L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVIème siècle au début du XXème siècle – Economie – Société – Aspects culturels

Denis Jouffroy

▶ **To cite this version:**

Denis Jouffroy. L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVIème siècle au début du XXème siècle – Economie – Société – Aspects culturels. Sciences agricoles. Université Pascal Paoli, 2013. Français. NNT : 2013CORT0002 . tel-00905350

HAL Id: tel-00905350

https://theses.hal.science/tel-00905350

Submitted on 18 Nov 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNIVERSITE DE CORSE-PASCAL PAOLI
ECOLE DOCTORALE ENVIRONNEMENT ET SOCIETE
UMR LISA CNRS 6240

Thèse présentée pour l'obtention du grade de

DOCTEUR EN CULTURE ET LANGUE REGIONALES

Soutenue publiquement par

DENIS JOUFFROY

le 09 avril 2013

L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVI^e^ siècle au début du XX^e^ siècle

Économie – société – aspects culturels

Directeur :

Mr Antoine Laurent Serpentini, Professeur, Université de Corse – Pascal Paoli

Rapporteurs :

Mr Jean-Paul Pellegrinetti, Professeur, Université de Nice Sophia Antipolis
Mr Michel Vergé - Franceschi, Professeur, Université François Rabelais, Tours

Jury

Mr Eugène F-X Gherardi, Professeur, Université de Corse – Pascal Paoli
Mr Jean-Paul Pellegrinetti, Professeur, Université de Nice Sophia Antipolis
Mme Dominique Verdoni, Professeure, Université de Corse – Pascal Paoli
Mr Michel Vergé - Franceschi, Professeur, Université François Rabelais, Tours

REMERCIEMENTS

C'est avec une très vive émotion et une très grande tristesse que je rédige ces lignes qui viennent clore ce travail, fruit d'une longue collaboration avec Antoine Laurent Serpentini.

Au cours de ces années, j'ai pu apprécier, au-delà de ses compétences d'enseignant, ses grandes qualités humaines. Antoine Laurent Serpentini m'a toujours soutenu, encouragé et guidé avec un regard bienveillant et amical. Il fut mon directeur de mémoire en DEA d'Etudes Corses. Ensemble, nous avons initié un premier travail de recherche qui s'est ensuite poursuivi dans le cadre de cette thèse.

Antoine Laurent Serpentini a fait une dernière chose pour moi, un dernier signe à mon égard en gage de notre profonde amitié et parce qu'il était un homme soucieux des autres : il souhaitait voir mon travail achevé et, malgré sa maladie, il a permis que cette soutenance ait lieu en fixant la date et en réglant toutes les modalités. Malheureusement, c'est sans lui et avec une très grande douleur que je le présente aujourd'hui. Je tiens ici à lui rendre hommage pour tout ce qu'il a fait et tout ce qu'il a été pour moi au cours de ces années.

Je tiens à remercier tout particulièrement Mme la Professeure Dominique Verdoni, mais également M. le Professeur Eugène Gherardi et M. le Professeur Jean-André Cancellieri pour leur soutien et leur aide au moment de la disparition brutale d'Antoine Laurent Serpentini.
Mes remerciements vont aussi à M. le Professeur Michel Vergé-Franceschi et à M. le Professeur Jean-Paul Pellegrinetti ainsi qu'à M. le Professeur Jean Costa, directeur de L'Ecole Doctorale pour la confiance qu'il m'a accordée durant ces années de recherches.

Je ne veux pas oublier les personnes qui ont contribué à ce travail (le personnel des Centres d'Archives, les municipalités, le personnel de la Bibliothèque Municipale de Bastia, les membres bénévoles de l'association A Franciscorsa, le personnel de la Bibliothèque Universitaire de Corti…).

Enfin, je remercie vivement mes parents pour leur aide précieuse, mon épouse qui a toujours su m'encourager.

Per compie vogliu sprime u m'affettu à a mo caccara, à u mo ziu è à a so famiglia senza scurdami di quelli d'eri.

À e mo figliole Paulanghjulina è Lenamaria

HISTOIRE DE L'OLIVIER ET DE L'HUILE D'OLIVE EN CORSE DE LA FIN DU XVI^{E} SIECLE AU DEBUT DU XX^{E} SIECLE (ECONOMIE, SOCIETE, ASPECTS CULTURELS)

RESUME

L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive est indissociable de l'histoire de l'agriculture corse. La réalité historique de la culture de l'olivier et de la production d'huile a été appréhendée à partir de la fin du XVI^{e} siècle jusqu'à la veille de la première guerre mondiale. Le paysage oléicole a connu un grand développement à l'époque moderne sous l'impulsion de la Sérénissime République de Gênes ; il s'est poursuivi au XIX^{e} siècle sous l'autorité de l'administration française. L'étude de l'ensemble des microrégions de l'île a mis en évidence le rôle majeur joué par les communautés dans l'économie oléicole insulaire. On parle d'une diversité et non d'une unicité de l'olivier en Corse : diversité des variétés, des pratiques culturales, des modes d'extraction de l'huile, des paysages… L'impact économique de cette culture durant la période étudiée a été très important pour la Corse. L'olivier est au cœur des préoccupations des hommes, il a transformé partiellement l'agriculture, les paysages, les infrastructures de transports, l'architecture rurale et a participé à l'émergence d'une société microrégionale originale.

Mots clés : olivier, huile, Corse, agriculture, économie rurale, époques moderne et contemporaine, société corse, paysages.

HISTORY OF THE OLIVE TREES AND THE OLIVE OIL IN CORSICA AT THE END OH THE XVITH CENTURY AND THE BEGINNING OF THE XXTH CENTURY (ECONOMY SOCIETY AND CULTURALS ASPECTS)

ABSTRACT

The olive tree and olive oil's history is inseparable from the History of the Corsican agriculture. The real nature of the culture of the olive tree and the production of the olive oil have been comprehended from the end of the XVIth century to the eve of the first world war. The olive landscape knew a great development during the modern age with the Serene highness Republic of Genoa; it pursuded on the XIXth century under the authority of the French administration. The study on the whole microregions of the island higlights the main part played by the comunities in the oleicol economy of the island. Concerning the olive tree in Corsica we notice an important diversity of trees not an uniquiness: diversity of the sorts of trees, of the cultural pratices, of ways to extract the oil, of landscapes... the economic impact of this culture during the era studied had been really important for Corsica. The olive tree is at the heart of the humans' concerns, it partially transformed the agriculture, the landscapes and the substructure of the transports, the rural architecture and took part in the emergence of an original regional micro society.

Keywords : olive tree, oil, Corsica, agriculture, rural economy, contemporean and modern times, corsican society, landscapes

STORIA DI L'ALIVU È DI L'OLIU D'ALIVA IN CORSICA DA A FINE DI U XVI^{E} SECULU À U PRINCIPIU DI U XX^{E} SECULU (ECUNUMIA,SUCETÀ, ASPETTI CULTURALI)

RIASSUNTU

A storia di l'alivu è di l'oliu d'aliva hè propiu ligata à a storia di l'agricultura corsa. A realità storica di a cultura di l'alivu è di a produzzione d'oliu hè stata studiata da a fine di u XVI^{e} seculu finu à a prima guerra mundiale. U paisaghju d'alivi hà cunnisciutu un grande sviluppu durante l'epica muderna per via di l'abbrivu datu da a Republica di Genuva. S'hè perseguitu durante u XIX^{e} seculu sottu à l'autorità di l'amministrazione francesa. U studiu di l'inseme di i rughjoni di l'isula hà dimustratu a funzione maestra di e cummunità in l'ecunumia à partesi di a cultura di l'alivi. Si parla d'una diversità è micca d'un'unicità di l'alivu in Corsica : diversità di e varietà, di e pratiche culturale, di e manere per fragne l'alive, di i paisaghji…. U pesu ecunomicu di sta cultura durante u periodu studiatu hè statu assai impurtante per a Corsica. L'alivu face parte di e riflessione di l'omi. Hà cuntribuitu à trasfurmà l'agricultura, i paisaghji, l'infrastrutture di i trasporti, l'architettura campagnola è hà participatu ancu à a nascita d'una sucetà micro regiunale originale.

Parolle chjave : alivu, oliu, Corsica, agricultura, ecunumia campagnola, epiche muderna cuntemporanea, sucetà corsa, paisaghji.

SOMMAIRE

Volume I

Introduction

Première partie. L'olivier une culture omniprésente

Volume II

Deuxième partie. L'huile : un impact économique

Volume III

Troisième partie. L'oléiculture et société
Impact de la culture de l'olivier sur la société insulaire

Conclusion

Volume IV

Sources
Bibliographie
Annexes
Glossaire
Index
Table des matières
Tables des illustrations

INTRODUCTION

L'histoire de l'olivier est indissociable de l'histoire de l'agriculture corse. Tenter d'appréhender la réalité historique et l'éventuelle évolution d'une culture comme celle de l'olivier implique une approche pluridisciplinaire.

Il nous est apparu intéressant de s'employer à analyser sur le temps long les différents aspects de cette thématique : « l'olivier et l'huile d'olive » dans un cadre chronologique vaste et sur une aire géographique évidente : le territoire insulaire tout entier. Cette volonté de traiter ce pan de l'activité économique rurale de notre île s'est forgée depuis de nombreuses années. Mon mémoire de DEA fut l'occasion de poser les jalons de la recherche sur cette thématique incontournable de l'agriculture corse durant les époques moderne et contemporaine. Le cadre spatial était plus restreint : il s'agissait d'étudier l'olivier et l'huile d'olive à l'échelle d'une microrégion : le *Nebbiu*. Le cadre temporel, malgré son étendue, couvrait déjà notre période d'étude. Ces recherches sur le Nebbio m'ont permis d'établir une grille de lecture transposable à d'autres ensembles géographiques.

Parmi les thèmes abordés, je me suis particulièrement attelé à étudier les données à partir desquelles l'historiographie corse[1] a perçu les différents paysages agraires et, en premier lieu, le paysage oléicole. De manière empirique, il me semblait que l'analyse et les résultats[2] établis en matière de prégnance de l'oléiculture dans le paysage rural microrégional ne correspondait pas à la réalité vécue, par exemple, les bilans de surfaces oléicoles, issus des relevés des arpenteurs et géomètres du Plan Terrier, ne traduisaient pas complètement la réalité du paysage oléicole de cette époque.

Mesurer l'impact de cette culture sur la société microrégionale en terme économique, mais aussi culturel, me paraissait nécessaire.

Enfin, une autre piste de recherche qu'il fallait au préalable baliser était le degré de participation de la production oléicole au commerce intérieur et extérieur. Le poids économique de l'huile d'olive dans la microrégion était-il significatif et se projetait -il dans les circuits commerciaux au-delà des frontières de l'île ?

---

[1] Antoine Albitreccia, *La Corse, son évolution au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Le Plan Terrier de la Corse au XVIII^e siècle*, PUF, Paris, 1942.

[2] Jean Defranceschi, *Recherches sur la nature et la répartition de la propriété .foncière en Corse, de la fin de l'Ancien Régime jusqu'au milieu du XIX^e siècle*, éditions Cyrnos et Méditerranée, 1986.

A partir de ces travaux, le professeur Antoine Laurent Serpentini[3], qui m'avait guidé dans cette première étape, m'a vivement encouragé à poursuivre ce travail de recherche à l'échelle de l'île.
Il nous a paru essentiel de dégager les traits d'ensemble dans ce cadre spatial évident.
L'esprit de cette nouvelle aventure était de montrer, dans la mesure du possible, l'identité de l'oléiculture insulaire façonnée par l'histoire de cette terre.

Selon Mandrou,[4] « il est assez facile à l'historien qui cultive la biographie d'appréhender, dans la société dont il fait partie et qui le marque de son empreinte, tel ou tel type humain et de l'étudier à loisir. Mais, il court le risque d'oublier qu'aucun de ces hommes ne se suffit à lui-même. Chacun d'eux apparaît isolé, non comme un individu, mais comme un personnage jouant un rôle *persona* au sens scénique du mot. Il est un aspect personnifié d'une réalité, l'homme ».
L'arboriculture de production traitant des châtaignes, des mûriers et, bien évidemment, des oliviers, a fait l'objet d'études très intéressantes durant les années 1980[5].
Florent Quellier[6] souligne le fait que les grandes thèses d'histoire économique et sociale privilégient l'étude des rendements, de la propriété foncière et de groupes socioprofessionnels homogènes.
L'olivier n'est jamais tout à fait seul sur sa parcelle.
De plus, il n'est pas aisé de définir un groupe social uniquement au regard de l'activité oléicole.
Les questionnements traditionnels de l'histoire rurale ne permettent pas d'appréhender parfaitement la place réelle de l'olivier dans le contexte sociopolitique de la Modernité en Corse.
L'exploitation des sources officielles uniquement (enquêtes de l'intendance, questionnaires préfectoraux…) oblige, involontairement, l'historien à se faire l'écho du pouvoir principalement préoccupé par les productions dites « sensibles » : céréales, vignes…oliviers.
Par le passé, dans le domaine méditerranéen, l'arboriculture a fait l'objet de travaux significatifs : René Baeherel[7], Emmanuel Le Roy Ladurie[8], Louis Stouff[9].
L'oléiculture n'a pas connu de véritable étude paysagère à l'image du châtaignier, de la vigne ou des blés. En effet, les travaux de Jean Marc Moriceau[10] ont consacré la « Royauté des blés » dans la région parisienne ; la vigne a connu un traitement particulier avec les travaux de Marcel Lachiver[11].

Attaché à titre personnel à la culture de l'olivier pour des raisons familiales, il était assez naturel de me plonger dans une réflexion sur l'histoire oléicole en Corse.
En effet, ma connaissance de terrain, de l'exploitation oléicole dite « traditionnelle » me donnait des outils pour analyser, en particulier, certains aspects théoriques concernant les modes culturaux, la connaissance des variétés, la lecture des paysages oléicoles, mais aussi la récolte des olives, les techniques de production et la conservation des olives.
Ce regard pratique me permet de comparer les situations oléicoles passées à la lumière des techniques, des habitudes transmises, par exemple : les différentes pratiques actuelles de conservation des olives avant trituration ou bien pratiquées avant les phases de modernisation des années 2000, permettent de comprendre les contraintes, les difficultés auxquelles étaient confrontés les hommes durant la Modernité, mais aussi au XIX^{e} siècle.

---

[3] Antoine Laurent Serpentini, *La Coltivatione, Gênes et la mise en valeur de la Corse au XVII^{e} siècle,* Albiana, Ajaccio, 1999.
[4] Robert Mandrou, *Introduction à la France Moderne, 1500-1640. Essai de psychologie historique*, Paris, Albin Michel, 1961, réédition 1998, 650 p.
[5] Ariane Bruneton – Governatori, *Le pain de bois, ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier* en 1984,
Jean Robert Pitte, *Terres de Castanide, Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, 1986, et bien sûr, Marie-Claire Amouretti avec Georges Comet, *Le livre de l'olivier*, 1985, réédition en 1998.
[6] Florent Quellier, *Des fruits et des hommes, l'arboriculture fruitière en Ile de France (vers 1600- vers1800)*, Pur, 2003.
[7] René Baeherel, *Une croissance : la Basse Provence rurale de la fin du seizième siècle à 1789,* Essai d'économie historique, statistique, 1961.
[8] Emmanuel Le Roy Ladurie, *Les paysans de Languedoc,* 1966.
[9] Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XV^{e} siècles*, Mouton, 1970.
[10] Jean Marc Moriceau, *Les fermiers de l'Île de France, XV^{e} – XVIII^{e} siècle*, Fayard, Paris, 1994.
[11] Marcel Lachiver, *Vin, vigne et vignerons en région parisienne du XVII^{e} au XIX^{e} siècle*, Société historique et archéologique de Pontoise, du Val-d'Oise et du Vexin, 1982.

L'objectif majeur de ce travail est de mettre en perspective l'identité de l'oléiculture insulaire dans sa réalité plurielle, puis, de mettre en lumière les permanences, les évolutions de cette activité agricole particulière dans le cadre chronologique défini et dans les différents territoires de l'île et, enfin, d'approfondir notre connaissance sur la finalité commerciale, industrielle pour l'essentiel de l'huile produite et sa place dans l'économie insulaire.
Ce sujet d'étude était-il pertinent ?
Au-delà des motivations personnelles, subjectives, il convenait d'argumenter objectivement, scientifiquement, de montrer la cohérence d'un tel choix.
Notre travail s'inscrit dans les champs de la recherche universitaire dans le domaine des Langues et Culture Régionales.
L'histoire d'un pan entier de l'agriculture corse, de la vie économique, sociale et culturelle aux époques moderne et contemporaine de notre île, fait partie des thématiques de recherches de l'UMR L.I.S.A. de l'Université de Corse. Marqueur incontournable de la société corse rurale, mais aussi urbaine, notre sujet de thèse participe pleinement à la réflexion engagée depuis de nombreuses années sur le patrimoine corse et sur le processus de construction de cet ensemble patrimonial ; par exemple : les paysages oléicoles traditionnels sont des éléments incontournables du patrimoine arboricole, mais aussi agricole et sociétal de l'île ; les outils de production d'huile sont au cœur du patrimoine bâti rural et villageois ; les variétés d'olives endémiques donnent du sens au patrimoine végétal singulier en Corse.
La relation particulière des insulaires avec cet arbre et ce produit dans sa dimension sacrée, cultuelle et culturelle, nous fait nous interroger sur la place de l'olivier dans la mémoire collective des Corses.
Dans l'ensemble insulaire, nous nous sommes efforcés de mettre l'accent sur des zones de production d'importance sans pour autant faire l'impasse sur les territoires où l'olivier y tient une place quasi symbolique car ces espaces sont très souvent porteurs de sens pour une compréhension plus globale. En revanche, les communautés vierges de toute trace oléicole ont été étudiées sommairement.
La thématique retenue inscrit cette recherche dans le cadre de l'histoire rurale, régionale, dans une approche qui intègre les grilles d'analyse de la géographie rurale, de l'anthropologie, mais également de manière moins prégnante, il est vrai, de l'économie.
Enfin, de par ma formation professionnelle (enseignant de Langue et Culture Corses), une approche hybride mêlant linguistique, ethnologie, connaissance historique, m'a permis d'appréhender certaines données de manière différente la place de la toponymie, le poids d'une langue professionnelle, une connaissance véhiculée par les témoins âgés à travers une expression majoritairement en langue corse.

Pourquoi ce cadre chronologique relativement long ?
En effet, notre point de départ correspond aux premières années de la mise en valeur de l'île par les autorités génoises au début du XVII^{e} siècle, mieux connue sous le terme générique de la *« Coltivatione »*. Cette période correspond au grand élan donné à l'arboriculture (châtaigniers, oliviers…) dans l'île, sous l'impulsion de la puissance publique.
Cette période historique capitale servira de fondement à l'histoire oléicole en gestation.
Les XVII^{e} et XVIII^{e} siècles seront le théâtre dans l'île de phases de développement oléicole intense, mais aussi de périodes de stagnation au gré des aléas politiques, économiques, sans oublier les aléas climatiques, clé de voûte d'une activité dépendante des éléments naturels.
Par ailleurs, la fin du XVIII^{e} siècle voit la Corse sortir du giron génois pour devenir un territoire français. Ces changements politiques, administratifs, culturels, jouent un grand rôle dans l'évolution de la société insulaire et, par voie de conséquence, de l'approche de l'économie corse.
Les bouleversements politiques ont-ils influencé, modifié l'activité oléicole ? L'oléiculture corse orientée dans ses débouchés de façon dirigiste par Gênes en direction de son *dominio,* quasi exclusivement, va connaître des changements profonds d'approche de réorientation des circuits commerciaux à partir de 1769.

Ce temps long sur près de trois siècles permet de voir les évolutions sous la domination génoise et les changements ou bien les permanences sous la nouvelle domination française.
L'étude de l'histoire oléicole durant tout le XIX[e] siècle jusqu'à la veille de la première guerre permet également de montrer les transformations et l'œuvre des progrès techniques sur cette activité agricole aux finalités industrielles pour l'essentiel. Le XIX[e] siècle est incontournable pour appréhender l'influence sur l'activité agricole du développement industriel européen, de la plus grande souplesse de l'économie méditerranéenne et du rôle croissant de l'initiative privée.
Enfin, la crise oléicole et agricole annoncée en Méditerranée dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle, se traduit-elle en Corse de la même façon qu'ailleurs ?
Quelles furent les conséquences de la crise oléicole dans l'île ?

Cette chronologie, malgré ses difficultés de périodicité, paraissait logique pour avoir une vision d'ensemble de l'histoire de l'oléiculture corse et mesurer les grandes tendances qui, très souvent, ne peuvent pas se limiter à des frontières temporelles liées à des conditions politiques.
Des périodes ont été privilégiées par le choix didactique en raison de l'importance qu'elles revêtent ; parfois, les sources guident certains choix, tout simplement. (Certaines périodes ne sont pas renseignées, d'autres, au contraire, sont très bien documentées).
Il est nécessaire de trouver des équilibres.
Le but, dans une étude de ce type, est plutôt de tendre vers une vue d'ensemble en essayant de traiter les principales thématiques et de montrer la singularité, le caractère original de l'oléiculture corse, mais aussi, son insertion et ses traits de ressemblance dans le monde oléicole méditerranéen.

Les sources et la méthodologie
La première catégorie de sources sur lesquelles nous avons étayé notre recherche est constituée de documents originaux, les archives, pour l'essentiel, publiques : archives de la période génoise, puis archives de la période française.
Tout chercheur, universitaire ou bien amateur, est confronté aux mêmes difficultés et aux mêmes joies durant son « exploration en archives ».
Les problèmes peuvent concerner l'état de conservation des archives qui est un élément incontournable pour effectuer une exploitation raisonnée. Nous avons pu nous rendre compte de l'extrême variation de situations ; nous citerons deux exemples parmi d'autres : d'abord, il s'agit d'un ensemble documentaire concernant la culture des oliviers au début du XIX[e] siècle dans les départements « italiens » de l'Empire, aux Archives Nationales de France : je venais de commencer la consultation de ce document quand tout à coup surgit une employée attentive et des plus sérieuses qui me demanda avec courtoisie, mais fermement, d'arrêter sur-le-champ à cause de la présence de champignons, décelés par un coup d'œil expert. Je m'exécutai malgré une frustration évidente. En effet, je venais de passer près d'une heure dans cette salle de lecture pour attendre ce document et je n'ai pu consulter que 3 feuillets sur un ensemble qui en comprenait des centaines, mais la priorité devait être donnée à la conservation des archives, cela va de soi.
Puis, le deuxième exemple concerne les *ceppi* de notaires de la fin du XVI[e] siècle, aux Archives Départementales de la Haute Corse pour lesquels, en revanche, j'ai été surpris par l'excellent état de conservation de certains : la qualité du papier, de l'encre, la tenue.
Tous ces paramètres sont à prendre en compte pour expliquer l'inégalité de conservation.
De plus, la politique de gestion des dépôts d'archives, très différente d'un site à l'autre, a des conséquences sur les liasses d'archives, par exemple, la plupart des *filze* (liasses) de l'*Archivio di Stato di Genova* sont maintenues par des cordelettes formant une croix serrée qui, très souvent, abîme les feuillets aux points de contact.
Pour un amateur de l'étude archivistique, il est beaucoup plus agréable de se pencher sur les documents originaux plutôt que sur des documents numérisés ou microfilmés, *« la memoria silenziosa »* vous apparaît plus vivante.
Néanmoins, nous avons utilisé les deux méthodes de travail.

De nombreux documents ont été étudiés sous forme papier : les documents notariés, en général, aux archives départementales de la Haute Corse et de la Corse du Sud ; un grand nombre de documents de l'administration génoise a l'*Archivio di Stato* de Gênes ; des documents aux Archives Nationales de France ; une grande partie de la documentation administrative préfectorale, municipale, commerciale, en particulier durant le XIX^{e} siècle, aux archives départementales de la Haute Corse et de la Corse du Sud , des Alpes Maritimes, du Var, des Bouches du Rhône et à la Chambre de Commerce de Marseille.
Puis, nous avons consulté plusieurs documents microfilmés : la très importante documentation relative au commerce de l'huile durant la période génoise - qui représente des centaines de feuilles -, dans les locaux de l'association Franciscorsa ; l'imposant Plan Terrier, qui a été analysé dans son intégralité – des milliers de feuilles ! – dans la salle de lecture des Archives départementales de la Corse du Sud.
Enfin, les cadastres des communes de la Corse du Sud ont été analysés aux Archives départementales de la Corse du Sud sous la forme numérisée.
Nous pourrions multiplier les exemples.
Au-delà de ces archives qui ont constitué l'essentiel du corpus documentaire, nous avons fait appel à la documentation imprimée qui concerne les thématiques de notre étude : nous nous sommes intéressés d'abord à la presse qui a traité l'oléiculture insulaire, le commerce de l'huile…, des centaines d'articles ont fait l'objet d'une consultation, pour une grande part, à partir des dépôts de périodiques du Fonds Ancien de la Bibliothèque municipale de Bastia ; puis, aux ouvrages relatifs à l'oléiculture et, plus largement, à la Corse agricole aux XVIII^{e} et XIX^{e} siècles ; enfin, aux travaux de recherche universitaires et scientifiques sous forme d'articles, de mémoires, de thèses, de publications livresques, que nous avons exploités avec assiduité.
Cette récolte, parfois couplée à un glanage dans les domaines connexes, s'est ouverte sur une documentation éparse.

La première partie de cette étude porte essentiellement sur l'impact de l'oléiculture sur les paysages agraires en Corse. Nous tenterons de montrer les réalités paysagères oléicoles à travers une documentation variée.
Il convient pour cela de faire une analyse critique des sources disponibles (enquêtes des autorités génoises, plan Terrier, matrices cadastrales…).
L'objectif est de dresser un état de la diffusion de l'olivier dans l'île durant la période historique choisie en confrontant cette culture à d'autres cultures agricoles (châtaigniers, vignes).
Quel bilan peut-on dresser à la veille de la première guerre mondiale ?
Au-delà du paysage oléicole, il m'est apparu utile de retracer l'histoire de l'oléiculture en analysant les variétés d'olives, l'évolution de leur diffusion, le degré de perfectionnement des pratiques culturales, en comparant la réalité corse aux situations rencontrées sur la façade Nord occidentale de la Méditerranée.
Enfin, il est nécessaire se pencher sur la diversité de la culture de l'olivier dans l'espace insulaire. Elle revêt des aspects bien différents selon les territoires.
Les travaux agricoles (leur typicité) sont des marqueurs de l'état de la société rurale corse.
Nous nous interrogeons aussi sur les freins au développement oléicole.
La deuxième partie de notre travail est consacrée aux moyens de production[12], mais surtout à l'émergence d'un commerce oléicole particulier. Cette culture arboricole se prolonge par une grande activité commerciale dont l'objectif principal est la création de richesses à travers un afflux de numéraire indispensable dans une économie insulaire où il se fait rare.
Cette production couplée à une structuration commerciale se traduit par la mise en place d'un marché : le marché de l'huile d'olive en Corse. Par cette notion, nous entendons, un lieu d'échange où se confrontent l'offre et la demande.
Pour bien appréhender ce marché, il conviendra dans un premier temps de connaître son aire d'influence : quels sont les « marchés fournisseurs », les zones de production ?

[12] Les techniques de fabrication de l'huile ont été très bien étudiées par Antoine Casanova, nous ne focalisons pas notre étude sur ces questions.

Le marché des huiles, historiquement dans l'île, en terme de production et de commercialisation, se situe géographiquement en Balagne. Le marché balanin a t-il joué le rôle de marché centralisateur des zones de production secondaire, de lieu de stockage des huiles avant exportation vers les marchés urbains en Corse et ailleurs en Méditerranée ?
L'huile d'olive insulaire constitue-t-elle un enjeu uniquement circonscrit à la Corse ou bien intègre t-elle directement et, plus encore, indirectement, des marchés extérieurs ?
A l'échelle locale et surtout à l'extérieur, les acteurs de ce marché (négociants, transporteurs) deviennent des interlocuteurs privilégiés dans les relations commerciales.
L'huile d'olive corse, produit spéculatif durant la Modernité et le XIX^{e} siècle, voyage t-elle au-delà de ses horizons naturels ?
Dans un deuxième temps, il est indispensable de connaître le fonctionnement même de ce marché : comment se structure t-il, se singularise t-il en Méditerranée ? Quels sont les mécanismes des échanges ?
La diversité des zones de production dans l'île, les usages diversifiés de ce produit, confèrent une identité particulière à l'huile d'olive qui se manifeste par une structuration singulière de son marché.
Cette huile fait-elle l'objet d'une imposition, de règles douanières spécifiques ?
La nature du produit et les quantités transportées ont une incidence directe sur la mobilisation des moyens de transport ; compte tenu des contraintes physiques et matérielles, des difficultés des communications terrestres, le transport maritime devient incontournable.
Quels sont donc les types d'embarcations privilégiés pour le convoyage de ce liquide ?
Les acteurs de ce marché, qu'ils soient grands négociants ou simples portefaix, ont-ils une place particulière dans la stratigraphie sociale des microrégions de l'île ?
Enfin, quelle est l'identité de ces acteurs, rencontre t-on une multitude de « petites mains » ou, au contraire, le commerce de l'huile se concentre t-il entre les mains d'un petit groupe de grands négociants ?
De ce jeu permanent entre l'offre et la demande conditionné par des évènements divers tels les aléas climatiques, le contexte social, un événement politique, s'établit un mécanisme spéculatif qui donne des cours fluctuants en terme de prix (différentes composantes).
Dans un troisième temps, il nous apparaît indispensable de traiter de l'évolution de ce marché, ses phases de croissance, ses périodes de contraction**.** La longue durée, parfois chaotique est sans nul doute, un élément pertinent pour comprendre les changements économiques et sociaux plus profonds. Elle permet, en effet, d'apprécier les rythmes, les phases de croissance, de stagnation. Le marché est rythmé « naturellement » par l'offre et la demande.
Phase de croissance, de repli, intégration aux circuits commerciaux européens, voilà quelques thématiques à analyser au regard des sources.
Méthodologiquement, il serait opportun, malgré un caractère quelque peu répétitif, de retracer les pulsations du marché sur le court terme lorsque les sources le permettent. Peut-on mesurer, par exemple, l'impact de mauvaises récoltes sur la chaîne opératoire du marché des huiles, sur les mouvements des volumes commercés ?
Les conflits politiques, les situations de troubles qu'a pu vivre la Corse, essentiellement durant le XVIII^{e} siècle, ont-ils eu des conséquences mesurables sur le marché oléicole ?
Enfin, ce marché très dépendant encore au début du XIX^{e} siècle de l'industrie savonnière marseillaise et méridionale (Var, Nice…), malgré des quantités d'huile d'olive toujours importantes, ne porte t-il pas en lui, les signes d'une crise oléicole en gestation qui se manifeste, dès les premières années de l'Empire, par le développement de l'emploi des huiles de graine dans la fabrication des savons ? Très rapidement, les importations d'huile d'olive seront fragilisées ; la place prééminente de l'huile d'olive méditerranéenne pour le marché des oléagineux va se réduire. A partir des années 1825, elle sera concurrencée par les huiles d'arachide, de colza…, de palme.
Le marché oléicole corse ressent-il directement ces transformations ou bien les effets sont-ils différés dans le temps ?
Les difficultés majeures liées à la métrologie sont de deux ordres : les différentes dénominations et les conversions indispensables. Les équivalences ont été élaborées grâce aux données

contenues dans des documents administratifs sous période génoise, puis sous période française, mais aussi dans des écrits privés (négociants…) et dans des ouvrages historiques ou spécialisés, notamment durant les XVIII[e] et XIX[e] siècles.
Marc Bloch[13] parlant de la complexité des conversions disait qu'elle était la « croix de l'historien ».
Cette complexité[14] se doublait de particularismes régionaux, parfois d'erreurs parmi les réponses apportées aux questionnaires administratifs[15].
Le prix de l'huile : donnée fondamentale
Quels sont donc les mécanismes à l'établissement de ces prix ? La discontinuité des cours, des renseignements, rend parfois difficile l'établissement des mercuriales.
L'intérêt est de croiser les informations glanées dans des sources diverses pour donner vie à un marché de l'huile trop souvent méconnu ou du moins figé dans la mémoire collective.
Critique des sources
Il est très difficile en s'appuyant sur les sources documentaires de retracer précisément les exportations d'huile et d'autres produits car nous n'avons pas de séries continues renseignées. Certaines décennies sont très bien documentées, d'autres, en revanche, le sont beaucoup moins. Par ailleurs, sur le temps long - le cadre chronologique de notre étude, près de 300 ans ! - rend peu aisé l'établissement d'une trame continue car la documentation change, les modes de gestion évoluent et les archives manquent en la matière.
En ce qui concerne la connaissance du marché oléicole corse, il convient de s'appuyer non seulement sur les sources relatives à l'activité dans l'île, les mouvements du port d'Île-Rousse par exemple, mais il faut également étudier, analyser des sources en aval. En effet, les registres de Santé à Marseille qui consignent les entrées dans le port de la ville durant la deuxième moitié du XVIII[e] siècle et au XIX[e] siècle, nous apportent des informations, que nous n'avons pas trouvées parfois en amont, sur la périodicité et les quantités d'huile exportées directement de l'île vers la cité phocéenne.
Néanmoins, une partie des quantités insulaires à destination du marché national et international nous échappe à cause de la fraude. En effet, des huiles produites en Corse sont réexpédiées vers Marseille et d'autres centres importateurs sous l'identité d'huile de la Riviera ligure.
L'huile d'olive : un produit
Est-il nécessaire de le présenter ?
Sa fonction première est, bien entendu, la nourriture des hommes. P.Pomet[16], dans son *histoire générale des drogues* l'a mise sur un pied d'égalité avec le pain et le vin.
Au-delà de son utilisation classique dans l'alimentation à concurrence des autres « gras d'origine animale ou végétale », elle joua, durant l'époque moderne et encore au XIX[e] siècle, un rôle majeur dans le panel des thérapeutiques entrant dans la composition de nombreuses préparations officinales et autres.
En Corse, son rôle est prégnant : aux XVII[e] et XVIII[e] siècles, l'huile d'olive sert quotidiennement à l'éclairage, *a lumera,* si présente dans les mémoires, est incontournable. Cette lumière artificielle est indispensable aux communautés villageoises, mais aussi urbaines.
Cette lumière a également une fonction spirituelle.
Les utilisations de l'huile sont multiples, cependant la majeur partie de son commerce est destinée à des usages industriels parmi lesquels, le plus important sans équivalent en terme de quantités mobilisées, la savonnerie.

---

[13] Marc Bloch, « Les plans parcellaires », *La terre et les paysans. Agriculture et vie rurale aux XVII[e] et XVIII[e] siècles*, 1999, p. 5-70, article novateur en 1929, dans les *Annales d'histoire économique et sociale.*
[14] Sur le port de Marseille, au XVIII[e] siècle, les correspondances avec l'unité de mesure la millerolle de 64 litres sont les suivantes : Arobe : 0,2 millerole ; baril : 1,5 ; barrique : 7 ; cafis (Italie méridionale) : 0,2 ; charge : 2 ; mistache : 0,2 ; pièce : 12 ; pipe (Espagne) : 7 ; quintal : 0,7 ; salme (Italie du sud) : 2,5 ; staio : 0,3 ; tonneau : 8.
[15] Elenco de l'An X, (1802) Enquête préfectorale du Golo : *l'elenco di dimande fatte del prefetto del Golo alli sottoprefetti, mere, giudici di pace del detto dipartimento sulla statica.*
[16] Pierre Pomet, *Histoire générale des drogues simples et composées*, Nlle édition corrigée et augmentée des doses et des usages par le Sieur Pomet fils, tome 1, Paris, chez E.Ganeau & fils, 1735. (Livre numérique Google).

Un marché

La Corse devient progressivement une terre d'exportation de ses huiles avec des destinations différentes selon les périodes historiques.

Exclusivement contrôlé par les autorités génoises, ce commerce avait pour principale destination la Riviera ligure et, avant tout, la cité de Gênes.

Notre étude a traité de la place de l'huile d'olive dans l'alimentation de façon sommaire. Pourquoi ?

Malgré le caractère alimentaire avéré de l'huile d'olive en Corse, cette fonction, en terme de quantité, de qualité, de moyens techniques de production n'est pas, selon mon analyse, au cœur des préoccupations des producteurs. Cependant, il convenait de l'étudier dans le cadre du patrimoine culinaire insulaire[17].

Dans le domaine de l'étude de la « Société » de l'olivier, il est intéressant de montrer concrètement la place prépondérante des notables dans le développement de cette culture et de la maîtrise des outils de production. Néanmoins, l'objectif n'était pas de travailler sur un groupe social uniquement car il serait illusoire de cantonner cette culture aux notables exclusivement.

Par ailleurs, faire la distinction entre oléiculteurs, laboureurs, vignerons et pasteurs dans une analyse serait une erreur car dans la réalité ces mondes sont très imbriqués. Une analyse de ce type se priverait, notamment pour le XIX^{e} siècle, (cela est moins vrai à l'époque moderne) de la spécificité de l'oléiculture : l'hétérogénéité sociale des hommes et des femmes qui s'adonnaient à cette culture.

Il est très difficile de catégoriser un monde rural où les vocables ont un sens différent selon les aires géographiques et selon le cadre temporel. Pierre Goubert[18] a depuis longtemps, comme l'a très justement analysé Florent Quellier[19], stigmatisé cette difficulté en notant les différents sens du terme « laboureur »[20] dans les campagnes françaises.

Cette problématique s'est posée pour notre étude, par exemple : la définition vague de « propriétaire » qui regroupe dans les matrices cadastrales, en fait, des réalités bien différentes.

Malgré le poids incontestable des notabilités, il convient de ne pas occulter dans sa globalité, ni la communauté rurale, ni l'individu**.**

Il est indispensable de saisir, dans sa définition la plus large, l'ensemble de la société rurale qui s'affère au développement de la culture des oliviers. La coexistence d'une arboriculture oléicole des notables et des humbles (1 ou 2 arbres, parfois), nous fait nous interroger sur les influences et les liens existants entre les catégories sociales des communautés.

Se pose la question majeure des intermédiaires culturels en terme d'imitation sociale descendante, mais aussi ascendante.

J'ai tenté de mettre en lumière les « hommes » derrière ces arbres, les frontières de l'histoire culturelle ont été approchées.

Dans une certaine mesure, le prestige symbolique et social de cette culture permanente et toujours sous nos yeux, nous invite, dans les limites de l'enquête, à une approche socioculturelle de l'arbre et de son fruit.

En Corse, l'étude des paysages ne doit pas se limiter à une fin en soi ; il en est de même des techniques.

L'oléiculture insulaire, par sa structuration même, sa dimension commerciale d'ouverture vers l'extérieur, met en relation le monde rural et les centres urbains.

Ces recherches se proposent de se pencher sur une culture agricole : l'oléiculture, l'impact et les traits originaux que son essor et ses aléas ont apportés à la société rurale corse.

---

[17] Jean Louis Flandrin et Massimo Montanari, Histoire de l'alimentation, Fayard, Paris, 1996.

[18] Pierre Goubert, *L'Ancien régime : Les pouvoirs,* Volume 2 de L'Ancien régime, Collection U, Série Histoire moderne, A. Colin, 1969.

[19] Florent Quellier, *Des fruits et des hommes*, *: l'arboriculture fruitière en Ile de France, vers 1600, vers 1800*, Presses Universitaires de Rennes, 2003, p. 15.

[20] Sur les problèmes de caractérisation sociale du Monde Rural, voir la synthèse récente de Gerard Béaur « *les catégories sociales à la campagne : repenser un instrument d'analyse* », Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, tome 106, 1999, n°1, p. 159-176.

Dans la société villageoise, la possession d'un pied d'olivier devient rapidement aux XVII[e] et XVIII[e] siècles, mais encore au XIX[e] siècle, un marqueur social.
Le mot « arboriculture » apparaît tardivement dans la langue française[21].
Le choix de la longue durée et d'une problématique tenue par une approche ethnohistorique, à la fois technique, sociale, économique, mêlant le politique et le culturel, empêchent de facto un traitement exhaustif du cadre spatial et du cadre temporel. Le choix s'est porté sur une solution intermédiaire combinant parfois un traitement systématique (par exemple : Plan Terrier, enquêtes préfectorales, Filze de la coltivazione, cadastres) et des dépouillements par sondages sur des espaces et des périodes « cohérentes », toujours critiquables (actes notariés, articles de journaux…). Cependant, selon la qualité des sources, j'ai tenté d'équilibrer l'analyse des finages sur l'ensemble de l'île.
De plus, ce travail se propose d'avoir, dans la mesure du possible, une vision comparative avec d'autres territoires oléicoles, en particulier sur la façade Nord Occidentale de la Méditerranée, afin de dégager les lignes de force de l'oléiculture corse, son identité et mesurer le degré d'intégration dans l'oléiculture méditerranéenne.
Comparer est salvateur car une analyse centrée sur l'île aurait entraîné des erreurs de d'appréciation préjudiciables, par exemple : l'archaïsme intrinsèque de l'oléiculture corse : une singularité en Méditerranée.
Ce travail en archives s'appuie sur des documents classiques : baux, contrats de vente ; partage, dots, inventaires après décès…

L'archive peut biaiser le regard sur les réalités du temps car parfois les documents, les mémoires des cadres administratifs, des autorités en général, pourraient être qualifiés de regard par le « Haut », déformant par nature.

Une analyse de la gestion des arbres, des fruits et du produit final : l'huile, mettra en exergue la dépendance vis à vis de cette culture de la part des communautés pour assurer « le bien être ».

[21] 1836 pour le Dictionnaire historique de langue française, le Robert 1992 ; 1838 pour le Trésor de la langue française, CNRS, Gallimard, 1974.

1ERE PARTIE - L'OLIVIER UNE CULTURE OMNIPRESENTE.

Selon la définition d'Emilio Sereni [22]***, on admet que le paysage rural est "la forme qu'au cours de ses activités agricoles et pour les mener à bien, l'homme imprime au paysage naturel de manière consciente et systématique". Ainsi en Italie, on ne peut parler de paysage rural avant la colonisation grecque et le synécisme étrusque (la concentration de la population en un seul lieu).***

En de nombreux endroits et bien après cette période, les systèmes agricoles dominants furent ceux des champs et herbages, d'une part, et son équivalent en terrain boisé, celui du brûlé, d'autre part.

C'est par la distinction entre les terres de culture et celles abandonnées à la végétation permanente que le paysage rural italien commence à se traduire.

De la constitution de la propriété privée de la terre découlent des rapports économiques, sociaux et politiques particuliers. Le paysage rural ne traduit pas seulement une réalité physique et climatique ; il entraîne, de facto, des formes nouvelles de propriété, des rapports nouveaux entre les hommes sur le plan social, politique, religieux, qui, à leur tour, se reflètent, comme le dit Emilio Sereni, dans les formes du paysage rural.

[22] Emilio Sereni, *Storia del Paesaggio agrario italiano*, Editori Laterza, Roma-Bari, 1961.

CHAPITRE 1. LA DIFFUSION DE L'OLIVIER EN CORSE : IMPACT SUR LE PAYSAGE AGRAIRE.

A. GENES OU LE TEMPS DE L'IMPULSION.

1. État des lieux.

a) Le temps des mémoires

Quelques mémoires et comptes rendus de visites réalisés par les autorités génoises nous donnent des indications sur le paysage oléicole des *pievi*[23] en Corse.

L'évêque du Nebbio, Agostino Giustiniani[24] dans son *"Dialogo nominato"* : « ce pays excellent compte 520 feux, il produit de très beaux châtaigniers, des céréales, des vins, de l'huile, beaucoup de bétail, de la cire du miel, et les habitants sont pour la plupart de bons travailleurs ».

Un recueil adressé à Costantino Doria, gouverneur de la Corse de 1635 à 1637, indique que dans la région[25] du Nebbio, proche de Bastia, de nombreux oliviers ont été greffés sur des oléastres.

Les oléastres seraient si abondants dans les environs de Bastia qu'ils seraient utilisés comme bois de chauffage et de pieux pour les vignes.

Pietro Morati[26] , fils illustre de la Balagne, né à Muro le 28 juin 1635, nous a fait part de ses informations glanées çà et là, durant ses déplacements sur ses terres de Balagne.

En ce qui concerne l'oléiculture de la Balagne, Pietro Morati indique que cette contrée est le principal jardin de la Corse où 3000 feux y vivent, essentiellement grâce à l'abondance d'une huile d'olive de grande qualité, similaire à celle d'Italie. Cette production repose sur deux variétés principales : *Germano* venant de Germanie (quelque peu curieux) et surtout la *Sabinaccio*, issue de plants provenant de la région de la Sabina, autour de Rome. Il précise que cette dernière produit, d'après les dires des cultivateurs, une huile de grand rendement, très blanche et très limpide ; quant à l'olive *Germano*, elle donne une huile très dorée et d'une saveur exquise.

Un mémoire rédigé en mai 1641, à Bastia, par Agostino Centurione, gouverneur sortant, présente en neuf pages, des conseils pour développer cette culture car "toutes les terres en Corse sont aptes à cette culture ; l'olivier est un trésor".

Leonardo delle Torre[27] met en exergue les dispositions oléicoles de l'île : *"la natura nostra e fà veder con gl'ochi del senso ch'in l'isola di Corsica su terreni in abondanza appropriati gli olivi havendosi prodotti guasi da per tutto numero infinito d'olivastri salvatici…"* Les oléastres seraient si nombreux qu'en de nombreux terrains de Corse, des ruraux coupent ces arbres avec peu de réflexion, pour les destiner à servir de tuteurs, de pieux pour les vignes et de bois de chauffage.

---

[23] La *pieve* division administrative ecclésiastique sous l'autorité d'une église piévane pendant l'époque pisane. Elle deviendra, à l'époque génoise une région administrative plus vaste disposant à sa tête un podestat (officier qui détient le pouvoir administratif et judiciaire) : la province. La *pieve*, se transformera en canton sous la Révolution française.

[24] Agostino Giustiniani, évêque du Nebbio en 1514, rédige une description sur la Corse *Dialogo nominato di Corsica,* de 1526 à 1530 ; ce texte ne sera publié qu'en 1882 dans le Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse, fondé par le chanoine Letteron ; le chanoine le traduira en 1888.

[25] Étude du document sur le Nebbio, Recueil, 1637.

[26] Pietro Morati, *, Prattica Manuale*, *(del dottore di Muro, ouvrage commencé en 1702 et terminé postérieurement à 1715.)* in Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse, revu par M. De Caraffa, imp. librairie Ollagnier, Bastia, 1885. *Figure Annexe 1a : Pietro Morati « Prattica Manuale ».* (Gallica Bibliothèque numérique).

[27] Franciscorsa, référence 87. F691455-691457, Leonardo delle Torre, *Mémoire contributif pour la mise en valeur oléicole de la Corse,* Gênes, 1643.

Il serait judicieux de poursuivre les opérations de greffage dans d'autres parties de l'île, en particulier dans les *pievi " di Nebbio, di San Fiurenzo in l'agriate, à Palasca in Balagna, in Aleria, à Biguglia, à Furiani, al Borgo di Mariana, in Fiumorbo, in Corte, a Sartene, in Coasina, in Istria, all'Olmeto, a Vico, in Cinerca, alle Senetose, a Roccapino, in la pieve Bastergallia, in le pievi alle spalle di Calensana vicina a Calvi, in Paomia, in Balagna e particolmente in Figari e in quelli valli ciconvicine chè di la tranversano tutta l'isola sin in Porto Vecchio…"* où des millions d'oléastres attendent d'être greffés avec peu de dépenses, une fois greffés, ils donnent une très grande quantité d'huile.

2. Création d'un espace oléicole

a) Contrôles de la coltivatione (visites et comptabilités)

"Relatione di quello che gio Francesco Bustoro ha fatto doppo del viaggio del Agriate e delle discrittione di quelli terreni"[28]
Visite effectuée le 4 septembre 1638 par Francesco Bustoro.
Le premier sujet analysé concerne le degré de développement des campagnes de greffage : à Farinole, les résultats sont satisfaisants « *inseti d'olivasti che sono in bona qualità » ;* en revanche, à Patrimonio, les plantations d'oliviers ne sont pas toutes réalisées : « *mancato nella piantaggione del'olive » ;* toutefois, la culture des mûriers (*celse)* est convenable.
Bustoro recommande à chaque chef de famille de planter au moins 10 pieds d'oliviers avec obligation de faire des haies de protection : « *siepe d'intorno al piante che fusseno dannificati dal animali ».*
Il donne aussi des conseils d'irrigation : il faut arroser tous les huit jours en particulier durant la période estivale « *si devere da l'acqua ad almeno di otto in otto giorni ».*
Notons que ces conseils seront repris tels quels durant les campagnes de plantations du XIXe siècle.
Il fait remarquer que le territoire de Patrimonio a une quantité « *bonissima »* d'oléastres qui pourraient être davantage mis en culture ; cependant, il y a une pénurie de *rame e inseto domestico.*

Obligbi fatti alla Bastia[29].
Ces documents aux renseignements succincts mêlent à la fois des demandes de plantations et parfois, certains résultats.
Sur ces 36 demandes, 20 concernent la culture de l'olivier qui représente donc 55% ; elle est suivie par celle des châtaigniers.

[28] A.S.G., liasse 946 Coltivazione : Corsica.
[29] Cet ensemble documentaire extrait des archives de Gênes (A.S.G., Corsica, Filza 946). *Archivo di Stato di Genova,* ne fait pas partie d'une compilation de textes qui a trait à l'œuvre de la *Coltivazione* minutieusement analysée par Antoine Laurent Serpentini.

Tableau 1: Récapitulatif des demandes de plantations d'arbres (entre nov.1639 et juin 1640).

Communautés *Pievi*	Noms	Arbres	Oliviers	Lieux-dits	Dates	Observations
Canari	Baziano G.Filipo		25	Sur ses terres	Nov.1639	
Lota	Del Mandriale Vincenzo.	100*	100		„	* châtaigniers
Barbaggio	Gio Tomaso	200*	oliviers			*oliviers,amandiers, figuiers
Capo Corso	Deffendini P.A.		20			
Speloncato	Grimaldo Andrea		25	Sur ses terres		
Costa	Di Giacomo Gian Anton		30		5 déc.1639	
Pietra di Verde	Orfeo Gabriele	50*	oliviers			*Arbres fruitiers et oliviers
Moltifao	Vincentello	115*	30		6 déc.1639	* :25 amandiers, 10 mûriers, 20cerisiers, 20 sorbiers, 20 pruniers, 20 pommiers
Sorio	Ferrandino	80*	9	*Acqua Rina, Montegrosso e Pialle*	12/1/1640	*60 châtaigniers, 9 noyers, 8 amandiers, 3 figuiers
Soveria	Giacometta		50		25/1/1640	
Barbaggio	gio Marco di Terrano		oliviers			Des arbres fruitiers en 3 mois.
Altiani	Pier Andrea Matteo et Sampiero	50* (polloni)	100 oleastres	*Vinoli, Boccaraccia, Mortella et Mortigliani*	1/2/1640	*Jeunes châtaigniers
Moriani	Pompeo	50			Fév. 1640	
Moriani	Fraticello G. Pompeo	90*	oliviers			*+ Châtaigniers et figuiers
Olchini	Angelo Francesco	25*	oliviers			*+ Châtaigniers et mûriers
Vallecalle	Campocasso Achille		100 oleastres	*Corbiletta et Capane*	29 fév. 1640	A greffé les 100 oleastres
Nebbia	Anton Martino	50*	oliviers			*+ châtaigniers et mûriers
Lento	Fericelli Anton Francesco	30*	oliviers	*Alla Solana et Feniccia*		Les 5 espèces
Santa Reparata	Paoli Valerio		50 oleastres	*Alla Aggia Solinca et à Campiacani*		Veut greffer les 50 oleastres
Popolasca (a Giovellina)	Angelo Francesco Scipione		30		18/4/1640	
Farinole	Cesare Giulio		25 oleastres			+ vigne

Nous nous bornerons à retenir les informations concernant les oliviers.
« obligbi patti forme, prestiti di denari e altro fatti con diverse persone in materia della coltivazione de terreni nel Regno di Corsica ».

Comptes rendus de visites dans le Delà des Monts
Tableau 2 : Récapitulatif des comptes rendus de visite dans le Delà des Monts (1642)

Delà des Monts.[30] Compte rendu du 31 août 1642				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	Observations
	Rocco Istria	En avril 1639 Planter 450 arbres fruitiers, greffer 460 arbres	En 1642 264 dont 12 oliviers 266 dont 110 au printemps 1642	
	Capitaine Antone Ornano	Greffer 500 oliviers	En août 1642 : 1630	Bilan très positif
	Francesco Maria Istria	Greffer 500 oliviers	En juillet 1642 :310 greffes dont 245 réussies*à l'*Olivella*	Prêt de 2000 *lire* à rembourser au bout de 6 ans. *Le taux de réussite est de 2/3
	Branca d'Alinesi	Vigne et 300 arbres fruitiers	En juillet 1642 : 103 oliviers greffés à l'*Olicella.*	

[30] A.S.G., liasse 946.

Santa Lucia	Capitaine Nicolao	Greffer des oléastres	En 1640 et 1641 :127 greffes à l'*Ogliastrina* En 1642 : 114	*Nelle terre della signora*
Sartène	Pompilio Susini	Planter Quelques oliviers	Quelques oliviers	
	Hercole Istria	Planter 400 arbres fruitiers	Août 1642 : 43 à Poggio di Taravo	
Porto Vecchio	Capitaine Francesco Franchi *(benemerito della Republica)*	Le 13 octobre 1638 Greffer 600 oléastres pour juin 1639		Prêt de 1720 *lire*

Tableau 3 : Récapitulatif des prises de gages de contrats dans le Deçà des Monts (1638-1642)

Deçà des Monts.[31] Prise de gages de contrats 1638-1642				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	Observations
Nonza	L'alfier Angelo	Participer à la *coltivazione universale* : greffer 500 oléastres dans les 2 ans		Après condamnation, autorisé à rentrer en Corse.« *.stare lontano dal luogho delli offesi »*
Zalana	Ciacaldo	Avril 1640 : Planter 100 pieds d'oliviers: 50 sur ses terres et 50 sur terres *"publici" ;* entretenir 5 ans	10 juin 1640 : 150 arbres plantés olivi, fichi, susini 50 *nel poggio della Republica Serenissima* *100 à Balboggiani*	
Bastia	Francesco Cardo	3 janvier 1640 greffer 200 oléastres	En 1641 : 243 à *Tovalino*	En échange d'un retour en Corse (devait servir Gênes en tant que soldat)
Orezza	Angelo Pietro Tomaso	Planter chaque année sur 5 ans, 100 oliviers, mûriers, châtaigniers.		En échange d'une grâce (5ans de galère)
Brando	Giacomo Lanfranchi	6 février 1640 Planter sur ses terres 500 arbres dont oliviers sur 6 ans		Prêt de *« pezze cento dà otto reali »*
Canari	Anton Vivolo	6 février 1640 planter 150 arbres sur ses terres sur 6 ans	Engagements non respectés	Prêt de 200 *lire*
San Fiorenzo	Teramo San Fiorenzo	14 mars 1640 mise en culture de ses terres et greffer 400 oliviers sur 4 ans		Gracié le 14 mars 1640 après condamnation à 10 ans de galère en 1633
??	Nicolo Poggio	Juin 1640 Planter 500 arbres dont oliviers sur 4 ans	Engagements non respectés. Les enfants n'étaient pas au courant	Prêt de 200 *scudi*
Bastia	Mariano Mariani	13 juin 1640 planter 2500 arbres fruitiers sur 6 ans	Un an après : Résultat décevant	Prêt de 1200 *lire*
	Capitaine Gio Morlas	18 juillet 1640 planter 1000 arbres fruitiers	Décembre 1640 : 150 arbres dont oliviers plantés au *Finocchieto* juin 1641 : *ulivi* 10 au *Finocchieto*	Prêt de *scudi 200 d'argento*
Pastoreccia d'Orezza	Ferrando Serpentini	12 novembre 1642 planter des vignes et 1000 arbres des 5 *specie : olivi, castagni, fichi, celsi, amandoli*, sur 4 ans.		En échange du port d'arme, privilège très recherché.

Tableau 4 : Récapitulatif des prises de gages de contrats en Balagne dans le Deçà des Monts (1641-1642).

Deçà des Monts Prise de gages de contrats en Balagne				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	observations
Corbara	Vittanio Aijtelli	6 juin 1642 greffer 400 oléastres (nombre augmenté par rapport à la requête du demandeur)		En échange du port d'arme

[31] A.S.G., liasse 946.

	Armonio Vincentelli	24 juillet 1641 propose de faire greffer à ses frais 10 000 oléastres sur des terres de particuliers sur 10 ans : « *nella studetta provincia di Balagna, fare inscrire diece milla olivastri nel termine di dieci anni…* *obligandosi andare tanto di giorno come di note per tutto la provincia e possessioni, dove si devono inserire detti olivastri ».* *Les propriétaires se chargeront d'entretenir les oliviers greffés : « intendosi pero che olivastri debbono esser mantenuti dà patrononi Armonio aura seulement l'obligation de faire réaliser la greffe : « che l'obligo di Armonio sia di farli solamente inserire ».*		En échange de privilèges réservés aux habitants des présides. Originalité de cette demande soulignée par Antoine Laurent Serpentini*
Santa Reparata	Andrea Fondacci	5 avril 1642 greffer en Balagne comme Vincentelli, 2000 oléastres sur 3 ans	2 ans après, 1332 oléastres greffés.	En échange du port d'arme
Zilia	Angelo Ambrogio	23 juin 1642 greffer 300 oléastres		
Calvi	Giovanni Silvestri	Novembre 1639 Planter 100 oliviers chaque année sur ses terres de Lumio		

Tableau 5 : Récapitulatif des prises de gages de contrats dans le Delà des Monts (1638-1640).

Delà des Monts. Prise de gages de contrats				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	Observations
Sartène	Capitaine Anton Pietro Orsini	16 eptembre 1638 Semer, planter : *« dove non possa seminare, piantarvi vigne, fichi e olivi » ; innestare »* Greffer 300 oléastres sur 3 ans		En échange d'une libération
Bonifacio	Gio Andrea Longho	23 décembre 1639 greffer 150 oliviers sur ses terres et les entretenir sur 3 ans sous peine de payer 20 *soldi* par arbre.	En 1642 : 196 greffés	En échange d'une libération
Istria	Francesco Maria d'Istria dei feudatarij	13 juin 1640 greffer 500 oliviers sur ses terres planter vigne	En juillet 1642 310 greffes dont 245 réussies*à l'*Olivella*	Prêt de 2000 *lire* à rembourser en 6 ans. *Le taux de réussite est de 2/3

Une visite en 1641 de la pève de Lota[32] témoigne assez fidèlement du développement oléicole de la région qui est divisée en trois quartiers : le premier, septentrional appelé Brando, le deuxième central, Lota et le troisième, Pietrabugno.
Le quartier de Lota est des plus peuplés. Les oliviers sauvages poussent en très grande quantité. Une fois, greffés, ils donnent des fruits excellents, en abondance.
Franco Spinola, gouverneur, a poursuivi l'encouragement au greffage.
Durant la visite de 1641, on relève 7580 arbres des 5 espèces. Cette densité arboricole sera attestée minutieusement lors de l'établissement du Plan Terrier.

[32] Étude de *la relatione della pieve de Lota, visitata l'anno 1641 di decembre***.**

Tableau 6 : Récapitulatif du compte rendu de visite générale de l'agriculture du Deçà des Monts, 21juil.1642 par Franco. Maria Giustiniani.

Pievi	*Ulivi.*	*Castagni.*	*Fichi.*	*Amandoli.*	*Celsi*	*Vigne / giornate*	*Terre tornate à coltura*	*Diceppi e Paduli asaingate*	*Fochi*	*Fuochi atti à fore piante*
Aleria et territorio	-	-	-	-	-	*45*	*800*	*110*	-	-
Alessani	*212*	*4 589*	*23*	-	-	*4*	-	*5*	*714*	*349*
Ampugnani	*1 046*	*11 256*	*548*	*14*	*64*	*340*	-	*207*	*824*	*588*
Bastia et territorio	-	-	-	-	-	*400*	-	-	-	-
Bigorno	*1 589*	*280*	*237*	*4*	*5*	*16*	-	-	*363*	*202*
Bozzio	*885*	*2 015*	*191*	*6*	*17*	*128*	*125*	*31*	*389*	*189*
Balagna (1)	*13 030*	*446*	*5 809*	*3 430*	*76*	*988*	*130*	*211*	*3 187*	*918*
Casinca	*2 056*	*2 843*	*163*	*103*	*26*	*740*	*1 800*	*248*	*645*	*272*
Casaconi	*1 018*	*4 909*	-	-	-	*155*	-	*140*	*384*	*253*
Campoloro	*2 121*	*873*	*194*	*6*	*28*	*60*	*200*	*12*	*516*	*256*
Caccia (2)	*563*	*36*	*248*	*130*	*3*	*110*	*20*	-	*749*	*255*
Capo Corso (3)	*9 313*	*4 918*	*14 007*	*2 492*	*2 110*	*3 032*	-	-	*2 104*	*1 495*
Castello(4)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fiumorbo (5)	-	-	-	-	-	*150*	*60*	*50*	-	-
Giovelina	*330*	*37*	*504*	*121*	*27*	*260*	*60*		*186*	*77*
Giussani (6)	-	-	-	-	-	30	-	-		
Lota e Brando	*4 756*	*551*	*3 079*	*613*	680	150	-	-	640	354
Marrana	*1 157*	*161*	*8*	-	7	10	315	470	192	75
Moriani	*1 096*	*5 205*	*125*	*4*	2	54	-	86	497	348
Nebbio (7)	*3 737*	*1 071*	*836*	*345*	95	229	27	97	1 254	469
Niolo (8)	-	-	-		-	175	192	-	-	-
Opino	*204*	*20*	*11*	*12*	-	16	-	89	70	20
Orto	*325*	*24*	*132*	*12*	168	15	45	100	196	72
Orezza	*1 751*	*7 725*	*125*	*2*	20	141	97	152	977	480
Pietralba	*435*	*19*	*171*	*112*	2	113	-	32	194	62
Rogna	*2 401*	*1 441*	*335*	*24*	25	112	553	10	1 015	402
Rostino	*1 410*	*2 267*	*623*	*100*	63	56	26	13	650	456
Serra	*1 933*	*1 034*	*167*	*5*	-	198	130	8	546	245
Tavagna	*401*	*4 420*	*156*	*16*	7	45	-	174	362	249
Talcini	*2 679*	*929*	*662*	*215*	122	199	352	4	792	303
Valerustie	*556*	*3 175*	*197*	*30*	76	116	115	45	402	266
Venaco	*714*	*1 333*	*25*	*2*	6	26	-	-	300	163
Verde	*1 798*	*1 111*	*163*	*17*	9	27	45	388	426	214
Totaux	*57 516*	*63 208*	*28 958*	*7 815*	3 638	8 130	5 092	2 682	18 574	9 035

Tableau 7 : Récapitulatif de la 2ème visite, (1ère étape présumée, zone au Sud entre la mer &la rive occidentale du Golo) au primtemps 1644

Pievi / *Culture*	*Balagna*	*Caccia (1)*	*Giovelina*	*Nebio*	*Pietralba*	*Total*
Fuochi	*3 187*	*709*	*186*	*1 254*	*144*	*5 536*
Atti à far pianta	*897*	*80*	*62*	*423*	*56*	*1 518*
Castagni	*606*	*29*	*132*	*1 655*	*9*	*2 431*
Ulivi	*16 430*	*805*	*161*	*6 357*	*635*	*24 388*
Amandole	*4 915*	*290*	*84*	*536*	*118*	*5 943*
Noce	*274*	*21*	*47*	*223*	*12*	*577*
Celsi	*50*	*13*	-	*78*	*2*	*143*
Fichi	*6 711*	*405*	*377*	*1 711*	*178*	*9 382*
Agrumi	*598*	*212*	*68*	*281*	*40*	*1 199*
Vigne giornate	*1 022*	*90*	*275*	*401*	*130*	*1 918*
Terre à coltura	*151*	*20*	*60*	*27*	*130*	*388*
Diceppi mezzinate	*286*			*100*		*421*
Magioli di vigna (2)	-	-	*3 076*	-	*2 860*	*5 936*

(1) Caccia toltone Canavaggia

(2) il est précisé que le relevé ne concerne que Pietralba et la *Pieve* de Giovelina

Tableau 8 : Récapitulatif de la 2ème visite (2ème étape présumée, zone entre la rive orientale du Golo et la mer) en 1643

Pievi / Culture		Ampugnagni	Bozio	Casinca	Campoloro	Casaconi	Moriani	Orezza	Tavagna	Totaux
Fuochi	714	824	389	645	516	384	497	977	362	5 308
Atti à far pianta	233	463	132	254	200	237	288	488	144	2 489
Castagni	6 889	18 500	2 781	6 363	2 239	8 553	10 764	15 795	10 525	82 404
Ulivi	307	1 735	632	3 122	4 437	1 107	1 352	1 793	1 148	25 633
Amandole		103	59	120	6	-	18	2	19	327
Noce	216	83	17	61	16	99	23	70	4	589
Celsi	25	3	8	50	16	5	1	35	-	143
Fichi	302	1 135	262	751	301	262	453	487	723	4 676
Agrumi	387	292	76	234	118	5	351	81	315	1 854
Vigne giornate	118	939	169	662	150	155	107	449	315	3 064
Terre à coltura	170	161	211	1 800	200	40	76	97	213	2 968
Diceppi	22	333	50	431	87	149	163	156	263	1 654

Tableau 9 : Récapitulatif de la 2ème visite (3ème étape présumée le Cap Corse) au printemps 1644

Pievi / Culture	Capo corso	Lota-Brando	Marana	Orto	Rostino	Volpaggiola. Parte di Bigorno	Total
Fuochi	2 104	640	192	196	650	59	3 841
Atti à far pianta	1 621	356	76	49	327	41	2 470
Castagni	7 681	1 154	369	1	9 407	188	18 000
Ulivi	12 366	5 737	1 309	1 027	1 709	675	22 823
Amandole	3 562	663	65	57	188	2	4 537
Noce	1 658	396	12	21	97	4	2 188
Celsi	3 463	260	11	21	11		3 766
Fichi	23 089	4 832	349	262	336	212	29 080
Agrumi	4 639	868	18	44	38	27	5 634
Vigne giornate	5 685	800	50	400		14	6 949
Diceppi mezzinate			80	30			

Visites effectuées dans le Delà des Monts

Le député Pietro Maria Parisini fut élu député aux cultures *della coltivazione.*

Il avait pour mission d'établir des rapports suite aux visites effectuées dans le Delà des Monts sur la situation de la mise en culture de ces territoires[33] : *coltivazione*

« *la vostra principale cura sarà d'andare a visitar tutte le pievi, luoghi, ville de la da Monti sn'a Sartene e Bonifacio (piantaggioni, innesti d'autunno e primavera…).*

Pieve de Talavo.

Ce territoire montagneux présente des aptitudes importantes pour la culture du châtaignier. Dès cette période, on note la présence de la châtaigneraie dans ces communautés pastorales.

Les renseignements sont parcellaires et n'ont pas le même degré informatif selon les terroirs.

Concernant les oliviers, on constate sa culture ou bien sa mise en culture.

[33] A.S.G., Fonds Corsica, Filza, liasse, 945, *« visita fatta dal deputato delle colture della giuridizione di Aiaccio, l'anno 1644 nelle pievi di Cauro, Ornano e Talavo e sue ville respettivamente ».*

Tableau 10 : Récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve de Talavo.

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Zevaco	60	9	237	
Corrà (Cozzano)	35	50	450	
Guitera	50	2	1350	Les oliviers *: « Atto a tutto »* ; certains châtaigniers ont été plantés, greffés et transplantés
Zicavo	300	20		
Totaux		**81**	**2037**	

Pour les autres communautés, on signifie la présence et la culture prégnante du châtaignier, mais l'absence totale d'oliviers : Giocciacere (12 feux), San Polo (32 feux), Tasso (30 feux), Ciamanacce (60 feux), Palneca (25 feux), Cozzà (40 feux).
La culture de l'olivier est peu développée, elle n'est présente dans cette *pieve* que sur des espaces favorables. Pour des raisons naturelles pédologiques, cette région de montagne accueille essentiellement les châtaigniers.

La *pieve* d'Ornano
La situation géographique de cette *pieve* est différente. C'est une zone de piemont à priori bien exposée et donc potentiellement favorable à l'oléiculture.

Tableau 11 : Récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve d'Ornano

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Cognocoli	20			Voué aux châtaigniers
Monticchi	10	8		
Pillà	40	277 90 *olivastri innestati*		*« Ci sonno quantità d'olivastri. Ci sono quantità d'olive. Atto a la vigna e a l'olive particolarmente a l'olive »*
Canale	40	70 25 *olivastri innestati*		*Mêmes remarques*
Guargualè	30	26	50	
Urbacolone	50	32	50	*« ci sono qualchi olivastri »*
Albitreccia	40	6	30 *polloni*	
Torgia	15	3 *trapiantate*		*Qualchi olivastri*
Vignale	12	33	20	
Ronsecana		80	0	
Grosseto	40	177	196	
Prugna		266	0	*Quantità d'olivetti*
Cardo	20	14	0	
Santa Maria	50	205	250	
Sicchè	40	200 *trapiantate* 200 *innestate*		
Zigliara	50	200 200 *innesti d'olivastri*	0	
Forcioli	60	243	220	
Azilone	12	260	250	
Totaux		**2615**	**1066**	

En ce qui concerne Pillà[34] et Canale, la coltivazione génoise s'appuie sur les potentialités présentes, le substrat est là. La distinction entre *olivastri* greffés sur place, c'est à dire sans transplantation et oliviers résultant de transplantation de sauvageons à greffer est difficile à faire.

[34] Respect de l'orthographe du document d'origine.

La communauté d'Azilone marque la limite pédologique et surtout climatique (altitude…) de l'olivier. Les châtaigniers disputent l'espace aux oliviers qui atteignent leur optimum géographique.
A l'exception des communautés de Frasseto et Ampaza, terres d'élection des châtaigniers à cette époque (1644), ce territoire est particulièrement adapté à l'oléiculture : des terres riches, bien exposées et surtout une présence spontanée d'oléastres.
Le compte rendu est très clair à ce sujet pour toutes les communautés. Ce qui domine dans l'analyse des potentialités agricoles est l'aptitude à la culture de l'olivier *« particolarmente per l'olive », « in particolare l'olive ».*
Il ressort de cette enquête une historicité ancrée de l'oléiculture dans cet espace territorial de la rive sud occidentale de l'île entre Ajaccio et Propriano, depuis au moins le début du XVII[e] siècle. La coltivazione génoise de ces années 1630-1640 n'est pas tout à fait la genèse de l'oléiculture des ces espaces comme l'atteste la documentation notariée antérieure[35] ; quelques exemples de propriétés, de vente et d'achat d'enclos prouvent la présence d'oliviers cultivés et entretenus, mais aussi d'oléastres susceptibles de l'être.

Pieve de Cauro
Tableau 12 : Récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve de Cauro

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Cauro	60	243	265	
Tolla	35	25	202	
Eccica	30	70 31 *innesti*	45	
Suarella	15	244	8	
Bastelica	350	0	*castagni*	
Occana	50	170 32 *innesti*	201	
Totaux		**815**	**721**	

Cette *pieve* dont les territoires vont de la mer à la montagne présente une variété de situation : des zones oléicoles fortes, par exemple Eccica et Suarella et des zones castanéicoles plus denses en montagne comme Bastelica et Tolla.

Visites de régions
Rapport de visite dans le Delà des Monts
Nous avons pu consulter un rapport de visite dans le Delà des Monts.
Cette visite de juin 1644 a sans doute été effectuée par Parasini car les dates correspondent à son mandat.
Le bilan général indique que 10 000 arbres environ ont été plantés (dans les *pievi* de Cauro, Talavo et Ornano, on en relève 10 165).
Les châtaigniers sont les plus nombreux, cela répond, semble-t-il, à une optimisation des potentialités naturelles : *« il numero dei i castagni me sodisfà »,* ce nombre est satisfaisant ; mais, la mise en culture des oliviers est un autre motif de satisfaction : « *me sodisfà di vedere che commincia ad introdure l'innesti delle olive poi che essendo in quelle parti infinita quantità d'olivastri »* , on commence à greffer.

[35] Notaires : Ceppi de cette région.

Tableau 13 : Récapitulatif des visites dans le Delà des Monts, Province d'Ajaccio par Parisini en juin 1644.

Province Ajaccio	Noms	Oliviers plantés	châtaigniers	Observations
Pieve de Celavo				
Ucciani	Gio Pietro di Vinci	35		
	Gio Franco	85		
	Giacomo di Bastiano	35		
	Grecoli Gianneto Mariano	32		
Tavera	Gio Batta d'Andrea	15	300	Quelques oliviers ; obligation de développer l'oléiculture
Bocognano			100%	
Vero	Lorenzino di Ghirando	150		
Pieve de la Mezzana				
Sarrola	Pasquale Giocante	20		*« molti alberi vecchi »*
Carcopino	Gio Antone d'Amone	12		
Villa di l'Ondella	Sabatino di Gio Carlo	2		
	Gio Francesco	9		
Pieve de Cinarca				
San'Andrea della Cannella	Carlo Rosso	14		
	Domenico di Francesco Maria	20		
	Damiano D'Antonetti	7		
	Fabrizio di Loviso	20		
	Fabio di Santo	8		
Cannelle	Pietro d'Andrea	20		
Sarri	Anton Matteo di Gio	5		*« nello circondo tutte le piante in quantità »*
	Anna di Florio	22		
	Gio Brando di Marcello	9		148 oliviers sur 899 arbres
	Matteo di Cesaro	30		
	Oliviero di Lucciano	2		
	Paulo di Gio Marco	30		
	Pietro di Giovando	30		
	Pasquino di Simonetto	20		
Casaglione	Frediano di Gio Franco	8		
Ambiegna				*« atto a l'olive ; ci sono li castagni »*
Arro	Aurelio di Polidoro	5		
	Giuseppe di Gio Natale	5		
Lopigna	Gio Andrea	2		*« terreni poveri »*
	Gio Luca di Gio	2		

Province d'Ajaccio

Pieve de Celavo

Pour Poggiola della *pieve* di Celavo, le paysage arboricole productif est dominé par la châtaigneraie : *« abbondanza dei castagni »*. On rencontre quelques pieds d'oliviers, mais en petite quantité.

Le rapport de visite met l'accent sur l'intérêt de développer l'oléiculture sur ces territoires : « *l'incaricato a li popoli l'augmento della pianta delle olive nello circondario ».*

Pieve de la Mezzana

Pour Sarrola, l'auteur du rapport mentionne d'une part, que ce territoire comprend des oliviers anciens : « *con la particolarità, prova chè si hà da molti alberi vecchi chè si sono »* et d'autre part, il suggère d'intensifier la mise en culture oléicole : « *devono piantare e innestare dodici olive e innestare dodici olivastri senza prejudizio secondo la coltivazione ».*

Pieve de la Cinarca

Concernant Sarri, on relève donc 148 oliviers sur 899 arbres plantés. La majorité sont des châtaigniers, mais on compte aussi de nombreux arbres fruitiers ; pour Casaglione, les

commentaires nous permettent d'appréhender plus facilement la structure du paysage agraire du territoire.
Il y a la volonté de créer un espace arboricole productif près du centre urbain : « *piantare l'olive in luoghi più vicini »* et d'occuper les espaces de plaine plus lointains par la vigne : *« vigne in piane ».*

Tableau 14 : Récapitulatif des visites dans le Delà des Monts, Province de Vico par Parisini en juin 1644.

Province de Vico	Noms	Oliviers plantés	châtaigniers	Observations
Pieve de Vico				
Murzo	Antonio di Gio Matteo	7		« Molto ptecioso, bona quantità »
	Antonio di Pietro	6		
	Giocante di Andrea Giudicello	6		
	Antonio di Gian Pietro	8		
	Giovan Anton d'Anton Paulo	7		
Vico	Anton Francesco di Miro Medoro	5		"Alberi d'olive in buon numéro" dans *la pieve*
	Appolino di San Paolo	14		
	Pietro di Matteo	9		
	L'alfieri Renuccio di Gian Anton Paolo	15		
Abbraciani	Delfini del Gerveno	2		
	Marenco di Tirostanto	3		
	Nicolao di Gio	9		
Coggia	Arnesto di Giapico	5		Pour Coggia, 113 oliviers
	Pietro di Pietro Paolo	20		
	Appolino di Pianelli	20		
	Gio Anton di Pianelli	20		
	Geronimo Delfine	20		
	Paolo di Gio	8		
	Sanso di Cesarino	20		
Calcatoggio	Geronimo di Gio Andrea	6		
	Andrietto	3		

Province de Vico
Pieve de Cruzzini : peu de renseignement
Pieve de Sorroinsu : on relève des châtaigniers à Guagno, Erbo et Soccia
Pieve de Vico : pour Vico, il est précisé que les plantations doivent être faites dans le *circolo* ; concernant Coggia, on relève 113 oliviers sur 295 arbres plantés.

Louis Armand Jaussin[36] venu en Corse en 1739 nous fait part de ses observations :
« Son sol est généralement productif. Il peut fournir en quantité le vin, l'huile, la cire, le miel, le goudron, la soie, le chanvre, le lin, le coton, les grains de toue sorte, la garance, le tabac, …
L'agriculture, cet art de première nécessité dans l'Etat social fait constamment des progrès plus rapides : les mûriers se multiplient, les oliviers sauvages se greffent, la vigne est travaillée par les mains les plus habiles…
Bastia possède une savonnerie et une fabrique de bas de soie ».
« Certains cantons donnant d'excellente huile semblent invités à multiplier les plantations d'oliviers ou du moins à greffer les sauvages ».
« En s'occupant de ces travaux, on le verra bientôt répondre à l'heureuse libéralité de la nature qui n'attend que la main du maître à qui le créateur l'a pour ainsi dire soumise ».
« Il reste inculte dans plusieurs cantons » .
« Il n'y a pas assez de bras, cette vérité est incontestable ».
« Bonifacio envoie des melons ».

[36] Louis Armand Jaussin, *Mémoires historiques, militaires et politiques sur les principaux évènements dans l'isle et royaume de Corse depuis 1738 jusqu'en 1741*, publié en 1758, p. 22.

Pour l'établissement de colonies : « il faut favoriser la culture des mûriers, de l'olivier, de la vigne, des arbres fruitiers…l'olivier se plante surtout dans des terrains pierreux ».

François-René-Jean de Pommereul[37] dans son ouvrage fait remarquer le nombre élevé d' oliviers , mais déplore le peu de soins apportés.
« L'olivier est une des principales richesses, la Balagne et différents cantons en sont couverts, quoiqu'on n'en prenne pas la peine de l'écussonner. Il y est plus beaucoup plus gros et plus élevé qu'en Provence et en Languedoc. C'est une mine que les Corses exploitent mal. Ils ne savent pas faire leurs huiles. Ils pourraient en exporter une très grande quantité et nous devrions voir diminuer chez nous le prix de cette denrée et celui des savons ».

3. Le paysage oléicole à travers le dénombrement de 1769 : première initiative française

Les bilans de synthèse, qui ont été dressés grâce aux dénombrements [38] de la population réalisés avant la Révolution française, nous renseignent, parfois, sur la culture de l'olivier.
Province d'Ajaccio.
A Alata et Appieto, « des plantations d'oliviers et de châtaigniers sont réalisées et les résultats sont de bonne facture ».
A Eccica Suarella, on trouve de l'huile, du vin et du seigle ; Tolla acquiert de l'huile à Ajaccio ; Bastélica n'a pas d'huile.
Grossetto a très peu de vin et d'huile ; à Zigliara, on échange des châtaignes contre des grains et de l'huile de Balagne ; à Canale, il n'y a pas d'oliviers. Frassetto a une petite production d'huile, toutefois une partie du territoire pourrait être plantée en oliviers (il s'agit de la façade maritime de la communauté) ; Sainte-Marie Sicché produit très peu d'huile, mais le terrain serait apte à recevoir des plantations d'oliviers ; Forciolo a une petite production.
Nous constatons une absence de l'olivier sur les territoires de Cugnocoli Monticchi, Campo, Ampaza, Azilone, Albitreccia, Urbalocone, Quasquara ; il est précisé qu'à Urbalocone le terrain serait bon pour les oliviers.
Zicavo n'a pas d'oliviers, en revanche, un commerce des châtaignes est pratiqué pour acquérir de l'huile à Ajaccio ; le terrain serait bon pour les oliviers ; à Giovanace, on échange des châtaignes contre de l'huile de Balagne ; Guitera réalise, aussi, des échanges de productions locales pour de l'huile de Balagne ; Ciamanacce produit un peu d'huile sur la façade maritime.
Tasso, Palneca, Cozzano, San Paolo, troquent des châtaignes contre de l'huile avec des habitants de Balagne appelés *Traculini*.

En Balagne : les renseignements sont trop limités et synthétiques.
Pour Calvi, nous n'avons pas d'informations sur les oliviers. Pour Occi et pour Île-Rousse, nous pouvons faire la même remarque.
En revanche, nous avons pu recueillir quelques renseignements pour d'autres communautés.
Lumio possède peu d'oliviers ; Lavatoggio et Catteri produisent de l'huile pour leur consommation, pour Catteri, il est spécifié qu'elle ne fait pas de commerce ; Aregno a surtout de l'huile ; Avapessa a une production d'huile ; à Sant' Antonino, on trouve de l'huile et des céréales ; Santa Reparata vend son huile dans le reste de la Corse ; Corbara et Monticello exportent de l'huile à l'étranger.
A Muro, les habitants pratiquent la culture de l'olivier et produisent beaucoup d'huile ; Paoli aurait fait planter aux environs de 25 000 mûriers ! Feliceto vend son huile dans l'intérieur de la Corse.
A Occhiatana, de nombreux oliviers rendent un revenu considérable aux propriétaires, il pourrait être plus important s'ils pouvaient vendre l'huile à l'étranger car les difficultés de

[37] Francois-René-Jean de Pommereul, *histoire de l'isle de Corse,* Berne, 1779, p. 65.
[38] A.D.H.C., Etude des Microfilms, 1Mi 5-1Mi 7. Dénombrement de la population corse en 1769. Archives nationales, Q1 298-4 à Q1 298-6, 1983, copies positives.

commercialisation les obligent à commercer uniquement avec les gens du pays ; Ville di Paraso a beaucoup d'oliviers qui donnent beaucoup d'huile vendue à l'intérieur de l'île ; Speloncato pratique un commerce de l'huile ; Belgodere à une très forte production d'huile et un commerce est réalisé avec l'étranger.

Province de Bastia,

Pour le Nebbio, nous avons peu de renseignements : Olmeta et Oletta produisent du vin et de l'huile et font du commerce de cette denrée ; Murato pratique un commerce du froment, des châtaignes et de l'huile ; Rapale et San Gavino réalisent un commerce de l'huile ; à Santo Pietro, il n'y a pas de commerce de l'huile ; nous nous interrogeons sur l'exactitude de cette réponse !

Dans le Cap Corse, nous n'avons aucune information pour Brando ; on trouve des productions de vin, d'huile et de châtaignes plus au nord, dans la communauté de Pietracorbara où le commerce se fait dans l'intérieur de l'île et en Terre ferme ; des plantations d'oliviers sont réalisées à Sisco.

Concernant Luri, on peut lire : " l'on voit dans les vallons les grandes quantités d'oliviers et de châtaigniers ; sur le ruisseau principal, le Guado, il y a un moulin à huile ; les oliviers et les vignes sont bien arrosés ; le vin est le fruit d'un grand commerce avec l'Italie et l'île ; il y a de l'huile plus qu'il n'en faut et un commerce est pratiqué avec les autres parties de la province".

Rogliano réalise une production abondante de vin et d'huile pour la consommation du pays "les deux branches de la plaine sont cultivées en vignes et en oliviers ; la guerre a ruiné les cultures de la vigne et des oliviers". Le vin est exporté à Livourne, Gênes et Rome.

A Pino, l'huile servirait de monnaie d'échange avec les grains ; un commerce considérable du chêne vert est pratiqué ; le coeur du village serait rempli d'oliviers et de mûriers ; les transporteurs échangent de l'huile à Livourne contre des grains.

A Centuri, on produit aussi du vin et de l'huile ; l'huile est utilisée pour la consommation principalement, mais on en vend, aussi, quelques barils ; en France, on considère que cette huile "serait fort bonne" ; de nombreux sauvageons sont greffés. Le constat est le même pour Morsiglia.

A Barrettali, Meria et Tomino, l'huile produite sert pour la consommation de la moitié de l'année ; on fait venir des grains de Balagne.

Ersa offre une très petite quantité d'huile.

Cagnano produit du vin, des châtaignes et de l'huile qui se vend dans l'île, mais pas en Terre ferme ; il faudrait "agrandir" la production de l'huile avec des plantations dans la vallée.

Canari a une petite production d'huile.

Nonza produit une grande quantité pour pouvoir en vendre "s'ils savaient la faire, elle serait parfaite" ; l'huile est échangée contre des grains de Balagne.

Il en est de même, mais dans une moindre mesure, pour Olmeta, Olcani et Ogliastro.

Dans la *pieve* de la Costiera, on apprend tout simplement que l'huile d'olive est une production de la région, au même titre que le froment, l'orge, la vigne et les châtaignes, pour les communautés de Campitello, Volpajola et Scolca ; à Lento et à Bigorno, il n'y a pas d'oliviers.

Dans la *pieve* de Caccia, les olives font partie des produits agricoles pour Moltifao et Castifao, mais pas pour Canavaggia et Asco.

Dans la *pieve* de Canale, Piètralba ne produit pas d'olives ; en revanche, la communauté de Lama produit des grains et de l'huile et son commerce repose sur les exportations d'huile ; il est noté en observation "que la majeure partie de l'huile passe pour être la meilleure de l'île" ; la communauté voisine d'Urtaca produit des céréales, du vin et un peu d'huile et on relève que de nombreux maquis sont susceptibles d'être mis en culture.

Toujours dans la province de Bastia, pour la *pieve* di Lota comme pour la *pieve* de Pietrabugno, il est mentionné que l'huile et le vin sont de la meilleure qualité du pays.

Enfin, la province d'Aléria ne donne aucun renseignement sur la production d'huile pour Piannello, Moïta, Ampriani, Pietra di Verde, Linguizetta.

L'abbé Rozier[39] décrit le Campoloro : « le Campoloro a de tout en abondance : des céréales, des châtaignes, du vin, de l'huile, du bétail, des agrumes, des fruits de toute sorte ; il compte 2468 habitants » .
Les terres sont bonnes pour les arbres.
Tout le versant de la montagne est abondamment pourvu des dits arbres et cela jusqu'aux premières collines ; ce sont pour la plupart des châtaigniers mêlés à une quantité raisonnable d'oliviers, le reste consiste en arbres fruitiers. Il existe également un petit nombre d'oléastres que l'on greffe dès qu'ils atteignent une taille raisonnable. Depuis quelques temps et aujourd'hui plus que jamais, on plante l'olivier domestique si bien que les besoins en huile de la *pieve* sont presque couverts par la production locale, un jour l'exportation sera possible…
Sur 516 feux, 194 ont planté, reconnu au cours de ma première visite, 3222 arbres des 5 espèces ; on compte 1667 âmes ».
Concernant les oliviers, L'Humboldt[40], à la fin du XVIII[e] siècle, constate que les oliviers corses résistent mieux aux intempéries que ceux des autres contrées.

Hors de Corse
En Provence, d'abord : dès 1970, Louis Stouff[41] nuance la place de l'olivier dans l'agriculture provençale. Il déclare : « l'olivier[42] est loin de tenir la place des céréales et de la vigne ».
Les sources sont rares avant le XVIII[e] siècle. Les ouvrages qui parlent de l'olivier n'existent quasiment pas avant le XVIII[e] siècle, selon Georges Comet[43]. Il n'y a pas d'agronome avant Olivier de Serres[44]. Les seules sources sont représentées par quelques mentions cadastrales, des actes notariés et des inventaires.
L'iconographie apporte peu de renseignements.
Durant le Moyen Âge[45], l'olivier serait passé à l'arrière plan, aussi bien au niveau économique que mental. Pour l'époque, le domaine des produits dérivés est mieux connu que celui des techniques et pratiques culturales.
L'huile circule ; le trafic apparaît comme saisonnier, surtout lors du carême.
La consommation[46] : en dehors du carême, des fritures de poisson, l'huile d'olive est-elle réellement utilisée ? Est-elle en concurrence avec le lard ? Son utilisation est-elle ponctuelle ?
D'après les inventaires des maisons, le rôle dans les fritures est différent de celui des grillés.
Concernant l'usage pour l'éclairage, apparemment, en Provence, l'huile d'olive serait minoritaire par rapport à la consommation de chandelles de suif.
Pour la lumière liturgique[47] des églises, des offices, cierges et chandelles sont fréquemment utilisés. L'huile d'olive est peu employée pour l'ensemble des éclairages liturgiques.
En ce qui concerne les soins corporels, son utilisation semble avoir disparu au Moyen Âge contrairement aux pratiques de l'Antiquité.
Pour ses qualités importantes, l'huile d'olive entre, en pharmacie, dans la composition des médicaments, mais en petite quantité.
Son rôle de lubrifiant dans les engrenages industriels est attesté dans l'Italie Médiévale, mais pas en Provence.
La faiblesse des sources ne nous permet pas de connaître l'étendue au Haut Moyen Âge.

---

[39] François Rozier (l'abbé), 1734-1793), agronome, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire suivi d'une méthode pour étudier l'agriculture par principe, ou Dictionnaire Universel d'Agriculture,* Paris, 1783, 10 vol. Tome 5, édition 1784-1796, collection : Archives de la Révolution française, Bibliothèque Nationale de France.
_. *Démonstrations élémentaires de botanique*,Tome 3, Lyon, Cruyset Fréres, 1788, 580 pages
[40] Alexandre de Humboldt, *Essai politique surle royaume de la Nouvelle-Espagne*, 2[ème] édition, Tome 2, Jules Renouard Libraire, Paris, 1827, p.485/500
[41] Louis Stouff, *op. cit., L'olivier en Provence à la fin du Moyen Âge*, p. 53.
[42] L'olivier a conquis en général les terroirs provençaux aux Temps modernes, du XVI[e] au XVIII[e] siècle.
[43] Georges Comet, *Agriculture Méditerranéenne : variéte des techniques anciennes*, p. 127.
[44] Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs (1600),* Paris, 1804-1805, 2 vol. 668, 948 p.
[45] *Op. cit.,* p.54.
[46] *Op. cit.,* p.55.
[47] *Op. cit.,* p.56.

Le démarrage de la culture de l'olivier est tardif, semble-t'il. Nous nous interrogeons sur ce manque d'informations sur les types de plantations et sur les variétés, sur les moulins également. Nous émettons alors deux hypothèses : la baisse de culture d'une part et, d'autre part, l'importance du complant, donc des oliviers diffus dans les documents.

Puis, dans le Languedoc médiéval, comment se situe l'olivier dans l'espace rural et l'économie de cette région ?
« L'histoire médiévale de l'olivier reste encore à écrire », selon Georges Comet[48].
Il existe un paradoxe aujourd'hui : modestie des travaux relatifs à l'olivier pour un vecteur d'identité l'intérêt s'est porté sur la Provence[49].
Les publications de Georges Comet[50] et Louis Stouff[51] en témoignent : l'Antiquité et les Temps modernes sont plus analysés, les Temps modernes montrés comme l'apogée.
En ce qui concerne le temps de la culture , la question qui se pose est de savoir si l'olivier est une culture tardive à la fin du Moyen Âge ou bien si elle s'inscrit dans une longue durée, plus ancienne.
L'unanimité sur l'olivier ; « le silence des textes a souvent justifié des hypothèses pessimistes ». Emmanuel Le Roy Ladurie[52] situe le développement au début du XVI^{e} siècle.
Larguier [53] estime l'accroissement significatif en Narbonnais autour des années 1450…
A partir de Gignac, dans la vallée de l'Hérault, Georges Comet pense que la Provence médiévale n'est pas une terre oléicole. Cependant, cette hypothèse[54] doit être remise en cause puisqu'on retrouve de nombreuses traces. Il vaut mieux raisonner en terme de continuité et de modifications de mise en culture.
Le XV^{e} siècle apparaît comme une période charnière, une montée en puissance de la culture, à rattacher plutôt à l'époque moderne qu'à la médiévale. L'absence antérieure est sans doute liée au mode de diffusion de l'olivier : on s'appuie généralement sur les « olivettes », donc la place du complant est quasiment ignorée[55].

Enfin, la Sardaigne.
Au milieu du XVIII^{e} siècle, la réalisation du cadastre de la Sardaigne permet "*una completa ricostruzione quantitativa dell'olivucultura isolana in questo periodo*".
L'oliveraie de Sardaigne[56] couvrait, à cette époque, à peu près, 24 000 hectares sur un total de 632 000 hectares de terres cultivées dont 536 000 étaient consacrés aux céréales. Les vignes recouvraient, environ, 60 000 hectares.

---

[48] Georges Comet, *Le paysan et son outil, essai d'histoire technique des céréales,* thèse 1992 ; *l'outillage agricole médiéval et moderne et son histoire,* Presses universitaires du Mirail, 2003.
[49] *Op. cit.,* p.61.
[50] *Op. cit., Le paysan et son outil, essai d'histoire techniques des céréales*.
[51] Louis Stouff, *op. cit.*, .
[52] E. Le Roy Ladurie, *l'histoire du climat,* Flammarion, 1967 ; *Histoire économique et sociale de la France de 1450 à 1660, Paysannerie et croissance,* 1976 ; *Histoire humaine et comparée du climat,* édition Fayard, 2009 : t.1 *Canicules et glaciers XIII^{e}-XVII^{e} siècles,* 2004 ; t.2 *Disettes et révolutions,* 2006 ; t.3 *Le réchauffement de 1860 à nos jours* (avec le concours de Guillaume Sechet, météorologiste), 2009. (Livre numérique Google).
[53] Gilbert Larguier, Espace agricole,structures foncières et bétail en Roussillon d'après un dénombrement de 1730, Presse Universitaire de Perpignan, 2000, p. 43.
[54] *Op. cit.,* p. 64.
[55] Au regard des sources, mesurer l'emprise des oliviers est une entreprise périlleuse.
Les différentes sources : compoix, Terrier, montrent une nette augmentation au cours du XV^{e} siècle.
Quel espace couvre l'olivier ? Quelle est la cartographie ?
Dans le Languedoc, les zones de plaine, de piémont sont occupées, laissant les zones occidentales trop fraîches et les zones montagneuses. Dans le système agraire, aucune zone n'est délaissée, aucune n'est favorisée. Le critère de répartition qui semble le plus opératoire est le relief : les zones de collines drainent plus de plantations que les plaines littorales. Le déterminisme géographique semble jouer un rôle important ; il ne doit pas être sacralisé.
Il existe une diversité du paysage et du système agraire.
L'olivette constitue une parcelle homogène, entièrement dévouée à cette culture ; quant au complant, il est difficile d'en saisir quantitativement la portée. C'est une pratique simple.
[56] Giuseppe Doneddu, *L'Oliviculture in Sardegna in epoca moderna* .

La géographie olivicole Sarde se caractérise par une concentration des oliveraies dans le Nord de l'île, en particulier dans la région de Sassari avec près de 10 000 hectares et 5000 hectares dans les environs d'Alghero ; 6000 hectares concernent la région occidentale de Cagliari et, enfin, 3000 hectares se répartissent dans la zone de Cagliari, de Nuoro Oristano.
À l'image de la Corse, la Sardaigne va faire preuve d'une ambition qui s'appuie sur une législation favorable pour développer l'oléiculture à partir de substrat propice que constituent les grandes étendues d'olivastres. Cependant, la maîtrise des techniques de greffage étant limitée, le monde agricole de l'île dut faire appel aux techniciens extérieurs, en mobilisant des capitaux importants relayés par le suivi sur le terrain qui ne pouvait laisser le champ libre à l'improvisation.
Dans ce foisonnement intellectuel qui marque les premières années du XVII[e] siècle, la Sardaigne comme la Corse, à travers la *Coltivatione*, va s'inscrire dans ce grand moment de conquête de l'olivier. En suivant l'exemple initié par les Pouilles, région qui voit se développer la culture oléicole et, surtout, région qui voit se structurer l'industrie savonnière, la Sardaigne met en place une politique dynamique de cette culture.
À cette date, les autorités de l'île demandent, avec insistance, l'envoi en Sardaigne d'experts espagnols en matière de greffage. Cette demande fut comblée très rapidement.
En 1776, Gemelli[57] dresse un bilan de l'agriculture sarde et, en particulier, de l'oléiculture. Cet auteur, dans un esprit d'analyse comparative, s'appuie sur la situation de la Corse. Il fait remarquer, avec pertinence, le rôle majeur qu'a pu jouer l'impulsion initiée par les Génois dans toute l'île, notamment pour la Balagne et une partie de la zone bastiaise qui sont, à cette date, couvertes d'oliviers. D'après ses informations, on exporterait pour 2 500 000 francs par an, d'huile. En revanche, en Sardaigne, jusqu'au milieu du XVIII[e] siècle, l'huile produite était essentiellement destinée à l'alimentation locale. À la fin du siècle, elle devient une branche d'exportation. Les Sardes s'appuient sur la connaissance et l'ancienneté de la maîtrise des techniques oléicoles et du commerce de l'huile des Ligures qui se sont installés dans les terres olivicoles du Nord de l'île.
Les centres d'importation sont Nice et Oneglia. Mameli[58] affirme que durant le *settecento*, la production de la région de Sassari était passée de 55 000 à 100 000 *barili* par an (500 000 *scudi sardi*). Cette production, avec l'appui des Ligures, dynamise l'économie de la Sardaigne Nord Occidentale. Ces Ligures apportent des techniques modernes.
Au début du XIX[e] siècle, 40 000 quintaux d'huile sont produits dont la moitié est destinée aux débouchés ligures.
Durant cette période, globalement, les soins culturaux apportés aux oliveraies en Sardaigne sont encore rudimentaires, ce qui ne permet pas un développement à la hauteur des espérances.
À la fin des Temps modernes, l'oléiculture serait en régression.
Le grand point de départ est : "*la prammatica di Filippo III* " en 1624, qui fait la promotion du développement et des plantations d'oliviers.
À l'instar de la situation en Corse, l'arboriculture rencontre dans son développement, des mouvements de résistances, des oppositions, des freins, émanant essentiellement du monde pastoral et du système communautaire de mise en culture des terres. Le développement olivicole s'appuie sur l'incitation à travers une politique bénéficiaire. En effet, durant les premiers temps, le fait de planter 4000 pieds d'oliviers permettait l'obtention d'un titre de noblesse, alors qu'en Corse, les notables obtenaient le droit de porter des armes.
Dans le domaine de l'occupation[59] des sols, apparemment, l'association vignes préexistantes et oliviers devient rapidement la norme. Ce complant imprime le paysage rural de la Sardaigne septentrionale comme l'atteste la documentation notariale ; les cartes cadastrales et, plus particulièrement : "*i processi verbali di delimitazione del territorio*" témoignent, également, de la mixité

[57] Francesco Gemelli, *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura .,* Libri Tre, Professore Emerito di Eloquenza Latina nella Università di Sassari, Volume Primo in Torino, Presso Giammichele Briolo M. DCC. LXXVI, 1776. (Livre numérique Google).
[58] Goffredo Mameli , *Scritti editi e inediti di Goffredo Mameli* : ordinati e pubblicati con proemio, note, e appendici a cura di Anton Giulio Barrili, Nella sede dela Società ligure di storia patria, 1902, 527 p. (Livre numérique Google).
[59] *Ibidem.* p. 99.

entre la vigne et les oliviers, par exemple, la commune de Sorso : pour cet espace oléicole ancien, les procès-verbaux rédigés en 1847, portent, tous, la mention : "*vigneti e oliveti*", pour 4200 hectares. En revanche, pour d'autres territoires, il existe une séparation physique entre espaces viticoles et oléicoles.
La documentation ecclésiastique nous apporte de précieux renseignements sur la culture de l'olivier, en particulier sur les données géographiques et humaines : le coût de la journée de labeur, la mobilisation des bras, le coût des matériels.

B. LA FRANCE ET LE TEMPS DU TERRIER

1. Bilan général

Le paysage oléicole insulaire à l'épreuve du Plan terrier [60].

A la fin du XVIII[e] siècle, l'occupation des sols par l'olivier ne répond pas tout à fait à la modélisation classique du finage occidental méditerranéen et occidental représenté par trois cercles concentriques dont le point central est le village : *l'hortus*, la zone des jardins pour des habitations, puis *l'ager*, les champs labourés et, enfin le lointain *saltus* composé de bois et de friches. Le développement oléicole, initié par la *Coltivatione* génoise, modifie ce schéma en repensant les oliveraies loin des zones de culture habituelles ; des entités oléicoles se constituent beaucoup plus loin, formant des îlots spécifiques. Ce choix des terroirs repose sur des raisons qui nous interpellent, en particulier sur le lien fondamental ou plutôt les liens fondamentaux entre l'homme et le naturel des terroirs. Il est très important de comprendre les raisons de la géographie oléicole en ayant conscience que cette culture, comme toutes les cultures agricoles, est à la fois "une transformation du milieu et une adaptation à certaines de ces potentialités".
C'est un principe qui permet d'éviter, comme le souligne Fernand Braudel[61], les excès d'un déterminisme naturel absolu ou d'un possibilisme tout puissant.
Situer les zones oléicoles en s'appuyant sur les travaux des géomètres du Roi de France, permet d'analyser les facteurs naturels et humains responsables de cette géographie. C'est une géographie vivante qui évolue, se modifie au gré des aléas climatiques, des décisions politiques...
Étudier l'olivier et sa place dans les finages est beaucoup plus compliqué que pour la vigne ou les céréales car, à l'époque moderne, l'arbre est pratiquement toujours cultivé en association avec d'autres cultures.
L'oléiculture insulaire, au même titre que l'arboriculture fruitière, en particulier pour d'autres campagnes françaises ou européennes, est souvent sous-estimée en raison de la place du complant. Une grande partie des terres classées en terres céréalières sont véritablement des espaces oléicoles dispersés. À l'échelle d'un territoire, lorsque les oliveraies se développent loin des zones *circum* villageoises, leur localisation répond à une logique du terroir et non plus à celle de proximité de l'habitat.
"La royauté des blés", rendant ceux-ci incontournables car nourriciers, condamne souvent les oliviers à coloniser les marges des enclos, les éboulis, des buttes.
L'essor de l'oléiculture a profité de conditions naturelles favorables, tout comme il a bénéficié d'une demande de production et de fourniture d'huile [62] pour des territoires précis tels que la Balagne, le Nebbio, le Cap Corse, Bonifacio, le Valinco...

---

[60] Le plan Terrier est une enquête royale effectuée après la conquête française, décidée par un édit royal du mois d'avril 1770 ; la direction des travaux fut confiée à Pierre Testevuide assisté de Bedigis. Vingt huit employés vont se consacrer à ce travail monumental à partir du 30 avril 1770. Les ingénieurs et les agronomes venus de France élaborent une cartographie de tous les territoires de Corse ; elle constitue le véritable premier cadastre corse à la fin du XVIII[e] siècle.
[61] Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Armand Colin, 1976.

Ces échanges participent à l'intégration de la Corse dans une identité méditerranéenne définie par l'historiographie anglo-saxone[63] de la manière suivante : « les deux ingrédients qui donnent une unité au monde méditerranéens ont l'extrême fragmentation topographique et la forte connectivité entre microrégions grâce à la mer ».

Pour cette culture permanente qui se donne à voir toute l'année et pour plusieurs décennies, il faut évoquer la vue ; les paysages oléicoles en Corse sont le fruit du travail des hommes ; les arpenteurs traduisent sur leurs cartes des fragments de ces paysages en respectant des critères de sélection établis par leurs soins.

Paysages du Nebbiu : San Gavinu di Tenda

Santu Petru di Tenda (au 1er plan les terrasses, lieu-dit Teghieto)

[62] Si l'utilisation de l'huile à des fins industrielles remonte à l'Antiquité, il faut attendre le XVIe siècle avec de nouveaux besoins pour la fabrication du savon et l'ensimage du textile, pour observer une croissance des exportations et un intérêt accru de Gênes pour l'huile d'olive corse.

[63] Peregrine Horden, Nicolas Purcell, *The corrupting sea. A study of Mediterranean history*, Oxford, Blackwell, 2000.

Les géomètres français ont traduit ce que définit Jean Robert Pitte[64]: "le paysage est une réalité culturelle car il est non seulement le résultat du labeur humain, mais aussi l'objet d'observations".

Paysage de Balagne

Les géographes et les historiens ont pris l'habitude d'interroger diverses sources pour retrouver un paysage. Dès les années 1920, Marc Bloch s'est intéressé aux plans de l'Ancien Régime et leur a consacré un article dans le premier numéro des "Annales".
Dans l'historiographie française des « trente glorieuses », le paysage[65] était bien souvent cantonné à une toile de fond insolite. Mais, depuis une vingtaine d'années, le paysage est à la mode. L'historien peut désormais s'appuyer sur les travaux de géographes. Un paysage est vivant et en perpétuelle mutation. En Méditerranée, on retrouve une matrice commune composée de techniques et de paysages agraires.
L'oléiculture en tant que culture permanente qui se voit, se prête particulièrement à une lecture plurielle du paysage. De plus, par son caractère permanent, l'olivier est utilisé pour inscrire dans le paysage une possession, une présence sociale, un ordre voulu. Il a souvent joué le rôle de lien de mémoire. Il sert de borne dans un paysage et, symboliquement, il marque une appartenance. Fortement enraciné dans le paysage, structurant un espace, l'olivier est singulièrement indiqué sur les cartes du Plan Terrier levées en plan à la croisée des regards horizontaux et verticaux.

[64] Jean Robert Pitte, *Histoire du paysage français*,1983, rééd. 1989, t. 1, p. 18.
[65] Marc Bloch, « les plans parcellaires », *La terre et les paysans. Agriculture et vie rurale aux XVII^e et XVIII^e siècles*, 1999, p. 5-70, article novateur en 1929, dans les *Annales d'histoire économique et sociale*.

Paysage de Bonifacio

Paysage de la région de Propriano

L'oléiculture corse, à la fin du XVIII[e] siècle.

C'est tout d'abord le produit des transformations et des impulsions initiées par Gênes durant des décennies. N'oublions pas que l'oeuvre de la *Coltivazione* s'est poursuivie jusque dans les premières années du XVIII[e] siècle. Le Plan Terrier établit un bilan chiffré, fort détaillé, des situations économiques. L'olivier y tient une place privilégiée.

Durant cette période d'implantation du Royaume de France en Corse, les initiatives sont fort nombreuses pour dresser des inventaires des ressources de l'île afin de connaître plus précisément les modes culturaux. De nombreux rapports sont réalisés sous le contrôle de l'intendant de Corse. La culture de l'olivier n'est pas oubliée, bien au contraire, elle tient une place majeure en raison de son potentiel économique et des espoirs de développement qu'elle fait naître au sein de l'administration royale. [66]

Dans ce foisonnement d'initiatives, la réalisation du Plan Terrier tient une place centrale et revêt une dimension incomparable. Il représente une véritable cartographie de l'île accompagnée d'un relevé exhaustif des terres et de leurs potentialités. Aucun espace n'a échappé aux géomètres et arpenteurs ; chaque communauté, chaque colline, chaque vallon, semblent avoir subi l'examen impartial des hommes du Roi ; la somme de relevés est étourdissante. « Des chiffres, toujours des chiffres pour Antoine Albitreccia [67], le plan Terrier est une vision encyclopédique, pour Max Caisson, c'est un document fondateur de l'ethnologie de la Corse [68]».

En étudiant les volumes du Terrier on a le sentiment d'être en présence d'un véritable cadastre des terres de Corse.

En matière oléicole, le bilan du Terrier est de trois ordres : d'abord, il est de nature géographique ; à partir des relevés minutieux des noms de lieux pour chaque communauté où sont mentionnés des terres oléicoles, des terres susceptibles d'être consacrées à cette culture et surtout le nombre de pieds d'oliviers, nous pouvons dire sans grande difficulté que nous sommes témoins de la constitution précise d'une géographie oléicole Corse. Cette dimension est fondamentale car elle fixe le paysage oléicole de manière, semble-t-il, assez sûre pour la première fois avec une précision du détail jamais atteinte auparavant.

Ensuite, le Terrier livre des éléments constitutifs de l'oléiculture qui permettent de connaître les surfaces oléicoles, le potentiel de ces espaces, les perspectives du développement de culture et, surtout, de situer cette activité agricole dans l'agriculture Corse : quelle est sa place ? Quel est son poids ?

Enfin, la dimension comptable n'est pas oubliée ; en effet, les recensements des arbres nous indiquent les densités arboricoles, nous permettent de mesurer la place de cet arbre dans le paysage.

Outre le Terrier, quelles sont les sources historiques pour cette période ?

La culture de l'olivier a fait l'objet, dans les années 1780, d'enquêtes de l'Intendance[69], renseignées par les magistrats de *pievi* du Delà et du Deçà des Monts. Ces documents portent essentiellement sur les caractéristiques des modes culturaux (cueillette, types de pressurage, greffages), mais ne donnent aucune indication sur les surfaces agricoles consacrées à l'olivier, sur les densités arboricoles ou sur les zones de culture. Toutefois, grâce aux rares renseignements glanés sur les communautés concernées, nous pouvons tenter de constituer une géographie oléicole. Les aspects quantitatifs étant quasiment absents, il n'est pas possible de dresser un tableau exhaustif de cette culture. Les mémoires d'observateurs individuels nous fournissent quelques données chiffrées, mais difficilement vérifiables. Par ailleurs, pour cette période historique circonscrite précisément au temps de l'élaboration du Terrier, il nous est possible d'obtenir des informations en matière oléicole à travers, notamment, la documentation notariale. En effet, les actes notariés permettent de connaître l'importance de cette culture dans la société insulaire grâce au degré d'échanges de transactions concernant cet arbre, ces terres et ces moyens de production.

La documentation notariale indique également l'identité de ces acteurs sociaux ; nous pouvons ainsi reconstituer la sociabilité spécifique à cette culture.

---

[66] Sous l'Ancien Régime d'importantes mesures sont prises. Le gouvernement du Roi accorde en 1775 une prime de 10 sols pour chaque olivier greffé ou planté.

[67] Antoine Albitreccia, *op.cit., La Corse, son évolution au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Le Plan Terrier de la Corse au XVIII^e siècle.*

[68] Mestershfim A. et Olivesi J.-M., *Mesure de l'île : le Plan Terrier de la Corse*, Corte, CTC, Musée de la Corse, 1997, p. 96.

[69] A.D.C.S., série C Intendance *op. cit.,* mémoire de Rigo en 1785 sur la culture de l'olivier,
série C Intendance 44 (rapports concernant la piève de Brando, mémoire du sieur Bertrand sur la fabrication de l'huile).

Enfin, grâce aux indications toponymiques, géographiques des actes notariés concernant les oliviers, nous pouvons constituer de manière assez sûre une certaine géographie olivicole à l'échelle d'une ou de plusieurs communautés. Cependant, il est très difficile de comparer les surfaces oléicoles aux autres terres, en l'absence d'une vision d'ensemble cohérente, reposant sur une base de données chiffrées.
Précurseur de la constitution des cadastres du XIX[e] siècle, le Plan Terrier ne pourra véritablement être critiqué qu'à la lumière de la comparaison avec ces derniers.
Concernant l'étude du Plan Terrier[70], nous nous sommes bornés à relever le nombre de pieds d'oliviers mentionnés sous une rubrique spécifique - ce qui démontre sans nul doute, une volonté de mettre en avant cet arbre et son degré d'importance dans la gamme culturale disponible en Corse - puis, le nombre d'arpents cultivés en oléiculture et ceux susceptibles de l'être et, enfin, ces lieux de culture par leur dénomination topographique, afin de tenter de dresser une géographie oléicole. Nous nous attacherons à noter les corrélations et les incohérences du travail du Terrier, à la lumière de ses données d'une part, et des documents annexes comme les sources notariales, d'autre part, afin de confirmer ou bien de critiquer les résultats obtenus.
Nous avons choisi arbitrairement les divisions territoriales[71] adoptées en 1790 et celles du début du XIX[e] siècle pour faciliter les comparaisons avec les relevés cadastraux.
D'après les relevés du Terrier, l'olivier occupe une place très faible de la surface cultivée, 1,62 % dans le Deçà des Monts et 0,50 % dans le Delà des Monts. En 1791, les dix cantons qui avaient la plus grande superficie relative plantée en oliviers étaient tous situés dans le Deçà des Monts : à commencer par ceux de San Martino, de Bastia, de l'Île-Rousse, de Vescovato, de Rogliano, de Cervione, de Brando, de Pero, de San Nicolao et de Campile.
À l'échelle des arrondissements, Bastia occupe la première place, suivi par l'arrondissement de Calvi, puis par celui de Sartène, de Corté et, enfin, par l'arrondissement d'Ajaccio.

Arrondissements	Superficie totale	Superficie cultivée	%	Superficie cultivée en oliviers	%
Ajaccio	483 641 ,76	95 805,11	19,81	98,01	0,10
Sartène	436 729,68	109 334,63	25,03	933,64	0,85
Total Delà des Monts	**920 371,44**	**205 139,74**	**22,29**	**1031,65**	**0,50**
Corte	588 868,56	201488,48	34,22	582,65	0,29
Bastia	274 591,62	118 298,55	43,08	4516,02	3,82
Calvi	273 593,41	82 844,39	30,28	1421,01	1,72
Total Deçà des Monts	**1 137 053,59**	**402 631,42**	**35,41**	**6519,68**	**1,62**
Total Corse	**2 057 425,03**	**607 771,16**	**29,54**	**7551,33**	**1,24**

Tableau 15 : Superficies (en arpents), cultivées et complantées en oliviers à partir des renseignements du Plan Terrier

Observons dans le détail quelques cantons du Delà des Monts. Par commodité, nous suivons l'ordre d'exécution établi par la réalisation du Plan Terrier. Nous avons reconstitué les trois rubriques concernant l'oléiculture, renseignées par les ingénieurs français:
– les surfaces cultivées en oliviers ;
– les surfaces incultes pouvant être cultivées en oliviers ;
– le nombre de pieds d'oliviers recensés.

[70] A.D.C.S., 2Mi6-2Mi17.
[71] En 1790, il s'agit du district, du canton et de la commune. Pour le XIX[e] siècle, il s'agit des arrondissements, des cantons et enfin des communes.

	District de Vico							District d'Ajaccio						District de Sartène						
	Canton du Niolo	Canton de Sevi Dentro	Canton de Sevi Fuori	Canton de Vico	Canton de Sorroinsu	Canton de Cruzzini	Canton d'Orcino	Canton de Celavo	Canton de Mezzana	Canton d'Ajaccio	Canton de San Piero	Canton de Talavo	Canton d'Ornano	Canton de Taravo	Canton de Scopamène	Canton de Tallano	Canton de Valinco	Canton de Sartène	Bonifacio	Canton de Zonza
Surfaces cultivées en oliviers (en arpents)	A	A	A	A	A	A	A	A	31	48	A	A	3	A	A	53	181	A	526	158
Surfaces incultes pouvant être cultivées en oliviers (en arpents)	A	A	A	210	A	A	A	A	A	A	A	A	1239	A	A	A	1241	174	824	299
Nombre de pieds d'oliviers recensés	A	A	A	350	A	970	3530	50	1124	2120	660	A	8245	380	A	A	A	A	A	A

Tableau 16 : Superficies cultivées, incultes et nombre de pieds d'oliviers à partir des renseignements du Plan Terrier (A. signifie : Absence de données).

Une source historique indiscutable ?

L'historiographie Corse s'est appuyée grandement sur les données[72] du Plan Terrier, source incontournable de l'histoire économique de la Corse à la fin de l'époque moderne. Ces données brutes ont très souvent été interprétées sans véritable examen critique, sans véritable remise en cause de ces chiffres. Nous posons la question sans détour : "ces recensements sont-ils totalement fiables ?"

Par nature, tout document historique, toute source historique, doit subir un examen critique avant d'être exploité. À l'occasion de nos recherches spécifiques sur l'histoire oléicole de l'île, nous avons été amenés à passer au crible les données chiffrées du Terrier. L'examen n'a pas porté sur des ensembles de taille moyenne, mais sur chaque communauté de Corse arpentée par les géomètres. D'un point de vue méthodologique, nous avons procédé à une étude exhaustive des relevés pour les trois rubriques concernant la culture de l'olivier : les terres consacrées à la culture de l'olivier, les terres susceptibles de l'être et le nombre de pieds d'oliviers recensés. Jusqu'à nos jours, les éléments d'information en matière oléicole analysés afin de tenter de dresser un bilan historique de l'oléiculture corse de la fin du XVIII^{e} siècle, sont uniquement les chiffres concernant "les terres consacrées à l'olivier", en occultant complètement les deux autres rubriques. Invariablement, les auteurs ont reproduit les pourcentages fournis pour cette rubrique. Cela semble de prime abord très cohérent et fort logique : pourquoi ne pas s'appuyer sur les surfaces oléicoles pour dresser un état de l'oléiculture corse dans sa dimension spatiale ?

Les ingénieurs du roi de France entendaient par "terres cultivées" les espaces occupés par les céréales, les prairies, les vignes, les oliviers, les châtaigniers, mais aussi les terres réservées aux bois. Pour l'ensemble du territoire insulaire, ces terres cultivées occupaient près d'un tiers de l'espace total. Récemment, Antoine Laurent Serpentini, dans une étude[73], a posé fort justement la problématique de l'adéquation entre les données brutes du Terrier et la perception des espaces oléicoles en Corse, par exemple, en émettant de grandes réserves sur la place mineure de la

[72] A.D.C.S., Microfilms de 2Mi6 à 2Mi17.

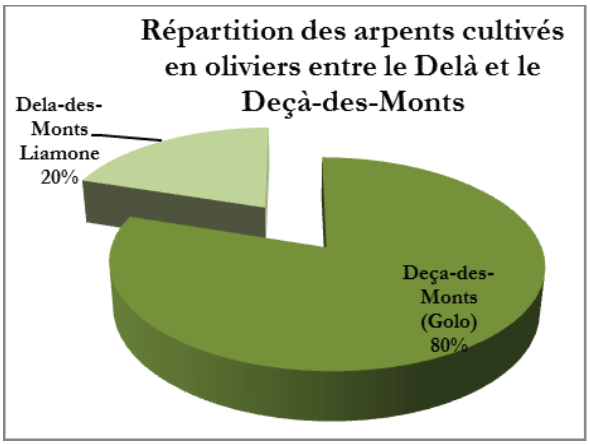
[73] Antoine Laurent Serpentini, « Note sur l'olivier et l'huile d'olive corse, à l'époque moderne », *in Olio sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e Corsica,* A cura di Atzori Mario e Vodret Antonio, Editions EDES, Sassari, 1995, p. 88-90.

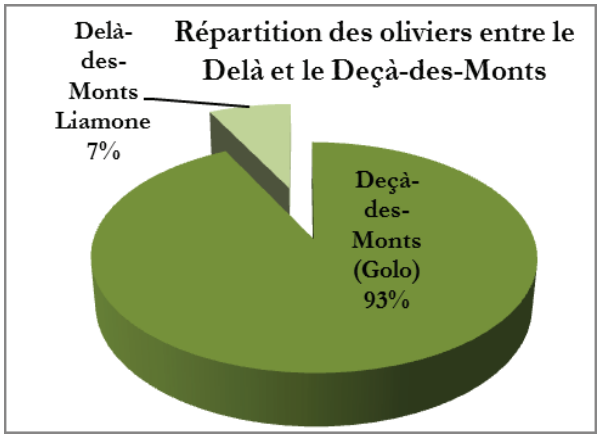
Balagne par rapport à la région bastiaise dans l'activité oléicole, constat établi à partir des relevés des ingénieurs français. C'est dans le droit fil de cette analyse que nous avons tenté un examen critique.
Sur l'ensemble des relevés du Plan Terrier, 244 000 oliviers environ, sont répertoriés. Il nous a paru opportun de mettre en relation les terres consacrées à l'olivier et les quantités de pieds recensés. Y a-t-il une corrélation entre espaces oléicoles et oliviers recensés ? Nous serions tentés d'affirmer simplement que cela est évident et ne souffre d'aucune critique. Force est de constater que la mise en relation de ces deux éléments, pour de nombreuses communautés de l'île, est loin de correspondre à la réalité. Très souvent, des oliviers sont répertoriés sur les terres cultivées qui ne sont pas répertoriées en tant que terres consacrées aux oliviers.
Ce point d'analyse est fondamental. En effet, de nombreux espaces comportant des oliviers, donc constitutifs d'un paysage oléicole, ne sont jamais mentionnés car ils n'entrent pas dans la catégorie des terres oléicoles. Il y a là une source non négligeable d'erreurs, d'omissions, ayant pour conséquence une mauvaise appréciation de l'oléiculture insulaire dans sa diversité. Ainsi, la réalité de l'oléiculture de nombreuses régions de l'île a, de facto, été minorée.
De plus, d'après nos observations, le traitement des réalités agricoles par les géomètres français n'a pas connu une rigueur identique durant les 25 ans d'analyse et selon les espaces étudiés. Il apparaît un certain étiolement entre les premiers temps et les dernières années d'études, d'autant que l'histoire et les hommes du Plan Terrier ont connu des bouleversements et des vicissitudes.[74]
En effet, cette entreprise qui a débuté en avril 1770, est onéreuse, aussi, à partir du 1er octobre 1773, une série d'économies est décidée par Terray, Contrôleur général des finances. Après cette date, la levée des plans se fera à forfait, à raison de 5 sols l'arpent.
Ainsi, pour de nombreuses communautés arpentées après 1774, les relevés sont beaucoup plus aléatoires.
Nos questionnements sont de trois ordres :

- corrélation entre terres oléicoles et arbres recensés ;
- faiblesse de l'impact des oliviers dans certaines régions au regard des données du début du XIXe siècle ;
- cohérence de la géographie oléicole établie.

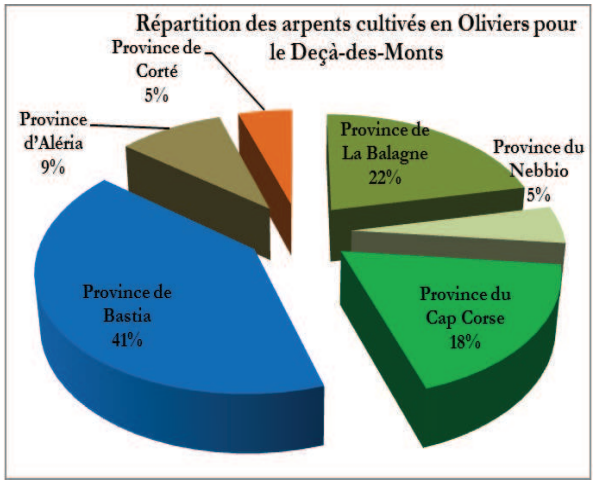
Ces trois éléments, étroitement liés, sont indissociables et constituent la trame d'une histoire de l'oléiculture Corse. Afin d'approcher cette réalité, nous avons étudié chaque province.

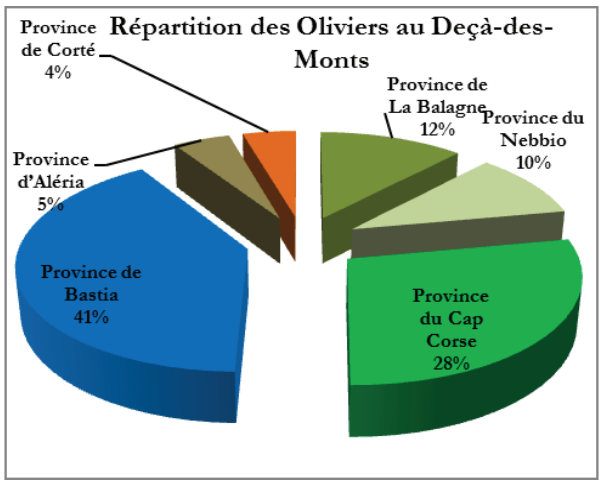
[74] Noël Pinzuti, « Notice sur le Plan Terrier » *in Dictionnaire historique de la Corse*, (sous la direction de) A. L. Serpentini., Albiana, 2006, p. 786.



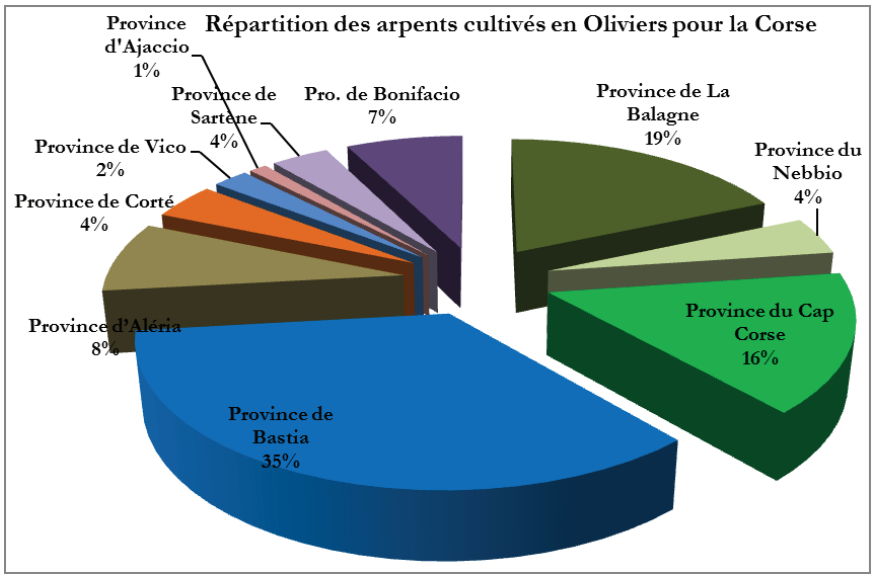


Graphique 1 : Répartition des arpents cultivés en oliviers entre le Delà et le Deçà-des-Monts (%) (Plan Terrier).
Graphique 2 : Répartition des oliviers entre le Delà et le Deçà-des-Monts(%) (Plan Terrier).





Graphique 3 : Répartition des arpents cultivés en oliviers par province du Deçà-des-Monts (%) (Plan Terrier).
Graphique 4 : Répartition des oliviers par province du Deçà-des-Monts(%) (Plan Terrier).



Graphique 5 : Répartition des arpents cultivés en oliviers par province pour la Corse (%) (Plan Terrier).

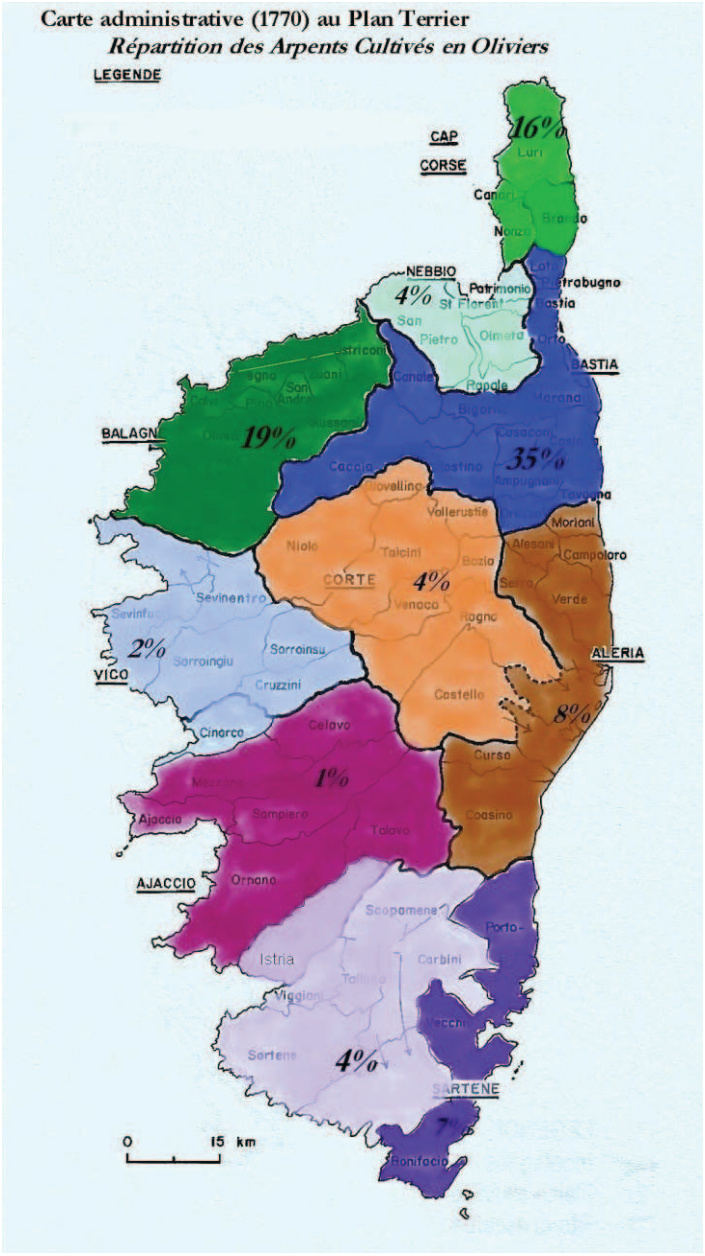
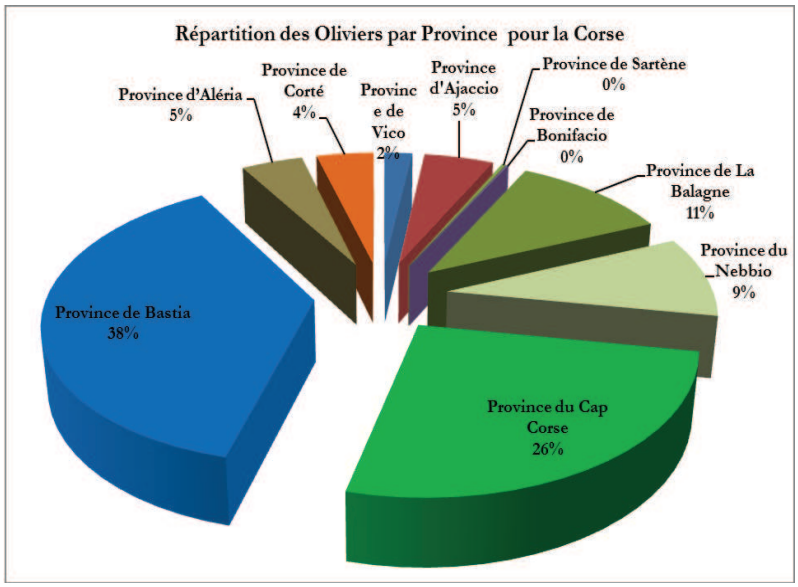


Figure 1 : Carte de la Corse , répartition des arpents cultivés en oliviers pour chaque province (%)(Plan Terrier)



Graphique 6 : Répartition des oliviers par province pour la Corse (%) (Plan Terrier).

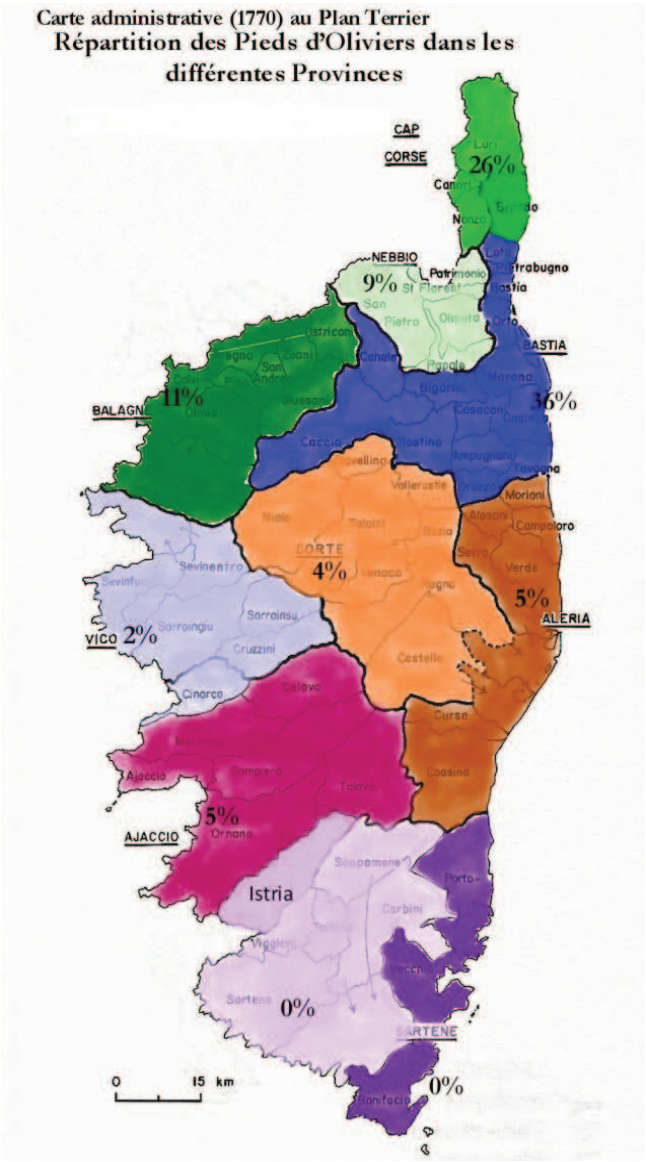
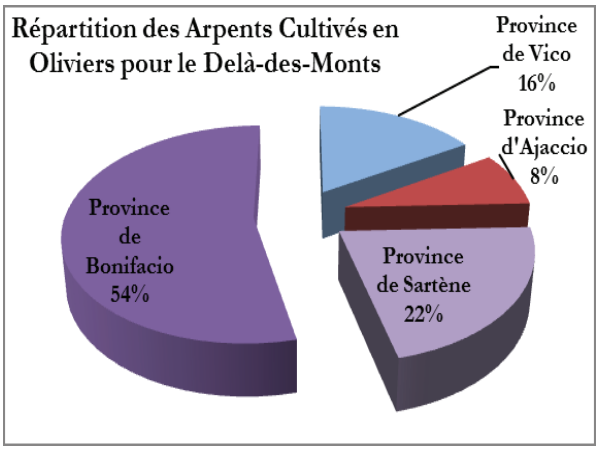


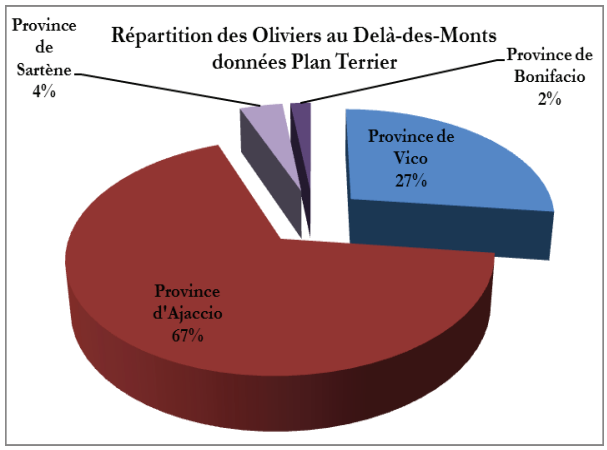
Figure 2 : Carte de la Corse , répartition des oliviers pour chaque province (%)(Plan Terrier)

2. Bilan et Critiques à l'échelle Provinciale

Nous étudierons les communautés des *pievi* composant les différentes provinces. (Figure entre parenthèses la future appellation en cantons de l'An X).

Le Delà des Monts : provinces de Vico, Ajaccio, Sartène et Bonifacio.





Graphique 7: Répartition des arpents cultivés en oliviers par province du Delà-des-Monts (%) (Plan Terrier).
Graphique 8 :Répartition des oliviers par province du Delà-des-Monts(%) (Plan Terrier).

L'oliveraie de la Corse occidentale existe-t'elle ?

a) Province de Vico[75]

Pievi de Sevindentro, Soringiu (Sevinfuori) deVico, de Soroinsu, du Cruzzini et d'Orcino.

Figure 3 : Carte de la province de Vico, arpents cutivés en oliviers et pieds d'oliviers /Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 17 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sevindentro, province de Vico,.

Province de Vico		**174,24**	**324,41**	**4850**
Pieve de Sevindentro		***0***	***0***	***0***
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Cristinacce		***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers, les hêtres et les chênes verts dominent.			
	Evisa		***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers, les pins et les chênes verts dominent			

[75] A.D.C.S, Étude du Plan Terrier, 2Mi 13, (Vico-Niolo-Orcino).

	Tasso		***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers et les chênes verts dominent.			
	Marignana		***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers et les chênes verts dominent.			
	Ghidazzo		***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers et les chênes verts dominent.			
	Otta		***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers, pins et les chênes verts dominent ; mais accueille quelques oliviers.			
Lieux-dits	***Piana***		***0***	***0***
Commentaire	des chênes verts et un peu de vigne			

Pieve de Sevindentro

On observe une absence presque totale d'oliviers sur les territoires de Cristinacce, Evisa, Tasso, Marignana, Ghidazzo où les châtaigniers, les pins et les chênes verts dominent ; à *Piana* (qui se retrouvera dans le canton de Sevinfuori, puis de Piana) des chênes verts et des pins ; seule, la communauté maritime d'Otta, accueille quelques oliviers.

Tableau 18 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Soringiu ,(canton de Sevinfuori) province de Vico.

Pieve de Soringiu (canton de Sevinfuori, puis Cargèse)		***164,34***	***113***	***350***
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Revida	***0***	***0***	***0***
Commentaire	des chênes verts et des pins			
	Cargèse	***0***	***0***	***0***
Commentaire	des chênes verts et quelques oliviers sauvages ; propre à la vigne. Un petit commerce se fait par la marine "Tartanes".			
	Vico	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Dans ce gros villages de 1050 habitants assez industrieux, il y a une manufacture de grosse toile, quelques petits marchands.Les habitants s'occupent peu de la culture de l'olivier et de la vigne ; il est mentionné des chênes verts, des châtaigniers et quelques oliviers. Ils cultivent plus que pour la subsistance & commmerce.			
	Coggia	***0***	***0***	***0***
Commentaire	quelques châtaigniers et chênes verts .			
	Arbori	***164,34***	***113***	***350***
Lieux-dits	la zone du village (n°2 minute 148)			200
	li chioselli, campo à l'albitro			150
Commentaire	Ces oliviers semblent se situer sur 113 arpents de terrain de terres incultes et cultivables, bien que l'on n'en retrouve aucun, ce qui, du reste, est assez étonnant puisque ces terres représentent 210 arpents avec 37,66 arpents de terres incultes. On y trouve113 ar de vignes et 334 ar de bois et châtaigniers. Subsitance un peu de surplus.			

	Appreccianí	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Quelques châtaigniers et chênes verts.Pop.146 habitants. Subsistance & surplus.			
	Balogna	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Quelques châtaigniers et chênes verts.Pop.355 habitants. Subsistance & surplus.			
	Renno	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Quelques châtaigniers et chênes verts.Pop.769 habitants.			
	Murzo	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Pins très beaux, châtaigniers et chênes verts.Pop.400 habitants.Plus que pour la subsitance			
	Letia	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Quelques châtaigniers, hêtres et chênes verts.Pop.538 habitants.			

Pieve de Soringiu (canton de Sevinfuori, puis Cargèse).
On trouve à Revida, des chênes verts et des pins, à Cargèse, quelques oliviers sauvages et dans le reste du canton la situation est quelque peu similaire.

Pieve de Soringiu (canton de Vico)
Vico est une exception ; dans ce gros villages de 1050 habitants, on ne trouve aucune indication oléicole concernant le nombre d'arpents de culture et le nombre d'oliviers.
A partir de ces éléments factuels, nous devrions conclure à l'absence de cette culture sur ce territoire comme le confirme Jean Defranceschi dans son analyse ; cependant, il est indiqué dans la synthèse des géomètres : « les arbres les plus communs sont les chênes verts, les châtaigniers et quelques oliviers », puis, : « les habitants de Vico sont assez industrieux, ils s'occupent passablement de la culture de l'olivier et de la vigne, ils cultivent plus pour leur subsistance et pratiquent le commerce ». Il convient donc d'utiliser toutes les données fournies et de les confronter à d'autres sources.
Pour Arbori, également, Jean Defranceschi, - sans doute, ne se réfère t-il qu'aux données des terres cultivées ou incultes propres à l'olivier-, ne trouve pas de terres consacrées à la culture de l'olivier ; pourtant, dans la rubrique « pieds d'oliviers », il est surprenant de découvrir qu'il y en a 350 dont 200 dans la zone du village (n°2 minute 148) et 150 dans la zone « *li chioselli, campo à l'albitro* », qui sont des terres privées (315 arpents pour les citoyens dont164,34 cultivées, 113 incultes et cultivables et 37,66 incultes). Ces oliviers semblent se situer sur 113 arpents de terrain de terres incultes et cultivables, bien que l'on n'en retrouve aucun, ce qui, du reste, est assez étonnant puisque ces terres représentent 210 arpents. Ces 350 oliviers résultent, sans doute, d'un mouvement récent de plantation et ne peuvent donc pas constituer des entités oléicoles bien homogènes.
Dans les communes environnantes d'Appreciani, Balogna, Renno où la présence d'oliviers n'est pas attestée, on insiste sur les plantations de châtaigniers.
Dans les villages de Murzo, Letia et Coggia**,** il n'est pas mentionné d'oliviers.

Tableau 19 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sorinsu (canton de Soccia), province de Vico

Pieve de Sorinsu *(canton de Soccia)*		Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
	Commune			
Lieux-dits	***Soccia***	***0***	***0***	***0***
Commentaire	hêtres, chênes verts, châtaigniers ; vigne prospère.Pop-329 H en 1785.			
	Poggiolo	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Pins, châtaigniers ; vigne prospère.Pop-149 H en 1785			

	Orto	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Pins, châtaigniers ; vigne prospère.Pop-248 H en 1785			
	Guagno	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Pins, châtaigniers ; vigne prospère.Pop-480 H en 1785			

Pieve de Sorinsu (canton de Soccia)

Dans les communautés de Soccia, Poggiolo, Orto et Guagno, on ne relève aucun olivier, mais on constate un développement important de la vigne.

Tableau 20 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve du Cruzzini (canton de Salice), province de Vico.

Pieve du Cruzzini (canton de Salice)		***0***	***211,41***	***970***
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Pastricciola	***0***	***211,41***	***50***
	Acqua Freddola le rosera			50
Commentaire	pins, Châtaigniers, hêtres.Pop-150 H en 1785.Loin de la mer.			
	Azzana	***0***	***0***	***720***
Lieux-dits	*au village*			*300*
	la zone du village e Rezza, Santa Maria 459a			*300*
	village e Soriani, 809,55a			*50*
	Vale o Negro, la Ventosella			*50*
	Scaria Vajaccia			*20*
Commentaire	Pas de renseignements sur les arpents cultivés, nous ne pouvons pas connaître leur densité. Ces oliviers sont situés dans le circolo du village, zone réservée à l'arboriculture, les arbres les plus communs sont les pins, quelques oliviers et des châtaigniers, la vigne prospère.Pop.256 h.			
	Salice	***0***	***0***	***50***
Lieux-dits	Plan N°4,minute 119- Mignatojo et Erbajolo			*50*
Commentaire	pins, chênes verts, châtaigniers ; vigne prospère.Pop-157 H en 1785. On constate la présence d'un moulin à foulon.			
	Rosazia	***0***	***0***	***150***
Lieux-dits	Plan N°4 min.119, Tavolaggio et Valcaja			150
Commentaire	pins, châtaigniers et oliviers. Pop.223 H en 1785.			

Pieve du Cruzzini (canton de Salice)

A Pastricciola, communauté voisine, il est fait mention de 50 oliviers au lieu-dit : *Acqua Freddola le Rosera*, 211,41 arpents appartenant aux citoyens de terrain inculte.

Quant au village d'Azzana, il est planté en oliviers : on en recense 720, ce qui est considérable dans cette région peu vouée à l'oléiculture : 300 au village d'Azzana, 300 dans la zone du *village e Rezza,* 50 au lieu-dit *village e Soriani*, (809 arpents dont 55 aux citoyens et beaucoup de terres incultes), 50 dans la zone de *Vale o Negro, la Ventosella*, 20 au lieu-dit *Scaria Vajaccia.* Néanmoins, n'ayant pas de renseignements sur les arpents cultivés, nous ne pouvons pas connaître leur densité. Ces oliviers sont, pour l'essentiel, situés dans le circolo[76] du village, zone réservée à l'arboriculture. Dans la synthèse du Terrier, il est précisé que les arbres les plus communs sont les pins, quelques oliviers et des châtaigniers. La vigne y prospère. Il n'y a pas de commerce.

Dans le village de Salice, on relève 50 pieds d'oliviers considérés comme arbrisseaux, aux lieux-dits : *Mignatojo et Erbajolo(n°4, minute 119)*. On constate la présence d'un moulin à foulon.

A Rosazia, on recense 150 oliviers sur des terres privées, aux lieux-dits : *Tavolaggio et Valcaja*.

[76] *Circolo* : Partie du territoire communal strictement délimitée et protégée, réservée aux arbres fruitiers, aux jardins et aux vignes. La présence du bétail y est réglementée et interdite une partie de l'année.

Tableau 21 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de la Cinarca (Canton d'Orcino), province de Vico.

Pieve de la Cinarca (Canton d'Orcino)		***9,9***	***0***	***3530***	
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**	
	Lopigna	***0***	***?***	***450***	
Lieux-dits	Plan N°5 minute 137, (village) San Elisea			450	
Commentaire	525 arp.dont 17 à la nation, 507 aux citoyens; cultivés:49,84; incules:457. Oliviers, chênes verts, châtaigniers et vigne prospère.Pop-247 H				
	Arro	***0***	***0***	***330***	
Lieux-dits	Plan N°3 min.144,*San Quilico, Aja grallo 430,65a*			200	
	N°5 min.145, *San Frediano*			80	
	village			50	
Commentaire	Oliviers, chênes verts, châtaigniers. Pop.112 H en 1791				
	Casaglione	***0***	***0***	***600***	
	village			600	
Commentaire	Terres appartenant ax citoyens 0 arpent. Arbres fruitiers, oliviers et vigne .Un peu de commerce.				
	Calcatoggio	***0***	***0***	***0***	
Commentaire	Aucun olivier n'est recensé, mais oliviers, chênes verts, châtaigniers et la vigne prospère..				
	Sant'Andrea et Canelli	***9,9***	***0***	***900***	
Lieux-dits	Petra Bianca Carbonaja	5,5		100	
	Vellana	4,4		200	
	Valle di Rutajo			300	
	"du village de Sant'Andrea"			300	
Commentaire	Aucun arpent de terrain inculte susceptible d'être consacré aux oliviers n'est relevé.(Voir détail). Oliviers, chênes verts, châtaigniers et la vigne prospère.Pop.238 h, un peu de commerce.				
	Sarri	***0***	***0***	***1150***	
Lieux-dits	/ 4 arpents de vignes à Tortelle (Alzeto)			100	
	/100 arpents de vignes,Castelluccio (Pietra Piana)			150	
	dans 30 arpents de vigne à Montegrosso, Agnone			50	
	dans 20 arpents à San Damiano			150	
	sur 6,18 arpents de terres annuelles à Costa,			400	
	74,20 ar de vignes et 82,46 ar de terres,Caldane			300	
Commentaire	Les chênes verts, les châtaigniers et arbres fruitiers; la vigne connaît un développement important. Commerce abondant du vin avec *les pieve* voisines.Pop.685h.				
	Ambiegna	***0***	***0***	***100***	
Lieux-dits	T. privées 30 a de vignes,57,6a châtaig.(village)			100	
Commentaire	Les chênes verts, les châtaigniers et arbres fruitiers; Pop.126 h				

Pieve de la Cinarca (Canton d'Orcino)

Dans la zone méridionale, plus propice à cette culture, on note une présence plus importante d'oliviers, essentiellement sur des terres privées.

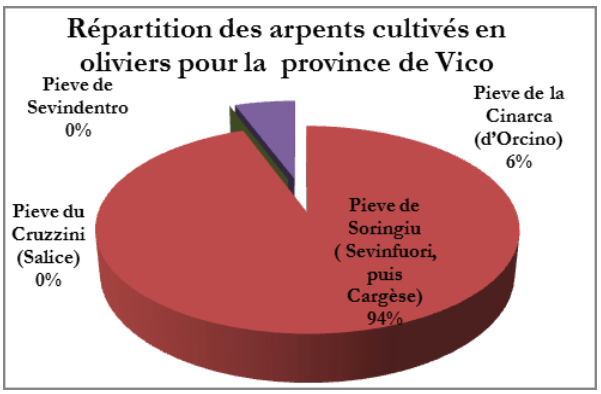
On en compte : 450 au lieu-dit *village de Lopigna San Eliseo* à *Lopigna* (n°5 Minute 137) ; 330 dont 200 dans la zone *San Quilico, Aja Grallo*, 50 au village, 80 à *San Frediano à Arro.*

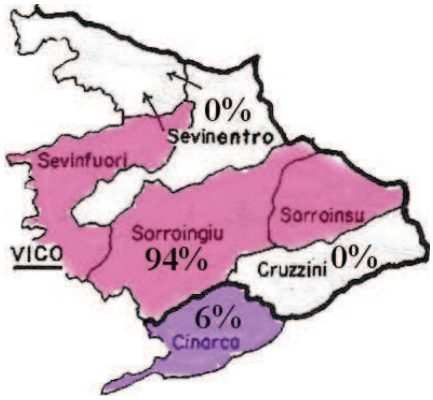
On peut regretter, ici aussi, l'absence d'information sur les arpents cultivés.

A Casaglione, 600 oliviers sont mentionnés dans la zone proche du village, sur des terres privées. Parmi les arbres les plus communs sur la commune, on trouve des arbres fruitiers et queques oliviers. La vigne prospère bien. Il existe un petit commerce.

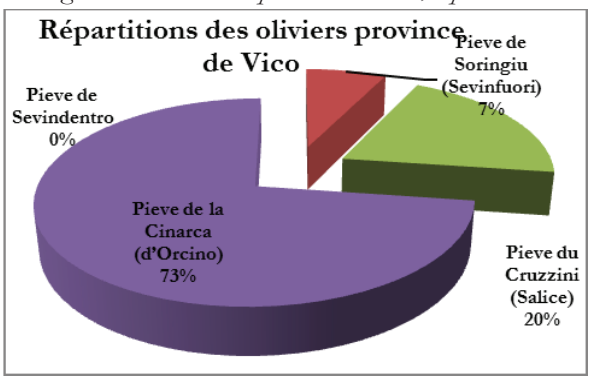
A Calcatoggio, aucun olivier n'est recensé ; cependant, parmi les arbres présents sur la commune, figurent les oliviers.
Pour les villages de Sant'Andrea et Canelli, on relève 900 oliviers dont 100 sur 5,5 arpents de terrain cultivé en oliviers dans la zone de *Petra Biancha Carbonaja*, 200 sur 4,4 arpents de terrain cultivé en oliviers dans la zone de *Vellana*, 300 dans la zone de *Valle di Rutajo*, - ces terres appartenant aux citoyens- et, enfin, 300 dans l'espace dit *du village de Sant'Andrea*. On peut souligner, ici, la limite des informations fournies ; en effet, nous rencontrons 9,99 arpents d'oliviers cultivés pour 300 oliviers recensés, mais aucun arpent de terrain inculte susceptible d'être consacré aux oliviers n'est relevé. Nous n'avons, donc, aucun renseignement sur les 600 oliviers répertoriés dans les autres espaces. Il y a, là, une incohérence évidente. Il n'existe pas de corrélation entre espace oléicole cultivé et nombre de pieds recensés. Ces oliviers ne figurent pas, non plus, sous la rubrique : « terrain oléicole en devenir ». Nous pouvons nous interroger : sont-ils trop épars pour être recensés comme tels? Est-ce dû à une erreur ou au nombre insuffisant de géomètres ? Sont-ils intégrés dans des espaces consacrés à d'autres cultures comme le blé et la vigne ?
Pour tenter de trouver une réponse, attardons-nous sur l'étude de ces espaces. Nous constatons, en effet, que ceux-ci sont consacrés à la vigne pour 8,40 arpents en ce qui concerne les 300 oliviers de *Valle de Rutajo*, et pour 28,94 arpents pour les 300 oliviers du village de Sant'Andrea. Ainsi, de nombreux espaces oléicoles ne sont pas recensés comme tels, mais disparaissent dans les données relatives à d'autres cultures, ce qui fausse sensiblement la perception que nous pouvons avoir de la culture de l'olivier. Ce phénomène de dilution dans les espaces vinicoles ou dans les terres arables n'est jamais pris en compte. Nous sommes en présence d'un type de culture de complantage spécifique que l'on rencontre, aussi, en Italie. Les zones de concentration oléicoles de monoculture sont rares.
De plus, il est difficile d'apprécier la densité d'oliviers sur un espace donné car les variations en ce domaine sont très grandes. Prenons l'exemple des relevés de *Sant'Andrea* : sur 7,35 arpents de terrain cultivé, il est mentionné 100 pieds alors que nous relevons 200 pieds sur 2,66 arpents ; donc, sur un même territoire on passe d'une faible densité à une forte densité. Cette différence est due à des conditions pédologiques, à des contraintes de déclivité qui ne permettent pas l'établissement de moyennes cohérentes sur une échelle plus grande.
Cette cohabitation « vigne - olivier » va se rencontrer ailleurs.
Pour la communauté de *Sari*, nous n'avons relevé aucun arpent consacré aux oliviers, ni dans le cultivé, ni dans l'inculte ; en revanche, 1150 pieds sont recensés dans de nombreux espaces cultivés, essentiellement, en vignes.
Le village de Sari connaît une forte expansion de la viticulture avec 228,70 arpents qui lui sont consacrés, dépassant la culture de la céréale en terme de surface utile. La dispersion des oliviers s'est faite sur des zones viticoles de taille moyenne. On comptabilise 100 oliviers dans la zone de *Tortelle (Alzeto)* sur 4 arpents de vignes, ce qui représente une moyenne de 25 arbres par arpent, donc, une certaine concentration ; mais, il est mentionné 150 pieds dans la zone de *Castelluccio (Pietra Piana)* où 100 arpents de vignes sont cultivés, la moyenne est alors de 1,5 arbre par arpent ce qui signifie une atomisation importante des oliviers. Par conséquent, nous pouvons dire qu'il existe une différence énorme de densité entre ces deux zones.
De manière factuelle, on relève 50 arbres dans 30 arpents de vigne à *Montegrosso, Agnone*, et 150 dans 20 arpents à *San Damiano*.
A *Costa,* zone du village de Sarri, 400 arbres sont recensés, non pas dans les vignes, mais sur 6,18 arpents de terres consacrées aux plantations de terres annuelles, ce qui représente une densité moyenne de 68 arbres à l'arpent ! Cet espace, vu sa densité arbustive, aurait pu être comptabilisé en terre oléicole.
Enfin, 300 oliviers dans la zone de *Caldane* se répartissent sur 74,20 arpents de vignes et 82,46 arpents de terres arables ; là, nous avons véritablement des arbres très épars, sentinelles bienveillantes de ces espaces. Ces terres appartiennent toutes à des acteurs privés.
Le village de Sari illustre parfaitement la situation de l'oléiculture dans ces territoires de la côte occidentale de la Corse ; en effet, sa présence n'est pas indiquée car les arbres, bien que

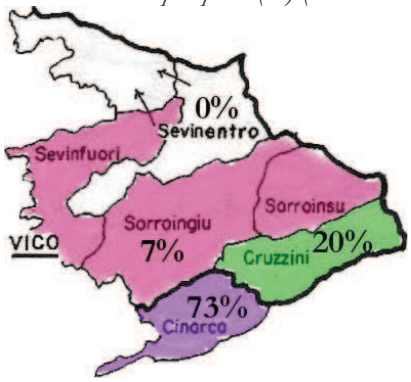
nombreux, connaissent une dilution dans des terres vouées à d'autres cultures, essentiellement la vigne et les céréales. Si l'on ne se réfère qu'aux données objectives en terme de culture oléicole, on pourrait conclure que Sari ne connaissait pas la culture de l'olivier. C'est une erreur de jugement que l'on retrouve, souvent, dans l'historiographie corse consacrée à l'oléiculture.
Le village d'Ambiegna ne recense aucun arpent d'oliviers ; cependant, il est noté : 100 pieds dans la zone du village sur des terres privées où 30 arpents de vignes sont cultivés et 57,60 arpents de châtaigniers et de bois se développent. Les oliviers sont dispersés dans les vignes avec une densité moyenne de 3 arbres par arpent.





Graphique 9 : Répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve pour la province de Vico (%) (Plan Terrier).
Figure 4 : Carte de la province de Vico, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



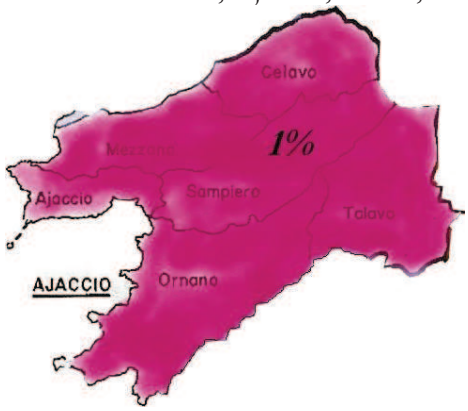


Graphique 10 : Répartition des oliviers par pieve pour la province de Vico (%) (Plan Terrier). .
Figure 5 : Carte de la province de Vico, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

Bilan de la province de Vico : on relève sur une seule commune 9,99 arpents de terrains cultivés en oliviers et 900 arbres, mais pas un seul arpent de terrain inculte et cultivable en oliviers ; dans les vingt-deux autres communautés, aucun arpent n'est recensé. On pourrait en déduire que dans cette province, il n'y a pas d'oliviers. Pourtant, il est mentionné sur ces espaces 4850 oliviers ! Comme nous l'avons déjà souligné dans notre analyse, cette oléiculture fantôme, cachée, s'est diffusée essentiellement dans les vignes. Le recensement individuel témoigne, malgré tout, de l'importance de cette culture aux yeux des contemporains.

b) Province d'Ajaccio[77]

Pievi de la Mezzana, Ajaccio, Cauro, Talavo et Ornano.



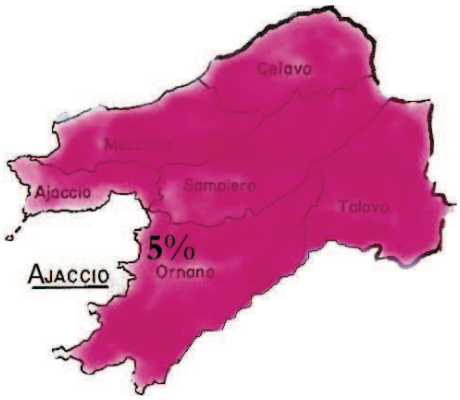


Figure 6 : Carte de la province d'Ajaccio, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Figure 7 : Carte de la province d'Ajaccio, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 22 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve la Mezzana (Canton du Celavo), province d'Ajaccio.

Province d'Ajaccio		**87,3**	**1241,16**	**12104**
Pieve la Mezzana (Canton du Celavo)		0	0	50
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Vero		***0***	***0***
Commentaire	les pins, les chênes verts, les châtaigniers, quelques oliviers et arbres fruitiers.Pop.332h en 1788. Les meules passent pour être les meilleures de Corse ; ils en font le commerce.			
	Tavera			***50***
Lieux-dits	2 arpents de vigne, 19,51a P.annuelles *La Pila*			50
Commentaire	Beaucoup de fontaines. Pop.603 habitants. Pins, chênes verts, hêtres. Terrains privés sur Alata.			
	Bocognano		***0***	***0***
Commentaire	pins, chênes verts, châtaigniers, hêtres; pop.1950h; passent l'hiver dans la plaine d'Afa.			
	Ucciani		***0***	***0***
Commentaire	chênes verts, châtaigniers, hêtres; pop.617h. Possède une commune dans la communauté de la Mezzana.			
	Carbuccia		***0***	***0***
Commentaire	chênes verts, châtaigniers et oliviers? Pop.215h.			

Pieve la Mezzana (Canton du Celavo)

Dans la communauté de Vero, il n'y a pas d'oliviers recensés sur des terres consacrées à l'oléiculture. On pourrait conclure à une absence quasi certaine de l'olivier ; toutefois, si l'on se réfère à "l'ordre des matières", qui est un résumé des observations des géomètres sur chaque communauté, on peut relever dans le paragraphe consacré au "Règne Végétal" : « parmi les espèces d'arbres qui croissent bien sur le territoire de la communauté, les plus communs sont les pins, les chênes verts, les châtaigniers, quelques oliviers et arbres fruitiers ». Même si les oliviers

[77] A.D.C.S., 2Mi 14, Province d' Ajaccio.

sont peu nombreux, leur présence est attestée. Une fois de plus, il faut utiliser toutes les sources d'information, même les plus anodines.
Dans la communauté de Tavera, aucun arpent oléicole n'est noté, mais 50 arbres sont comptabilisés dans la zone du village de Tavera où deux arpents de vignes sont cultivés et 19,51 arpents de terres sont consacrés aux plantes annuelles. Contrairement à la communauté de Vero, ces oliviers ne sont pas mentionnés sous la rubrique "des arbres qui croissent sur la commune". Nous observons, une fois de plus, le manque de cohérence dans l'analyse du Plan Terrier. Il convient d'être vigilant et de recouper les informations. Une expertise individualisée est plus que nécessaire.
Les habitants possèdent des terres sur le territoire d'Alata.
A Carbuccia, l'absence de pieds et d'arpents est bien précisée ; néanmoins, comme pour Vero, dans la synthèse concernant les arbres présents, il est noté les oliviers au même titre que les châtaigniers ou les chênes verts. On relève 41,99 arpents de vignes plantés ; les oliviers sont, peut-être, présents dans ces vignes.
A Bocognano, on ne trouve ni oliviers, ni vignes, en raison des conditions climatiques et pédologiques. En hiver, les habitants s'installent dans la plaine d'Afa.
A *Ucciani,* l'olivier est complètement absent.

Tableau 23 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de la Mezzana (Canton de la Mezzana), province d'Ajaccio.

Pieve de la Mezzana *(canton de la Mezzana)*			30,94	0	1029
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Tavaco		***0***	***100***
	Lieux-dits	Village;81,55a bois,53,50a plantes annuelles			100
Commentaire	Aucun olivier reporté dans le Résultat. Arbres : chênes verts et châtaigniers. 28 feux (112 hab.).				
		(delli) Perri	***29,26***		***350***
	Lieux-dits	Mortella	29,26		200
		sur 29,26 a de vignes; Ogliastrello			150
Commentaire	chênes verts, châtaigniers et oliviers.				
		Cuttoli Corticchiato		***0***	***0***
Commentaire	chênes verts, châtaigniers, hêtres; pop.487h.				
		(la) Mezzana	***1,68***		***244***
	Lieux-dits	*Pianicciolo*			80
		sur 1,95a vignes; Sarrola Carcopino et la Trinité			4
		sur 148,22a pour les plantes annuelles; Ficcaggiola			60
		sur 14,26a de vignes; Valle delli Caselli			100
Commentaire	Châtaigniers et oliviers,673 habitants en 1785. cette communauté peut, les années abondantes, fournir de l'huile à Ajaccio.				
		Appietto	***0***		***195***
	Lieux-dits	dans 13,61 arpents de vignes de la zone du village			20
		8,81 ar.vignes,11,23 ar. arables de *la Punta al Pero, il Castagnolo San Gregorio*			60
		dans les 1,59 arpents de vignes de *Valle di Canale, la Croce*			15
		dans les 15,40 arpents de vignes de *Pietrabolla*			100
Commentaire	Résutat annoncé 195 oliviers, mais 290 recensés. Arbres : chênes verts, peupliers, châtaigniers et oliviers.				

	Alata	***0***	***140***
	Lieux-dits		
		village	30
	dans 1,8 ar.de plantes annuelles à *Vigna Piana*		110
Commentaire	Les chênes verts, les oliviers et arbres fruitiers; Pop.362 h. Commerce avec Ajaccio		

Pieve de la Mezzana (canton de la Mezzana)

Pour la communauté de Tavaco, il est noté 100 oliviers dans la zone du village, mais aucun arpent oléicole correspondant ; en revanche, pour cette zone, il est fait mention de 81,55 arpents de bois et châtaigniers et 53,50 arpents de terres vouées aux plantes annuelles. Les oliviers ont, sans doute, été entretenus dans ces derniers espaces. Toutefois, dans le feuillet relatif au résultat final "bilan de la communauté", on trouve : "zéro" ; il a été omis, donc, de reporter les 100 oliviers ; ceux-ci ne sont pas comptabilisés, non plus, sous la rubrique "des arbres susceptibles de croître sur la commune".

Pour la communauté delli Perri, on relève 350 oliviers dont 200 sur 29,26 arpents de terrains cultivés en oliviers, au lieu-dit la *Mortella* et 150 pieds au lieu-dit *Ogliastrello* sur des arpents consacrés aux vignes et aux plantes annuelles, sans indication précise sur leur emplacement. Ces pieds ne sont pas reportés dans le bilan final. Nous constatons qu'il y a presque autant d'oliviers recensés sur des terres désignées comme terres oléicoles que sur des zones consacrées principalement aux vignes et aux plantes annuelles.

La communauté de la Mezzana comptabilise 244 oliviers et 1,68 arpents de terrains consacrés aux oliviers. Ceux-ci se répartissent de la façon suivante : 80 dans la zone de *Pianicciolo*, 4 au lieu-dit *village de Sarrola Carcopino* et la *Trinité*, sans doute, sur 1,95 arpents des terres consacrées aux vignes et sur 38,41 arpents des terres destinées aux plantes annuelles, 60 au lieu-dit *Ficcaggiola* sur des terres qui ne sont pas recensées comme cultivées mais où l'on trouve 148,22 arpents de terres susceptibles d'être mises en valeur pour les plantes annuelles ou probablement dans le maquis et, enfin, 100 pieds à *Valle delli Caselli*, dans les 14,26 arpents de vignes car elles sont les seules cultures présentes.

En consultant le registre du commerce, on observe que pour la première fois cette communauté peut, les années abondantes, fournir de l'huile à Ajaccio ; les quantités fournies ne sont pas indiquées. Le complantage semble être dominant sur la spécialisation des espaces en monoculture. Le nombre de pieds est sans doute supérieur à celui recensé, car le commerce nécessite une quantité considérable d'huile et, de plus, l'olivier arrive en tête des arbres qui croissent sur le territoire de la communauté ; ce positionnement qualitatif témoigne probablement de l'importance quantitative de cet arbre dans cette zone territoriale.

Dans la communauté voisine d'Appietto**,** on ne trouve aucun arpent d'olivier cultivé ou susceptible d'être cultivé ; le bilan du Terrier mentionne un total de 195 pieds dont 20, sans doute dans 13,61 arpents de vignes de la zone du village d'Appietto, 60 dans les 8,81 arpents de vignes et des 11,23 arpents de terres arables de la *Punta al Pero*, *il Castagnolo San Gregorio*, 15 dans les 1,59 arpents de vignes de *Valle di Canale, la Croce* et, enfin, 100 dans les 15,40 arpents de vignes de *Pietrabolla*.

Une nouvelle fois, la règle : vignes, terres d'accueil pour les oliviers, semble être appliquée dans ce grand ouest de la Corse.

Dans la communauté d'Alata ne figure aucun arpent d'oliviers, mais 140 arbres sont inscrits, dont 30 dans la zone du village d'Alata sur des terres non recensées dans les espaces cultivés et 110 dans la zone de *Vigna Piana* où l'on relève 1,80 arpents de terrain cultivé pour les plantes annuelles. Ces oliviers étaient-ils tous implantés sur le terrain cultivé ou bien étaient-ils épars dans le maquis environnant ? La communauté pratique un peu de commerce d'huile avec Ajaccio, les années abondantes.

La communauté de Cuttoli Corticchiato semble ne pas connaître la culture de l'olivier, à cette époque.

Tableau 24 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Ajaccio, province d'Ajaccio.

Pieve d'Ajaccio *(canton d'Ajaccio)*			48,11	0	2120
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Ajaccio		***48,11***		***2120***
Lieux-dits					
		Milelli (Casurania)	48,11		720
		Madonna Caccianello			40
		sur 3,26 arpents de vignes ; Carmine, Caccianello			20
		sur 4,50 arpents de vignes; San Rimedio (Casabianca)			580
		sur 11 arpents de vignes; Casuraccia (Pratale)			300
		sur 23,32 arpents de vignes ; Padula			100
		sur 8,36 arpents de vignes ; Ochio Frassato, Campiccioli			20
		sur 16,15 arpents de vignes; *Valle Linaccio*			181
		sur 3,37 arpents de terres arables; *bocca Sambuchello*			60
		sur 19,10 arpents de vignes; *la Giuncaggia*			20
		sur 120,73 arpents de vignes; aux *"Cannes"*			60
		sur 4,93 arpents de vignes; *la Budiccione*			20
Commentaire	Chênes verts,vergers…Commerce principal: le corail.Pop.4701h en 1786.				

Pieve d'Ajaccio (canton d'Ajaccio)

La communauté d'Ajaccio, agglomération principale de la Corse, recense 2120 oliviers et 48,11 arpents de terrains consacrés aux oliviers. Pourtant, les deux ne se superposent pas parfaitement, loin de là, la réalité est beaucoup plus complexe. En effet, les 48,11 arpents oléicoles n'accueillent que 720 oliviers recensés au lieu-dit les *Milelli (Casurania)* ; au-delà de cette zone identifiée, environ les deux tiers restants, soit 1420 pieds, se répartissent sur des terres consacrées initialement à d'autres cultures dominantes, de la manière suivante : 40 au lieu-dit la *Madonna Caccianello* sur des terres non définies ; 20 dans la zone le *Carmine, Caccianello* sur 3,26 arpents de vignes ; 580 à *San Rimedio (Casabianca)* sur 4,50 arpents de vignes, 4,54 arpents de plantes annuelles ou bien dans le maquis, car 153,91 arpents sont susceptibles d'être cultivés pour les terres arables ; 300 au lieu-dit *Casuraccia (Pratale)* sur 11 arpents de vignes et 9,17 arpents de terres arables ; 100 à la *Padula* sur 23,32 arpents de vignes ; 20 à *Ochio Frassato, Campiccioli* sur 8,36 arpents de vignes ; 181 à *Valle Linaccio* sur 16,15 arpents de vignes et 17,50 arpents de terres arables ; 60 à *bocca Sambuchello* sur 3,37 arpents de terres arables ; 20 à la *Giuncaggia* sur 19,10 arpents de vignes et 3 arpents de terres arables ; 60 aux "Cannes" sur 120,73 arpents de vignes et 1 arpent de plantes annuelles ; enfin, 20 à la *Budiccione* sur 4,93 arpents de vignes.

Une nouvelle fois, Ajaccio confirme le phénomène de complantage « vignes-oliviers » avec des concentrations variables d'oliviers.

En 1786, 4 701 habitants sont recensés ; à cette époque, l'arbre dominant sur le territoire d'Ajaccio est le chêne vert.

Tableau 25 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Cauro (canton de San Piero), province d'Ajaccio.

Pieve de Cauro *(canton de San Piero)*			0	0	660
	Bastellica la plaine			***0***	***0***
Commentaire	chênes verts, ce territoire est apte à avoir un développement oléicole et viticole de premier plan				
Lieux-dits	***Ocana***		***0***	***0***	***660***
		sur 19,32 arpents de bois et de châtaigniers; Carbatoggio			10
		57,90 arpents pour les plantes annuelles; *Penta del Castello*			100
		sur 6,02 arpents de vignes;*Arbugliari Jargolo*			250
		sur 19,80 arpents de vignes; *la Vanna*			300
Commentaire	Les oliviers, les chênes verts et les châtaigniers . Pop.318 habitants.				

	Tolla	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Surtout des châtaigniers.			
	Eccica Suarella	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Chênes verts…			
	Cauro	***0***	***0***	***0***
Commentaire	chênes verts…			
	Bastellica	***0***	***0***	***0***
Commentaire	pins, chênes verts et blancs,hêtres, et châtaignes & truites renommées.			

Pieve de Cauro (canton de San Piero)

Sur la communauté de Bastellica la plaine, aucune culture de l'olivier n'est pratiquée ; cependant, il est noté que ce territoire est apte à avoir un développement oléicole et viticole de premier plan.

Sur la commune d'*Ocana*, nous n'avons aucun arpent d'olivier cultivé, mais on y recense 660 oliviers dont 10 au lieu-dit *Carbatoggio* sur 19,32 arpents de bois et de châtaigniers - cette donnée est intéressante car elle nous montre, en effet, comme en d'autres régions de la Corse, qu'il y a eu des plantations voisines d'oliviers et de châtaigniers, avec un entremêlement des espaces - , 100 au lieu-dit *Penta del Castello* où il n'y a aucun arpent cultivé, probablement dans le maquis car on observe que 57,90 arpents pourraient être cultivés pour les plantes annuelles, 250 au lieu-dit *Arbugliari Jargolo* sur 6,02 arpents de vignes, 1,40 arpents de châtaigniers et 94,34 arpents cultivés pour les plantes annuelles et enfin, 300 oliviers à la *Vanna* sur 19,80 arpents de vignes. Là aussi, c'est la domination du complant avec une présence accrue des terres arables. Les oliviers, les chênes verts et les châtaigniers font partie de la trilogie arboricole la plus importante sur ce territoire.

Les communautés de Tolla, Eccica Suarella, Cauro, Bastellica la montagne ne connaissent pas du tout l'olivier sur leur sol, d'après les relevés. Dans ces zones de montagnes, les raisons climatiques et autres ne permettent pas sa culture ; ce sont des zones dédiées aux bois et aux châtaigniers.

Tableau 26 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Talavo (canton de Zicavo), province d'Ajaccio.

Pieve de Talavo *(canton de Zicavo)*		0	0	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Tasso	***0***	***0***	***0***
Commentaire	pins, chênes verts, hêtres et châtaigniers			
	Giuvicacci	***0***	***0***	***0***
Commentaire	hêtres et châtaigniers			
	San Paolo	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Châtaigniers			
	Palneca et Ciammanacce	***0***	***0***	***0***
Commentaire	chênes verts et châtaigniers			
	Cozzano	***0***	***0***	***0***
Commentaire	chênes verts et châtaigniers			
	Zicavo	***0***	***0***	***0***
Commentaire	4 arpents de vignes en plaine et montagne			

	Guiterra		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et châtaigniers			
	Corrano		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et châtaigniers			
	Zevaco		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et châtaigniers			

Pieve de Talavo (canton de Zicavo)

Dans les communautés de *Tasso, Giovicacci, San Paolo, Palneca-Ciamannacce, Cozzano, Zicavo, Guitera, Corrano et Zecavo*, il n'y a pas d'oliviers. Nous pouvons faire les mêmes observations que pour les communautés précédentes : ce sont des zones de montagne dédiées aux bois et aux châtaigniers.

Tableau 27 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Ornano (canton de Santa Maria Sicchè), province d'Ajaccio.

Pieve d'Ornano *(canton de Santa Maria Sicchè)*			8,25	1241,16	8245
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Frassetto		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et châtaigniers			
	Quasquara		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et châtaigniers			
	Campo		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et châtaigniers			
	Santa Maria Siché		***3,45***		***0***
Lieux-dits		Zone du village	3,45		
Commentaire					
	Azilone		***0***	***0***	***0***
Commentaire					
	Forciolo		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts et Châtaigniers			
Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**	
	Zigliara		***4,8***		***500***
Lieux-dits		dans la zone du village	4,8		200
		sur 5 arpents de vignes; *Vardina*			150
		sur 3 arpents de vignes ; *Valdo Pasquino*			100
		sur 46,08 arpents de bois ; *Tebbio, Pedone et Piuvina*			50
Commentaire		chênes verts et châtaigniers. Pop.500 h.			
	Grossetto		***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts, châtaigniers, noyers et oliviers?			
	Urbalocone		***0***	***0***	***0***
Commentaire					

		Guarguale	***0***	***0***	***0***
Commentaire					
		Pila Canale	***0***	***0***	***7730***
	Lieux-dits	sur 5,51 arpents de vignes, dans la zone du village			400
		sur 82,75 arpents plantes annuelles; *à Rondinaja*			500
		sur 209,64 arpents de plantes annuelles; *à Porcilella*			400
		sur 117,78 arpents de plantes annuelles; *à Porcilella*			500
		sur 176,09 arpents de plantes annuelles; à Silvatellaga			30
		sur 66,26 arpents de plantes annuelles; *à Pievanaccia*			300
		sur 66,26 arpents de plantes annuelles; à *Valle Majo*			4000
Commentaire		Aucun olivier n'est reporté dans le "Résultat" soit au total 7 730 pieds			
		Cognocoli Monticchi	***0***	***0***	***15***
Commentaire		chênes verts, châtaigniers et oliviers			
		Albitreccia	***0***	***0***	***0***
Commentaire		chênes verts, châtaigniers			
		Grossetto plaine	***0***	***0***	***0***
Commentaire					
		Santa Maria Siché, Frassetto, Quasquara et Campo	***0***	***1082,99***	***0***
		Giugliano		14,82	
		à Cordiccia		21,01	
		à Taffari lipiani		44,48	
		à Galustra		69,66	
		à Vallelouga		73,75	
		à Tapono Crocella		19,30	
		à Ajadellapietra		37,58	
		à Lapreta		55,39	
		à Crocella		57,28	
		à Tegghiaccia		39,15	
		à Gerinana Canelli		69,84	
		à Germana Barono		65,99	
		à Marmottaja		111, 91	
		à Anastasia		86,53	
		à Dellapietra		69,25	
		à Lasovera		24,18	
		à Vetriciono		46,56	
		à Gli porconi		35,79	
		à Caladigiglio		35,30	865,86
Commentaire		L'essentiel est consacré aux ensemencements, ces grands espaces de plaines sont susceptibles, d'après les géomètres du Terrier, d'être cultivés en oliviers			
		Domaine de Coti	***0***	***132,48***	***0***
		à Ambramatojo		9,56	
		à Louretto Pecita		22,61	
		à San Pietro		78,19	
		à Pruniccia		14,23	
		la Punta Poggiola		14,91	139,50
Commentaire		L'olivier semble être l'arbre qui conviendrait le mieux			
		Zevaco plaine	***0***	***20,99***	***0***
		à Sottana		20,99	
Commentaire		l'olivier serait le plus adapté à la culture arboricole.			

	la plaine de Taravo	***0***	***4,7***	***0***
	à Chiosono		4,7	
Commentaire	dans la commune d'Ornano, l'olivier sauvage pourrait être greffé avec soin.			

Pieve d'Ornano (canton de Santa Maria Sicchè)

On note une absence d'oliviers sur les territoires d'Azilone, Forciolo, Urbalocone Guarguale, Albitreccia et Grossetto plaine.

Pour la communauté de Santa Maria Siché où l'on ne recense aucun pied d'olivier, il est précisé que 3,45 arpents près du village sont consacrés à la culture de l'olivier. Comment interpréter ces informations ? Nous ne connaissons pas la densité de ces arbres. Ce manque de précision se rencontre, également, dans de nombreuses autres communautés de Corse, ce qui signifie que les données du Terrier ne sont pas totalement fiables pour apprécier avec exactitude la culture de l'olivier.

A Ziliara, on relève 500 oliviers dont 200 sur 4,08 arpents dans la zone du village ; 150 pieds dans la zone de *Vardina* où sont plantés 5 arpents de vignes, 33,93 arpents de châtaigniers et 101,73 arpents de plantes annuelles ; 100 oliviers dans la zone de *Valdo Pasquino* sur 3 arpents de vignes, 101,30 arpents de châtaigniers et 101,33 arpents de plantes annuelles ; enfin, 50 oliviers dans la zone de *Tebbio, Pedone et Piuvina* sur 46,08 arpents de bois et châtaigniers et 42,17 arpents de plantes annuelles.

Sur Grossetto, les indicateurs oléicoles sont absents, néanmoins dans la synthèse relative au « Règne végétal », on observe que les oliviers sont présents sur le territoire !

Pour *Pila Canale,* la situation est bien différente ; nous n'avons aucun arpent oléicole, pourtant, on trouve un nombre impressionnant de pieds d'oliviers : dans la zone du village 400 sur 5,51 arpents de terres consacrées à la vigne et 175,75 arpents aux plantes annuelles ; à *Rondinaja* 500 arbres sur uniquement 82,75 arpents de terres vouées aux plantes annuelles ; à *Porcilella* 400 sur 209,64 arpents de plantes annuelles et 500 arbres à *Porcilella* sur 117,78 arpents de plantes annuelles ; à *Silvatellaga* 30 oliviers sur 176,09 arpents de plantes annuelles ; à *Pievanaccia* 300 oliviers sur 66,26 arpents de plantes annuelles ; à *Valle Majo* 4000 pieds sur 66,26 arpents de plantes annuelles !

Le total recensé est de 7730 pieds, mais il ne correspond pas à la somme éffectuée zone par zone.

Toutes ces terres appartiennent aux citoyens. Nous pouvons remarquer la domination du complant céréaliers avec des arbres épars. Cette communauté domine la zone.

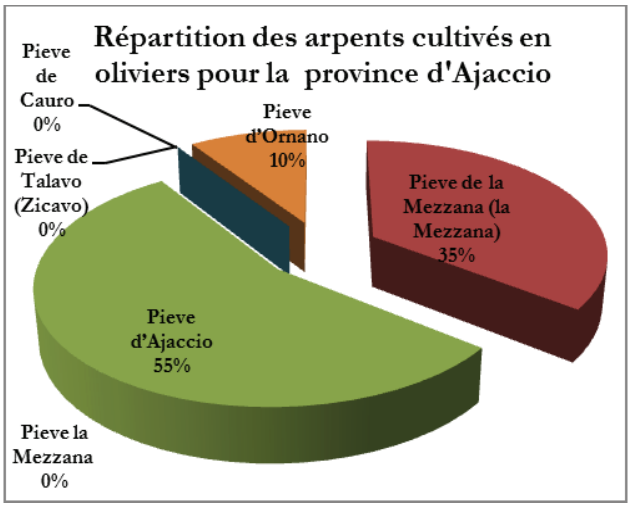
A Cognocoli Monticchi, 15 oliviers sont notés sans aucune précision sur leur implantation ; toutefois, la synthèse sur le « Règne végétal » mentionne la présence réelle de l'olivier au même titre que les châtaigniers et les chênes verts.

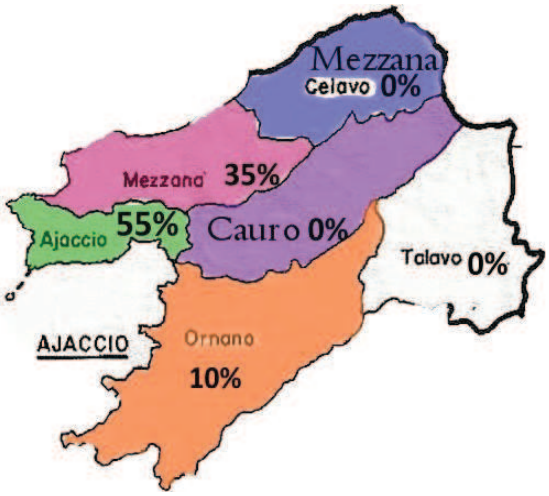
Attardons-nous sur les communautés de Santa Maria Siché, Frassetto, Quasquara et Campo : ces grands espaces de plaines sont susceptibles, d'après les géomètres du Terrier, d'être cultivés en oliviers ; 1022,99 arpents pourraient connaître l'olivier qui serait l'arbre le mieux adapté dans ces zones : 14,82 arpents à *Giugliano*, 21,01 à *Cordiccia*, 44,48 à *Taffari lipiani*, 69,66 à *Galustra*, 73,75 à *Vallelouga*, 19,30 à *Tapono Crocella*, 37,58 à *Ajadellapietra*, 55,39 à *Lapreta*, 57,28 à *Crocella*, 39,15 à *Tegghiaccia*, 69,84 à *Gerinana Canelli*, 65,99 à *Germana Barono*, 111, 91 à *Marmottaja*, 86,53 à *Anastasia*, 69,25 à *Dellapietra*, 24,18 à *Lasovera*, 46,56 à *Vetriciono*, 35,79 à *Gli porconi* et 35,30 arpents à *Caladigiglio* ; l'essentiel est consacré aux ensemencements.

Le domaine de Coti ne connaît aucun arpent cultivé en oliviers et aucun pied d'olivier, mais 132,48 arpents sont susceptibles d'être une terre d'élection pour cet arbre : 9,56 arpents à *Ambramatojo*, 22,61 à *Louretto Pecita,* 78,19 à *San Pietro*, 14,23 à *Pruniccia*, et 14,91 à la *Punta Poggiola*. L'olivier semble être l'arbre qui conviendrait le mieux.

Pour *Zevaco plaine***,** 20,99 arpents sont incultes ; à *Sottana*, l'olivier serait le plus adapté à la culture arboricole.

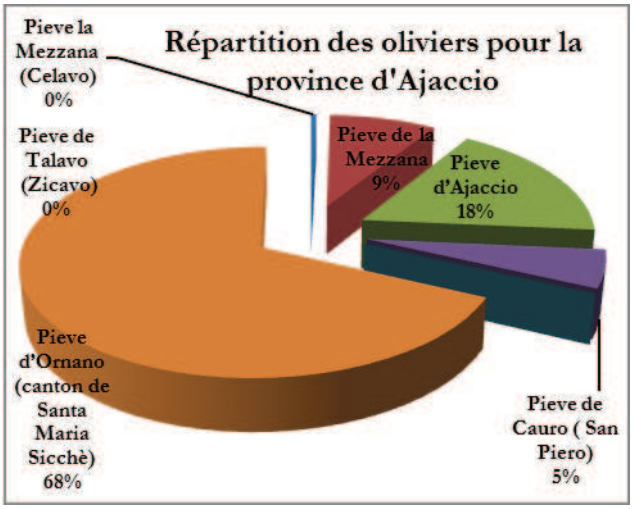
Pour la plaine de Taravo, sur 4,7 arpents à *Chiosono*, dans la commune d'Ornano, l'olivier sauvage pourrait être greffé avec soin. Toutes ces terres sont vouées aux ensemencements. 2918 arpents sont cultivés. L'oléastre est le plus commun.

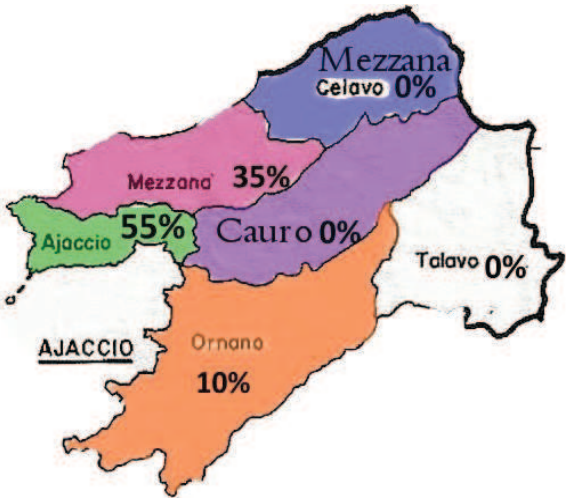




Graphique 11: Répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve pour la province d'Ajaccio (%) (Plan Terrier).

Figure 8 : Carte de la province d'Ajaccio, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).





Graphique 12 : Répartition des oliviers par pieve pour la province d'Ajaccio (%) (Plan Terrier).

Figure 9 : Carte de la province d'Ajaccio, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

Bilan pour la province d'Ajaccio : ces territoires ont un grand potentiel oléicole, mais dominé de manière écrasante par les *Biade*. Avec 11 125 oliviers et seulement 51,56 arpents d'oliviers, la province d'Ajaccio s'impose.

c) Province de Sartène[78], au sud de l'île

Pievi d'Istria, Scopamène, Tallano, Valinco, Sartene, Carbini)

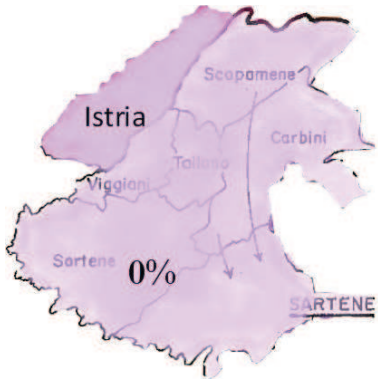


Figure 10 : Carte de la province de Sartène, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 11 : Carte de la province de Sartène, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 28 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Istria (Canton du Taravo), province de Sartène.

Province de Sartène			**809,16**	**5197,21**	**380**
Pieve d'Istria *(Canton du Taravo)*			**0**	**0**	**380**
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Lieux-dits	***Casalabriva***	***0***	***0***	***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts.			
		Petreto Bicchisano	***0***	***0***	***0***
Commentaire		pas d'information			
		Moca Croce	***0***		***180***
	Lieux-dits	sur 3 arpents de vignes; *la Pinzuta*			50
		sur 146,51 arpents de terre arables; les *Catarelle*			30
		sur 91,52 arpents de terres arables; village			100
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts.			
		Argiusta et Moriccio	***0***		***200***
	Lieux-dits	4 arpents de vignes, 44,99 a de bois; zone village			100
		sur 4 arpents de vignes; *village d'Argiusta*			100
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts, quelques oliviers; 248 habitants en 1785			
		Olivese	***0***		***0***
Commentaire					

Pieve d'Istria (Canton du Taravo)

Dans les communautés de Casalabriva, Petreto Bicchisano et Olivese, aucun olivier n'est recensé. A Moca Croce, on peut observer la présence de 180 oliviers, mais l'absence d'arpents oléicoles. Ces oliviers se trouvent sur des terres privées et sont répartis de la façon suivante : 50 dans la zone de la *Pinzuta* sur 3 arpents de terres consacrées à la vigne, 37,27 arpents aux bois et 111,81 aux céréales ; 30 dans les *Catarelle* sur 146,51 arpents de terre arables et enfin 100 dans la zone du

[78] *A.D.C.S.*,, 2Mi 16. Province de Sartène.

village sur 91,52 arpents de terres arables. Ces chiffres ne sont pas reportés dans le bilan final. Les oliviers ne font pas partie des arbres dominants.
A Argiusta et Moriccio, on relève 200 oliviers dont 100 dans la zone du village de Moriccio où l'on retrouve 4 arpents de vignes, 44,99 arpents de bois et 68,33 arpents de plantes annuelles, et 100 au village d'Argiusta sur 4 arpents de vignes, 38,92 arpents de bois et 79,32 arpents de terres arables. La synthèse nous informe qu'il y a quelques oliviers (peu nombreux) contrairement aux châtaigniers et chênes verts.

Tableau 29 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Scopamene, province de Sartène.

Pieve de Scopamene *(canton de Serra di Scopamene)*			0	0	0
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Aullene	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts; 800 habitants			
		Cuenza	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts, pins aucun arbre à fruit à cause du froid; 135 habitants			
		Sorbollano	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts, pins aucun arbre à fruit à cause du froid;			
		Serra di Scopamene	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts et oliviers; 705 habitants			
		Zerubia	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts et noyers			

Pieve de Scopamene (canton de Serra di Scopamene)
Pour Aullene, Zerubia, Cuenza et Sorbollano, il n'est pas mentionné d'oliviers ; pour ces deux dernières communes, il est précisé que cette absence est due au froid.
Pour Serra di Scopamene, il est noté une absence de marqueurs, toutefois dans la synthèse consacrée au « Règne végétal », il est indiqué 18,36 arpents cultivés à *Arpoli* ; s'agit-il de la réalité ou d'une erreur ?

Tableau 30 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Tallano, province de Sartène.

Pieve de Tallano *(canton de Tallano)*			53,32	*0*	*0*
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Zoza	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts et noyers			
		Altagene	***18,32***		***0***
	Lieux-dits	terres privées, Valle di Santi	0		
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts et oliviers?			
		Mela	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts et oliviers?			
		Sant'Andrea	***7,47***		***0***
	Lieux-dits	dans la zone du village	7,47		
Commentaire		village le plus élevé de la plaine où l'olivier et le châtaignier conviennent le mieux			

		Santa Lucia	***7,28***	***0***
	Lieux-dits	dans la zone du village sur 68,58 arpents cultivés	7,28	
Commentaire		deux moulins travaillent toute l'année sur la commune		
		Olmiccia	***7,28***	***0***
	Lieux-dits	sur 36,92 arpents de vignes; zone du village	7,28	
Commentaire		les oliviers. Commerce, surplus en grains, huile à Propriano		
		Loreto de Tallano	***5,97***	***0***
	Lieux-dits	sur 21 arpents de vignes; zone du village	5,97	
Commentaire		chênes verts et pins		
		Poggio di Tallano	***7***	***0***
	Lieux-dits	50 arpents de vignes, *Chioso Nuovo*	7	
Commentaire		les oliviers y sont les arbres les plus communs		

Pieve de Tallano (canton de Tallano)

Dans les communautés de Zoza et Cargiaca, il n'y a pas d'olivier.

Dans les autres communes, Altagene, Mela, Sant'Andrea, Santa Lucia, Olmiccia, Loreto de Tallano et Poggio de Tallano, on ne recense aucun pied d'olivier, mais d'autres informations font apparaître la culture de l'olivier.

Pour Altagene, 18,32 arpents d'oliviers cultivés sont mentionnés ! Pour *Valle di Santi*, terres privées, il est noté, dans le « Règne végétal », la présence de l'olivier, mais pas sa densité !

A Mela**,** la présence de l'olivier dans le « Règne végétal » est bien précisée. Dans ces deux communautés, les arbres les plus communs sont les châtaigniers, les oliviers et les chênes verts.

Pour la communauté de *Sant'Andrea*, on trouve 7,47 arpents oléicoles dans la zone du village. C'est le village le plus élevé de la plaine où l'olivier et le châtaignier sont les arbres qui conviennent le mieux.

Dans la communauté de Santa Lucia, il est fait mention de 7,28 arpents de terrain oléicole cultivé ; dans la zone du village sur 68,58 arpents cultivés, 15,49 arpents sont consacrés aux vignes et 45,81 arpents aux plantes annuelles ; deux moulins travaillent toute l'année sur la commune.

A Olmiccia**,** 7,28 arpents de terrain cultivé oléicole dans la zone du village où dominent les vignes, sont recensés.

Il est curieux de trouver exactement le même chiffre pour les deux communautés voisines. Est-ce le fruit du hasard ou bien une transcription peu scrupuleuse ?

Il est précisé que les oliviers sont des arbres adaptés.

Pour *Loreto de Tallano*, on relève 5,97 arpents de terrain oléicole dans la zone du village.

Pour la communauté limitrophe de *Poggio di Tallano*, il est noté 7 arpents oléicoles dans la zone du *Chioso Nuovo* là où dominent les vignes (50 arpents) ; d'après les géomètres, les oliviers y sont les arbres les plus communs.

Tableau 31 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Viggiano (Canton du Valinco), province de Sartène.

Pieve de Viggiano *(Canton du Valinco)*		180,59	1280,58	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Santa Maria Figaniella	***13,58***		***0***
Lieux-dits	1,55 arpents de vignes; zone du village			
Commentaire	chênes verts et oliviers			

	Viggiano et Moca		***0***		***0***
Commentaire	les pins sur les hauteurs, les chênes verts et les oliviers sur les coteaux				
	Fozzano		***6,84***	***341,57***	***0***
	Lieux-dits	*l'Alzeta, la Contrella, sur des terres privées*	6,84		
		l'Annunziata, il Pietrajo		65,03	
		l'Alzeta		65,70	
		Vigna alla Fontana		79,35	
		Orto , Petralba		22,34	
		le Lenzaccie,Pian delli forchi		35,94	
		il verticciolo, il nivalone		73,21	
Commentaire	les oliviers y sont les arbres les plus communs, châtaigniers, amandiers, poiriers et figuiers				
	Arbellara			***348,08***	***0***
	Lieux-dits	*Chioso sottano*		99,18	
		Portigrando		50,40	
		il Ponte Scaracupa		198,51	
Commentaire	Les arbres les plus communs sont les oliviers; surplus d'huile au commerce durant les années favorables				
	Viggianello			***370,34***	***0***
	Lieux-dits	*Monacà, il mattone*		7,20	
		Pietrabianca		53,14	
		il pertuso		72,30	
		Acqua di Viggia		95,38	
		coll dell'Asino		34,62	
		la Budiccia		107,70	370,34
Commentaire	Les arbres les plus communs sont les oliviers, les chênes verts et liège.				
	Olmeto		***160,17***	***182,89***	***0***
	Lieux-dits	*San Cervone, piani Minori*	17,01		
		li Petrnielli, taglio di Aregna	12,35		
		Vacca di Pacciola	12,80		
		village d'Olmeto	48,64		
		Pian del Monte	10,47		
		Giavilella	1,80		
		village d'Olmeto	27,10		
		li Petrnielli	130,17	44,36	
		village d'Olmeto		6,05	
		Sant'amaria, Pietra Rossa		44,57	
		Torra della Calanca		87,91	
Commentaire	Olmeto est abondant en huile, vin et grains ; les arbres les plus communs sont les oliviers et les châtaigniers ; le commerce de l'huile et du vin est pratiqué ; les vignes représentent 120 arpents cultivés et 444,69 incultes.				
	(Plaine de) Tavaria			***37,7***	***0***
	Lieux-dits	*Machia gradata*		37,7	
Commentaire	Les arbres les plus communs sont les oliviers, les chênes verts				

Pieve de Viggiano (Canton du Valinco)

La communauté de Santa Maria Ficaniella compte près de 13,58 arpents d'oliviers dans la zone du village pour seulement 1,55 arpents de vignes. Il est noté que les arbres les plus communs sont l'olivier et le chêne vert.

Pour Viggiano et Moca, on ne recense aucun pied, aucun arpent ; il est précisé que les oliviers poussent sur les coteaux ! Pourquoi ne sont-ils pas mentionnés ?

A Fozzano, aucun pied n'est recensé, néanmoins on relève 6,84 arpents d'oliviers cultivés dans la zone de *l'Alzeta, la Contrella,* sur des terres privées. D'après les géomètres, il y aurait 341,57 arpents de terres susceptibles d'être cultivées en oliviers dont 65,70 arpents dans la zone des oliviers cultivés.

Le potentiel oléicole de la commune, composé essentiellement d'oléastres en attente de greffes, semble très important puisque les arpenteurs ont noté que les oliviers sont les arbres les plus diffusés (voir le détail de la géographie du potentiel).

Pour la communauté voisine d'Arbellara où les terres susceptibles de voir se développer la culture de l'olivier sont de l'ordre de 348,08 arpents, il est fait le même constat. Il est précisé que les arbres les plus communs sont les oliviers et qu'un surplus d'huile est livré au commerce durant les années favorables.

Donc, ici, inéluctablement la culture de l'olivier est ancienne, malgré son absence dans le formalisme des terres cultivées. Sans doute, les oliviers en grande quantité, étaient-ils exploités de manière aléatoire et épisodique sur ces espaces, livrés à eux-mêmes, sans soins culturaux, ce qui ne signifie nullement une absence oléicole, bien au contraire. On retrouve ce phénomène particulier sur les territoires de nombreuses communautés du Nord de l'île.

Viggianello n'a pas d'oliviers recensés par arpent cultivé, toutefois 370,34 arpents d'oliviers incultes sont mentionnés ; le potentiel est considérable.

Enfin, la communauté d'Olmeto ne relève aucun pied d'olivier, mais compte près de 160,17 arpents d'oliviers cultivés, le total cultivé est le plus important pour l'heure : 17,01 dans la zone de *San Cervone, piani minozi* ; 12,35 dans la zone de *li Petronielli, Taglio d'Aregna* ; 12,80 dans la zone de *Vacca di Pacciola* ; 48,64 dans la zone du village d'Olmeto ; 10,47 dans la zone de *Pian del Monte* ; 1,80 dans la zone de *Giovilella* ; 27,10 dans la zone du village d'Olmeto et 182,89 arpents incultes.

La synthèse indique qu'Olmeto est abondant en huile, vin et grains ; les arbres les plus communs sont les oliviers et les châtaigniers ; le commerce de l'huile et du vin est pratiqué ; les vignes représentent 120 arpents cultivés ; la plaine de Tavaria compte 37,10 arpents incultes et de nombreux oléastres.

Tableau 32 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sartène, province de Sartène.

Pieve de Sartène *(canton de Sartène)*		0	174,28	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Belvédère	***0***		***0***
Commentaire	il y a des oléastres à profusion, les oliviers et chênes verts pourraient le mieux convenir.			
	Campomoro			
Commentaire	les oliviers et châtaigniers paraissent le mieux convenir; idem oléastres.			
	Grossa	***0***		***0***
Commentaire	les oliviers et châtaigniers paraissent le mieux convenir; idem oléastres.			
	Chiave	***0***		***0***
Commentaire	les oliviers et châtaigniers paraissent le mieux convenir; idem oléastres.			
	Bilia	***0***		***0***
Commentaire	les oliviers et châtaigniers paraissent le mieux convenir; idem oléastres.			

	Sartène		***0***	***174,28***	***0***
	Lieux-dits	*Campo di lunga, la Scalella*		100,08	
		Taglio del Minuccio		42,77	
		la Montagnola		31,43	
Commentaire	(*la Montagnola* où un moulin travaille toute l'année et 242,85 arpents de vignes). Les arbres les plus communs sont les oliviers, les châtaigniers, les chênes verts et liège, des pins dans les hauteurs. En 1785, 1457 habitants; surplus en grain, vin et huile.				
	Giuncheto		***0***		***0***
Commentaire					
	Granace		***0***		***0***
Commentaire					
	Foce		***0***		***0***
Commentaire					
	Monacia-d'Aullene, Zérubia plaine		***0***		***0***
Commentaire	Pins et chênes verts, les arbres qui conviendraient sur les coteaux sont les oliviers, châtaigniers.				

Pieve de Sartène (canton de Sartène)

A Belvédère comme au domaine de Campomoro, il n'est recensé ni oliviers, ni arpents cultivés ; en revanche, il y a des oléastres à profusion.

Pour les communautés de Grossa, Chiave et Bilia, pour celles de l'extrême sud, Granace, Giuncheto et pour Foce, Monacia-d'Aullene, Zérubia plaine, les arbres qui conviennent le mieux sont les oliviers et les châtaigniers.

A Figari, domine la vigne sans partage.

Pour Sartène, chef-lieu du canton, on ne mentionne aucun pied, aucun arpent cultivé, mais on trouve 174,28 arpents de terrains incultes dont 100,08 à *Campo di lunga, la Scalella*, 42,77 à *Taglio del Minuccio*, 31,43 à la *Montagnola* où un moulin travaille toute l'année et 242,85 arpents de vignes.

On pourrait penser que la communauté de Sartène est dépourvue d'oliveraies dignes de ce nom. Pourtant, on relève dans les synthèses relatives à la situation de la communauté, que les arbres les plus communs sont les chênes et les oliviers, et que lors des années abondantes, le surplus d'huile, de vin et de grains est commercialisé. Il semblerait qu'une oliveraie, peu entretenue et laissée à l'état semi-sauvage, réside dans les 174,28 arpents de terres incultes.

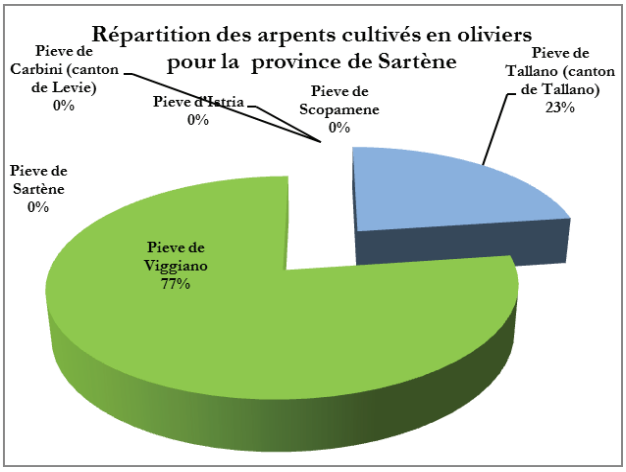
Tableau 33 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Carbini (canton de Levie), province de Sartène.

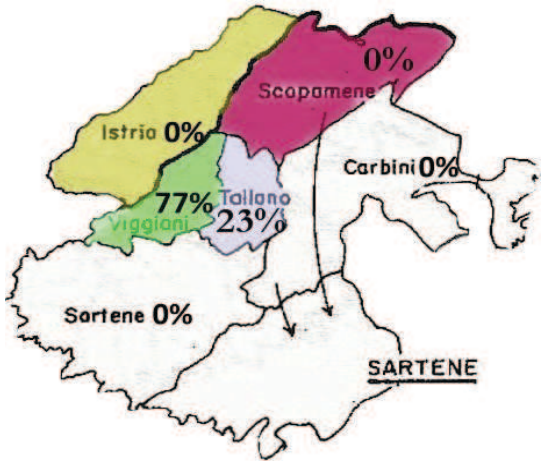
Pieve de Carbini *(canton de Levie)*		0	141,91	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Figari	***0***		***0***
Commentaire	domine la vigne sans partage.			
	Serra et Sorbola	***0***		***0***
Commentaire	Pins et chênes verts			
	Lévie et San Gavino	***0***	***141,91***	***0***
Lieux-dits	(Plan N°61 minute 240) *; il Cotticio*		141,91	
Commentaire	Surplus, un commerce d'huile, de vin et de grains y est pratiqué; 106 arpents de vignes			
	Zonza	***0***		***0***
Commentaire	Pins, chênes verts et châtaigniers.			

Pieve de Carbini **(**canton de Levie)

Dans les communautés de la Serra, Sorbola et Zonza, il n'y a pas d'oliviers ; on relève des pins et des chênes ; des châtaigniers également pour Zonza.

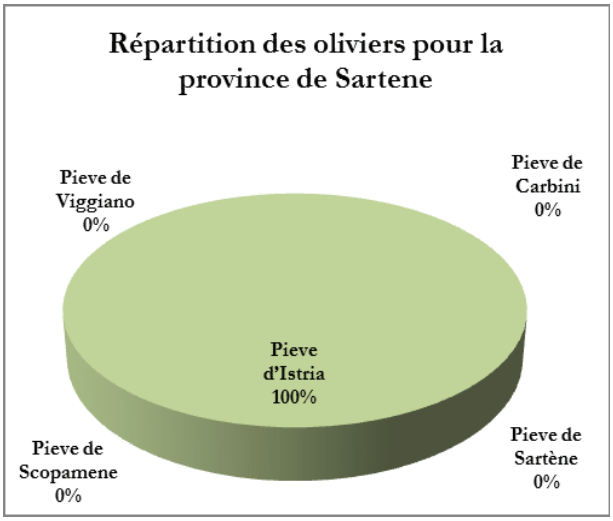
Pour Lévie et San Gavino, il est noté 141,91 arpents de terres incultes dans la zone de *il Cotticio* ; un commerce aléatoire d'huile y est pratiqué. La vigne est présente sur 106 arpents de terrain cultivé.

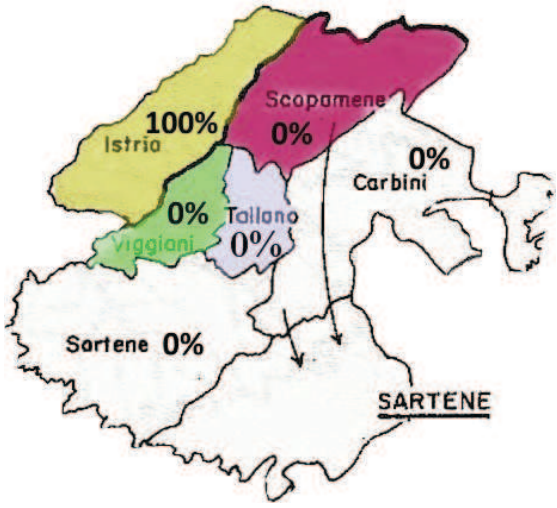




Graphique 13 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Sartène (%) (Plan Terrier).

Figure 12 : Carte de la province de Sartène, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).





Graphique 14 : Répartition des oliviers pour la province de Sartène (%) (Plan Terrier)

Figure 13 : Carte de la province de Sartène, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier)

Bilan : l'étude de ces quatre premières *pievi* montre que ce territoire connaît un développement oléicole important, avec une spécialisation de certains espaces, une proximité de vignes et d'oliviers moins marquée et un potentiel plus élevé de terres incultes, sans pouvoir, toutefois, définir avec exactitude ce que cette catégorie représente réellement : s'agit-il de terres susceptibles d'être mises en culture ou bien d'espaces déjà imprégnés de l'olivier à l'état de "semi-liberté" ? Nul ne le sait véritablement.

Nous avons là, une région oléicole qui se singularise par sa situation en altitude. Bien avant la fin du XVIII[e] siècle, ces territoires étaient déjà des terres d'élection de l'olivier. Pourtant, il est curieux de constater l'absence d'oliviers recensés. Quelle est la cohérence ?

d) Province de Bonifacio[79] : (*Pievi* : Levant et Bonifacio)

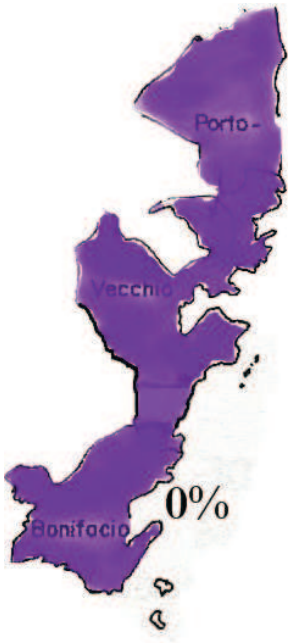


Figure 14 : Carte de la province de Bonifacio, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 15 : Carte de la province de Bonifacio, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 34 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Levant (Canton de Porto-Vecchio), province de Bonifacio.

	Commune	Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
Province de Bonifacio		***575,25***	***3600,44***	***340***
Pieve de Levant *(Canton de Porto-Vecchio)*		49,10	2776,25	340
	Sari (domaine de Porto-Vecchio)		***213,93***	***0***
Lieux-dits	*San Quilico, il vangone*		2,16	
	piano N°123min.47; San Pietro, soverto		104,31	
	Punta di Saviana, falconajia		107,46	
Commentaire				
	A Conca plaine, domaine de Porto-Vecchio		***1946,48***	***0***
Lieux-dits	*Costa, meta d'd'alivi*		51,36	
	Mormentaja, Forconella N°2; 6,71		47,24	
	Chapelle Ste Marie ruinée		77,27	
	Punta di tarappa		90,57	
	Punta Vitoli, foce catarelle		57,91	
	Elsigo, il puteto		81,58	
	Puntalato bocca valose		93,46	
	Ferraginale		54,18	
	Gualdi Calcini		89,82	
	Ghiraldo, l'aje mezzane		46,08	
	Punta dell' Aquila		40,33	
	Punta dell'Calcina		20,96	
	Foce del giovello		85,15	

[79] *A.D.C.S.,* 2Mi 16, Provinces Sartène-Bonifacio.

		Foce Calarello (pascibella)		37,18	
		Valle Spazzuata		67,07	
		Valle di Cosima		48,94	
		Pasciale Avorino		62,82	
		Tozza piana		132,84	
		Ciiccia		134,41	
		Taglio Rosso		81,63	
		Marine di Seppie		103,21	
		Valle Caprianese, Tozza		16,46	
		Valle Caprianese, Punta San Polo		61,39	
		Valle Caprianese, Punta San Polo		68,58	
		Marine di Seppie, Monte Lavico		148,64	
		Punta Finochio		50,91	
		Valle di Luvica, Teppa pozzate		96,72	
Commentaire		Pins, chênes verts et hêtres ; 223 habitants.			
		Zonza à la montagne	***0***	***158,09***	***0***
	Lieux-dits	Punta di Meta, Costa della Sabbia		28,69	
		Punta Rossa		22,91	
		Monte Zambuco, Ruvara		97,34	
Commentaire		Pins, chênes, il y a quelques parties propres aux oliviers			
		Zonza la plaine	***2,80***	***298,88***	***0***
		il Pozzone		61,82	
		Monte Alto a la Volpe		79,03	
		Porto della Fornace		52,61	
		Punta di Messo antone		105,42	
		Isle de St Cyprien, Arrase	2,80		
Commentaire		Chênes verts et oliviers			
		Lecci	***0***		***0***
Commentaire		Chênes verts et oliviers			
		San Gavino	***0***		***0***
Commentaire		Chênes verts et oliviers			
		Porto-Vecchio	***38,14***	***91,5***	***340***
		il tintinajolo Capo Rozzo		41,74	
		Punta di Ruzzonia		19,05	140
		Santo Stefano , la chiosella		30,71	200
		li Reni Valle di Monaco, la Penachine,l'Ulive	18,24		0
		Bastione delli Cameni prés de la ville	8,86		
		la Marina, lo Stagno	11,04		
Commentaire		Chênes verts et oliviers			
		(Le domaine de) Santa Giulia	***8,16***		***0***
		Carona	8,16		
Commentaire		Chênes verts et oliviers			
		San Martino		***67,37***	
		Taglio Rosso lamazata		34,66	
		Canavaggia		5,21	
		Cardicciole, Tegghia		7,38	
		Teppa l'Ortale		20,12	
Commentaire		Chênes verts et oliviers			

Pieve de Levant (Canton de Porto-Vecchio)

A Lecci et San Gavino, on note une absence totale d'oliviers.

A Sari, domaine de Porto-Vecchio, 213,93 arpents incultes sont recensés.

A Conca plaine, domaine de Porto-Vecchio, on relève 1946,48 arpents de terres incultes ; il en est de même pour la communauté de Zonza à la montagne ; pour la communauté de Zonza la plaine, on recense 2,81 arpents cultivés et 298,88 incultes. Les terres cultivées se trouvent sur *l'Isle de Saint-Cyprien.*

Concernant la communauté de Porto-Vecchio, les données[80], quelque peu fantaisistes transmises par le Terrier, nous invitent à la prudence. En effet, il est indiqué 340 pieds, 38,14 arpents de terres cultivées et 91,50 arpents de terres incultes. La logique voudrait que l'on retrouve ces pieds dans les terrains cultivés ; ils y sont totalement absents ! Cependant, ils figurent sur des terrains comptabilisés incultes : 140 pieds sur 19,05 arpents incultes à la *Punta di Ruzzonia* et 200 pieds sur 30,71 arpents à *San Stefano la chiosella*. Il est, donc, très difficile de dresser des bilans fiables.

Le domaine de *Santa Giulia* compte 8,16 arpents cultivés et le territoire de *San Martino* 67,37 arpents incultes.

Tableau 35 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Bonifacio (Canton de Bonifacio), province de Bonifacio.

Pieve de Bonifacio *(Canton de Bonifacio)*		526,15	824,19	0
Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
ville de Bonifacio		***526,15***	***824,19***	
Lieux-dits	*Monte la trinita*	3,08		
	Aqua di peruta	17,56		
	li canali	9,16		
	Leccia Mozza	66,94		
	Canetta	2,49		
	Mollana	1,10		
	la Mela	26,51		
	li canali	16,79		
	Cavallo Morto	62,78		
	Aqua di peruta	50,04		
	Il Bancarello	7,12		
	il Bianco	2,80		
	il Pisano	2,20		
	Il Bancarello	13,18		
	Meragina	2,80		
	il Fortino	4,35		
	Valle di SanGiuliano	10,30		
	Valle di SanGiuliano	14,60		
	Fontanaccia	38,77		
	Casella	12,40		
	Casella en Carterana	35,80		
	Casella et Corcone	15,60		
	Bocca Bianca	1,40		
	Casarini	11,60		
	Santa Manza	2,20		
	Biaggio del Moro	37,90		
	Campo longo	16,39		
	Bella Catarina	2,29		

[80] On peut alors se poser les questions suivantes : comment faut-il comptabiliser les terres oléicoles ? Doit-on tout englober ou bien agir avec circonspection ? Nous sommes, là, devant une difficulté majeure. Nous avions tendance à écarter les terres incultes, mais, force est de constater que nous ne devons pas le faire.

	Cala fiumara	16,94	
	la piantarella	21,14	
	Coltegiolo		32,07
	Monte la trinita		53,12
	Canale di ferrali		49,90
	il Pater noster		25,57
	Capo di fica		27,99
	Aqua di peruta		65,94
	Aqua di peruta		48,98
	il Paduto (e li Sarelle)		0,40
	Muchio Bianco		71,47
	Paraguano		89,82
	Bocca di Porto		44,75
	Cavallino		16,19
	il Bianco		2,27
	le Padulelle		21,94
	il Fortino		47,28
	Valle di SanGiuliano		46,20
	Pasciale Vecchio		27,63
	Sarvana		36,75
	Calalonza		46,61
	Punta Santa Molari		61,79
Commentaire	*Biaggio del Moro*		8,32
Les oliviers, les vignes sont protégés du vent par des grandes murailles, les figuiers, pommiers, pruniers, pêchers. Pop.3064 h en 1791. Il y a 3 moulins à vent .Un commerce avec Gênes, Livourne et la Sardaigne.			

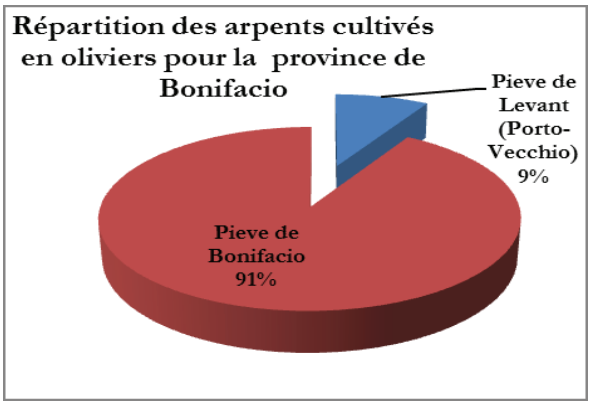
Pieve de Bonifacio (Canton de Bonifacio)

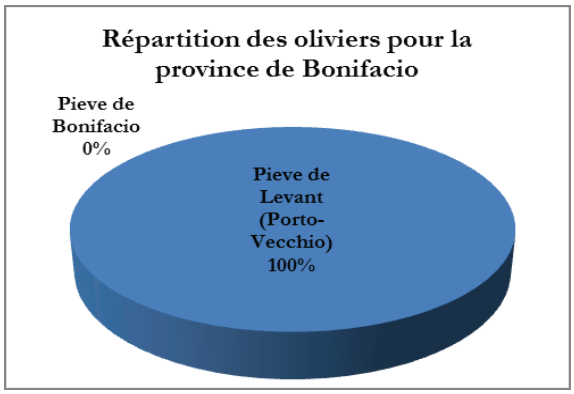
Pour la ville de Bonifacio, les arpenteurs relèvent 824,19 arpents de terres incultes susceptibles d'être cultivées en oliviers et 526,15 arpents d'oliviers cultivés qui se répartissent sur 23 zones relativement homogènes de 23 arpents en moyenne chacune ; nous relevons cependant la plus petite de 1,10 arpents au lieu-dit *Mollana* et la plus grande de 65,94 arpents au lieu-dit *Leccia Mozza*.

En revanche, le nombre de pieds d'oliviers n'est pas mentionné. Nous ne pouvons donc pas réaliser une étude sérieuse des densités arboricoles ; néanmoins, nous constatons qu'il existe une correspondance entre les zones oléicoles et la réalité du terrain à *Cavallo Morto*, par exemple, où l'on recense 62,78 arpents d'oliviers cultivés. Nous avons un relevé précis des petites surfaces occupées. Il serait intéressant de voir les points de convergence avec le cadastre pour savoir si les terres incultes sont effectivement utiles. Seule, la superposition des zones nous éclaire sur l'évolution oléicole et l'importance réelle ou fausse des terres incultes.

Les géomètres estiment que le territoire de Bonifacio pourrait optimiser ses potentialités oléicoles en s'appuyant sur les 824,19 arpents de terres incultes susceptibles de l'être pour l'olivier. Bonifacio pourrait, ainsi, avoir une augmentation de près de 160% de son verger d'oliviers.

Les oliviers et les vignes sont protégés du vent par des grandes murailles ; les huiles et le vin sont estimés. Un commerce est pratiqué avec Gênes, Livourne et la Sardaigne.





Graphique 15 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Bonifacio (%) (Plan Terrier).

Graphique 16 : Répartition des oliviers pour la province de Bonifacio (%) (Plan Terrier)..

Figure 16: Carte de la province de Bonifacio, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).

Figure 17 : Carte de la province de Bonifacio, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

L'oliveraie de la Corse occidentale existe-t-elle ?
Ce constat, flagrant dans le cas de la Balagne, peut être dressé dans de nombreuses autres régions de Corse, par exemple, dans le canton de Vico. La communauté de Vico présente, justement, un visage arboricole particulier à travers les relevés du Terrier. qui ne mentionnent aucun arpent de terres consacrées aux oliviers, ou bien susceptibles de l'être, et aucun pied d'olivier. À partir de ces éléments factuels, nous devrions conclure à l'absence de cette culture sur ce territoire. Cependant, comment interpréter les synthèses des géomètres français ?
« Les arbres les plus communs sur ce territoire sont les chênes verts, les châtaigniers et les oliviers ».

On peut retenir également le commentaire suivant :
« Les habitants de Vico sont assez industrieux, ils s'occupent passablement de la culture de l'olivier et de la vigne, ils cultivent plus pour leur subsistance et pratiquent le commerce[81] ».

Cette appréciation qualitative témoigne de la réalité oléicole du territoire. il y a, semble-t-il, dans la prise en compte de critères une certaine incohérence, un manque de nuance, de souplesse, car ces données sont contradictoires.
Dans le canton voisin du Cruzzini, le village d'Azzana ne recenserait aucune terre oléicole, mais on y relève 720 pieds d'oliviers ce qui nous semble considérable dans une région peu vouée à l'oléiculture. En fait, ces oliviers se situent tous dans le Circolo de la communauté.

[81] Cette phrase est extraite du bilan synthétique établi par le Plan Terrier concernant la communauté de Vico.

Pour le canton d'Orcino, nous avons des renseignements sur le nombre de pieds d'oliviers pratiquement pour chaque communauté, mais on constate une quasi-absence d'informations sur les surfaces oléicoles. De nombreux espaces oléicoles se diluent dans des ensembles attribués à d'autres cultures. Ce phénomène de dilution, dans les espaces consacrés aux vignes ou aux céréales, n'est jamais pris en compte. Dans ce canton, le complant vigne-oliviers semble dominer. Prenons l'exemple des relevés de la communauté de Sant'Andrea : nous recensons 100 pieds d'oliviers sur 7,35 arpents, mais 200 pieds sur 2,66 arpents; ces variations très grandes ne rendent pas très pertinent l'établissement d'une densité moyenne à l'échelle de la Corse. il convient d'établir des moyennes à l'échelle des entités territoriales plus petites, telles que les cantons.
Les relevés effectués dans le canton d'Orcino révèlent des densités olivicoles, dans les espaces viticoles, pouvant varier de 1,5 arbres à plus de 25 arbres à l'arpent. Cette atomisation des oliveraies marque le paysage oléicole de cette région. Pour l'ensemble du canton, constitué par 22 communautés, on ne relève que 9,99 arpents de terres oléicoles contenant près de 600 oliviers, mais l'on omet de parler des 4850 oliviers recensés sur d'autres terres; cette oléiculture particulière s'est implantée essentiellement en association avec les vignes.
Ce constat général vaut également pour le district d'Ajaccio qui regroupe les cantons du Celavo, de la Mezzana, d'Ajaccio, San Piero, Talavo et Ornano, le constat général y trouve des échos.
Dans le canton de la Mezzana, on observe qu'il y a, à peu près, autant d'oliviers recensés sur des terres oléicoles que sur des espaces dédiés à la vigne ou aux grains. La communauté d'Ajaccio recense 2120 pieds d'oliviers et seulement 48,11 arpents de terres consacrées aux oliviers qui n'accueillent que 720 pieds dont plus des deux tiers des arbres se répartissent sur d'autres terres, le plus souvent au milieu des vignes. Ajaccio confirme le processus de complant oliviers-vignes, fort présent sur la côte occidentale de l'île, et il en va de même pour les cantons de San Piero et de l'Ornano. La communauté de Pila Canale illustre cette situation; en effet, nous n'avons aucun arpent cultivé en oliviers. mais 7730 pieds sont recensés sur des terres céréalières: à titre de comparaison, le cadastre de 1880, recense 194,91 ha d'oliveraies sur un territoire identique.
D'une façon générale, le district d'Ajaccio ne compte que 51,56 arpents de terres consacrées aux oliviers, ce qui semble insignifiant, mais on y relève 11 125 oliviers épars. L'association des cieux données transforme radicalement notre perception du paysage oléicole.
Le district de Sartène, au sud de l'île, est composé par les cantons du Taravo, Scopamène, Talano, Valinco, Sartène, Carbini, Porto-Vecchio et Bonifacio. Les cantons du 'Taravo et de Scopamène ne sont pas des terres d'élection de l'olivier. Le canton de Tallano présente, par contre, des aptitudes oléicoles certaines.
Quant au canton du Valinco, il est marqué plus nettement par l'empreinte de l'olivier : les arpenteurs précisent que les territoires sont aptes à cette culture et que les arbres les plus communs pour ces communautés sont les oliviers; on apprend également qu'un surplus d'huile est livré au commerce durant les années favorables, ce qui témoigne de l'ancienneté des oliveraies qui sont absentes des relevés des géomètres; à la fin du XVIII^{e} siècle, ces territoires sont, depuis longtemps déjà, des terres d'élection de l'olivier. Une nouvelle fois, il est curieux de constater l'absence d'oliviers recensés, alors que la prégnance de cette culture est identifiable à travers la documentation notariale des XVII^{e} et XVIII^{e} siècles.
Dans le canton de Porto-Vecchio, on remarque que les oliviers recensés ne sont pas sur les terres olivicoles, mais bien sur les terres susceptibles d'être cultivées en oliviers. Ces espaces doivent donc être intégrés complètement dans le paysage oléicole réel et non perçu dans la documentation du Terrier. Ces espaces sont à la fois une réalité paysagère du moment, mais aussi des indicateurs prospectifs du paysage oléicole en devenir.
Le canton de Bonifacio se distingue par une grande précision sur les espaces consacrés aux oliviers.
Le sud de l'île présente, malgré les imperfections du Terrier, un paysage oléicole dont l'histoire est écrite bien avant la présence française. C'est un paysage oléicole hétérogène, constitué de multiples variantes qui correspondent à la singularité paysagère de chaque territoire.

Le Deçà des Monts : Balagne, Nebbio, Cap Corse et Bastia, Aleria et Corté

La Balagne : une région oléicole peu dynamique ?
Pour la province de Balagne, les géomètres ont établi les pourcentages suivants : les terres cultivées : 36,84 %, l'inculte et cultivable : 23,36 %, l'inculte et non cultivable : 39,80 %.
Comme le souligne Antoine Laurent Serpentini dans son étude[82], il convient de préciser que les bois représentaient 27,8 % des terres dites cultivées, en Balagne ; les terres cultivées se répartissent de la façon suivante : grains : 69,12 %, prés : 0,04 %, oliviers : 1,9 %, vignes : 1,66 %, châtaigneraies : 0,01 % et bois, donc, 27,88 %.
Ce faible impact des oliviers surprend eu égard à la tradition oléicole de la région. Nous pouvons alors émettre trois hypothèses : la première : cette période a connu un développement tardif de l'oliveraie balanine concentrée au XIX[e] siècle si l'on en croit, de surcroît, l'écart enregistré entre les surfaces oléicoles du Terrier et celles mentionnées par les cadastres du milieu du XIX[e] siècle ; la deuxième : de nombreuses terres portant des oliviers étaient également consacrées à des ensemencements temporaires ce qui a conduit à un classement de ces terres en espaces consacrés aux céréales ; la troisième hypothèse en relation avec la deuxième : l'étude par les géomètres du Terrier n'a pas fait l'objet de la même attention, de la même rigueur que celle consacrée à d'autres régions, le Cap Corse par exemple.

e) Province de Balagne [83]

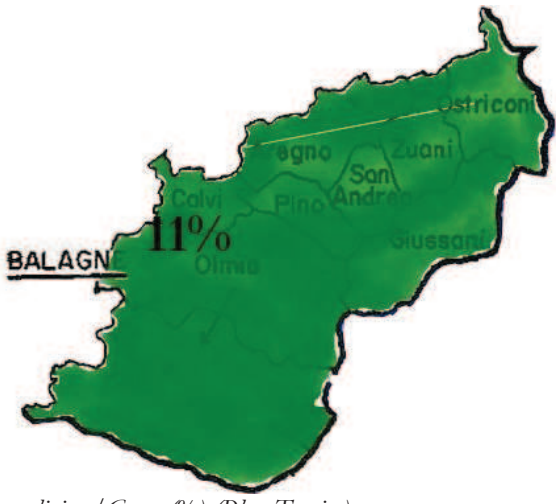


Figure 18 : Carte de la province de Balagne, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 19 : Carte de la province de Balagne, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 36 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve Giussani (Canton de Patro), province de Balagne.

Province de La Balagne		***1423,27***	***9,61***	***26962***
Pieve Giussani *(Canton de Patro)*		0	0	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Mosoléo, Olmi Cappella	***0***		***0***
Commentaire	Bois de pins, vignes, les chênes verts et châtaigniers dominent.			
	Pioggiola et Mosoléo	***0***		***0***
Commentaire	Bois de larigi,			
	Pioggiola	***0***		***0***
Commentaire	chênes verts pour les constructions			

[82] Antoine Laurent Serpentini, *op. cit.* « Note sur l'olivier et l'huile d'olive en Corse ».
[83] A.D.C.S., 2Mi 12, la Balagne.

	Mosoléo	***0***	***0***
Commentaire			
	Vallica	***0***	***0***
Commentaire	Quelques vieux chênes verts et blanc et quelques oliviers.		

Pieve du Giussani (canton de Prato)
On peut observer une absence complète à Mausoléo, Olmi Cappella, Pioggiola,.
toutefois, il est noté la remarque suivante : "quelques oliviers à Vallica.

Tableau 37 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de l'Ostriconi (canton de Paraso), province de Balagne.

Pieve de l'Ostriconi *(canton de Paraso)*		109,85	0	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Novella	***0***		***0***
Commentaire				
	Palasca			***0***
Commentaire	32,10 arpents de vignes. Amandiers, figuiers			
Pieve de Tuani *(canton Paraso)*				
	Belgodère	***32,21***		***0***
	dans la zone du village	24,82		
	à l' Alzelli	7,39		
Commentaire	les arbres les plus communs sont les oliviers, un commerce de l'huile les années abondantes; et fruitiers			
	Occhiatana	***77,64***		***0***
	à San Basticano, Rondolone	42,96		
	Novalella	3,47		
	Village Occhiatana	31,21		
Commentaire	les oliviers et un peu de commerce les années abondantes; surplus vin, huile			

Pieve de l'Ostriconi (canton de Paraso)
A Novella, il n'y a aucune mention d'oliviers.
Pour Palasca, nous nous apercevons que le Terrier est muet sur la présence oléicole, ce qui semble très surprenant ; la vigne y prospère moyennement ; on y trouve quelques amandiers et quelques figuiers.

Tableau 38 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Tuani (canton de Regino), province de Balagne.

Pieve de Tuani *(canton de Regino)*		82,7	0	14612
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Speloncato, Ville et Costa	***0***		***5962***
	1,313a vignes; il Pianello, terre monde			346
	220,32 a Terres Arables: Fiuminale,cento Mezini			1100
	118,67 a Terres Arables Diovanaccia, l'Anareta			308
	15,78a vignes,192,29a TA; il Vignale, il tizzone			2220
	9,29 a vignes,111,83 a P.Annuelles; Fontanelle salajola			835
	village de Ville Zinzittolo			30
	7,16 a vignes, 27,18 a TA; Eglise paroissiale, Quarcetello			150
	village de Quarci St Erbjo			286
	1,75 a vignes, 44,69 a de TA; village de Costa, quarcetto			602
	couvent de Touani			0

	village de Rusto en 'Olivacce		85
Commentaire	les oliviers, figuiers, amandiers, la vigne s'y développe. Surplus en grains,huile et vin.		
Speloncato		***82,7***	***8650***
	Sellola, il Piobo	82,7	1200
	Muratelle, il Conconi	0	190
	Pian di Bita, il Catenaccio	0	102
	3,20 a vignes, 96,79 de terres; Pozzo forte, Casarelle	0	790
	Valitelle	0	1515
	6,25 a vignes et 109,27 de terres; Spintabove	0	1370
	109,11 a de terres; Campo Rosso, Campo Liccio	0	915
	1,62 a vignes, 121 a terres arables; Pietra Piscia	0	838
	Padubelle,	0	870
	village de Speloncato	0	1820
	Carignelli	0	36
	Rondinaja	0	12
Commentaire	(la répartition des arpents est illisible sur le document). Oliviers, amandiers, figuiers. Vente du surplus; huile,vin.. .		

Pieve de Tuani (canton Paraso)

Belgodère ne recense aucun pied, aucun arpent inculte, mais 32,21 arpents cultivés dont 24,82 arpents dans la zone du village et 7,39 arpents à *l' Alzelli* en plaine, sont notés. La valeur de ces données chiffrées nous semble faible pour Belgodère, eu égard à son histoire agricole. On relève cependant, 2477 arpents de plantes annuelles et 73,82 arpents de vignes. Dans les remarques générales, il est spécifié que les arbres les plus communs sont les oliviers et qu'un commerce de l'huile se pratique les années abondantes.

Comment est-on passé de près de 12 hectares à près de 155 hectares, 80 ans plus tard ? Cela résulte-t-il d'un effort de plantations et de greffages sans précédent ? Nous en doutons fortement. Seule, une analyse topographique d'espaces oléicoles mentionnés par le cadastre, corroborée par des actes notariés datant du Terrier, pourra mettre en évidence la présence de cet arbre sur des espaces non classés comme tels, à l'époque du Terrier.

A Occhiatana, il est mentionné 77,64 arpents cultivés en oliviers dont 31,21 au village, 42,96 à *San Bastiano (Rondolone)* et 3,47 à *Novalella*, mais aucun arpent inculte et aucun pied ; toutefois, il est noté que les arbres les plus répandus sont les oliviers et qu'un peu de commerce est pratiqué les années abondantes. On peut faire la même remarque que pour Belgodère : si l'on ne prend en compte que les surfaces oléicoles, on part sur des chiffres très faibles, loin des réalités du temps. Le complant a dominé ces espaces.

Pieve de Tuani (canton de Regino)

Speloncato, *Ville et Costa*, connaissent une situation totalement inversée ; on constate, en effet, une absence totale d'arpents de terrains cultivés en oliviers et de terrains cultivables en oliviers. Si l'on s'en tient à ces données, nous pouvons conclure à une absence totale de l'olivier sur la commune ; pourtant, et c'est bien surprenant, 5962 pieds d'oliviers sont bien relevés, sans doute avec une certaine rigueur.

Comment expliquer cette différence de traitement d'une communauté à l'autre ? Nous pouvons affirmer qu'elle représente une source d'erreurs considérable pour une vision d'ensemble.

Il est intéressant de voir sur quels espaces agricoles ces oliviers sont comptabilisés : au lieu-dit *il Pianello :* 346 pieds sur 1,313 arpents de vignes (superficie relativement petite) et sur 165,12 arpents de terres arables ; à *Fiuminale, Cento Mezini :* 1100 pieds sur 220,32 arpents de terres arables ; à *Diovanaccia (l'anareta) :* 308 oliviers sur 118,67 arpents de terres arables ; à "il *Vignale :* 2220 oliviers sur 15,78 arpents de vignes et surtout 192,29 arpents de terres arables ; à *Fontanelle* : 825 pieds sur 9,29 arpents de vignes et 111,83 arpents de plantes annuelles, 150 pieds sur 7,16 arpents de vignes et 27,18 arpents de terres ; au village de *Guarci :* 286 pieds sur 10,04 arpents de vignes et 105,70 arpents de terres ; à *Costa (quarcetto)* : 602 oliviers sur 1,75 arpents de vignes et 44,69 arpents de terres.

On peut observer très nettement la prédominance du complant, notamment sur des terres travaillées pour les plantes annuelles. Cette implantation de l'olivier nous montre toute la difficulté qui réside dans la définition de ces terres ; en revanche, cela modifie totalement la perception que nous pouvons avoir du paysage agricole. Les activités sont dominées par le commerce de l'huile et par la présence massive de cet arbre.
Dans la Communauté de *Speloncato*, stricto sensu, on compte 8650 pieds et 82,70 arpents d'oliviers cultivés. Y a-t-il une symétrie parfaite entre les espaces cultivés et les oliviers ? Pas du tout ! Les 82,70 arpents situés au lieu-dit *il Piobo* ne rassemblent, d'après les données du Terrier, que 1200 arbres *(Sellola)*, le reste, représentant, approximativement, les 6/7 des pieds comptabilisés, sont situés sur des terres classées autrement, c'est à dire, sur des terres arables : 1820 arbres au village ; 1515 à *Valitella* ; 870 à *Padulelle* ; 190 à *Muratelle* ; 102 à *Pian di Bita* ; 36 à *i Carignelli* ; 790 sur 3,20 arpents de vignes et 96,79 de terres à *Pozzo forte (Casarelle)* ; 1370 sur 6,25 arpents de vignes et 109,27 de terres à *Spinta Bove* ; 915 sur seulement 109,11 arpents de terres à *Campo Rosso* ; 838 sur 1,62 arpents de vignes et 121 arpents de terres arables à *Pietra Piscia.*
Nous observons que les arbres, pour l'essentiel, se situent sur des terres classées : « terres arables » avec des concentrations relativement importantes. Cette analyse montre parfaitement les difficultés auxquelles nous sommes confrontés et la prudence avec laquelle nous devons prendre les mesures du Terrier comme base de réflexion.
Nous rencontrons aussi dans cette commune des amandiers et des figuiers.
Une remarque attire notre attention : « cependant, ils auront besoin d'instruction particulièrement pour la culture des oliviers ».

Tableau 39 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sant'Andrea (canton du Regino), province de Balagne.

Pieve de Sant'Andrea *(canton du Regino)*		19,05	9,61	8761
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Feliceto et Nessa	***0***		***31***
	le Chiose, colla alla Costa			10
	l'Alziola			1
	Village de Costa, église paroissiale de Nessa			20
Commentaire	Olivier, noyers, amandiers et la vigne qui domine. Vente du surplus.			
	Nessa	***1,41***		***205***
	9,34 a vignes, 41,96 a de plantes; Nessa de fontanella			190
	Cabaniccie, valle Nessa	1,41		15
Commentaire	Les plus communs les oliviers et bois de fûtage.			
	Feliceto		***9,61***	***8345***
	la Chiarine		9,61	1088
	sur 86,45 à Luzaalla fica, Giorganaccia			505
	sur 117,46 à Petto liscio, Capanotto			315
	sur 141,02 à l'Alzetta, Scolca			1153
	sur 130,60 à Maroloni			780
	sur 123,24 à Poggiole , Chapelle Sta Catarina			850
	à Tighiella, il stimajo			287
	sur 179,44 à il cenno, Valchiera			2368
	la Prova			25
	Venosa			42
	Chiatamone			226
	sur 96,40 à la Costarella, Magindoli			676
	il Fornello			50
Commentaire	tous se trouvent sur des « arpents de terres » . Les oliviers, commerce vente du surplus.			

	Muro		***17,64***	***180***
		Erbavecchia	17,64	
		sur 14,98 de vigne et 106,37a de terres; Maïza		180
Commentaire	les oliviers apparaissent comme les arbres les plus communs. Vente du surplus.			

Pieve de Sant'Andrea (canton du Regino)

Sur les territoires de Feliceto et Nessa, 31 pieds sont recensés sur trois espaces : 1 à l'*Alziola*, 10 à le *Chiose* et 20 au village de Costa (église paroissiale de Nessa) ; toutefois, on ne relève aucun arpent, ce qui est surprenant, car les arbres les plus communs sont les oliviers.

Pour le village de *Nessa*, stricto sensu, nous avons 15 pieds seulement sur 1,41 arpents d'oliviers cultivés à *Cabaniccie,* 190 pieds sur 9,34 arpents de vignes et 41,96 arpents de plantes au village. Ce n'est pas très explicite. Il est précisé néanmoins que les arbres les plus communs sont les oliviers. En fait, seule une analyse comparative systématique avec le cadastre permet de s'approcher d'une certaine réalité.

Concernant Feliceto, aucun arpent de terrain cultivé en oliviers n'est mentionné ; pourtant, sont répertoriés 8345 oliviers et 9,61 arpents de terrain incultes et cultivables en oliviers. Sur ces 8345 oliviers, 1088 se situent sur les 9,61 arpents de terres incultes, 3,81 arpents de vignes et 277,86 arpents de terres à la *Chiarine* ; tous les autres se trouvent sur des « arpents de terres », sans autre précision : 505 pieds sur 86,45 arpents à *Lenza alla fica*, 315 sur 117,46 à *Petto liscio*, 1153 sur 141,02 à l'*Alzetta*, 780 sur 130,60 à *Maroloni*, 850 sur 123,24 à *Poggiole (chapelle Sta Catarina*), 2368 sur 179,44 à *il Cenno (Valchiera),* 676 sur 96,40 arpents à la *Costarella*, 226 à *Chiatamone*, 50 à *il Fornello,*287 *à Tighiella,* 25 *à la Prova et* 42 *à Venosa.*

Nous sommes en présence de la culture de complantage.

A Muro, nous pouvons faire le même constat ; en effet, sur 17,64 arpents d'oliviers cultivés à *Erbavecchia* , espace unique, nous n'avons pas un seul pied ; en revanche, nous relevons 180 pieds à *Maïza* sur 14,98 arpents de vigne et 106,37 arpents de terres. Toutefois, les oliviers apparaissent comme les arbres les plus communs.

Tableau 40 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Aregno (canton Sant'Angelo), province de Balagne.

Pieve d'Aregno *(canton Sant'Angelo)*		603,98	0,00	**0**
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Monticello	***404,06***		***0***
	il Padule	43,37		
	Ginebaro	40,32		
	Vignola	99,06		
	Lingogine	77,5		
	il Radajo,il Pastino	23,53		
	le Lette, Valle alle vetrice	35,74		
	Reniccio	43,38		
	Pigna	12,82		
	village de Monticello	3,41		
	la Fica	6,28		
	Andetta, Pietra Rossa	19,33		
Commentaire	(60 arpents cutivés) de vignes; les oliviers, amandiers, figuiers, fruitiers. Surplus en grains,huile et vin.			
	Santa Reparata	***114,88***	***0***	***0***
	la Piana	21,71		
	Fornole	0		
	Corbiglione	23,33		
	Guartanacce	11,56		
	Penta grande	17,15		

		Rosetto	5,11	
		Vigna Martina	33,66	
		Bitullo	2,38	
		Village d'Oggilione	0	
		villaged'Alzia	0	
		village e Palmento	0	
Commentaire				
	(documents illisibles). les oliviers, amandiers, figuiers, fruitiers, vignes. Superflu en grains,huile et vin			
	Corbara		***85,04***	***0***
		Salva Maggiore	39,46	
		Guadoleo Ecollicioli	52,44	
Commentaire	Idem.			

Pieve d'Aregno (canton Sant'Angelo)

A Monticello, vu le contexte agricole, topographique et historique, nous pouvons penser, objectivement, que l'activité oléicole est, peu ou prou, la même que celle de la communauté précédente. Et bien non ! Le Terrier nous dresse un tableau bien différent : aucun pied n'est recensé, mais il est noté 404,06 arpents de terrains cultivés en oliviers. Ce nombre est important comparativement aux autres communes. La répartition se fait sur 11 entités allant de 3,41 arpents à 99,06 arpents, avec dans la majorité des cas, une concomitance géographique entre les vignobles et les oliveraies. Cependant, nous ignorons si les terres classées en « plantes annuelles », représentant 1701,85 arpents, ont accueilli des oliviers.

A Santa Reparata, on ne relève aucun pied d'oliviers ; toutefois, il est mentionné 114,88 arpents cultivés en oliviers et 147,44 arpents cultivés en vigne. La répartition des arbres se fait sur 7 espaces de 2,38 arpents à 33,66 arpents.

A Corbara, on note 85,04 arpents cultivés sur 2 espaces : "*Salva Maggiore et Guadoleo*".

Tableau 41 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Aregno (canton Regino), province de Balagne.

Pieve d'Aregno *(canton Regino)*		**0**	**0**	**939**
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Algajola	***0***		***0***
Commentaire	Amandiers et figuiers. Aucune mention oléicole, néanmoins, dans la synthèse, il est précisé "qu'avant la fondation d'Île-Rousse, elle était l'entrepôt en huile de la Balagne que l'on faisait passer en Terre ferme.			
	Aregno et San' Antonino	***0***		***297***
	Vignali, Pascolo			1
	San Marcello			2
	Cesa le Coste			12
	li Pozzi			18
	village fr Fraoli, Ogliastriccia			64
	il Cannetto, le Coste			36
	Cattaja, aje vecchie			12
	le Volte, aja frati			24
	l'Olmella, Campofilgo			96
	village d'Aregno, la Trinité			20
	il Pianello, li Gratelle			
Commentaire	Les oliviers, les amandiers, les orangers, citronniers, pêchers et vignes.Vente surtout d'huile, le commerce a peu de vigueur, bien qu'il soit un des meilleurs de Balagne			
	Avapessa	***0***		***473***
	sur 50,14 arpents, la Ritonda			48
	sur 131,31; la Chiesola			85
	sur 199,82; village avapessa de san Fiorenza			260

	sur 162,63 ;Vignola , le Padule		40
	le Volte , Vacchi		40
Commentaire	tous se trouvent sur des « arpents de terres » . Les oliviers, commerce vente du surplus.		
Cateri		***0***	***120***
	89 arpent de vigne, 8,73 de bois ; Couvent de Marcasso		24
	sur 13,59 arpents de vigne et 95,15 de terres village de Catteri, Avasci		12
	sur 206,85 arpents de terres; la Costa, Busca		48
	sur 131,81arpents; il Cattaro, Mufretta		36
Commentaire	les arbres les plus communs sont les oliviers, les chênes verts. Beaucoup de cordonniers.		
Lavatoggio		***0***	***49***
	sur 21,96 arp. de vigne et 48 sur 62,01 de terres; Lavatoggio et Croce		1
	li Petrali, Coletta niello		48
Commentaire	les arbres les plus communs sont les oliviers, les chênes verts.		

Pieve d'Aregno (canton Regino)

Pour Algajola, on ne trouve aucune mention oléicole ; néanmoins, dans la synthèse, il est précisé "qu'avant la fondation d'Île-Rousse, elle était l'entrepôt en huile de la Balagne que l'on faisait passer en Terre ferme. Depuis la fondation de l'Île-Rousse, le commerce est réduit à peu de choses, il consiste maintenant en vins".

Pour Aregno et San' Antonino, nous n'avons aucun renseignement sur les arpents cultivés ou cultivables en oliviers, mais nous relevons 297 pieds dont la répartition est très détaillée ; en effet, nous remarquons une diffusion de ces arbres sur 11 lieux-dits et cela va de 1 pied à *Vignali* à 96 pieds à village d'Aregno (*la Trinité*). Malgré ce souci du détail, nous sommes très circonspects sur la faiblesse de ces chiffres, surtout si nous les comparons aux surfaces cultivées de 3077 arpents et 79. Il est curieux de passer de 0 arpent et 297 pieds en 1769, à 231,60 hectares en 1872. Malgré les progrès de plantations, nous ne sommes pas partis d'une situation quasi vierge, d'autant plus que les géomètres précisent que les communautés vivent essentiellement d'un grand commerce de l'huile. Celui-ci ne peut pas se faire sur la base squelettique de 297 pieds. La culture de l'olivier est le point de l'activité communautaire.

Pour Avapessa, il n'y a aucun arpent d'oliviers cultivés ; cependant, 473 pieds sont mentionnés sur des arpents de terres, dont 48 sur 50,14 arpents à *la Ritonda*, 85 sur 131,31 à la *chiesola*, 260 sur 199,82 au village , 40 sur 162,63 à *Vignola et* 40 *à le Volte*. C'est encore une fois un exemple du complant. On passe de 0 arpent à 50 hectares au XIX^{e} siècle. Les oliviers sont cités comme étant les arbres les plus communs.

A Cateri**,** aucun arpent n'est noté ; toutefois, 120 pieds sont comptabilisés dont 24 sur 1,89 arpent de vigne, 8,73 de bois et 82,08 de terres au couvent de Marcasso (il fango) ; 12 sur 13,59 arpents de vigne et 95,15 de terres au village ; 48 sur 206,85 arpents de terres à *la Costa* et 36 sur 131,81arpents à *il Cattaro.* Le nombre de pieds est assez faible si l'on s'en tient uniquement à ces chiffres. Ici aussi, le complant est la règle. Nous sommes très étonnés de constater qu'il y a 63 hectares d'oliviers, au XIX^{e} siècle.

Pour Lavatoggio, la même analyse est faite : on ne relève aucun arpent d'oliviers cultivés, mais 49 pieds sont recensés, dont 1 sur 21,96 arpents de vigne au village et 48 sur 62,01 arpents de terres à *li petrali*. L'olivier est l'arbre le plus commun. On trouvera plus tard 60 hectares !

Tableau 42 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Aregno (canton de Montegrosso), province de Balagne.

Pieve d'Aregno *(canton de Montegrosso)*	0	0	1930
Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
Occi	***0***		***500***
sur 173,34 , Capo Mozello,valle Cala Potento			60

	sur 106,83; la Teppa, Granajolo		160
	sur 45,72 ; Turricella, laja alle Techie		200
	sur 122,96; Lamandole, Bocca à Forcalina		80
Commentaire	tous sur des « arpents de terres ». les oliviers,les amandiers; commerce surplus avec Calvi		
Lumio		***0***	***1430***
	sur 277,92 arpents; valleRognosa, Cataraja		300
	sur 254,36; Ajafrena		60
	sur 95,17, Teneretti		30
	sur 99,72, Battaglia		40
	Mazzola, Salducci		40
	sur 171,90; Piombone, Larrata		80
	sur 118,95; village de Lumio, Cherchio		100
	sur 159,88, Casadimara, la Stentemola		600
	sur 67 ; San Pietro et Erbajolo		80
	sur 98,74 ; Moratella, Carlosecco		100
Commentaire	(sur des arpents de terres arables) les plus communs oliviers, amandiers, figuiers.Surplus		

Pieve d'Aregno (canton de Montegrosso)

Pour Occi**,** il n'est pas recensé d'arpent ; pourtant, on compte 500 pieds dont 60 sur 173,34 arpents de terres à *Capo Mozzello*, 160 sur 106,83 à *La Teppa*, 200 sur 45,72 à *la Turricella* et 80 sur 122,96 à *Lamandole*. Le complant est parfait.

A Lumio, nous n'avons aucun arpent d'oliviers cultivés ; les 1430 pieds sont relevés sur des arpents de terres arables dont le nombre varie de 30 sur 95,17 arpents à *Teneretti* à 600 sur 159,88 à *Casadimara (la Stentemola)*.Le complant est la règle.

On recense 178,03 hectares en 1853 ! La différence est énorme.

Tableau 43 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Pino (canton de Montegrosso), province de Balagne.

Pieve de Pino *(canton de Montegrosso)*		357,8	0	720
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
Montemaggiore		***224,99***		***720***
	sur 146,48 arpents; la Campopiano			250
	sur 105,93 arpents ; Castagniola, Palombara			20
	sur 127,88 arpents ; Poggiarella, Pietra Carbone			100
	sur 52,86 arpents; village de Spavarella, Palombara			80
	sur 268,01 ; la Listrella, castilioni			130
	la Quercio, Rotondella	46,2		
	village de Montemaggiore	88,52		
	Campo commune, la Genovera	43,64		
	Albiquia,	3,34		
	la Pietra, lo Paliaccia	43,26		
Commentaire	(sur des arpents de terres arables) les plus communs oliviers, amandiers, figuiers.Surplus . Le commerce serait plus considérable, s'il y avait de meilleures méthodes			
Cassano		***0***		***0***
Commentaire	les plus communs oliviers, amandiers, figuiers.			
Zilia		***132,81***		
	village de Zilia	112,63		
	Pernicale	20,18		
Commentaire	les plus communs oliviers, amandiers, figuiers, cerisiers. Avant que les Gênois n'incendie le village, la population était plus nombreuse. Surplus.			

Pieve de Pino (canton de Montegrosso)

Pour la communauté de Montemaggiore, on peut souligner l'incohérence des données et la difficulté, donc, d'élaborer des synthèses relativement fiables.

Nous relevons 720 pieds et 224,99 arpents cultivés ; cependant, nous observons que des terrains cultivés en oliviers n'ont pas de pieds, notamment 46,20 arpents à *lo quercio* et 88,52 au village. Il est donc indiqué 140 pieds sur 0,81 arpent cultivé et 229,75 arpents de terres arables ; puis sur des terres arables uniquement : 250 pieds sur 146,48 arpents à la *Campopiano*, 20 sur 105,93 arpents à *Castagnola* et 100 sur 127,88 arpents à *Poggiarella* ; 80 pieds sur 52,86 arpents de terres, 130 pieds sur 268,01 de terres.

Nous avons donc une écrasante majorité d'oliviers mentionnés sur des terres arables et près de 220 arpents d'oliviers cultivés où les pieds ne sont pas recensés. La répartition de ces espaces se fait sur quatre zones homogènes (de 40 à 50 arpents, chacun). L'olivier domine ; il existe une densité bien définie.

A Cassano, nous n'avons aucun renseignement, néanmoins les oliviers sont très nombreux ; on passe de 0 à 60 hectares au XIX[e] siècle ; s'agit-il d'une erreur d'analyse ? Le relevé y est moins soigné.

Pour la communauté de *Zilia*, on relève 132,81 arpents d'oliviers cultivés, mais aucun pied. La répartition se fait en deux zones : 112,63 arpents autour du village de Zilia et 20,18 arpents à *Pernicale*, ce qui représente une forte concentration. Les arbres les plus communs sont les oliviers, les amandiers, les cerisiers et les figuiers.

Nous relevons une remarque concernant la population : elle a été considérable avant que les Génois n'incendient le village.

Tableau 44 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Olmia (canton de Montegrosso), province de Balagne.

Pieve d'Olmia *(canton de Montegrosso)*		249,89	0	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Calenzana et Moncale	***249,89***		***500***
	Ficamura	10		500
	Pietra luccia, bocca prezza	3,84		
	Casa vecchia, Pelliciani	50,28		
	Chiso di Marco, village de Mocale	3,91		
	li Quercy, chioso del Simone	13,28		
	lo Togliato	3,82		
	Mezzarettp, Paccioni	17,1		
	campo rosso	11,79		
	le Petrine	*33,73*		
	le Petrine, la Chelsa	89,84		
	village de Calenzana, Sant'Ignario	12,3		
Commentaire	les plus communs oliviers, amandiers, figuiers, pins, chênes verts et vignes, Surplus d'huile			
	Galeria	***0***		***0***
Commentaire	les plus communs les pins, chênes verts, le bouleau le hêtre, le peuplier et le buis. Les bergers mettent le feu et causent de grans incendies. Commerce du bois avec l'arsenal de Toulon			

Pieve d'Olmia (canton de Montegrosso)

A Calenzana et Moncale, il est mentionné 500 pieds et 249,89 arpents cultivés ; curieusement, les 500 pieds sont tous recensés en un seul endroit, *Ficamura*, sur 10 arpents, 10 arpents cultivés. Pourquoi là et pas ailleurs ?

Il est précisé que les arbres les plus communs sont les oliviers, et que les habitants font un commerce important de l'huile vers les villages voisins et se répandent ça et là ; le commerce pourrait être plus important.

Pour Galeria, on note une absence de culture oléicole ; elle se développera un peu au XIX[e] siècle.

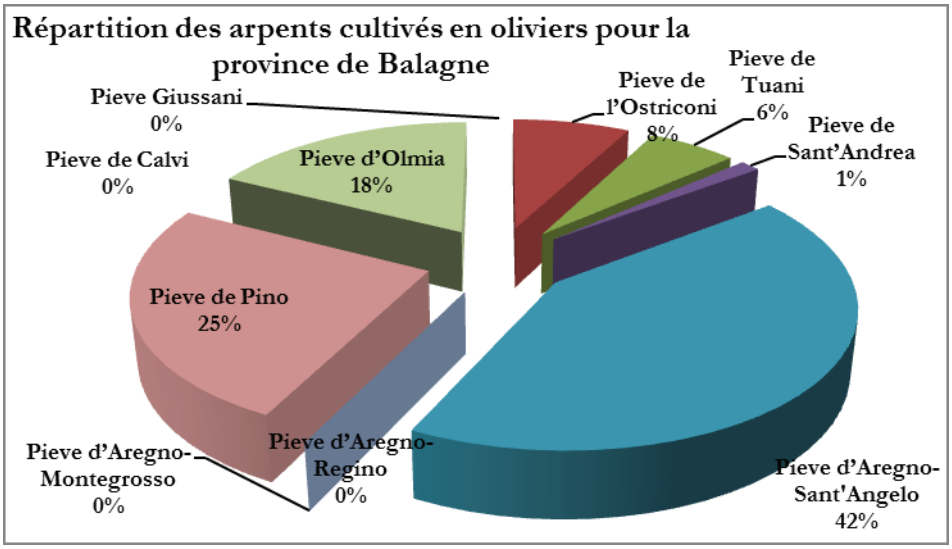
On trouve sur ce territoire des pins, des chênes verts, des bouleaux, des hêtres, des peupliers et du buis. Le bois était amené à l'Arsenal de Toulon.

Tableau 45 : Données brutes du Plan Terrier et graphiques, province de Balagne.

Pieve de Calvi		0	0	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Calvi	***0***		***0***
Commentaire	les arbres les plus communs sont les oliviers, les amandiers, figuiers pour le commerce.			

Pieve de Calvi

A Calvi, il est mentionné une absence totale ; curieusement, nous pouvons lire que les arbres les plus communs sont les oliviers.



Graphique 17 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Balagne (%) (Plan Terrier).

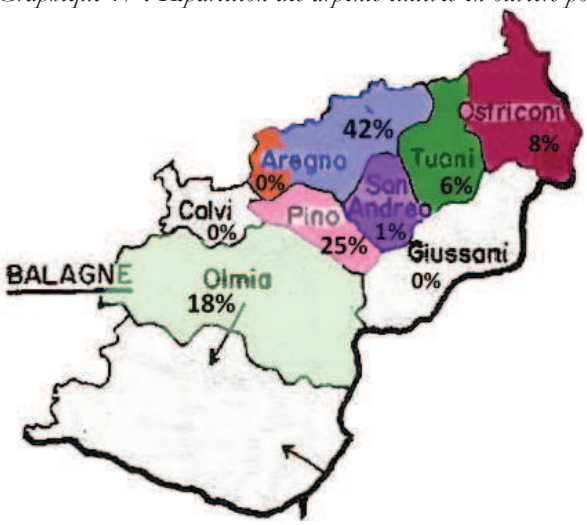
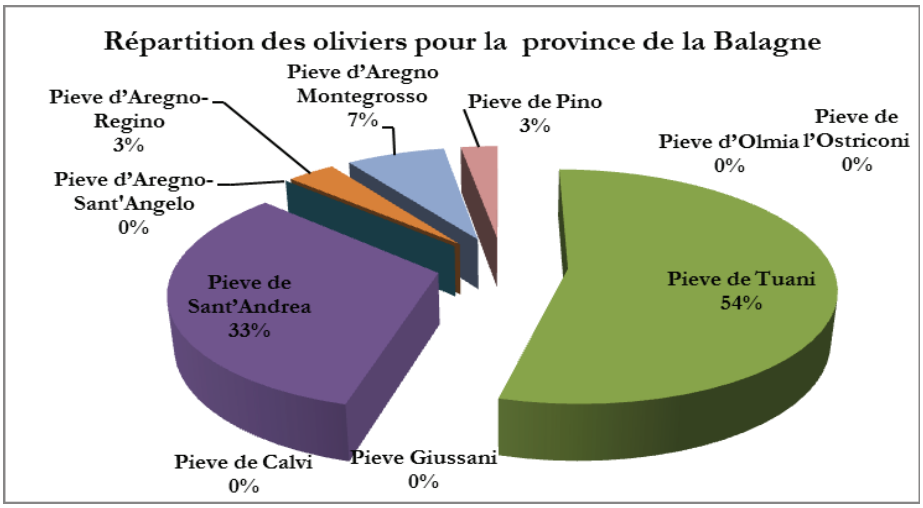


Figure 20 : Carte de la province de Balagne, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 18 : Répartition des oliviers pour la province de Balagne (%) (Plan Terrier).

Figure 21 : Carte de la province de Balagne, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

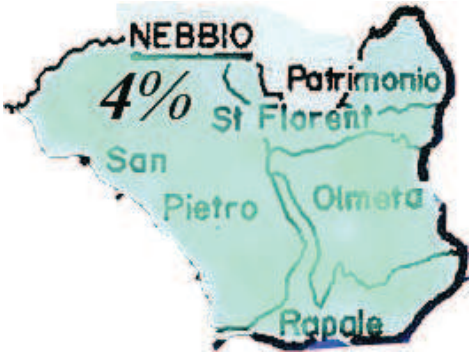
Quels enseignements pouvons-nous tirer de ces données fort contrastées qui témoignent de traitements particuliers ? Tout d'abord, quels sont les critères permettant de dire que tel espace est un espace oléicole ou non ? Critères de densité arboricole ? Sans doute pas ; ancienneté des plantations ? Avouons-le, il nous est très difficile de cerner ces critères de sélection. Pourquoi de telles différences de traitement d'une communauté à une autre et comment expliquer le soin apporté parfois au recensement des arbres ? À ce stade de l'analyse, on peut affirmer que pour l'ensemble des communautés de Balagne, les oliviers se situent, en grande majorité, sur des terres classées comme terres arables avec des concentrations, des densités, relativement importantes. Cela témoigne de la culture du complantage avec les céréales et, parfois, avec les terres viticoles, par exemple, la communauté de Nessa où 190 arbres sont situés sur 9,31 arpents de vigne. Toutes les synthèses établies par les géomètres pour chaque communauté de Balagne mentionnent clairement que « les arbres les plus communs » sur ces territoires sont les oliviers et cela sans exception. Ces classements arbitraires, dont nous ne maîtrisons pas complètement les motivations, faussent entièrement la perception du paysage agricole de la région.

Toutefois, le relevé minutieux des arbres après enquête topographique permet, par déduction, de se rapprocher de la réalité. Nous pourrions être amenés, comme nous l'avons déjà indiqué, à laisser penser que le XIX^{e} siècle, eu égard aux données des relevés cadastraux, a été le siècle du plus grand effort oléicole (les surfaces oléicoles sont très importantes). Cependant, si l'on intègre les relevés arboricoles du Terrier, la réalité est tout autre. Nous pouvons affirmer que le XIX^{e} siècle n'a pas été le temps du grand essor, mais plutôt la période d'une forte densification à travers

des plantations et de nouvelles campagnes de greffage. Les cadastres ont rétabli un certain équilibre en classant de nombreuses terres céréalières comportant des oliviers en terres oléicoles. Par exemple, comment analyser la situation de la communauté de Feliceto sans prendre en compte tous les éléments à notre disposition ? Le Terrier n'y relève aucune terre consacrée aux oliviers, mais plus de 8000 pieds d'oliviers sont recensés. Soixante ans plus tard, le cadastre de la commune relève sur le même territoire 200 ha de terres oléicoles. Affirmer que Feliceto a connu un développement oléicole uniquement au XIX[e] siècle en passant de 0 à 200 ha serait faux. Ce constat peut être fait pour la plupart des communautés de Balagne et, au-delà, de Corse, à l'exception semble-t-il des relevés concernant le district de Bastia et, en particulier, les communautés du Cap-Corse. En effet, pour la majorité des communautés cap-corsines, il apparaît une certaine cohérence entre surfaces oléicoles et lieux d'élection des oliviers recensés.
Ces constatations nous amènent à émettre deux hypothèses : tout d'abord, l'arpentage du Cap-Corse s'est fait au tout début de l'opération de constitution du Plan Terrier (de 1770 à 1776), la rigueur ou bien la mise en corrélation de ces deux rubriques, semble avoir été alors la règle. À l'inverse, l'arpentage des communautés de Balagne, pour une majorité d'entre elles, s'est effectué à partir de 1780, période qui correspond aux phases de réorganisation et de restriction budgétaire de l'entreprise. En outre, la concentration arboricole a, sans doute, motivé sur ces terres escarpées la constitution de véritables entités olivicoles.
Revenons sur le cas de la Balagne : le travail de comparaison effectué pour l'ensemble de l'île, entre les données du Terrier et celles des cadastres contemporains, par Jean Defranceschi[84] met en évidence, dans le droit fil des travaux d'Antoine Albitreccia[85], une évolution spectaculaire dans les cinquante premières années du XIX[e] siècle. Nous voulons nuancer fortement cette vision. On affirme habituellement que l'arboriculture a connu un développement sans précédent au XIX[e] siècle; les chiffres nous inciteraient à le croire. Prenons l'exemple de la Balagne, dite orientale, comprenant les cantons de Belgodère, Calenzana, Calvi, Île-Rousse et Muro, pour laquelle le Plan Terrier recense seulement 1173,12 arpents de terres consacrées aux oliviers, ce qui correspond à 1,73 % des terres, soit environ 520 ha[86] ; les relevés des cadastres du XIX[e] siècle enregistrent, en revanche, 2942,1 ha, soit près de 10,41% des terres, donc des surfaces oléicoles multipliées par 6 ; cette analyse est erronée si on ne prend pas en compte les 27 462 oliviers recensés par le Terrier qui, pour près de 92 %, ne sont pas mentionnés sur des terres consacrées aux oliviers.
En croisant les renseignements toponymiques des sources notariées, mais en prenant en compte, également, les efforts de développement de l'arboriculture, en particulier de l'olivier durant les différentes campagnes de la *Coltivazione* génoise, nous estimons que le paysage oléicole de l'île n'a pas connu, au cours du XIX[e] siècle, les bouleversements annoncés par de nombreux auteurs contemporains. Nous accréditons plutôt la thèse d'un paysage oléicole bien marqué dès la fin du XVIII[e] siècle, qui a connu un phénomène de densification in situ et, parfois, des extensions de culture sur des espaces nouveaux, dans des proportions limitées au cours du XIX[e] siècle, d'autant que ces phases de développement d'extension, de massification, n'ont pas suivi partout dans l'île le même rythme. Le paysage oléicole corse est, en fait, très hétérogène.

[84] Jean Defranceschi, *op. cit., Recherches sur la nature et la répartition de la propriété .foncière en Corse…* . 11 faut analyser les tableaux comparatifs à la lumière des écarts enregistrés.
[85] Antoine Albitreccia, *op. cit., Le Plan Terrier de la Corse au XVIII[e] siècle.*
[86] Un hectare correspond à un peu plus de deux arpents (2,38 arpents).

f) Province du Nebbio[87]



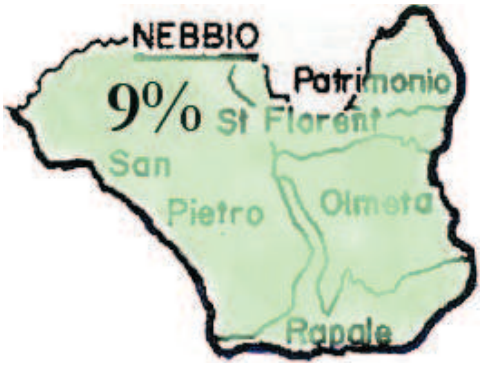


Figure 22 : Carte de la province du Nebbio, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 23 : Carte de la province du Nebbio, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 46 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Santo Pietro , province du Nebbio.

Province du Nebbio		**333,21**	**782,06**	**22766**
Pieve de Santo Pietro		135,76	140,7	3173
	Santo Pietro di Tenda	***0***	***0***	***740***
Lieux-dits	*230,25 de P.A à Casoli,gl'agri, malbergo*			150
	40,05 de P.A à Mansolino			300
	81,52 de P.A à la Spirita, couvent de Sto Pietro			200
	16,26 de vignes,16,24 P.A; il Paradiso			30
	12,13 de vignes, 44,66 P.A ; valle al Monte			60
Commentaire	l'arbre le plus commun est l'olivier, la vigne en parallèle.Surplus en grains, vin et huile			
Lieux-dits	***Santo Pietro & San Gavino indivision***	***0***	***0***	***453***
	124,04 arpents; Monte Dogge, Rugatoggio			40
	128,70 arp.Monterlani, Rugatoggio			120
	93,03 arp.Mte Santo Pietro, Lamarsola			12
	29,17 arp.; Fornello,Miortticia,loette Calle			100
	84,51 arp.;Rugatoggio, Chioso nufrillaccio			6
	388,49 arp.; Casa Casta, la Batagliolaba			20
	; Capo Vecchio, Tavalinca			69
	484,61 arp.; Trunica, gli nuali d'un locala			12
	88,96 arp. ;l'Ormicia, Stretto valle di Pieve			74
Commentaire	les oliviers se trouvent essentiellement sur des terres vouées aux plantes annuelles.			
	San Gavino di Tenda	***33,89***	***0***	***840***
Lieux-dits	*Pozzi, l'ochicca, Pietra Rignosa*	12,81		500
	village San Gavino, le Porcile	11,08		200
	1,54 de vignes et 269,84 P.A à le Borgole	0	0	80
	19,47 arp.Plantes Annuelles; St Giuliano	0	0	60
Commentaire	l'arbre le plus commun est l'olivier			
	Sorio	***101,87***	***140,7***	***1140***
Lieux-dits	*Petrosello*	99,67		1060
	Tenereto et "Santa Margarita			80
Commentaire	les arbres les plus communs sont l'olivier, le châtaignier et les chênes verts ; un commerce de l'huile se pratique, les années abondantes			

[87] A.D.C.S., 2Mi 07, le Nebbio.

Pieve de Santo Pietro

Pour la grande communauté de Santo Pietro, 740 pieds d'oliviers sont bien recensés, mais on ne relève aucun arpent cultivé, ni cultivable. Il est intéressant de remarquer que dans « l'ordre des matières » de l'analyse effectuée par les géomètres, sont comptabilisés, environ, 700 à 800 oliviers, le but étant de montrer le caractère prédominant de cet arbre sur ce sol.

Les oliviers se répartissent sur 5 zones : 650 sur les 3 plus importantes, classées en terres céréalières, situées à l'entrée Nord du village, à proximité du couvent ; 90 dans la partie méridionale du village, en direction de la communauté de San Gavino, pour lesquels il semble qu'il y ait eu un complantage important avec la vigne. Sur les terres indivises avec la communauté de San Gavino di Tenda, situées essentiellement sur la partie occidentale du massif montagneux s'étendant jusqu'à la région des *Agriate*, on retrouve aussi, d'après les relevés des géomètres, une petite oliveraie ; sur ces vastes étendues comprenant le hameau de Casta qui fait partie de la communauté de Santo Pietro, on ne relève aucune surface oléicole, aucune surface cultivable ; seuls, 453 oliviers, précisément, sont bien mentionnés ; ces informations sont corroborées par le jugement critique indiquant que les arbres les plus communs sont les oliviers.

Ce recensement nous laisse quelque peu dubitatifs eu égard aux données recensées sur ces territoires au cours des XVI^{e} et XVII^{e} siècles, lors de recherches effectuées dans le cadre du D.E.A. Cette présence quasi-symbolique des oliviers comme des témoins très épars, ne semble pas du tout correspondre à la réalité durant la période historique couverte par l'arpentage du Terrier. Si l'on s'en tient aux données brutes, les 453 oliviers se répartissent sur 9 espaces dont le nombre d'arbres varie de 6 à 120 ; leur classement se fait, donc, hors terres oléicoles, mais toujours sur des terres consacrées aux plantes annuelles, sans exception. Une fois de plus, au-delà des aléas climatiques, des agressions du temps où des hommes, il est nécessaire de mettre en lumière la distorsion qui existe entre les données brutes du Terrier et les données croisées relevées dans la documentation notariale.

Pour cette communauté de San Gavino di Tenda, on recense 840 pieds, 33,89 arpents cultivés, mais aucun arpent inculte ; l'arbre le plus commun est l'olivier ; son implantation s'est faite sur 4 espaces, sachant que l'essentiel se concentre sur 2 zones proches du village : 500 pieds sur 212,81 arpents et 200 sur 9,08 arpents, au village même ; les deux autres espaces ne sont pas répertoriés dans les terres oléicoles alors qu'ils comptabilisent 140 oliviers.

La communauté de Sorio compte d'après les géomètres du Terrier, 1140 pieds, 101,87 arpents cultivés en oliviers et 140,70 cultivables ; les arbres les plus communs sont l'olivier, le châtaignier et les chênes verts ; un commerce de l'huile se pratique, les années abondantes ; la répartition des oliviers se fait sur 4 zones, dont 1 qui monopolise l'essentiel de l'oliveraie, au lieu-dit *Petrosello* où 99,67 arpents sont occupés par 1060 pieds, les 80 autres oliviers étant situés près du village de Sorio, aux lieux-dits *Tenereto et "Santa Margarita.* Il existe, semble-t-il, une forte concentration en un seul endroit, en contrebas du village, sur les flancs de la rivière l'Aliso.

Trouver 100 arpents, environ, d'oliviers cultivés d'un seul tenant est assez rare pour être souligné. Nous avons là, une unité qui donne un relief particulier au paysage oléicole décrit. Cette concentration oblige à une politique d'infrastructures importantes.

Tableau 47 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Saint Florent , province du Nebbio.

Pieve de Saint Florent		9,36	0	2942
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Saint-Florent	***9,36***	***0***	***2942***
Lieux-dits	*Luccia ePian Muratinco*	3,99		350
	Lla Terra di Fontanaccia, san Rocco	5,37		542
	41,05 arp. Plantes annuelles; le Coste de Sant'Angelo	0		2000
	2,21 arp.de vignes; San Francesco, Bertone			50
Commentaire	Figuiers, mûriers et citronniers. Vente du surplus et pêche de la sardine			

Pieve de Saint Florent

Saint-Florent est l'unique communauté à disposer d'un vrai port et d'une petite urbanisation, dans cette région du Nebbio. On y dénombre 2942 oliviers, 9,36 arpents cultivés, mais aucun arpent cultivable. On note, aussi, que les arbres qui sembleraient le mieux convenir sur ces terres sont les agrumes, les figuiers et les mûriers. Quid de l'olivier ! La répartition des oliviers se fait sur 4 espaces, dont deux classés en terres oléicoles et deux autres hors classement. On trouve 892 oliviers sur ces 9,36 arpents et 2050 pieds sur ces autres terres, dont 2000 pieds sur les contreforts des collines *le Coste de Sant'Angelo*. Une nouvelle fois, pourquoi ne pas classer ces 2000 pieds en terres oléicoles ? Ces pieds sont situés, exactement, sur 41,05 arpents de terres consacrées aux plantes annuelles. Nous constatons, pourtant, une forte densité qui pourrait laisser croire à une autre classification. La perception du paysage oléicole change sensiblement si l'on s'en tient aux terres classées, strictement, en terres oléicoles

Tableau 48 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Patrimonio , province du Nebbio.

Pieve de Patrimonio		69,17	94,87	3227
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Farinole	***33,31***	***88,08***	***1344***
Lieux-dits	*Sant'Angelo, il Bonte*	6,05		264
	Pinacchiola, Scala battane, il chiiso nuovo	3,9	21,6	65
	la Casa vecchia, il Guado	_,60	4,56	56
	11,64 de vignes; Santa Catarina		17,33	23
	1,44 de vignes; Monte Grosso, Castellucio		14,58	3
	village della Bracolaccia	_,60	2,21	152
	village de Poggio, Sant' Aléria	_,42	0	96
	il Guado,la pentina, Acciaja	_,76	16,91	239
	23,18 de vignes; la Piazza, marine de farinole		0	213
	la Pastinaccia, il Bosso	_,98	0	211
	31,68 de bois ; Murato en Lecchiaja, Catanelle		0	22
	Pietronello, sotto Giacobe		10,89	
Commentaire	*(documents illisibles)* les plus communs sont l'olivier et le figuier.Il n'y a que 2 moulins; surplus de grains , vin et huile les bonnes années.			
	Patrimonio	***34,95***	***6,79***	***1818***
Lieux-dits	*8,27 plantes A ; la Matriccia, Vecchiaja*			32
	26,43 idem ; Mous Dello Resali, la cima dei Compoli			50
	il Chiosola Croce, il fossato		6,79	140
	0,65 arp.de vignes; il Suale, il Fossato			19
	1,90 arp.de vignes; Monte Prete Morto, il Fossato			9
	4,43 arp.de vignes; le Campelle, Tecchiale			1
	Pradina, il Renoso	1,38		0
	27,42 de vignes; village de Prucinasca, Sta Maria			109
	la Pianosa	12,5		155
	19,67 de vignes; village de Sazzona & Ficaja			30
	13,05 de vignes; village de Palazzo, Pastino			68
	26, 50 de vignes ; village de Calvelli, Campi			76
	30,72 de vignes; village de Cardello, il Piano			226
	8,56 de vignes; il Chioso & Calvelli, Chioselle			29
	41,39 Plantes A. ; Muratojo & Ogliastrello			32
	64,58 idem; Morta Maggiore, Piedi niele			3
	81,38 idem; Mont della Cala			86
	24,84 idem; Morta Maggiore, il chioso alla vaccareccia			10
	la Cala, le Campanelle			99
	Campoli, le Campanelle	21,09		284

		21,24 plantes A. ; il Piano d'Olso			8
		33,71 plantes A. ;il Piano d'Olso, le Campanne			232
		14,83 Plantes .; Baggio, la Cima, Santario& la Balle			120
Commentaire	Complant sur les terres de plantes annuelles et de vignes; l'arbre le plus commun est l'olivier, suivi du figuier ; surplus d'huile les bonnes années				
	Barbaggio		***0,91***	***0***	***65***
	Lieux-dits	*la Croccicchia, Sambuca*	0,91		40
		74,90 plantes A.;la Ficajola,Campo Ciglione			8
		2,40 de vignes; la Ficajola, Morta Maggiore			2
		1,45 de vignes; Lucitello, il Prato			15
Commentaire	Les châtaigniers et arbres à fruits.				

Pieve de Patrimonio.

A Farinole, sont mentionnés 1344 oliviers, 33,31 arpents cultivés en oliviers et 88,08 arpents ; les arbres les plus communs sont l'olivier et le figuier ; un commerce est, semble-t-il, pratiqué les années propices. La répartition des oliviers se fait sur 12 espaces ; la majeure partie des oliviers est recensée sur des terres oléicoles, cependant, 261 oliviers, environ, sont répertoriés ailleurs. Pour cette communauté, il y a une certaine atomisation avec de petits espaces. Les densités sont très fluctuantes, on rencontre, par exemple, 96 oliviers sur une surface de 5,42 arpents consacrés aux oliviers, au lieu-dit *village de Poggio* et 239 sur 4,76 arpents, au lieu-dit *il Guado*.

Il est très difficile, à partir de ces données brutes relevées dans le Plan Terrier, d'établir une cartographie exacte, approchant au plus près la réalité du paysage oléicole. Sommes-nous bien certains de retrouver véritablement une concomitance réelle entre terres consacrées aux oliviers et oliviers recensés ? En corollaire, ne sommes-nous pas, aussi, vu les diversités situationnelles, en présence d'une autre vision, d'une autre classification ? Les oliviers recensés ne sont-ils pas, tout simplement, répertoriés sur des terres céréalières ? Malgré la présence de terres consacrées aux oliviers, nous pouvons nous interroger. Le meilleur moyen est de vérifier le rapport entre cultures et arbres, en comparant les données du Terrier aux relevés cadastraux du XIX^{e} siècle, même si ces derniers ne sont pas parfaitement exacts. Les surfaces oléicoles désignées sont-elles les mêmes ? Y a-t-il une correspondance des toponymies ? Des terres céréalières où se trouvent quelques oliviers ont-elles été classées, par la suite, en terres oléicoles ? Tel est l'enjeu de ce travail comparatif à effectuer sur des communautés témoins.

Patrimonio, communauté située sur le versant ouest de la base du Cap, tournant le dos à la cité bastiaise, terre d'élection de la vigne, compte, semble-t-il, 1818 pieds, 34,95 arpents de terres consacrées aux oliviers et 6,79 arpents cultivables; d'après la synthèse réalisée par les géomètres, l'arbre le plus commun est l'olivier, suivi du figuier ; les années fastes, un petit commerce de l'huile est réalisé. A l'instar de la commune voisine de Farinole, nous constatons rapidement un éparpillement des parcelles sur 22 espaces ; plus des 3/4 des oliviers ne sont pas répertoriés sur des terres consacrées aux oliviers ; seuls 3 espaces, respectivement de 1,38, 12,50 et 21,07 arpents sont occupés, semble-t-il, par seulement 339 oliviers ; les 1500 autres se trouvent, essentiellement, sur des terres consacrées aux plantes annuelles avec une répartition allant de 1 à 238 oliviers. En revanche, il est curieux de ne relever aucun pied sur 1,38 arpents désignés comme terres consacrées aux oliviers. Il existe, donc, plusieurs cas de figure. Nous rencontrons, également, sur ce territoire, le complant avec la vigne par exemple, au lieu-dit : *village de Calvelli* où il n'y a ni terres consacrées aux oliviers, ni terres consacrées aux emblavures, mais uniquement 26,50 arpents de vigne sur lesquels nous relevons 76 oliviers et 3 mûriers ; pour le reste, la prédominance de la présence éparse sur des terres céréalières est largement majoritaire. Il n'y a pas de zones très denses, mais plutôt une diffusion large.

Pour la communauté de Barbaggio, limitrophe de Patrimonio, la situation oléicole est très ténue eu égard aux contraintes pédologiques et climatiques ; l'altitude et le degré d'humidité ne

permettent pas l'épanouissement de la culture de l'olivier. On note, cependant, 65 oliviers, dont 40 sur les 0,91 arpents de terres consacrées aux oliviers, et les 25 autres répartis sur des terres diverses, réservées à la vigne ou aux céréales ; aucun arpent cultivable n'est mentionné.

Tableau 49 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Olmeta , province du Nebbio.

Pieve d'Olmeta			**58,95**	**66,41**	**6799**
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Lieux-dits	***Poggio d'Oletta***	***3,15***	***0***	***252***
		village de Monticello,Fontaine de San Cervione	3,15		40
		28,35 de vignes; Ulicetto & San Quilico			128
		6,36 de vignes; la Croce & Giunevaro			24
		47,35 de vignes; le Cepille, colle Donne			10
		1,85 de vignes; Monte la Gabbiosa, Gregogna			50
Commentaire		Oliviers et châtaigniers. Surplus en grains, vin et huile.5 moulins			
		Oletta	***20,4***	***38,92***	***2375***
	Lieux-dits	*Carbouaja, le Valle* _,40			116
		Campo, Solano, Lumio _,27			109
		Monte Nagria, lo Zucaja _,20			160
		Campo Loughello, Pimbino _,53			62
		295,73 plantes annuelles; Revo Secca			100
		39,03 idem; Monte Silla Merla			150
		79,39 idem; il Lumio, & le Balle			10
		147,99 idem;Monte Larbario, gli Campello			155
		288,18 idem; Piano allo Salge			120
		269,19 idem; la Parata, Canarisa			100
		248,51 idem ;Fontaine Penchierella			320
		74,97 idem; Fiuminale,			155
		365,13 idem ; la Liccia			180
		168,22 idem ; Mone di Tuda, la Croce			100
		21,55 de vignes; Capanella			113
		37,23 de vignes ; village de Moragione			16
		7,97 de vignes; Fontanella, four de Salicetto			9
		21,45 de vignes; village de Romanaccia			36
		27,92 de vignes; viallage deGuado in La, Campello			22
		41,88 de vignes; Monte Alti, Vignale& Calvallaccio			26
		50,40 de vignes; Monte al Poggio, la Palmola			8
		1,38 de vignes; il Magistraccio			8
Commentaire		Oliviers, châtaigniers et figuiers. Surplus de vin, grains et huile les bonnes années			
		Olmeta di Tuda	***30,52***	***0***	***1836***
	Lieux-dits	*Ogliastrello,, Calessa* _,71			790
		Mte D'arcamballe, Corboroja _,40			231
		Padrone di Piaggia _,41			313
		77,26 plantes A.Porata, Piano allo Salgi			100
		111,02 idem; Monte Suarello			80
		5,61 de vignes; Paroisse Ste Marie			40
		9,63 de vignes; Vignacce			116
		8,75 de vignes ; village de Rosoli			60
		6,33 de vignes; Castello, Fontanella			32
		25,69 de vignes ; village d'Olmetta, Guerci			44
		63,33 plantes annuelles; Monte alli Termi, Ticciajo			30
Commentaire		Les oliviers, figuiers et amandiers, la vigne de qualité médiocre. Surplus idem.			

	Commune	Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
	Vallecalle	***4,88***	***27,49***	***2336***
Lieux-dits	*Lucalaccio, la Padula*	3,75		540
	Clanche Mucali, Cappariella	0,7		72
	Porcelli, Suarelle	0,43		40
	65,68 de plantes A.; Pericone			100
	125,65 idem ; Vie Nove, le Poggio l'abata			1200
	3,16 de vignes; Segurceto, li Campo Casso			50
	13,36 de vignes ; Campo Casso, il Poggio			30
	10,51 de vignes ; StGiorgio, Figarelli			42
	16,72 de vignes ; village de Valecalle, Fontaine de Bigarella			16
	3,91 de vignes ; village de Fossaja, Pruneta			6
	Olmo,Lucano, Poriccia		27,49	0
Commentaire	Oliviers et vignes. Années abondantes, surplus de grains, vin et huile			
	Rutali	***0***	***0***	***0***
Commentaire	le châtaignier y règne en maître sur des terres propices			

Pieve d'Olmeta

La communauté de Poggio d'Oletta compte 252 pieds, 3,15 arpents de terres consacrées aux oliviers, mais aucun arpent cultivable ; les oliviers occupent 5 espaces, dont 1 de 3,15 arpents oléicoles compte 40 pieds, les 4 autres espaces se répartissant les 212 pieds restants ; les surfaces oléicoles désignées se trouvent autour du village de Monticello ; d'après les données, qui sont assez claires, les autres oliviers se situent dans les vignes. L'histoire oléicole ultérieure de la communauté atteste cette situation de complant jusqu'à une période récente.

Oletta est une communauté très importante et très influente au coeur du Nebbio, dans la Conca d'Oro : 2375 oliviers sont recensés ; d'après le Terrier, Oletta a consacré 20,40 arpents aux terres d'oliviers et peut espérer 38,92 arpents supplémentaires ; les oliviers et les châtaigniers, tous deux occupant des espaces différents, sont les plus aptes sur ce territoire. Il y a une très grande atomisation des espaces : sur 22 espaces, 4 sont des terres désignées pour la culture de l'olivier avec 457 pieds, ce qui signifie que 2000 pieds, environ, se situent sur 18 espaces différents qui sont, pour l'essentiel, des terres classées comme terrains cultivés en plantes annuelles, situées en plaine ; toutefois, nous rencontrons, aussi, quelques oliviers dans les vignes, donc une situation de complant. Les années d'abondance un commerce est pratiqué. Il est indéniable que nous sommes en présence d'une trop faible représentation des terres oléicoles en tant que telles ; si l'on prend les critères de densités, les terres céréalières ont pratiquement les mêmes densités en oliviers, voire plus ! Comment peut-on passer de 10 hectares d'oliviers sous le Terrier stricto sensu, en ayant en mémoire le flou concernant des dizaines d'hectares de terres céréalo-oléicoles, à près de 22 hectares, en 1846, consacrés aux oliviers ? Objectivement, cette différence ne peut pas s'expliquer, seulement, par les réels progrès réalisés au cours du XIX^{e} siècle et par une extension des oliveraies ; celle-ci résulte plus du choix de classification du Terrier qui entraîne, de facto, une vision tronquée, partielle, du réel paysage oléicole.

La même analyse peut être réalisée pour la communauté voisine d'Olmeta di Tuda. Sous le Terrier, on relève 1836 pieds très exactement, 30,52 arpents consacrés aux terres d'oliviers, mais aucun arpent cultivable dans l'avenir ; les oliviers paraissent le mieux convenir. Sur 11 espaces, les terres oléicoles occupent seulement trois espaces, dont un, le plus important, de plus de 28 arpents avec 1334 pieds ; nous avons, donc, une véritable concomitance. Cependant, 500 pieds sont implantés sur d'autres espaces de terres céréalières. Des informations qualitatives viennent s'insérer : elles nous apprennent que les oliviers du canton sont beaux, mais mal cultivés. Nous découvrons, pour la première fois, un lien très net entre la toponymie significative *l'Ogliastrello* et

une zone de densité très forte d'une oliveraie avec 790 pieds ; ailleurs, la relation n'est pas aussi évidente.
Dans la communauté de Vallecalle sont mentionnés 2336 pieds, 4,88 arpents de terrain cultivé en oliviers et 27,49 arpents de terrain cultivable. La répartition se fait sur 11 espaces définis, dont 3 espaces oléicoles regroupant 652 oliviers seulement, et 8 autres espaces, non définis comme "oléicoles", accueillant 1684 pieds, avec une répartition équitable, sauf, toutefois pour l'un d'eux : le lieu-dit *Vie Nove (Poggio, l'abata)*. Ce nombre important d'oliviers attire notre attention ; en effet, nous pouvons supposer que ces oliviers se répartissent sur 125,65 arpents de terrain consacré aux plantes annuelles puisque les autres petites oliveraies semblent se fondre dans le paysage viticole de la communauté. Une fois de plus, l'interprétation de la situation oléicole de cette communauté est à revoir. La comparaison avec les données oléicoles du XIX^{e} siècle nous permet de constater qu'il existe un écart incroyable : on passe de 2 hectares, environ, à 84 hectares !
De manière générale, sur l'ensemble du territoire insulaire, la première moitié du XIX^{e} siècle, dans des proportions raisonnables et en tenant compte du changement de classification des terres, a connu une augmentation des oliveraies au détriment des surfaces proprement viticoles.
A Rutali, on relève une absence totale de culture oléicole, le châtaignier y règne en maître sur des terres propices à sa culture, en raison de son altitude, son humidité et son orientation.

Tableau 50 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rapale, province du Nebbio.

Pieve de Rapale			**59,97**	**480,08**	**6625**
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Rapale		***31,69***	***24,67***	***2215***
	Lieux-dits	*Mte Poggio,,li Gabrelle*	24,35		1050
		Mte Poggio,,la Morta	2,03		150
		Scalaccie, et il Guallo	5,31		600
		91,27 plantes A. ; San Pietro Vecchio			200
		18,89 de vignes ; village Delle Gionca, u delle Piazze			30
		Peragallo		24,67	185
Commentaire		les oliviers et les châtaigniers. Surplus idem.			
	Rapale & Pieve Indivision		***13,26***	***0***	***2460***
	Lieux-dits	*Ghiucaggiu*	13,26		1065
		193,77 plantes A. ;lo Sinchetta			175
		179,44 idem ; Gli Alzi, il Mogone			1000
		138,23 idem ; Vigne Dinche, Piano del Salge			20
		108,5 idem ; la Motola, et la Colombina			200
Commentaire		les oliviers sont les arbres les plus courants et une grande partie est toujours sauvage			
	Pieve		***15,02***	***164,31***	***1860***
	Lieux-dits	*il Fondamento, Casalina*	15,02	17,07	1850
		Casalina, Lotinelle		24,82	10
		village de la Pieve, Chioso alloCastagno		2,04	
		Villarelllo, Pianezzole		15,76	
		Astiliani, village ruiné		2,72	
		Mulinaccio, la Brina, la Perma		101,9	
Commentaire		Les bois de fûtage, arbres fruitiers. Idem pour le surplus			

Murato		***0***	***291,1***	***90***
Lieux-dits	*Pian del Olmo*			40
	Calbagione			30
	Pietra Pianelli, la Stuccia		14,03	20
	Pietra di Razzo, Carbonajo		19,64	
	l'Olmiccia, Pedigna		1,28	
	Forcioni, le Laure		26,59	
	l'Alzitana, Castagniccia		12,73	
	l'Ornelli		34,89	
	le Pembiche, li Vitoli		95,3	
	Solane, Casteellario		28	
	Giocolasca, la Casaccia		19,83	
	Chiose delli Sorbelli, Limari		26,9	
	Sualello, Merteli, le Coste		17,91	
Commentaire	Le châtaignier domine.			

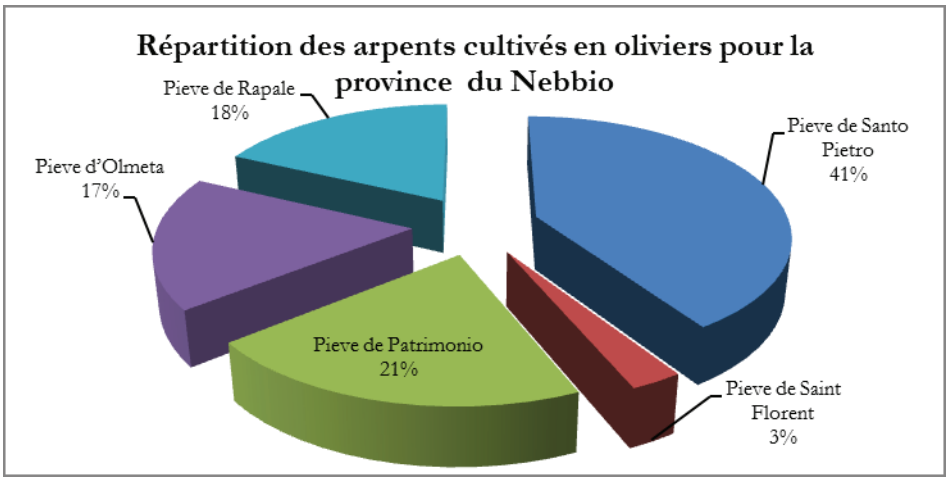
Pieve de Rapale

A Rapale, on recense 2215 pieds, 31,69 arpents oléicoles et 24,67 arpents cultivables ; oliviers et châtaigniers dominent sur ce territoire. Cette fois-ci, il existe une plus grande corrélation entre terrain oléicole et nombre d'oliviers implantés ; en effet, sur les 6 espaces concernés, 3 espaces situés en contrebas du village comptent près de 1800 oliviers, les 415 autres se répartissent, essentiellement, sur des terres consacrées aux plantes annuelles.

Une partie du territoire est en indivision avec la communauté de la *Pieve*. Sur ces espaces, on compte 13,26 arpents de terrain consacré aux oliviers, aucun arpent cultivable, mais 2460 pieds. Il est spécifié que les oliviers sont les arbres les plus courants et qu'une grande partie est toujours sauvage : par exemple, au lieu-dit *Ghiucaggiu*, là où se concentrent les 13,26 arpents oléicoles, la moitié des 1065 oliviers sont des oliviers sauvages. On apprend, également, que les oliviers de ce canton sont très beaux et d'un bon rapport ; les espaces consacrés aux oliviers sont tous, contigus. La rivière Aliso semble avoir un débit suffisant pour mettre en action des moulins. On constate que le reste des oliviers se retrouve sur des terres classées en terres céréalières, par exemple, au lieu-dit *gli Alzi*, on relève 1000 oliviers sur 179,44 arpents de terres consacrées aux céréales ; il en est de même pour les 3 autres espaces. Dans ce grand ensemble, le degré de densité semble avoir été pris en compte pour classer une partie des terres de façon quelque peu arbitraire, en terres uniquement céréalières ou bien en terres oléicoles.

Pour la communauté de Pieve**,** sont recensés 1860 oliviers, 15,02 arpents de terrain cultivé en oliviers et 164,31 arpents de terrain inculte et cultivable en oliviers. Contrairement aux autres communautés voisines, il existe une corrélation parfaite entre espace oléicole et oliviers recensés : au lieu-dit *il Fondamento (Casalina)*, on relève 15,02 arpents et 1850 pieds, 22,11 arpents de vignes et 238,21 arpents de terres céréalières ; 10 oliviers sont également recensés sur 24,82 arpents de terrain cultivable en oliviers. Le territoire de cette communauté possède une grande surface de 164,31 arpents susceptible d'être mise en culture pour les oliviers, dont un ensemble évalué, à lui seul, à 101,90 arpents, au lieu-dit *Molinaccio (la Brina, la perma*). C'est une communauté au fort potentiel.

Pour Murato, il est mentionné 90 oliviers et, ce qui retient notre attention, c'est une mise en culture évaluée à 291,10 arpents, sans aucun arpent oléicole. Les oliviers sont implantés, équitablement, sur 3 espaces dont 1 qui présente un potentiel oléicole ; quant aux terrains susceptibles d'être mis en culture, ils se répartissent sur 11 espaces différents, allant de 1,28 arpents à 95,30 arpents. Le châtaignier domine. Murato ne développera pas son potentiel. Cependant, il est intéressant de noter l'attrait et l'intérêt portés à cette culture sur des territoires n'ayant pas une histoire oléicole ancrée.



Graphique 19 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province du Nebbio (%) (Plan Terrier).

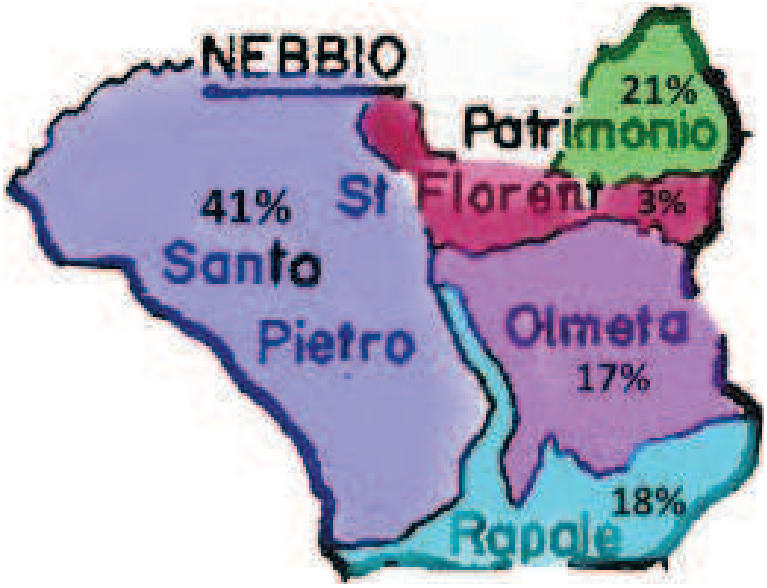
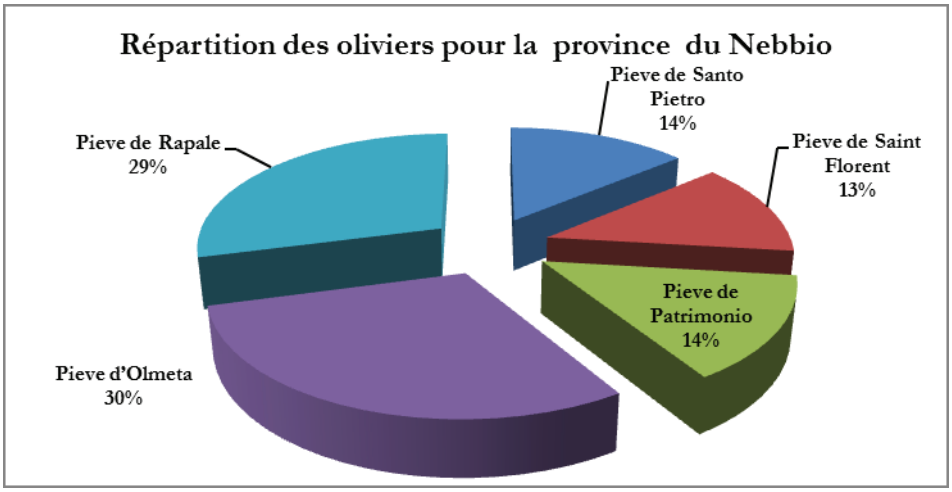


Figure 24 : Carte de la province du Nebbio, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 20 : Répartition des oliviers pour la province du Nebbio (%) (Plan Terrier).

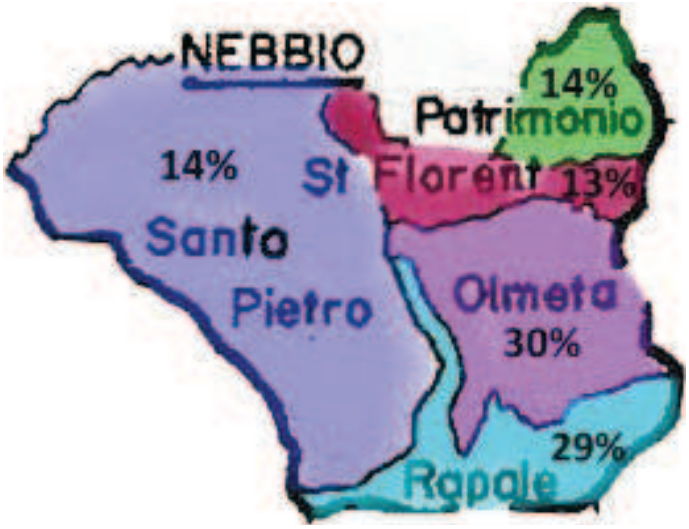


Figure 25 : Carte de la province du Nebbio, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

Nous observons que deux communautés de la région du Nebbio : Murato et Rutali, sont moins concernées par la culture de l'olivier.

Le Nebbio présente le même visage que la Balagne. Ces deux régions historiques en matière oléicole semblent avoir été traitées de la même façon par les géomètres du Terrier. Ce sont les espaces insulaires sur lesquels nous pouvons avoir les plus grandes erreur d'interprétation et donc une réalité historique modifiée.
En revanche, pour la province de Bastia, mais surtout pour le Cap Corse, il existe une certaine cohérence entre surfaces oléicoles et lieux des oliviers recensés.
Ces remarques nous amènent à émettre deux hypothèses : la première : l'arpentage du Cap Corse a été réalisé au début de l'opération de constitution du Plan Terrier (de 1770 à 1776) quand la rigueur ou bien la mise en corrélation de ces deux éléments étaient la règle alors que l'arpentage des autres communautés s'est effectué à partir de 1780, période qui correspond à une réorganisation et à une restriction budjétaire ; la deuxième hypothèse : la concentration arboricole a sans doute motivé, sur ces terres escarpées, la constitution de véritables entités olivicoles.
Aussi, nous voulons nuancer fortement la vision d'un développement sans précédent de l'arboriculture, dans les cinquantes premières années du XIX^{e} siècle, mis en évidence par le travail de comparaison effectué, pour l'ensemble de l'île, entre les données du Terrier et celles des cadastres contemporains, par Jean Defranceschi, dans le droit fil des travaux d'Antoine Albitreccia.
Prenons l'exemple de la Balagne orientale comprenant les cantons de Belgodere, Calenzana, Calvi, Île-Rousse et Muro : le Terrier n'enregistre que 1173,12 arpents de terres consacrées aux oliviers soit, environ, 520 hectares alors que les relevés des cadastres du XIX^{e} siècle mentionnent 2942,1 hectares ; cette analyse est erronée si l'on ne prend pas en compte les 27 462 oliviers recensés par le Terrier qui pour 92% ne sont pas indiqués sur des terres consacrées aux oliviers.
En croisant les renseignements toponymiques des sources notariées, mais en prenant en compte également les efforts de développement de l'arboriculture, notamment de l'olivier durant les différentes campagnes de la *Coltivazione* génoise, nous estimons que le paysage oléicole de l'île n'a pas connu, au cours du XIX^{e} siècle, les bouleversements annoncés par de nombreux auteurs contemporains. Nous accréditons plutôt la thèse d'un paysage oléicole bien marqué dès la fin du XVIII^{e} siècle, et qui a connu un phénomène de densification in situ et, parfois des extensions de culture sur des espaces nouveaux, dans des proportions limitées au cours du XIX^{e} siècle, d'autant que ces phases de développement, d'extension, de massification, n'ont pas suivi, partout dans l'île, le même rythme.
Le paysage oléicole corse est en fait très hétérogène.

Les environs de Bastia : émanation du paysage oléicole insulaire ?

g) Province du Cap Corse [88] : *Pievi* de Luri, Canari, Nonza, Brando

Cette partie de l'île a été la région par laquelle les géomètres français ont débuté leurs travaux comme nous l'avons déjà souligné. Ils y ont apporté un soin tout particulier. Les relevés sont précis et, après analyse, nous pouvons affirmer qu'ils reproduisent assez fidèlement la réalité paysagère que pouvaient percevoir les contemporains.
Il existe une véritable corrélation entre les lieux de recensement des oliviers et les terres consacrées à la culture oléicole.

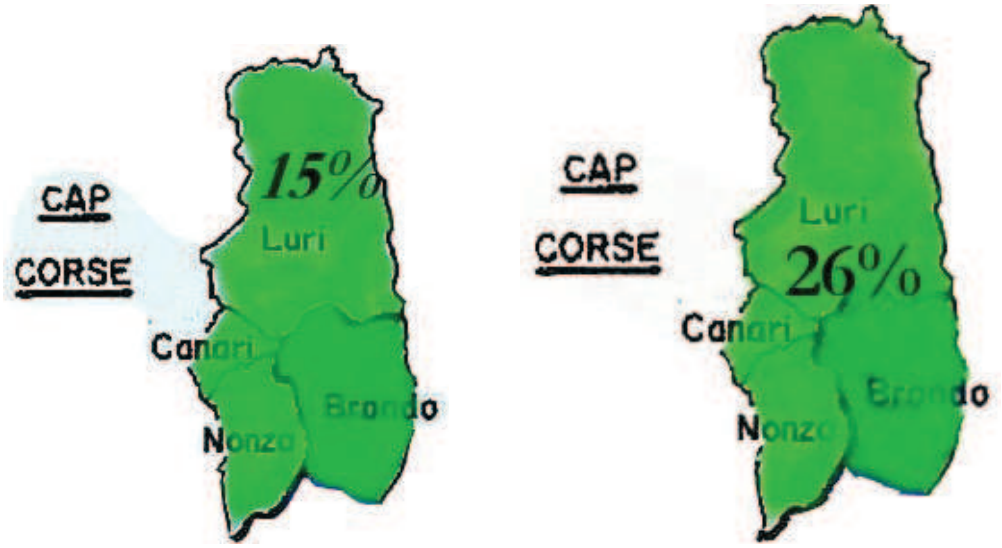


Figure 26 : Carte de la province du Cap Corse, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 27 : Carte de la province du Cap Corse, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 51 : Données brutes du Plan Terrier et graphiques, province du Cap Corse.

Province du Cap Corse			***1209,81***	***2099,47***	***63549***
Pieve de Luri			710,28	1422,45	34150
	Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Rogliano		***188,55***	***260,03***	***5374***
Lieux-dits		La calla alla pioggia	2,35		32
	La cala		0	0	108
	Capandola, Forca		0	0	20
	Acqua f'inchiese (Gli alsi)		0	0	46
	Campanella		3,04	0	77
	Monte Cocche (Padule)		2,28	0	89
	Sta Anna e Ruta (Palungo)		7,55	0	269
	Porto di Maggiaggio		0,41	0	0
	La Gelosa (en Sorbello)		7,24	0	233
	La Vallerinca (San Guglielmo)		31,66	0,55	758
	San Giorgio (La Conca)		2,53	0	127
	La Sagaticcia (Molinello)		0,36	0	40
	Campo Fraticello (Mure Canelle)		14,15	0	525
	Pietre Grosse		18,26	0	375
	Village de Vignalello et d'Oliva		2,2	0	163
	Village de Quercioli (La Fontanella)		10,52	0	231
	Village de Campiano (Donaco)		14,27	0	210

[88] A.D.C.S., 2Mi 17, Cap Corse_Bastia.

Village de Bettolacce (Vignale)	28,9	0	540
Village de Magna (Sottana)	12,63	0	299
Monte San Cosimo (Puggiale)	27,39	34,07	957
Monte Cacalugo (della Funa)	1,92	83,46	235
Piede della Luna (Li Ancori)	0	127,71	0

Commentaire Les espèces qui paraissent le mieux convenir sont les oliviers, les citronniers et vers les plages:le mûrier. Surplus : Vin, huile

	Commune		Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
	Tomino		***73,95***	***11,14***	***3304***
Lieux-dits	Castagnoli Gucaco		18,29	5,54	991
	La Magninca, Li Sordi		8,82		944
	Lo Scoglio, La Vatoja		12,75		1020
	Village de Poggio (de la Mandolaccie		0,22	3,96	34
	Village de Stopione (il Giardino)		11,12		119
	Village de La Costa		4,5		316
	Campi di Bove (Monte Zucchere)		12,54		684
	Belle Lunghe (San Antonio)		0		95
	Village de Valle (La Valle)	?		0,18	264
	Le Fontane (Il Ficaretto)		11,79	1,46	710
	Pietra Rossa (Il Chiosello)		1,74		306
	PietraBio (la Guarda)		0		21

Commentaire L'olivier, le figuier, le mûrier. Le commerce est une des occupations de la population. Les marchandises comestibles se tirent et s'échangent principalement à Livourne, Gênes, Marseille où l'on porte de Corse des peaux, des châtaignes, du vin, de l'huile que les habitants de l'intérieur fournissent.

Centuri	***85,88***	***11,47***	***3141***
Lieux-dits Monte all'Alghiola (La Penta)	0,47	0	42
L'Arenella, Conche	3,91	0	148
Village de Canelle (Il Suale)	6,07	0	273
Le Chiose, L'arsice	0	1,16	15
La Petralonga (Camaracie)	7,04	0	482
Isola Caprese	0	0	0
Marine de Centuri (Canapacie, le Mute)	0	0	2
Il Capanaccio (Piandelle, Vache)	18,74	0	636
Village de Lorche, La Trinità	8,73	2,94	555
Il Chioso, Il Luoco	0,88	0	74
Village de Merlaccie (Il Baracone)	0,92	0	38
Village de Casevecchie (de Bovalo)	0,61	0	28
Village de la Camera (La Costa)	5,88	0	153
Fiuminasca, Il Ferlatto	19,05	7,29	447
Village d'Ortinola, La Frasinca	13,52	0	248

Commentaire Les plus communs sont l'olivier et le figuier. Surplus: grains / vin / huile.

Ersa	***11,53***	***34,72***	***2760***
Remarque ***11,53 cultivés en Oliviers contre 496,08 vignes***			
Lieux-dits La Giuncaja (La Figarella)	0,27	1,23	26
Marine de Barcaggio, Le Padule	0	0	59
Marine de Larena (La Decina)	0	0,25	31
Mortone (Fossato)	1,92	1,92	73
La Baccarese (La Seligine)	0,35	2,7	50
Suparelle'Sarrapeto)	2,24	0	135
Marine de Piazzili (Li Guadi)	0,36	0	180

	Le Pente (La Casella)	0	0,46	96
	Pianella (Campanelle)	1,98	2,49	242
	Capanaggio, Pianella	0	0	258
	Castellucio (La Serra)	0	0	75
	Village de Pioggio (pianella)	0	0	198
	Village de Concinco, Lugo	0,9	0	300
	Village de Gualdo (Mozarella)	0	0	5
	Village de la Piazza Casa Nuova	0	0	6
	Santo Rocco (Poggio)	0	0	148
	Village de Poticella	0	0	1
	Village de Guadello (Salieri)	0	0	19
	Village de Granaggiolo (padule)	0	0	15
	Cataro (Filippo)	0	0	22
	Gli Alsi, pianella	0	0	8
	Mascolinco, Le Parate	0,65	0	9
	Monte dellePianelle (La Guadella)	0	14,73	0
	Village de Bonifazio		0,15	0
Commentaire	Les plus communs sont l'olivier, le figuier et le châtaignier. Le commerce est l'occupation habituelle d'un certain nombre d'habitants de cette communauté. Les marchandises et comestibles se tirent et s'échangent principalement à Livourne... Idem à Rogliano			
	Meria	***28,25***	***449,13***	***1292***
Lieux-dits	Pretelle (Pastina)	0	112,99	40
	Solasco (Betteggia)	0	0	45
	Village de Pastina (Porcili)	0	0	98
	Castello et Canaggio	0	37,76	78
	Village de Meria (Baragona	0,49	0	197
	Pinello	2,05	0	20
	Monte Castello (Guadella)	6,48	0	115
	La Piaggia (Le Piagna)	3,1	0	255
	la Tozza	0	0	17
	Le Giotte	0	28,53	0
	San Marcello (Rondinaca)	0		23
	San Antonio (Guetta)	2,05	32,96	79
	Santuario (Porcaggio)	1,05	31,89	57
	Village de Carago (Monte di Poggiale)	0,4	0	21
	Petrella (Monte Bajana)	1,17	30,24	124
	Monte l'Ortichetto (Laja)	0,46		0
	Village de Muraccie	1,42		62
	Liglio (Monte de Pozze)	0	94,41	
	Aja	0	40,95	0
	Monte della Bonna (Monte la Mone)	0	31,91	0
Commentaire	Les espèces qui conviennent le mieux sont l'olivier, le figuier et le mûrier. Commerce : échanges à Gênes et à Livourne de produits : peaux, châtaignes, huile, vin.			
	Morsiglia	***22,32***	***159,09***	***1468***
Lieux-dits	Monte de Morsiglia (L'Erbagina)	2,79	31,76	305
	Village de Camorsiglia (Scaletts)	0	0	37
	Village de Stanti (Guadella)	0	9,99	188
	Monte Santo Agostino (Guivale)	0	0	23
	Spiega è Oviglia (Stuffo)	0,44	19,87	66
	Village de Pruno (Cardetto)	0,47	0	131
	Village de Pecorelle (Petrello)	0,56	0	60
	Village de Baragogna (Lago)	0,09	0	29
	Scalette (Vacca Morta)	0,03	0	6
	il Dragone (Acarelli)	0	8,22	3

	Village de Muchieta (La Costa)	4,81	0	172
	Village de Pilosacce Petriccio	10,08	0	94
	Village de Giovanacce (poggio)	0,69		18
	Village de Pilosaccie (Casa Nuova)	1,36	3,04	314
	Ballone et Fornello (Giunchetto)	0	8,28	0
	Monte Fornello	0	22,69	0
	La Tezia, Aliso	0	47,25	0
	La Rena	0	5,03	20
Commentaire	Les arbres qui conviennent le mieux sont l'olivier et le mûrier. Surplus.			
	Pino	***23,59***	***26,14***	***715***
Lieux-dits	Li Olmi (Nebarco)	0	15,79	0
	Lostaga (Mandriali, la Staja)	0	26,14	0
	Petrigoni (Li Querci)	0	1,02	26
	Le Ribe (Monte Prunelli)	0	0	4
	Village de Casuccio (Raffollaecce)	3,72	0	71
	Village de Metimo (St Maria)	4,08	0	132
	Village de Laonese (Campo di Lupo)	0	0	9
	il Guallo (le Struzze, Castagno)	0,38	0	19
	Village de Tagliato (St Guglielmo)	2,12	0	58
	Village de la Stazzona (De la Taverna, La Magina)	7,03	0	198
	Village de Covili (Tecchiata)	3,55	0	114
	Village de Monticello (de Cioccie)	3,31	0	62
	il Campre Soprano (Village de Pino)	0,16	0	22
Commentaire	La vigne, l'olivier et le mûrier sont les genres de culture qui dominent. Les habitants leur accordent la préférence car ils résistent le mieux au vent. Le commerce est l'activité d'une partie de la population. Les produits s échangent principalement entre la Balagne, Livourne et Gênes.			
	Luri	***173,27***	***80,55***	***10881***
Lieux-dits	Valle Landi (Filicasca)	14,16	13,01	941
	Cabinetto (Il Rottone)	4,46	0	137
	Il Tuffo Bianco (La Casella)	1,01	0	24
	Il Tuffo Bianco (Il Guadello)	3,79	0	298
	Pallachia (Pochiale)	0,79	0	110
	Village de Sbergane (Sta Lucia)	6,22	4,49	458
	Village de Mercurio (Il Cuspa)	0	0	20
	La Cameruta (Village de Ferro)	0	0	145
	Mercurio (Fondali)	0	0	47
	Village de la Piana (Sorbo)	3,16	0	264
	Village d'Azetto (La Piana)	0,49	0	46
	Village de Poggio (La Romanella)	26,85	0	1570
	La Piana (Poggio)	7,93	0	814
	Village d'Orcuola Soprana	0	10,8	507
	Village d'Ocuola Sottana (La Giodano)	0	0	878
	La Padula (La Torra, Campo)	4,27	0	469
	Monte Grosso (Mata)	16,33	0	605
	Grotte le Coste (Chioso Liato)	0	26,29	0
	Compertola (la Fica)	0,89	17,5	58
	La Ficarella (Chioso Lioto)	1,23	0	170
	Village de Tuffo (La Lupiale)	8,7	0	248
	La Chialsa (la Suarella)	19,57	0	635
	Il Pino (La Feliciasca)	5,68	0	317
	La Bertaciesca (al Chiosello)	0	0	0
	la Bugina (al Citone)	6,41	0	231
	Village de la Piazza (Contra)	20,66	0	743
	Village de Lajta (Village de Castiglioni)	5,85	6,46	348

La Piscaja (l'Olivella)	0	0	26
Village de Castello (il Chiazo)	14,87	0	434
Village de Licetto (il Forcone)	1,22	0	68
La Straja (La Serra)	0	0	19
La Varchera (Castellale)	1,66	0	56

Commentaire : Les plus communs sont l'olivier, le châtaignier, le figuier et le chênes verts. Surplus, le commerce a besoin d'encouragements.

	Commune	Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
	Barrettali	***9,08***	***23,58***	***724***
Lieux-dits	Village de Minervio	11,91	0	33
	Monte Mirato (Le Morette)	0		
	Village de Ficajola (St Antonio)	0		
	Monte Grosso, Regaglia	1,9	0	68
	Chioso Soprano (Le Mitile)	0	0	4
	Village de Petricaggio (Penticone)	0	0	10
	Village de Poggio St Gugliemo	0,6	0	11
	Village de Braghelle (al Murajo)	1,02	0	108
	Village de la Torra (Campi Selva)	0	0	6
	Village de Vezolaccie (Bastino)	0,53	0	41
	Village de Castelluccio (Le Pinzalone)	0,12	0	14
	Campione (La Caponella)	0	0	13
	Padula village de Conchiglio	1,84	0	78
	La Pertichella (Belle Gatte)	0,21	23,58	31

Commentaire : Les plus communs sont les oliviers et les mûriers. Commerce= Balagne / Livourne / Gênes.

	Cagagno	***93,86***	***366,6***	***4491***
Lieux-dits	Village de Carbonaccia (Tegia)	3,34	24,48	207
	Couvent des Capucins d'Oveglia (Aqua)	0,81	0	139
	Mezinca (marine De Porticciolio)	0	0	30
	Chiale (Il Pasturio di Marc'Aurelio)	3,94	28,28	243
	Sponcello (Valle, Salcello)	9,59	26,28	370
	Macchione (Pietre Bianche)	8,29	53,53	304
	Village de Terze Rosse (Fregriale)	3,19	0	280
	Village de Ladamo (Albia)	2,75	0	119
	La Brutella (Pietrabio)	1,08	55,09	36
	Village de l'Ortali et de la Piazza	17,07	0	900
	Scalcello (La Valle)	6,22	10	238
	L'albaro,Agrozza	0,23	41,11	9
	L'Aja Donaca (le Tosse)	0	23,55	0
	Village de Ghillone Soprana	5,02	5,32	226
	Village de Suere, La Riba	13,16	0	555
	il Pastino (Village de Ghilloni Soprano)	5,13	0	450
	La Valle al Tuffone (pinagio)	3,36	21,89	110

Commentaire : Les espèces qui paraissent le mieux convenir sont l'olivier, le figuier, le mûrier. Surplus, le commerce a peu de vigueur.

Pieve de Luri

Dans la communauté de Rogliano, on relève 5374 oliviers, 188,85 arpents cultivés, et 260,03 arpents incultes ; les oliviers sont les arbres qui semblent le mieux convenir ; la répartition se fait sur 23 espaces dont 4 qui ne sont pas répertoriés comme terres cultivées en oliviers, mais occupés par 177 oliviers. Il existe quand même, une très forte corrélation entre surfaces oléicoles et pieds recensés ; la plus petite surface est de 0,36 arpents avec 40 oliviers et la plus importante de 31,66 arpents avec 758 oliviers ; cependant, le plus grand nombre d'oliviers, 957, se concentre sur un

seul espace de 27,39 arpents à *Monte San Casino*. Les surfaces les plus importantes se situent aux alentours du village, sur les collines orientées à l'est. Les oliveraies constituent des îlots homogènes associés aux vignes. Les surfaces non oléicoles occupées par des oliviers sont, essentiellement, des vignes.
A la pointe du Cap, pour la communauté de Tomino, il est noté 5504 pieds d'oliviers, 73,95 arpents de terrains cultivés en oliviers et 11,14 arpents de terrains cultivables. Il est indiqué que le commerce est une des occupations de la population, les marchandises comestibles se tirent et s'échangent principalement à Livourne, Gênes et Marseille, où l'on porte de Corse des peaux, des châtaignes, du vin et de l'huile que les habitants de l'intérieur fournissent. Le paysage oléicole se répartit sur 12 espaces avec une corrélation presque parfaite entre surfaces oléicoles et oliviers recensés, à l'exception de 2 petits espaces et 116 oliviers ; la surface la plus importante est de 18,29 arpents avec 991 oliviers, la plus petite, de 0,22 arpents avec 434 oliviers. L'oliveraie de Tomino se répartit sur 3 zones.
Centuri, première communauté de la façade occidentale, est occupée par 3141 oliviers, 85,88 arpents cultivés et 11,47 incultes. Les arbres les plus communs sont les oliviers et les figuiers. Un commerce de l'huile est pratiqué. Il semble y avoir une corrélation parfaite entre terrain cultivé et oliviers recensés ; 15 espaces sont concernés, le plus petit de 0,47 arpent compte 42 oliviers et le plus important *Fiuminasca* de 19,05 arpents, 447 oliviers. Le paysage oléicole fait partie intégrante du paysage urbain, il s'y imbrique.
Dans la communauté d'Ersa, il est indiqué : 2760 pieds, seulement 11,53 arpents d'oliviers et 34,72 arpents incultes, et 496,08 arpents de vignes. Le commerce occupe les habitants. La répartition atomisée se fait sur 24 espaces dont 15 ne sont pas classés comme des terres oléicoles ; ce sont des zones d'occupations d'oliviers où 1000 pieds, environ, sont concernés car on en retrouve 1800 sur des terres oléicoles. On observe que les densités d'arbres sont très élevées par rapport aux surfaces occupées ; par exemple, au lieu-dit les *Padule*, sur 2,26 arpents cultivés et 6,69 incultes, on recense 784 oliviers et au village de *Corcinco* où l'on trouve 0,90 arpents occupés par 300 oliviers, la densité est hors normes. L'implantation est physiquement impossible à réaliser s'il ne s'agit que des surfaces oléicoles ; sur ces zones, il y a forcément des terres céréalières et des vignes, lieux d'implantation de nombreux oliviers.
Cette communauté reflète l'éventail des difficultés auxquelles nous sommes confrontés.
Dans la communauté de Meria, on dénombre 1292 pieds, 28,25 arpents cultivés et 449,14 susceptibles d'être mis en culture. L'olivier figure parmi les espèces qui conviennent le mieux. Des échanges sur les peaux, les châtaignes, l'huile et le vin, sont pratiqués avec Gênes. La répartition se fait sur 21 espaces très hétérogènes : on trouve des espaces oléicoles avec des oliviers répertoriés, des espaces non oléicoles, mais susceptibles de le devenir, avec la présence d'oliviers en nombre, des espaces non oléicoles, ni en devenir, qui sont pourtant des terres d'élection des oliviers et, inversement, des terrains cultivés en oliviers sans oliviers recensés ; on rencontre, aussi, une grande diffusion atomisée, parfois des oliviers qui ne peuvent être comptabilisés, ni sur des terres oléicoles, ni sur des terres viticoles, de bois ou céréalières, car ils se situent de manière diffuse sur des terres incultes. On est frappé, malgré tout, par la grande quantité de terres incultes susceptibles d'être destinées à la culture de l'olivier.
A Morsiglia, on relève 1468 oliviers, 22,32 arpents cultivés en oliviers et 159,09 arpents cultivables. L'olivier est l'arbre le plus adapté. Un commerce de l'huile se pratique les années abondantes. L'implantation se fait sur 18 espaces formant un ensemble homogène dans la zone des habitations ; il y a une concomitance parfaite entre zones oléicoles et viticoles, essentiellement des petites surfaces conjuguées à des densités fortes, mais aléatoires.
Pino compte 715 pieds, 23,59 arpents cultivés et 26,14 arpents cultivables. La vigne, l'olivier et le mûrier sont les cultures qui dominent ; les habitants leur accordent la préférence car ils résistent le mieux au vent. Le commerce se fait avec la Balagne, Livourne et Gênes. Il existe, ici, une corrélation entre terres oléicoles et pieds d'oliviers répatis sur 13 espaces ; les oliveraies se situent à proximité des habitations, imbriquées aux vignes ; en revanche, les terres susceptibles d'être mises en culture sont à l'extérieur du village. On peut noter que le nombre le plus élevé de pieds est de 118 sur 7,03 arpents et que la surface la plus petite est de 0,36 arpents pour 22 pieds.

Pour la communauté de Luri, il est mentionné 10 881 oliviers, 173,27 arpents cultivés et 80,55 incultes. Le commerce a besoin d'encouragement. Dans sa partie centrale, Luri constitue une grande communauté oléicole du Cap. La répartition se fait sur 32 espaces. Il y a, généralement, une relation directe entre terres oléicoles et oliviers recensés. Cependant, on rencontre des espaces non oléicoles accueillant des oliviers. La surface d'un seul tenant, la plus importante, est de 26,85 arpents et 1570 pieds, la plus petite de 0,49 arpents et 46 pieds.
Nous observons, donc, qu'il y a une continuité entre les espaces formant un ensemble cultivé homogène où se côtoient oliviers, vignes, bois et terre pour plantes annuelles et que la proximité avec les vignes est très évidente : sur les mêmes zones, la vigne occupe près de 509,94 arpents.
A Barrettali, nous pouvons relever 9,08 arpents cultivés en oliviers, 23,58 arpents incultes et 724 oliviers dont 108 sur 1,02 arpents au lieu-dit *Village de Braghelle (al Murajo),* 78 sur 1,84 arpents à *Padula,* 68 sur 1,9 arpents à *Monte Grosso*, 41 sur 0,53 arpents à *Vezolaccie*, 33 sur 11,91 arpents à *Minervio*, 31 sur 0,21 arpents à la *Pertichella* où il est indiqué aussi les 23,58 arpents incultes et cultivables en oliviers ; les oliviers restants se répartissent de manière homogène sur les 6 autres zones.
Dans cette communauté, les arbres les plus communs sont les oliviers et les mûriers. Un commerce est réalisé avec la Balagne, Livourne et Gênes.
Pour Cagnano, il est recensé 93,86 arpents cultivés en oliviers, 366,6 incultes et 4491 pieds d'oliviers répartis sur 16 zones allant de 0,23 arpents avec 9 oliviers à 17,07 arpents avec 900 oliviers.

Tableau 52 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Canari , province du Cap Corse.

Pieve de Canari		17,17	107,48	738
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Canari	***17,17***	***107,48***	***738***
Lieux-dits	L'Arcella (Funginca)	0	18,36	3
	Le Forchie, Cinturaja	0	16,3	0
	Fenonajo (Parata)	0	23,23	0
	Monte Cucajo	0	35,64	0
	Frenajolo (Porcile)	0	13,95	0
	Village d'Ircana (Ruine)	0,44	0	17
	Village en Vignale	2,92	0	73
	Fignoni	0	0	26
	Village de la Marinca, Mercacce	0	0	42
	Village de Chine (Pastinelle)	3,16	0	175
	Village de la Piazza (Il Corso)	2,63	0	114
	Marine della Scala (St Erasmo)	0	0	20
	Village de Longa (St Catarina)	2,62	0	64
	Couvent des Observantins	0	0	42
	Village de Mazzoqua (Olivella)	5,4	0	87
	L'Orto Vicino (Zappini)	0	0	10
	Monti Albo (Piantine)	0	0	65
Commentaire	Ce qui convient le mieux : la vigne. Commerce peu de vigueur, surplus.			

Pieve de Canari

A Canari, nous trouvons 17,17 arpents cultivés en oliviers, 107,48 arpents incultes et 738 pieds d'oliviers dont 175 sur 3,16 arpents au lieu-dit *village de Chine (Pastinelle)* et 114 sur 2,63 arpents *au village de la Piazza (il Corso).*

Tableau 53 : Données brutes du Plan Terrier et graphiques, province du Cap Corse.

Pieve de Nonza			107,67	156,77	4909
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Ogliastro	***4,15***	***0***	***395***
	Lieux-dits	Pantagliastra	3,97	0	135
		Village de Cocollo (monte Querlino)	0	0	38
		Guadella al Licone	0	0	71
		Monte Bianco	0	0	17
		La Mora (Le Ripe)	0	0	31
		Village d'Ogliastro	0,18		65
		Le Piane	0	0	12
		Pietro Pelligrino	0	0	26
Commentaire		Idem			
		Nonza	***53,11***	***0***	***2388***
	Lieux-dits	Le Vetrice (La Ghjola)	9,29	0	443
		Giova, Acqua Fredda	0	0	6
		Chialsi (Bacile)	5,52	0	346
		Le Castagne (Le Valli)	0,52	0	29
		Chicarella (Fontanelle)	24,1	0	826
		Macchieta (Navachelli)	10,68	0	738
Commentaire		L'olivier semble le mieux convenir. Idem			
		Olmeta di Capicorso	***21,28***	***156,77***	***1196***
	Lieux-dits	Mortello (Macinajo,Monte Rosso)	0	0	74
		Village de Poggio (Spelonche)	0	0	38
		Village d'Isola (Petricatojo)	3,46	0	124
		Village de Celle (Lo Guadone)	7,69	0	217
		Village de Caraccio (Piazze)	10,86	0	733
		Monte Cognoli (L'Orciole)	1,27	63,18	10
		Zuccarello (Capizola)	0	1,97	0
		La Tozzonica (Campo di Mente)	0	36,27	0
		Eragine (monte Pinzolo)	0	55,35	0
Commentaire		Olivier et Mûrier. Idem			
		Olcani	***29,13***	***0***	***930***
	Lieux-dits	Occhi Rigoni	0,43	0	32
		Village de Poggio (Olmi)	0,18	0	27
		Village de Ferragini	12,63	0	332
		Village de Lainosa	13,31	0	326
		Village de Martinasche	2,58	0	207
Commentaire		Idem, échanges avec St Florent.			

Pieve de Nonza

Pour Ogliastro, on relève 4,15 arpents cultivés en oliviers et 395 oliviers ; il n'y a pas de terres incultes et cultivables en oliviers.

135 oliviers sont situés au lieu-dit *Pantagliasta* qui représente 3,97 arpents, les 260 restants se répartissant dans 7 lieux-dits.

Pour la communauté de Nonza, il est indiqué 2 388 oliviers, 53,11 arpents de terrain cultivé en oliviers, mais aucun arpent cultivable. L'olivier semble le mieux convenir. Apparemment, il existe une véritable corrélation entre surfaces oléicoles et lieux d'implantation des oliviers. 6 espaces sont concernés ; ils sont représentés par 4 grandes oliveraies et 2 petites : les premières vont de 5,52 arpents à 24,10 arpents et comptent de 346 pieds à 826 pieds, à l'exception d'une parcelle de

9,29 arpents ; les autres sont limitrophes, constituant ainsi, un ensemble cohérent et homogène de grande taille avec des vignes toutes proches. On remarque que ces oliveraies sont bien alimentées en eau.
Dans la communauté d'Olmeta di Capicorso, on recense 21,28 arpents, 158,77 cultivables et 1196 oliviers, répartis sur 9 espaces, dont 4 qui sont réellement classés en terrains cultivés en oliviers et 4 susceptibles d'accueillir des oliviers, situés plus loin des zones habitées, mais la très grande majorité des oliviers se situe dans la périphérie très proche des habitations ; malgré la présence de 112 oliviers, 2 espaces ne sont pas classés en terrain oléicole. Cette communauté pratique le commerce de l'huile, les années abondantes. L'olivier fait partie des arbres les plus aptes à un développement certain. Les oliviers épars se situent, essentiellement, sur des terres consacrées aux plantes annuelles.
Dans la communauté d'Olcani, sont mentionnés 930 pieds, 29,13 arpents cultivés, mais aucun arpent cultivable. La répartition se fait uniquement sur 5 espaces ; l'essentiel de l'oliveraie se trouve à proximité des zones habitées ; il semble y avoir une corrélation presque parfaite entre terrains oléicoles et pieds d'oliviers ; nous pouvons relever de 0,18 arpents avec 27 pieds jusqu'à 13,31 arpents et 326 pieds. Il existe, également, une imbrication évidente des oliveraies et des vignes. Les densités sont moyennes. Un commerce est pratiqué.

Tableau 54 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Brando , province du Cap Corse.

Pieve de Brando			374,69	677,02	23752
	Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Pietra Corbara		***53,29***	***356,48***	***3448***
Lieux-dits		Occhi Rigoni	0,43	0	32
	Monte Castello (Mont Piagge)		0,28	0	14
	Grotta del Pruno (Ballonajo)		0	0	2
	Village de Vecchiolacce (Il Pastino)		0,09	0	43
	Village de Pedina (il Frangio)		9,11	0	455
	L'anistrello (Suarella)		3,05	4,08	312
	Village d'Orneto (Monte Pertuso)		5,09	2,79	312
	Ostricajo (Li Piani)		0,27	11,74	78
	Monte Grotte (Salticcia, Pigna)		0,63	0	40
	Pente Rosse (San Leonardo)		1	25,1	10
	Carco Vecchio (Li Sorbi, Deprichiole)		0	46,08	0
	Mertaglio (Marine de Pietra)		0	79,73	0
	Querceto (Caastellare)		0	9,42	0
	La Sasca (Campelle, Risposatoja)		1,65	82,49	84
	Corso Vincenzo (Marcellaja)		0	25,65	0
	Loschioni (Monte delle Pietre)		0,88	0	89
	Querciola et Fango		1,13	0	75
	Caternuovo (Paroisse d'Orneta)		4,6	0	88
	Corte Valle della Costa		0,32	0	12
	Village d'Oretta (Compoli, Il Pastino)		7,37	0	520
	Village de Selmacci (Pastino)		14,8	0	1095
	L'Olmo		0,85	0	48
	Village de Cortina Soprana		3,2	0	165
	Riola Castello		0	0	6
	Pentano, Colaja, Pinzolone		0	32,49	0
	Pie d'Orecchia, Chiatra		0	36,91	0
Commentaire					
	Idem, échanges et produits venant de Livourne / Gênes / Bastia.				

	Sisco		***109,36***	***252***	***5796***
Lieux-dits	La Pietra Andrea (Il Pedale)		1,67	0	60
	Village de Pietra (Il Pantano)		2,07	0	180
	Village de Barigioni (La Noce)		2,47	0	330
	Village de Caprunasco (Il Pozzo)		9,67	1,16	310
	Village de Busseto (il Pastino)		4,29	0	134
	La Ficarella (Lama		2,88	0	24
	la Polveraja (Couvent des Récolets)		0	0	40
	Village de Partine (Maggione)		1,72	37,85	158
	Village de Casella (alla Ferella)		15,9	0,68	658
	Village de Tecchie (Il Finochio)		4,94	0	244
	Village de Monacaja (Il Cardetto)	2,16?		0	405
	Village du Poggio (San Rocco)		5,58	0	60
	Pioggiola (La Valle et l'église paroissiale)		5,01	2,24	268
	Village de Salaccia (La Rosola)		1,35	0	523
	Balosogna ou Campo Pietro		0	11,38	39
	Village de Balba (Casa Vecchia)		4,84	12,06	452
	Le Mocale (Le Murze)		0	79,65	0
	Piano Cattero (Torricella)		0	25,22	0
	Il Campejolo, Agosta		2,23	0	120
	Village de Moline (La Parata)		5,84	3,3	265
	Village de Ficaje (L'Aja alli Sassi)		10,73	0	324
	La Topaja (Serra della Vinca)		1,91	6,86	67
	Marine de Sisco (la ficarella)		0	0	4
	La Toricella (il Buchinco)		2,13	0	50
	il Guadone (Le Canette)		1,51	0	56
	Village de Corsciano (Le Camp)elle		6,18	0	198
	Village de Porcaggia (La Canavaja)		3,88	2,52	126
	La Canavaja (Il Tornatojo)		0,36	69,45	20
	La Francaja (Il Botro)		3,04	0	140
	Bvillage de Torrezza (Il Fornello)		10,2	0	341
Commentaire	L'olivier et le citronnier sont les mieux adaptés. Surplus.				
	<u>Brando</u>		***212,04***	***68,54***	***14508***
Lieux-dits	Village de Filigagia (Castellare et Seligagaia)		11,35	0	628
	Sul Poggio, Petriccio, Ponetto		0	0,95	66
	Village de Friscolaccio (Canne, il Luco, Camp		18,68	0	1347
	Balli Mori, La Magnie (il Prasso)		16,71	4,7	632
	Village de Pozzo (il Pianello)		14,62	0	1056
	Il e Mizzale (Sul Poggio)		11,89	26,49	669
	Village de Sul Poggio (Seligagia)		8,93	0	487
	Village de la Grotta (L'Ornello)		0,83	2,16	80
	Salco et San silvestro		4,79	3,22	669
	Village de Castello (L'Aja et C		3,19	10,79	153
	Village de Mauseleo (Balliccia)		21,86	7,69	1530
	Marine et Village d'Erbalunga (Curcianella)		16,35	11,28	638
	Il Pozzo (La Colombaja)		15,96	1,01	868
	La Spelonca (la Verdaccia)		23,43	0	1840
	Village de Poretto (Chiesa, L'ella)		15,78	0	1165
	Lavasina (li Pigni)		9,82	0,25	821
	Lo Stagnello (Casa Marana)		14,85	0	813
	Campolotto (Pietra Pinzuta)		0	0	46
Commentaire	Les espèces qui croissent le mieux et qui paraissent le mieux convenir sont l'olivier, le citronnier, le figuier, le mûrier. Les habitants sont plus industrieux qu'ailleurs. Surplus et échanges avec Bastia, Livourne, Gênes.				

Pieve de Brando

A Pietra Corbara, il est noté 3448 oliviers, 53,29 arpents cultivés et 356,48 arpents cultivables ; l'implantation se fait sur 25 espaces. La particularité de l'oliveraie sur ce territoire est sa diffusion sur de petits espaces avec une forte densité arboricole. L'olivier semble être l'arbre de prédilection. Les années abondantes, un commerce de l'huile est pratiqué avec les villes de Bastia, Gênes et Livourne. On rencontre un lien direct entre zones oléicoles et oliviers recensés. L'oliveraie, divisée en deux grands domaines qui correspondent aux deux grands espaces urbanisés du territoire, se situe dans le premier cercle concentrique des habitations, au même titre que les vignes. De toutes petites surfaces en jouxtent d'autres : 0,09 arpents, 0,28, 0,32, 0,63, la surface la plus importante étant de 14,80 arpents avec 1095 oliviers. Les densités sont fortes : par exemple, on trouve 3,05 arpents avec 312 pieds et 0,88 arpents avec 89 pieds. De plus, la communauté semble avoir un fort potentiel de développement oléicole avec 356,48 arpents cultivables que l'on retrouve, essentiellement, dans une zone éloignée des habitations.

Pour la communauté de Sisco, il est recensé 5796 pieds d'oliviers très exactement, 109,36 arpents cultivés et 252 arpents incultes. Les arbres les plus adaptés sur ce territoire sont les oliviers et les citronniers. La répartition des oliviers se fait sur plus de 30 espaces. On constate une corrélation parfaite entre espaces oléicoles et pieds d'oliviers. Par ailleurs, la quasi-totalité des terres susceptibles d'être mises en culture ne se situent, ni dans la zone des oliveraies existantes, ni dans les zones où les oliveraies sont en cours de constitution. On remarque qu'il existe de très fortes densités d'arbres sur des espaces réduits : 2,07 arpents avec 180 arbres, 2,47 arpents avec 330 arbres, par exemple.

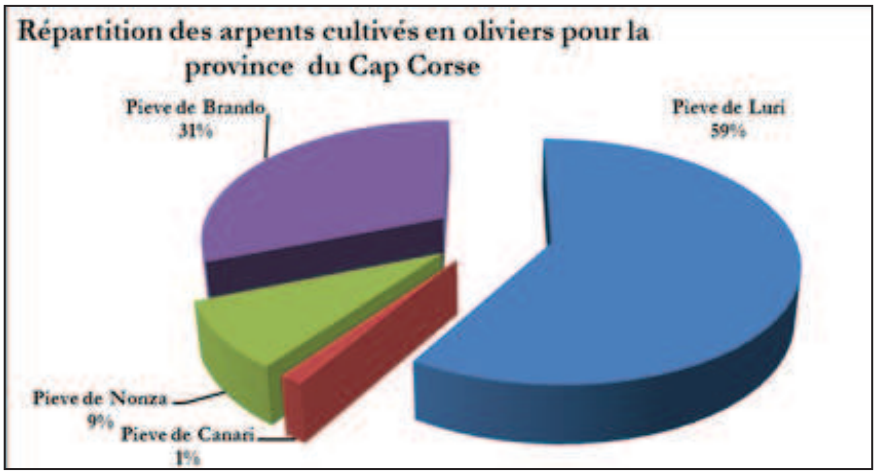
Une fois de plus, nous nous interrogeons sur certains résultats car, malgré de fortes densités, il nous semble impensable et physiquement impossible que le village de *la Salaccia*, avec 1,35 arpents cultivés en oliviers, compte 523 pieds ; il n'y a pas la place pour un tel nombre ; une prise en compte d'autres espaces cultivés peut expliquer ces résultats. Dans cette zone, on relève également 19,98 arpents de vignes et 5,55 arpents de terres consacrées aux plantes annuelles. En général, les multiples espaces sont contigus et ils se situent dans la zone des habitations, à l'exception d'un isolat plus en périphérie. L'espace le plus important est de 15,40 arpents avec 658 pieds, le plus petit, de 0,36 arpents avec 20 pieds.

Globalement, l'oliveraie de Sisco est homogène. Elle est marquée par l'urbanisation éclatée de la communauté.

A Brando, au début du Cap Corse, sont répertoriés 14 508 oliviers, 212,04 arpents cultivés en oliviers et 68,54 arpents cultivables. D'après le bilan qualitatif, le territoire de la communauté est propice à la culture de l'olivier, des agrumes et des figuiers. On apprend que les habitants sont plus industrieux qu'ailleurs, des échanges commerciaux en vin et en huile sont pratiqués avec Bastia, Livourne et Gênes.

La corrélation est presque parfaite entre les surfaces oléicoles et les oliviers recensés sur 16 espaces - en fait, il y a 18 espaces au total, mais 2 espaces ne sont pas renseignés - . Il existe une imbrication entre paysage urbain et paysage oléicole ; les oliviers sont cultivés dans les espaces agricoles très proches des habitations avec des densités communes et importantes ; le plus petit espace représente 0,83 arpents pour 80 pieds et le plus grand, 23,43 arpents pour 1840 pieds.

Ces oliveraies constituent de véritables paysages unifiés en amphithéâtres, s'étirant des sommets jusqu'à la mer. Nous remarquons, sur ce territoire, une véritable proximité entre espaces oléicoles et viticoles ; les vignes sont toutes situées au voisinage des oliveraies, caractérisant, un peu plus, le paysage agricole de Piémont que l'on peut rencontrer en Ligurie à la même époque, conjugués à des petits espaces réservés aux céréales. De nombreuses sources hydrauliques alimentent ces espaces de culture. Nous sommes souvent en présence d'un paysage bien irrigué, relevant plus huertas que de la culture oléicole vouée aux terres sèches et aux densités faibles d'autres régions. Les conditions climatiques et pédologiques différencient grandement les paysages oléicoles de l'île et ce, à des distances très faibles.



Graphique 21 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province du Cap Corse (%) (Plan Terrier).

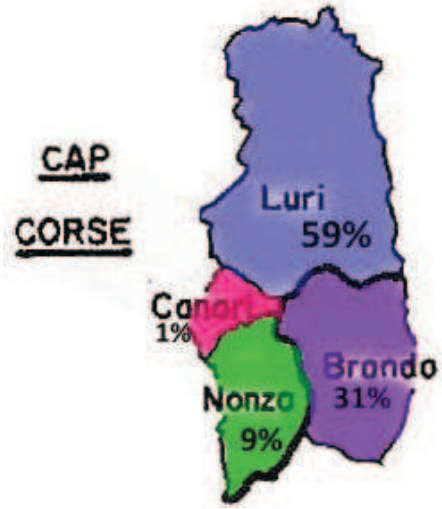
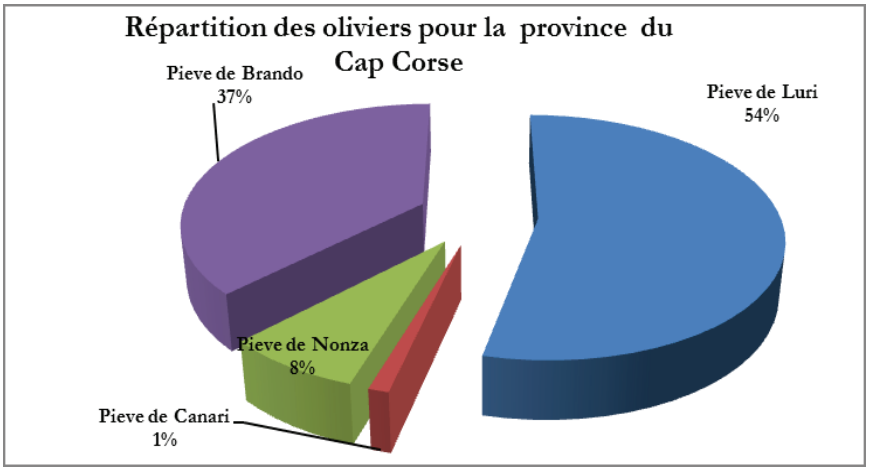


Figure 28 : Carte de la province du Cap Corse, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 22 : Répartition des oliviers pour la province du Cap Corse (%) (Plan Terrier).

Figure 29 : Carte de la province du Cap Corse, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

Un rapport[89] sur la situation économique et humaine du Cap Corse en 1770-1775 est adressé par M. Rouvière à l'intendant[90] général de Bastia.

h) Province de Bastia[91]

(*Pievi* de Lota, Pietrabugno, Bastia, Orto, Mariana, Costiera, Canale, Caccia, Casacconi, Casinca, Tavagna, Ampugnani, Orezza, Rostino).

---

[89] Le 6 août 1775, demanda au subdélégué du Cap Corse un rapport sur la situation de sa juridiction. M. Rouvière adressa le rapport à partir de Tomino. Le Cap Corse, écrit-il, est une montagne de 12 lieues de long et 3 de large ; à l'exception de quelques fonds où la terre n'est pas mauvaise, le reste est du rocher ou du terrain graveleux, impropre aux cultures, l'eau est rare. On y cultive uniquement de la vigne, il y a cependant des oliviers qu'on ne cultive point. Les habitants sont éveillés, doux, soumis et miséreux. Rogliano compte 300 feux et 1400 habitants. L'état des routes est mauvais. Les productions consistent en vin et huile ; le vin part pour Livourne où il est vendu aux anglais et aux hollandais pour du Malaga. L'état est miséreux. Tout ce qui n'est pas planté en vignes ou oliviers est, en général, à Rogliano comme dans les autres communautés, couvert de maquis dont on fait des échalas ou de chênes verts. Ceux-ci font l'objet en été d'une branche de commerce ; on les coupe, on les transporte soit à Bastia, soit à Livourne, soit à Marseille où on les vend comme bois de chauffage.
Maccinaggio a une situation stratégique. A Tomino, on relève 100 feux. Les productions et le commerce sont équivalents à ceux de Rogliano. Les commerçants sont aisés. Méria connaît un état encore plus miséreux. La communauté possédait un beau bois de chênes verts, situé sur le revers de Tomino ; il fut brûlé en 1768 et achevé d'être détruit par la fourniture de 40 000 quintaux de bois pour Bastia. Ersa, Centuri, Morsiglia, Pino et Barrettali ont les mêmes productions, mais pas le même commerce ; elles envoient leur vin à Gênes et Civita Vecchia, vin moins payé que celui de Rogliano. (soie, mais peu de connaissances). Luri, après Rogliano, est le village le plus peuplé et compte 200 feux. Les productions sont le vin et l'huile ; il y a en outre des châtaigniers avec lesquels on fabrique des douves pour tonneaux, et plusieurs forêts de chênes verts. Le vin est vendu à Bastia. A Cagnano, on compte 8 barques. Les productions sont les mêmes qu'à Luri. Brando possède la « pierre de Brando », produit du vin et de l'huile, pratique le jardinage. Le vin est vendu à la Riviera de Gênes.
A Pietracorbara, on relève des châtaigniers, des mûriers, et 5 barques. A Sisco, on compte 7 barques.

[90] Marien Martini, *Corse historique*, n°13/14, 1964, p. 67. B.U
BSSHNC, "*Situation économique et humaine du Cap-Corse en 1770-1775",* CH, IV , N°13-14, p.67-74.

[91] A.D.C.S., 2Mi 06, Cap Corse-Bastia.
Op. cit., 2Mi 17, Détails Cap Corse-Bastia.

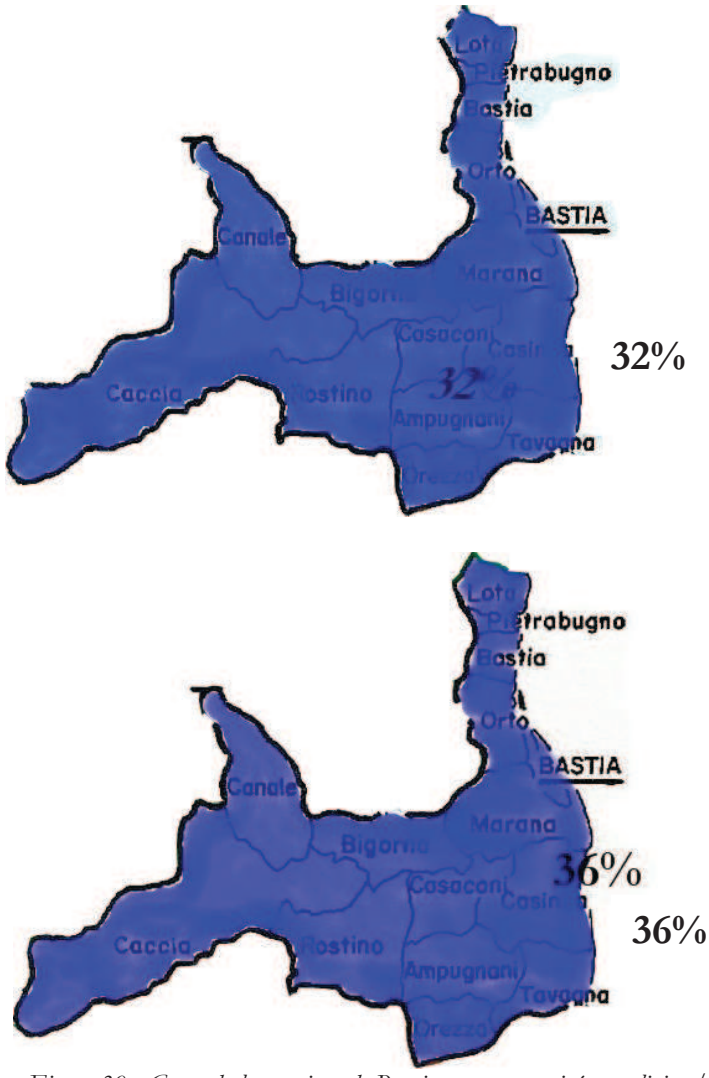


Figure 30 : Carte de la province de Bastia, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 31 : Carte de la province de Bastia, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 55 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Lota , province de Bastia.

Province de Bastia		**2675,97**	**2979,90**	**91542**
Pieve de Lota		336,31	42,31	12471
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Sainte Marie de Lota	***147,11***	***37,71***	***5605***
Lieux-dits	L'Aja al Monte (Fricajola et le Coste)	4,49		185
	Village de mandriale (il Monte)	28,44	0,92	1180
	La Solana et li Coiguelli	7		303
	Village de Ficarella (L'Oliva Rossa)	35,64		1445
	Monte Rosso (Campelle)	13,68	0,9	634
	Village de la Bursini (La Sorbinca)	38;95	35,89	1226
	Marine de Miomo (Grenaja, Monte Grosso)	18,91		632
Commentaire	Etat ancien idem.Marine de Miomo, les routes sont médiocres. Le commerce consiste en une petite quantité d'huile, de vin de médiocre qualité, que l'on portait à Bastia.			

		Saint Martin de Lota	***189,20***	***4,6***	***6866***
	Lieux-dits	Village d'Anneto (Fundali)	3,69		89
		Village de Castagneto (Village de Casanova)	3,91		121
		Village d'Oratogio (Pisotajo)	7,25	1,8	203
		Marine de Grigione (Galilacce)	6,38	3,1	167
		Mont Cornicchiola (Tichiella et Isolacce)	15,8		282
		Guadone (l'Ajola et l'Inconni)	2,96		71
		Monte Rotondo	2,85		80
		Tecchiale (Spelunche)	46,9	0,42	1445
		La Pusaja (Marine de Pinza)	73,54		3438
		Il Vallo (Fontgana della Marina)	26,56		970
Commentaire		Etat ancien idem.Marine de Miomo, les routes sont médiocres. Le commerce consiste en une petite quantité d'huile, de vin de médiocre qualité, que l'on portait à Bastia			

Dans la communauté de Santa Maria di Lota, on recense 5605 pieds, 147,11 arpents cultivés et 37,71 arpents cultivables. L'olivier est l'arbre qui convient le mieux. Les années abondantes, un commerce de l'huile et du vin est réalisé. Ici aussi, nous rencontrons un lien direct entre surfaces oléicoles et pieds recensés sur 7 espaces allant de 4,49 arpents avec 185 pieds à 38,95 arpents et 1226 pieds au village de *Bursini*. Nous avons, également, un potentiel oléicole à développer (35,89). Une fois de plus, il existe une proximité évidente entre oliveraie et vigne, toutes deux situées sur les mêmes territoires avec de petites plantations céréalières.
Pour San Martino de Lota, il est fait mention de 6866 pieds, 189,02 arpents cultivés et 4,60 arpents cultivables. La corrélation est parfaite entre surfaces oléicoles désignées et lieux de recensement des oliviers sur 10 espaces, allant de 2,85 arpents avec 80 et 73,54 arpents et 3438 pieds. Nous retrouvons une proximité avec les vignes qui dominent, ici, les autres cultures, avec près de 434,39 arpents. L'olivier, les agrumes et les figuiers sont les plus communs. Un commerce de l'huile et du vin est pratiqué avec la ville de Bastia, essentiellement.

Tableau 56 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Pietrabugno , province de Bastia.

Pieve de Pietrabugno			423,62	13,06	20881
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Pietra Bugno	***362,29***	***9,15***	***18842***
	Lieux-dits	Mandole allo (Village d'Alzeto)	0,39		43
		Le Cretelle (San Rocco)	5,91		150
		Pietra Grossa (Milelli)	105,56		3379
		Pastinalo (Toga)	22	9,15	967
		Santo Nicolao (Pozzale)	61,98		5925
		Santorio (Casella)	57,6		722
		Cardette (Sorbo)	31,48		629
		Liccioli (Calcinaja)	3,76		165
		Village d'Astima (Guadelli)	33,27		1125
		Village de Casevecchie (Casamento)	24,27		1456
		Village de Guaitella (Il Pifaio)	16,07		794
		Calamano (Monte Pietra Bugno)	0		24
		Sovarelle (Cacaja)	0		25
Commentaire		Idem. + Citrons			
		Cardo	***61,33***	***3,91***	***2039***
	Lieux-dits	Cintunaccie (Tecchiole)	1,16		30
		Compolelli (Capanne)	6,37		160
		Castagnetto (Fiuminale)	1,68		53

	Partine (Costa)	3,72	3,62	104
	Village de Cardo (Piano)	8,81		288
	Cavaluccio (Casella)	1,49		73
	Sualino (Guardiola)	0,53		32
	Poggio (Fornelli)	1,85	0,29	70
	Termine	10,32		345
	Paratoja (Fanfo)	7,41		236
	La Piana (Paratoja)	6,47		163
	Fort Recipello (Fontana di l'Occhio)	8,59		315
	Fango di San Francesco	2,93		170
Commentaire	Idem. + Citrons			

Pieve de Pietrabugno

La communauté de Pietrabugno, située au-dessus de la ville de Bastia, s'étirant des contreforts du Cap Corse vers les marines orientales, représente un grand territoire oléicole, puisqu'il est recensé 18 842 oliviers très exactement, 362,29 arpents cultivés et 9,15 arpents cultivables! Si l'on se fie aux données du Terrier, Pietrabugno est la communauté oléicole la plus importante de toute la Corse.

Pour Cardo, il est mentionné 61,33 arpents cultivés en oliviers, 3,91 incultes et 2039 pieds recensés sur 13 zones.

Tableau 57 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Bastia, province de Bastia.

Pieve de Bastia		302,67	36,76	19366
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Bastia	***302,67***	***36,76***	***19366***
Lieux-dits	li Canali (li Palmenti)	0,59	0	22
	Fornaggia (guardello)	1,4		50
	Monte Maggiore (Razetto)	0	0	0
	Vignale (Lutaga)	13,79		698
	Gratichie	19,18		666
	Castagno (Gratichie)	12,6		425
	Castagneto (San Frantusco)	12,28		610
	Ville de Bastia (Quartier st François)	2,82	0,8	101
	San Nicolao (La Toretta)	1,28		21
	Ville de Bastia (le Forche)	0,38		20
	Village de Bastia (Quartier Citadelle)	2,25		191
	Ficajola (Couvent St Joseph)	27,22		1647
	Vignale près des Capucins (Fortela Croce)	7,62		479
	Forte San Gaetano (Alleto)	15,81		1084
	Belgodere (Mont Serrato)	7,75		718
	La Vetrice (Pastricciola)	0,18		54
	Muchietta (San martino)	5,42	15,97	758
	Mont Grosso (Marinaccia)	2,55		148
	Pulignani	2,98		153
	Cigno (Pietra Rossa)	33,28		2898
	Le Valli (Belgodere)	10,84		924
	Monserrato (Belgodere)	13,13		972
	Santa Pollonia (Mont Serrato)	7,97	12,28	473
	Macchione (Lupino)	27,8		2338
	Bassanese (La Vacchina)	10,74	3,52	973
	Bassanese (Parc aux boeufs)	3,56		225
	Ponte Prato (Bassanese)	0,36		30
	Mitrucolo	14,66	3,19	464

Colonie des Lorrains (Pinello Mitruculo)	7,28	480
Il Sorbello (Li Pastinelli)	12,7	884
Le Porette (Fontana Canone)	5,71	260
Pastoreccia	6,7	289
Castelluccio (Il Cappato)	12,9	244
Lapreto (Novachielli)	0	60
Azenella (Ponte Prato)	0	30
Commentaire	Il n'y a pas d'état ancien. Majorité des biens aux particuliers. Les biens nationaux sont des biens terrains (299,27) les communs incultes.	

Pieve de Bastia

A Bastia : nous relevons 307,67 arpents cultivés en oliviers, 36,76 arpents incultes et cultivables en oliviers et 19366 pieds d'oliviers. Ces arbres se répartissent sur 34 zones, la plus petite *La Vetrice (Pastricciola)* de 0,18 arpents en compte 54 et la plus grande *Cigno (Pietra Rossa)* de 33,28 arpents, 2898 ; nous citerons les autres : 2338 pieds d'oliviers sur de 27,8 arpents à *Macchione ;* 1647 sur 27,22 à *Ficajola ;* 1084 sur 15,81 à *Forte San Gaetano ;* 973 sur 10,74 à *Bassanese ;* 972 sur 13,13 à *Monsserato (Belgodere)* ; 924 sur 10,84 arpents à Le *Valli (Belgodere)* ; 884 sur 12,7 arpents à *il Sorbello ;* 758 sur 5,2 *à Mucchietta (San Martino)* où il est noté 15,97 arpents incultes et cultivables en oliviers ; 718 sur 7,75 arpents à *Belgodere (Monserato) ;* 698 sur 13,79 à *Vignale ;* 666 sur 19,18 à *Graticchie* ; 610 sur 12,28 arpents à *Castagneto (San Francesco) ;* 480 sur 7,2*Pinello Mitrucolo*, colonie des lorrains ; 464 sur 14,66 arpents à *Mitrucolo* où sont mentionnés 3,19 arpents incultes ; 473 sur 7,97 arpents à *Santa Pollonia (Monserato)* où, ici aussi, sont indiqués 12,28 arpents incultes et cultivables en oliviers ; 479 sur 7,62 arpents à *Vignale Fortela Croce ;* 425 sur 12,6 à *Castagno* ; 289 sur 6,7 arpents à *Pastoreccia ;* 260 sur 5,71 à *Le Porette ;* 244 sur 12,9 à *Castelluccio* ; 225 sur 3,56 arpents à *Bassanese* (parc aux bœufs) ; 191 sur 2,25 à *Bastia village(la Citadelle)* ; 101 sur 2,82 arpents à *Ville de Bastia quartier St François ;* 153 sur 2,98 à *Pulignani* ; 148 sur 2,55 à *Monte Grosso* ; 54 sur 0,18 arpents à La *Vetrice (Pastricciola)* ; 50 sur 1,4 à *Formaggia (Guardello) ;* 30 sur 0,36 arpent à *Ponte Prato Bassanese ;* 22 sur 0,59 à *I Canali (li Palmenti*) ; 21 sur 1,28 arpents à *San Nicolao* ; 20 sur 0,38 à *Ville de Bastia (le Forche)* ; nous relevons cependant, 60 pieds d'oliviers à *Lapreto* et 30 à *Azanella* où les arpents ne sont pas mentionnés.

Il n'y a pas d'état ancien. La majorité des biens aux particuliers. Les biens nationaux sont des biens terrains (299,27), les communs incultes.

La ville de Bastia nous offre un paysage oléicole d'une relative importance. La prégnance de l'olivier sur ce territoire est forte.

Tableau 58 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Orto (canton de Mariana), province de Bastia.

Pieve d'Orto *(canton de Mariana)*		28,31	0	1173
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Furiani	***28,31***	***0***	***1173***
Lieux-dits	Li Muzzelli (Paterno)	7,41	0	353
	Alli Peri (piaggia)	12,64	0	303
	Chioselle (Le Conche)	0	0	90
	Gli Pastinelli (Le Conche)	0,92	0	64
	Prunelli (Pozzo Giovanetto)	0	0	55
	Alticciani (Castagnetti)	1,05	0	33
	Sant'Agata (Pastinato)	0,66	0	9
	Pietriggini (Lupoli)	0,81	0	39
	La Roja	0,73	0	32
	Pietre Donne (La Quarcella)	4,09	0	195
Commentaire	Les plus communs sont les châtaigniers, les oliviers. Surplus.			

Pieve d'Orto (canton de Mariana)

A Furiani, il est indiqué 28,31 arpents cultivés en oliviers, 1173 pieds d'oliviers, mais aucun arpent inculte. Les oliviers se situent dans 10 lieux-dits dont les plus importants : *Li Muzzelli* de 7,41 arpents compte 353 arbres, le *Chioselle* de 12,64 arpents, 303 et le *Pietre Donne* de 4,09 en compte 195.

Les arbres que l'on rencontre sont les châtaigniers et les oliviers.

Tableau 59 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Mariana, province de Bastia.

Pieve de Mariana				**124,76**	**106,11**	**2838**
		Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Biguglia		***15,88***	***84,16***	***396***
	Lieux-dits		Turriglia (Vignaccia)	1,18	0	40
		Monte Grotta, Mulino		1,57	0	41
		Monte Pietra Pinzuta (Fabbrica)		0,54		26
		La Fontanella (Cortalina)		2,25	0	45
		La Tenda (Le Pipscine)		1,42	22,4	49
		Albereto (La Gella, Carco)		1,5	4,83	26
		Village d'Ortale (Bagnasco)		0,7	4,05	45
		Campo Alloni		0,95	30,91	18
		Campo d'Agnello (La Canalta)		0	12,26	0
Commentaire		Toutes les espèces conviennent. La vigne est en augmentation. Surplus en vin, blé, bestiaux.				
		Borgo		***44,28***	***21,95***	***759***
	Lieux-dits		Magnifici (Le Sottane)	1,37	0	40
		Strada Vecchia		9,57	7,65	34
		Cappucciolo		0,37	0	5
		Guivelli (Campo)		1,87	0	75
		Bocca d'Angeli		0	14,3	15
		Ferrimacia (San Pietro)		2,36	0	48
		Castagno di Donato (le Salce)		10,82	0	288
		Cantoni (L'Angelo)		7,52	0	154
		Valle Concoli (Vallolano)		1,92	0	24
		Campo (Precojo et Menta)		848	0	100
Commentaire		Les plus communs sont les châtaigniers, les oliviers. Surplus, échanges avec Bastia.				
		Lucciana		***57,98***	***0***	***1408***
	Lieux-dits	Li Diceppi (Piede del gatto, Quercitone etpiedi della costa)		1,47		40
		Village de Bucciana (San Benedetto, Capelluccia)		10,06	0	350
		Arboretto,Maffone (Cento Gambe et Villoni)		5,48		200
		Brancale li Sonali et Precojo		2,66		81
		Vergale et Brancale (les oliviers de cecanton annoncent que le sol est propre à ce genre de culture)		21,2		355
		Porretto delforno (Agliastriccio Pencone)		17,11		382
Commentaire		Seuls arbres àfruits:châtaigniers et oliviers				
		Vignale		***6,62***	***0***	***275***
	Lieux-dits		Village de Vignale (Casa Poli)	6,62	0	275
Commentaire		Les arbres sont les châtaigniers. Surplus.				

Pieve de Mariana

A Biguglia où il est noté 15,88 arpents cultivés en oliviers, 84,16 arpents incultes, les 396 pieds d'oliviers sont répartis de manière homogène sur 8 zones, la plus petite *La Fontanella* avec 26 arbres et la plus grande *Albereto* avec 49.

La vigne est en augmentation.

Pour Borgo, il est mentionné 44,28 arpents cultivés en oliviers, 21,95 arpents incultes et 759 pieds d'oliviers dont 288 se concentrent au lieu-dit *Castagno di Donato* sur 10,82 arpents cultivés ; parmi les 10 lieux-dits concernés par les oliviers, nous observons que pour *Strada Vecchia*, 34 oliviers se trouvent sur 9,57 arpents cultivés et sur 7,65 arpents incultes.

Les arbres, les plus communs, ici aussi, sont les châtaigniers et les oliviers. Il existe des éhanges avec Bastia.

A Lucciana, nous relevons 57,98 arpents cultivés en oliviers, 1408 pieds d'oliviers, mais aucun arpent inculte. Ces oliviers se répartissent sur 6 zones : 350 au village de *Bucciani* sur 10,06 arpents, 355 à *Vergale et Brancale* sur 21,2 arpents, 382 à *Porretto del forno* sur 17,11 arpents, 200 à *Arboretto* sur 5,8 arpents, 81 à *Brancale li Sonali e Precojo* sur 2,66 arpents et 40 à *Li Diceppi* sur 1,47 arpents. Les arbres les plus communs sont les oliviers et les châtaigniers.

Pour Vignale, il est indiqué au village 275 pieds d'oliviers et 6,62 arpents cultivés en oliviers, mais ici aussi, il n'y a pas d'arpent inculte.

Tableau 60 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Costiera, province de Bastia.

Pieve de Costiera			**43,45**	**8,28**	**1463**
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Lieux-dits	***Bigorno***	***5,01***	***8,28***	***294***
		Poggio, Quarento la Vaccaja	3,86	8,28	244
		villagede Marcello, le Cedulaccia	1,15		
Commentaire	les bois de fûtage, quelques châtaigniers, la vigne prospère. Surplus en grains échange				
		Campitello	***0***	***0***	***0***
Commentaire	les arbres les plus communs: les chênes verts et blancs, châtaigniers et la vigne prospère.				
		Lento	***3,56***	***0***	***84***
	Lieux-dits	*village de Lento, la Minuttteria*	1,,26		30
		la guadella, la Costa	1,59		50
		le Catarelle, li Piani, Luce	0,71		4
Commentaire	les châtaigniers. Surplus de grains les bonnes années				
		Scolca	***0***	***0***	***0***
Commentaire	les châtaigniers. Surplus de grains les bonnes années				
		Volpajola	***34,88***	***0***	***1085***
	Lieux-dits	*village della Volpajola, la Stazzona*	4,94		200
		village de guiceto, Costa Dape	21		590
		village de Costa allo Sorbo lo Biano	0,98		115
		il Prato, Batale, Baccajo	7,96		200
Commentaire	Les châtaigniers, oliviers et des chênes verts. La vigne prospère. Surplus en grains , vin et huile années abondantes				

Pieve de Costiera

Bigorno compte 5,01 arpents cultivés en oliviers, 8,28 arpents incultes et 294 oliviers dont 244 à Poggio, quarento la Vaccaja.

On trouve du bois de fûtage, quelques châtaigniers ; le surplus de grains permet les éhanges. La vigne prospère.

Pour Campitello et Scolca, il n'est pas mentionné de culture oléicole. Les châtaigniers et les chênes verts occupent le territoire.

A Lento , il est indiqué 3,56 arpents cultivés, 84 oliviers, mais aucun arpent inculte. Les oliviers se répartissent sur 3 zones.

Les arbres les plus communs sont les châtaigniers.

Volpajola connaît une culture oléicole un peu plus développée : 1085 oliviers et 34,88 arpents cultivés sont recensés sur 4 zones : 590 oliviers sur 21 arpents au village de Guiceto, 200 sur 4,94 arpents au village de Volpajola, 200 sur 7,96 arpents à il Prato.

On trouve des châtaigniers, des oliviers et des chênes verts ; la vigne prospère ;

Les années abondantes, il y a un surplus en grain, vin et même en huile.

Tableau 61 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Canale (canton de Canale, puis de Lama), province de Bastia.

Pieve de Canale *(canton de Canale, puis de Lama)*			352,8	216,9	2605
	Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Pietralba		***0***	***0***	***0***
Commentaire	les bois de fûtage. Années abondantes Surplus en grains, vin et huile?				
	Urtaca		***0***	***0***	***0***
Commentaire	De vieux chênes verts…Surplus en grains, vin et huile?				
	Lama		***352,8***	***216,9***	***2605***
	Lieux-dits	*il Cavallo (la Tesa)*	5,62		195
		Belle Gallie	64,91		295
		Le Valli, Aja Buona	102,32		521
		il Cornelio, Poggiale del mangaria	3,85		30
		il Cavallo (la Tesa)	3,88		340
		"Monte a Piano"	22,36		32
		Pinadorisi, chapelle San Lorenzo	20,61		847
		sur 098 arp.vignes; Ficajola, il Cornicolo	0	0	92
		village ruiné de Tolloro e Casa alla vigne	27,63		189
		4,19 de vigne village de Lama	1,8		100
		125,30 plantes A; l'Alzelle (Tredeci Agneli)	0	0	6
		Documents peu lisibles	252,98		2647
Commentaire	Les oliviers de bonne qualité. Surplus en grains et huile				

Pieve de Canale (canton de Canale, puis de Lama)

Cette *pieve* de la province de Bastia se situe sur l'autre versant du Tenda entre le Nebbio et la Balagne.

Concernant Pietralba**,** nous n'avons aucune information sur le nombre d'oliviers ou d'arpents, néanmoins il est indiqué que dans les années abondantes, la commune connaît un surplus en grain, vin et huile.

Pour Urtaca**,** nous pouvons faire le même constat ; nous n'avons aucune mention oléicole, ce qui semble étonnant eu égard à l'histoire oléicole de cette communauté qui, au milieu du XIX^{e} siècle,

compte près de 200 hectares d'oliveraies. De plus, nous sommes très bien renseignés sur l'histoire agricole de la région pour les périodes antérieures au Plan Terrier. La documentation notariale pourra nous éclairer sur ce point.
A Lama, sont répertoriés 2605 arbres, 354,80 arpents d'oliviers et 216,90 arpents susceptibles d'être mis en culture oléicole. On apprend que les arbres les plus communs sont les oliviers, qu'ils sont de bonne qualité et qu'un commerce de l'huile s'effectue les années de bonne production. D'après le relevé d'implantation, il y aurait, sans doute, une corrélation intéressante entre zones oléicoles et oliviers recensés sur près de 12 espaces, avec des densités douteuses, comme au lieu-dit *il Cavallo (la Tesa)* où sur 3,85 arpents cultivés on trouve 30 oliviers alors qu'au lieu-dit de *l'Alzelle (Tredeci Agneli)* situé dans le coeur du vallon, du sillon, sur 3,88 arpents, donc une surface identique, on en compte 340 ; ou bien encore, au lieu-dit *"Monte Piano"*, sur 22,36 arpents on recense 32 oliviers, alors qu'au lieu-dit *Pinadorisi,* sur 20,61 arpents on en retrouve 847! Il y a donc des écarts énormes qui montrent réellement un paysage oléicole très hétérogène avec des zones de très forte densité et d'autres vouées aux grands espaces parsemés de pieds.
Faire une moyenne de densité à l'arpent serait tout à fait intéressant sur le plan comptable, mais ne reflèterait, en aucun cas, la très grande diversité du paysage oléicole sur un espace réduit que représente une communauté.

Tableau 62 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Caccia, province de Bastia.

Pieve de Caccia		0	245,83	0
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Canavaggia		***190,84***	***0***
	Cinia al Muone		20,37	
	Cinia al Muone, Cardello		33,47	
	Pernicone, Ponte Vecchio		90,75	
	Olmico		14,72	
	Murato, Cavalareccia		16,83	
	Valle lunga, laja la Croce		14,70	
Commentaire	Les arbres dominants sont les châtaigniers et les arbres fruitiers très beaux			
	Castifao	***0***		***0***
Commentaire	Aucun olivier, mais 37,30 arpents de vignes, buis, chênes verts et blancs.			
	Moltifao		***54,99***	
	Rivalonaccia, pietra d'Ercole		34,97	
	Quartalina, Coletta del quercio		20,02	
Commentaire	36 arpents de vignes, les chênes verts dominent.			
	Sepola	***0***		***0***
Commentaire	Chênes verts et buis			
	Asco	***0***		***0***
Commentaire	Bois de pins et buis			

Pieve de Caccia (Canton de Caccia)
La communauté de Canavaggia semble ne pas posséder d'oliviers car il n'est pas mentionné de pieds ou d'arpents cultivés ; en revanche, 190,84 arpents incultes sont recensés en six endroits. Les arbres dominants sont les châtaigniers et les arbres fruitiers.
Castifao ne "recèlerait" aucun olivier.
Il en est de même pour *Moltifao* avec 54,99 arpents de terres incultes susceptibles d'être cultivées pour les oliviers.
L'absence est évidente pour Sepola et Asco. Cette *pieve* est vierge d'oliviers.

Tableau 63 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Casacconi (canton de Campile), province de Bastia.

Pieve de Casacconi *(canton de Campile)*			191,02	137,03	7579
	Commune		**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Olmo et Prunelli		***11,94***	***0***	***299***
Lieux-dits		*Agara di Rondina*	0,12		35
		Gazza, Torri	4,34		
		village de Prunelli	7,1		154
		Castagnella, Pintorrajo	0,38		
Commentaire	Les châtaigniers quelques oliviers et des chênes verts. La vigne prospère. Surplus en grains , vin et châtaignes années abondantes				
	Communauté de San Salvadore ou del Monte		***47,67***	***124,63***	***2013***
Lieux-dits		Brancale (Stragole, al Prete)	7,23	0	50
	La Panicale		5,02	49,12	0
	La Punta di Cebbia		0	0	144
	Saligastri (Village de Divina)		3,24	0	0
	La Faraccia		0,98	0	0
	Le pergole		3,33	0	0
	Village de Lerdo et de la Ferlaggia		4,32	0	0
	Il Grado alla Leccia (Mandriale)		8,05	0	0
	Fuchiolo (Piede alla Costa)		9,54	0	0
	Le Piazze (Gredinuccia)		5,94	0	269
Commentaire	Les plus communs sont les oliviers, les châtaigniers et le chêne vert. Surplus en vin, huile, grains,… PROBLEME DANS LES CHIFFRES				
	Penta Acquatella		***13,41***	***5,2***	***540***
Lieux-dits		Li Giugenti (Buncoli)	4,23	0	127
	Il Fondale (La Quercia)		0,27	0	17
	Village d'Acquatella (alle Piane)		0,27	5,2	17
	Capiccione (Piccoriolacce)		8,64	0	313
	Village de la penta (La *Pieve*)		0	0	66
Commentaire	Châtaigniers, quelques oliviers.				
	Ortiporio		***24,57***	***0,72***	***1755***
Lieux-dits		Village de Fornoli (il Diceppo)	18,88	0,72	617
	Village de Pianelli (Partinacce)		5,69	0	1113
	Vallo alla Canna (La Mazzola)		0	0	25
Commentaire	Les plus communs sont les châtaigniers, les oliviers, qques chênes verts. Surplus.				
	Crocicchia		***54,39***	***6,48***	***2474***
Lieux-dits		Macinelli (Melo)	4,5	0	0
	Village de Casamile (L'Aja)		23,31	5,67	198
	San Andrea (il Majo)		1,35	0	944
	Village de Micorio (Il Suale)		8,94	0	20
	Li Costi (San Viti)		0,99	0	420
	Colinciani (Pietre Fitte)		6,84	0	44
	il Pastino (Village de Ghilloni Soprano)		7,65	0	516
	Capanella (Funtana Guda)		0,81	0,81	301
Commentaire	**Idem. Surplus. "Les vignes et les oliviers dans ce canton sont de bonne qualité".**				
	Campile		***39,04***	***0***	***498***
		Erbani, le Gelle, Cannetto			42
		Grampa, village della Canaggia			131
		Calla, Fondali, Serchione			110

	Sorbelle, Albariccia, Balanina	43
	Grampa, Padula, Panicale	29
	village d'Antibia, Feriginale	43
	Cabanelli, Pieve Casale	100
Commentaire	Les plus communs sont les châtaigniers, quelques oliviers, la vigne prospère. Surplus.	

Pieve de Casacconi (canton de Campile)

Pour Olmo - Prunelli, on relève 11,94 arpents cultivés et 299 oliviers ; ici aussi, il n'y a pas d'arpents incultes ; les oliviers se trouvent sur 2 zones : 154 au village de Prunelli sur 7,1 arpents et 35 à *Agara di Rondina* sur 0,12 arpents.

Les années abondantes, il existe un surplus de grains, vin et châtaignes.

La communauté del Monte est plus importante avec 47,67 arpents cultivés en oliviers, 124,63 arpents incultes et 2013 pieds d'oliviers ; toutefois, nous n'avons que le nombre d'oliviers recensé à *Le Piazze* : 269, à *la Punta di Cebbia* : 144 et à *Brancale* : 50.

Il semble que les données ne sont pas fiables.

Les oliviers sont cités comme les arbres les plus communs avec les châtaigniers et les chênes verts ; le surplus d'huile est même vendu.

A Penta Acquatella, il est mentionné 13,41 arpents cultivés, 5,2 arpents incultes et 540 pieds d'oliviers dont 313 au lieu-dit *Capiccione* sur 8,64 arpents, 127 à *Li Giugenti* sur 4,23 arpents, 17 à L'*Acquatella* sur 0,27 arpents, 17 à il Fondale sur 0,27 arpents et curieusement 66 au *village de la Penta* où il n'est pas indqué d'arpents.

Les arbres rencontrés sont les châtaigniers et quelques oliviers.

Pour Ortiporio, il est recensé 24,57 arpents cultivés en oliviers, 0,72 arpents incultes et 1755 pieds d'oliviers répartis sur 3 zones, mais dont le plus grand nombre 1113 se concentrent au *village de Pianelli* sur seulement 5,69 arpents, 617 à *Formoli* sur 18,88 arpents et 25 à *Vallo alla Canna* où il n'y a pas d'arpent.

Les arbres les plus communs sont ici aussi les oliviers, les châtaigniers.

A Croccichia, il est mentionné 54,39 arpents cultivés en oliviers, 6,48 arpents incultes et 2474 oliviers. Nous observons que la plus forte concentration d'oliviers : 944 se trouve sur une petite superficie de 1,35 arpents à *San Andrea*, les autres se répartissant ainsi : 516 sur 7,65 arpents à *il Pastino,* 420 sur 0,99 à *li Costi*, 301 sur 0,81 arpents à *Capanella*, 198 sur 23,31 arpents à *Casamile*, 44 sur 6,84 à *Colinciani* et 20 sur 8,94 arpents à *Micorio.*

Il est précisé que les vignes et les oliviers sont dans ce canton de bonne qualité.

Campile compte 39,04 arpents cultivés en oliviers et 498 oliviers ; il n'y a pas d'arpents incultes. Les oliviers se situent sur 7 zones dont le nombre d'arpents n'est pas indiqué.

Sur ce territoire, les châtaigniers sont présents et la vigne prospère.

Tableau 64 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de la Casinca, province de Bastia.

Pieve de la Casinca			555,65	603,85	10799
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Lieux-dits	***Vescovato***	***136,31***	***58,54***	***2890***
		à Rosignolo (cima di tribbia)	22,09		380
		au village	14,11	0,87	130
		à Pulasca (Polloneto en Carafaccia)	64,06	57,67	980
		au Couvent des capucins	17,1		505
		à Campore	3,95		353
		à Mezzaninca	16,43		424
		à Pastricciolo	5,97		83
		à Siniserre et Careditella			35
Commentaire	Les arbres les plus communs sont le châtaignier, l'olivier ; la vigne est bien présente. Une forge travaillée par des Lucquois et des parmesans ; Surplus en grains.				

	Venzolasca	***98,2***	***2,96***	***1673***
	à Acquacchiola, pietre piccate	3,41		95
	village à Costa	44,32	1,32	933
	Mascheraccia	1,87		24
	San Giustino (Belle)	14,98		139
	Couvent de St François	31,02	1,64	362
Commentaire	Les arbres les plus communs: châtaigniers, oliviers et chênes verts.Surplus huile			
	Sorbo	***93,55***	***7,77***	***1650***
	village de Sorbo à Lupinio	45,02		1050
	Carbusaccia (macchioni)	25,05		440
	village d'Ocagnani (San Damiano)	22,9		160
Commentaire	Les arbres : châtaigniers, oliviers et aulnes. Surplus huile et vin			
	Castellare	***60,51***	***144***	***1352***
	village de Castellare	15,82		420
	San Agapito, Perelli	16,85		250
	San Guglielmo (Castello Vecchio)	8,31		210
	Campolana (Pastino)	5,37		270
	Pentolaccia	2,75		
	Campo Santo	3,64		
Commentaire	*(Document peu lisible)* châtaigniers, oliviers, vigne; aucune industrie. Surplus huile, vin			
	Penta	***142,19***	***24,15***	***2555***
	Guaitoni (Aja mille gatti)	5,41		275
	San Nicolao (la pietra)	65,97		1020
	San Andrea	40,8		675
	village de la Penta (San Michele)	5,71		60
	village de Giabico (ruiné, il a deux siècles)	3,84		60
	Vespajo	15,25		225
	à Valle al forno	4,77		200
	Laje Rosse	0,84		40
Commentaire	Les arbres : châtaigniers, oliviers.Surplus huile et vin			
	Porri	***3,24***	***217,36***	***20***
	village de Porri	3,24		20
	Fontanaccia, Penta Rossa		10,96	
	Poggialone, penta rossa		52,23	
	Vitrulajo		61,02	
	Punta lunga, village de Poggio		52,99	
	Porniccia, village Casa Nuova		8,4	
	village de Porri, Quercetto, Costa		31,76	
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus			
	Silvareccio	***1,59***		***70***
	Pastoreccia	1,59		70
Commentaire	On trouve essentiellement des châtaigniers. Surplus de châtaignes			
	Loretto	***20,06***	***149,07***	***589***
	Santa Catarina, San Gavino	20,06	94	589
	Cruciani, San Andrea		9,36	
	Fontana,Ste Cecilia		12,39	
	St Angelo,Quercini		69,91	
	M Visone, Gargandrilla		56,49	
Commentaire	Les châtaigniers et les chênes verts.			

Pieve de la Casinca [92]

Dans la communauté de Vescovato sont mentionnés 136,31 arpents cultivés, 58,54 non cultivés et 2890 oliviers. Ces oliviers se répartissent ainsi sur les arpents cultivés : 380 sur 22,09 arpents à *Rosignolo (cima di tribbia)* ; 130 sur 14,11 au village ; 980 sur 64,06 à *Pulasca (Polloneto en Carafaccia)* ; 505 sur 17,10 au Couvent des capucins ; 353 sur 3,95 à *Campore* ; 424 sur 16,43 à *Mezzaninca* ; 83 sur 5,97 à *Pastricciolo* ; toutefois, 35 sont indiqués à *Siniserre et Careditella* alors qu'il n'y a pas d'arpents cultivés.

Les arbres les plus communs sont le châtaignier, l'olivier ; la vigne est bien présente.

On trouve une forge travaillée par des Lucquois et des parmesans.

Il existe un surplus en grains.

A Venzolasca, il est recensé 98,20 arpents cultivés, 2,96 arpents incultes et 1673 pieds d'oliviers dont 95 sur 3,41 arpents à *Acquacchiola, pietre piccate* ; 933 sur 44,32 arpents cultivés et 1,32 incultes au village à *Costa* ; 24 sur 1,87 arpents à *Mascheraccia* ; 47 sur 0,99 arpent au *chioso alla Croce* ; 73 sur 1,54 à

Sorbinco ; 139 sur 14,98 arpents à *San Giustino (Belle*) ; 362 sur 31,02 arpents au Couvent de St François et sur 1,64 arpents incultes.

Il existe une concomittence avec les vignes. On trouve des châtaigniers, des oliviers et des chênes verts.

Le commerce est réalisé pour le vin, l'huile et surtout pour les grains.

La communauté de Sorbo compte 93,55 arpents cultivés, 7,77 incultes et 1650 pieds.

Le plus grand nombre de pieds d'oliviers : 1050, se situe sur 45,02 arpents au village de Sorbo, à *Lupinio* ; 440 sur 25,05 arpents à *Carbusaccia (macchioni) ;* 160 sur 22,90 arpents au village d'*Ocagnani (San Damiano*).

Les arbres les plus communs sont les oliviers, les châtaigniers et les aulnes.

Il existe un surplus en vin et en huile.

A Castellare, il est mentionné 60,51 arpents cultivés, 144 arpents incultes et 1352 pieds d'oliviers dont 420 sur 15,82 arpents au village de Castellare ; 250 sur 16,85 à *San Agapito, Perelli* ; 210 sur 8,31 à *San Guglielmo (Castello Vecchio)* ; 270 sur 5,37 à *Campolana (Pastino*).

On recense 2,75 arpents cultivés à *Pentolaccia* et 3,64 à *Campo Santo* sans pieds d'oliviers.

On cultive la vigne ; les châtaigniers sont également présents.

Pour la communauté de Penta, on relève 142,19 arpents cultivés, 24,15 arpents incultes et 2555 oliviers.

On retrouve 275 oliviers sur 5,41 arpents à *Guaitoni (Aja mille gatti)* ; 1020 sur 65,97 arpents à *San Nicolao (la pietra)* ; 675 sur 40,80 arpents à *San Andrea* ;

60 sur 5,71 arpents au village de la Penta *(San Michele)* ; 60 sur 3,84 arpents au village de *Giabico* (ruiné, il a deux siècles) ; 225 sur 15,25 arpents à *Vespajo ;* 200 sur 4,77 arpents à *Valle al forno* ; 40 sur 0,84 arpents à *Laje Rosse.*

Les oliviers et les châtaigniers sont cités parmi les arbres les plus communs.

A Loretto**,** sont recensés 20,06 arpents cultivés en oliviers, 149,07 incultes et 589 oliviers ; ces oliviers se situent en un seul lieu : *Santa Catalina San Gavino*, où sont notés 20,06 arpents cultivés et 94 arpents incultes.

Dans la communauté de Porri, il est indiqué 3,24 arpents cultivés, 217,36 incultes et 20 oliviers au village.

La communauté de Silvareccio compte 70 oliviers sur 1,59 arpents cultivés à Pastoreccia.

Dans ces dernières communautés, on trouve essentiellement des châtaigniers.

Ces terroirs fortement marqués par la culture castanéicole, sont devenus dès cette époque de véritables espaces oléicoles dynamiques.

[92] A.D.C.S., 2Mi 8, la Casinca.

Tableau 65 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Ampugnani (Canton de la Porta), province de Bastia.

Pieve d'Ampugnani *(Canton de la Porta)*		**93,25**	**53,43**	**2992**
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Casalta et Piano	***51,7***	***53,43***	***1210***
	Campo Meltite	9,76		
	Buticella	3,19		100
	la Forche	18,76		520
	Villa Nuova	1,69		70
	la Fenosa, l'Ernella	7,26		300
	lo corno, Pinta Magna	2,71		100
	Village Casalta	0,66		
	Fontana Vecchia	1,7		
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes, vin et grains			
	Ficaja et Ezavo	***20,92***	***0***	***720***
	Campo Chialari	6,72		200
	village d'Ezavo	5,41		250
	chapelle de Ste Marie	4,62		0
	la Morella	4,9		50
	li Pilelle	0,54		80
	San Cervone	*0,54*		30
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes, vin			
	la Porta	***3,78***		***0***
	Ampugnanelli	3;78		
Commentaire	Essentiellement des châtaigniers et vignes. Surplus de châtaignes, vin			
	Scata	***2,01***		***300***
	la Costa (l'olivetto)	0,45		300
	à l'Aghia	1,56		0
Commentaire	On trouve essentiellement des châtaigniers. Surplus de châtaignes			
	San Cosimo et San Damiano	***1,04***		***0***
	village de Bonifacio, l'aghia	1,04		
Commentaire	On trouve essentiellement des châtaigniers. Surplus de châtaignes			
	Poggio Marinaccia	***10,22***		***432***
	Barba infica	1,68		70
	village de Nebita, la Costa	7,2		300
	le Volti, le Ripe	0,41		12
	village de Casanova et Penta alle trave	0,93		50
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes			
	Pruno	***3,58***		***330***
	village de Pruno	2,21		300
	Pietre Ritte, l'Aqualori	1,37		30
Commentaire	On trouve essentiellement des châtaigniers. Surplus de châtaignes			

Pieve d'Ampugnani (Canton de la Porta)

A Casalta - Piano où 1210 oliviers, 51,70 arpents cultivés et 53,43 incultes sont mentionnés, nous observons que sur 9,70 arpents de terrains cultivés en oliviers à *Campo Meltitola*, aucun pied n'est recensé alors qu'à la *Buticella* 100 pieds sont indiqués sur 3,19 arpents de terres cultivées en oliviers. L'ensemble des oliviers relevés se situent tous dans des zones ou des espaces oléicoles, comme à *la Forche* où nous relevons 520 pieds sur 18,76 arpents de terrains cultivés en oliviers, la *Fenosa* 300 sur 7,26 arpents. La vigne est souvent associée à ces espaces oléicoles et sa place est prépondérante dans ces territoires avec 340,49 arpents. Par rapport au total cultivé de 1257,62 arpents, la part des oliviers reste faible.

Les communautés voisines de Ficaja et Ezavo comptent 720 pieds et 20,92 arpents de terrains cultivés en oliviers, mais pas de terres incultes.

Nous rencontrons un lien permanent entre espaces oléicoles et arbres recensés, avec un morcellement sur 7 espaces de 0,54 arpents à 6,72 arpents et des densités variables de 30 arbres sur 0,54 arpents à *San Cervone* ou de 80 sur 0,54 arpents à *li Pilelli*, par exemple. Nous voyons que le nombre de pieds le plus important : 250, se trouve sur 5,4 arpents au village d'Ezavo et 200 sur 6,72 arpents à *Campo Chialari*.

La communauté de la Porta ne dénombre aucun pied et seulement 3,78 arpents à *Ampugnanelli* sont notés.

Pour la petite communauté de Scata**,** sont répertoriés 300 arbres et 2,01 arpents cultivés. Cependant, sur 1,56 arpents à l'*Aghia*, aucun pied n'est recensé, mais, sur 0,45 arpents à la *Costa (l'olivetto)*, il y en a 300 ; la concentration est très importante sur ce petit espace. Pour quelle raison n'avons-nous pas de renseignements chiffrés dans le premier cas de figure alors que nous en avons dans le second ?

A San Cosimo - San Damiano, on ne relève que 1,04 arpents cultivés.

A Poggio Marinaccia, 432 pieds sont mentionnés sur 10,22 arpents cultivés avec une répartition allant de 12 pieds sur 0,41 arpents à *le Volti, le Ripe* à 300 sur 7,20 arpents à *village de Nebita(la costa*). La conquête oléicole se fait par petites tranches au coeur de la châtaigneraie ; là aussi, il existe une corrélation parfaite entre les espaces cultivés en oliviers et la localisation des pieds d'oliviers.

A Pruno, on recense 330 pieds sur 3,58 arpents cultivés divisés en deux espaces : 300 pieds sur 2,21 au village de Pruno et 30 pieds sur 1,37 à *Pietre Ritte*. Comparativement à la vigne qui couvre 60,69 arpents, l'oliveraie est petite.

Tableau 66 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Lota , province de Bastia.

Pieve de Tavagna *(Canton Pero Casevecchie)*		188,77	486,84	6118
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Pero	***3,89***		***158***
	la Chiova, l'isola	2,45		100
	village de Pero, l'isola	1,44		58
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes			
	Casavecchie, en Tavagna	***19,33***		***1260***
	lo Vacanto	17,01		1150
	le Pente, (en li termini)	0,8		50
	il Termine	1,52		60
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes			
	Taglio	***28,31***	***3,31***	***1178***
	il Chiaragio	7,26		280
	l'Aja Vecchia	12,79		600
	village de Taglio	8,26	3,31	398
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes			

	Commune	Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
	Del Isolaccia	***46,45***	***9,98***	***1662***
	Acqua Buona	3;44		60
	village d'Isolaccia	13,08	9,98	440
	lo Rotogolo, (le canaje)	2,32		200
	valle lunghe	1,72		22
	lo Lecciolo	4,44		70
	la Pianezola et le Petioni	4,4		130
	la Ruda Valone	0,76		30
	le Molinaje	2,12		40
	la Bemacchia	3,6		200
	li Porcelli (il Cotti Petto e Stepiccia)	11,69		320
	la Ficciole	0,88		150
Commentaire	Les arbres : châtaigniers et quelques oliviers.Surplus de châtaignes			
	Talasani	***21,31***		***528***
	il Pontichio	1,52		100
	la Ruta	5,86		60
	L'Acquale, village e Talasani	7,8		152
	la Grota	2,3		56
	li Prugnani	8,83		160
Commentaire	214 arpents en vignes; châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes,vin,grains			
	Poggio	***59,72***	***83,62***	***1077***
	**Rambola (il ficareto)*	1,24		32
	**le Gallane*	1,73	40,78	0
	**Rambola (in gli valloni)*	2,9		70
	**le Martinacise*	12,59		206
	village de Renoso	0,63		45
	Costa al Monte	13,35	22,24	188
	Lenza longue	12,1		152
	le Sante Marie	15,18	6,18	384
Commentaire	*(Certains documents illisibles) châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes,vin,grains			
	l'Ornetto	***6,84***	***168,71***	***140***
	village de Villone	2,48		28
	au village d' Ornetto	2,95		52
	Pièttra Male	1,41		0
	1l Vallone		16,33	
	Conchiglio (il Vallone)		96,2	
	l'Acqua Buona		31,62	
	Pietre Male		19,07	
	village d'Ornetto		5,49	
Commentaire	châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes,vin,grains			
	Fiuminale	***2,92***	***221,22***	***115***
	il Buchialetto	2,92		115
	Teppa alle fate		51,04	
	Pente Rosse		65,83	
	Pisaloggio		61,26	
	la Pentone		43,09	
Commentaire	châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes			

Pieve de Tavagna (Canton Pero Casevecchie)

A Pero, il existe aussi une petite culture avec 158 pieds répartis en deux zones : 100 sur 2,45 arpents à *La Chiova* et 58 sur 1,44 au village de Pero, mais il n'y a pas de vigne !

Casavecchie, en Tavagna, compte 1260 pieds et 19,33 arpents cultivés ; l'essentiel, 1150 pieds, se concentre sur 17,01 arpents à *lo Vacanto*.

Il y a bien une corrélation entre les espaces et les arbres.

Pour Taglio, il en est de même avec 1178 pieds localisés sur des zones oléicoles de 28,31 arpents cultivés et 3,31 incultes. Les arpents incultes se trouvent au village qui comprend aussi 8,26 arpents cultivés et 298 oliviers ; les oliviers restants se répartissent sur les arpents cultivés : 600 à *l'Aja Vecchia* sur 12,79 et 280 à *il Chiaragio* sur 7,26 arpents.

La vigne ici, couvre 23,33 arpents ; les oliviers arrivent loin derrière les châtaigniers.

Pour la communauté de Del Isolaccia, il est noté 1662 pieds, 46,45 arpents cultivés et 9,98 arpents incultes ; les oliviers se situent sur toutes les zones oléicoles avec des petites densités variant de 30 pieds sur 0,76 arpents à *la Ruda Valone* à 440 sur 13,08 arpents au village.

Il est indiqué, aussi, sur ce territoire 143,02 arpents de vignes.

A Talasani, on relève 528 pieds d'oliviers, 21,31 arpents cultivés en oliviers et 214 en vignes ; il y a un lien entre surfaces oléicoles recensées et pieds d'oliviers ; toutefois, nous pouvons rencontrer des disparités concernant la densité : par exemple, 100 oliviers sont implantés sur 1,52 arpents, au lieu-dit *Ponticchio* et 60 pieds sur 5,86 arpents au lieu-dit la *Ruta*. Il existe, donc, une différence entre espaces de plaine et de montagne.

Dans la communauté de Tavagna, au village de Poggio, on relève 1077 oliviers, 59,72 arpents cultivés en oliviers et 83,62 arpents incultes. A l'exception d'un lieu-dit *Gallane* où 1,73 arpents cultivés et 40,78 arpents incultes n'ont aucun pied recensé, les autres territoires oléicoles répertoriés correspondent aux zones de pointage des pieds. La répartition se fait sur 7 zones, *Santa Maria* étant la plus importante avec 384 oliviers sur 15,18 arpents et *Ficareto*, la moins avec 32 oliviers sur 1,24 arpents.

Le village de l'Ornetto compte 6,84 arpents cultivés, 168,71 arpents incultes et 140 oliviers sur les espaces villageois : 28 pieds au village de *Villone* et 52 pieds au village d'Ornetto ; au lieu-dit *Pièttra Male*, on relève 1,41 arpents, mais aucun olivier. Cependant, on ne voit pas comment peut être validé le total de 140 pieds sans autre recensement. En revanche, de nombreuses zones seraient susceptibles d'être mises en culture.

Le village de Fiuminale concentre 115 oliviers en un seul endroit : il *Buchialetto* sur 2,92 arpents cultivés ; les 221,22 arpents incultes se répartissent sur 4 zones.

La castagniccia était-elle une *oliviccia* ?

En Castagniccia, en plus d'une corrélation très évidente entre espaces oléicoles définis comme tels et présence de pieds d'oliviers, nous retrouvons la diversité rencontrée ailleurs, en Balagne par exemple.

Tableau 67 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Orezza, province de Bastia.

Pieve d'Orezza			14,14	387,61	500
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Lieux-dits	***Santa Margherita***			***0***
Commentaire		Hêtres			
		Piedipartino			***0***
Commentaire		Châtaigniers; beaucoup de marchands ambulants. Surplus de châtaignes			
		Carchetto			***0***
Commentaire		Châtaigniers; 509 habitants, industrieux qui commercent dans toute l'île, armuriers, serruriers, cordonniers, marchands.			

	Commune	Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
	Brustico et Colle			***0***
Commentaire	Châtaigniers; tous les marchands prennent leurs marchandises à Bastia.			
	Carpinetto			***0***
Commentaire	Territoire planté en châtaigniers; beaucoup de cordonniers, vente de chaussures.			
	Valle d'Orezza	***2,73***		***145***
	village de Poggio, Piedi Pietro Termica	2,73		145
Commentaire	les châtaigniers, quelques oliviers; marchands de draps, toiles et quincaillerie de Bastia.			
	La Parata	***0***		***0***
Commentaire	Châtaigniers et vignes; surplus de châtaignes.			
	Monaccia d'Orezza	***8,21***	***200,94***	***190***
	village de Teghja il peribulaccio	8,21		190
	village d'Otto, la Mora		100,18	
	la Penta, lo Calninajo		74,96	
	l'Acqua, la fratta		25,80	
Commentaire	les châtaigniers, quelques oliviers; poteries			
	Commune			
	Piazzola	***1,34***	***186,67***	***70***
	l'Acqua Rossa, Punta del Poggio	1,34		70
	la Pruno, pinzele nebbio		70,74	
	il campo St Andrea, il suale		45,93	
Commentaire	les châtaigniers, quelques oliviers et noyers.			
	Rapaggio	***0,87***		***25***
	village de Rapaggio, l'Alzeto	0,87		25
Commentaire	les châtaigniers, quelques oliviers et noyers.			
	Croce, Stazzona, Fontana	***0,99***		***50***
	village de Fontana, il Costato	0,99		50
Commentaire	Arbres les plus communs le châtaignier sur des terres privées.			
	Verdese	***0***		***0***
Commentaire	une absence de données quantitatives ; il est indiqué que les habitants s'adonnent depuis quelque temps à la culture de la vigne ainsi qu'à celle de l'olivier. Omniprésent : le châtaignier.			
	Nogario	***0***		***20***
	village de Fossato, il fondale			20
Commentaire	les châtaigniers ; la vigne s'y développe ; quelques oliviers. On cueille le buis			
	Campana	***0***		***0***
Commentaire	les châtaigniers, la vigne épars. On fabrique des souliers.			
	San Pietro	***0***		***0***
Commentaire	Hêtres			

Pieve d'Orezza [93]

Les communautés de Santa Margherita, Piedipartino, Carchetto, Brustico et Colle, Carpinetto ne connaissent nullement la culture de l'olivier ; leur situation géographique explique cette absence.

[93]A.D.C.S., 2Mi 11, Orrezza-Golo.

Le châtaignier y règne en maître au-dessus les forêts de hêtres. Cependant, ce coeur de la Castagniccia, au pied du San Petrone n'est pas totalement privé d'oliviers ; d'autres territoires, qui sont, pourtant, essentiellement le théâtre de la châtaigneraie triomphante, connaissent en des versants bien exposés, la présence de micro-oliveraies bien vivaces .
Le Valle d'Orezza compte 145 pieds sur 2,73 arpents d'oliviers cultivés au lieu-dit *village de Poggio, Piedi Pietro Termica* ; cet isolat s'est développé au coeur des châtaigniers sur les parties les plus ensoleillées ; nous avons une corrélation entre terres cultivées et pieds évalués.
A Monaccia d'Orezza, sont comptabilisés 190 oliviers sur 8,21 arpents cultivés d'oliviers au lieu-dit : village de *Teghja, il Peribulaccio* ; on y recense aussi, 200,94 arpents de terrains incultes et cultivables en oliviers dont 100,18 à village *d'Otto, la Mora*, 74,96 à Penta, *lo Calcinajo* et 25,80 à *L'Acqua, la Fratta*.
A Piazzola sont recensés 70 arbres sur 1,34 arpents de terrains cultivés en oliviers au lieu-dit *l'Acqua Rossa, Punta del Poggio*, zone dominée par les châtaigniers sur près de 220 arpents et où prospèrent 9,6 arpents de vignes ; il y aurait, également, 186,67 arpents de terrains incultes et cultivables en oliviers ; (proportion importante).
A Rapaggio, petite communauté, on compte 25 pieds sur 0,87 arpents cultivés dans la zone du village de Rapaggio, l'*Alzeto*.
A Croce, Stazzona, Fontana, il est noté 50 pieds sur 0,99 arpents cultivés au village de Fontana, *il Costato*.
A Verdese, on constate une absence de données quantitatives ; il est indiqué que les habitants s'adonnent depuis quelque temps à la culture de la vigne ainsi qu'à celle de l'olivier ; cette information est intéressante pour montrer l'évolution et la diffusion de l'oléiculture balbutiante en ces terres de Castanide omnipotente.
Pour Nogario**,** il n'est pas mentionné d'arpent, mais on relève un îlot de 20 pieds au village de *Fossato*, *il fondale*.
Campana et San Pietro ne connaissent pas la culture de l'olivier.
La Parata n'a pas d'oliviers, mais connaît un surplus de châtaignes; la vigne se développe.

Tableau 68 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rostino, province de Bastia.

	Commune	Arpents cultivés en oliviers	Arpents incultes et cultivables en oliviers	Nombre de pieds d'oliviers
Pieve de Rostino		21,22	641,89	2757
	Castineta	***6,51***		***190***
	Valle Corbi	6,51		190
Commentaire	Chênes verts et queques oliviers.			
	Vicinato et Saliceto	***0***		***0***
Commentaire	Pins.On note une absence totale d'oliviers			
	Gavignano	***1,09***	***181,54***	***430***
	campo lungo	0,39		20
	la Battagliola		46,04	20
	au Poggiale		88,74	200
	il grado, l'alto al Ponte	0,7		120
	sur 26 arpents de vignes ; la silvella		46,76	70
Commentaire	Châtaigniers, pins et vignes,oliviers sur 181,54 arp.plantes annuelles. Surplus grains et vin			
	Merosaglia	***1,28***	***189,90***	***0***
	Presa Segalella	1,28		
	la Finachiata, ripa		19,84	
	Padula al ponte		38,14	
	Ferleto		20,59	

	le rude		31,50	
	Sant'Antonio		74,97	
	la Formicola		4,50	
	Pian di Congiotio		0,36	
Commentaire	quelques oliviers et chênes verts et des châtaigniers			
	Riscamone, Grate (ou le Valle)	***1,17***	***218,31***	***241***
	Monte Ali ,Sant ilario	0,48		324
	au village de Valle, le piazze	0,69		80
	3,33a vignes; village de Terjala, le Pianelle			61
	1,08a vignes ; Vigne Piane someruccia			62
	0,81a de vignes, 58,86PA à Bartolaccio			14
	lo finochiato, il fosato		32,40	
	Vertellaccie, Ginebarello		24,07	
	Vitellaccia, carpugno		3,46	
	Ponte Rotto, il Rotajo		44,64	
	Suverta, Conche		28,17	
	Mandriale, quartinia		20,79	
	Lampazzo teppa è guard'Alba		12,89	
	Finochiaje, Suverta Valle		2,77	
	Suale furignoni, merlania		2,16	
	Monted'Ali, Sant'Ilario		12,84	
	Aja Grandinca, l'aja Mezzana		19,63	
	Village de Grate, il Piano		11,07	
Commentaire	les oliviers y sont épars, ça et là, beaucoup de vignes et des châtaigniers.			
	Pastoreccia et Frasso	***4,59***	***48,45***	***818***
	village de Piano Soprano Piano Sottano, le Galghe	4,59		
	l'orzale poretta		7,02	
	Casella		0,42	
	Meli lunghi		32,61	
	Maginelle, valle allo stozale		5,97	
	village de Piano Soprano Piano Sottano, le Galghe		2,43	
	Castello di Rostino			33
	Ficarella, Crocichia			164
	Spiloncheto, Campolideo			9
	Castagniccia, le chiove			123
	la Croce, Castagnete			312
	village de Frasso Pastini			172
Commentaire	Curieusement, tous les oliviers ne se trouvent pas sur les deux espaces oléicoles ; pour quelle raison ? Châtaigniers et des bois de chênes verts			
	Bisinchi	***6,58***	***3,69***	***563***
	village de Forno Belle Piane	3,32	3,69	191
	village d'Espaco	3,26		87
	sur 80,89a de bois; Tavola novella, Manoni			515
	sur 0,13a vignes, 35,76a TA;Racconi,Cabarella			28
	8,26a vignes, 109,46 Terres Arables Cabanelle			166
	sur 45,23a Terres Arables Castellucio, Petrapolo			43
	sur 6,36 arpents de vignes; Vignale Fossato			48
				1078
Commentaire	les chiffres sont erronés puisqu'il est mentionné 563 pieds alors que le vrai nombre est 1078. Châtaigniers et des bois de chênes verts. Surplus Grins huile et vin.			

Pieve de Rostino

Pour Vicinato - Saliceto, on note une absence totale d'oliviers.

A Castineta, les 190 pieds et 6,51 arpents d'oliviers au lieu-dit le *Valle Corbi* n'ont pas été recensés par Defranceschi "qui n'y voyait aucun arpent".

A Gavignano, on recense 430 pieds et 1,09 arpents cultivés : c'est l'exemple type d'une diversité de situation ; en effet, on relève 20 pieds d'oliviers sur 0,39 arpents d'oliviers cultivés au lieu-dit *Campo Lugo* et 120 pieds sur 0,70 arpents cultivés au lieu-dit *il Grado l'alto al Ponte*, ce qui représente, donc, 140 pieds sur l'ensemble des terres cultivées ; les 290 autres ne se retrouvent pas sur les terres incultes car celles-ci sont totalement absentes, mais sur d'autres espaces cultivés ; ainsi, 20 pieds sont identifiés sur 46,04 arpents de terrain cultivable en plantes annuelles uniquement, au lieu-dit *Battagliola,* 200 pieds sur 88,74 arpents de plantes annuelles au lieu-dit *Poggiole* et, enfin, 70 pieds sans doute répartis sur 17,99 arpents de vignes et 46,76 arpents de plantes annuelles à la *Silvella*. Là, on met en évidence cette diffusion de l'olivier hors champs figé et, en particulier, de manière éparse sur des emblavures.

A Merosaglia, on trouve 189,90 arpents incultes et 1,28 arpents cultivés à la *Presa*[94] *Segalella* où l'on note la présence de quelques oliviers.

A Riscamone, Grate (ou le Valle), la situation est quelque peu similaire à celle de Gavignano ; en effet, on relève 241 pieds, 1,17 arpents d'oliviers cultivés et 218,31 arpents incultes, mais la répartition est inégale puisque sont recensés 24 pieds sur 0,48 arpents cultivés à *Monte Ali* et 80 pieds sur les 0,69 arpents cultivés au village de *Valle* . En revanche, on retrouve les autres pieds, non pas sur des terres incultes, mais sur des espaces cultivés réservés à d'autres cultures ; ainsi, 61 pieds se répartissent sur 3,33 arpents de vignes, 7,92 arpents de bois et 65,54 arpents de plantes annuelles au village de Terlaja, *le Pianelle* ; 62 oliviers à la *Vigne Piana* sur 1,08 arpents de vignes et 105,93 arpents de plantes annuelles ; enfin, 14 pieds à *Bartolaccio* sur 0,81 arpents de vignes et 58,86 arpents de plantes annuelles ; la synthèse nous montre que les oliviers y sont épars, ça et là.

Pour Pastoreccia et Frasso, il est fait mention de 818 pieds, 4,59 arpents cultivés et 48,45 arpents incultes. Curieusement, tous les oliviers ne se trouvent pas sur les deux espaces oléicoles ; pour quelle raison ?

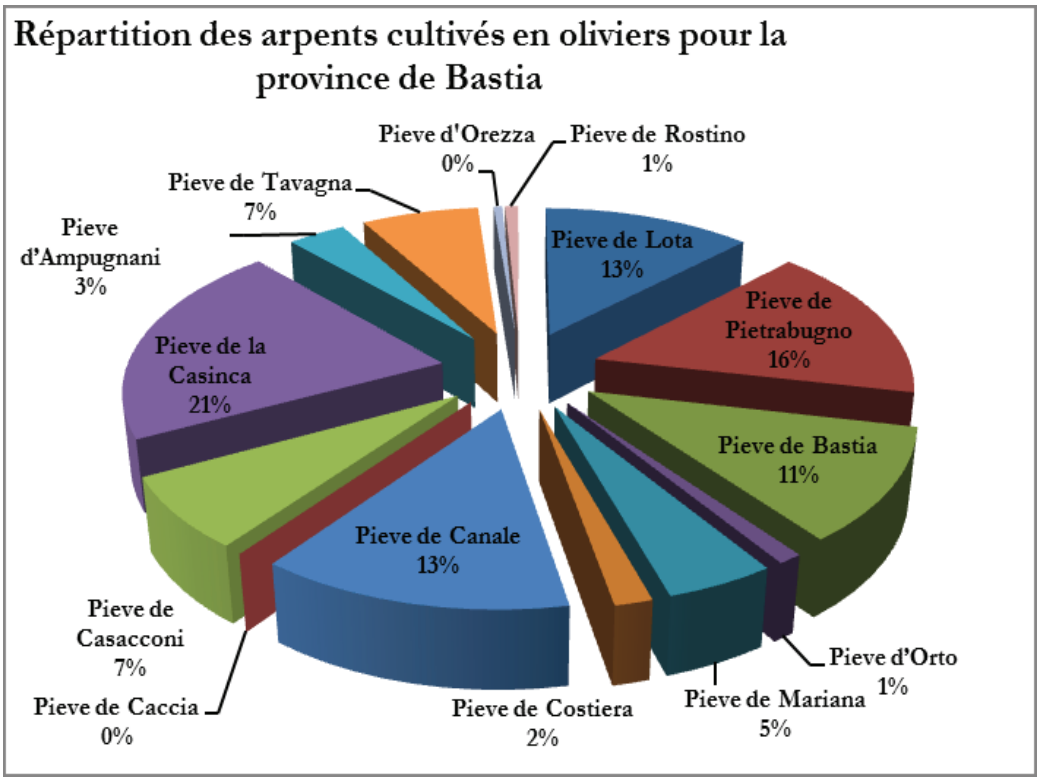
(Castello di Rostino) compte 33 oliviers sur 69,84 arpents de terres destinées aux plantes annuelles. A Frasso, il est indiqué 172 pieds sur 6,69 arpents de vignes et 41,01 arpents d'emblavure.

En ce qui concerne Bisinchi, les chiffres sont erronés puisqu'il est mentionné 563 pieds alors que le vrai nombre est 1078 pour 6,58 arpents cultivés et 3,69 arpents incultes Une nouvelle fois, nous pouvons démontrer que les renseignements fournis ne sont pas tous, exacts.

On dénombre 191 pieds au village de *Forno Belle Piane* sur les 3,32 arpents de terrains cultivés auxquels s'ajoutent 3,69 arpents incultes, et 87 oliviers au village d'Espaco sur les 3,26 arpents cultivés restants ; donc, 800 oliviers échappent à une localisation sur des terres oléicoles répertoriées ! En effet, on les retrouve sur des lieux-dits : *Tavola* 515 pieds sur 80,89 arpents de bois (châtaigniers) et 59,28 arpents de plantes annuelles cultivées ; à *Racconi* 28 pieds sur 0,13 arpents de vignes et 35,76 arpents de terres arables ; à *Cabanelle* 166 pieds sur 8,26 arpents de vignes et 109,46 arpents de terres arables ; à *Castelluccio* 43 pieds sur 45,23 arpents de terres arables uniquement ; à *Vignale Fossato* 48 pieds sur 6,36 arpents de vignes.

Ces relevés nous indiquent qu'une majorité d'oliviers épars, diffus, se situent sur des terres du complant : c'est un début de spécialisation sur des petits espaces. Nous observons que la communauté de Bisinchi pratique le commerce du surplus d'huile, dans les environs.

[94] *Presa* , C'est la partie du territoire communal consacrée à la céréaliculture.



Graphique 23 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Bastia (%) (Plan Terrier).

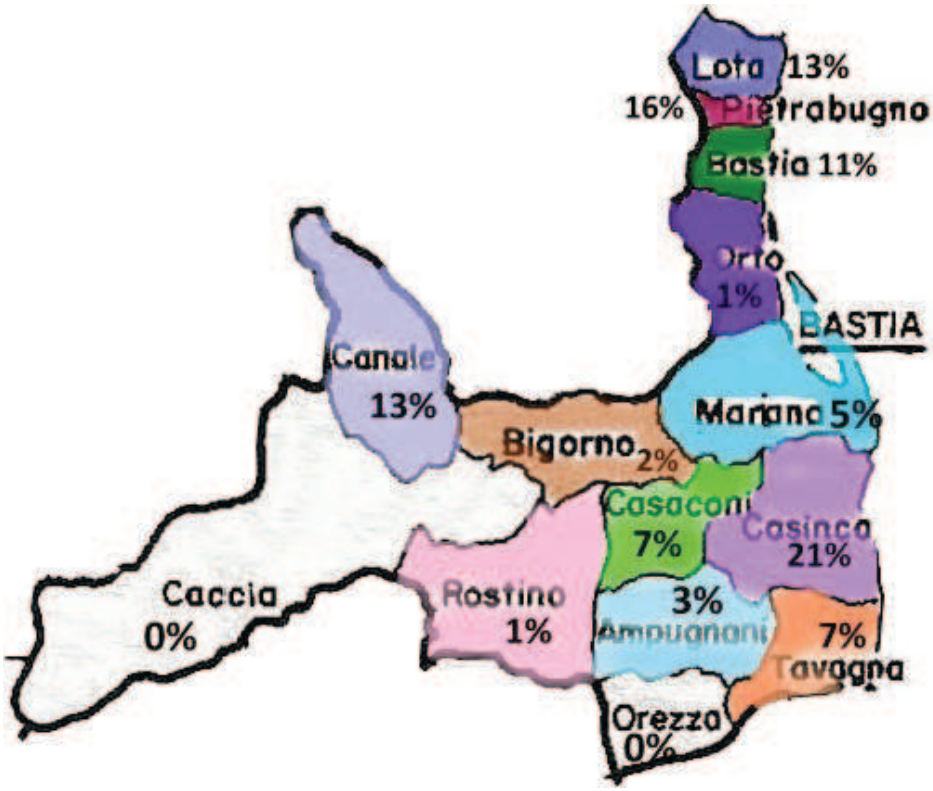
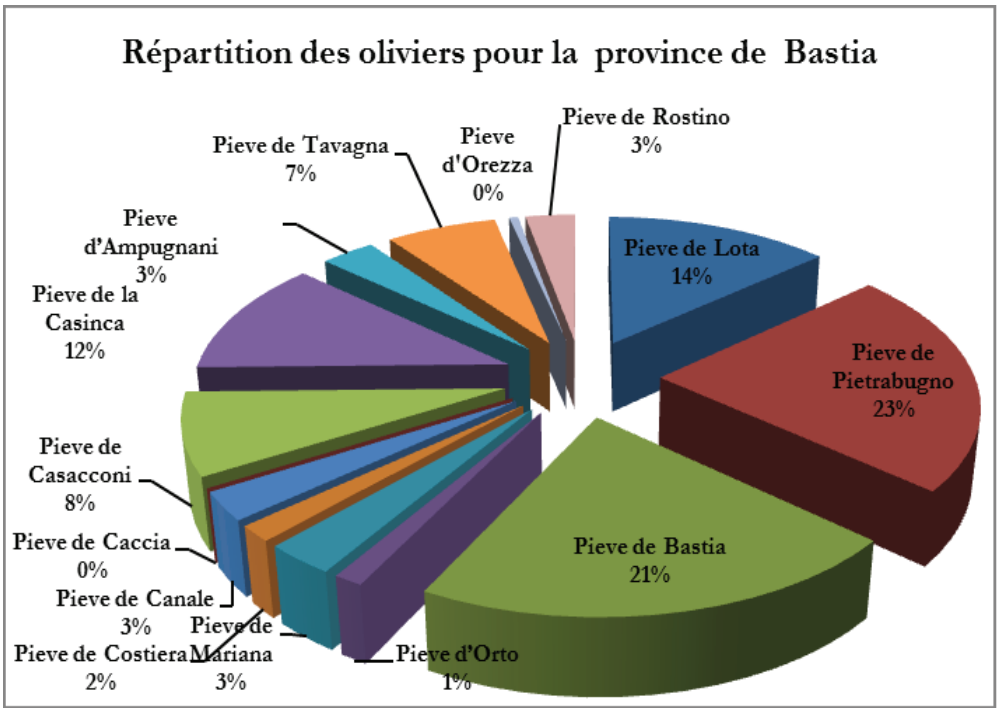


Figure 32 : Carte de la province de Bastia, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 24 : Répartition des oliviers pour la province de Bastia (%) (Plan Terrier).

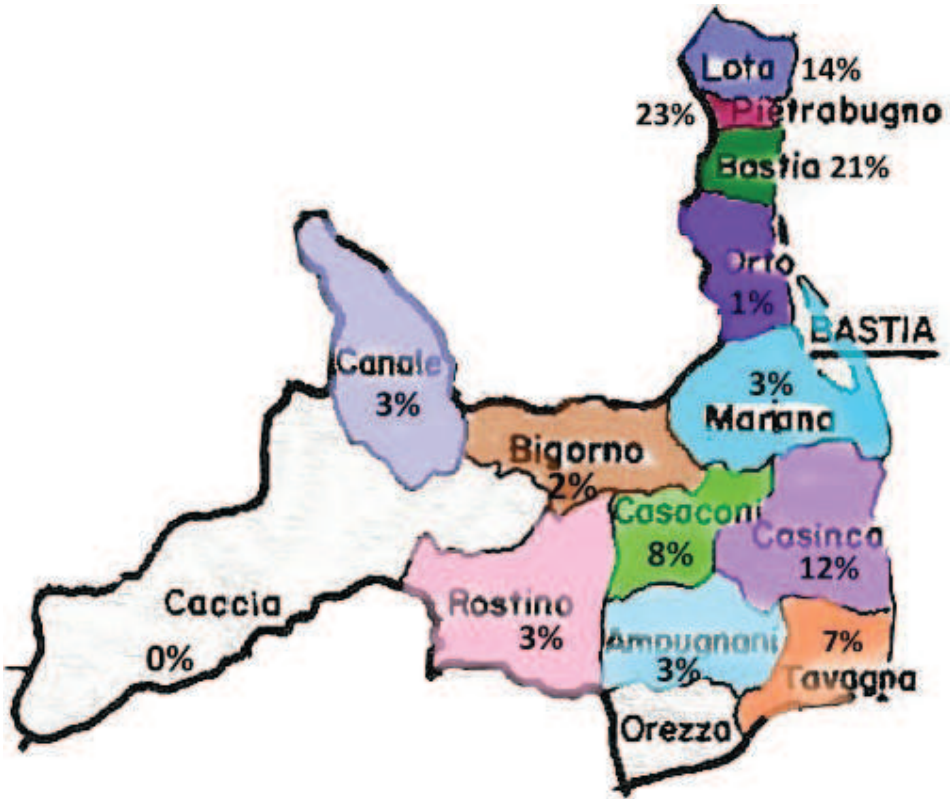
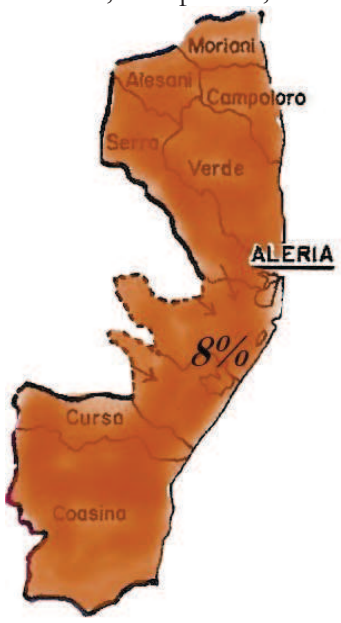


Figure 33 : Carte de la province de Bastia, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

i) Province d'Aléria[95]

(*Pievi* de Moriani, Campoloro, Alesani, Verde, Serra, Opino, Coasima, Cursa).



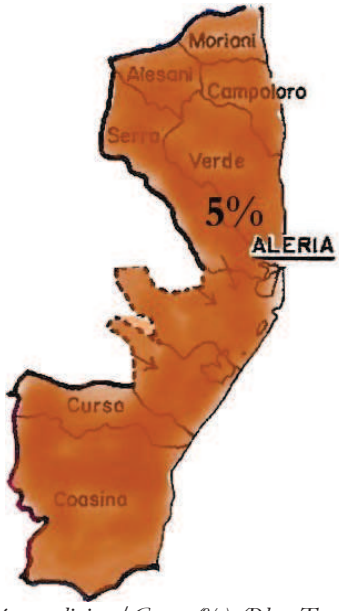


Figure 34 : Carte de la province d'Aléria, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 35 : Carte de la province d'Aléria, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 69 : Données brutes du Plan Terrier , Pieve de Moriani (canton de San Nicolao), province d'Aleria.

Province d'Aléria		**620,62**	**2395,71**	**10673**
Pieve de Moriani *(canton de San Nicolao)*		234,37	96,42	4127
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Santa Reparata	***0***		***0***
Commentaire	châtaigniers.Surplus châtaignes			
	San Giovanni	***4,48***		***160***
	village de Receto	4,48		160
Commentaire	châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes			
	Santa Lucia di Moriani	***106,79***		***1905***
	village de Scola	3,62		80
	village de Venzolasca	9,52		225
	Corti, Binerla	65,19		750
	Pietrignani	20,5		265
	gli Valloni (le valle)	5,12		293
	gli Pentoni, Vallicella	4,71		205
	Vangale	6,54		87
Commentaire	châtaigniers, oliviers.Surplus châtaignes			
	San Nicolao	***72,99***	***96,42***	***1093***
	village de Ripiola	6,84	20,3	72
	Teppa di Roggia	9,27	50,28	10
	Quartigliolo	14,64		329
	il Poggiale	13,12	23,85	155

[95] A.D.C.S., 2Mi 09, Alesani-Fiumorbo-Verde.

	village de Fano	8,15		150
	village de Castellane	8,4		235
	Lonzale	0	0	97
	Il Casino (Sovertello)	1,48		45
Commentaire	châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes; Raggia réputé pour son vin. Peu de commerce malgré la Marine d'*A Padulella.*			
	Santa Maria Poggio	***23,01***		***329***
	village de Don Satto(a Tozza)	1		50
	village de Poggio (la Croce)	8,23		80
	Santa Maria (contra)	5,17		46
	l'Ursolaccia (St Pancrazio)	1,09		17
	Catarello	1,3		20
	Vacheri (l'Acqua Minutile)	6,22		116
Commentaire	châtaigniers, quelques oliviers.Surplus châtaignes,vin,grains			
	le Valli	***27,1***		***640***
	l'Albizaccia (l'olivello)	7,18		210
	village de Mascheraccia	12,35		180
	Calanasco	0,49		8
	Lo Corso	5,84		162
	San Salvatore (Alzelli)	3,24		80
Commentaire	châtaigniers,chênes verts et quelques oliviers. Surplus châtaignes,vin,grains			

Pieve de Moriani (canton de San Nicolao)

La communauté de Santa Reparata n'a pas d'olivier

Pour la petite communauté de San Giovanni, il est noté 160 oliviers regroupés en un seul endroit, c'est-à-dire au village de *Receto* sur 4,48 arpents cultivés.

La communauté de Santa Lucia di Moriani, dont le territoire s'étend en plaine jusqu'aux rivages de la Tyrrhénienne, a un espace oléicole beaucoup plus étendu. On y recense 1905 pieds et 106,79 arpents cultivés. Nous observons, ici, une corrélation presque parfaite entre surfaces oléicoles et pieds recensés, à l'exception d'un seul lieu-dit où, sur 1,59 arpents, nous ne connaissons pas le nombre d'oliviers ; la surface, d'un seul tenant, la plus grande, au lieu-dit *Corti Binerla,* est de 65,19 arpents où 750 pieds d'oliviers sont comptabilisés. Les densités varient très sensiblement d'un endroit à un autre ; on constate une présence relativement importante, non seulement en coteaux, mais aussi sur des zones de plaine, par exemple *gli Pentoni, Vallicella* avec 205 pieds et *Pietrignani* avec 265 pieds. Sur ce territoire où le châtaignier domine, l'olivier arrive en deuxième position, et l'on sait qu'un petit commerce se fait les années abondantes en huile.

La communauté voisine de San Nicolao, dont le territoire s'étire à flanc de coteaux vers la mer, compte 1093 pieds d'oliviers sur près de 72,99 arpents d'oliviers cultivés et 96,42 arpents incultes. Le vin y est réputé. Les arbres les plus courants sont les châtaigniers et les oliviers. A l'exception d'un lieu-dit, il y a une certaine corrélation entre les zones cultivées et les zones de recensement des oliviers, correspondant à 8 espaces, par exemple *Quartigliolo* avec 14,64 arpents et 329 pieds et *Il Casino (Sovertello)* avec 1,48 arpents et 45 pieds.

Dans le village de Santa Maria Poggio, on dénombre 329 pieds et 23,01 arpents répartis de manière équitable sur 5 zones, la plus importante étant au village de Poggio avec 8,23 arpents et 80 pieds et la moins grande à *l'Insolaccia* avec 1,09 arpents et 17 pieds.

Enfin, dans la communauté de Valli, il est mentionné 27,10 arpents et 640 oliviers, implantés sur 5 zones dont la plus importante est *l'Albizaccia* avec 7,18 arpents et 210 pieds et la plus petite *Calanasco* avec 0,49 arpents et 8 pieds.

Tableau 70 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Campoloro (canton de Cervione), province d'Aleria.

Pieve de Campoloro *(canton de Cervione)*			161,79	0	2639
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Cervione	***119,88***		***1568***
	Lieux-dits	Tre polloni (Stopiola)	5,56		115
		Village de Cervione (Vardosse)	11,34		100
		Village de Galliccia	78,22		1200
		Village de Canale (Macasiccia)	23,71		100
		Grandinale (Saslinca)	0,48		10
		Castello (Petrosa)	0,57		43
Commentaire		Les arbres sont les châtaigniers, les oliviers. Petit commerce			
		San Quilico	***9,3***		***140***
	Lieux-dits	Village de Pantagione et Favalello	7,52		100
		Village de Pietrichetta	1,5		30
		Seracchiola	10		0,28
Commentaire		Les châtaigniers, qques oliviers. La vigne augmente. Idem			
		San Quilico et Sant'Andrea	***0,56***		***29***
	Lieux-dits	Ficarella (Vivaggio)	0,56		29
Commentaire		Quelques châtaigniers			
		San Giuliano	***56,39***		***568***
	Lieux-dits	Filettica	0,46		12
		Il Castagno	4,86		100
		Poggio (Il Soverto)	24,2		300
		La Cava (Caracceca)	16,6		156
		L'aja Rossa	0,27		
Commentaire		Châtaigniers et oliviers			
		Cotone ou Sant'Andrea	***32,05***		***334***
	Lieux-dits	Village de Cotone (l'acqualina)	23,33		150
		Village de Ciglio (Le Astrella)	7,27		136
		St Cristofano (Pietra Mala)	1,45		48
Commentaire		Châtaigniers et oliviers			

Pieve de Campoloro (canton de Cervione)

Dans la communauté de Cervione, on relève 1568 pieds d'oliviers et 119,98 arpents; la répartition se fait sur 6 espaces, le plus petit étant *Grandinale* avec 0,48 arpents et 10 pieds et le plus grand, le village de *Galliccia* avec une forte concentration de 1200 arbres sur 78,22 arpents. Malgré une prédominance du châtaignier, l'olivier tient une place non négligeable sur ce territoire dans des espaces propices ; on remarque une certaine concentration dans une fixation du paysage oléicole.

A proximité, les villages de San Quilico et Sant' Andrea ne comptent que 29 pieds et 0,56 arpents.

San Giuliano se distingue avec 56,39 arpents et 568 pieds répartis sur 4 espaces, l'essentiel étant concentré en deux endroits : *Poggio* avec 300 oliviers sur 24,20 arpents et *la Cava* avec 156 pieds sur 26,60 arpents.

Sur la communauté di U Cotone, on recense 334 pieds et 32,05 arpents cultivés ; la plupart des oliviers se trouvent dans la zone du village, sur 3 espaces.

On constate, sur ce piémont oriental, une présence relativement soutenue de la culture oléicole dans des espaces dominés par le châtaignier. Des îlots d'oliviers caractérisent ces zones très bien orientées à l'est et aux sols collinaires relativement riches. Cette présence répond, essentiellement, à une autoconsommation.

Tableau 71 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Alesani (Canton d'Alesani), province d'Aleria.

Pieve d'Alesani *(Canton d'Alesani)*			26,91	119,88	396
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Felce	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers. Surplus de châtaignes			
		Tarano	***0***		***0***
Commentaire		Châtaigniers. Surplus de châtaignes			
		Piobetta	0		0
Commentaire		Châtaigniers. Surplus de châtaignes, Chênes verts, hêtres. Troupeaux			
		Petricaggio	0		0
		Perelli	***2,25***		***0***
	Lieux-dits	Calendinaccie (seule partie cultivée)	2,25		0
Commentaire		Châtaigniers et noyers			
		Novale	0		0
Commentaire		Châtaigniers et commerce de châtaignes			
		Ortale	***7,6***		0
	Lieux-dits	Mortola (Lupaghe)	7,6		
Commentaire		Châtaigniers et qques oliviers. Vigne prospère bien. Commerce châtaignes.			
		La Pietra	***11,24***		***265***
	Lieux-dits	Caponaccia (Il Castellane, Il Parate)	1,66		60
		Pietra et la Vacareccia	1,36		60
		Il Majo (Li Costali)	0,39		25
		Il Sovalello	0,25		0
		Le Favine(La valle alla chiazza)	7,58		120
Commentaire		Châtaigniers et oliviers. Surplus de châtaignes.			
		Chiatra	***5,82***	***119,88***	***131***
	Lieux-dits	Chiatra la Dimone	3,5		80
		Muchio Majoretti			42
		La Parata (San cervone)	4,95?		0
		Costa Dura (Lo Stincone)		36,86	
		Li Peri (Alzelli, Glagà)		83,02	
Commentaire		Châtaigniers et oliviers.			

Pieve d'Alesani (Canton d'Alesani)

On constate que la plupart des villages ne connaissent pas la culture de l'olivier : il s'agit de Felce, Tarrano, Piobetta, Pietricaggio et Novale, cependant, on note une petite présence sur le territoire de Perelli avec 2,25 arpents cultivés à *Calendinaccie* qui est la seule zone cultivée, mais pour laquelle on ne connaît pas le nombre de pieds.

A l'Ortale d'Alesani**,** sur 7,60 arpents cultivés, on mentionne la présence de châtaigniers et de quelques oliviers ; cette communauté est la plus méridionale du canton, ce qui explique en partie, la culture de l'olivier.

Enfin, sur l'autre rive de l'Alesani, les communautés de la Piètra et de Chiatra ont une oléiculture de subsistance : la Pietra recense 265 oliviers sur 11,24 arpents cultivés divisés en 5 petits espaces de 0,39 arpents avec 25 oliviers à 7,58 arpents avec 120 oliviers ; pour Chiatra, qui compte 131

pieds, 5,82 arpents cultivés et 119,88 arpents incultes, nous avons 80 oliviers sur 3,50 arpents et 4,95 arpents, sans mention de pieds.
Les territoires susceptibles d'être mis en culture sont des zones de piémont orientées à l'est, bien ensoleillées, et où les sols sont relativement secs.

Tableau 72 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Verde (Canton de Pietra), province d'Aleria.

Pieve de Verde *(Canton de Pietra)*			92,38	552,02	1743
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Canale	***16,28***	***27,44***	***420***
	Lieux-dits	Campolafica (Poggiolaccia)	9,34	20,08	270
		Teghia (il Mirudo)			16
		il Calcinajo (Vicicorno)	5,73		80
		Il prato (li Fornelli, Gianinelli)	2,21	7,36	46
		Morticione (Li Fornelli)			8
Commentaire		Châtaigniers et oliviers.			
		Commune de Verde à la plaine	0	0	0
		Linguizzetta	***30,81***	***248,6***	***653***
	Lieux-dits	Village de Monte (Barbaggio)	6,9		180
		Village de Linguizzetta	4,05		30
		punta Saint Antoine	1,63		95
		Vallo di Pietro Santo	1,3		12
		Piedi l'arbitro	2,03		100
		Casella			6
		Pieducello (Marosolaccie)	1,1		60
		Cavacciola	1,94		20
		Lugliastrella (il Chiosello)	0		100
		San Giovani	2,22		0
		Chiacarone (Bravone)			20
Commentaire		Hêtres. Peupliers. Quelques oliviers et châtaigniers. Surplus			
		Tox	***45,29***	***197,8***	***670***
	Lieux-dits	Lezi Fagniole (li Vituste)			
		Punta fossatella (San Marcello)			
		Petra (Li Travi Violezzi)	3,4		80
		Terra Cavale (Le Gagline, Vie Move)	2,26		40
		Pie del Ceppo (San Marcello)	0		120
		Lenze Fagniole	9,56		200
		Tox (Penta Piana)	7,66		180
		Le Fiche (Pietri Casa, Ciura San martino)			20
		Punta Castelaro (Punta Vigniola)		31,07	
		Punta Laita (Ciottollella)		91,21	
		Li Fornelli (Casa Ersa)		75,52	
Commentaire		Les arbres les plus communs sont les chênes verts, qques châtaigniers et oliviers.			
		Verde	***0***		***0***
		Campi	***0***	***78,18***	***0***
	Lieux-dits	L'Orsale		10,08	
		Rapatelle		37,44	
		Pie della Lepra		30,06	
Commentaire		Le plus communs sont les châtaigniers.			

Pieve de Verde (Canton de Pietra)

Nous nous dirigeons, à présent, sur les territoires de pierres, surplombant la plaine, entre Cervione et Aléria. Sur cet espace oriental, les communautés ont pu développer une petite oléiculture d'autoconsommation non négligeable, grâce à des conditions naturelles. Sur cette corniche d'amphithéâtre, on retrouve à Canale 420 pieds et 16,28 arpents cultivés ; la répartition se fait sur 5 espaces, avec une concentration de 270 pieds sur 9,34 arpents, à Campoloro.

La communauté de Linguizetta compte 653 pieds et 30,81 arpents cultivés ; nous y rencontrons une implantation diffuse sur 13 zones, dont trois zones où les oliviers ne sont pas mentionnés et pour les 10 autres, le nombre de pieds varie de 6 à 180 sur 6,9 arpents. D'après le Terrier, les potentialités oléicoles du territoire semblent très importantes avec 248,60 arpents cultivables.

Pour la communauté de Tox, on dénombre 670 pieds, 45,29 arpents et 197,80 arpents cultivables. Nous avons des zones non renseignées en pieds d'oliviers.

Tox a développé une oléiculture relativement importante, faisant commerce des surpluss avec les environs.

Campi ne semble pas avoir une oléiculture spécifique.

Tableau 73 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Serra (canton de Moïta), province d'Aleria.

Pieve de Serra *(canton de Moïta)*			43,1	0,3	828
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Moita	***23,07***	***0,3***	***380***
	Lieux-dits	Le Colle	8,64		150
		Fagiolane, Le Magine	14,3		230
Commentaire		28,93 Vignes cultivés Toutes terres privées. Les plus communs sont les châtaigniers et qques oliviers. Commerce de châtaignes.			
		Matra	***0***		***25***
	Lieux-dits	La Pietra (Chiosella)			25
Commentaire		Les plus communs sont les châtaigniers et bois de chênes verts.			
		Pianello	***0***	***0***	***0***
Commentaire		Les châtaigniers			
		Zuani	***3,45***		***75***
	Lieux-dits	La Cardonaccia (Lo Piggio)	1,57		49
		Village de Zuani (St Cervone)	1,88		26
Commentaire		Les châtaigniers et qques oliviers.			
		Ampriani	***16,58***		***348***
	Lieux-dits	La Savina	13,04		289
		Village d'Ampriani (Il Quercio)	3,54		52
		La Sapere (en Poggiale)			7
Commentaire		Les plus communs sont les châtaigniers et les oliviers.			

Pieve de Serra (canton de Moïta)

A Moïta, en revanche, on relève 380 oliviers, 23,07 arpents, environ, et 28,93 arpents de vignes ; les oliviers sont répartis sur 2 zones, respectivement de 8,64 arpents avec 150 pieds et 14,30 arpents avec 230 pieds ; on constate une présence de l'olivier au pied du village, sur le versant sud. Il semble que le nombre d'oliviers recensés soit assez juste.

Pour la communauté voisine, Matra, aucun arpent n'est recensé, mais 1025 oliviers se concentrent en un seul endroit : *Matra la Pièra (Chiosello).*

A Pianello, communauté située plus en altitude, on ne trouve aucune mention oléicole.
Voyons le versant opposé de la rivière de la Bravone.
La communauté de Zuani compte 75 pieds et 3,45 arpents cultivés répartis sur 2 petits espaces.
Dans la communauté d'Ampriani**,** il est relevé 348 pieds et 16,58 arpents cultivés, essentiellement, sur 2 zones ; ici, l'oliveraie tient une place plus importante, attestée par le commentaire sur la présence des arbres les plus communs ; nous avons une certaine concentration sur l'espace.
Pour la communauté de Zuani, sur ses terres de plaines, il est recensé 313,33 arpents cultivables sur 8 espaces.

Tableau 74 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Opino (canton de Moïta), province d'Aleria.

Pieve d'Opino *(canton de Moïta)*			22,87	511,18	640
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Zalana	***9,78***	***43,62***	***281***
	Lieux-dits	Pisalojo (Le Ravoli)		10,23	0
		Tavolaro (Li Radoli)		33,39	
		Compera (Landriacce)			7
		Costarella (Lo chioso e li Vitoli)			13
		Versasca (San Cipriano)	0,83		65
		Pianello (Vignale)	5,9		116
		Calaniche (San Marcello)			25
		Il Chiosello (Casuciani)	1,36		55
Commentaire		Les châtaigniers			
		Tallano	***0***		***77***
	Lieux-dits	Marine de la Piubiccia (étang de Terrezzana)			15
		Balbusani (Lo Dinoso)			50
		Piane et l'Orsale			12
		Piedi Volgane Piuzalone		17,94	
		Pianiccia le Ferre		34	
Commentaire		Les châtaigniers, les hêtres et chênes verts. Commerce du grain.			
		Pianello	***0***		***0***
		Zuani	***0***	***313,33***	***0***
	Lieux-dits	Piedi Bugeto (Le Branchegia)		23,99	12
		Le Casaccie (il Stretto)		89,99	
		Poretta di Poletta (alla Vacciana)		82,37	
		Finichiola (Piedatto)		60,96	
		Le Punticciole (Le Casaccie)		30,7	
		Lendinaccio		10,82	
		Santa Maria (Tavignone)		12,34	
		Padula alla torella		2,16	
Commentaire		Plaine : pas d'habitants en permanence.			
		Territoire d'Aleria	***13,09***	***154,23***	***282***
	Lieux-dits	Casabianda (Femile)	9,13		130
		Ports Capitone, le tre Aje	0,69	17,07	18
		Punta alla Pietrera		67,95	
		Machioncella (Licciachiola)		22,39	
		Punta al Castelluccio (Stincone)	3,27	46,82	134
Commentaire		Les plus communs sont les chênes verts et les pins et Alzi			

Pieve d'Opino (canton de Moïta)

A Zalana**,** communauté voisine, plus méridionale, on trouve 281 pieds, 9,78 arpents cultivés et 43,62 arpents incultes. L'atomisation de l'oliveraie est beaucoup plus nette. La répartition se fait sur 6 zones, dont 3 qui ne sont pas recensées comme des « terres cultivées », pour lesquelles nous connaissons le nombre de pieds d'oliviers ; l'oliveraie la plus importante représente 5,90 arpents et compte 116 pieds.

Dans la communauté de Tallano, aucun arpent cultivé n'est mentionné, cependant, on relève 77 oliviers répartis sur 3 zones.

Globalement, dans ces cantons, à l'exception de l'Alesani, l'olivier y tient une place modeste ; cependant, il ne faut pas forcément raisonner en termes quantitatifs, mais en termes qualitatifs, chaque communauté ayant essayé d'optimiser ses potentialités, certaines avec plus de succès. Au-delà de la prédominance du châtaignier, l'olivier fait partie intégrante du paysage rural de ces contreforts, en corrélation avec une économie de troc organisée et structurée à dessein.

La communauté d'Aléria la plaine, compte 282 oliviers, 13,09 arpents cultivés et 154,23 cultivables ; à *Casabianca*, nous trouvons 130 pieds et 9,13 arpents; à *la Punta al Castelluccio* 139 pieds. C'est une présence intéressante sur un territoire de plaines.

Tableau 75 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Cursa et Coasina (canton de Prunelli-di-Fiumorbo), province d'Aleria.

Pieve de Cursa et Coasina *(canton de Prunelli-di-Fiumorbo)*			39,2	1115,91	300
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Prunelli	***22,39***	***0***	***150***
	Lieux-dits	La Sala	0		50
		La Bazzia	13,59		50
		Porcilone	8,8		50
Commentaire		Les plus communs sont les Oliviers, châtaigniers et chênes verts			
		Isolaccio et San Gavino			***0***
Commentaire		Hêtres.			
Pieve Coasina			*16,81*	*1115,91*	*150*
		Solaro	***0 mais à voir***	***974,34***	***150***
Commentaire		Les plus communs sont les chênes, les frênes, les pins…			
		D'Ornazo et Ventiseri	***16,81***	***141,57***	***0?***
	Lieux-dits	San Benedetto (Lazzone)		118,56	
		Il Ponte (Chiova l'olivella)		23,01	
		Ponte del Palazzo	11,21		
		San Concello (Cavone)	5,65		
Commentaire		Chênes verts, blancs, pins, aulnes, oliviers sauvages et liège. Petit surplus			

Pieve de Cursa (canton de Prunelli-di-Fiumorbo)

Pour la communauté de Prunelli, on recense 150 pieds et 22,39 arpents cultivés ; la répartition se fait parfaitement en 3 espaces ; cependant, curieusement, un territoire n'est pas recensé en terre cultivable. Les oliviers font partie des arbres communs.

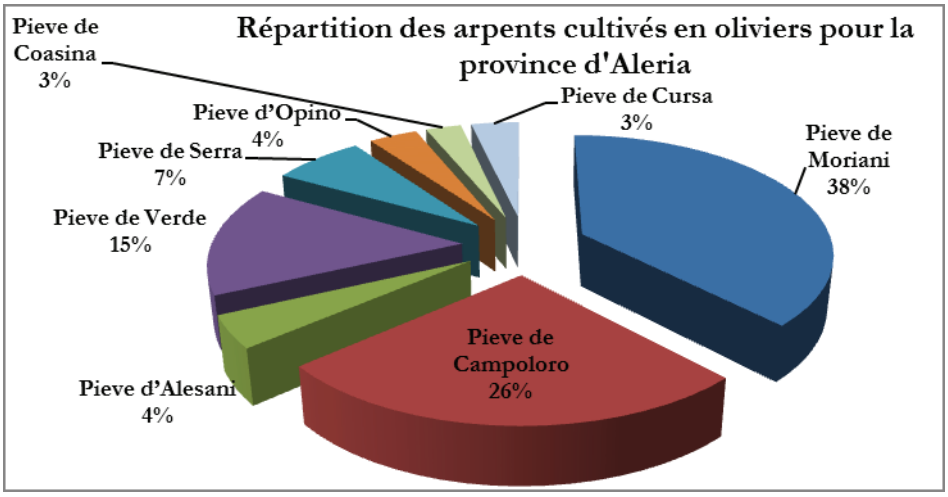
A Isolaccio et San Gavino, aucun olivier n'est recensé.

Dans le Fiumorbo, acquis aux châtaigniers et aux forêts de pins et de chênes, l'olivier y tient une place symbolique.

Pieve de Coasina (canton de Prunelli-di-Fiumorbo).

Pour la communauté de Solaro, on compte 150 oliviers et aucun arpent cultivé ; en revanche, 974,34 arpents incultes et cultivables sont mentionnés.

Pour Ventiseri, on relève, en deux endroits, 16,81 arpents cultivés, mais aucun olivier, alors que la présence de l'olivier sauvage est, également, attestée. Cela explique, une nouvelle fois, la difficulté à chiffrer les quantités d'oliviers ou, inversement, les surfaces oléicoles.



Graphique 25 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province d'Alèria (%) (Plan Terrier).

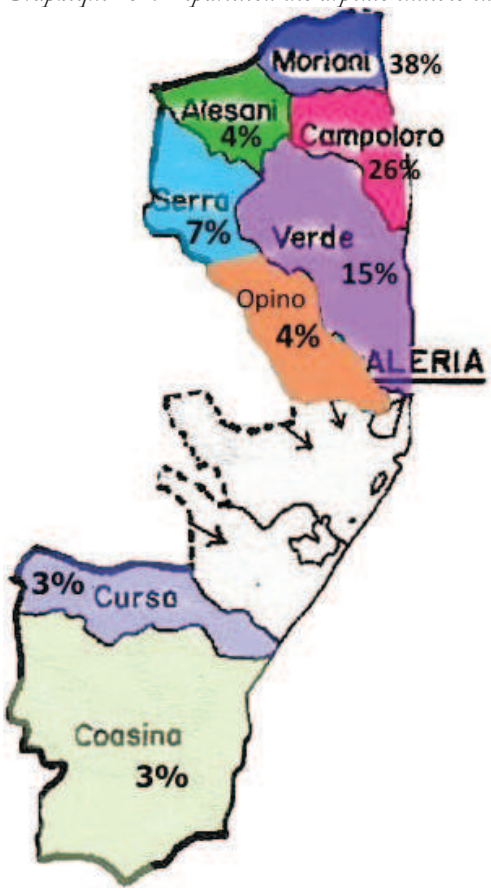
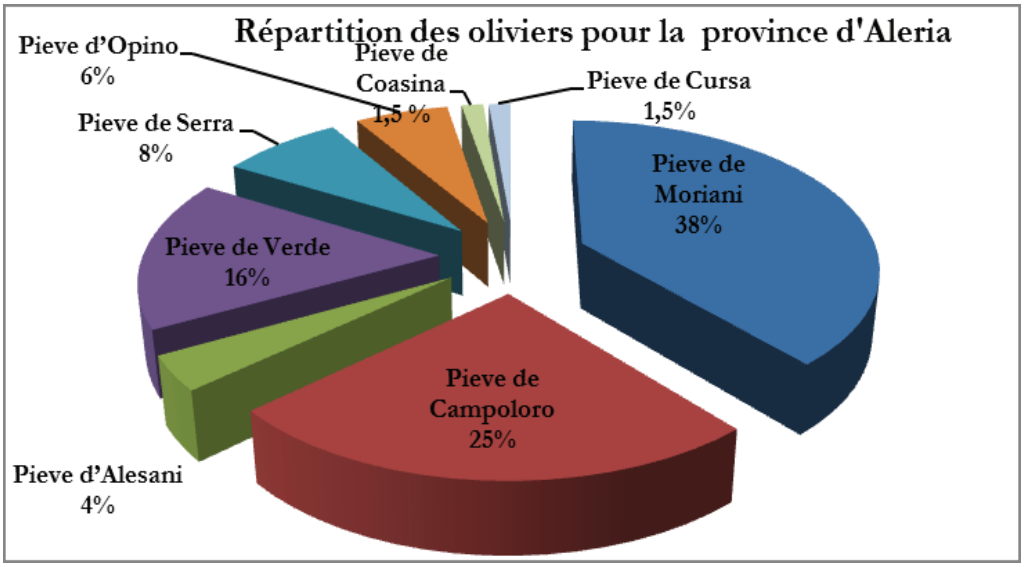


Figure 36 : Carte de la province d'Aléria, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 26 : Répartition des oliviers pour la province d'Aléria (%) (Plan Terrier).

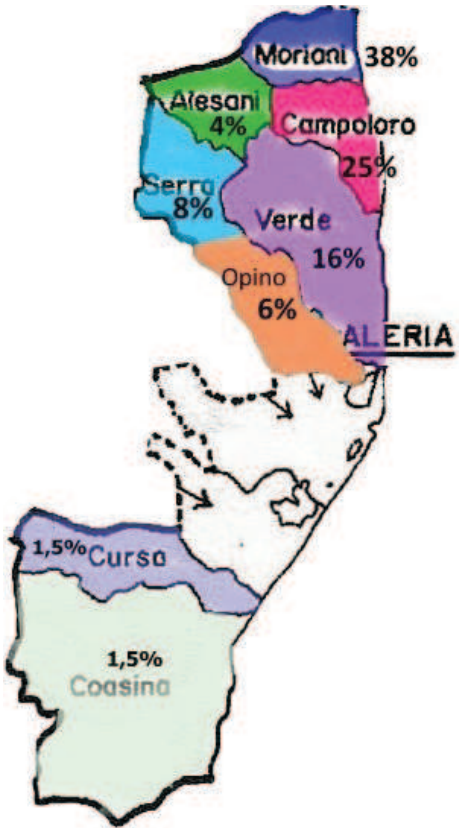
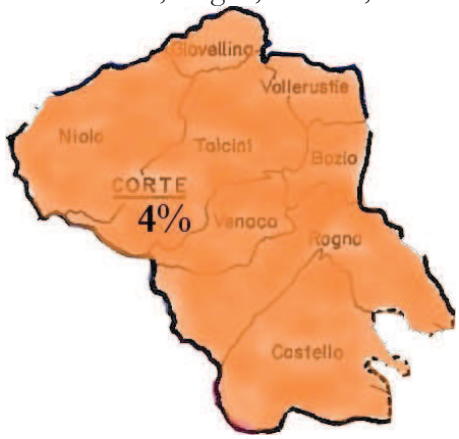


Figure 37 : Carte de la province d'Aléria, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).

j) Province de Corté [96]

(*Pieve* de Castello, Rogna, Venaco, Talchini, Bozio, Vallerustie et Niolo).



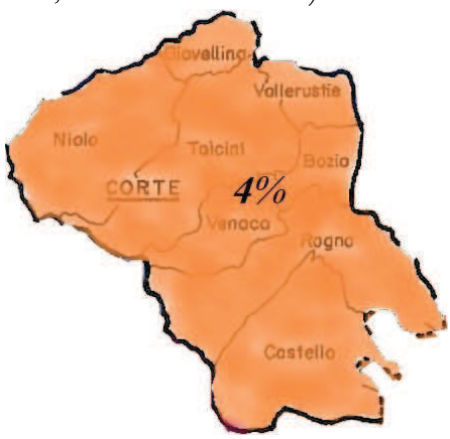


Figure 38 : Carte de la province de Corté, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).
Figure 39 : Carte de la province de Corté, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).

Tableau 76 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Castello (canton de Sorba), province de Corté.

Province de Corté			**320,9**	**2938,76**	**9955**
Pieve de Castello *(canton de Sorba)*			16,83	756,43	813
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Poggio di Nazza	***0***	***0***	***0***
Commentaire		Châtaigniers, pins, chênes verts.			
		Lugo di Nazza	***0***	***0***	***0***
Commentaire		Qques châtaigniers, beaucoup de lièges, chênes verts. Sutt, produits des troupeaux.			
		Pieve de Castello	***0***	***0***	***0***
Commentaire		Pins			
		Ghisoni	***12,12***	***0***	***0***
	Lieux-dits	La Sconca	12,12		
Commentaire		Châtaigniers, qques oliviers. Grands bois de pins et de chênes verts.			
		Pietroso et Vezzani	***4,71***	***330,08***	***633***
	Lieux-dits	Pietra alberta, Castello			200
		Village del Pioggiolo			40
		Le Piane (il Pino)		29,07	
		Village de Fiume Vila (Le Torre)		6,78	288
		Village Pietroso (Camino)		0	43
		Felicaja (Campo al quarcino)		40,58	220
		Muralba (Alzelli)		23,9	
		il Castagno (Le Valle)		16,73	
		Fontanella (Punta al Valle)		16,21	
		Aja Ventosa (Punta al Valle)		3,27	
		La Vellana (Le Suarelle)		22,83	
		La Vellana (Montane)		41,33	
		Grotello (Filetta)		11,64	
		Valle Ombrica (Le piane)		24,77	
		Canello, Campo al pero		37,83	
		Pian della Cabanna		16,32	

[96] A.D.C.S., 2Mi 10, Corté.

		Marinogliani (Nuvalle)		27,1	
		Vigna Piana (Caserza)		11,72	20
		Pietra Biancone			10
Commentaire		Bois de pins, chênes verts, liège; châtaigniers, oliviers, qques fruitiers. Surplus.			
		Vivario	***0***	***363,54***	***0***
	Lieux-dits	Prato di Piubeta (La Caniccia)		52,38	
		L'Albericcia (Le Terrazze)		97,34	
		Pastinello (La Quarciola)		30,57	
		Il Quarceto		2,85	
		La Sovarella		13,54	
		pascialina soprane		105,64	
		Il Prato alle Vacciana		42	
		Scibolaccia		2,41	
		Vivario alla montagna	***0***	***0***	***0***
Commentaire		Pins, chênes verts,châtaigniers.			
		Poretana		16,81	
		Communauté delle Tre piazze	***0***	***62,81***	***180***
	Lieux-dits	Pidience (Tomballo)		12,14	80
		Giovanetto (Quarcione)		0	100
		li Garotti (Delle Caseele)		27,37	
		Makialonghe (Talavone)		23,4	
Commentaire		La vigne s'y développe			

Pieve de Castello (canton de Sorba)

Dans cette *pieve*, plutôt vouée à la sylviculture, quel est le poids de l'olivier ?

A Poggio di Nazza*,* on note une absence totale.

Pour la communauté de Lugo di Nazza et *la pieve* de Castello*,* nous ne trouvons aucune mention.

A Ghisoni, il est indiqué 12,12 arpents cultivés mais aucun olivier malgré une concentration en un seul endroit.

La communauté de Pietroso - Vezzani comptent 633 oliviers et 4,71 arpents cultivés. La particularité de ce territoire réside, principalement, dans le fait que la majorité des oliviers recensés se situent sur des territoires qui ne sont pas classés comme « cultivés », mais comme « terres incultes cultivables ». On relève 330,08 arpents cultivables. De plus, on trouve des oliviers sur des terres qui ne sont pas, non plus, classées « cultivables » comme à *Pièra Alberta* où l'on en compte 200. Au total, près de la moitié des oliviers n'est pas classée en terres « cultivables ». Pour quelles raisons cette classification s'est-elle opérée ? Nous n'avons pas de réponse. Nous ne pouvons que le constater.

Pour la communauté de Vivario, on remarque une absence d'arpents cultivés et d'oliviers ; il est bien noté la présence de 363,55 arpents incultes et cultivables.

En ce qui concerne la communauté de Tre Piazze, il est indiqué 180 oliviers et 62,81 arpents incultes, mais une absence de terres cultivées. 80 oliviers figurent sur 12,14 arpents incultes et 100 oliviers sur aucune terre cultivée ou cultivable, ce qui est complètement incohérent.

Tableau 77 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rogna (Tavignano, puis Piedicorte di Caggio), province de Corté.

Pieve de Rogna *(Tavignano, puis Piedicorte di Caggio)*			197,49	5,75	5802
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Giuncaggio et Pancheraccia	***0***	***5,75***	***57***
	Lieux-dits	Vallo Pero (il Quarcio)			40
		Chiave di Monte (Ciotta)			11
		L'Arenaggio (Le Codole)		5,75	6
Commentaire		Les plus communs sont les chênes verts, les oliviers sauvages et des lièges. Le terrain est propre à la culture de la vigne et de l'olivier.			
		Giuncaggio	***0***	***0***	***145***
	Lieux-dits	Acquatella (Erbaggio)			64
		Li Cantoni (La Carcio, Chioso di pietra)			70
		Lo pinaghio (le Valle)			11
Commentaire		Les arbres sont le chêne vert, blanc et aulnes dans la plaine et des châtaigniers. Surplus			
		Pancheraccia	***1,8***		***191***
	Lieux-dits	Le Sellole (Peditolo)	0,36		10
		Li Mandriali	0,86		100
		Pastina (Pancheraccia)			20
		San Nicolao (Fontanello)	0,6		12
		Il Poggio			30
		Bucaghia (Carpiniccia)			12
		San Bastiano			7
Commentaire		Les arbres qui croissent le mieux sont les oliviers, les châtaigniers et les chênes verts. Surplus			
		Pietra Serena	***54,05***		***481***
	Lieux-dits	Livonaccia (Capifico)	46,07		281
		Pietra serena (Il Suvale)			19
		Lo Forcuto (Le Corte)	1,99		41
		Campiani (Marganaccio)			12
		Lo Corso (Le Calanche)			40
		Chiosello (La Suvera)	2,22		40
		La Corbaja (Le cave)	3,57		7
		Castelluccio (Cateraghio)	0		41
		Traonato (Carlace)	3,02		0
Commentaire		Les plus communs sont les oliviers, les châtaigniers. Surplus			
		Piedi Corte di Gaggio	***67,97***	***0***	***2214***
	Lieux-dits	Manganaccio	52,57?		1072
		Piedi Corte			20
		Elonello (Lo Peretto)			12
		Pietra Ferrata (Vignola)			99
		Le Pietraghie	14,54?		720
		Verenacce			17
		Erbajolo (paradisio)			34
		Piane Caldo (polveroso)			84
		Fica Mellera (Polveroso)			54
		Pietra Mersa (la seta)			30
		Lo tombone (lo Poggio)			20
		Vigna Piana (Padulella)			12
		San Antoine (Il Valdo)			40

		Altiani et Foccichia	***44,36***	***0***	***1987***
	Lieux-dits	San Salvadore			41
		Lolimelli (Le Fuculerne)	2,4		180
		Le Forcale Monte al Corso	3,4		50
		La punta	0,98		60
		La Velana (San Michele)	15,24		665
		Altiani (le Caselle) et il Chiasso	11,32		240
		L'aja al Poggio	5,6		207
		Campo Mezzano (Lorsalello)			107
		St Martino	1,07		118
		Querci Piani			27
		Le Caselle (Querci piani)			28
		Il Vignale (Liandajo)	1,12		82
		Seruche (L'aja la poggio)			43
		Tromba (Li aciaghia)			12
		Le Caratte (Lo frasso), Sant Alesio			10
		punta Mutari (l'Alzelli)			10
		San giovani (La *Pieve*)	1,8		100
Commentaire	Les plus communs sont les oliviers,les châtaigniers ; la vigne y prospère. Surplus grains, vin, huile				
		Erbajolo	***29,31***		***727***
	Lieux-dits	Muchietto (Cogniolo)	6,97		188
		Criccichie (Torna al poggio)			3
		Casella (il Cardeto)	2,07		40
		La Solana (Paganaccia)	16,69		214
		Ciafonaccia (Il Muchio)			7
		Punta al Muchio			7
		Genestre, il petrosello			36
		Vadolacce, Le Rasette			38
		Il Cardo (la licciola)			26
		Pastoreccia (La Casina)			5
		La Sagliola (L'Orsaja)			21
		Palmorato (Le fontanelle)			8
		La Punta Cremona (Le canicce)	3,2		134
Commentaire	Les plus communs sont les oliviers, les châtaigniers et les chênes verts. Surplus grains,vin, huile				

Pieve de Rogna (Tavignano, puis Piedicorte di Caggio)

Sur les terres communes à Giuncaggio et Pancheraccia*,* on ne recense pas de terres cultivées ; cependant, on comptabilise 5,75 arpents incultes et 57 oliviers dont six qui se retrouvent sur les terres incultes et 51 ailleurs, sur deux zones.

Il est précisé que le territoire contient de nombreux oliviers sauvages et le terrain serait apte à sa culture.

Pour Pietra Serena*,* il est mentionné 54,05 arpents cultivés, 481 oliviers mais pas de terres incultes. 281 oliviers se concentrent au lieu-dit *Livonaccia* sur 46,07 arpents, les autres se répartissant sur 7 autres zones.

A Piedi Corte di Caggio, il n'y a pas, non plus, de terres incultes ; il est indiqué 67,97 arpents cultivés et 2214 oliviers dont 1072 se situent sur 52 arpents à *Manganaccio* ; 720 sur 14,54 arpents à *Le Pietraghie* ; 99 à *Pietra Ferrata (Vignola*) ; 84 à *Piano Caldo (Polveroso)* ; 54 à *Fica Mellera (Polveroso*) ; les autres se répartissant sur 8 zones assez homogènes.

Les arbres les plus communs sont les oliviers, les châtaigniers et les chênes verts. Il existe un surplus de vin, d'huile et de grains p*ieve* de Rogna (Tavignano, puis Piedicorte di Caggio)

Pour la communauté d'Altiani, Foccichia, on ne relève pas de terres incultes, mais 44,36 arpents cultivés et 1987 pieds d'oliviers répartis sur 17 zones dont 9 font apparaître le nombre d'arpents : 665 oliviers sur 15,24 arpents à *La Velana San Michele* ; 240 sur 11,32 arpents à *Altiani le Caselle* ; 207 sur 5,6 à l'*Aja al Poggio ;* 180 sur 2,4 arpents à *Lolimelli* ; 118 sur 1,7 arpents à *San Martino* ;

100 sur 1,8 arpents à *San Giovani la pieve* ; 60 sur 0,98 à *La Punta* ; 50 sur 3,4 arpents à *Le Forcale.* Les oliviers restants se trouvent sur des zones où le nombre d'arpents n'est pas mentionné, par exemple : *Campo Mezzano* où sont indiqués 107 pieds ; dans les autres lieux-dits, le nombre varie de 10 à 40.
Les arbres les plus répandus sont les oliviers et les châtaigniers ; la vigne y prospère. Cette communauté connaît un surplus en grains, vin et huile.
A Erbajolo, la situation est semblable : il est recensé 29,31 arpents cultivés et 727 oliviers, mais pas de terres incultes. Ces oliviers se concentrent sur 4 zones : 214 sur 16,69 arpents à *La Solana (Paganaccia) ;* 188 sur 6,97 à *Mucchietto* ; 134 sur 3,2 arpents à *La Punta Cremona* ; 40 sur 2,07 arpents à *Casella (il Cardeto)* ; les oliviers restants se répartissent sur 9 autres zones dont le nombre d'arpents n'est pas noté.

Tableau 78 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rogna (canton de Sorba), province de Corté.

Pieve de Rogna *(canton de Sorba)*			2,04	757,64	509
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Noceta	***0***	***0***	***469***
	Lieux-dits	La Sapera	0	0	24
		Lo Castello (Ficatiola)	0	0	40
		Valle Pinatanelli (Li Sellola)	0	0	405
Commentaire		chênes verts.			
		Rospigliani	***2,04***		***40***
	Lieux-dits	La Rughia (Castagnetto)			40
		Antisanti	***0***	***757,64***	***0***
	Lieux-dits	Cava Lunga (San Pietro)		55,36	
		Fontanella (La Guara)		9,1	
		Dicepolo (Le Fighe)		18,12	
		L'olive (Ochio di sale)		26,32	
		Poggiale di Matrina		142,29	
		Pietra Chiolo (Lungo Vangiosa)		62,55	
		Li Giarotti		95,25	
		Li Giarotti (Giarotti)		21,34	
		Le Loppie		37,8	
		Georgiucio		96,8	
		Puibelli (San Giovani)		9,81	
		Le Porette di San Giovani		95,59	
		San Giovani		20,49	
		Scanedolajo		66,82	
Commentaire		Les plus communs sont les lièges, chênes verts, blancs. Surplus.			

Pieve de Rogna (canton de Sorba)
A Noceta, on ne trouve aucun arpent cultivé ; toutefois, 469 oliviers sont recensés sur 3 espaces, dont 1 qui regroupe 405 pieds. Cette information est surprenante car, pour 405 pieds, il faut une surface relativement importante.
A Rospigliani, il est noté 40 pieds sur 2,04 arpents.
Pour la communauté d'*Antisanti,* on ne relève aucun olivier et aucun arpent cultivé ; toutefois, 754,64 arpents incultes sont mentionnés, répartis sur 14 zones.

Tableau 79 : Données brutes du Plan Terrier , Pieve de Venaco (Canton de Vecchio puis Venaco), province de Corté.

Pieve de Venaco *(Canton de Vecchio puis Venaco)*			33,54	0	1331
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Lugo, Serragio et Campo	***33,54***		***0?***
	Lieux-dits	Porretto (La Querceta)			20
		Suvera, Cava (Torbiaja)			6
		Fiume vecchio (Lezapole)			1
		Fiume vecchio (Lo Chilongo))			8
		L'aja di luzico	1,32		30
		Terrazzola (il Poggio)	30,54		320
		La Cornuta (Petilargo)		447	62
Commentaire		Total : 447 pieds : 2,81 arpents.			
		Les plus communs sont les chênes blancs, verts, les oliviers, châtaigniers et pins. Surplus.			
		San pietro di Venaco	***0?***	***0?***	***0?***
Commentaire		Chênes blancs, châtaigniers. Mais, on trouve 6 oliviers au village de San Pietro (Ritondo)			
		Riventosa	***0***	***0***	***427***
	Lieux-dits	Village de Riventosa			16
		La Parata			77
		La Piuzutella			163
		Tomagina (La Sialeca)			38
		Le Tavignano (li Cortiai)			31
		Li Cappezzali (Rivière Tavignano)			55
		Il Machione (La serraà Vigale)			47
Commentaire		Chênes blancs, châtaigniers. Surplus			
		Poggio	***0***	***0***	***421***
	Lieux-dits	Il Tragetto (Casa Vecchia)			3
		il Villano (Le Quercetta)			36
		Penna Rossa (Torbia)			18
		Li Rozzali (Decipello)			20
		Il Rolando (Larnella)			24
		La Punta al Calcinajo (5La Cavacciola)			44
		Village de Poggio	0,41		205
		Penna Rossa (Lagnone)			6
Commentaire		42 vignes cultivés. Il ya donc véritablement du complantage à corréler.			
		Les autres sont les châtaigniers et les chênes verts. Surplus (grains, vin et autre).			
		Poggio, Riventosa et Casanova	***0***	***0***	***36***
	Lieux-dits	Muchiello (Lenza longa)			15
		Campo d'Onico			16
		il Valetto (La Corbaja)			5
Commentaire		Chênes verts / Châtaigniers. Surplus (Grains et troupeaux)			

Pieve de Venaco (Canton de Vecchio puis Venaco)

Les communautés de Lugo, Serragio et Campo, comptent 33,54 arpents cultivés et 447 pieds d'oliviers dont 320 sur 30,54 arpents à *Terrazzola il Poggio,* 60 à *La Comuta* et quelques-uns uns sur 4 autres lieux-dits. Les arbres les plus communs sont les chênes blancs, verts les oliviers, les châtaigniers et les pins.

Pour Riventosa, seul le nombre d'oliviers est indiqué : 427 dont 163 à La *Piuzutella,* 77 à *la Parata*, 55 à *li Cappezzali*, 47 à *il Macchione*, 38 à *Tomagina*, 31 à *le Tavignano* et 16 au village.

A Poggio, on relève 421 oliviers dont 205 sur 0,41 arpents au village, les oliviers restants se répartissant sur 7 autres zones pour lesquelles nous n'avons pas d'informations sur le nombre d'arpents. Les arbres rencontrés sont les oliviers, les châtaigniers et les chênes verts. Les vignes sont au nombre de 42. Il y a un complantage. Il existe un surplus en grain et vin.
Pour la communauté de Poggio, Riventosa et Casanova, il est mentionné 36 pieds d'oliviers.

Tableau 80 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve Talcini (canton de Corté), province de Corté.

Pieve Talcini *(canton de Corté)*			11,87	2,76	0
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Corte	***11,87***	***2,76***	***0***
	Lieux-dits	Campo d'Aligio (la Quercetta)		2,76	
		La Sovarella (Tira Golo)	9,1		
		Il Finocchio (Valle Tucce)	2,77		
Commentaire		Vignes: 344,4 cultures.			
		Les pins, hêtres, chênes verts et mûriers, surplus. Marchandises tirées de Bastia par la grande route.			

Pieve Talcini (canton de Corté)

Dans la communauté de Corté, il n'y a pas d'oliviers, mais on relève 11,87 arpents cultivés, 2,76 arpents incultes et 344,4 cultures de vigne. On trouve des pins, des hêtres, des chênes verts et des mûriers ; des marchandises tirées de Bastia par la grande route.

Tableau 81 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve du Talcini (canton du Golo puis Omessa), province de Corté.

Pieve du Talcini *(canton du Golo puis Omessa)*			8,27	253,75	53
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Omessa	***4,47***	***230,49***	***0***
		la Taculaccie, liBariglioni	4,47		
		Cojtina, l'albarello		38,18	
		Sevadiniccio		52,49	
		Monte Maggiore		114,63	
		il Pantano		25,17	
Commentaire		châtaigniers, oliviers, figuiers et noyers.Surplus en grains et vin.			
		Soveria		***8,96***	***0***
		Belle Calze		8,96	
Commentaire		chênes verts, pins et noyers.			
		Castirala	***0***	***0,00***	***53***
		village Castirla, Cima			53
Commentaire					
		Castiglione	***0***	***0,00***	***0***
Commentaire		chênes verts, pins et vignes qui prospèrent			
		Popolasca	***0***	***0,00***	***0***
Commentaire		idem.			
		Prato et Piedigriggio	***3,8***	***14,30***	***0***
		village de Piedigiggio	3,3		
		Valle cervone	0,5		
		Aja di perso et stretto à la Tinella		14,30	
Commentaire					

Pieve du Talcini (canton du Golo)

A Castirla, aucun terrain n'est mentionné, néanmoins 53 pieds sont relevés au village *la Cima*.

A Omessa, on trouve 4,47 arpents de terres cultivées à la *Taculaccie* et 230,49 incultes.

Les communautés de Prato et Piedigriggio, possèdent 3,30 arpents cultivés au village de Piedigriggio et 0,5 à *Valle Cervone* et 14,30 arpents incultes à *Aja di Perso et Stretta à la Tinella*.

Soveria indique 8,96 arpents de terres incultes à *Belle Calze*.

Les communautés de *Castiglione* et *Popolasca* n'ont pas d'oliviers.

Tableau 82 : Données brutes du Plan Terrier Pieve de Talcini (Canton de Mercurio, puis de Sermano), province de Corté.

Pieve de Talcini *(Canton de Mercurio, puis de Sermano)*			6,65	16,8	515
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Tralonca	***0***	***16,8***	***94***
	Lieux-dits	Pietra Piana (Valdone)	0		60
		Chiata (Rondinaghja)	0		22
		Village de Tralonca (posatoggio)		16,8	0
		Fornello Rondinaghja	0		12
Commentaire		Mais des vignes			
		Chênes verts, châtaigniers, quelques oliviers. Surplus : grains et vin			
		Santa Lucia	***6,65***	***0***	***421***
	Lieux-dits	La Croce	2,1		162
		Piobo (Catarelle) Cave Rosse	2,7		59
		il Poggiale (Li Meri)	0		125
		Lo Rosticone (Belli Pianduculi)	0,21		35
		Santa Maria (Terranella)	1,19		30
		San Sebastiano (Ficajola)			10
Commentaire		Châtaigniers, quelques oliviers et des noyers. Surplus: grains, huile ou autre.			

Pieve de Talcini (Canton de Mercurio, puis de Sermano)

A Tralonca, il est recensé 16,8 arpents incultes au village *(Posatoggio)* et 94 oliviers dont 60 à *Pietra Piana*, 22 à *Chiata* et 12 à *Fornello Rondinaghja*, dans ces lieux-dits pour lesquels il n'est pas indiqué le nombre d'arpents.

Il y a des vignes ; les arbres les plus communs sont les chênes verts, les châtaigniers et quelques oliviers. Il existe un surplus de grains et de vin.

Pour Santa Lucia, il est indiqué 6,65 arpents cultivés en oliviers et 421 oliviers, mais aucun arpent inculte. Les oliviers sont répartis 6 lieux-dits : 162 sur 2,1 arpents à *La Croce* ; 125 à *il Poggiale* où il n'y a aucun arpent cultivé ; 59 sur 2,7 arpents à *il Piobbo ;* 35 sur 0,21 à *lo Rosticone* ; 30 sur 1,19 à *Santa Maria* ; 10 à *San Sebastiano*.

Les arbres les plus communs sont les châtaigniers et les noyers, quelques oliviers. Il y a un surplus en grains et huile.

Tableau 83 : Données brutes du Plan Terrier ,Pieve du Bozio (canton de Mercurio, puis Sermano), province de Corté.

Pieve du Bozio *(canton de Mercurio, puis Sermano)*			43,91	143,71	932
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		Castellare	***17,85***		***182***
	Lieux-dits	Le parete (Lavatojo)			5
		Catnconi (Piediluono)			7
		pecifosco (Campi d'onica)	17,85		168
Commentaire		Châtaigniers, oliviers. Surplus: grains, huile ou autre.			

		Sermano	***0***	***29,34***	***15***
	Lieux-dits	Le Cavacciole (Cighiccio)		8,75	0
		Perga (Fontanelle, l'Isola)		20,59	0
		Valle Rossa (Le Meli)			15
Commentaire		Les arbres sont les chênes verts et les châtaigniers. Surplus : grains, vins et autres.			
		Favalello	***12,19***	***29,74***	***320***
	Lieux-dits	Favalello (Rachiali)	12,19		270
		Poggiolo (Zoffetto, Caparale)		0	30
		Strincajo (Mortole)		29,74	20
Commentaire		Les arbres les plus communs sont les chênes verts et les oliviers. Surplus : grain, vin, huile ou autres.			
		Costa ou Mazzola	***2,39***	***0***	***226***
	Lieux-dits	Melisa (Licciola, Le Petrelle)	0		31
		Caciani (Li Comparelli)	1,54		70
		Pradaccio (Chiarone)	0		49
		Labicella (Li Piani)	0,95		56
Commentaire		Les arbres les plus communs sont les oliviers et les arbres à fruits. Pas de population.			
		Arbitro	***4,81***	***73,33***	***35***
	Lieux-dits	Village d'Arbitro (la Costa)	4,81		0
		Lehitrone		22,95	
		Li Godoli (Cateragio)		50,84	35
Commentaire		Quelques châtaigniers, chênes verts et peu d'oliviers.			
		Piedicorte et Rebbia	***0***	***0***	***0***
	Lieux-dits				
Commentaire		Châtaigniers, chênes hêtres.			
		Piedicorte	***0***	***0***	***0***
	Lieux-dits				
Commentaire		Châtaigniers.			
		Mazzuola	***0***	***0***	***24***
	Lieux-dits	Village de Mazzola (et Castelluccio)	0	0	24
Commentaire		Châtaigniers, hêtres, chênes verts			
		Alzi	***6,67***	***0***	***50***
	Lieux-dits	Li Nespoli (Alzi)	6,67	0	50
Commentaire		Châtaigniers, chênes verts, qques oliviers			
		Rebbia	***0***	***0***	***30***
	Lieux-dits	Village de Rebbia (Caselli)	0	0	30
Commentaire		Les plus communs sont les châtaigniers.Surplus châtaignes.			
		Alando	***0***	***11,3***	***50***
	Lieux-dits	Li Vignali (li Butanelli)	0	0	25
		Limberce (Le Solie)		11,3	25
Commentaire		(dans les vignes)...Les plus communs sont les châtaigniers.			
		Bustanico	***0***	***0***	***0***
	Lieux-dits				
Commentaire		Les plus communs sont les châtaigniers.			

Pieve du Bozio (canton de Mercurio, puis Sermano)

A Castellare, où il est mentionné 17,85 arpents cultivés en oliviers et 182 oliviers, nous observons que tout se concentre à *Pecifoso (Campi d'onica)* : 168 pieds sur 17,85 arpents cultivés.

On trouve aussi des châtaigniers ; il existe un surplus de grains et d'huile.

Pour Favalello, il est recensé 12,19 arpents cultivés, 29,74 incultes et 320 pieds d'oliviers. 270 oliviers se situent sur 12,19 arpents cultivés à *Favalello (Rachiali)*, 20 sur 29,74 arpents incultes à *Strincajo* et 30 à *Poggiolo*.

Les arbres les plus communs sont les chênes verts et les oliviers. Il y a un surplus de grain, vin et huile.

Dans la communauté de Costa ou Mazzola, Piedicorte et Rebbia, sont mentionnés 2,39 arpents cultivés en oliviers et 226 oliviers, mais aucun arpent inculte. Les oliviers se répartissent sur 4 zones : 70 sur 1,54 arpents à *Cacciani* ; 56 sur 0,95 arpent à *Labicella* ; 49 à *Pradaccio* ; 31 à *Melissa*.

On trouve aussi des arbres à fruits.

Les communautés de Sermano, Arbitro, Alzi, Alando et Bustanico ont sur leur territoire surtout des châtaigniers et seulement de 10 à 50 oliviers.

Tableau 84 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Vallerustie (San Lorenzo), province de Corté.

Pieve de Vallerustie *(San Lorenzo)*			**0,3**	**1001,92**	**0**
		Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
		San Lorenzo et Tiellio	***0,3***	***54,72***	***0***
	Lieux-dits	*(60,74a de vignes) village de Casanova, l'Ornella*			
		village de Noci ruiné, village de Coibiti		21,71	
		à la Cima, mosoleo village d'oliva		2,64	
		(milieu châtaigniers)village de Forci, pian selvalgo		30,37	
Commentaire		les châtaigniers, amandiers, figuiers, fruitiers,chênes verts et hêtres ; la vigne s'y développe			
		San Quilico		***35,09***	***0***
	Lieux-dits	*i forcioli, Casella, il Pinicale et le letto*		3,38	
		l'Erbagio		31,71	
Commentaire		les châtaigniers, quelques noyers.Surplus de châtaignes.			
		Corsoli		***92,46***	***0***
	Lieux-dits	*Campo li Corsoli*		26,98	
		le Foasole Corsoli		15,25	
		le Calanche		45,99	
Commentaire		Arbres les plus communs les châtaigniers et les chênes verts.			
		1'Oriano		***70,89***	***0***
	Lieux-dits	*l'Oriano, fornelli*		11,10	
		il fovo, l'aja di Bogie		7,56	
		Pietra Biancha		52,23	
		Cambia		***214,84***	***0***
	Lieux-dits	*le Sambuche, artese et Parata*		20,80	
		il Vignale, il Majo		17,15	
		Giunchetto, pinsi Casella		34,15	
		Pernicino, Fontana lo prete		36,18	
		Punta Casella, gatto Morto		106,56	
Commentaire		les châtaigniers et hêtres ; la vigne s'y développe.			
		Carticasi		***257,88***	***0***
	Lieux-dits	*village de Corticasi*		25,03	
		Lamaja		73,23	
		Mazzole le pesano		47,64	

		la serra, Carosa porcili	27,24	
		Penta, il pozzo	18,92	
		Chiaragia	45,75	
		Petrabolo	21,07	
Commentaire	les châtaigniers, les hêtres et les chênes verts.			
	Rusio		***71,77***	***0***
Lieux-dits		*Pietra pinzuta l'olmi*	71,77	
Commentaire	Idem.			
	Erone		***94,66***	***0***
Lieux-dits		*Erone, Piedi Croce*	33,83	
		l'Ajola,pierajo Penti d'Erone	60,83	
Commentaire	Idem.			
	Aïti		***88,80***	***0***
Lieux-dits		*gli vignali, chioselle*	54,36	
		gli molini l'oriosti	34,44	
Commentaire	idem.			
	Lano		***20,81***	***0***
Lieux-dits		*li pediconi, Bocca le Succa*	20,81	
Commentaire	châtaigniers et les chênes verts			

Pieve de Vallerustie (San Lorenzo)

A San Lorenzo, Trebbio, versant occidental de la Castagniccia, compte 0,30 arpents cultivés, mais aucun pied d'olivier n'est recensé au village de *Casanova l'Ornella* ; toutefois, il est mentionné 54,72 arpents de terrains incultes dans des zones anciennement habitées dont 21,71 *au village de Noci ruiné* où se trouvent essentiellement des vignes (pour toute la commune, on dénombre 60,74 arpents), 2,64 à *la Cima Mosoleo lieu- dit village d'oliva* et 30,37 *au village Forci, pian selvalgo,* au milieu des châtaigniers. Les arbres les plus communs, en plus des châtaigniers, sont les amandiers, les figuiers, les cerisiers, les poiriers, les chênes verts et les hêtres. Une vente de vin est réalisée.

San Quilico comprend uniquement 35,09 de terrains incultes et cultivable dont 3,38 à *i Forcioli, Casella, il Pinicale et le Letto* et 31,71 à *L'Erbagio* . On trouve des châtaigniers et quelques noyers.

D'autres communautés ne recensent aucun pied d'olivier, mais mentionnent des terrains incultes : Corsoli : 92,46 arpents ; Loriani 70,89 ; Cambia : 214,84 ; Carticasi : 257,88 ; Rusio : 71,77 ; Erone : 94,66 ; Aïti : 88,08 ; Lano : 20,81.

Tableau 85 : Données brutes du Plan Terrier Pieve du Niolo (Canton du Niolo, puis Calacuccia), province de Corté.

Pieve du Niolo *(Canton du Niolo, puis Calacuccia)*		**0**	**0**	**0**
	Commune	**Arpents cultivés en oliviers**	**Arpents incultes et cultivables en oliviers**	**Nombre de pieds d'oliviers**
	Calasima	***0***	***0***	***0***
Lieux-dits				
	Lozzi, l'Acquale	***0***	***0***	***0***
	Corscia	***0***	***0***	***0***
Commentaire	présence de la vigne			
	Calacuccia	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Chênes verts et quelques châtaigniers, un peu de vignes			

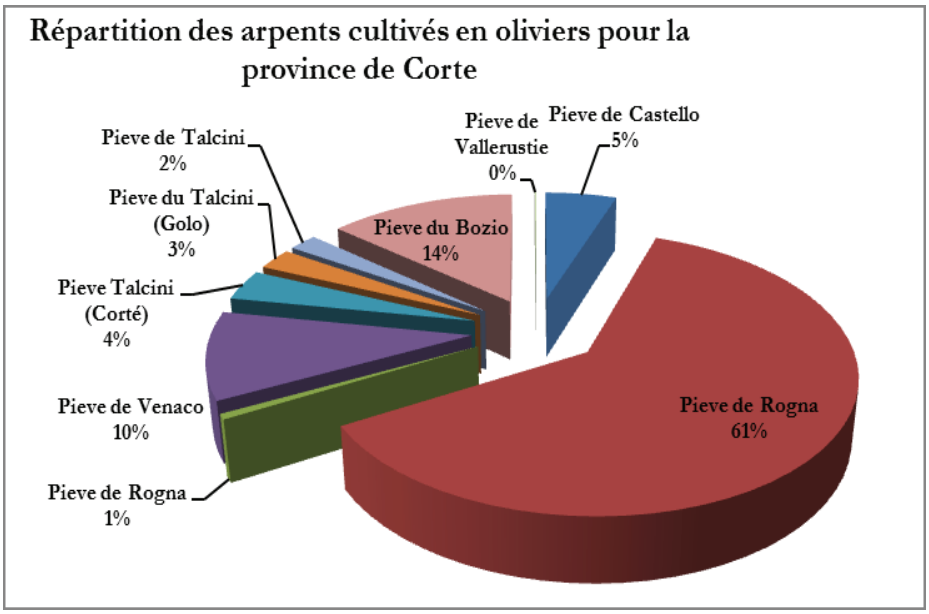
	Casamaccioli	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Chênes verts, quelques châtaigniers et pins			
	l'Albertacce	***0***	***0***	***0***
Commentaire	Pins, chênes verts, buis,hêtres, un peu de vigne.			

Pieve du Niolo[97] (Canton du Niolo)

Pour l'ensemble des communautés de cette zone de montagne, Calasima, Lozzi, l'Acquale, Corscia, Calacuccia, Casamaccioli et l'Albertacce, on note une absence totale d'oliviers. On y relève, cependant, la présence quelque peu sporadique de la vigne, mais surtout de châtaigniers, de bois de chênes et des résineux. L'activité principale est dominée par l'élevage, unique commerce qui assure une ressource financière.

Cette région a des atouts, mais elle est trop éloignée des axes principaux de communication.

Les habitants sont, avant tout, des bergers nomades ; la propriété communautaire des terres est prépondérante, surtout dans les zones de montagne, mais, pour autant, la propriété privée n'y est pas absente.



Graphique 27 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Corte (%) (Plan Terrier).

[97] A.D.C.S., 2Mi 13, Vico-Niolo-Orcino.

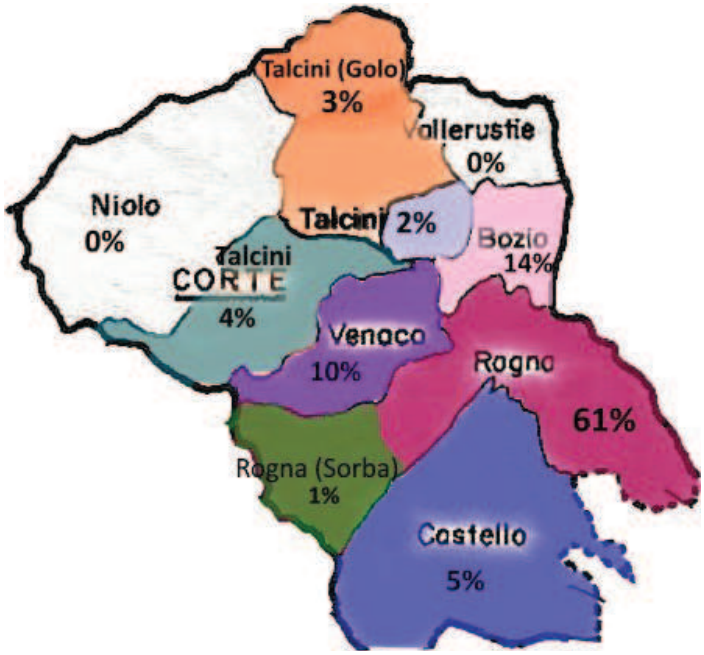
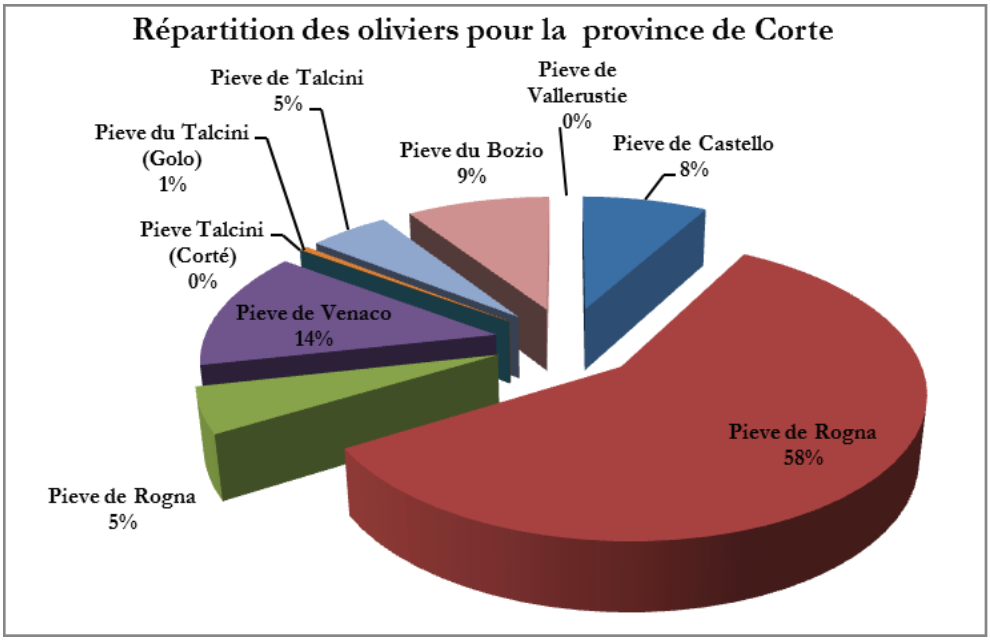


Figure 40 : Carte de la province de Corté, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 28 : Répartition des oliviers pour la province de Corte (%) (Plan Terrier).

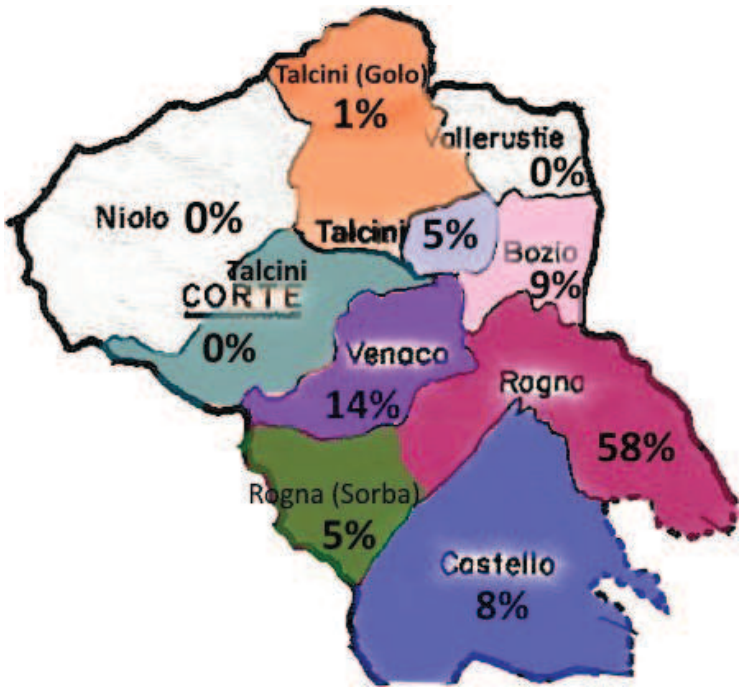
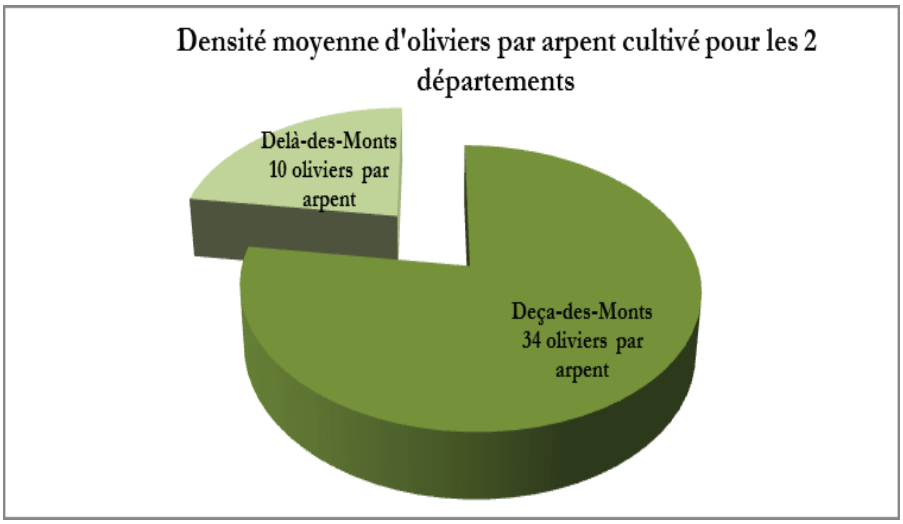
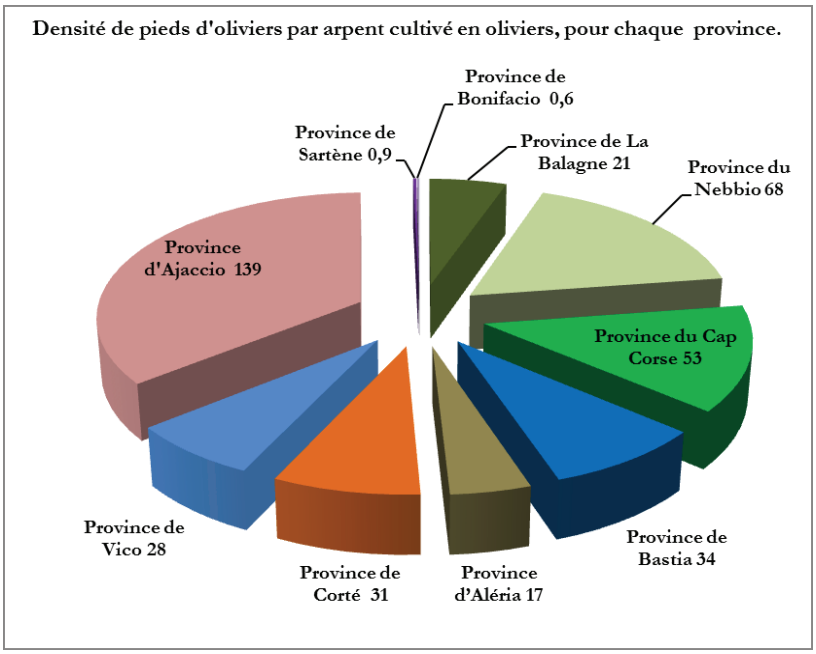


Figure 41 : Carte de la province de Corté, répartition des pieds d'oliviers par pieve (%) (Plan Terrier).



Graphique 29 : Densité des pieds d'oliviers pour le Delà et le Deçà-des-Monts par arpent cultivé (Plan Terrier).



Graphique 30 : Densité des pieds d'oliviers par arpent cultivé pour chaque province de la Corse. (Plan Terrier)

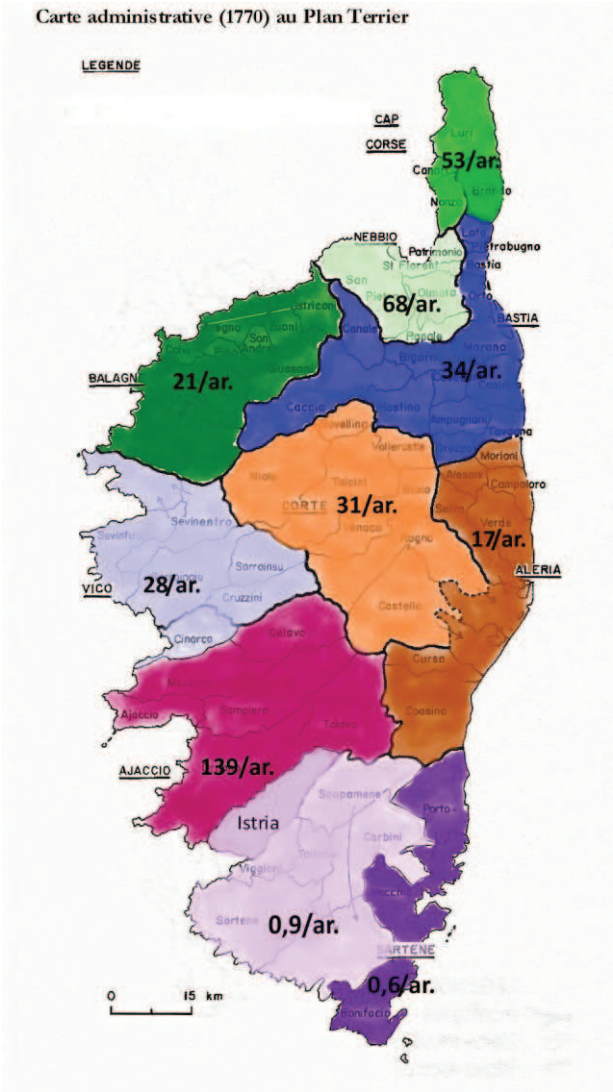


Figure 42 : Carte de la Corse, densité de pieds d'oliviers par arpent cultivé en oliviers pour chaque province (Plan Terrier).

Nous observons sur cette carte de la Corse que les densités des pieds d'oliviers par arpent cultivé pour les provinces d'Ajaccio, Sartène et Bonifacio, ne sont pas fiables. S'agissant de la province d'Ajaccio, ce nombre élevé résulte essentiellement du nombre de pieds d'oliviers recensés sur la commune de Pila Canale, comme nous l'avons souligné p.55 ; pour les autres provinces, il semble que tous les recensements n'ont pas été réalisés dans les communes concernées.

Nous pouvons dire que l'époque moderne a représenté pour la Corse la période de plus grande expansion de la culture de l'olivier. L'olivier a figé, dès cette époque, le paysage rural de nombreuses microrégions de l'île.
L'œuvre agraire de Gênes peut être appréhendée, à postériori, à travers les résultats enregistrés par le Plan Terrier. Par essence, il traduit le bilan de la politique de la *Coltivazione* initiée à la fin du XVI^{e} siècle.
Le paysage oléicole insulaire illustre les efforts consentis dans le domaine de l'arboriculture par la Serenissime, les bilans synthétiques des géomètres montrent avec pertinence la place croissante du commerce de l'huile dans l'économie insulaire.
L'olivier constitue donc pour la Corse un référent culturel fort. A travers la prégnance du complant dans l'agriculture corse, marquée par cette diffusion éparse des oliviers sur d'autres terres agricoles, on voit clairement que la Corse s'intègre dans l'histoire oléicole méditerranéenne.

C. LE BEAU XIX^{E} SIECLE

1. Le temps de l'expansion de la densification

Différents supports, enquêtes, statistiques, cadastres, nous renseignent sur la culture de l'olivier.

a) Description du département du Golo

La description du département du Golo [98] du préfet Pietry, nous apporte des informations relatives à la culture de l'olivier dans les années 1802, pour quelques cantons.
« Bastia, son chef lieu est une ville très commerçante, son territoire très borné, contient des vignobles et des oliviers »[99].
« Le Cap Corse, sa culture y est très bornée puisque, à peine on pourrait compter 1/20, partie de sa surface mise en culture. La partie occidentale est un véritable rocher, point de blés, quelques oliviers et quelques vignobles.
Le ci-devant district d'Oletta abonde en huile, en vin et en bestiaux. Mais il s'en faut beaucoup que les belles et vastes vallées qui s'étendent depuis le golfe de St Florent jusqu'à Olmeta et Saint Pierre soient cultivéees en oliviers en vigne et blé comme elles pourraient l'être. Le canton de Canale, ses huiles sont fort estimées ».
« Les cantons de Paraso, San Angelo, Regino et Montegrosso forment le plus beau paysage du monde. Chaque canton a ses vignobles, produit différentes sortes de blés et produit une quantité prodigieuse d'oliviers. Les vallées surmontées de petites montagnes embellies et fertilisées par les oliviers[100].

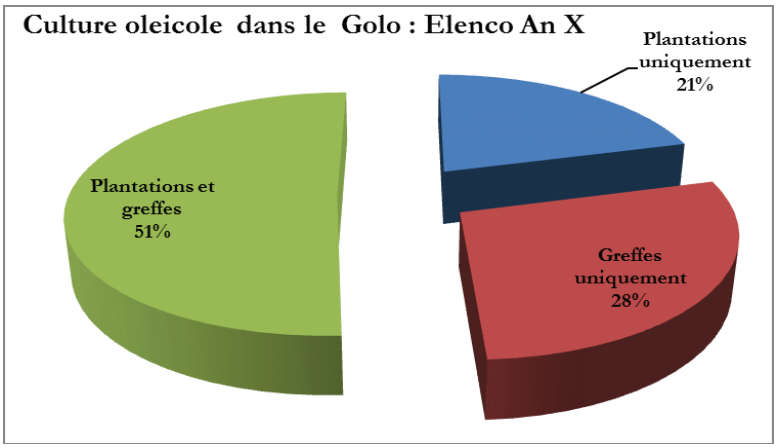
---

[98] Préfet du Golo Pietry, *Statistiques,* publiées par ordre du Ministre de l'Intérieur, 1861-1862, 26 p. (Gallica Bibliothèque numérique). (Cette étude de 26 pages est de piètre qualité, trop succinte comparativement aux nombreuses statistiques établies pour les autre départements français.)
[99] *Op. cit.,* p. 3.
[100] *Op. cit.,* p. 7.

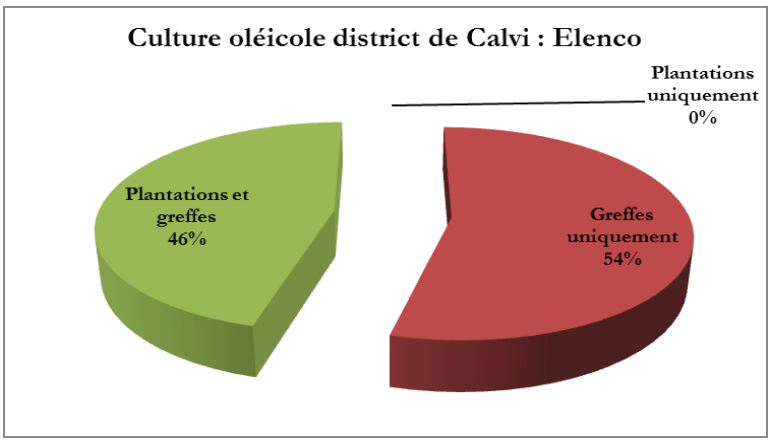
L'Île-Rousse va devenir bientôt le seul débouché de la Balagne, les exportations d'huile y sont très considérables ».
« On tirerait de très grands avantages en formant des établissements de savonnerie à Île-Rousse, à St Florent et à Bastia »[101].

L'enquête de l'Elenco de l'An X[102] nous renseigne sur les pratiques de développement de la culture oléicole à travers les réponses des communes aux questions 99 : « *Maniera di piantarli, coltivari* ? » et 114 : « *Qual è il modo di cultura di questi alberi, como si piantano e comme si innestano* ? ».

Tableau 86 : Annexe 2a, Elenco de l'An X questions 99 et 114 : Plantations et cultures des oliviers dans les districts du département du Golo.



Graphique 31 : Culture oléicole dans le département du Golo. (%)(Elenco An X)

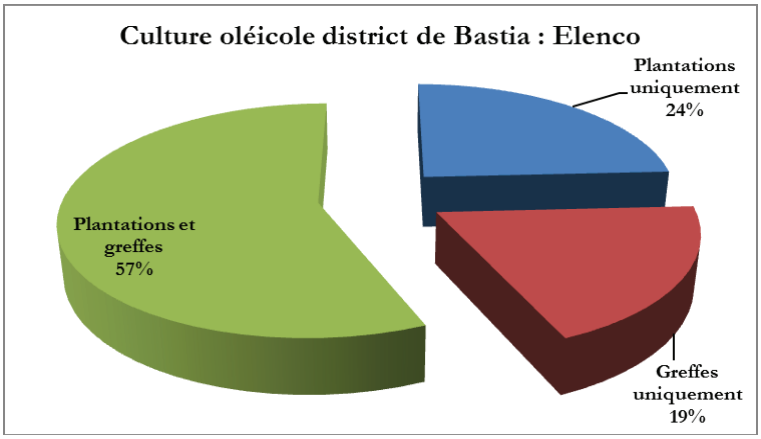


Graphique 32 : Culture oléicole dans le district de Calvi. (%)(Elenco An X)

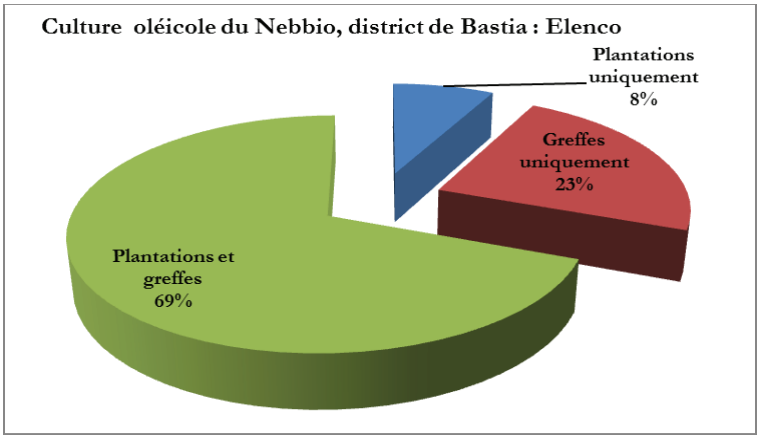
Dans le district de Calvi, certaines communautés ne pratiquent que le greffage : Cassano, Moncale du canton dans le Montegrosso ; Belgodere, Occhiatana et Ville de Paraso dans le canton de Paraso ; Occi dans le canton de Patro ; Sant'Antonino dans le canton de Sant'Angelo ; Aregno, Avapessa, Catteri, Lavatoggio et Speloncato dans le canton du Regino ; Lumio dans le canton de Calvi.

[101] *Op. cit.*, p. 13.
[102] *« L'Elenco di demande de fatte del prefetto del Golo alli sottoprefetti, mere, giudici di pace del detto dipartimento sulla statica ».*

D'autres, réalisent des greffes et des plantations : Calenzana, Lunghignano, Montemaggiore dans le canton de Montegrosso ; Costa dans le canton de Paraso ; Corbara, Santa Reparata et Monticello dans le canton de Sant'Angelo ; Algajola, Feliceto, Muro dans le canton du Regino ; Calvi.



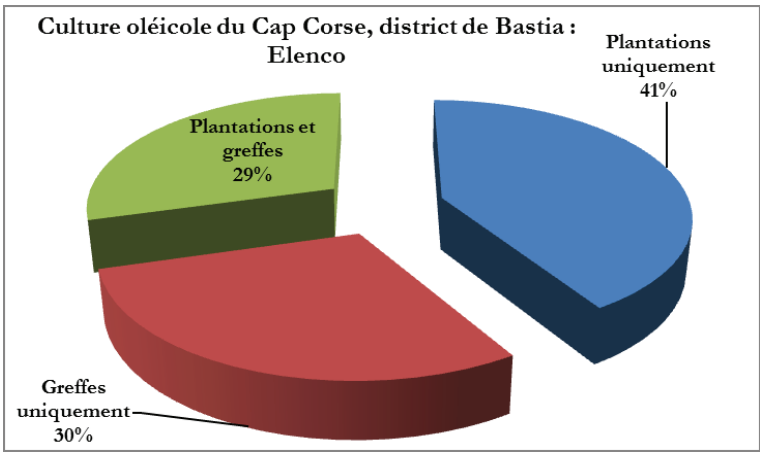
Graphique 33 : Culture oléicole dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X)



Graphique 34 : Culture oléicole du Nebbio dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X)

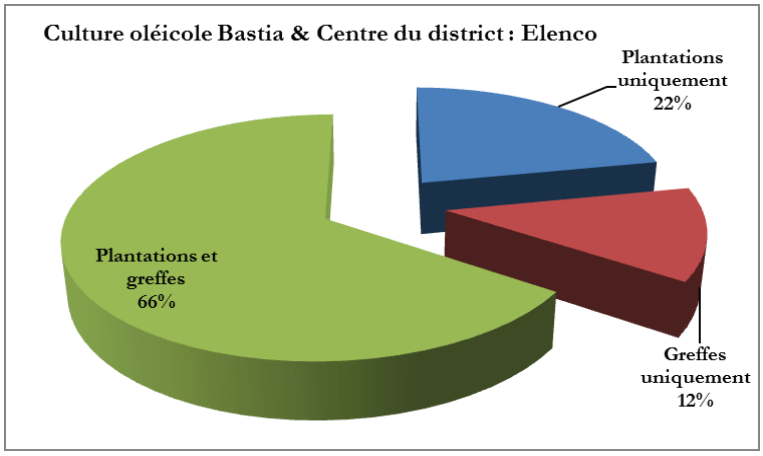
Dans le Nebbio se pratiquent des plantations de pieds francs et le greffage d'oléastres.
La communauté de Lama dans le canton de Canale ne réalise que des greffes ; Olmeta dans le canton de Tuda et Pieve dans le canton de Bevinco, également, mais les réponses sont moins claires.
A Farinole dans le canton de Saint Florent, on plante seulement.

Dans les autres communautés, des greffes et des plantations sont pratiquées : Saint Florent, Poggio d'Oletta, Oletta; Vallecalle dans le canton de Tuda ; Murato et Rapale dans le canton de Bevinco ; Sorio, San Gavino et Santo Pietro dans le canton de Tenda.



Graphique 35 : Culture oléicole du Cap Corse dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X)

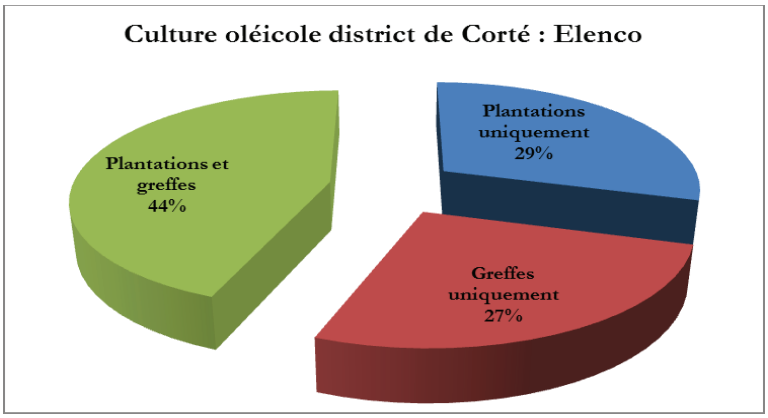
Dans le Cap Corse, les plantations dominent.
Néanmoins, San Martino di Lota dans le canton de Pietrabugno, Pino dans le canton de Seneca, Morsiglia et Centuri dans le canton de Capo Bianco et Olmeta di Capo Corso dans le canton de Santa Giulia, ne pratiquent que les greffes.
Certaines communautés ne réalisent que des plantations : Brando, Sisco et Pietracorbara dans le canton de Sagro ; Barretali et Meria dans le canton de Seneca ; Tomino et Rogliano dans le canton de Capo Bianco.
Enfin, on rencontre des greffes et des plantations à Ficarella et Pietrabugno dans le canton de Pietrabugno ; Cagnano dans le canton de Seneca ; Nonza et Olcani dans le canton de Santa Giulia.



Graphique 36 : Culture oléicole dans le Centre du district de Bastia. (%)(Elenco An X)

Dans les cantons de Bastia et du centre du district, la plupart des communautés pratiquent les deux modes de culture oléicole.
Toutefois, certaines communes n'indiquent que la greffe : Campitello dans le canton de Costiera ; Prunelli di Casacconi ; San Nicolao et San Giovanni dans le canton de Moriani.
D'autres communes ne réalisent que les plantations : Borgo dans le canton de Mariana ; Scolca dans le canton de Costiera ; Piano et Casalta dans le canton d'Ampugnani ; Venzolasca dans le canton de Casinca ; Taglio Isolaccio dans le canton de Tavagna ; Santa Lucia di Moriani.
On pratique les deux modes de culture à : Bastia ; Furiani, Lucciana et Vignale dans le canton de Mariana ; Volpajola et Lento dans le canton de Costiera ; Croccichia, Monte, Penta Acquatella et Ortiporio dans le canton de Casacconi ; La Porta, San Gavino et Ficaja dans le canton d'Ampugnani ; Vescovato, Castellare et Porri dans le canton de Casinca ; Poggio Mezzana et

Talasani dans le canton de Tavagna ; Cervione, Valle et San Giuliano dans le canton de Campoloro.



Graphique 37 : Culture oléicole dans le district de Corté. (%)(Elenco An X)

Dans le district de Corté, il y a peu d'oliviers. Cependant, une petite culture oléicole se développe. Les communes de Castifao et Moltifao dans le canton de Caccia, Morosaglia dans le canton de Rostino, Prato et Castirla dans le canton du Golo, Canale et Chiatra dans le canton de Verde, Pancheraccia dans le canton de Tavignano ; Ventiseri dans le canton du Fiumorbo ne pratiquent que les greffes.
Les communes de Castineta dans le canton de Rostino ; Alando et Alzi dans le canton de Mercurio ; Ampriani, Matra dans le canton de Serra ; Erbajolo dans le canton du Tavignano ; Casanova, Poggio, Riventosa et Serragio dans le canton de Vecchio ne réalisent que des plantations.
Les deux modes sont indiqués à : Gavignano et Pastoreccia dans le canton de Rostino ; Sermano et Santa Lucia dans le canton de Mercurio ; Campi et Pietra dans le canton de Verde ; Aleria et Moïta dans le canton de Serra ; Lugo di Nazza, Poggio di Nazza, Noceta, Vezzani dans le canton de Sorba ; San Pietro di Venaco et Lugo di Venaco dans le canton de Vecchio.

Figure 43 : Carte du Paysage oléicole, département du Golo en 1810 [103].

[103] A.N.F., F10431

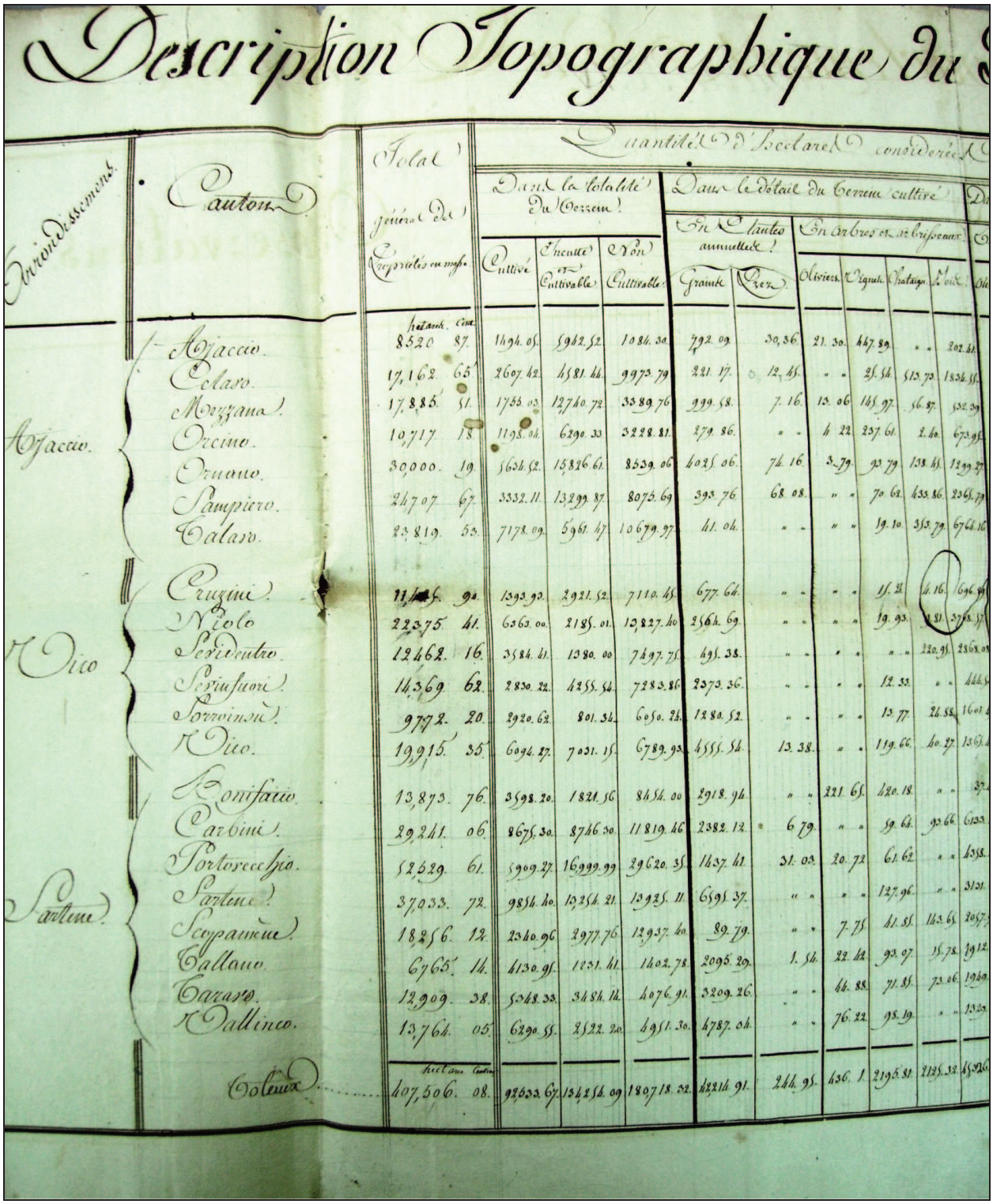
De nombreuses statistiques donnent des indications sur les surfaces oléicoles.
Statistiques de 1811 pour le département du Liamone. [104]
Tableau 87 : Descriptions Topographiques du Département du Liamone 1811 (partiel), 436 hectares d'oliviers cultivés et 2681 hectares cultivables…

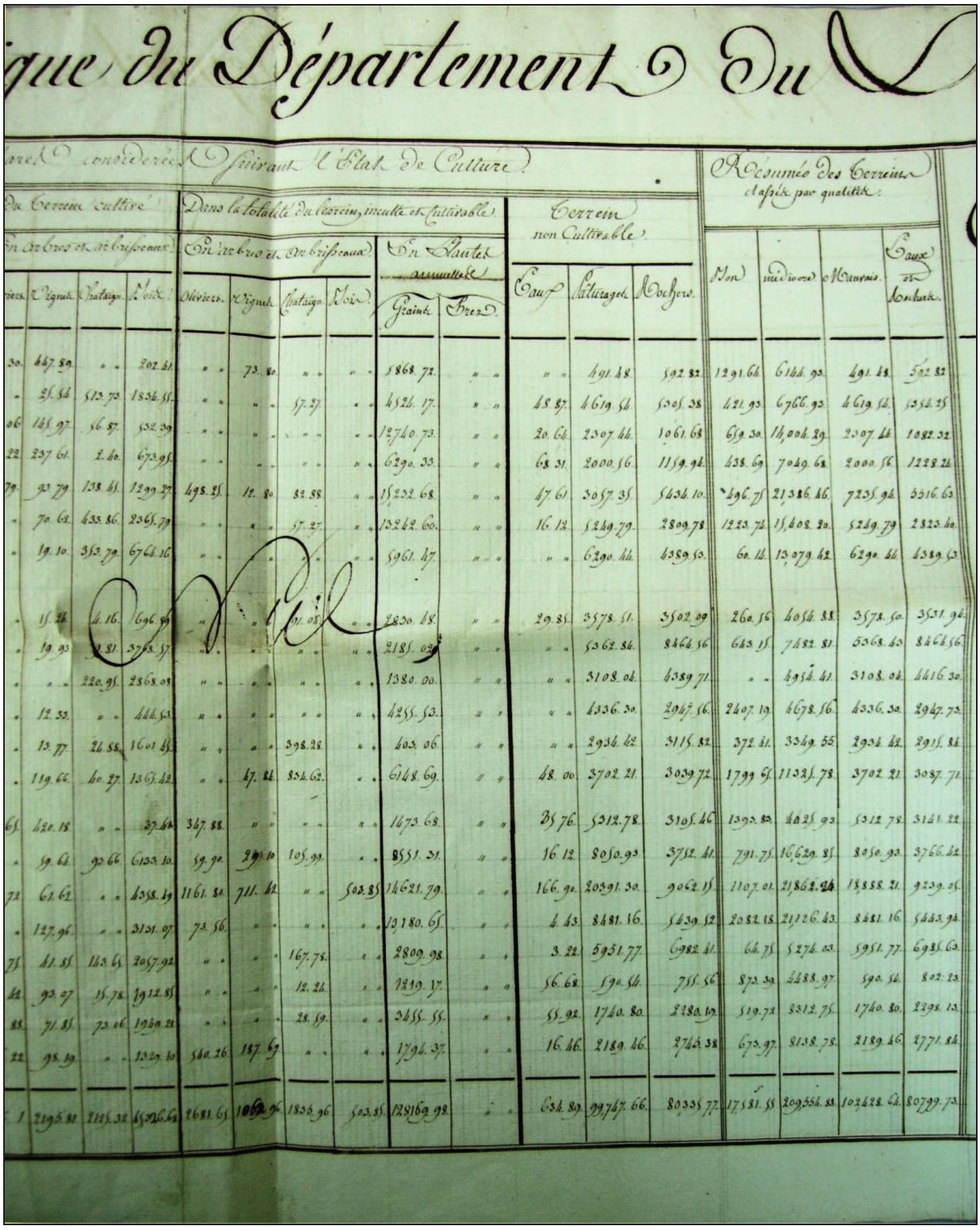
Tableau N°IV. Descriptions Topographiques du Département du Liamone 1811(partiel), concernant les oliviers.

Arrondis.	*Cantons*	*Total Général des Propriétés en masse* Hect. Cent	*Dans le détail du terrein Cultivé* En Arbres & arbrisseaux Oliviers	*Dans la totalité du terrein Inculte et Cultivable.* En arbres & arbrisseaux Oliviers
Ajaccio	*Ajaccio*	*8520 87*	*21 30*	-
	Celaso	*17162 65*	-	-
	Mezzana	*17885 51*	*13 06*	-
	Orcino	*10717 18*	*4 22*	-
	Ornano	*30000 19*	*3 79*	*498 25*
	Sampiero	*24707 67*	-	-
	Talavo	*23819 53*	-	-
Vico	*Cruzini*	*11415 91*	-	-
	Niolo	*22375 41*	-	-
	Sevidentro	*12462 16*	-	-
	Sevinfuori	*14369 62*	-	-
	Sorruinsù	*9772 20*	-	-
	Vico	*19915 35*	-	-
Sartene	*Bonifacio*	*13873 76*	*221 65*	*347 88*
	Carbini	*29241 06*	-	*59 90*
	Portovecchio	*52329 61*	*20 72*	*1161 80*
	Sartene	*37033 72*	-	*73 56*
	Scopamene	*18256 12*	*7 75*	-
	Tallano	*6765 14*	*22 42*	-
	Taravo	*12909 38*	*44 48*	-
	Vallinco	*13764 05*	*76 22*	*540 26*
	Totaux……	*407506 08*	***435 61***	***2681 65***

[104] A.D.C.S., 6M908, Statistiques de 1811 pour le département du Liamone.

Figure 43a : Description Topographique du département du Liamone en 1811, les oliviers.





Les statistiques de 1820, faisant apparaître un nombre de pieds d'oliviers variant de 12000 à 12 millions, semblent assez fantaisistes ; le premier nombre est rappelé par Girolami- Cortona[105], le second par Gregorovius. Dans ces données, les oléastres ont été intégrés.

105 F. Girolami-Cortona l'abbé, *Géographie générale de la Corse*. 2e édition, impr. C. Piaggi, 1914, 474 p.

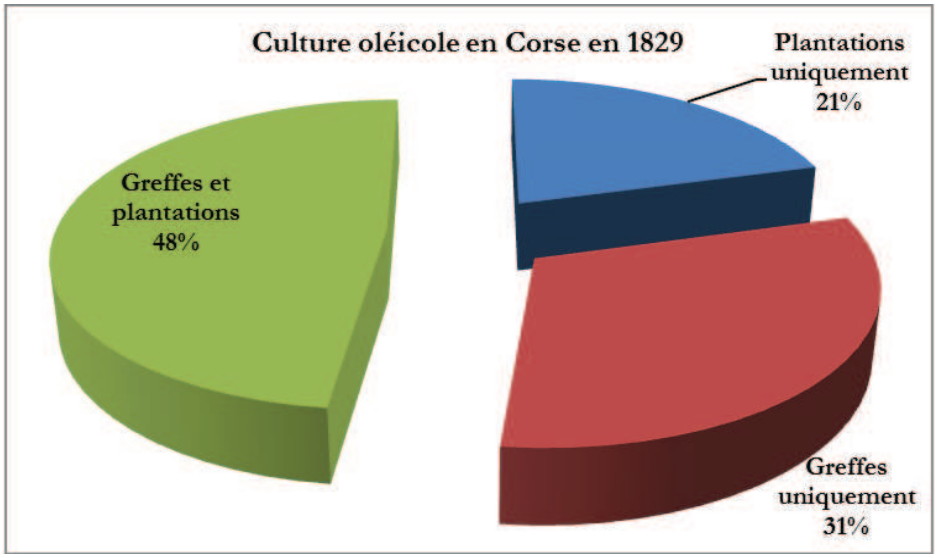
Superficies des terrains utilisés pour les cultures en 1829 pour le nord de l'île.
Tableau 88 : Superficies des terrains par canton, utilisées pour les différentes cultures en 1829.

SUPERFICIE RELATIVE DES TERRAINS UTILISES POUR LES DIFFERENTS GENRES DE CULTURE EN 1829					
Cantons	**oliviers**	**vignes**	**châtaigniers**	**légumineuses**	**Lin**
Bastia	932	3.934	-	504	19
Borgo	67	97	108	39	32
Brando	67	145	22	26	12
Campile	849	828	6.355	46	31
Campitello	30	1.082	175	21	35
Cervione	301	1.356	1.169	35	54
Lama	123	82	5	10	1
Luri	353	1.323	82	180	8
Murato	378	94	545	10	6
Nonza	179	703	76	34	-
Oletta	928	433	66	41	104
Pero	818	847	5.387	100	167
Porta	469	799	11.332(1)	209	109
Rogliano	691	4.013	-	91	-
Saint-Florent	101	200	3	40	22
San Martino	357	444	108	96	22
San Nicolao	1.716	1.072	16.942(1)	16	86
Santo Pietro	119	33	5	1	1
Vescovato	362	894	6.005	1.051	147
Algajola	670	137	27	47	3
Belgodere	404	66	2	19	4
Calenzana	186	26	1	3	1
Calvi	-	120	-	13	-
Ile-Rousse	2.063	323	-	15	-
Olmi Capella	-	-	-	-	-
Bonifacio	144	216	-	2	-
Levie	2	44	18	2	6
(1) D'après les tableaux des sous-préfets de Bastia, Calvi et Sartène adressés au préfet de la Corse.					

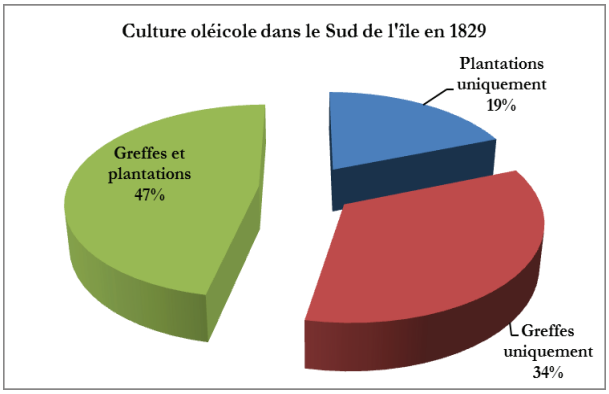
b) Culture de l'Olivier, 1829, questionnaire [106] préfectoral

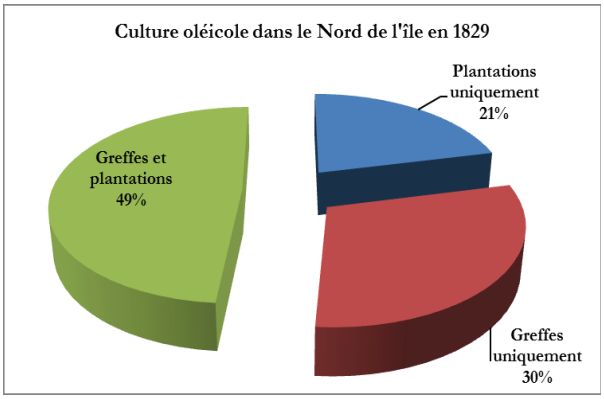
Le questionnaire préfectoral de 1829, s'intéresse également à la culture de l'olivier.
La question 16 : "*Coltivarsi con frutto, l'ulivo nel comune ? Cotesta coltura accrescesi essa ogn'anno con dell nuove piantagioni é con degl'innesti sugli ulivi selvaggi chè nascono spontanamente ?"* concerne les méthodes privilégiées pour développer cette culture dans chaque commune.
Notons que cette question avait déjà été posée dans l'Elenco de l'An X pour l'année 1802 (page 138).

Tableau 89 Annexe 2b : Question 16 du questionnaire de 1829 : Cultures et plantations pour chaque communauté ?



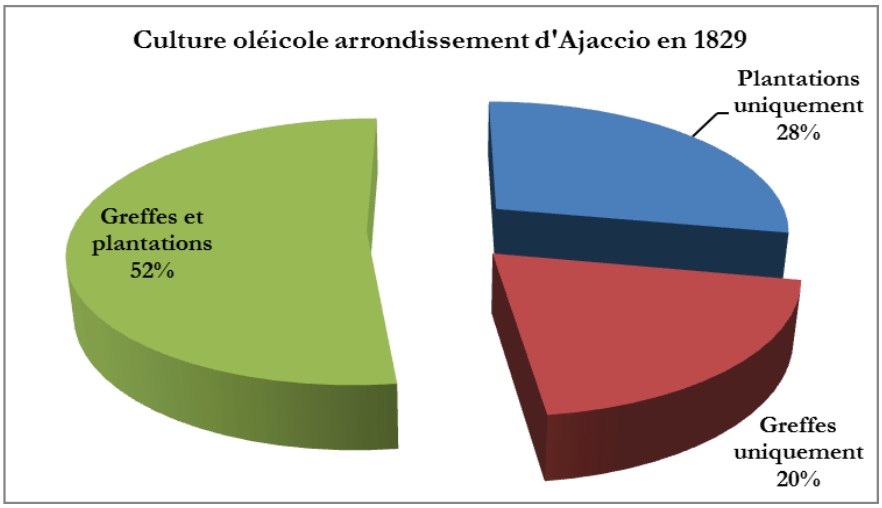
Graphique 38 : Culture oléicole en Corse. (%)(1829)





Graphique 39 : Culture oléicole dans le Sud de l'île.(%)(1829)
Graphique 40 : Culture oléicole dans le Nord de l'île.(%)(1829)

[106] A.D.C.S, 6M879-884, Questionnaire de 1829 adressé par le préfet aux maires : composé de 46 questions relatives à la culture de l'olivier ; 8 de ces questions sont particulièrement intéressantes : la numéro 16 traite de la situation de l'oliveraie communale, la 17 porte sur la production et surtout sur la destination de ce produit, la 18 s'intéresse aux moyens d'extraction (moulins), la 29 pose le problème des éléments néfastes à cette culture, la 31 concerne l'état de production, la 36 la nature du sol et enfin, la 42, les moulins présents sur le territoire communal. 6M881. Aperçu critique du sous-préfet de Bastia sur certaines réponses des communes de son arrondissement.



Graphique 41 : Culture oléicole arrondissement d'Ajaccio. (%)(1829)

Arrondissement d'Ajaccio [107]

Dans le canton de Santa Maria Sicché, quelques plantations et quelques greffes sont effectuées.
A Ziliara, il y a peu de culture oléicole, quelques plantations et quelques campagnes de greffage sont réalisées ; à Forciolo, les oliviers sont cultivés tous les ans, mais avec peu de développement.
A Cognocoli Monticchi, il n'y a pas de plantations, on pratique le greffage comme à Pila Canale où l'olivier est cultivé avec beaucoup de réussite et croît grâce au greffage.
Nous constatons que certaines communes répondent rapidement par la négative : Albitreccia Cardo, Torgia, Frassetto, Santa Maria Sicché et Urbalocone; on note l'absence de culture à Azilone, Campo Grossetto et Quasquara.

Dans le canton de Bastelica, il y aurait quelques avantages dans la plaine, mais il n'y a ni greffage, ni plantation. La culture oléicole est peu développée à Suarella, absente dans les communes de Cauro, Ciammanacci, Corrano, Guitera, San Paolo, Tasso, Tolla, Zevaco, Zicavo.
Le document de Palneca est manquant.

Dans le canton de Sari d'Orcino, la culture de l'olivier se développe chaque année grâce aux nouvelles plantations et aux greffes : à Arro, Calcatoggio, Casaglione, Lopigna Sant'Andrea et Sari d'Orcino ; à Ambiegna, il y a peu de culture.
Cannelle n'a pas d'oliviers.

Pour le canton de Vico, les plantations et les greffes sont réalisées dans la plupart des communes : Murzo connaît un développement de sa culture, actuellement, en effectuant des plantations et des greffes ; Letia, également, qui a une petite culture des anciens oliviers qui fructifient après vingt ans ; à Arbori, il y a une culture de l'olivier.
A Vico, l'olivier est cultivé avec succès, les oliviers sauvages sont greffés tous les ans, mais leur développement est trop lent ; à Appricciani, la culture se développe grâce aux greffes, mais, souvent, elle est mise à mal par les chèvres.
Pour les autres communes, nous n'avons pas d'informations sur les plantations ou sur les greffes : à Renno, on produit des oliviers sauvages ; à Coggia, les oliviers sont fertiles, mais en petite quantité ; à Bologna, il y en a peu, mais ils produisent beaucoup.

Dans le canton d'Evisa, la culture oléicole est absente des communes d'Evisa et Marignana ; à Cristinacce, il n'y a pas d'oliviers, mais en plaine, on réalise des greffes sur des sauvageons.

Dans le canton de Soccia, on ne pratique pas de greffage, on plante essentiellement : le village de Poggiolo précise que tout le territoire est apte à la culture des oliviers car il est très bien exposé ; l'oléiculture a été introduite depuis trente ans avec beaucoup de succès et fait de

[107] A.D.C.S, 6M879. Réponses des communes de l'arrondissement d'Ajaccio (manque Ajaccio).

sensibles progrès depuis, chaque année ; il n'y a pas d'oliviers sauvages à greffer à l'état naturel, cependant, chaque propriétaire réalise des plantations grâce à de petites pépinières personnelles, privées ; à Soccia, sont présents de vieux oliviers qui fructifient difficilement après 7 à 8 ans ; ils se plantent chaque année ; le greffage n'est pas cité car il n'y a pas de sauvageons.
A Guagno et à Orto, il n'y a pas d'oliviers.

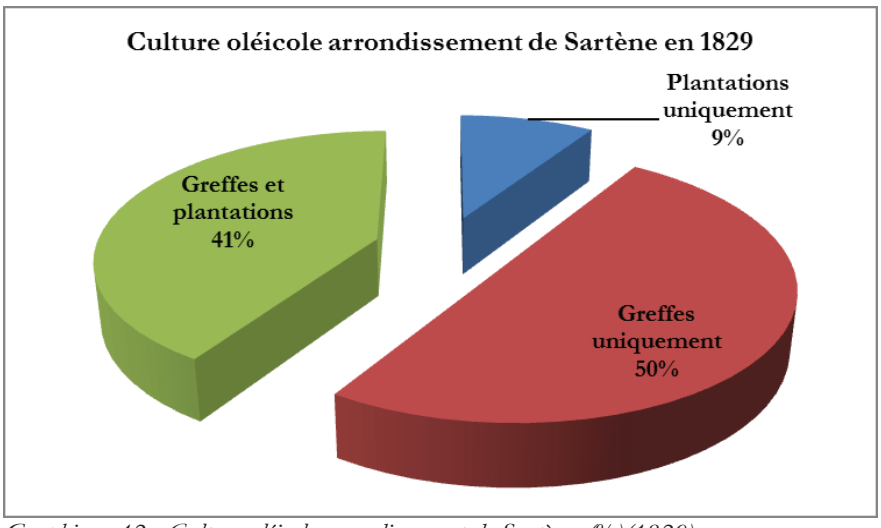
Dans le canton de Piana, des plantations sont réalisées à Piana ; Ota indique que cette culture recommence à resplendir dans certains milieux propices, que les oliviers sauvages poussent sur les terrains pierreux ; Cargèse a une petite culture, il est rare d'avoir une récolte.
Nous observons, donc, que sur cette façade centro-occidentale de l'île se trouve une oliveraie particulière, très bien définie, avec des lieux de culture relativement intéressants pour de nombreuses communes. Elle est une nouveauté dans le panel cultural.

Dans le canton de Bocognano, le développement oléicole résulte des plantations et du greffage : à Bocognano et à Carbuccia.
A Ucciani, la culture de l'olivier connaît un certain essor depuis peu, grâce aux nouvelles plantations.
A Vero, il y a un peu de culture. A Tavera, il n'y en a pas.

Pour le canton de Salice, des plantations et des greffes sont effectuées en petit nombre à Scannafaghiaccia.
Azzana, Rosazia et Salice connaissent un développement grâce aux plantations (à Salice, on plante annuellement 60 pieds).
On note une absence d'oliviers à Pastricciola.
Cette région de montagne a une petite culture oléicole.

Pour le canton de Sarrola Carcopino, on trouve quelques plantations et quelques greffes à Valle ; Alata, Appieto, Cuttoli et Peri ont peu de culture ; Sarrola connaît un petit développement freiné par le bétail.
A Tavaco, on note une absence de culture oléicole.

Nous avons relevé pour Ajaccio en 1830 : 150 hectares d'oliviers[108] environ, de vigne ; culture en progrès : satisfaisant ; 2 moulins à blé et 2 moulins à huile ; années communes : 6400 dal de vin et 100 d'huile. Fait le 27 janvier 1830, le Maire Stefano Poli.



Graphique 42 : Culture oléicole arrondissement de Sartène. (%)(1829)

[108] A.D.C.S., 6M909. Statistiques Ajaccio 1830.

Arrondissement de Sartène [109]

Dans le canton de Porto-Vecchio, on cultive avantageusement les oliviers à Porto-Vecchio, la culture progresse chaque année grâce aux campagnes de greffage sur les oliviers sauvages.

Il existe une petite culture à Sari ; à Conca, on relève surtout des oliviers sauvages.

Nous n'avons pas de réponse pour Lecci.

Pour le canton de Bonifacio, ce sont les plantations et les greffes qui permettent de développer la culture oléicole ; on apprend que les géomètres du Plan Terrier ont mesuré 525 arpents.

Dans le canton de Levie, à Levie, on souligne que cette culture se développe par tous les moyens ; à Figari, on greffe les oléastres de grande qualité, il y a peu de plantations en raison du manque de plants.

A San Gavino di Carbini, il n'y a pas d'oliviers, mais il existe un développement récent en plaine, pour Zonza.

Dans le canton de Sainte-Lucie de Tallano, la culture de l'olivier connaît un grand essor dû, chaque année, aux plantations et aux greffes, notamment à Sante Lucie, à Loreto di Tallano et à Cargiaca ; Olmiccia a une bonne culture surtout grâce aux greffes sur les oliviers sauvages, et quelques plantations ; pour Santa Andréa di Tallano, on indique qu'il y a une grande culture, mais peu d'oliviers sauvages.

A Mela, ce sont essentiellement des plantations qui sont réalisées.

A Altagene, il y a surtout des greffes de sauvageons.

Poggio di Tallano et Zoza répondent qu'elles connaissent la culture de l'olivier.

Dans le canton de Sartène, on pratique principalement le greffage : Sartène et Tivolaggio ont grande culture qui augmente chaque année avec les greffes, à Bilia on greffe chaque année, également.

Granate et Grossa ont un peu de culture ; à Belvédère, on cultive les quelques oliviers existants.

Foce et Giuncheto ne connaissent pas de culture oléicole.

Pour le canton de Serra di Scopamène, quelques vieux oliviers sont mentionnés à Sorbollano et un petit développement à Serra di Scopamène.

On note une absence de culture à Aullène, Quenza et Zerubia, en raison des conditions naturelles.

Dans le canton d'Olmeto, on pratique essentiellement le greffage : à Arbellara, Fozzano, Olmeto et Viggianello ; à Santa Maria Figgianella, le territoire est abondant en oliviers sauvages.

Dans le canton de Petreto Bichisano, l'essor de la culture résulte des plantations et des greffes, notamment à Petreto Bichisano, depuis cinq ans et à Casalabriva.

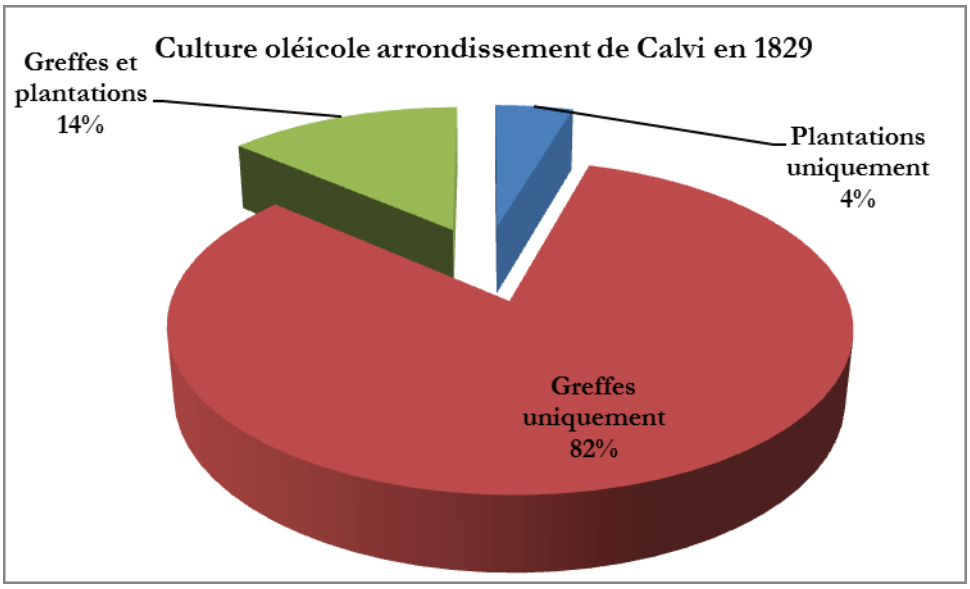
Le développement se fait avec beaucoup de force, par le greffage, à Sollacaro.

Une petite culture existe à Argiusta Moriccio.

A Olivese, il n'y a pas de culture. Pour Moca Croce, nous n'avons pas de renseignements.

On note, donc, dans le sud de l'île, pour de nombreuses communes, un développement oléicole récent, qui s'appuie indifféremment sur les plantations et le greffage. On voit se dessiner une carte oléicole fidèle aux tendances exprimées par le Terrier. La densification sur de vieux espaces oléicoles est notable. Bien évidemment, les conditions naturelles dictent le type de développement adéquat pour chaque territoire. Le caractère très contemporain pour de nombreux espaces est, sans doute, l'élément à retenir en priorité.

[109] A.D.C.S, 6M884. Réponses des communes de l'arrondissement de Sartène.



Graphique 43 : Culture oléicole arrondissement de Calvi. (%)(1829)

Arrondissement de Calvi : La Balagne

Les réponses sont variées ; elles peuvent souligner un état de culture peu avancé dans certaines communes, mais aussi des dynamiques propres à d'autres espaces territoriaux balanins.

Dans la partie occidentale de l'arrondissement, dans le canton de Calvi,[110] les oliviers sont en très petite quantité à Calvi, peu cultivés à Lumio ; en revanche, des campagnes de greffage ont lieu chaque année. Il y a, donc, un caractère assez récent pour cette culture.

Pour le canton de Calenzana, nous n'avons pas de renseignements pour l'ensemble des communes : Calenzana, Galeria, Moncale, Zilia, Cassano, Montemaggiore et Lunghignano. Notons que dans les réponses de l'Elenco, les seux modes étaient signalés.

Pour le canton de Belgodère, aucune culture digne de ce nom n'est pratiquée et les plantations sont rares, la préférence est donnée aux campagnes de greffage : à Belgodère, Costa, Novella, Occhiatana, Ville di Paraso ; à Palasca, l'olivier se cultive avec un succès médiocre.

Dans le canton de l'Île-Rousse, on greffe, mais on cultive aussi : il existe une dynamique plus grande dans le domaine du greffage à Corbara, Île-Rousse et à Santa Reparata où l'on précise que l'olivier est cultivé, à Monticello, on insiste sur le caractère abondant du greffage : *molti* .
A Pigna, il n'y a pas de plantations, mais des greffes sont effectuées sur des oliviers sauvages qui se font rares sur ce territoire ; à San Antonino, on ne mentionne que du greffage.

Dans le canton de Muro, des plantations et des greffes sont réalisées chaque année.
On pratique essentiellement le greffage à Lavatoggio, Feliceto et Catteri ; à Algajola, sur le territoire il y a peu d'oliviers, mais certains habitants possèdent des oliveraies ailleurs et réalisent le greffage.
A Muro, l'oléiculture est dynamique et prend de la vigueur grâce aux plantations.
Greffes et plantations sont réalisées à Aregno, Nessa et à Speloncato où les plantations tiennent une place majeure.
A Avapessa, l'oléiculture se développe chaque année.

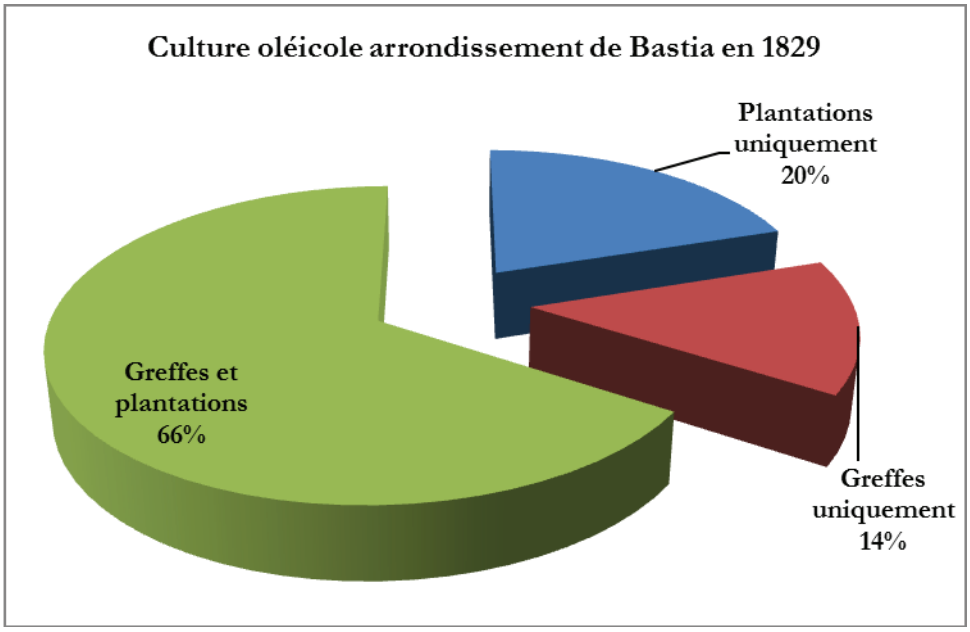
Dans le canton d'Olmi Capella, l'olivier est absent, mais on apprend qu'à Pioggiola certains propriétaires possèdent des oliveraies sur d'autres territoires, en plaine.

Globalement, les communes ont une oléiculture fondée sur le greffage, même si quelques-unes pratiquent des plantations. Dans cette première partie du siècle, la primauté est donnée au mode de multiplication le plus aisé et qui requiert le moins de soins culturaux. On voit très bien,

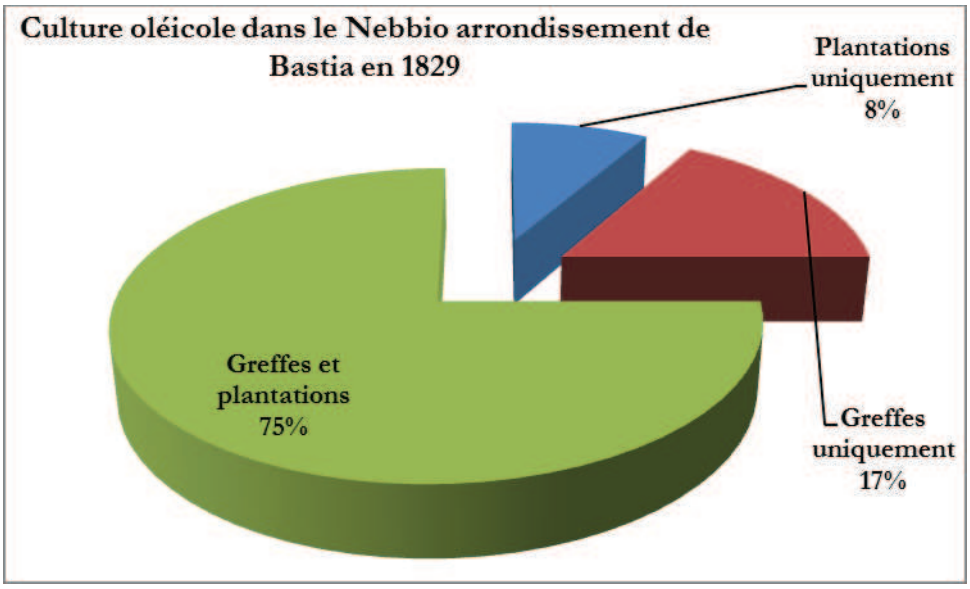
[110] A.D.C.S, 6M882. Réponses des communes de l'arrondissement de Calvi.

qu'à cette époque, l'oliveraie n'est pas figée et qu'elle connaît plutôt un phénomène de densification dans toute la Balagne.

Arrondissement de Bastia[111]



Graphique 44 : Culture oléicole arrondissement de Bastia. (%)(1829)



Graphique 45 : Culture oléicole dans le Nebbio arrondissement de Bastia. (%)(1829)

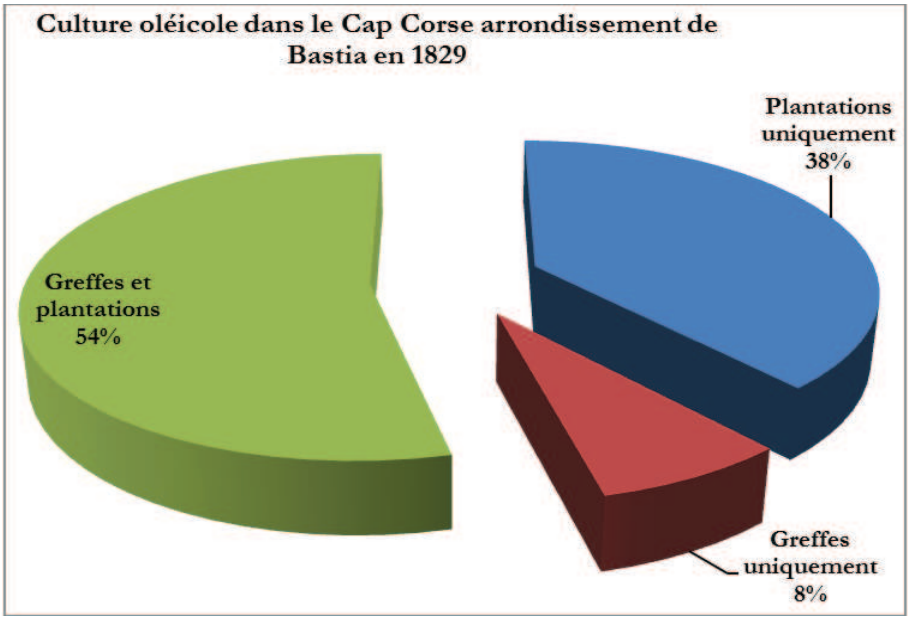
Le Nebbio

Dans le canton de Lama, on pratique essentiellement le greffage à Urtaca et à Lama où l'on cultive l'olivier tous les ans en augmentant le greffage sur les oliviers sauvages nés spontanément. A Pièralba, il n'y a aucune culture.

Dans le canton d'Oletta, la commune du Poggio d'Oletta ne mentionne que les plantations.

[111] A.D.C.S, 6M880. Réponses aux communes de l'arrondissement de Bastia.

Dans les autres communes, nous rencontrons les deux modes de culture : Oletta ; Rutali qui a très peu d'oliviers, Rapale : *« per mezzo le piantaggioni, mezzo gli innesti »* et Pieve, du canton de Murato ; Sorio, San Gavino et Santo Pietro, du canton de Tenda.
La réponse de Santo Pietro di Tenda est intéressante à plusieurs titres *« pochissimi piantaggioni attualmente »*.
Ainsi, nous voyons que dans certaines zones de la microrégion, le développement oléicole ne s'est pas fait au même moment, et sous les mêmes formes.
Au début du XIX[e] siècle, la partie septentrionale du Nebbio connaît un développement de plantations surtout en plaine où les conditions sont favorables : facilités de mise en culture, espaces adaptés à des plants ordonnancés, ressources hydrologiques abondantes, et surtout la volonté politique du moment.
Ce XIX[e] siècle est propice aux plantations.



Graphique 46 : Culture oléicole dans le Cap Corse, arrondissement de Bastia. (%)(1829)

Le Cap Corse

Dans le canton de San Martino di Lota, les plantations et les greffes sont pratiquées : à Santa Maria di Lota, le développement est important, c'est la première ressource de la communauté ; à Ville de Pietrabugno, les résultats sont médiocres ; à San Martino di Lota, il y a beaucoup d'oliviers, cependant le produit de ces arbres est faible comparativement au nombre de pieds et le développement y est lent ; Cardo rencontre des difficultés pour développer cette culture.

Dans le canton de Brando, on ne réalise pas de greffes.
Brando précise qu'il n'y a pas de greffes par manque d'oliviers sauvages poussant à l'état naturel. A Sisco, on trouve quelques plantations ; Pietracorbara précise qu'aucune culture n'est pratiquée sur les oliviers, seulement lorsqu'ils sont très jeunes.

Pour le canton de Luri, le développement de la culture se poursuit lentement à Luri où sont pratiquées chaque année, des plantations et des greffes ; à Meria, il est constant ; à Cagnano, il y a peu de culture ; Pino indique seulement que le territoire est apte à cette culture ; à Barrettali, il semble qu'il n'y ait aucune culture.

Dans le canton de Rogliano, les plantations et le greffage sont réalisés dans quelques communes : à Ersa le développement est constant grâce aux campagnes de greffage, mais les oliviers rendent peu de fruits en raison des forts vents (*Libeccio)* ; il en est de même pour Centuri ; à Rogliano, l'olivier semble être cultivé médiocrement et les nouvelles plantations et le greffage occupent les habitants.

Sur la commune de Tomino, le greffage n'est pas pratiqué, nous constatons un phénomène singulier : la culture de l'olivier, au lieu de croître à l'instar de la majorité des territoires de Corse, diminue ; à Morsiglia, il est précisé que par manque de "bras", cette culture est abandonnée à la nature.

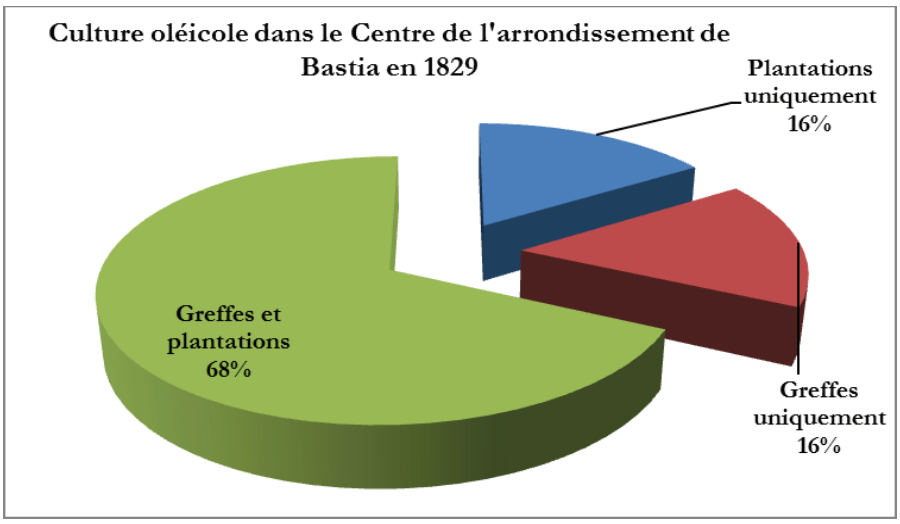
Dans le canton de Nonza, on plante et on greffe : à Nonza, les oliviers sont bien cultivés et de nombreuses plantations sont réalisées.

A Ogliastro, les oliviers sauvages sont greffés ; à Olcani, on trouve très peu de plantations.

A Canari, il y a peu de plantations et peu de culture. A Olmeta du Cap, l'olivier n'est pas cultivé.

Pour le canton de Bastia, l'olivier est cultivé surtout grâce au greffage à Furiani ; Bastia a une culture oléicole et viticole importante.

Dans le canton de Borgo, on rencontre une culture de l'olivier établie sur les plantations et le greffage à Borgo ; sur les plantations, uniquement, à Vignale ; sur le greffage à Lucciana où cette culture est, semble-t-il, assez nouvelle.



Graphique 47 : Culture oléicole dans le centre de l'arrondissement de Bastia. (%)(1829)

Dans les cantons du centre de l'île, de l'arrondissement de Bastia

Pour le canton de Campitello, Volpajola augmente son oliveraie chaque année par le biais des plantations et du greffage ; en revanche, on a peu de culture à Bigorno, Canavaggia, Lento et Scolca.

On remarque nettement le rôle producteur et central à l'échelle du canton de la commune di Volpajola.

Dans le canton de Campile, certaines communes réalisent des plantations et des greffes : Monte et Olmo ; Prunelli di Casacconi connaît des "progrès rapides", chaque année, il y aurait une augmentation de 400 pieds.

Chaque année, à Croccichia, il faut planter aussi les sauvageons car peu naissent d'eux-mêmes.

A Ortiporio, on cultive l'oliveraie déjà existante ; celle-ci n'augmente plus, faute de terres disponibles ; Penta Acquatella indique qu'il y a une culture, sans autre explication. A Campile la culture oléicole est absente.

Dans le canton de la Porta, la culture de l'olivier est récente ; elle se développe grâce aux plantations et au greffage.

Sur le territoire de la Porta, la culture croît chaque année grâce aux greffes.

On trouve surtout des plantations à Ficaja et à Piano car il n'y a pas d'oliviers sauvages à l'état naturel ; Casabianca illustre le mouvement récent : la culture de l'olivier y est améliorée, surtout depuis 4 ans, alors qu'elle était quasi inexistante, 600 pieds ont été plantés.

A Giocatojo, cet arbre est cultivé depuis vingt ans avec succès ; à Poggio Marinaccio, cette culture est toute récente ; à Casalta, le développement oléicole se fait également depuis peu, grâce aux

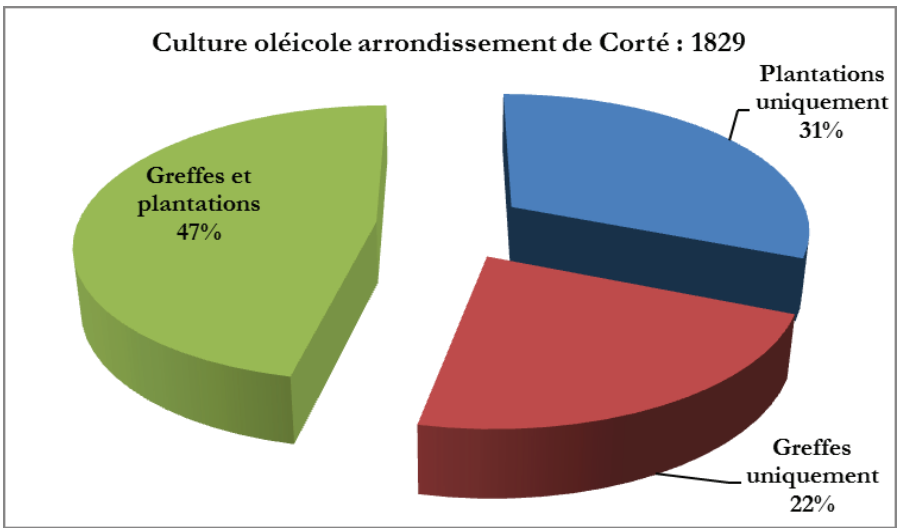
modes de propagation ; Scata répond par l'affirmative, en précisant qu'elle a une croissance annuelle.
A Croce, Pruno, Quercitello, San Damiano et San Gavino d'Ampugnani, la culture oléicole est peu présente.
Polveroso et Silvareccio ne connaissent pas la culture oléicole.

Dans le canton de Vescovato, greffes et plantations sont réalisées dans deux communes : à Vescovato, l'olivier se cultive bien et cette culture a de l'avenir ; il en est de même à Venzolasca qui indique que greffes et plantations se côtoient ; dans les autres communes, Sorbo Ocagnano, Porri, Penta et Loreto, le développement est limité ; Loreto précise la raison : le manque de terrains.

Dans le canton de Pero Casevecchie, ce sont les plantations et le greffage qui permettent le développement de la culture de l'olivier : Taglio Isolaccio, par exemple, précise que les oliviers sauvages ne naissent pas spontanément sur le sol ; à Talasani sont réalisées de nombreuses plantations ; pour la commune de Pero Casevecchie, il est indiqué que le territoire semble susceptible de recevoir des oliviers, on commence même à faire des plantations entre les vieux arbres qui s'y trouvent, le seul obstacle c'est la rareté de ces plants ; à Poggio Mezzana, le développement est récent ; à Velone Orneto, il y a une petite culture.

Dans le canton de San Nicolao, le développement se fait lentement pour San Nicolao, Santa Maria Poggio, Santa Lucia di Moriani et San Giovanni di Moriani.
On note une absence d'oliviers à Santa Reparata di Moriani.

Pour le canton voisin de Cervione, la culture de l'olivier a du succès.
Le greffage est pratiqué à Valle di Campoloro.
Des plantations et des greffages sont effectuées à Sant' Andrea di U Cotone et à San Giuliano.
Notons qu' à Cervione, il y a beaucoup d'oliviers, mais ils sont quelque peu délaissés ; ce sont tous des oliviers plantés ou bien des oliviers sauvages transplantés ; il n'y a donc pas, ni de nouvelles plantations, ni d'oliviers sauvages à l'état naturel. D'après les dires, s'il y avait une pépinière, cette culture augmenterait en grande proportion et des plantations importantes seraient réalisées.



Graphique 48 : Culture oléicole arrondissement de Corté. (%)(1829)

Arrondissement de Corté [112]

Les autres cantons du centre de l'île.

Dans le canton de Prunelli di Fiumorbo, les campagnes de greffage se développent à Ventiseri ; il y a très peu de culture à Prunelli di Fiumorbo et à Solaro.
L'olivier est absent dans les communes d'Isolaccio et Serra di Fiumorbo.

[112] A.D.C.S, 6M883. Réponses des communes de l'arrondissement de Corte.

Dans le canton de Pedicorte di Gaggio, des plantations et des greffes se pratiquent indifféremment : à Giuncaggio, Pancheraccia, Pedicorte et Pièтra Serena, l'oléiculture se développe ainsi, chaque année ; sur les contreforts du Tavignano, à Altiani, on fait remarquer que l'olivier semble être l'arbre le plus adapté à ce sol et que le développement se fait aussi bien par le greffage des sauvageons que par les plantations.
Quelques plantations sont réalisées à Erbajolo.
A Focicchia, la culture de l'olivier est pratiquée en petite quantité.
D'une façon générale, on souligne la nouvelle dynamique qui semble faire évoluer l'oléiculture dans cette région ; nous sommes, sans doute, dans une phase de renouveau d'une culture anciennement implantée.

Pour le canton di Pietra di Verde, on rencontre des plantations et des greffes à Canale di Verde et à Chiatra, on plante et on greffe les oliviers sauvages nés par eux-mêmes et non transplantés.
Campi connaît peu de développement, mais réalise quelques plantations.
A Linguizetta et à Tox, en revanche, on ne réalise que des greffes.
Pièтra di Verde répond qu'il existe une culture sans donner de renseignements qualitatifs.

Dans le canton voisin de Moïta, sont pratiquées également des plantations et des greffes.
A Matra et à Moïta, chaque année l'oléiculture se développe avec des plantations et des greffes ; à Ampriani, l'oléiculture connaît un essor grâce notamment aux plantations et quelques greffes.
A Tallone et Zalana, sont pratiquées des plantations ; à Zalana, « la culture de l'olivier s'épanouit grâce aux nouvelles plantations à partir de plants des cantons voisins ».
Pianello et Zuani n'ont pas d'oliviers. Pour Aléria, nous n'avons pas de renseignements.
Dans ces cantons, l'essor oléicole est nouveau ; ce sont principalement les plantations qui sont réalisées et le greffage, dans une moindre mesure. C'est la conquête de l'olivier.

Dans le canton de Valle d'Alesani, il n'existe aucune culture, à l'exception du village de l'Ortale.

Dans le canton de Piedicroce, la culture oléicole est récente, elle est dûe aux plantations et au greffage.
A Valle d'Orezza et Rapaggio, on cultive avec succès les oliviers grâce aux nouvelles plantations et greffes.
A Stazzona, on a commencé à faire des plantations.
Piedicroce connaît un développement récent ; à Campana la culture se développe.
On trouve très peu d'oliviers à Monaccia, la Parata et Verdese et quelques oliviers plantés à Piazzole.
Brustico, Carcheto, Carpinetto, Pastoreccia, Piedipartino et Pied d'Orezza n'ont pas d'oliviers.

Le canton de San Lorenzo ne connaît la culture de l'olivier que dans la commune d'Aïti où elle commence grâce au greffage.
A Cambia, , Carticasi, Erone, Lano, Rusio et San Lorenzo, elle est absente .

Dans le canton de Morosaglia, l'olivier semble se développer avec de nouvelles plantations et greffes : à Castineta, Frasso, Gavignano et Morosaglia.
A Bisinchi, on souligne que l'olivier est bien cultivé et qu'il a connu un nouvel essor depuis peu (3 dernières années) avec de nouvelles plantations.
A Pastoreccia di Rostino, l'olivier pourrait être cultivé avec bonheur, toutefois il se développe avec difficulté par manque de plants, il existe quand même un développement avec le greffage, mais il est mis à mal par les chèvres ; le même constat est fait à Saliceto et Valle di Rostino.

Dans le canton de Castifao, le greffage permet à Castifao de connaître un peu de culture et à Moltifao de possèder une petite oliveraie née des greffes.
A Asco il n'y a pas d'oliviers.
Malgré les difficultés pédologiques, on constate qu'il y a, à cette époque, une volonté de développer l'olivier par tous les moyens, même en très petite quantité.

Pour le canton d'Omessa, quelques plantations sont indiquées à Castiglione, Castineta, Omessa, Popolasca et Soveria et des greffes sont réalisées à Prato.
On note une absence d'oliviers à Piedigriggio.

Dans le canton de Sermano, les plantations et les greffes sont pratiquées ; à Sermano, l'olivier connaît un bon développement grâce à ces deux méthodes ; à Castellare di Mercurio, la culture de l'olivier est médiocre avec peu de plantations et de greffes.
Favalello compte quelques plantations ; à Santa Lucia di Mercurio, sont réalisées quelques plantations de boutures nouvelles.
A Alzi, on cultive l'existant ; Alando et Rebbia ont une petite quantité d'oliviers.
Arbitro, Bustanico, Mazzola, Piedicorte di Mercurio et Tralonca n'ont pas de culture oléicole.
Pour ce canton, on note une présence ancienne qui ne connaît pas d'essor récent ; c'est une situation de stagnation.

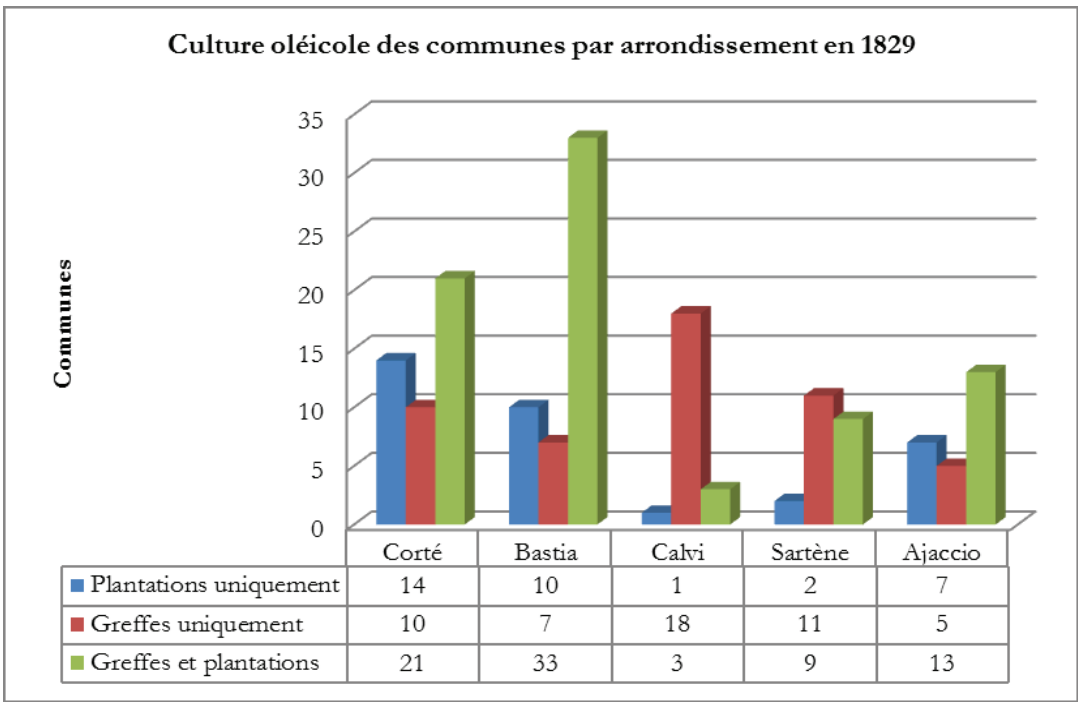
Dans le Niolo, la culture oléicole est pratiquement absente ; toutefois, on apprend qu'à Albertacce, M. Luigi Albertini a planté quatre ou cinq oliviers et à Lozzi, on souligne que six ou sept propriétaires ont greffé des oliviers sauvages sur la plaine di Filosorma.
Il n'y a pas d'oliviers sur le sol de Calacuccia, Casamaccioli et Corscia dans le canton de Calacuccia.

La culture de l'olivier est très profitable à Corté où on a planté quelques pieds, mais, faute de sauvageons, cette culture reçoit peu d'extension alors que le territoire pourrait recevoir 50 000 pieds. Une pépinière est réclamée.

Dans le canton de Venaco, à Campo Vecchio, Casanova, Gatti di Vivario, Muracciole, Poggio di Venaco, Riventosa et Seraggi, la culture est peu développée. Le bilan est très mitigé.

Dans le canton de Ghisoni, à Poggio di Nazza sont pratiquées des greffes et des plantations en petite quantité ; Lugo di Nazza compte peu d'oliviers, mais il y aurait des sauvageons sur le communal à greffer.
Ghisoni ne connaît pas d'oliviers.

Dans le canton de Vezzani, une seule commune, Antisanti, indique que la culture de l'olivier prend de la vigueur avec de nouvelles plantations et greffes ; à Noceta, il existe une petite culture ; à Rospigliani, cette culture est intéressante, mais peu développée.
A Pietroso et Vezzani les oliviers sont absents.



	Corté	Bastia	Calvi	Sartène	Ajaccio
Plantations uniquement	14	10	1	2	7
Greffes uniquement	10	7	18	11	5
Greffes et plantations	21	33	3	9	13

Graphique 49 : Culture oléicole des communes par arrondissement. (%)(1829)

Globalement, la question de la culture de l'olivier recouvre la thématique des soins culturaux, à ce titre nous avons peu d'informations détaillées. Les oliviers se développent grâce aux plantations et aux greffages, à l'exception de deux ou trois territoires, la grande majorité des

communes connaît un essor de l'oléiculture durant cette période. Nous sommes dans une phase de densification de l'oliveraie insulaire.
Chaque commune fait état de plantations, aussi bien en 1802 qu'en 1829, ce qui tend à prouver une ancienneté des plantations remontant bien avant le XVIII[e] siècle, mais également une poursuite, voire une intensification durant le XIX[e] siècle *« ogni anno sono fatte piantaggioni l'alberi d'ulivo vano crescendo per mezzo delle piantaggione si fanno ancora nuove piante ».*[113]
Ces éléments attestent de l'importance de la plantation sur certains territoires, car la situation n'est pas tout à fait uniforme dans l'espace et dans le temps.
Selon Robiquet[114], en 1835, les parties de l'île où la culture de l'olivier est la plus répandue sont le Nebbio, la Balagne et les environs de Bonifacio.
Cette nouvelle phase d'expansion est confirmée par l'activité notariale en forte augmentation dans ces années - là, par exemple : la fréquence des transactions concernant les oliviers de toutes les communes du Nebbio est attestée.
De la Rocca [115] pense que 8000 hectares pourraient être consacrés à la culture de l'olivier, ce qui porterait le nombre d'hectares à 12000 au total.

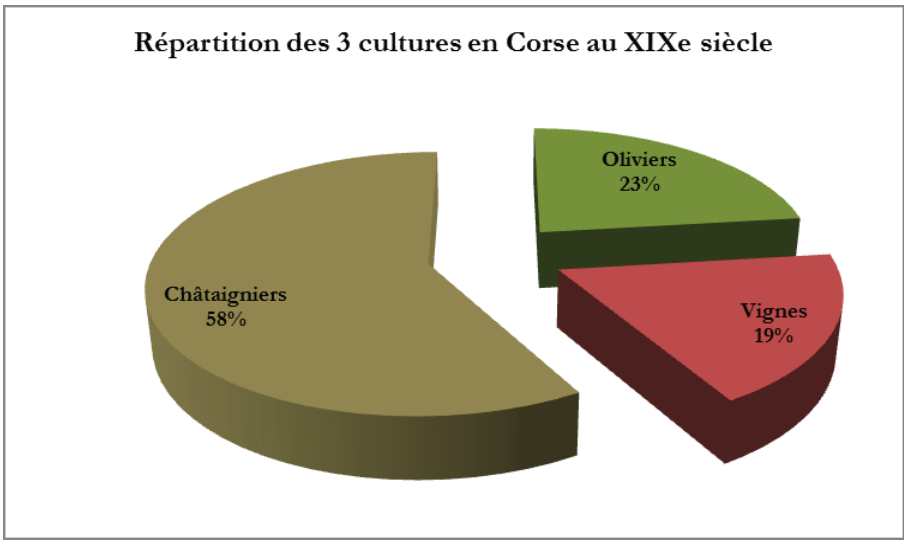
Les densités des oliviers en 1860

Selon le comte de Gasparin[116] les oliviers sont espacés de 15 à 16 mètres, ce qui donne 42 arbres à l'hectare.

c) Étude cadastrale (1844-1882)

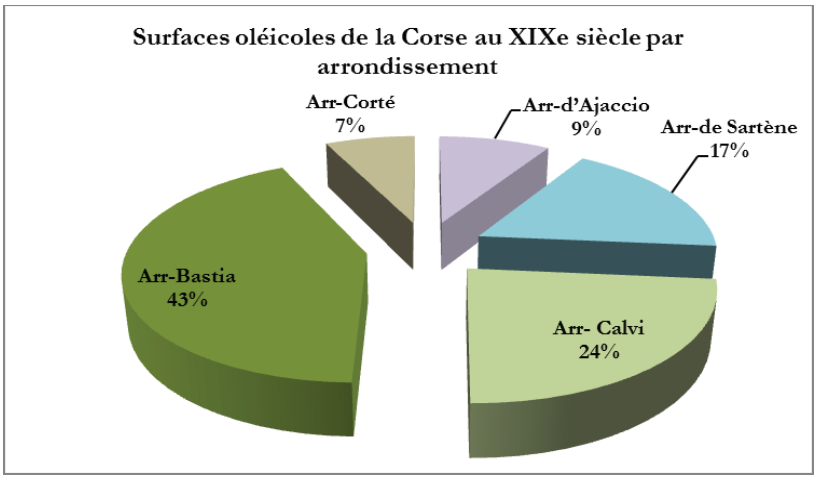
Pour avoir une vision d'ensemble, nous avons préféré mettre en évidence la représentation cantonale.
Par ailleurs, nous avons comparé les cultures dominantes pour appréhender le paysage agraire de ces terroirs ; nous avons délibérément choisi d'associer la vigne aux deux véritables cultures arboricoles que sont l'olivier et le châtaignier. (Tableaux des surfaces en annexe)

Synthèse des superficies des terres cultivées en oliviers, en châtaigniers et en vignes du Cadastre Napoléonien, par arrondissement, cantons et communes (altitude, date du cadastre)[117] et les représentations Graphiques.



Graphique 50 : Répartition des 3cultures : châtaigniers, vignes & oliviers en Corse au XIX[e] siècle (%) (cadastre)

[113] A.D.C.S., 6M871-872-873, Questionnaire de l'An X (1802).
[114] A.D.H.C 1Z112, Robiquet, *op.cit.* p. 493.
[115] Jean De la Rocca, *La Corse et son avenir*, Volume 25, H. Plon, 1857, p. 190-196.
[116] Comte Adrien Etienne Jacues de Gasparin, *Cours d'agriculture*, tome 3, Dusacq librairie agricole de la maison rustique, Paris, 1860
[117] Jean Defranceschi, *op.cit., Recherches su la nature et la répartition de la propriété foncière...*



Graphique 51 : Répartition des surfaces oléicoles de la Corse au XIX^e^ par arrondissement (%) (cadastre).

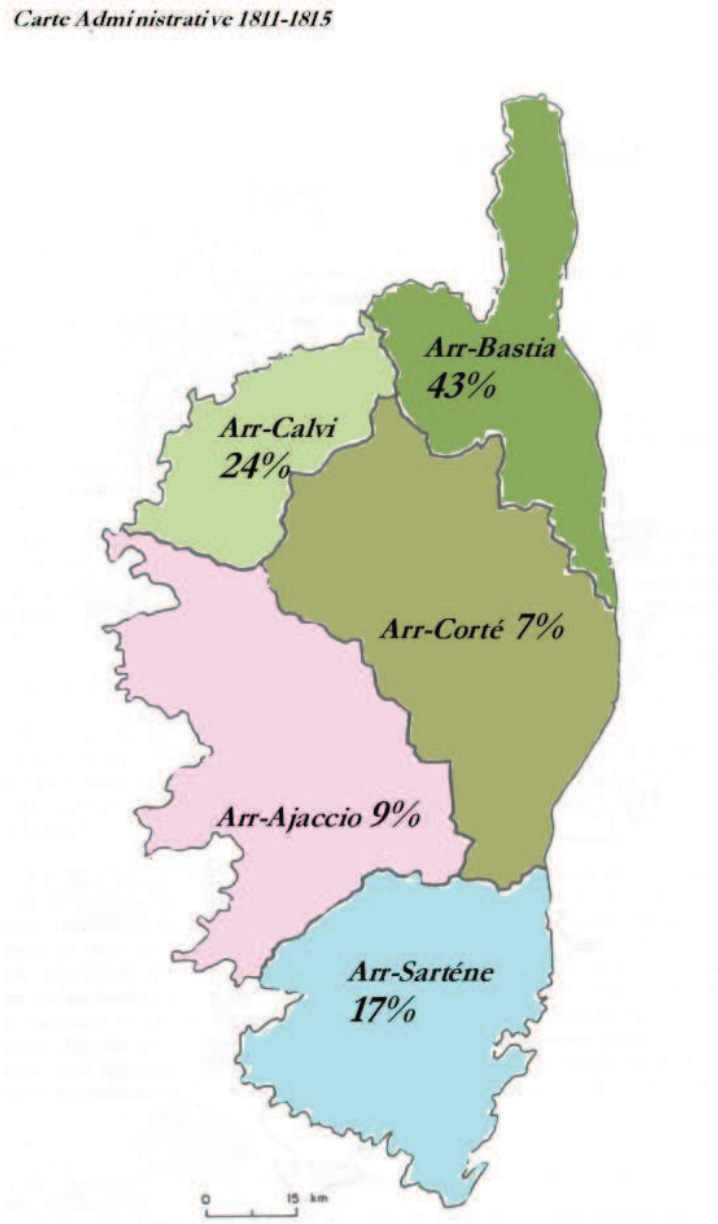
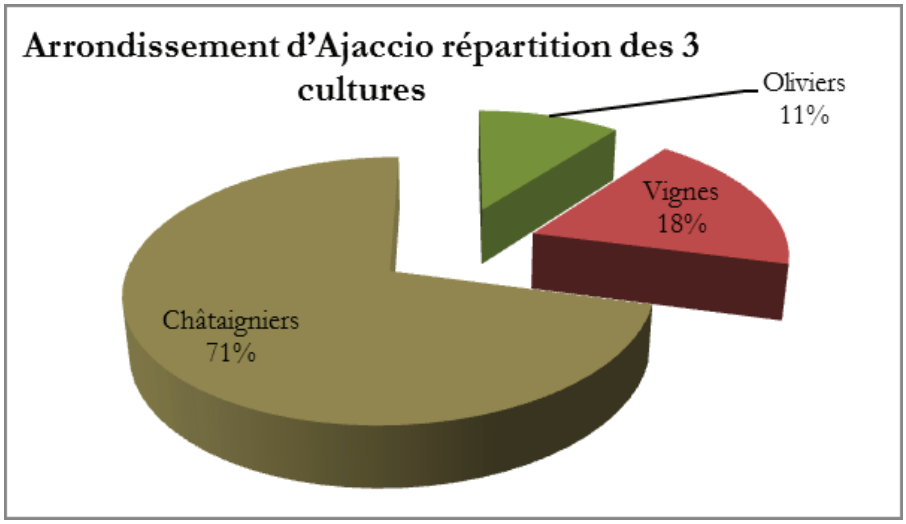


Figure 44 : Carte de la Corse, répartition des surfaces oléicoles au XIX^e^ siècle par arrondissement. (%)(cadastre).

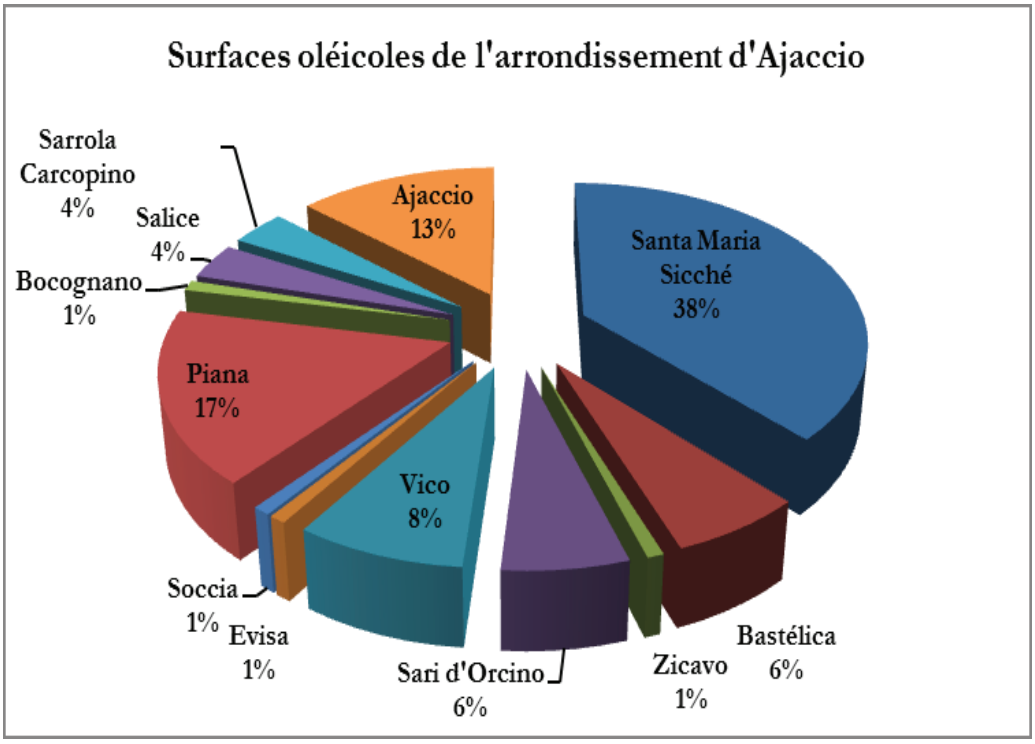
Arrondissement d'Ajaccio

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e siècle, par canton, pour l'arrondissement d'Ajaccio.



Graphique 52 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement d'Ajaccio (%) (cadastre).

Les surfaces des trois cultures : châtaigniers : 7728,56 hectares ; vigne : 1995,71 hectares ; oliviers : 1155,64 hectares.



Graphique 53 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement d'Ajaccio (%) (cadastre)..

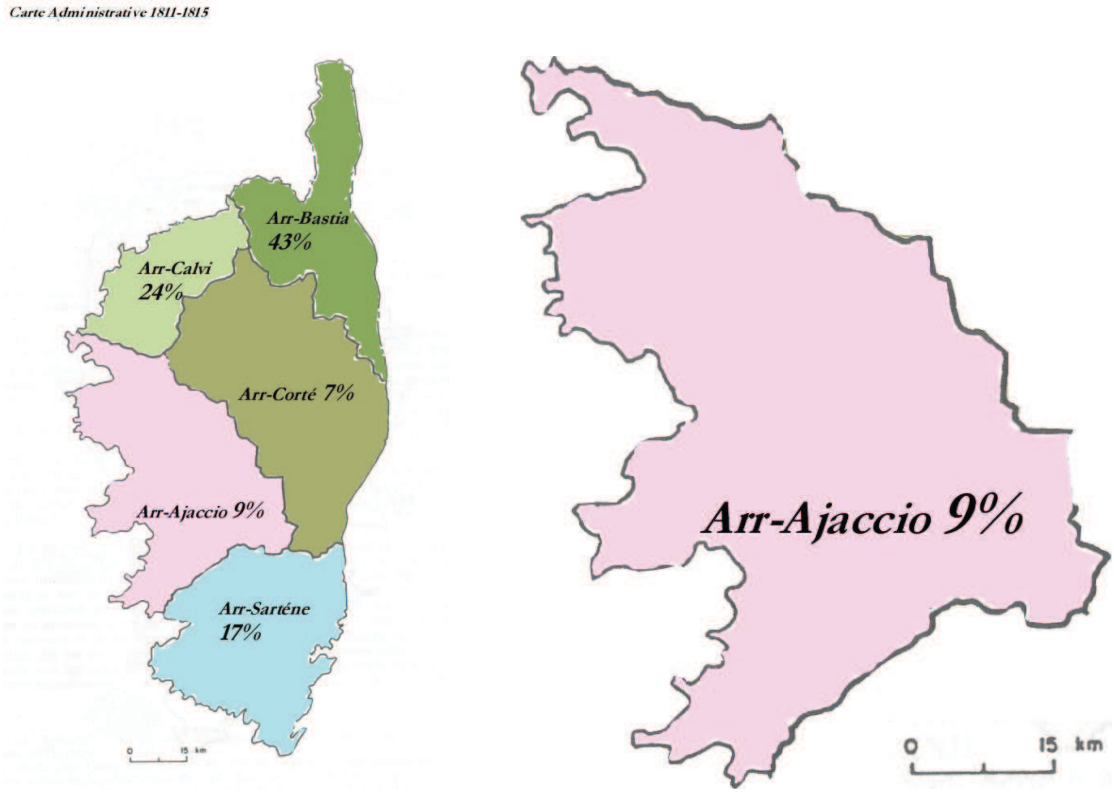
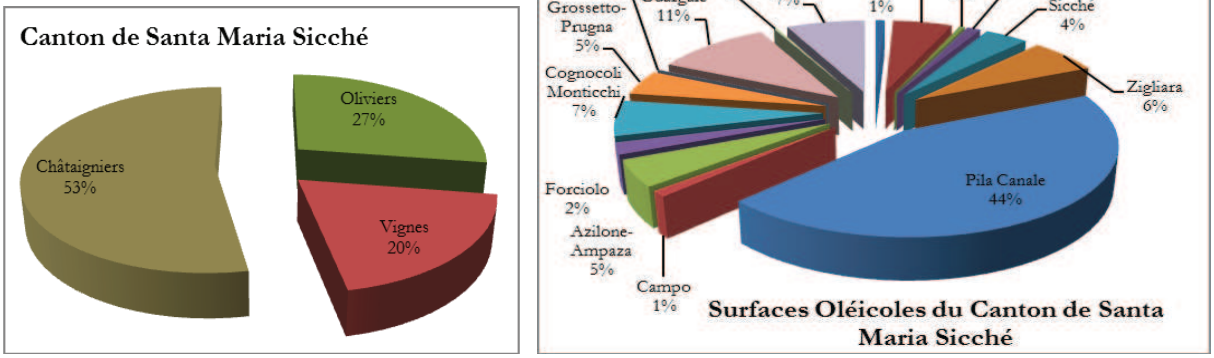


Figure 45 : Carte de la Corse, répartition de la surface oléicole Ar. d'Ajaccio au XIX^e siècle.(%) (cadastre)

Tableau 90 Annexe 2c : arrondissement d'Ajaccio, superficies des 3 cultures (Oliviers, châtaigniers, vignes) (Données cadastre XIX^e, %)

Canton de Santa Maria Sicché



Graphique 54 : Répart.des 3 cultures & surfaces oléicoles canton Santa Maria Sicché.(%)

Dans ce canton composé de 16 communes, on trouve une unité d'informations car la plupart des cadastres ont été établis entre 1880 et 1881 à l'exception de celui de Coti Chiavari, réalisé en 1846.

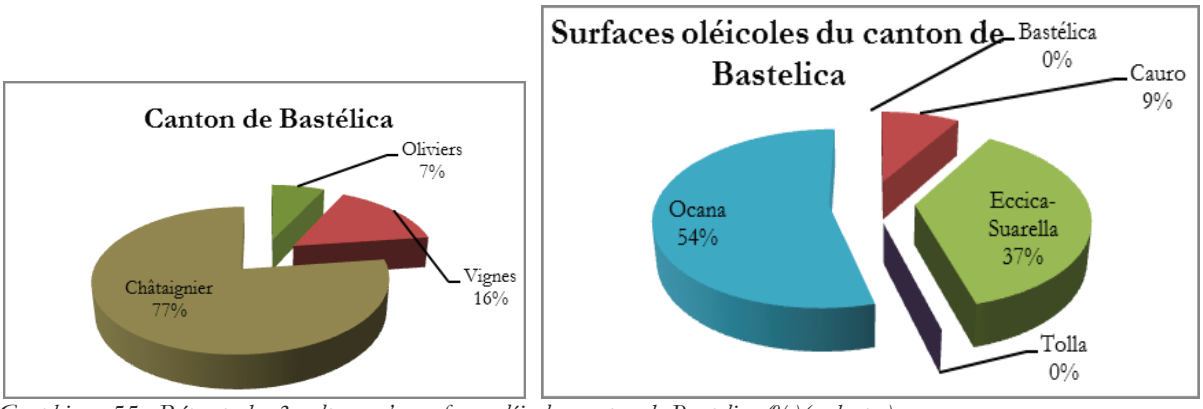
Parmi les cultures arboricoles, la châtaigneraie domine avec près de 53% des surfaces arboricoles ; les oliveraies représentent 27% et les vignes 20%.

S'agissant des surfaces oléicoles, la diversité situationnelle est grande parmi les communes.

Pila Canale avec près de 194,91 hectares, soit 44% des surfaces oléicoles du canton, constitue la référence oléicole de ce canton. En effet, aucune autre commune ne connaît de surface supérieure à 50 hectares. Guargualé, avec une surface de 46,33 hectares (11% du total oléicole) arrive en 2ème place. 7 communes ont des surfaces d'oliviers inférieures à 10 hectares.

Si l'on ne tient pas compte du poids considérable de l'oliveraie de Pila Canale - ce qui masque quelque peu la réalité cantonale - l'équilibre avec les vignes pour l'ensemble du canton est bien plus grand. Par ailleurs, la réalité géographique du canton avec une grande diversité de terroirs, zones de montagnes et zones de piémont, explique la prégnance de la châtaigneraie, principalement sur la partie Nord-Est.
L'essentiel de l'oliveraie cantonale se situe sur les piémonts à proximité des zones de vie : les villages.
Ces territoires ont connu, certes, un développement oléicole durant le XIX[e] siècle avec l'appui de la puissance publique, mais ces données de 1880 doivent être appréhendées en tenant compte de la minoration de la réalité oléicole de la fin du XVIII[e] siècle[118].
Le cadastre ne reflète donc pas une révolution arboricole, mais plutôt une poursuite du développement arboricole, non seulement depuis la fin du XVIII[e] siècle, mais aussi depuis la première moitié du XVII[e] siècle[119].
Le canton de Santa Maria Sicchè est couvert par 442,97 hectares d'oliviers qui ne représentent par commune, à l'exception de Pila Canale, que 4,5% des surfaces agricoles.
Les oliviers participent donc au paysage agraire de ce canton sans être l'élément majeur, les terres occupent encore plus de 75% des surfaces agricoles.
Ce canton de Santa Maria Sicchè couvre 38% des surfaces oléicoles de l'arrondissement d'Ajaccio.

Canton de Bastelica

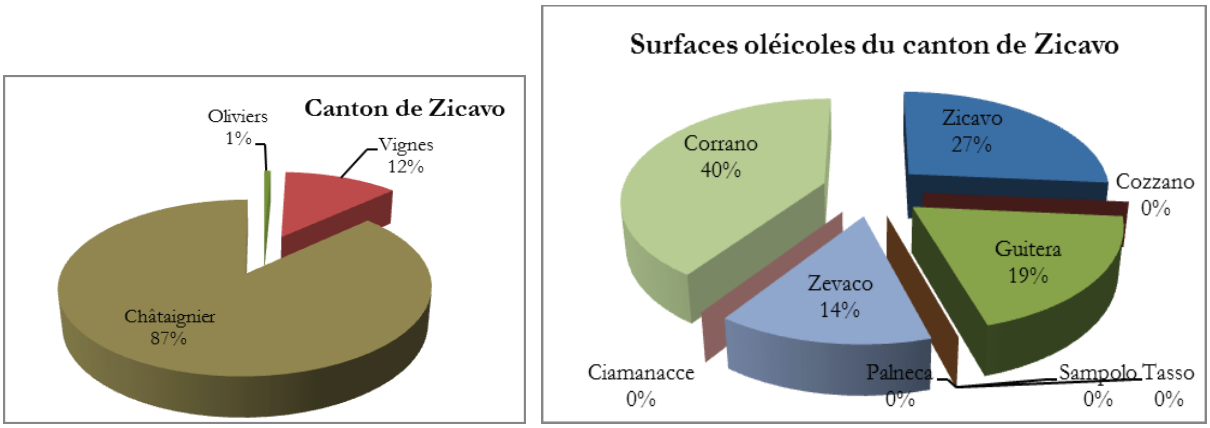


Graphique 55 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Bastelica.(%)(cadastre)

Ce canton a une oliveraie de moins de 100 hectares (94,54) qui couvre 6% des surfaces oléicoles de l'arrondissement d'Ajaccio.
Les oliviers ne représentent que 7% des cultures arboricoles, la vigne 16% et les châtaigniers plus de 71%.
Les villages de Tolla et Bastelica sont vierges d'oliviers. En revanche, une grande châtaigneraie occupe 149,47 hectares dans le premier village et 554,22 hectares dans le second.
Le cadastre des 5 communes a été réalisé en 1867.
L'oliveraie se concentre sur les territoires des communes les plus maritimes : Ocana dont la surface oléicole représente 54% de l'oliveraie cantonale et Eccica Suarella, près de 37%.
Ici aussi, les oliviers se concentrent dans l'ancien *circolo* communautaire.
Comparativement aux données du Terrier, nous constatons une nette augmentation, cependant pondérée par notre analyse, notamment pour Ocana[120].
Le paysage oléicole de ce canton, comme celui de Santa Maria Sicchè, avait à peu près la même configuration au milieu du XVII[e] siècle.

[118] Plan Terrier.
[119] A.S.G., 946 partie III sur la Coltivazione, rapport de visite des plantations et greffages.
[120] Où plus de 600 oliviers recensés n'étaient pas intégrés dans les surfaces oléicoles qui étaient inéxistantes.

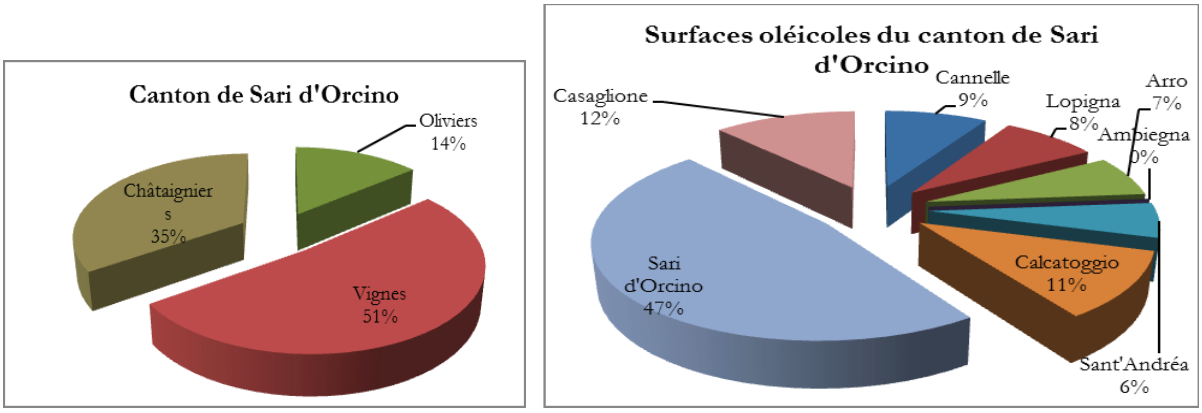
Canton de Zicavo



Graphique 56 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Zicavo.(%)(cadastre)

Dans ce canton de montagne, les oliviers ne couvrent que 1% de l'oliveraie de l'arrondissement et, au sein du canton, ils ne représentent que 1% de l'arboriculture, la châtaigneraie occupant les 87%.
Le canton est composé de 9 communes.
Les surfaces oléicoles de 9 hectares sont économiquement et fiscalement négligeables eu égard aux surfaces des châtaigniers qui dépassent 1100 hectares.
La situation géographique explique cette quasi-absence d'oliviers.

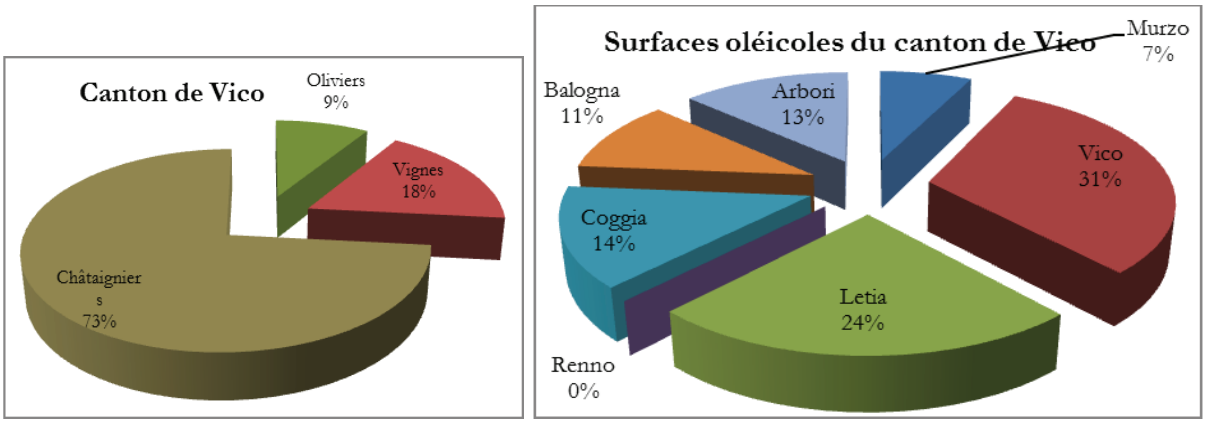
Canton de Sari d'Orcino



Graphique 57 : Répart.des 3 cultures & surfaces oléicoles canton Sari d'Orcino.(%) (cadastre)

Ce canton couvre 6% de la surface oléicole de l'arrondissement.
Les oliviers sont présents, mais ils occupent peu d'espace : 14% du paysage arboricole du canton, les châtaigniers couvrant 35% et la vigne 51%.
Ce canton est composé de 8 communes parmi lesquelles Sarri d'Orcino se distingue en concentrant 47% de l'oliveraie avec 32,8 hectares, la surface des autres communes ne dépassant pas 10 hectares.
On note une évolution peu importante entre les relevés du Terrier et ces cadastres réalisés en 1844. Le paysage du complant « vignes - oliviers » est toujours le même.

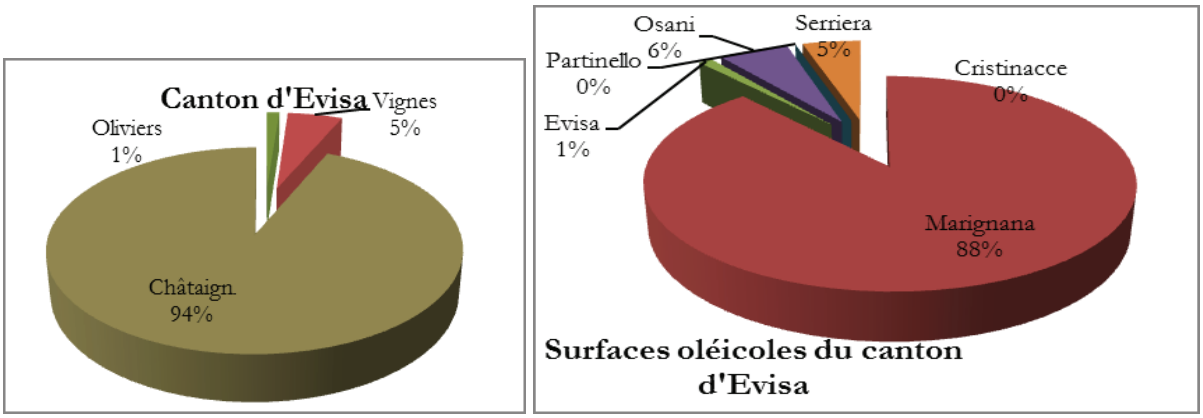
Canton de Vico



Graphique 58 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Vico.(%) (cadastre)

Ce canton dont les cadastres ont été établis pour les 7 communes le composant en 1857, représente 8% des surfaces oléicoles de l'arrondissement d'Ajaccio avec plus de 93,4 hectares d'oliviers.
A l'échelle du canton, la châtaigneraie domine dans le paysage arboricole en occupant 73% des espaces, suivie par la vigne, 18% et l'olivier 9%.
Dans la commune de Vico, par exemple, les 3 cultures se répartissent dans l'espace de l'ancien *circolo* de la façon suivante : 76,08 hectares de vignes et 28,89 hectares d'oliviers constituant des vergers limitrophes, mais monoculturaux ; le complant « vignes/ oliviers » est présent, mais on voit plutôt des îlots d'oliviers et des vignes les jouxtant ; 156,56 hectares de châtaigneraie occupent les espaces environnant le village constituant une véritable ceinture secondaire.
Deux communes, Vico (31%) et Letia (24%), constituent plus de la moitié de l'oliveraie cantonale.
Dans l'ensemble, l'oliveraie a connu une légère croissance durant la première moitié du XIX[e] siècle[121].

Canton d'Evisa



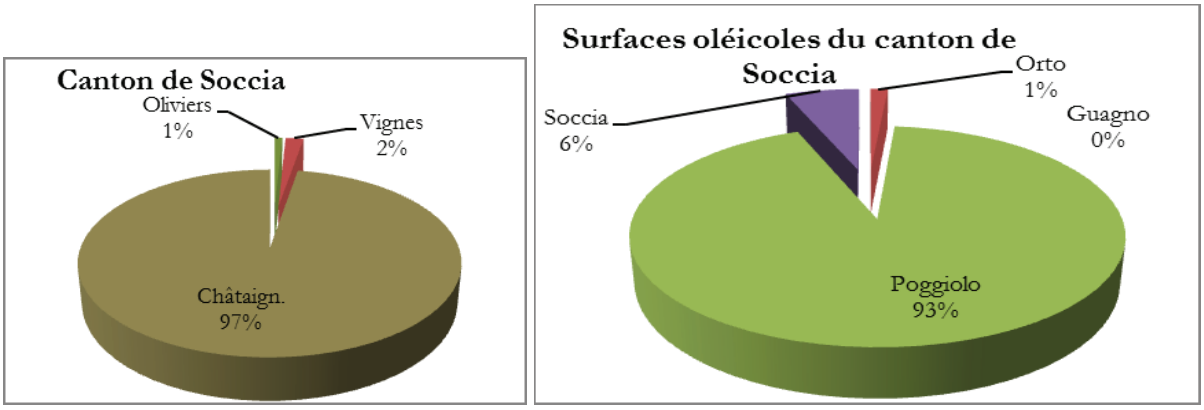
Graphique 59 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Evisa..(%) (cadastre)

En raison des conditions climatiques pour les communes de montagne et des conditions pédologiques pour les communes de front de mer, l'oléiculture est quasi inexistante ; les surfaces représentent seulement 1% de l'oliveraie de l'arrondissement.
Par rapport à l'enquête de 1829, il semble qu'il existe une légère progression.

[121] A.D.C.S., 6M 879, Politique de primes à la plantation enquête préfectorale de 1829 .Thèse chapitre…

Les cadastres des 6 communes ont été établis en 1865.
A l'échelle cantonale, l'oliveraie représente 1% de l'arboriculture avec moins de 10 hectares, les vignes près de 5% (40 hectares environ), mais c'est la châtaigneraie qui imprime son identité au paysage du canton en couvrant 94% des surfaces arboricoles (plus de 730 hectares).
Avec 8,34 hectares, la commune de Marignana concentre 88% de l'oliveraie du canton.
Malgré cette obsolescence de l'oléiculture dans le canton, on peut penser qu'il existe dans les communautés villageoises une volonté d'inscrire dans le paysage agraire une marque oléicole, même de façon symbolique.
Prenons l'exemple de l'olivaie de 1000m2 d'Evisa : quelles furent les motivations d'une telle implantation ? Produire une quantité d'huile ? Plaisir paysager ? Dimension culturelle, voire religieuse ? Il est parfois très difficile sur ces petites surfaces de connaître les raisons d'implantation.

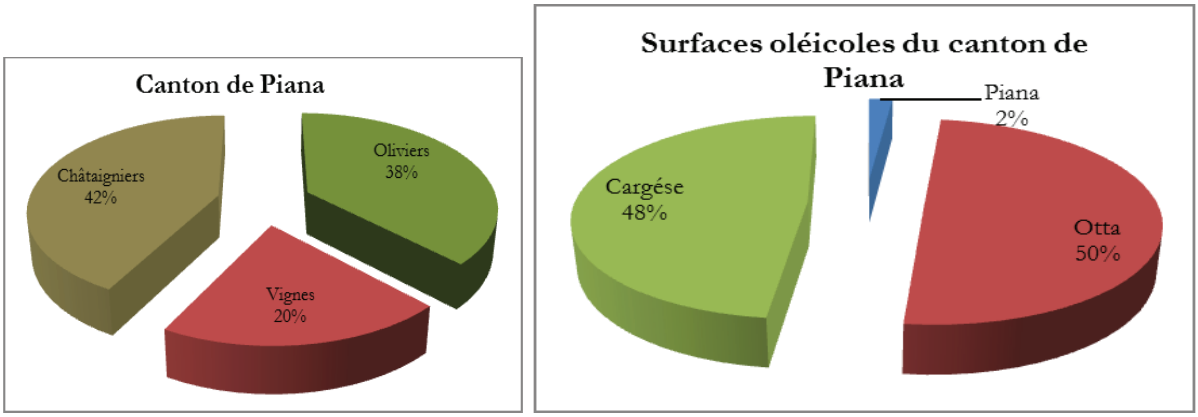
Canton de A Soccia



Graphique 60 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Soccia.(%) (cadastre)

A l'image du canton d'Evisa, le canton de A Soccia a une oliveraie de très petite taille : 9,9 hectares pour 4 communes, et représente 1% des surfaces oléicoles de l'arrondissement.
A l'échelle cantonale, l'oliveraie occupe 1% des surfaces arboricoles qui sont couvertes à 97% par la châtaigneraie soit 960 hectares et par un peu plus de 20 hectares de vigne.
Nous remarquons que 93% des oliviers se trouvent sur le territoire de Poggiolo (9,16 hectares) en 1858 (au moment de la réalisation du cadastre).
Nous pouvons dire que la culture de l'olivier a connu des progrès par rapport à la fin du XVIII[e] siècle.[122]

Canton de Piana

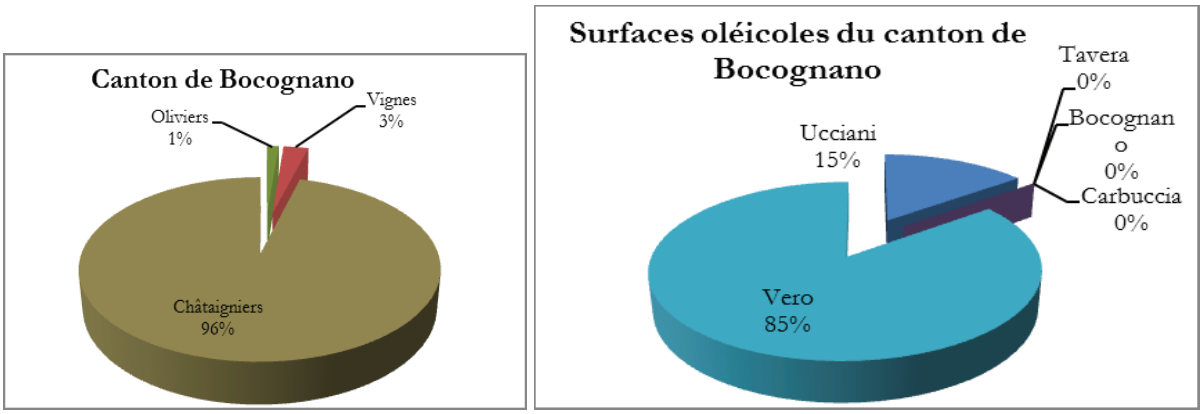


Graphique 61 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Piana.(%) (cadastre)

[122] Plan Terrier mais surtout enquête de 1829 qui affirme que les habitants pratiquent des campagnes de greffage…

Dans le canton de Piana, la surface oléicole de 200 hectares représente 17% de l'oliveraie de l'arrondissement d'Ajaccio.
Les matrices cadastrales réalisées en 1865 mettent en évidence la place relativement importante de l'olivier dans le paysage arboricole du canton ; en effet, il représente 38% de ces surfaces cultivées, presque autant que la châtaigneraie qui couvre 42% (224,23 hectares) ; la vigne occupe 20% (108 hectares).
Deux communes se distinguent : Ota avec 99,58 hectares d'oliviers et Cargese avec 96,26 hectares.
La première moitié du siècle est marquée par des progrès évidents de cette culture.
Ces progrès sont soulignés dans le compte rendu de l'enquête préfectorale de 1829[123].

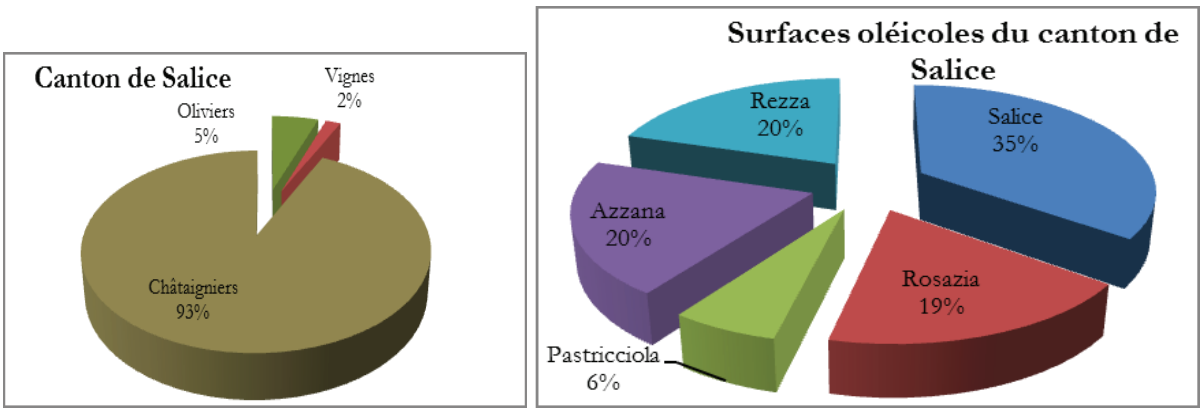
Canton de Bocognano



Graphique 62 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Bocognano.(%) (cadastre)

L'oliveraie du canton couvre 10 hectares, représentant 1% de l'oliveraie de l'arrondissement.
Sur 5 communes que compte ce canton, 2 seulement sont concernées par les oliviers : Ucciani et Vero, sachant que cette dernière commune concentre 85% des surfaces oléicoles.
Au niveau cantonal, l'oliveraie et la vigne sont faiblement représentées : 1% et 3% ; l'identité paysagère est donnée par le châtaignier qui occupe 96% des surfaces arboricoles (864 hectares).
Néanmoins, nous observons que l'enquête de 1829 souligne des développements sur les territoires de Bocognano et Carbuccia qui ne figurent pas dans les relevés cadastraux de 1852.

Canton de Salice



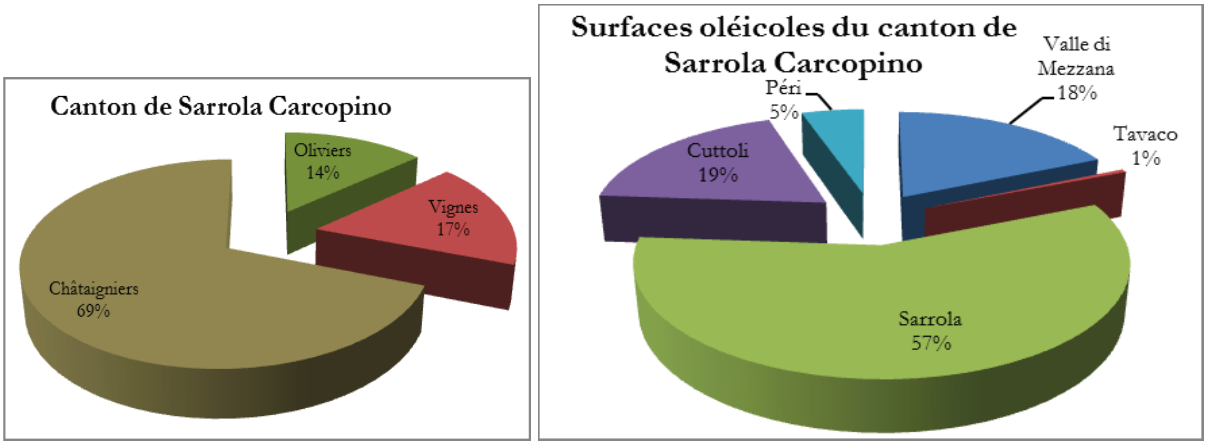
Graphique 63 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Salice.(%) (cadastre)

Dans ce canton, les surfaces oléicoles représentent 4% de l'oliveraie de l'arrondissement avec 42,1 hectares.

[123] *Op.cit.*, p. 160.

A l'échelle cantonale, les surfaces arboricoles se répartissent de la façon suivante : 5% d'oliviers, 2% de vigne (13,6 hectares) et 93% de châtaigniers (736,96 hectares) qui dominent outrageusement.
En revanche, concernant la répartition des oliviers, on trouve un certain équilibre dans les 5 communes (Salice : 35%, 3 autres communes : 20% et Pastricciola : 6%).

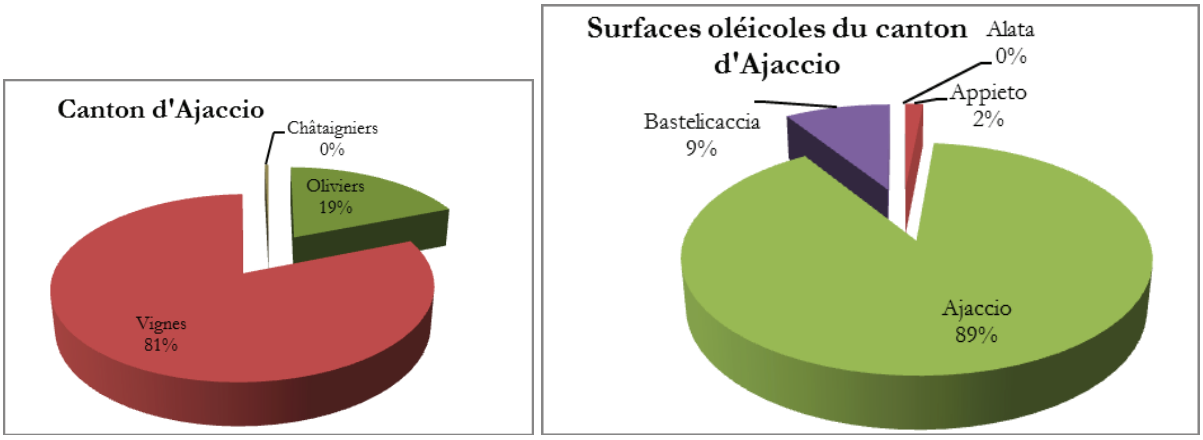
Canton de Sarrola Carcopino



Graphique 64 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Sarrola Carcopino.(%)(cadastre)

Avec une surface oléicole de 42,6 hectares, ce canton comme le canton de Salice couvre 4% de l'oliveraie de l'arrondissement.
Toutefois la répartition à l'échelle cantonale est différente : les oliviers représentent 14%, la vigne 17% et les châtaigniers qui règnent toujours, 69% (216,63 hectares).
57% de l'oliveraie du canton sont situés sur la commune de Sarrola (24,45 hectares)

Canton d'Ajaccio



Graphique 65 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Ajaccio.(%) (cadastre)

Les surfaces oléicoles du canton d'Ajaccio : 154,4 hectares, représentent 14% de l'oliveraie de l'arrondissement.
Au niveau du canton, les oliviers occupent 19% des terres arboricoles, les châtaigniers moins de 1%[124] la vigne 81% (656,2 hectares) qui, pour la première fois dans cet arrondissement, est l'élément majeur du paysage agraire.
Près de 89% de l'oliveraie du canton et plus de 550 hectares de vigne se trouvent sur le territoire de la ville d'Ajaccio.

[124] N'apparaît pas dans la figure…..

Si nous comparons ces données à celles du Terrier et de l'enquête de 1829, nous constatons que la ville d'Ajaccio, essentiellement, a connu un développement oléicole dans la première moitié du XIX^{e} siècle.
Si nous reprenons notre analyse du Terrier, nous voyons clairement que les 48,64 arpents de terres cultivées en oliviers (à peu près 20 hectares) auxquelles s'ajoutent plus les 2212 pieds recensés ne constituent pas un optimum.
Comme nous l'avons signalé, le complant vigne-oliviers est le trait dominant de ce territoire.

L'arrondissement d'Ajaccio comptabilise, en fait, près de 1204 hectares d'oliviers entre les années 1845 et 1880 (car la rédaction des cadastres s'est étalée sur cette période). On peut sans doute admettre une marge d'erreurs de l'ordre de 10 à 15% - néanmoins, en étudiant d'autres sources, nous n'avons pas constaté pour cette période de bouleversements majeurs dans le paysage oléicole de ces territoires-.
L'arrondissement a une oliveraie qui se concentre dans 3 cantons : Santa Maria Sicchè, Ajaccio et Piana (68%).
Dans cet arrondissement, l'oliveraie est, en terme de surface, distancée par la vigne et le châtaignier : les oliviers constituent 11% des surfaces arboricoles de culture, la vigne 18% et le châtaignier 71%.
Le paysage oléicole est masqué par le complant vigne-oliviers de façon singulière, essentiellement dans les cantons de Sarri d'Orcino et d'Ajaccio, mais aussi de Santa Maria Sicchè.
L'olivier, même de manière quasi symbolique, est donc présent dans tous les cantons de l'arrondissement.
Enfin, à l'échelle de la Corse, l'arrondissement d'Ajaccio représente 9% de l'ensemble de l'oliveraie insulaire.

Arrondissement de Sartène

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Sartène.

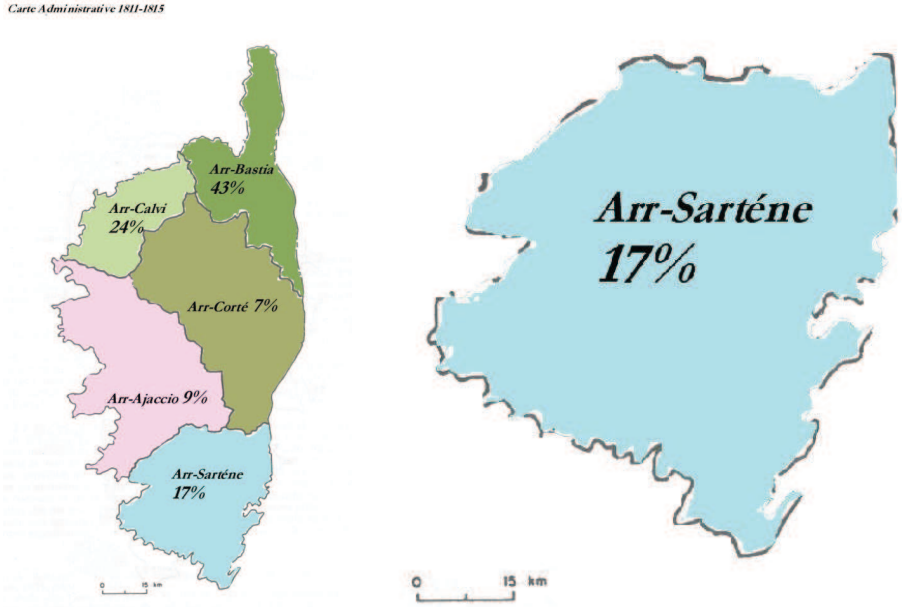
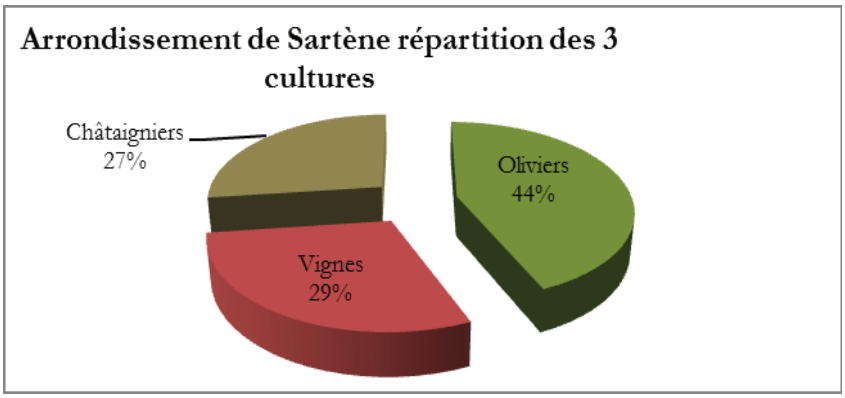
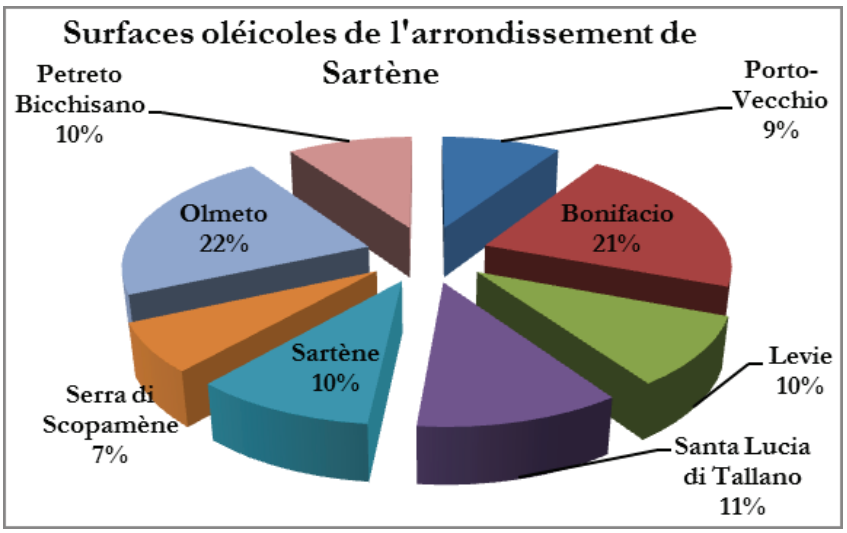


Figure 46 :Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Sartène au XIX^e siècle.(%) (cadastre)



Graphique 66 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Sartène.(%) (cadastre)



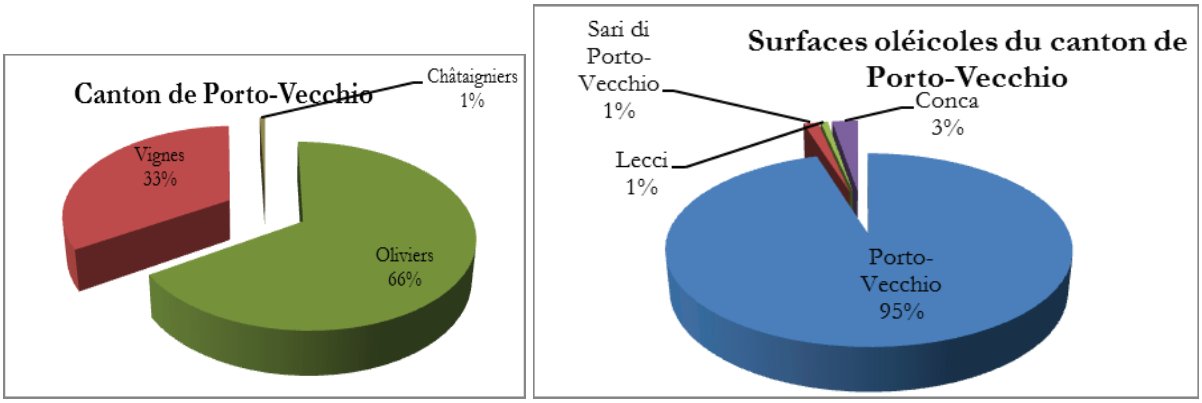
Graphique 67 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Sartène.(%) (cadastre)

Tableau 91 Annexe 2c : arrondissement de Sartène, superficies des 3 cultures (Oliviers, châtaigniers, vignes) (Données cadastre XIX^e, %).

Arrondissement de Sartène

Dans cet arrondissement, l'oliveraie couvre 1155,64 hectares et représente 17% de l'oliveraie insulaire. En ce qui concerne les 3 cultures que nous avons choisi de comparer, la culture oléicole est la plus importante : elle occupe 44% des surfaces arboricoles ; la vigne, 29% et les châtaigniers 27%.

Canton de Porto Vecchio



Graphique 68 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Porto Vecchio.(%)(cad.)

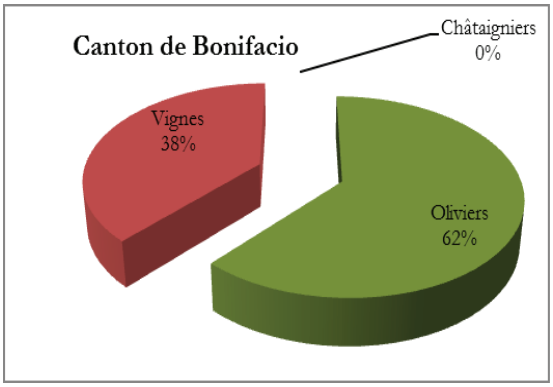
Les surfaces oléicoles couvrent 9% de l'oliveraie de l'arrondissement.

En matière oléicole, le canton pourrait se résumer à Porto Vecchio où 201,88 hectares sont recensés, soit 95% de l'oliveraie cantonale, les communes de Sari, Lecci et Conca totalisant seulement une dizaine d'hectares.

En 1859, le canton, donc le territoire de Porto Vecchio, connaît une expansion de son oliveraie ; déjà, en 1829, l'enquête préfectorale notait des progrès « grâce aux greffages ». Ce développement de l'oléiculture est confirmé également par les réponses faites lors de l'enquête agricole de 1866 ; M. Jean Baptiste Rocca Serra, propriétaire à Porto Vecchio indique que l'olivier a augmenté, on plante, on greffe et cette culture en 1866 a remplacé celle de la vigne. L'oléiculture a triplé depuis 15 à 20 ans (année 1840) ; cette croissance est confirmée par Frédéric Quenza, maire de la commune, mais également propriétaire.

La vigne représente 33% des surfaces arboricoles ; quant à la châtaigneraie, elle est inexistante.

Canton de Bonifacio



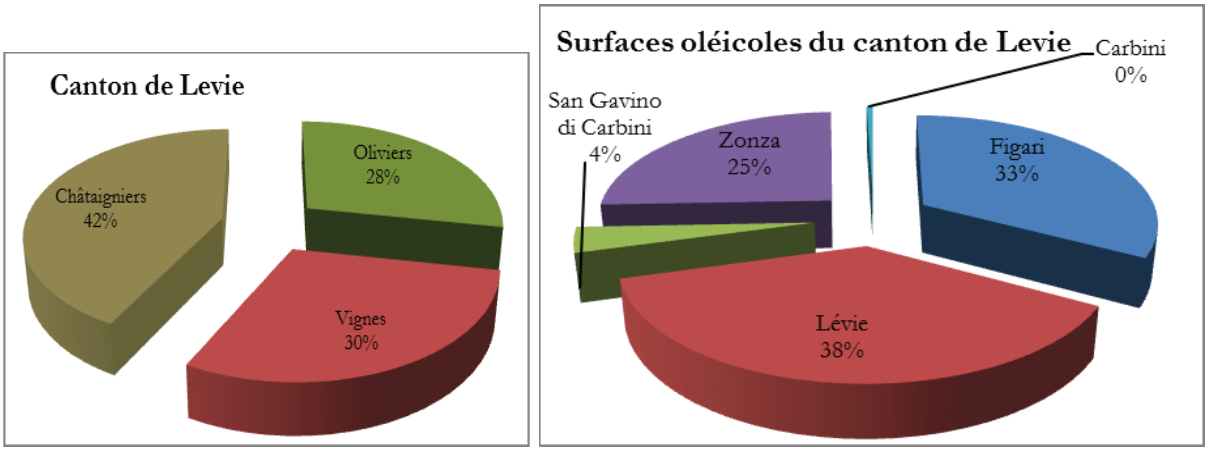
Graphique 69 : Répart. des 3 cultures canton de Bonifacio.(%) (cadastre)

Dans ce canton qui, en fait, correspond au territoire de la ville de Bonifacio, les châtaigniers sont absents ; en revanche, on recense 303,73 hectares de vigne et 491,44 hectares d'oliviers.

En 1852, l'oliveraie « bonifacienne » couvre 21% de l'oliveraie de l'arrondissement de Sartène.

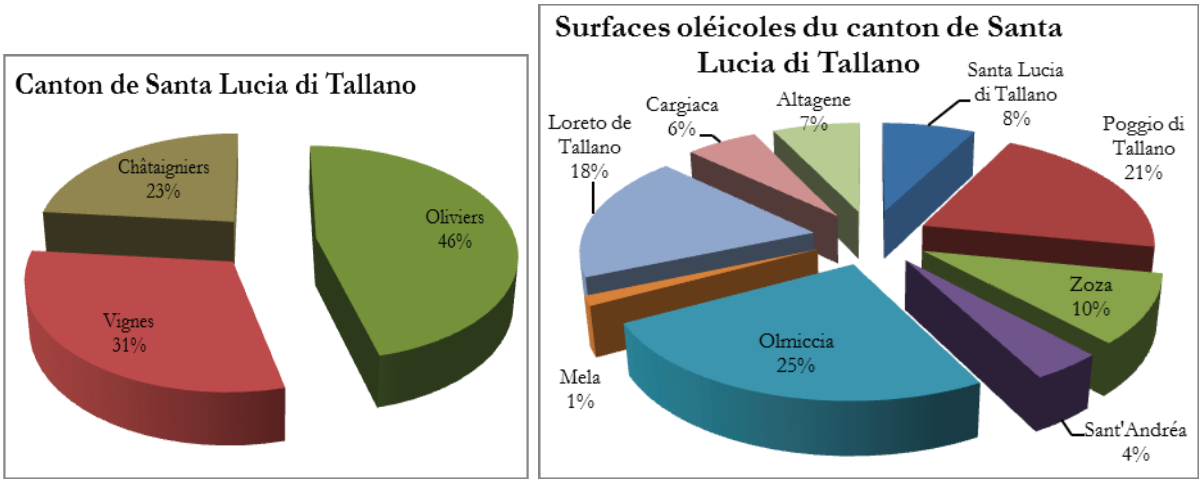
Bonifacio est identifié à cette oléiculture sur le Causse dont les enclos sont ceinturés de hauts murs.

En 1829, les campagnes de plantations et de greffages sont confirmées par l'enquête agricole de 1866.



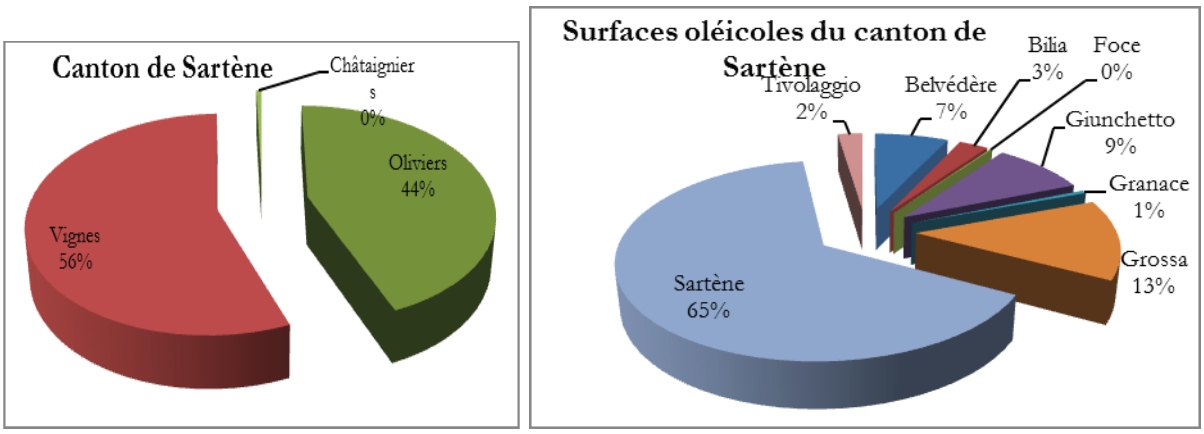
Graphique 70 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Levie.(%) (cadastre)

Dans ce canton qui connaît les trois cultures, les châtaigniers dominent légèrement en couvrant 334,98 hectares ; puis, les vignes 233,34 hectares et les oliviers 219,48 hectares.



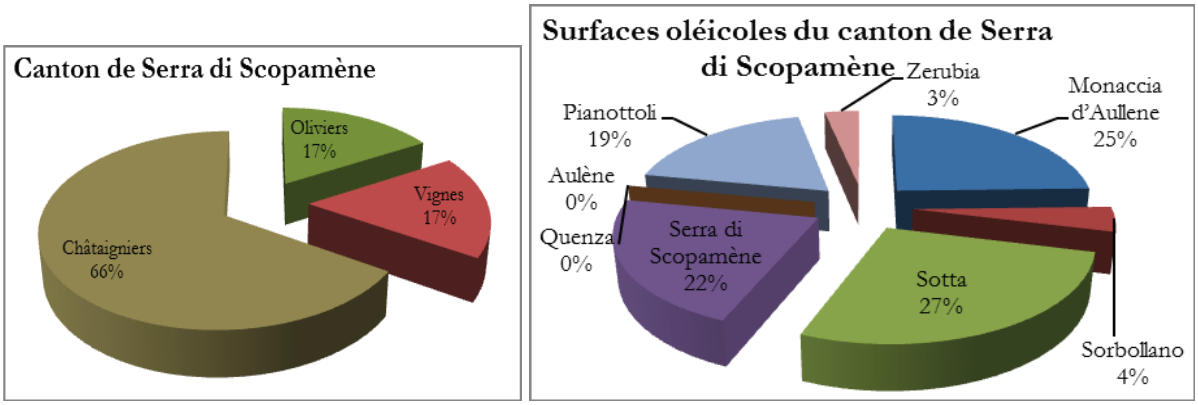
Graphique 71 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Santa Lucia di Tallano.

Dans ce canton, ce sont les surfaces oléicoles qui sont plus importantes : 255,67 hectares, suivies par les vignes 169,22 hectares et les châtaigniers 129,82 hectares.



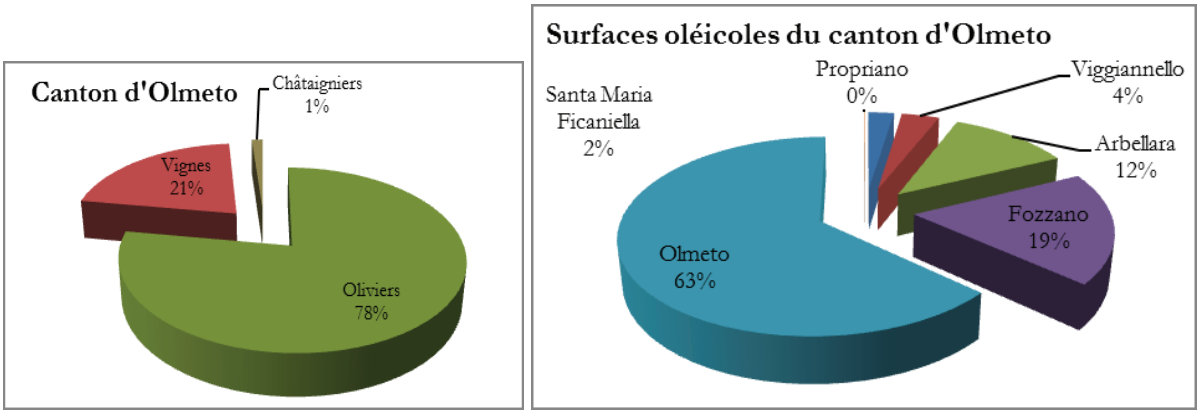
Graphique 72 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Sartène.(%) (cadastre)

Le village de Sartène représente en terme de surfaces oléicoles et viticoles pratiquement le canton.
Les oliviers couvrent 147,15 hectares sur 226,90 hectares et les vignes 227,71 hectares sur 286,80 hectares.



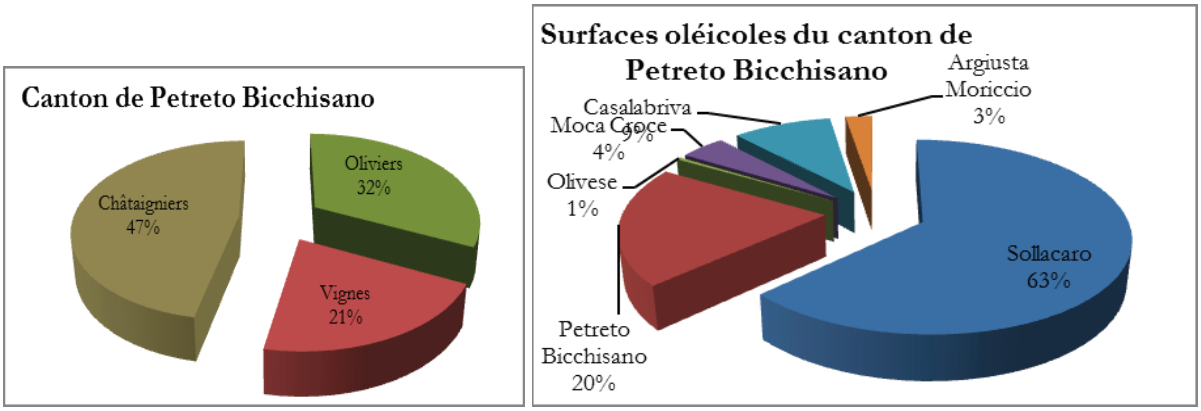
Graphique 73 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Serra di Scopamene.%

Ce canton est surtout couvert de châtaigniers. Les surfaces oléicoles représentent 155,06 hectares.



Graphique 74 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Olmeto.(%) (cadastre)

Contrairement au canton précédent, les châtaigniers sont pratiquement absents. Les oliviers couvrent 502,43 hectares dont les 66% se situent sur la commune d'Olmeto



Graphique 75 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Petreto Bicchisano.%

Dans ce canton, les châtaigniers dominent légèrement. Les oliviers qui occupent 222,27 hectares se situent essentiellement sur la commune de Sollacaro (63%).

Arrondissement de Calvi

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Calvi.

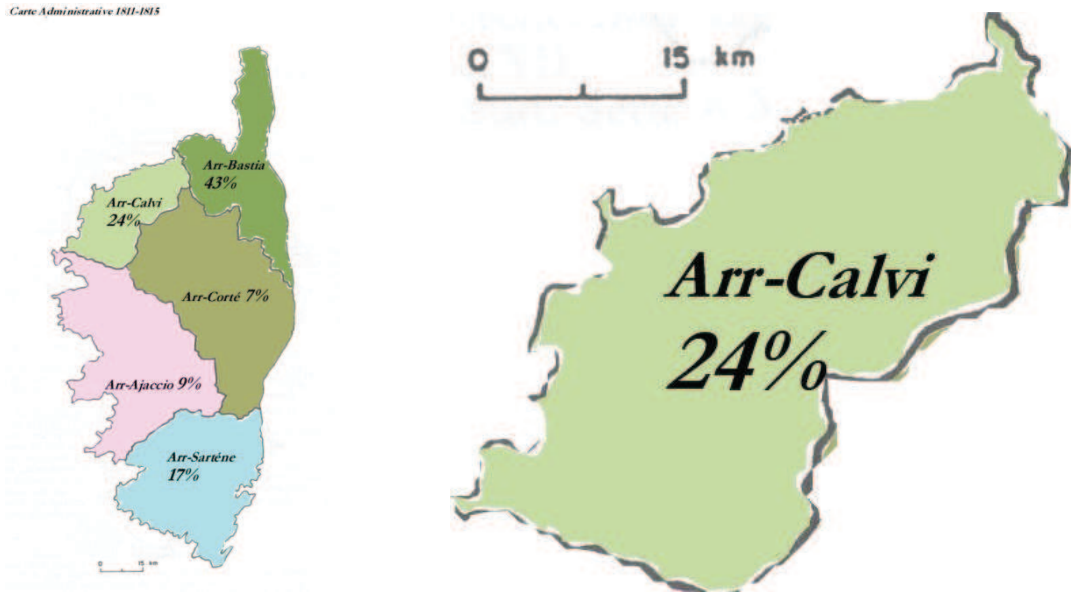
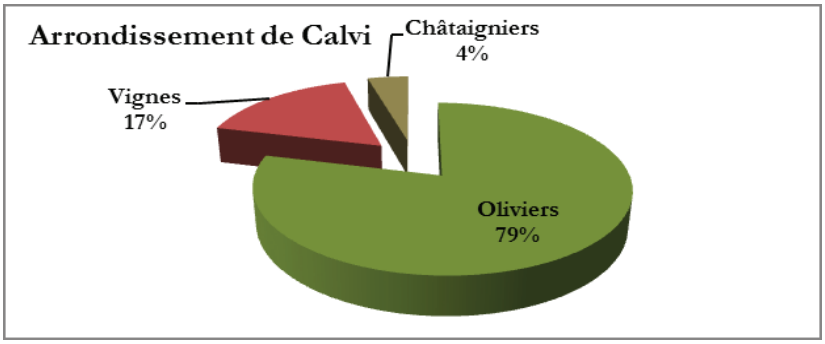
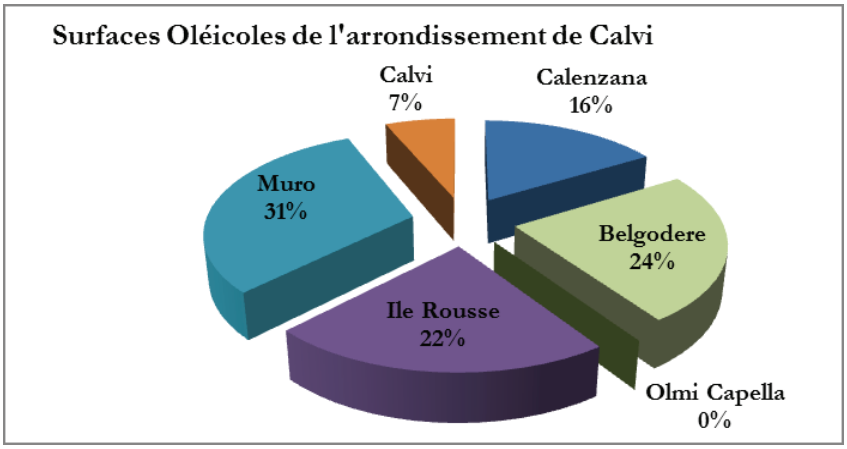


Figure 47 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Calvi au XIX^e siècle.(%) (cadastre)



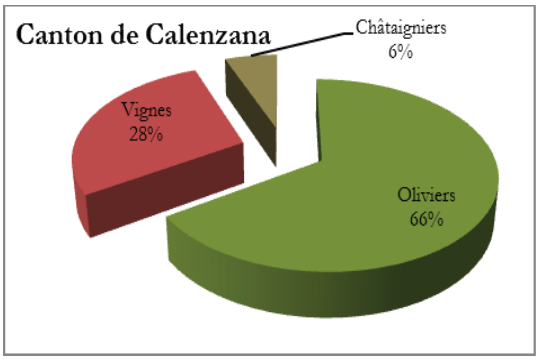
Graphique 76 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Calvi.(%) (cadastre)

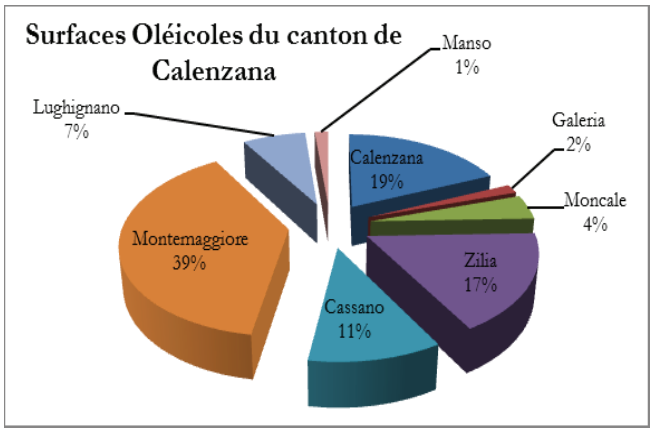
Les surfaces des trois cultures sont les suivantes : oliviers : 3094,7 hectares ; vignes : 658,32 hectares ; châtaigniers : 166,16 hectares.



Graphique 77 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Calvi.(%) (cadastre)

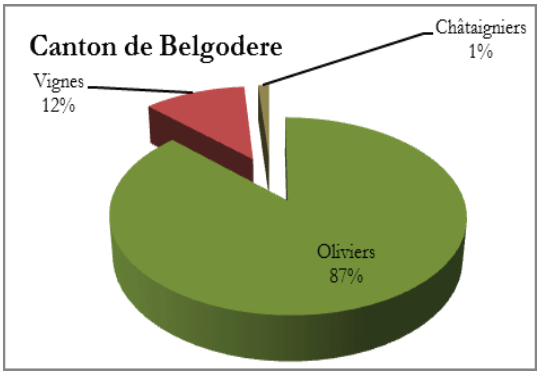
Tableau 92 Annexe 2c : arrondissement de Calvi, superficies des 3 cultures (Oliviers, châtaigniers, vignes) (Données cadastre XIX^e, %)

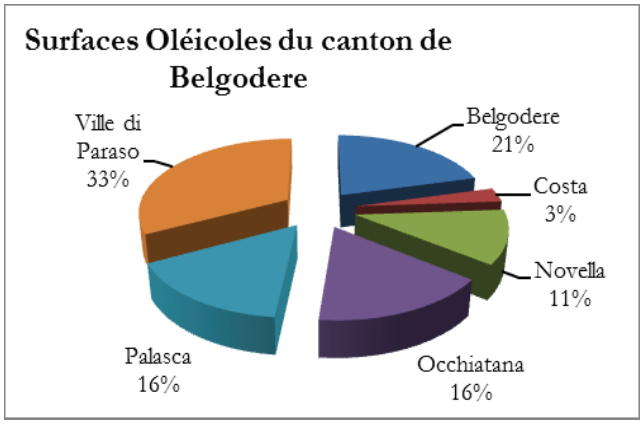




Graphique 78 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Calenzana.(%) (cadastre)

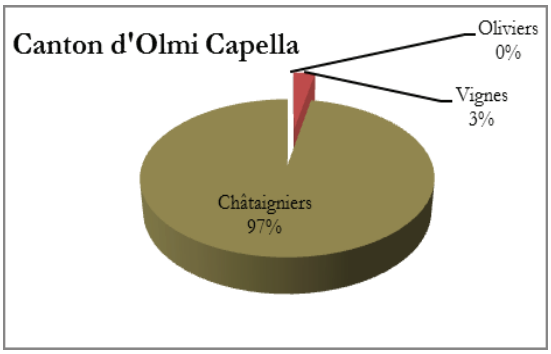
Les surfaces oléicoles de ce canton représentent 508,06 hectares. Les châtaigniers ne concernent que Calenzana, Zilia et Manso dans une moindre mesure. La vigne est présente sur toutes les communes, excepté, Galeria et Manso.





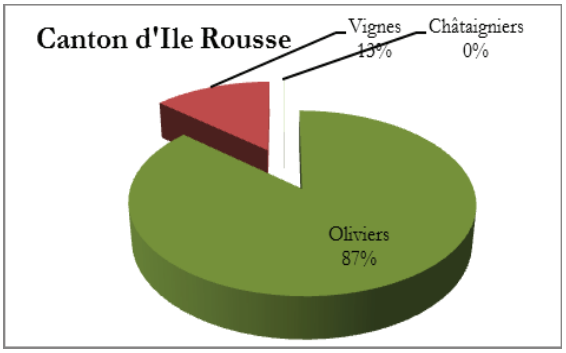
Graphique 79 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Belgodere.(%) (cadastre)

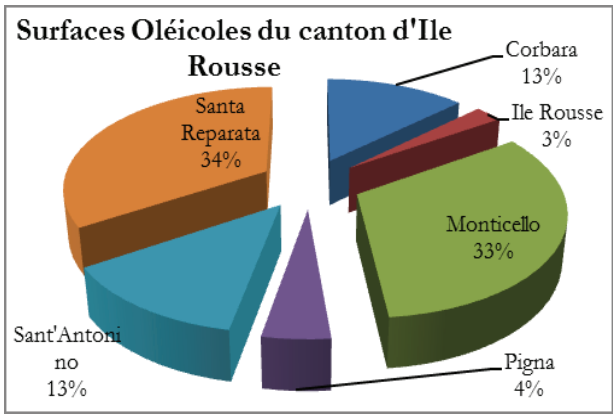
Les oliviers couvrent une surface de 740,76 hectares. Toutes les communes connaissent la culture de la vigne. Les châtaigniers sont peu représentés.



Graphique 80 : Répart. des 3 cultures canton d'Olmi Capella.(%) (cadastre)

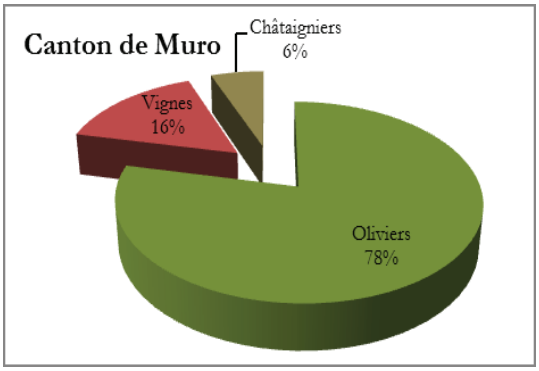
Ce canton de Balagne connaît essentiellement les châtaigniers (40,35 hectares).

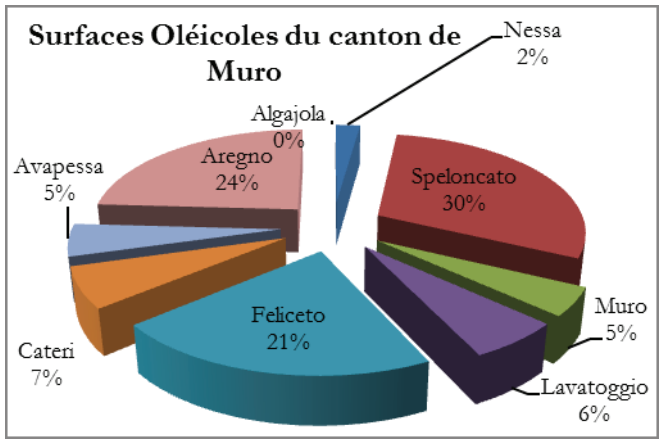




Graphique 81 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Ile Rousse.(%) (cadastre)

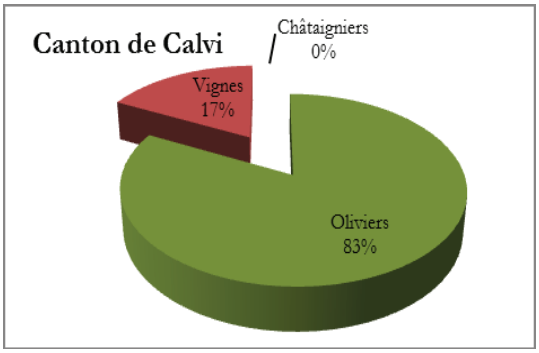
Ce canton, en revanche, n'a pas de châtaigniers. Les oliviers représentent 686,16 hectares. La vigne est surtout présente à Corbara, Monticello et Santa Reparata.

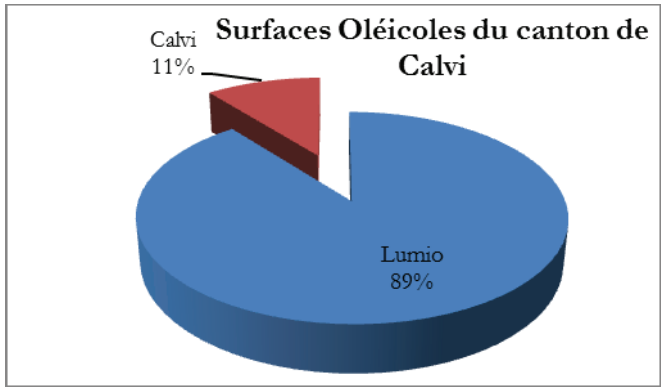




Graphique 82 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Muro.(%) (cadastre)

Les trois cultures sont représentées dans ce canton, mais les oliviers dominent largement et couvrent 960,49 hectares. Dans cet arrondissement, ce canton a la surface oléicole la plus importante.



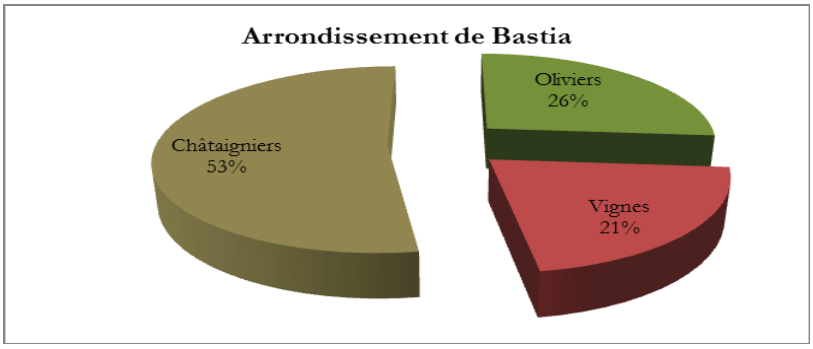


Graphique 83 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Calvi.(%) (cadastre)

Ce canton a une surface oléicole de 199,23 hectares, concentrée à 89% sur la commune de Lumio. Les vignes se répartissent sur les deux communes dans une proportion à peu près identique.

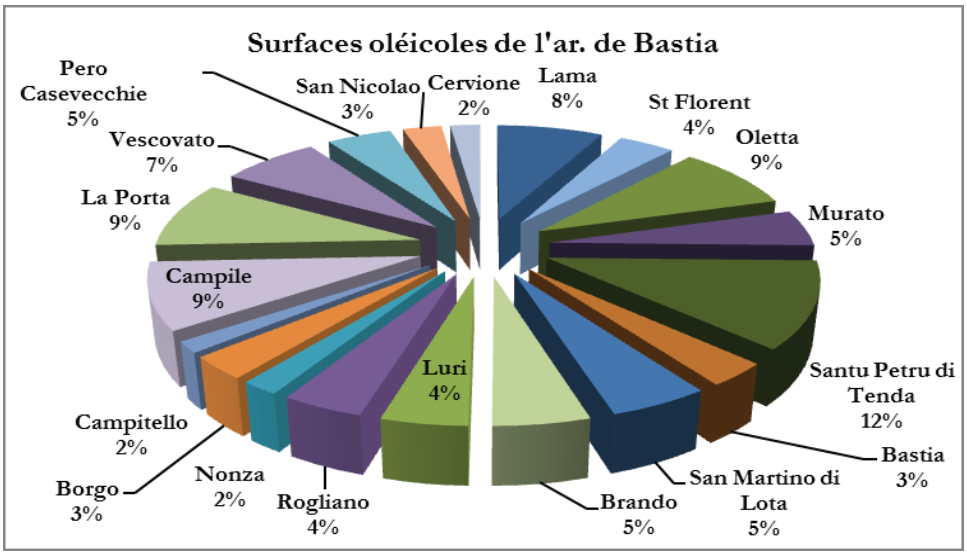
Arrondissement de Bastia

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Bastia.



Graphique 84 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Bastia.(%) (cadastre)

Les surfaces des trois cultures : oliviers : 5542,87 hectares ; Vignes : 4498,73 hectares ; châtaigniers : 11074,01 hectares.



Graphique 85 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Bastia.(%) (cadastre)

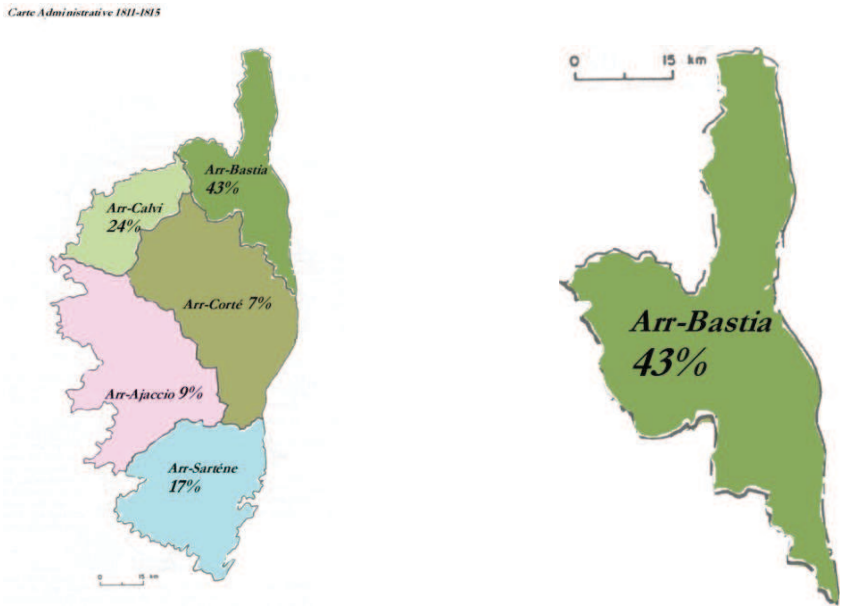
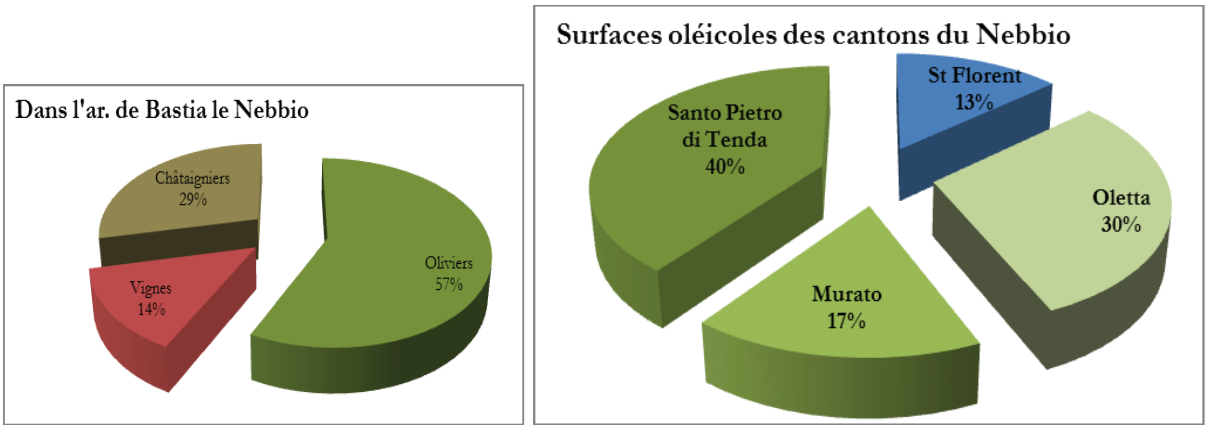


Figure 48 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Bastia au XIX^e siècle.(%)(cadastre)

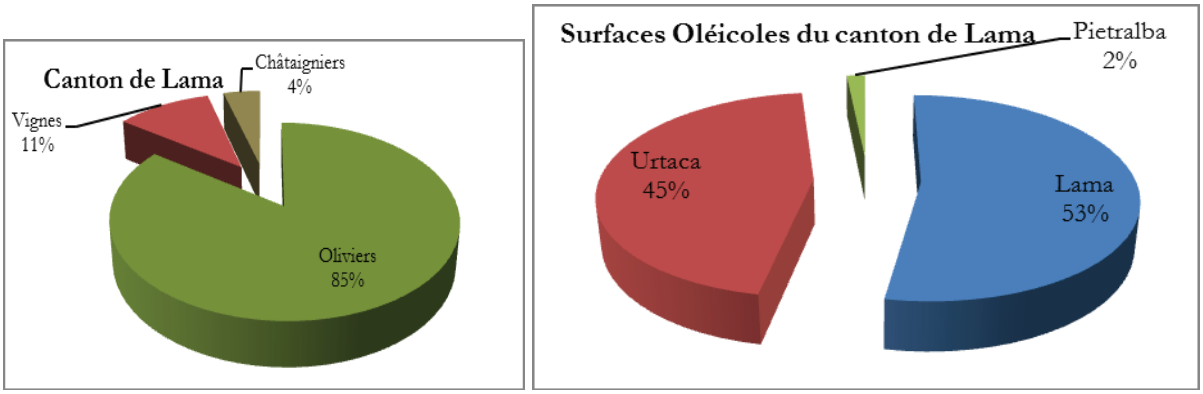
Tableau 93 Annexe 2c : arrondissement de Bastia, superficies des 3 cultures (Oliviers, châtaigniers, vignes) (Données cadastre XIX^e^, %).

Le Nebbio



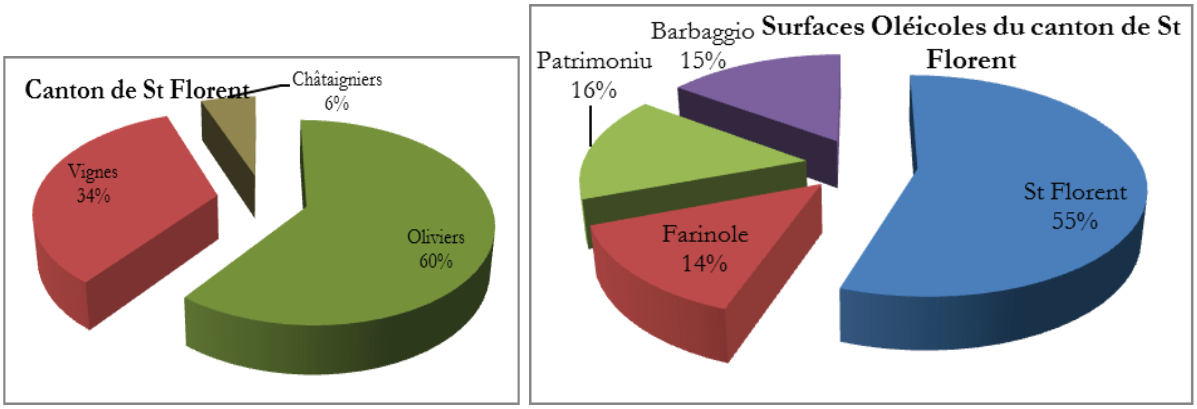
Graphique 86 : Répartition des 3 cultures & surfaces oléicoles dans le Nebbio, arrondissement de Bastia.(%) (cadastre)

Les oliviers représentent 1629,54 hectares ; les vignes, 404,64 hectares ; les châtaigniers : 808,29 hectares.



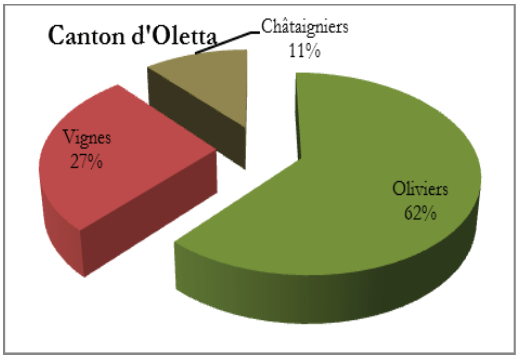
Graphique 87 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Lama.(%) (cadastre)

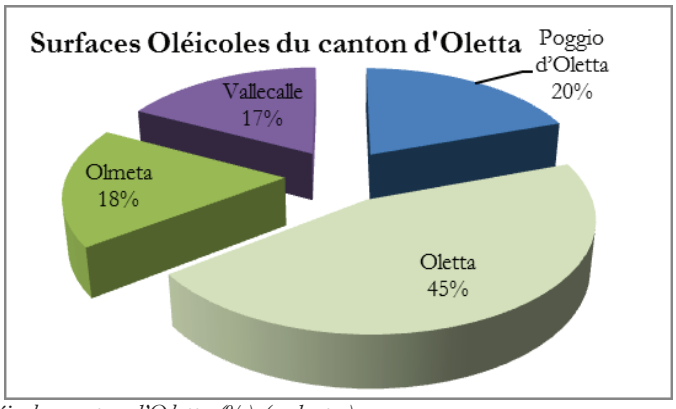
La vigne et le châtaignier sont peu représentés. Les oliviers occupent 422,73 hectares.



Graphique 88 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de St Florent.(%) (cadastre)

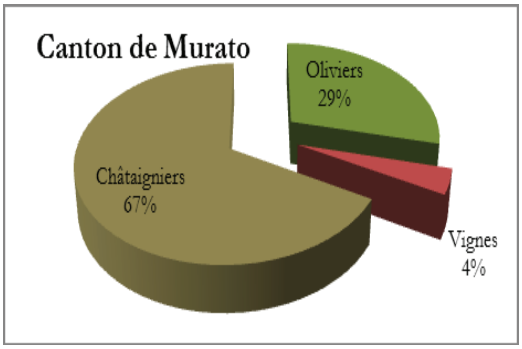
Dans ce canton, les trois cultures existent, mais les surfaces oléicoles sont les plus importantes et couvrent 222,95 hectares.

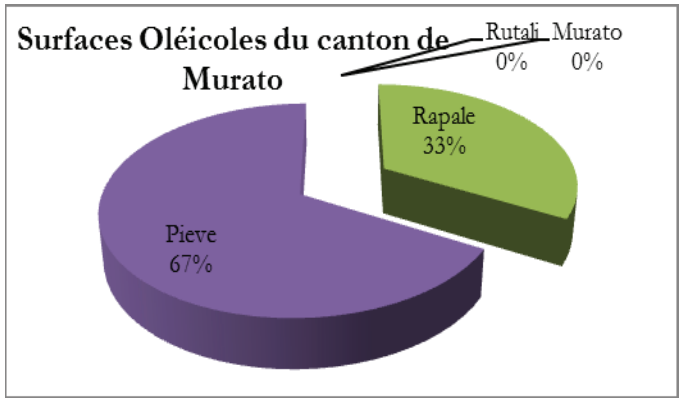




Graphique 89 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Oletta.(%) (cadastre)

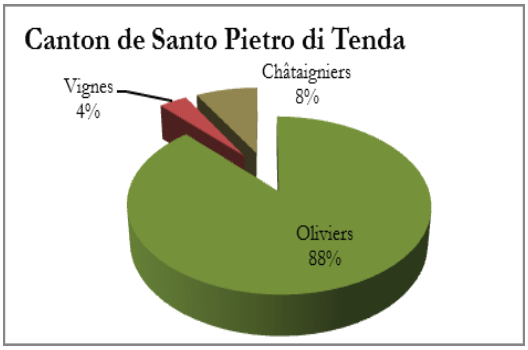
Les oliviers couvrent 486,09 hectares. Toutes les communes connaissent les trois cultures, néanmoins, les châtaigniers sont peu représentés à Olmeta.

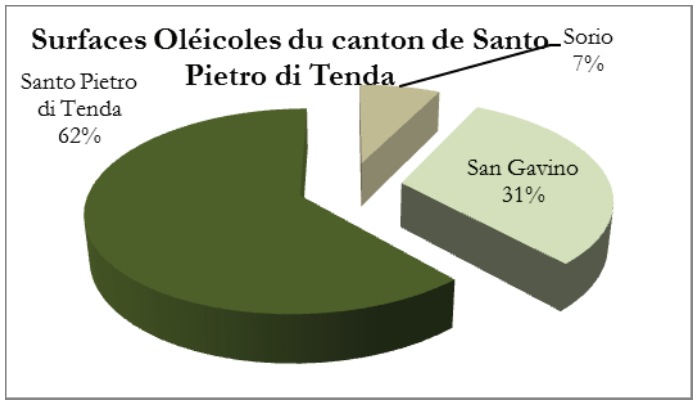




Graphique 90 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Murato.(%) (cadastre)

Dans ce canton, les châtaigniers dominent, principalement à Murato et Rutali. La vigne se répartit sur toutes les communes. S'agissant des oliviers, ils couvrent 279,38 hectares et se situent essentiellement à Pieve et à Rapale.

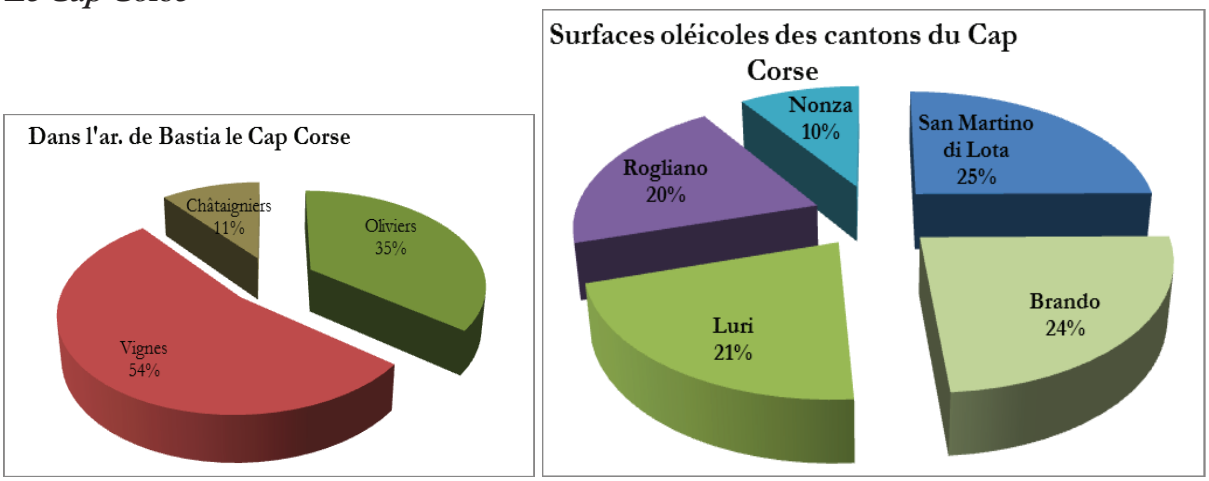




Graphique 91 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Santo Pietro di Tenda.%

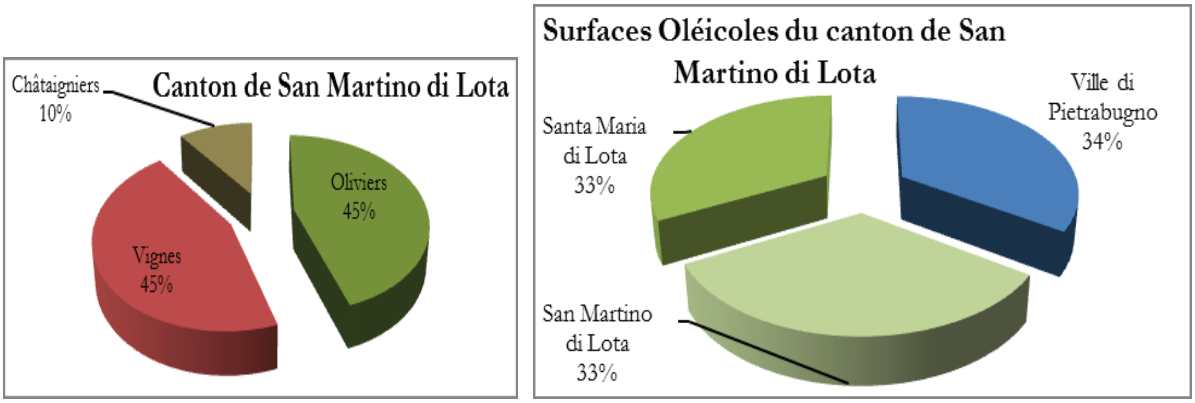
Ce canton est concerné essentiellement par les oliviers qui occupent une surface de 647,10 hectares.

Le Cap Corse



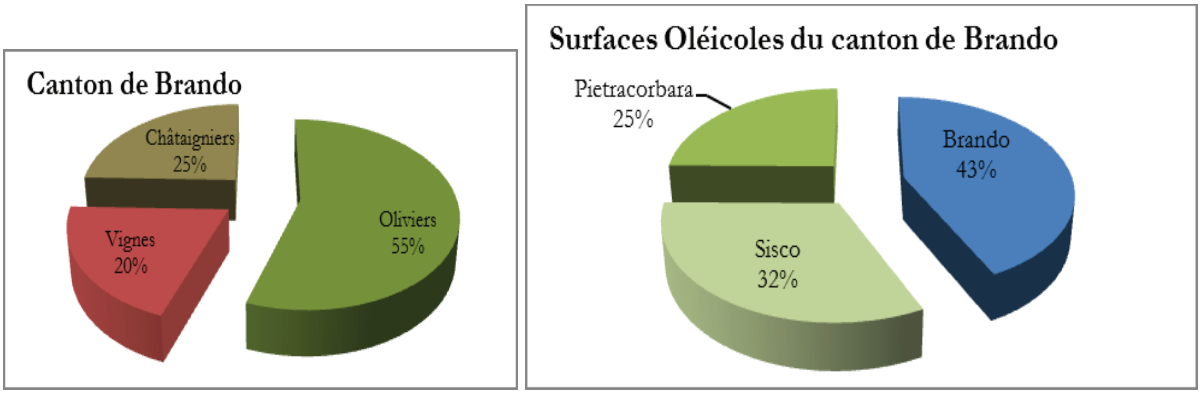
Graphique 92 : Répartition des 3 cultures & surfaces oléicoles dans le Cap Corse, ar.de Bastia.(%) (cadastre)

Les surfaces des trois cultures : vigne : 1711,98 hectares ; oliviers : 1131,87 hectares ; châtaigniers : 344,57 hectares.



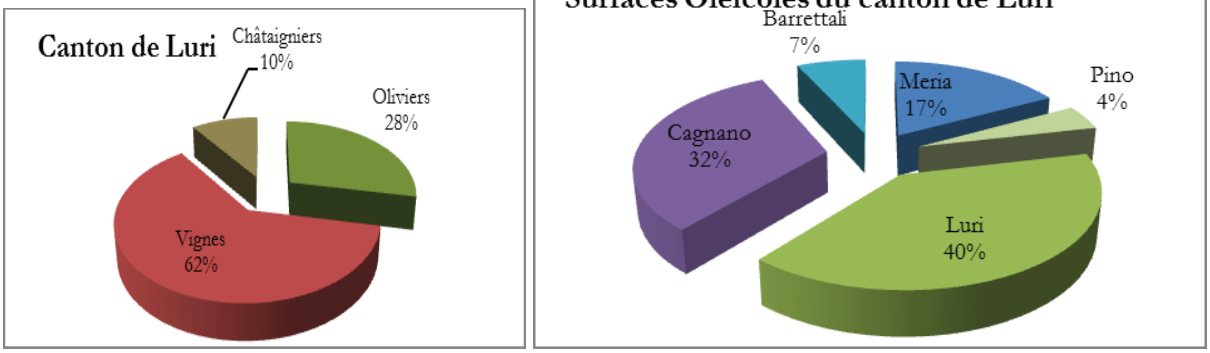
Graphique 93 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de San Martino di Lota.%

Les surfaces oléicoles représentent 281,53 hectares, autant que les vignes.



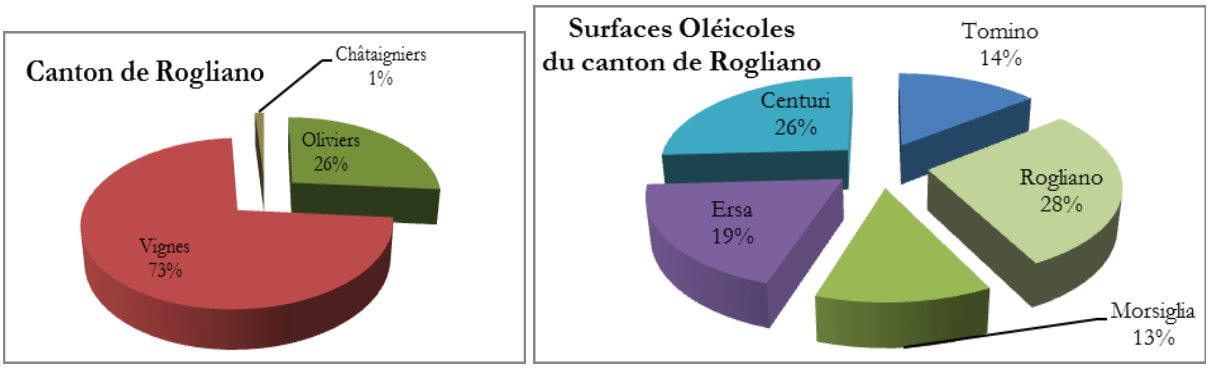
Graphique 94 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Brando.(%) (cadastre)

Les trois cultures sont présentes dans ce canton, mais les oliviers qui couvrent 270, 97 hectares, sont deux fois plus étendus que les vignes ou les châtaigniers.



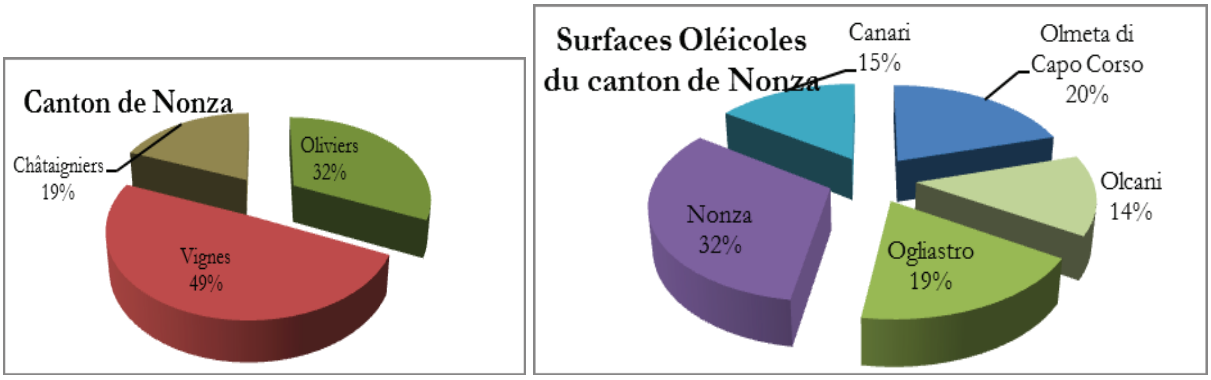
Graphique 95 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Luri.(%) (cadastre)

Dans ce canton, la vigne est deux fois plus étendue que l'oliveraie qui représente 242,05 hectares.



Graphique 96 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Rogliano.(%) (cadastre)

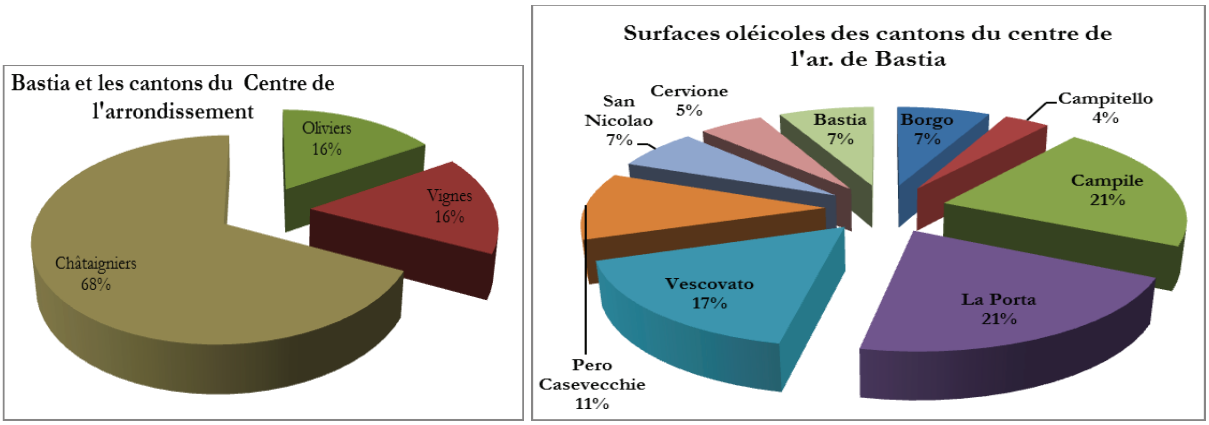
La vigne, ici aussi, domine largement, les châtaigniers sont pratiquement absents et les oliviers couvrent 230,28 hectares.



Graphique 97 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Nonza.(%) (cadastre)

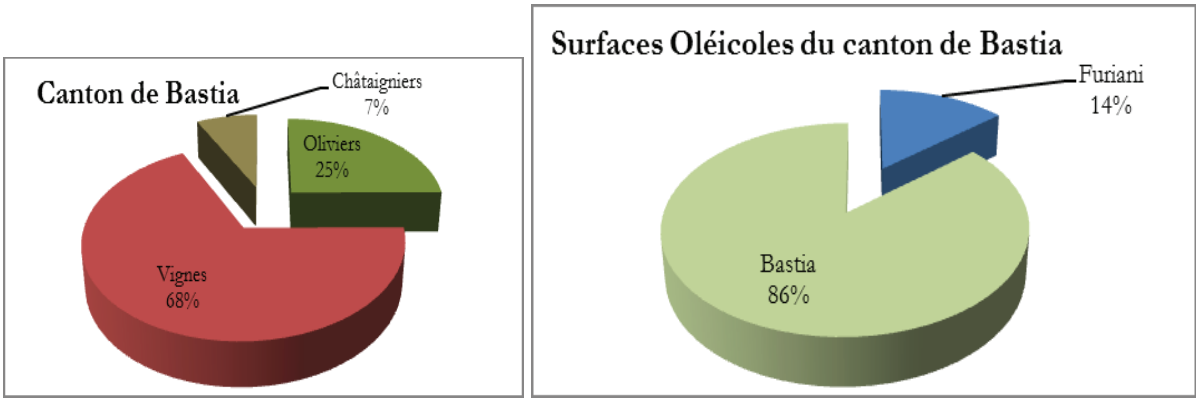
Les trois cultures sont présentes dans ce canton, mais les surfaces viticoles sont plus importantes. Les oliviers représentent 107,02 hectares.

Bastia et les cantons du Centre de l'arrondissement



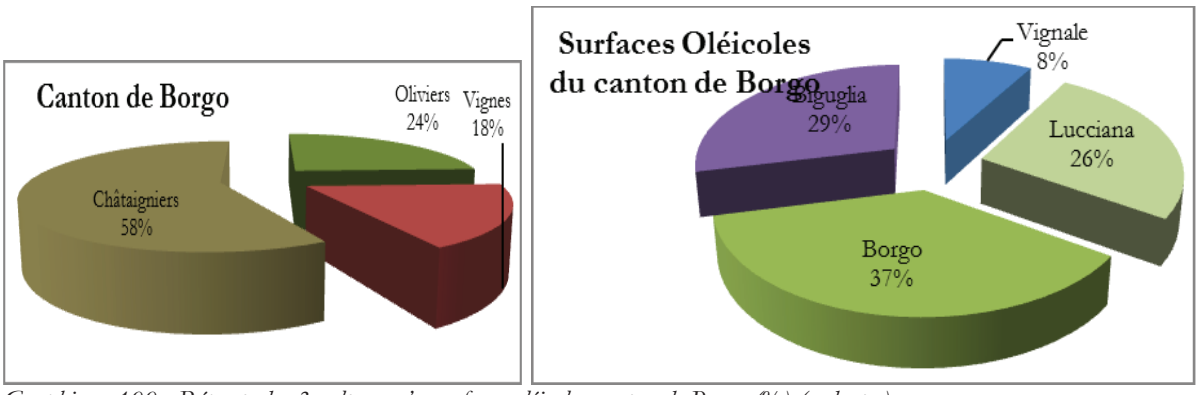
Graphique 98 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles des canton du centre de l'ar. de Bastia.(%) (cadastre)

La surface des trois cultures : châtaigniers : 9900 hectares ; oliviers : 2358,74 hectares ; vigne : 2328, 43 hectares.



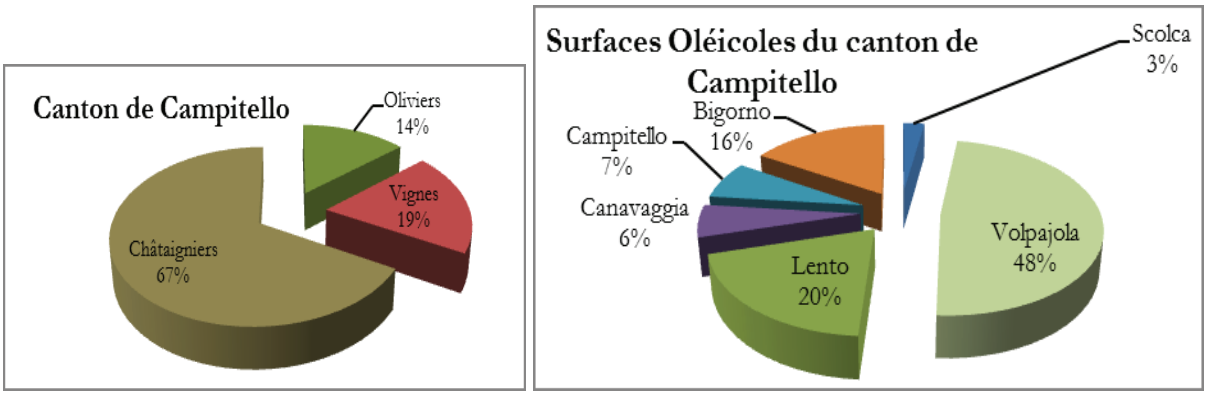
Graphique 99 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Bastia.(%) (cadastre)

Les vignes dominent dans ce canton ; les châtaigniers sont peu nombreux ; l'oliveraie qui couvre 176,68 hectares se concentre sur la commune de Bastia.



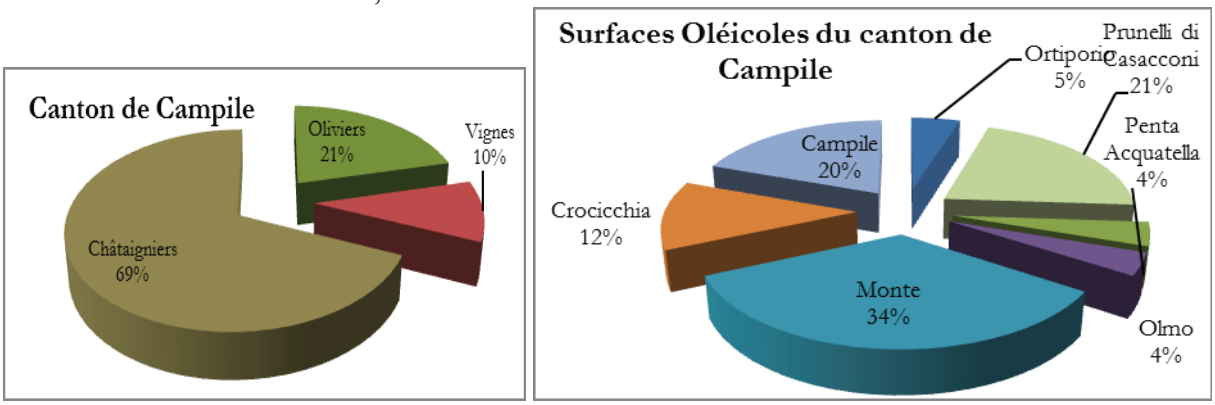
Graphique 100 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Borgo.(%) (cadastre)

Dans ce canton, les châtaigniers couvrent la plus grande surface. Les oliviers représentent 172,67 hectares.



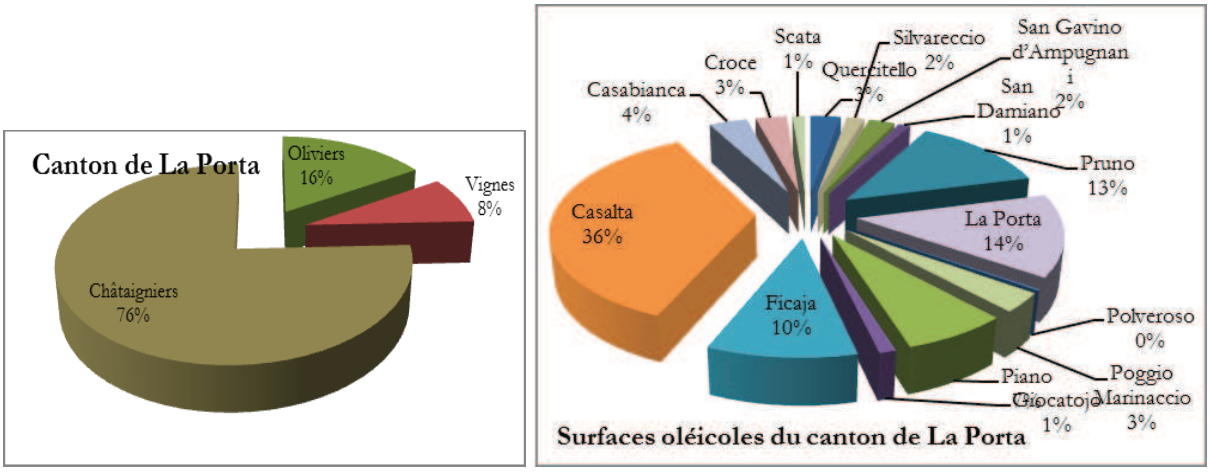
Graphique 101 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Campitello.(%)(cadastre

Ici aussi, les châtaigniers sont les plus nombreux ; la vigne est présente dans toutes les communes ; les surfaces oléicoles couvrent 84,19 hectares.



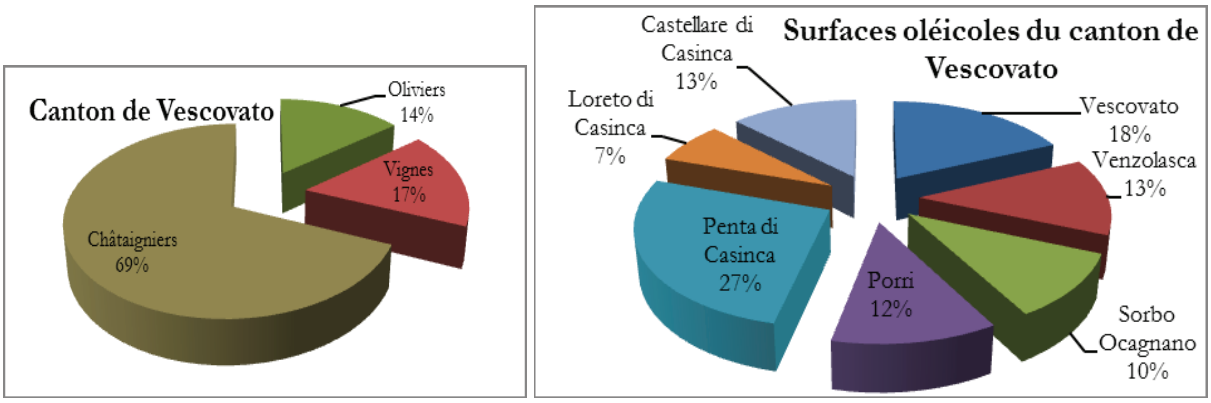
Graphique 102 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Campile.(%) (cadastre)

Dans ce canton voué aux châtaigniers, la vigne est sutout située sur le territoire de Monte et les oliviers qui occupent 499,42 hectares se répartissent sur toutes les communes, en plus grand nombre cependant, sur Monte, Prunelli et Campile.



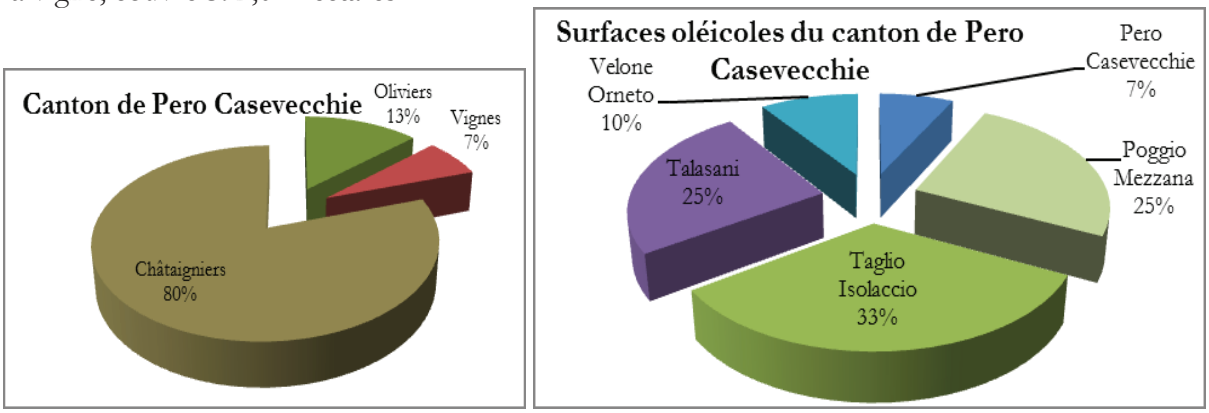
Graphique 103 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de la Porta.(%) (cadastre)

Dans ce canton couvert de châtaigniers, les oliviers représentent 499,15 hectares.



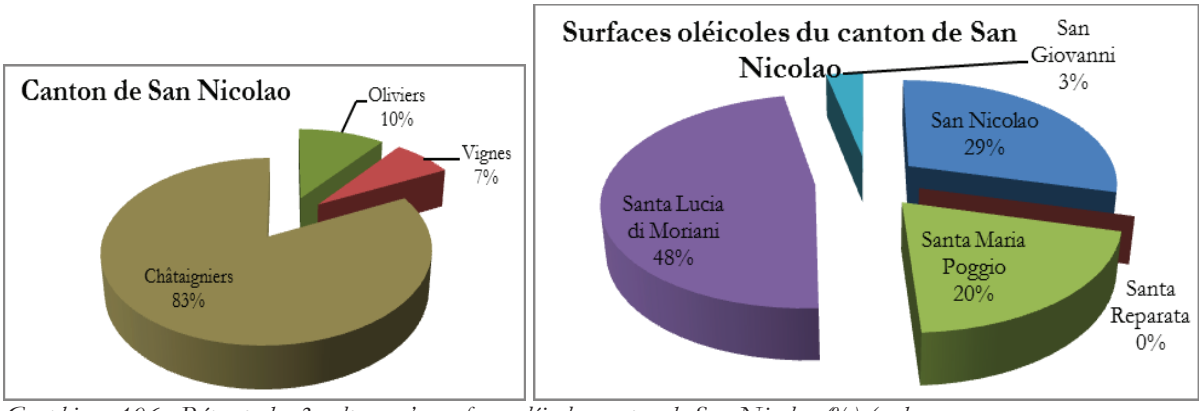
Graphique 104 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Vescovato.(%) (cadastre)

Les châtaigniers sont les plus nombreux, évidemment, et la culture oléicole, légèrement inférieure à celle de la vigne, couvre 392,01 hectares.



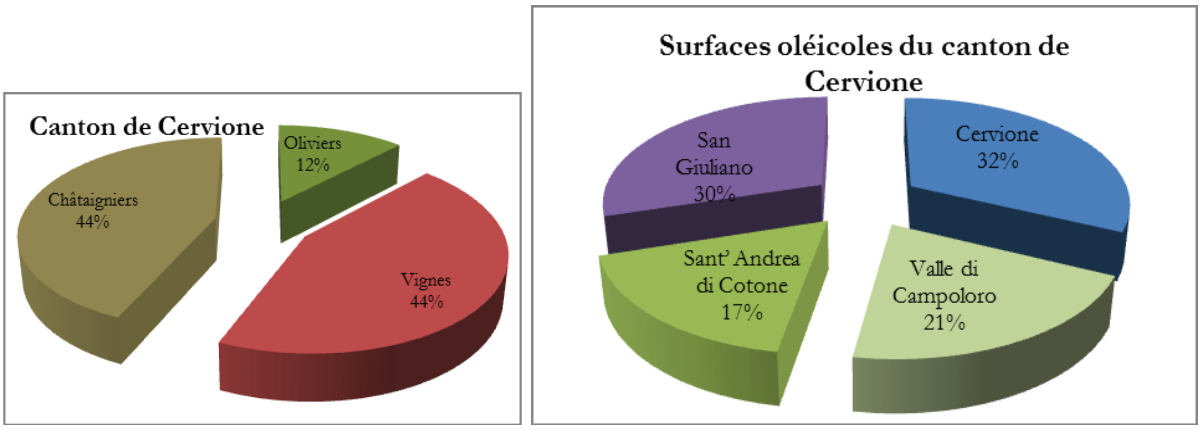
Graphique 105 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Pero Casevecchie.(%)

Dans ce canton où la châtaigneraie occupe presque tout le territoire, l'oliveraie s'étend sur 259,33 hectares.



Graphique 106 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de San Nicolao.(%) (cada

Ici, aussi, les oliviers couvrent une petite surface par rapport aux châtaigniers, qui est de 155,05 hectares.

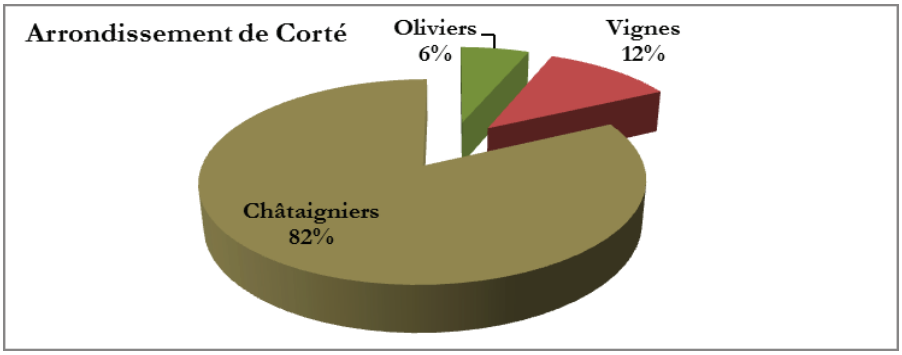


Graphique 107 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Cervione.(%) (cadastre)

Dans ce canton, les surfaces des vignes et des châtaigniers sont identiques. Les surfaces oléicoles sont de 120,23 hectares.

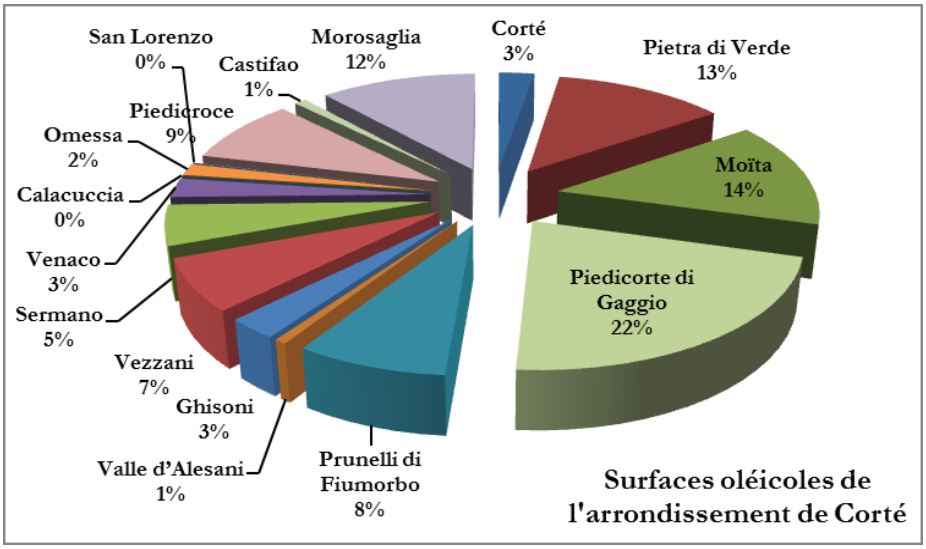
Arrondissement de Corté

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e^ siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Corté.



Graphique 108 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Corté.(%) (cadastre)

Les surfaces des trois cultures : châtaigniers : 12521,34 hectares ; vignes : 1765,48 hectares ; oliviers : 930,55 hectares.



Graphique 109 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Corté.(%) (cadastre)

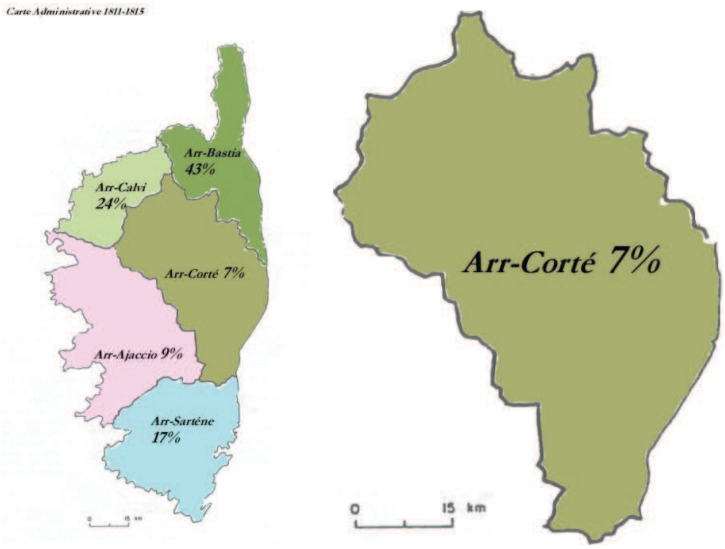
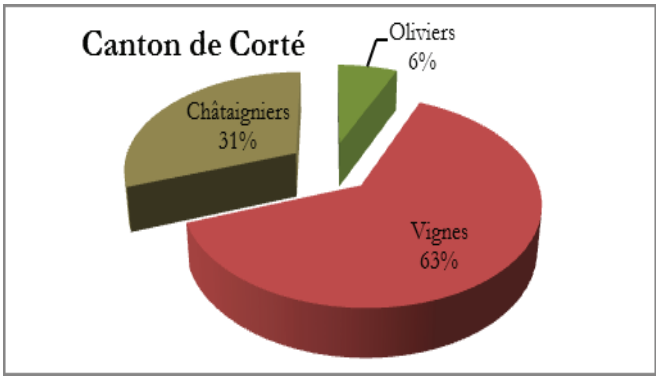


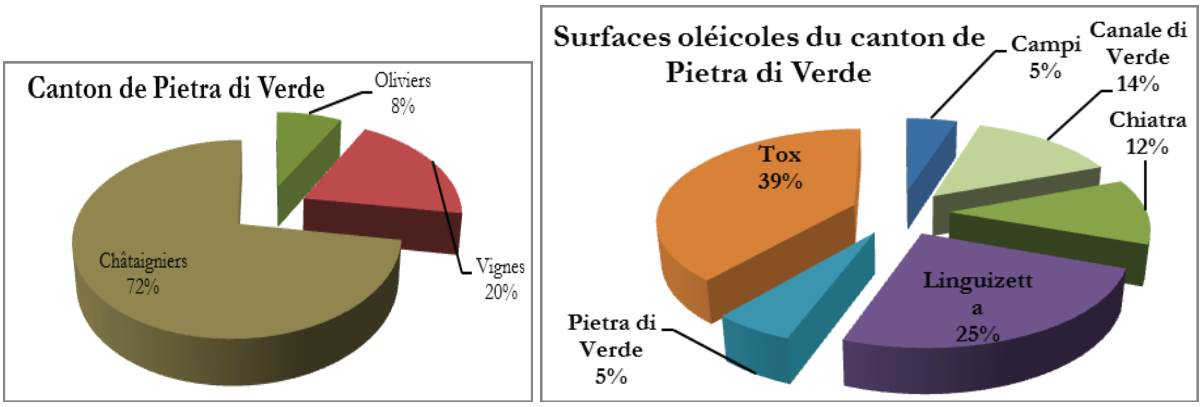
Figure 49 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Corté au XIX^e siècle.(%) (cadastre)

Tableau 94 Annexe 2c : arrondissement de Corté, superficies des 3 cultures (Oliviers, châtaigniers, vignes) (Données cadastre XIX^e, %).



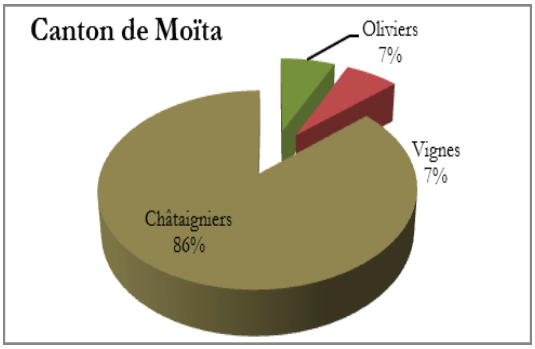
Graphique 110 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Corté.(%) (cadastre)

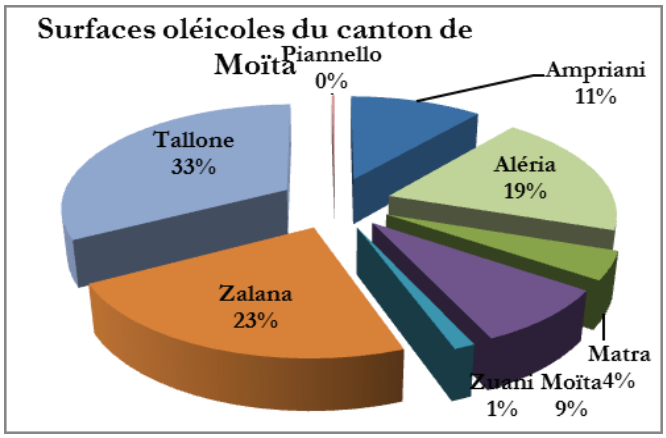
La culture dominante dans ce canton est la vigne, suivie par les châtaigniers, les oliviers représentent 24,46 hectares.



Graphique 111 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Pietra di Verde.(%)

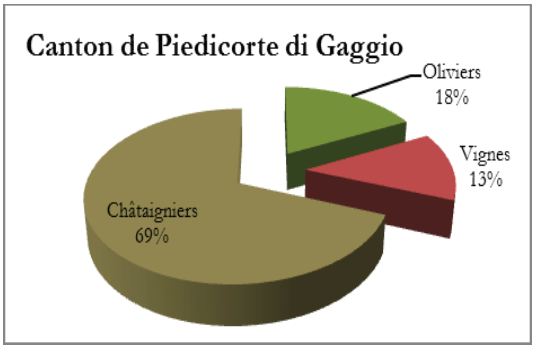
Malgré une prégnance forte du châtaignier, la vigne est présente et les surfaces oléicoles couvrent 117,56 hectares.

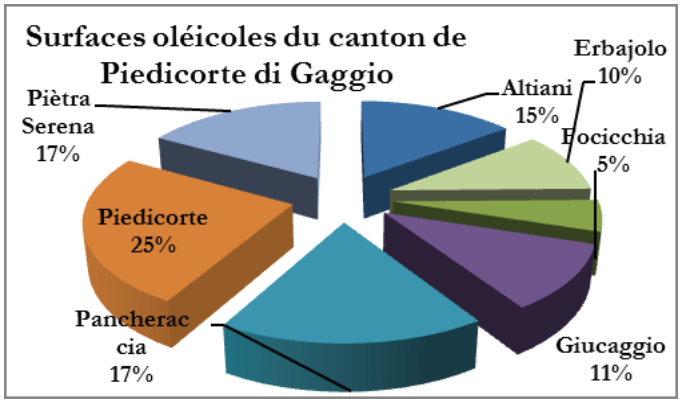




Graphique 112 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Moïta.(%) (cadastre)

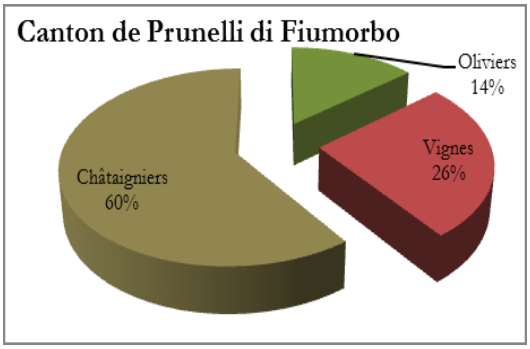
La même remarque s'applique à ce canton où les oliviers occupent 132,02 hectares, une surface équivalente à celle des vignes.

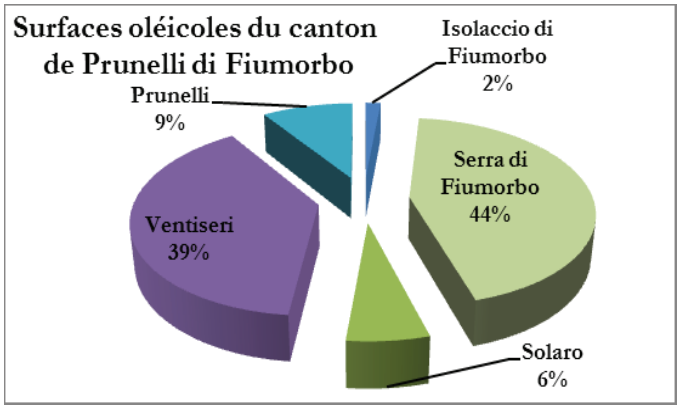




Graphique 113 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Piedicorte di Caggio. %

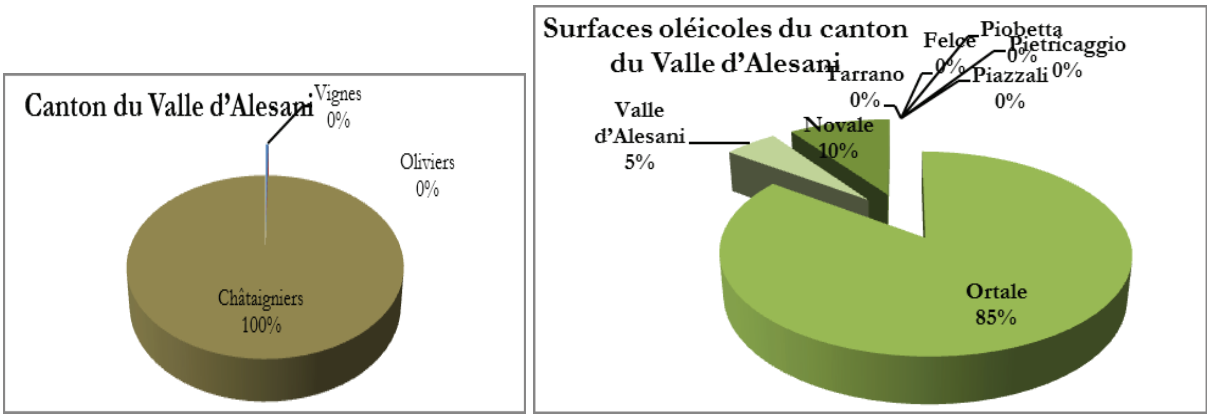
Avec une surface deux fois moins grande que celle du canton de Moïta, les châtaigniers sont toujours la culture la plus importante. Les oliveraies, un peu plus étendues que les vignes, représentent 202,29 hectares.





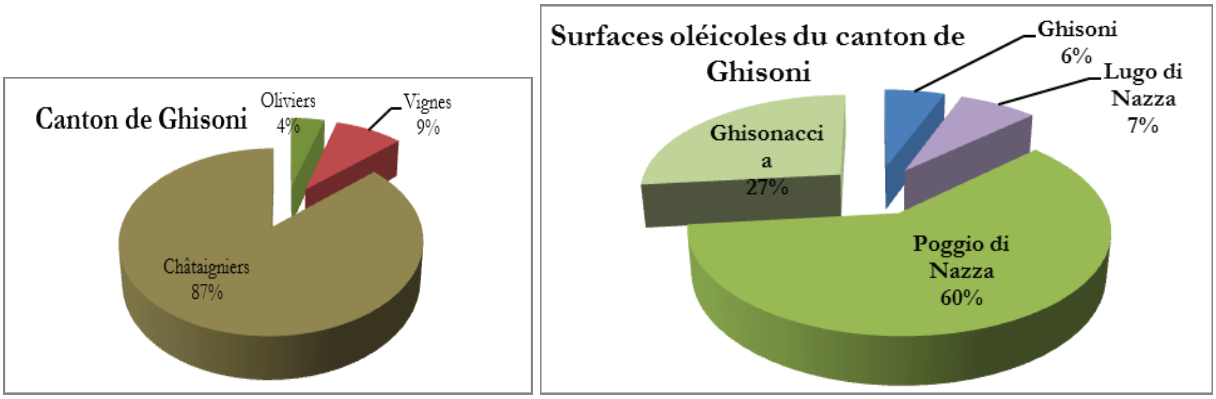
Graphique 114 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Prunelli di Fiumorbo.%

Les châtaigniers sont ici aussi la culture dominante ; les surfaces oléicoles moins importantes que celles des vignes couvrent 73,14 hectares.



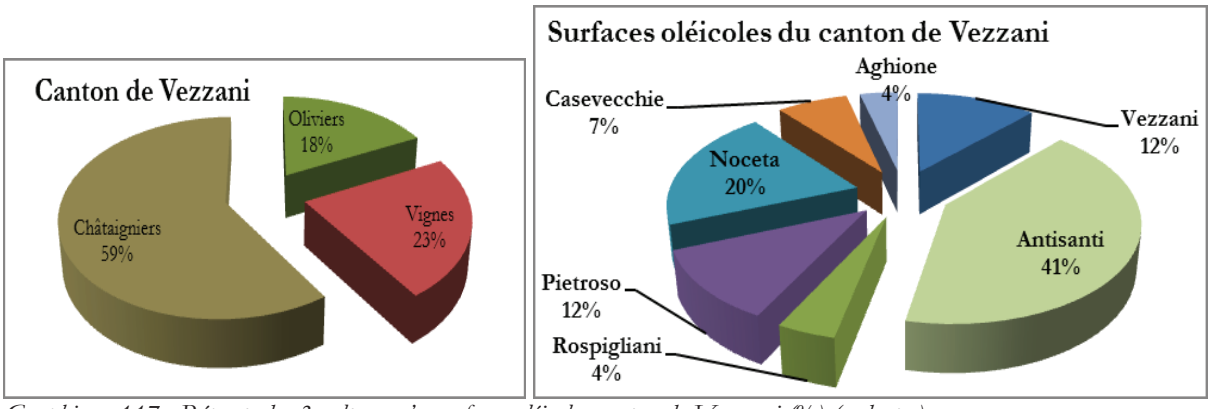
Graphique 115 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton du Valle d'Alesani.%

La culture oléicole faiblement représentée pour que le pourcentage soit pris en compte (moins de 1%) se rencontre, néanmoins, à Ortale d'Alesani, essentiellement, sur 5 hectares.



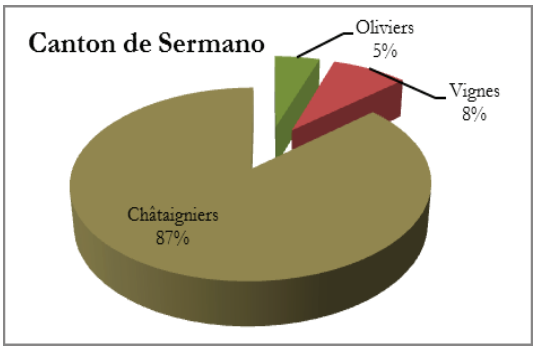
Graphique 116 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Ghisoni.(%) (cadastre)

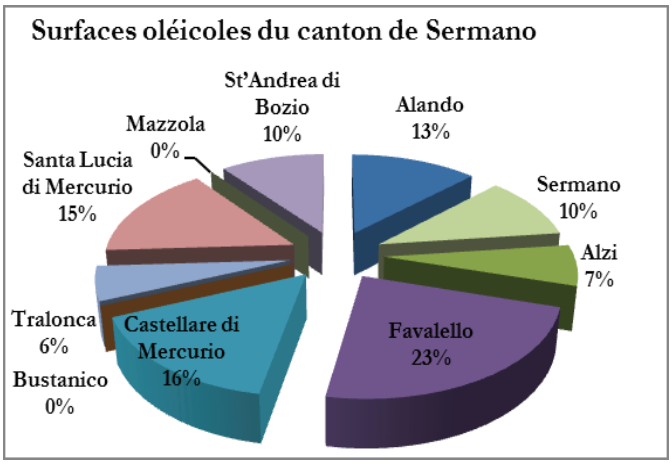
La culture oléicole, peu développée sur 26 hectares.



Graphique 117 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Vezzani.(%) (cadastre)

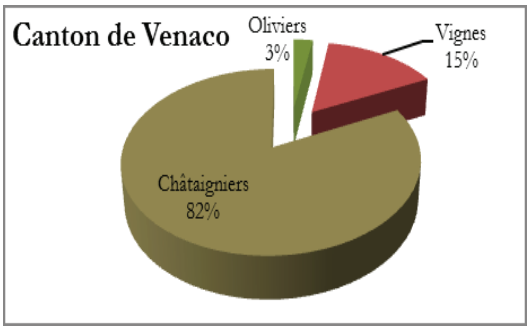
Moins importante que celle des châtaigniers, la culture oléicole concerne 63,95 hectares.

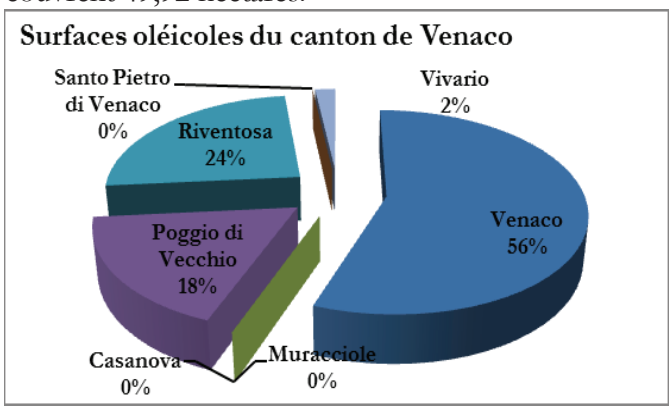




Graphique 118 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Sermano.(%) (cadastre)

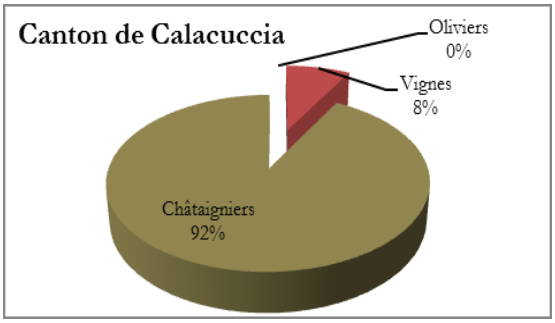
Peu représentés dans ce canton, les oliviers couvrent 49,92 hectares.





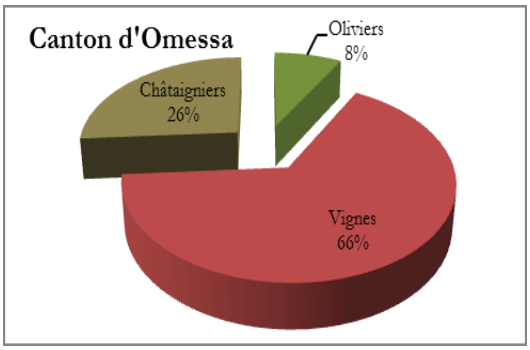
Graphique 119 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Venaco.(%) (cadastre)

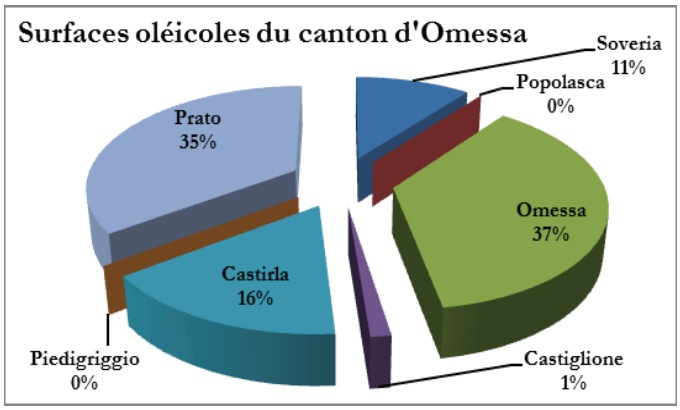
Les surfaces oléicoles représentent 23,88 hectares.



Graphique 120 : Répart. des 3 cultures canton de Calacuccia.(% cadastre)

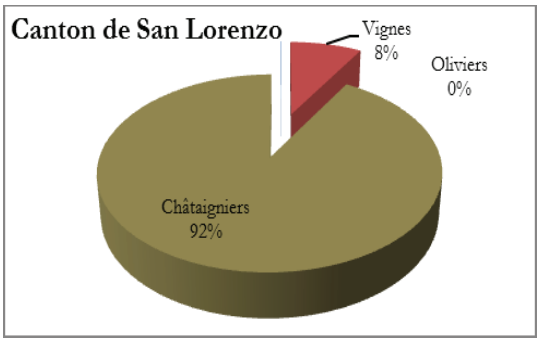
La culture oléicole est absente.





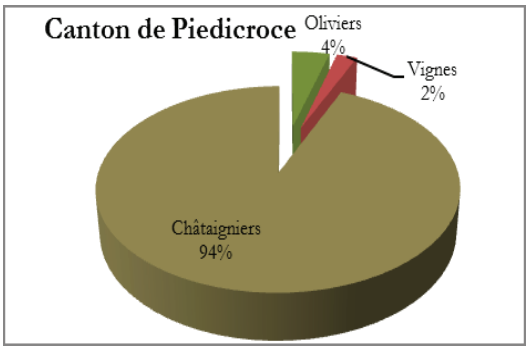
Graphique 121 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Omessa.(%) (cadastre)

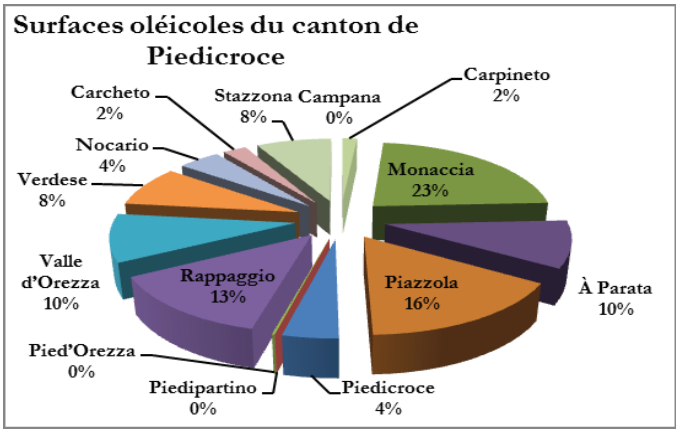
Dans ce canton, les oliviers ne couvrent qu'une quinzaine d'hectares.



Graphique 122 : Répart. des 3 cultures canton de San Lorenzo.(%) (cadastre)

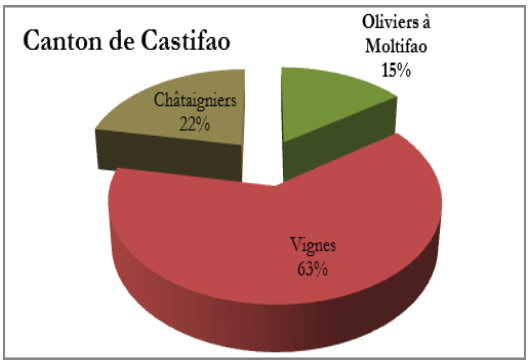
La culture oléicole est absente.





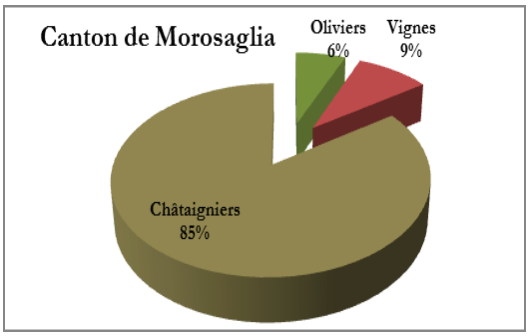
Graphique 123 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Piedicroce.(% cadastre)

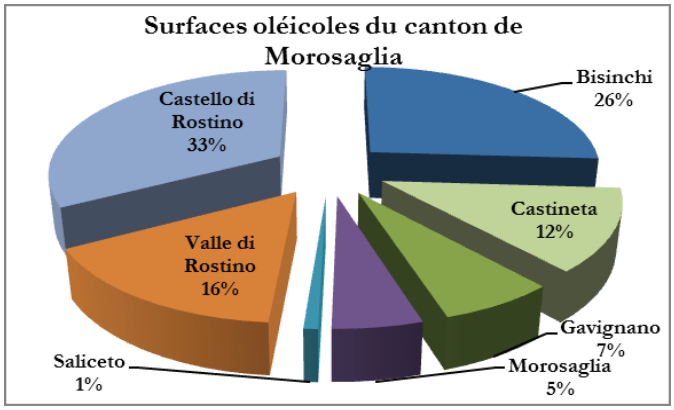
Malgré une présence écrasante des châtaigniers, les surfaces oléicoles représentent 81,61 hectares.



Graphique 124 : Répart. des 3 cultures canton de Castifao.(%) (cadastre)

Les oliviers ne couvrent que 8,4 hectares, sur le territoire de Moltifao.





Graphique 125 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Morosaglia.(% cadastre)

Dans ce canton couvert de châtaigniers, les oliviers occupent 107,09 hectares, une surface inférieure à celle des vignes.

d) Perception du paysage oléicole en Corse au XIX^{e} siècle

A travers différents rapports de responsables politiques, d'enquêtes administratives, mais également d'articles de journalistes, de récits d'auteurs, de voyageurs, nous pouvons connaître le paysage oléicole au XIX^{e} siècle.

Un article de "l'Insulaire Français" du mercredi 11 octobre 1837 met en lumière la culture oléicole en Corse : « La Corse est le pays de l'olivier ».

« les céréales sont loin d'être cependant la production la plus importante de la Corse. Il y a une autre branche d'agriculture qui offre bien plus d'avantages et d'avenir. La Corse est le pays de l'olivier. L'olivier y vient partout, depuis les ports de la mer jusqu'à 1000 pieds au-dessus de son niveau. Placez-le dans une terre d'alluvion, il y prendra les formes d'un arbre de haute futaie. Donnez-lui une terre moins riche, aride même, il n'atteindra pas des proportions aussi colossales, mais, il n'en sera que plus productif. C'est ce qui trompe plusieurs voyageurs sur le compte de cette île. On ne songe pas que du milieu de ses broussailles et de ses rochers peuvent s'élever des arbres d'une valeur précieuse, rapportant beaucoup et n'exigeant que fort peu de soins ».

Figure 50 Annexe 2d : Corse, "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837.

Nous avons choisi de montrer la perception du paysage des auteurs par arrondissement.

Arrondissement de Calvi

En ce qui concerne la Balagne, certains auteurs font part de leurs observations relatives à la culture agricole, notamment la culture de l'olivier, d'autres font des descriptions qui mettent en valeur le paysage .

F.Gregorovius[125] écrira : « *si dice che non ci sia in Italia contrada in cui l'ulivo assume proporzioni maestose come in Balagna ; qui certamente l'ulivo ha richezza di fronde e fecondità straordinaria. Nell'isola ci sono varie specie d'olivi : i Sabinacci, i Saraceni, i genuvesi ; questi ultimi i più comuni e la loro introduzione viene attribuita ad Agostino Doria che forzo si dice, gli isolani a farne grandi piantagioni, ecco dunque un pacifico monumente della dominazione genovese ».*

Atanasio Basetti [126], en 1831, apprécie le vin : « *vino piccante e soavissimo »*[127]. Il ne fait aucune remarque au sujet des oliviers.

M.Valery[128] en 1838, dans son voyage à travers la Corse, décrit ce paysage *:* « cette apparition de la Balagne avec sa végétation d'oliviers, d'orangers est d'un charmant effet…cette riante contrée, la plus civilisée, la plus riche…les habitants ici, ne font pas appel aux Lucquois…les habitants d'Île-Rousse : Arena, Blasini, Savelli… ». Il cite les variétés d'oliviers : « Ces beaux oliviers de la Balagne portent les noms de Sabin (Sabinacci), Sarrazin (Saracen) et Génois (Genovesi), dynasties d'arbres qui remontent aux premiers temps de l'histoire du pays. Les deux premières espèces sont devenues rares, la deuxième malgré son odieux surnom est la meilleure et la plus convenable ; elle fut introduite sous l'administration du Commissaire Augustin Doria » (contrairement au Midi, 1710 fut une année d'abondante récolte) et précise : « l'avantage que l'île pourrait tirer d'une telle culture ».

Eusèbe Girault,[129] en 1838, indique que le canton de Belgodère a des montagnes plantées en vignes et en oliviers. Les cantons d'Algajola et de Calvi font du commerce d'huile d'olive. Calvi fait aussi du commerce de vin et Île-Rousse fait du commerce.

D'après l'ouvrage[130] collectif sur Monticello, les terres de plaine comptaient très peu d'oliviers ; ces derniers poussaient sur les zones rocheuses parmi les oléastres. Une distinction est faite entre ceux à très petites feuilles aux pointes très denses appelées en Corse *Sprughjghunute,* et ceux à feuilles plus grosses, laissant croire à une évolution du premier spécimen, se chargeant de fruits petits et noirs, intermédiaires entre la première et la troisième catégorie, ceux à feuilles beaucoup plus grandes, à fruits noir foncé, nettement plus gros, produisant beaucoup, assez proches de l'olivier greffé.

Les oliviers occupaient essentiellement les collines et les pentes du territoire, avec une densité moyenne de 30 arbres à l'hectare, donc potentiellement plus de 30 000 pieds et une production possible de 360 à 400 tonnes d'huile bisannuellement.

Dans le cadre de l'Enquête agricole de 1866, des séances, sous la présidence de M. Abbatucci, sont organisées dans les arrondissements. Les réponses des notables montrent l'essor des cultures, notamment celle de l'olivier.

Dans l'arrondissement de Calvi, lors de la séance[131] du 23 novembre, M. Joseph Costa, propriétaire, demeurant à Île-Rousse, note une forte campagne de greffes de sauvageons.

---

125 Ferdinand Gregorovius, (1821-1891), Corsica : *Picturesque, historical, and social, Roma*, Voghera, Trad. Pietro Lucciana, professeur au lycée de Bastia, B.S.S.H.N.C., Bastia, Imp. Et Librairie Veuve Eugène Ollanier, éd. or. 1854, réed., d'après Eugène Ghérardi, Dictionnaire historique de la Corse, (sous la direction) d'Antoine Laurent Serpentini, Albiana, 2006. (Livre numérique Google).

126 Atanasio Basetti, (1798-1888), *Viaggio attraverso la Corsica nel 1831,* in *Corsica Antica e Moderna,* n°4, 1937.

127 *Op. cit.* p. 240, Giuseppe Michel, *Segnalazione* : économie, in écho de la Corse (15-03-1934).

128 M.Valery, *Voyages en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne*, Bibliothécaire du Roi aux Palais de Versailles et de Trianon, Imp. Société Belges de Librairie, Hauman et Cie, 1838. (Livre numérique Google).

129 Eusèbe Girault de Saint Fargeau, description extraite du « *Guide pittoresque du voyageur en France* », publiée en 1838. (Livre numérique Google).

130 Vingt chapitres de l'histoire de Monticello, Association d'études Historiques et Généalogiques de Monticello, Albiana.

131 A.D.H.C., 20J22, Paul Abbatucci Séverin., rapporteur, *Enquête agricole 1866*, 2ème série, 28ème circonscription, Corse, Ministère de l'Agriculture, du Commece et des Travaux Publics, Imprimerie Impériale, 1867.

D'après Romulus Carli[132], en1885, les oliviers de Balagne se distinguent des autres oliviers de Corse par la singularité de leur taille : « D'où lui viennent-ils ces arbres gigantesques uniques en Corse, biscornus, efflanqués au feuillage toujours terne, d'un vert cendré... ».
« Ce sont généralement des arbres de haute futaie, quelques-uns d'entre eux atteignant des dimensions considérables ; ils ressemblent à s'y méprendre à ce que nous avons eu la bonne fortune de voir en Kabylie, en Syrie et dans certaines parties de l'Italie. Si bien qu'en suivant le chemin de grandes communications nº 9, d'Île-Rousse à Ville et Speloncato, nous en avons remarqué sur le territoire de ces deux villages dont le tronc mesure vers la base trois mètres de diamètre soit sept mètres de circonférence et d'une hauteur de 15 à 20 mètres! »
Victor-Eugène Ardouin-Dumazet [133] lors d'un voyage en Corse en 1896, commence par la Balagne et décrit d'abord, l'amphithéâtre d'Île-Rousse : « la montagne de Capo Corbino qui la domine et la sépare de la Balagne a de beaux massifs d'oliviers semés de villages… »
« Nulle terre ne peut donner une telle impression de fécondité. Des oliviers centenaires aux troncs noueux couvrent les pentes… ». Le caractère fertile des terres de Balagne a été souligné par tous les observateurs.
Ce paysage est marqué par l'empreinte de l'olivier, mais aussi par la cohabitation avec d'autres essences arboricoles typiques du Bassin Méditerranéen : « les chênes verts se mêlent aux oliviers dont quelques-uns ont plus de 10 m de tour ».
L'auteur poursuit son périple en s'arrêtant dans le village de Belgodère où il réalise à grands traits une représentation fort élogieuse de la mise en valeur des terres de cette commune : « la petite ville toute blanche entourée de belles villas égrène ses maisons sur le flanc d'un rocher dans un fouillis de chênes, d'oliviers, de mûriers et de figuiers ».

Arrondissement de Bastia

Le Nebbio
Atanasio Basetti [134], en 1831, note que c'est le diocèse qui est propriétaire d'un pressoir, d'oliveraies et d'un couvent : « Diocesi di Nebbio : « *il vescovo aveva in* Patrimonio *un mulino frantoio che rendeva 15 lire l'anno e la metà dell'olio (1770)* »et la *Pieve* d'Olmeta (en 1787), *« terre è ulivi stimati a 80 lire, e un cunvento ».*
Pour Eusèbe Girault[135], en 1838, le canton de Lama abonde en oliviers qui sont très productifs, les huiles de Lama sont comparables aux huiles d'Aix et sont fort recherchées dans le pays ; dans le canton de Santo Pietro di Tenda, les montagnes sont propres à la culture des grains, de la vigne et surtout des oliviers ; le canton d'Oletta est couvert de vignes et d'oliviers ; le canton de Saint Florent produit du blé, de l'huile ; le canton de Murato abonde en oliviers et en châtaigniers.
M.Valery[136] en 1838, ne mentionne pas d'olivier. Il fait une remarque sur la contrebande : « la contrebande qui arrête toute tentative d'industrie en Corse y est générale, populaire et presque convenue ».
Parmi les propriétaires qui participent aux séances organisées lors de l'enquête agricole de 1866, dans le Nebbio, M. Morati, propriétaire, conseiller honoraire à la Cour Impériale de Bastia, indique que dans le Nebbio [137] , l'olivier est greffé partout, il n'y a plus de sauvageons.
Les oliviers donnent beaucoup d'espoir. Depuis vingt ans, les plantations ont doublé et la production d'huile a augmenté de 25%. Le Nebbio a adopté la culture génoise pour l'olivier.
(Il y a 150 hectares de terre). Le châtaignier a quintuplé depuis vingt ans. La plantation a fait diminuer le nombre de chèvres.

---

132 Romulus Carli, *"Coup de plume d'un enfant de la Balagne",* extraits d'un opuscule publié en 1885, ollagnier, Bastia, 60 p., Description des oliviers et de la culture de l'olivier en Balagne.
133 Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, la soixantaine de volumes, *Voyage en France : La Corse Balagne, Nebbio, Cinarca, Niolo, Casinca, Castagniccia, cap Corse, Bouches de Bonifacio*... 3e édition, Volume 14, Berger-Levrault, 1911, 383 p.
134 Atanasio Basetti, *op. cit., Viaggio attraverso la Corsica nel 1831.*
135 Eusèbe Girault de Saint Fargeau, *op. cit., Guide pittoresque du voyageur en France.*
136 M.Valery, *op. cit., Voyage en Corse,* p. 47.
137A.D.H.C., 20J22, *op.cit.*, *Enquête agricole 1866.*

Pour M. Morati-Gentile, propriétaire à Murato, l'oléiculture est la branche qui a le plus progressé depuis 1855. L'olivier est d'un bon rapport. Les insectes provoquent de grands ravages. Les plantations sont poursuivies. Le châtaignier a doublé.
M. Casta, propriétaire à Santo Pietro et membre du conseil général, répond que la proportion est de 1 à 4 depuis vingt ans, en faisant remarquer qu'à Casta, depuis l'ouverture de la route impériale[138], les plantations ont doublé avec la construction de 25 à 30 maisons d'exploitation dans cette localité.

Le Cap
Eusèbe Girault remarque que le canton de Brando abonde en oliviers et en vignes qui sont souvent ravagés par l'influence du vent du sud-ouest ; le canton de Luri cultive avec avantage sur son sol la vigne, les oliviers, les vins et les huiles de ce canton sont en général d'une excellente qualité ; le canton de San Martino di Lota est couvert d'oliviers et de vignes ; dans le canton de Nonza, à force de travail, on est parvenu à faire prospérer la vigne et l'olivier ; le canton de Rogliano : cette partie septentrionale de l'île mérite d'être visitée pour ses rivages plantés de vignes, d'oliviers, de figuiers, de palmiers… ; il est assez bien planté de vignes et d'oliviers.
Pour M.Valery, le Cap Corse [139] possède : « des rivages riches de vignes, d'oliviers, de figuiers… », « la culture sociale de la vigne qui annonce la sécurité, l'aisance et le progrès de la civilisation n'est pas moins bien entendue au Cap Corse que sur le Continent. L'exportation annuelle des vins s'élève de 3 à 400 000 francs ».
Les sources et les cours d'eau de la vallée ont fait de Luri, la commune du Cap la mieux pourvue en moulins, en 1660 ; l'auteur de la Cronichetta pouvait écrire : "au milieu de ces pays coule une grande rivière et le long de cette rivière on compte plus de 24 moulins où presque tout le Cap vient moudre son grain".
"Le fond de ce beau vallon est parfaitement bien cultivé à trois quarts de lieue à peu près de distance du village, tout en jardins bien arrosés et remplis de légumes excellents, en vigne, figuiers et oliviers". L'eau est également une source d'irrigation fantastique.
Monsieur Rendu, inspecteur général de l'Agriculture, écrit au préfet en 1851 : « Luri est une vallée délicieuse c'est sans contredit, le point de Corse où l'art agricole pris dans son ensemble a fait le plus de progrès, routes grandes et bien percées, cours d'eau abondants, filatures de soie, pressoir, moulins à huile et à grains ».

Bastia et les cantons du centre
Atanasio Basetti [140] relève des oliviers anciens à Borgo : «17 mai 1831, Borgo : *« vaghezza di qualche antico ulivo »*.
Eusèbe Girault indique que l'on récolte en abondance des grains, de l'huile à Borgo.
Puis, il dépeint Bastia : « Bastia est bâtie dans un amphithéâtre au milieu de jardins d'oliviers, d'orangers… et précise qu'il y a une fabrique de savon et que l'on fait du commerce de l'huile.
Dans la revue de la Corse de 1932, Fortuné Thiers relate, dans son *récit sur Bastia,* des souvenirs des années 1860. Dans une description du Nord de la ville, on peut lire : « entre le couvent des missionnaires et Toga, une plage déserte, un terrain vague et une vaste oliveraie ».

---

[138] Jeudi 3 avril 1845, un article dans "l'Insulaire Français" nous décrit la Corse : Le manque de routes pour le commerce. En 1845 la route qui passe par San Colombano pour atteindre Calvi est presque achevée… " Une autre route se construit également, c'est celle qui doit relier d'Île-Rousse au Nebbio et à Bastia. Cette route se continue aussi, seulement la direction qu'on doit lui donner par le Nebbio n'est pas encore arrêtée. Nous nous sommes déjà expliqué bien des fois sur ce sujet et nous espérons, dans l'intérêt de St Florent et des nombreux villages du Nebbio, qu'on s'arrêtera enfin au projet qui, en faisant passer cette route par le centre même de cette riche vallée, satisfera à la fois tous les intérêts bien entendus".. ..
[139] M.Valery, *op. cit., Voyage en Corse,* au Chp IX, p. 29-41.
[140] Atanasio Basetti, *op. cit., Viaggio attraverso la Corsica nel 1831.*

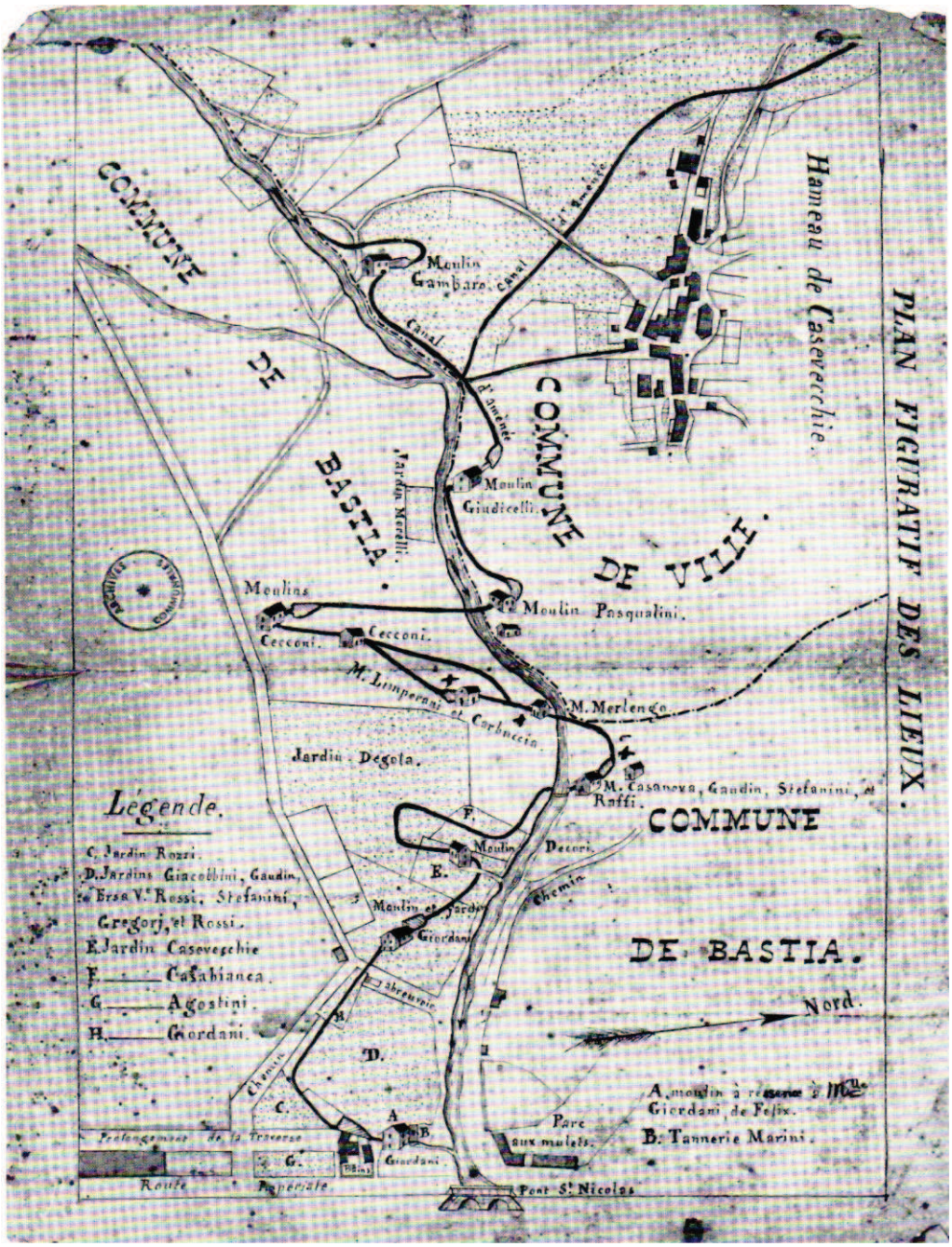


Figure 52 : Bastia en 1860, le Nord de la ville jardins et moulins… .

Dans les cantons du centre et sud de Bastia, Atanasio Basetti relève des oliviers, mais aussi des châtaigniers : Vescovato est un sentier bordé d'oliviers et de châtaigniers *« amenissimo sentiero, castagni è ulivi per ogni parte » ;* 20 mai, Loreto : *« sontuosa selva di castagni » ;* Silvareccio : *« bellissimi castagni ed ulivi li quali vanno scemando in numero a la porta trà castagni è vigneti » ;* Piobetta : *« castagni » ;* 25 mai, Aleria, *« qualche selvatico ulivo ».*

Eusèbe Girault[141]ne fait pas de de remarque pour le canton de Campile, mais dans le canton de Campitello : « on rencontre dans les vallées des vignes, des oliviers et quelques châtaigniers d'un rapport très médiocre ; dans le canton de la Porta, une vaste forêt de châtaigniers entrecoupée de vignes et d'arbres fruitiers ; le canton de Vescovato renferme toutes les cultures… » ; le canton de Pero e

[141] Eusèbe Girault de Saint Fargeau, *op. cit., Guide pittoresque du voyageur en France*.

Casevecchie renferme sur ses collines des vignes et des oliviers ; le canton de San Nicolao récolte beaucoup de châtaignes, d'huile et du vin et dans le canton de Cervione : on cultive avec avantage, l'olivier et le châtaignier.
Dans le cadre de l'enquête agricole, lors de la séance[142] du 26 novembre, M. Lota, ancien maire de Bastia, fait remarquer : « les propriétaires de nos localités sont tous des habitants aisés de Bastia, les capitaux ne manquent donc pas chez nous » ; « nous avons planté quelques oliviers assez gros pour être exempts des ravages causés par la dent du bétail. Ces arbres sont devenus magnifiques, ils nous promettent de très belles récoltes ».

Lors de la séance du 29 novembre, M. Charles Murati, propriétaire à Borgo, indique que les oliviers ont progressé de 2 à 3.

Lors de la séance du 27 novembre, M. Filippi, chef d'escadron d'état Major, membre du conseil général, propriétaire à Vescovato, fait savoir que depuis quinze ans les oliviers ont augmenté de 1/8, les châtaigniers d'1/20, la vigne de 50%.
M. Cacciaguerra, juge de paix, membre du conseil général du canton de Campitello, propriétaire, précise que l'olivier a augmenté de 25% depuis vingt ans et que la culture de l'olivier est souhaitée dans ce canton.
M. Suzzoni, conseiller à la Cour Impériale de Bastia, propriétaire à Cervioni, lors de la séance du 28 novembre, fait d'abord remarquer que la charrue Dombasle est de plus en plus employée dans le canton, puis malgré les découragements à cause de la larve, l'oléiculture progresse.
M. Massimi[143] , dans son rapport effectué en 1874 après une série de visites qui ne couvrent pas totalement l'espace insulaire, qualifie le canton de Cervione « de plus en plus viticole » et pour le canton de Vescovato, il note que sur les collines il y a de très beaux oliviers.
Victor-Eugène Ardouin-Dumazet[144] fera l'observation suivante pour la plaine de la Marana : « Sous les oliviers incultivés fleurissent de hauts asphodèles ».
L'auteur continue son récit de Ponte Leccia à Casamozza : « ici les pentes sont recouvertes de verdure : maquis, châtaigniers, olivettes, descendent jusqu'aux eaux transparentes ». Cette description concerne le tronçon observable à partir de la voie ferrée entre Ponte alla Leccia et Ponte Nuovo.
Il fait remarquer que l'arboriculture domine sur le flanc des coteaux, entre Ponte Novu et Casamozza (on arrive en plaine de Casinca) : « sur tous les ressauts de terrains, on voit des champs et des bouquets d'oliviers conquis sur le maquis ; il en est autour de Campitello, de Bigorno et de Lento, si gais au flanc du mont Maggiore, d'autres dans le beau bassin de Campile... partout des châtaigniers et des oliviers ; c'est la région par excellence de ces arbres utiles… on est sans cesse dans les châtaigneraies, sous les vertes olivettes ».
La présence de nombreux oliviers est nettement soulignée, témoin de changements relativement récents dans le paysage agraire de ces espaces où dominaient les châtaigniers et *l*e maquis. D'autres sources, notamment la documentation notariale, cadastrale et les diverses enquêtes statistiques, confirment ce développement tardif des oliveraies dans les gorges du Golo.
Concernant le canton de Vescovato, la description de Victor-Eugène Ardouin-Dumazet est particulièrement élogieuse : « c'est une des plus belles régions de l'île, plus riche encore d'aspect que la Balagne. Les oliviers et les châtaigniers couvrent les hauteurs jusqu'à plus de 1000 mètres… ». « Vescovato, capitale de la Casinca est reliée à la gare d'Arena, c'est à dire à la plaine par un chemin tracé à travers de superbes oliviers…La bourgade sourit dans les oliviers au feuillage léger. Plus haut s'étale sombre la nappe des châtaigniers ».
Cette impression paysagère de Vescovato est corroborée par les données chiffrées recueillies dans l'étude cadastrale de la commune.
Il rappelle que l'olivier entre en conflit avec la suprématie du châtaignier. A la fin du XVIII[e] siècle, un décret royal souhaitait limiter l'extension de la châtaigneraie au profit des blés, de la vigne et, surtout, de l'olivier, la culture du châtaignier étant considérée comme un facteur d'inertie

142 A.D.H.C., 20J22, *op.cit., Enquête agricole 1866*.
143 BSSHNC n°692/693, Rapport de 1874 de M. Massimi sur l'Agriculture en Corse (titulaire de la Chaire d'Agriculture à l'école Paoli de Corté quand il rédige ce rapport destiné aux services du ministre de l'Agriculture).
144 Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *op. cit.,Voyage en France,* p. 194.

de la société insulaire encourageant « l'indolence des Corses ». Grâce à la clairvoyance de Turgot[145] en particulier, ce décret ne fut pas appliqué.
En arrivant à Cervioni, il écrit : « on n'aperçoit que des vignes et des oliviers ».

Arrondissement de Corté

Eusèbe Girault[146] indique les productions agricoles : « Le canton d'Omessa, sans être très productif, est propre à la culture des oliviers et des arbres fruitiers ; le canton de Piedicorte produit abondamment du froment, de l'orge, des légumes, du vin et de l'huile ; le canton de Pietra est cultivé en blé, oliviers et vignes ; le canton de Sermano produit des olives et des châtaignes ; Serragio est propre à la culture des vignes et de l'olivier ».
Lors de la séance[147]du 19 novembre organisée pour l'enquête agricole de 1866, M. Sylvestre Rochesani, cultivateur à Corté, fait connaître qu'il a établi une pépinière privée. Il existe aussi une pépinière d'arrondissement, mais il n'y a pas de préjudice car l'oléiculture est en pleine expansion.
M. Ordioni, cultivateur, domicilié à Corté, indique que l'olivier a doublé depuis vingt ans comme le châtaignier. M. Simon Pierre Stefani cite aussi la vigne parmi les cultures les plus prospères.
Un araire plus puissant favorise le développement de l'olivier.
Dans son Rapport, en 1874, M. Massimi mentionne pour Piedicorte di Caggio que les oliviers tiennent une place relativement importante ; la visite du canton de Moïta n'évoque pas de remarques particulières.
Concernant la région de Venaco, Victor-Eugène Ardouin-Dumazet dépeint le paysage : « cependant le pays est bien cultivé, les prairies, les vignes et les chaumes s'étendent jusqu'au sommet des montagnes. Des bosquets d'oliviers et de châtaigniers font une verte parure aux collines »

Arrondissement d'Ajaccio

Dans son ouvrage[148], *le Maquis corse*, Laurence Lorenzi précise : « l'olivaie d'*oliveto* date de la Restauration, dans le nord-ouest d'Ajaccio, conquise aux dépends des vignobles ».
M. Valery[149] remarque les oliviers nombreux à Ajaccio : « j'étais allé visité le *Casone*, grand jardin couvert d'oliviers »… « Les *Milelli*, jardin d'oliviers ». « A Fozzano où domine un fertile vallon planté de vignes et d'oliviers… ». Il note le développement de l'agriculture [150]: « l'agriculture n'a pas laissé de faire quelques progrès en Corse »… « Enfin, les terrains cultivés qui en 1791 n'occupaient que les 3/10 de la surface cultivable de l'île en occupent aujourd'hui 1/10 de plus ».
Eusèbe Girault[151] exprime son admiration pour Ajaccio : « le paysage a de la grandeur, à gauche des vignobles et des bouquets d'oliviers. Ajaccio a une huile d'olive renommée » ; puis, il fait des observations sur les productions agricoles des autres cantons : le canton de Sainta Maria renferme 19 communes, la partie basse de ce canton produit des légumes, des vins et de l'huile… ; le canton de Salice, dans sa partie basse, fournit de l'huile et du vin en assez grande quantité ; le canton de Sarrola, le territoire bien cultivé renferme du froment, de l'huile, du maïs ; dans le canton de Vico se pratique un commerce de l'huile et des vins ; dans le canton de Soccia on cultive « médiocrement l'olivier ». Pour le canton de Sari d'Orcino, il n'est rien mentionné.

---

145 Anne Robert Jacques Turgot, baron de l'Aulne, appelé Turgot (1727 -1781), homme politique et économiste français.
146 Eusèbe Girault de Saint Fargeau, *op. cit., Guide pittoresque du voyageur en France*.
147 A.D.H.C., 20J22, Paul Abbatucci Séverin., rapporteur, *Enquête agricole 1866*, 2ème série, 28ème circonscription, Corse, Ministère de l'Agriculture, du Commece et des Travaux Publics, Imprimerie Impériale, 1867.
148 Laurence Lorenzi, *le Maquis corse*, d'après des textes anciens et modernes, édition l'Harmattan, 2002, p. 67.
149 M.Valery, *op. cit., Voyage en Corse,* p. 205.
150 M.Valery, *op. cit., Voyage en Corse,* p. 173.
151 Eusèbe Girault de Saint Fargeau, *op. cit., Guide pittoresque du voyageur en France*.

Lors de la séance[152] du 15 novembre organisée dans le cadre de l'enquête agricole de 1866, pour M. Italiani de Casaglione, l'état de l'agriculture est en prospérité. Pour M. Emily de Sainte Marie de Sicchè, la vigne et l'olivier sont en pleine expansion ; il est très facile de se procurer des plants. Depuis 1850, la vigne a doublé de surface et la châtaigneraie a connu un développement important à un faible coût.

Lors de la séance du 16 novembre, M. Martinenghi, propriétaire à Ajaccio, répond que l'amandier et l'olivier sont mis à l'honneur. L'olivier est l'arbre au rendement le plus productif quand il est mis dans de bonnes conditions (terres bien exposées…).

Malgré une moyenne de production tous les cinq ans, l'olivier surclasse les autres arbres fruitiers pour le rendement et son produit.

L'avenir du canton doit s'appuyer sur la vigne, l'olivier et l'amandier.

Dans le rapport de M. Massimi[153], pour le canton de Santa Maria Sicchè, nous ne trouvons aucune mention relative à l'oléiculture. Pour le canton de Bastelica, de très beaux oliviers, sans autres précisions, sont relevés.

La revue : *« Tour du Monde »*, créée en 1860, publie pour la première fois en 1891, le récit de voyage de Gaston Vuillier[154] qui séjourna en Corse pendant plus de trois mois. A partir de juillet 1890, l'auteur décrit la Corse et la Sardaigne.

Gaston Vuillier dépeint Ajaccio : d'abord, la grotte Napoléon « la ville dominée par les hautes montagnes, scintille comme une vision d'or à travers le feuillage cendré des oliviers », puis la route des Sanguinaires : « sous les pentes ensoleillées couvertes de massifs de pins, d'oliviers ou de chênes verts ».

Gaston Vuillier

Concernant la Trinité, il écrit : « l'olivier au doux feuillage remplacera le chêne robuste et le châtaignier monumental, le chemin de l'Ermitage de la Trinité, adossé au massif hérissé d'aiguilles, le couvent étincelle à travers les grands oliviers ».

« Les oliviers tordent leurs branches qui s'allongent, rampent sur le sol et se relèvent avec des ondulations de serpent le long des murs qui entourent les enclos et les vergers ».

[152] A.D.H.C., 20J22, *op. cit., Enquête agricole 1866*,.

[153] BSSHNC n°692/693, Rapport de 1874 de M. Massimi sur l'Agriculture en Corse.

[154] Gaston Vuillier Peintre (1847-1915), *« Les îles oubliées, les Baléares, la Corse et la Sardaigne : impression de voyage,1891-1892,* Hachette, 1893, 503 p . (Gallica Bibliothèque numérique)

Gaston Vuillier

Il raconte qu'au mois d'août 1891 (vers le 17), un grand incendie s'est déclaré au-dessus de Zicavo et que les forêts brûlaient.
De 1878 à 1886, 91 incendies ont dévoré 2679 hectares de forêts domaniales.
Pour Victor-Eugène Ardouin-Dumazet[155] aussi, cette région d'Ajaccio est magnifique.
Il écrira pour la vallée de la Gravona : « …ce beau bassin verdoyant, chose rare en Corse, on voit des prairies bien irriguées au-dessus desquelles des bouquets de châtaigniers et de petits bois d'oliviers couvrent les croupes inaccessibles aux canaux ».
Par les mots employés, l'auteur exprime la hiérarchie paysagère entre la prédominance du châtaignier et la présence sporadique de l'olivier, dans cette partie supérieure de la Gravona.
Il arrive dans la partie basse de la vallée, aux portes de la ville d'Ajaccio, appelée aujourd'hui la plaine de Péri, anciennement la *pieve* de la Mezzana à l'époque moderne, devenue canton de Sarrola Carcopino : « De beaux hameaux couvrent les pentes entre champs de blés, les prés et les massifs d'oliviers…beaucoup de cultures, les oliviers croissent dans tous les creux, très vigoureux mais trop broussailleux parfois. Ils n'ont pas l'aspect fécond des oliviers de Balagne. Cà et là, notamment autour de la station de la Mezzana, on voit des vignes bien soignées ».
Cette région a une tradition oléicole ancienne comme nous avons pu le voir ; cela remonte au moins au temps de la *Coltivatione génoise.*
La particularité du paysage oléicole de cette microrégion est l'implantation en lisière des champs voués aux céréales, de grands oliviers formant ainsi des enclosures arbustives originales, accentuées par la morphologie du territoire composé de multiples petits vallons, donnant une vision incontrôlée des massifs d'oliviers.
S'agissant du pénitencier de Castelluccio, on peut lire : « le pénitencier de Castelluccio surgissant des oliviers et des orangers » .
Pour la propriété Pozzo di Borgo : « on quitte la grande route pour s'engager sur le chemin sinueux de Pozzo di Borgo qui passe devant le tombeau de la famille, d'abord tracé parmi de beaux oliviers ».
Il traverse le village d'Appietto : « dans les prairies semées de bouquets d'oliviers, le village d'Appietto égrène ses maisons blanches ».
Il atteint la Cinarca : « les montagnes s'y étayent de terrasses en terrasses, couvertes d'oliviers, de châtaigniers, de prairies, de vignobles portant des villages blancs ». Nous observons que dans cette énumération paysagère, les oliviers occupent la première place.
Calcatoggio est : « un village formé de belles et hautes maisons blanches entourées de prairies, de vergers et d'oliviers…au-dessus des cultures, une forêt de chênes verts revêt les pentes de *San Sistro* ».

[155] Victor-Eugène Ardoin-Dumazet, *op. cit., Voyage en France,* p. 66.

Après les descriptions paysagères, c'est une analyse de trait de caractère des Corses que nous découvrons : « on consent à garder les chèvres, à élever les chevaux, à soigner les abeilles, à préparer le broccio et les autres fromages, à cueillir les olives et les châtaignes, mais féconder de ses sueurs la terre nourricière semble indigne d'un homme libre ».
Cette image de l'insulaire, se réservant certains travaux et laissant les plus ingrats aux travailleurs étrangers : les Lucquois, donnée depuis les temps les plus anciens, est, bien entendu, absolument fausse. Cette vision éculée du paysan corse, dodelinant dans un décor agreste est une construction fantasmagorique. Cela participe à un discours politique, idéologique, sur les travers de la population corse.
L'emploi des travailleurs étrangers résulte d'abord d'un manque de main-d'oeuvre pour les différents travaux agricoles ou autres. Il ne faut pas oublier que de nombreux hommes de l'île sont mobilisés sur d'autres territoires, aussi bien à l'époque moderne qu'au XIX^{e} siècle : guerres... Il ne s'agit donc pas d'un choix délibéré assujetti à des considérations philosophiques peu soutenables, mais bien d'une obligation.
Les faits sont là pour tordre le coup à cette image d'Epinal, fort péjorative.
La population insulaire, dans sa grande majorité, est pauvre : les ressources sont limitées et les revenus sont faibles. Jusqu'au début du XX^{e} siècle, les familles participaient à tous les travaux agraires, il n'y avait pas de place pour l'oisiveté à l'exception de quelques familles nobiliaires. La quasi-totalité des « forces de travail » était à l'oeuvre.
Il est fait appel aux étrangers pour avoir une main-d'oeuvre qualifiée pour des travaux nécessitant une maîtrise technique particulière : drainage des plaines, par exemple.
Victor-Eugène Ardoin-Dumazet reprend la route.

S'agissant de Vico, chef-lieu du district quand la Révolution créa le département du Liamone, mais qui perdit son statut de sous-préfecture en 1811, Victor-Eugène Ardouin-Dumazet fait une description détaillée du paysage agraire : « les environs sont couverts de vignobles, d'oliviers et de châtaigniers faisant cette partie de la vallée du Liamone, un pays riant et riche à la fois ».
Sur Paomia, nous pouvons lire : « le sol ainsi volé est retourné au maquis, les vicolésiens n'avaient pas continué l'oeuvre des réfugiés. Il ne reste de cet effort que de beaux oliviers, cet arbre ne demande aucun soin ».
Les oliviers sont décrits en tant que marqueurs du paysage. Les Grecs ont tenu à développer l'oléiculture sur ces terres dans un esprit de continum de leurs pratiques agricoles sur leur terre d'origine.
Les Grecs avaient remplacé le maquis par des cultures arboricoles : en premier lieu, les oliviers et les figuiers ; la vigne tenait une place prépondérante, mais on trouvait aussi de nombreux espaces défrichés pour laisser place à des champs de céréales bien cultivés. (Destruction en 1791).
Les Grecs de Paomia, soutenus par le marquis de Marbeuf pour se réinstaller sur cette côte occidentale de l'île, développèrent l'agriculture sur le site de Cargèse dans le même esprit que pour Paomia : « les beaux oliviers festonnant le rivage ont été plantés par les ancêtres des Cargésiens d'aujourd'hui… jusqu'à la ville, on traverse de beaux massifs d'oliviers, des vignes entretenues avec soin, indices d'une culture active. Les oliviers couvrent de leurs nappes sombres presque jusqu'au sommet des petits monts.
La campagne est variée, cultivée, soignée comme les plus belles campagnes du continent ».
« je descends jusqu'au torrent de Pero… pas de maquis, mais des champs verts, des prairies artificielles, des olivettes, des plantations de cédratiers ».

Ce récit nous renseigne aussi sur le commerce[156] de la région : « Il y a plus de 20 ans, M. Jacques Padovani installait à Porto un magasin devenu bientôt considérable. Avec les bois, Porto expédie des huiles à Nice, des cédrats en Italie, des marrons en Algérie produits des montagnes

[156] Victor-Eugène Ardoin-Dumazet, *op. cit., Voyage en France,* p. 135.

d'Ota et d'Evisa…les oliviers donnent 120 000 hectolitres d'huile… les produits de la seule commune d'Ota étaient évalués à 800 000 francs ».
Puis, nous découvrons Ota : « le chemin traverse le plus opulent des paysages… des châtaigniers, des oliviers montent jusqu'à la paroi terminale des monts, le Capo d'Ota ».
Ota pratique une irrigation des cultures, ce qui est assez rare en Corse : « jusqu'au torrent, c'est une série de terrasses bien arrosées où croissent les orangers, les oliviers et la vigne entre les champs de lin, de chanvre, de luzerne et de céréales ».
Victor-Eugène Ardouin-Dumazet décrit une certaine répartition des tâches agricoles entre les Corses et les Lucquois : aux premiers l'entretien, la cueillette des olives et l'expédition des huiles et des vins, aux seconds les gros travaux dans les champs : réalisation de murs etc.

Arrondissement de Sartène

Atanasio Basetti[157], à Porto Vecchio, remarque des oliviers et des figuiers : *« fra la casa e il mare vi hanno belli ulivi e qualche fico ».*
En se rendant à Bonifacio, il découvre, avant d'arriver, des oliviers et des vignes bien entretenus, des amas de pierres et beaucoup de vent : « *Bunifacio : « due miglia circa prima di giungevi incommincio a ricrearsi la vista di uliveti e vigne assai ben tenute, grandi amassi di pietre, vento da schemire ».*
Lors de sa visite du 30 mai, il constate que la culture est de qualité : *« agricoltura di qualità, una capannai qua una mezzina di lardo e vicino diversi sottili salami, le cipolle ed agli appesi, due tavole ricotta e formaggio…* et, au monte *Padre Eterno,* chez les moines, que les oliviers sont nombreux ; le couvercle de la citerne est confectionné avec un tronc d'olivier « *Al Santuario (monte chiamato Padre Eterno), molte piante di ulivi uscivano, un grosso tronco d'ulivo servia di coperchio, cisterna sotto la risponsabilità dei frati ».* Il se promènera le 1er juin au milieu des oliviers *: « al monte della Eternità, si ando lungamente per una via ampia e adgevole fra campi olivati ».*
Pour Eusèbe Girault, à Bonifacio, le territoire abonde principalement en oliviers. Un commerce de grains et d'huile est réalisé.
Bonifacio est mis en lumière par J. Lemeunier[158] : « le Pialincu a fait de cette région un véritable jardin et les oliviers que l'on voit à Bonifacio sont comparables à ceux qui poussent dans la Pouille italienne et qui comptent parmi les plus beaux du monde ».
Bonifacio produit des huiles excellentes.
Concernant la région de Sartène, Anastasio Basetti trouve qu'à Piannotoli, Ortolo et Sartène, la culture ressemble à celle de Toscane : *« Osservasi accostando il paese una cultura molto somigliante alla pratica nei monti settentrionali della Toscana ».*
Eusèbe Girault fait remarquer que « le canton d'Olmeto est regardé comme le grenier de la Corse, abonde en huile… ; le canton de Sainte Lucie de Tallano a beaucoup d'huile et de vin… ; le canton de Petreto a un territoire fertile en vin et huile ; le canton de Sartène produit de l'huile et du vin… ».
Dans le cadre de l'enquête agricole de 1866, lors de la séance[159] du 2 décembre, M.Jean Baptiste Rocca Serra, propétaire à Porto Vecchio, indique que l'olivier a augmenté, on plante et on greffe et cette culture ayant dû remplacer la culture de la vigne a triplé depuis quinze ans à vingt ans.
M. Frédéric Quenza, maire et propriétaire à Porto Vecchio, répond également que l'olivier se développe et que l'on greffe en grande quantité, mais contrairement aux autres personnes interrogées, il dit que la céréaliculture est en progrès aussi.
Pour M. Giabicoso Pietri, l'olivier a augmenté dans la proportion du double ; l'olivier et le chêne liège croissent naturellement ; pour l'olivier nous n'avons que la peine de greffer et de récolter.
M. Ortoli, propriétaire à Sainte Lucie de Tallano, précise que la vigne et l'olivier sont en progrès ; la culture de l'olivier a doublé et on greffe des sauvageons et on plante des jeunes arbres.
M. Jacques Mathieu Tavera, propriétaire à Sartène a planté 300 oliviers.

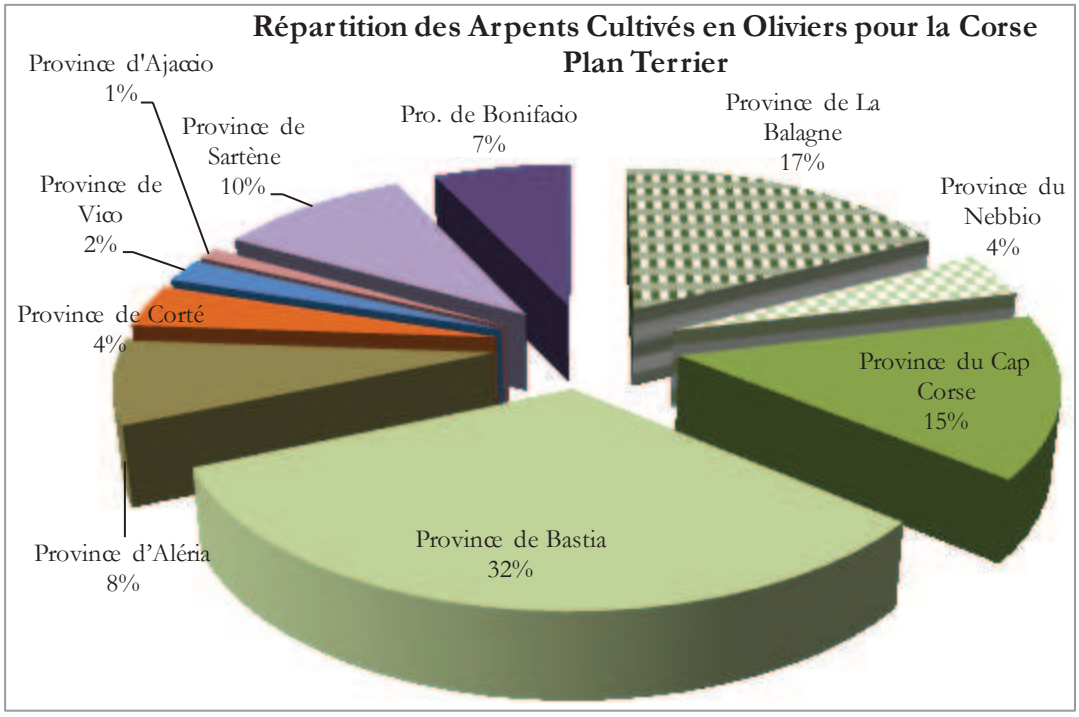
---

[157] Atanasio Basetti, *op. cit, Viaggio attraverso la Corsica nel 183*.
[158] J. Lemeunier, « *Bonifacio* », Editions Imprimerie Leconte, 15 septembre 1951, p. 81.
[159] A.D.H.C., 20J22, *op.cit., Enquête agricole 1866*…

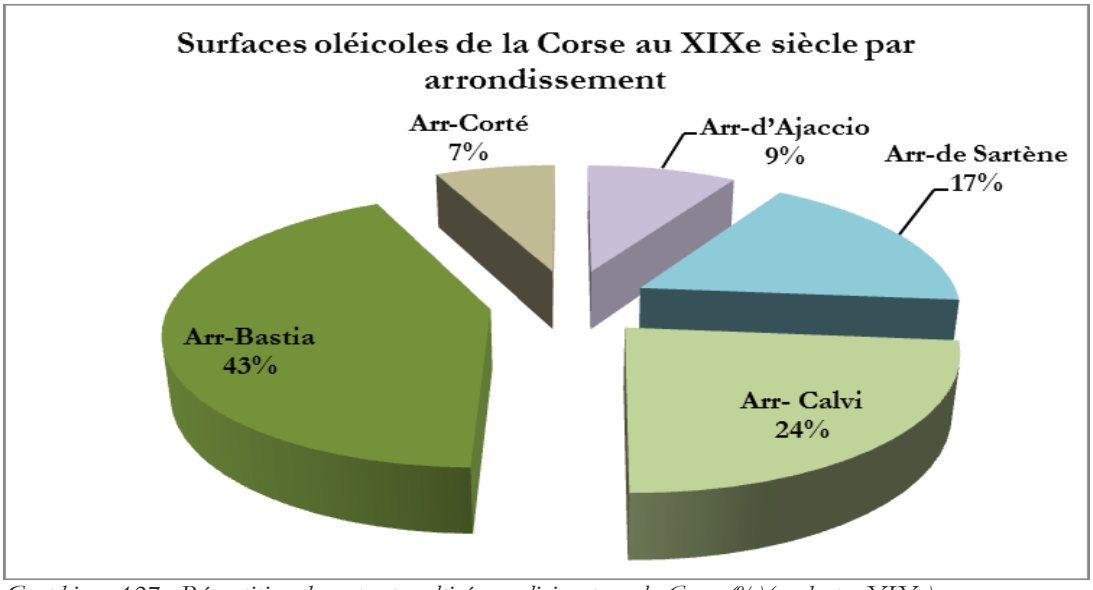
M. Massimi[160], en 1874, dans son rapport commence par le canton de Sartène où il fait peu d'allusions à l'oléiculture. En revanche, pour le canton d'Olmeto, il parle de vastes forêts d'oliviers, indiquant toutefois que ces oliviers ne connaissent pas de soins culturaux et qu'il y a encore de nombreux « sauvageons » à greffer.

2. Le paysage oléicole au début du XX^{e}

Evolution des superficies oléicoles au XIX^{e}



Graphique 126 : Rappel-Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la Corse.(%)(Plan Terrier).



Graphique 127 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la Corse.(%)(cadastre XIXe)

[160] BSSHNC, n°692/693, Rapport de 1874 de M. Massimi sur l'Agriculture en Corse.

a) Evolutions des surfaces oléicoles et viticoles du mitan du XIX^e^ à la veille de 1914[161]

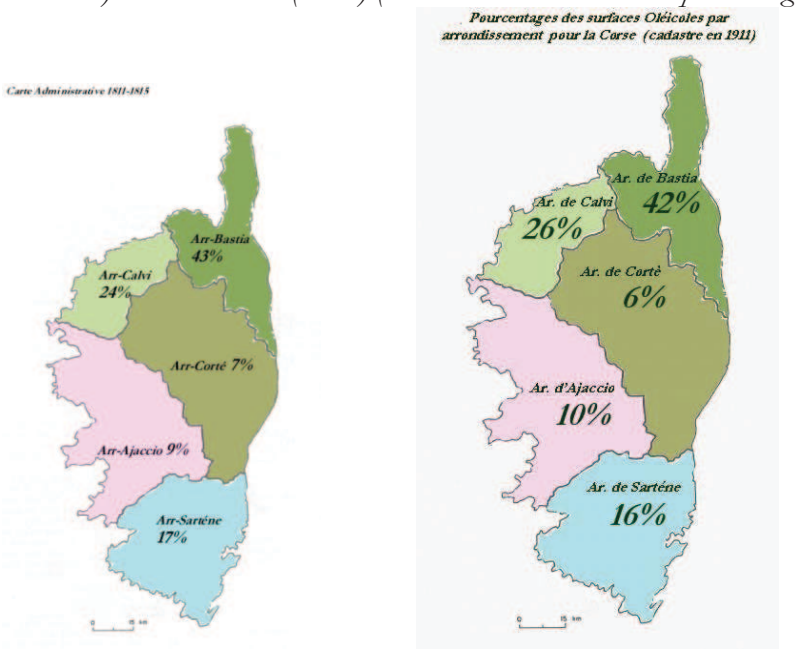
La vigne et l'olivier : une particularité corse ?
Partout dans la Méditerranée Nord occidentale, l'oléiculture traditionnelle est entrée dans une phase de crise, de stagnation, depuis les années 1870.
Cette crise de la culture de l'olivier, notamment de ses débouchés habituels : savonneries et autres, se traduit par une stagnation des surfaces oléicoles, mais plus encore, par une diminution de ces surfaces dans presque toutes les zones d'oléiculture méridionales françaises, de la Botte Italienne, au profit par exemple de la vigne dans le Var et des productions horticoles dans les Alpes Maritimes. La cause première est le phylloxéra qui a conduit à replanter d'autres vignes sur des terres fertiles sur de nouveaux espaces au détriment des oliviers dont la production commençait à être concurrencée sérieusement.
Les surfaces plantées en oliviers ont été réduites de 20% entre 1860 et 1914 au bénéfice de la vigne dans les Alpes maritimes, les Bouches du Rhône, le Gard, l'Hérault, le Var et le Vaucluse. S'agissant du département du Var, J. Chapelle, directeur du service de l'oléiculture affirme, dans un rapport présenté à la commission de l'oléiculture en 1907, que la crise oléicole qui secoue le monde agricole (due aux fraudes, concurrences…) a pour conséquence directe une diminution des surfaces du verger agricole (disparition en 40 ans de près de 40% de l'oliveraie) au bénéfice de la viticulture et des cultures maraîchères, plus rémunératrices.

En Corse, la crise oléicole qui touche l'île durant la deuxième moitié du XIX^e^ siècle se traduit-elle de la même façon ?
Pour répondre à cette question, il convient de s'appuyer sur différentes sources. Cependant, la principale documentation qui permet d'avoir une vue d'ensemble des évolutions est, indéniablement, le corpus cadastral.
En effet, les recensements des surfaces oléicoles et viticoles du cadastre Napoléonien au cours du XIX^e^ siècle[162] (peu ou prou entre 1840 et 1880) permettent de constituer à l'échelle communale, cantonale, des bases de données, de figer un paysage agraire (oléicole et viticole en l'occurrence) avant la crise de l'oïdium, mais surtout avant la crise phylloxérique.
Il est alors pertinent d'effectuer un travail de comparaison de ces données avec celles fournies par les relevés cadastraux du début du XX^e^ siècle, avant la première guerre mondiale, afin d'appréhender l'impact paysager, économique, de ces crises : les surfaces oléicoles ont-elles diminué pour laisser place aux nouvelles vignes? Les surfaces oléicoles ont-elles, au contraire, progressé sur les espaces viticoles meurtris par le phylloxéra ? Quelles ont été les conséquences économiques de ces changements ?
Notre corpus documentaire est composé de la quasi-totalité des communes du Nord de l'île, mais également d'un nombre important des communes du Sud, en excluant de facto, d'une part, les communes ne pratiquant aucune culture oléicole dès le milieu du XIX^e^ siècle et, d'autres part, quelques communes dont les surfaces oléicoles sont relativement faibles.
Nous soulignons que nous n'avons pas pu relever les données de certaines communes, soit parce que les matrices cadastrales [163] n'étaient pas consultables, soit parce que la page « Récapitulation par nature et par culture » était manquante. Pour pouvoir réaliser des graphiques cohérents à l'échelle de l'arrondissement et de la Corse, il fallait tenir compte de ces communes. Compte tenu du faible écart des surfaces oléicoles entre les relevés du cadastre Napoléonnien et le cadastre de 1911, nous avons considéré que les surfaces de ces communes étaient inchangées en 1911. Ces

[161] A.D.H.C. et A.D.C.S., Série 3P au complet.
[162] Jean Defranceschi, *op. cit., Recherche sur la nature et la répartition*… .
[163] Sur support papier aux archives départementales de la haute Corse et sur support numérisé aux archives départementales de Corse du Sud.

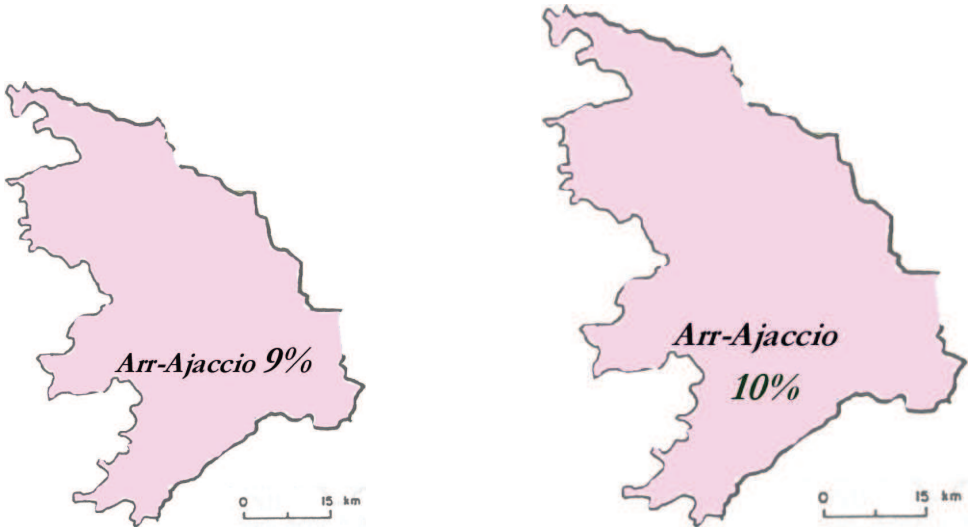
communes représentent une surface oléicole de 1288 hectares sur un total de 13377 hectares, soit 9,6 %.

Arrondissement d'Ajaccio, superficies des terres cultivées en oliviers & vignes à l'époque des cadastres du XIX^e siècle(1843-1883)[164] et XX^e siècle (1911) (Evolutions en hectares et en pourcentages).



Rappel du XIX^e siècle

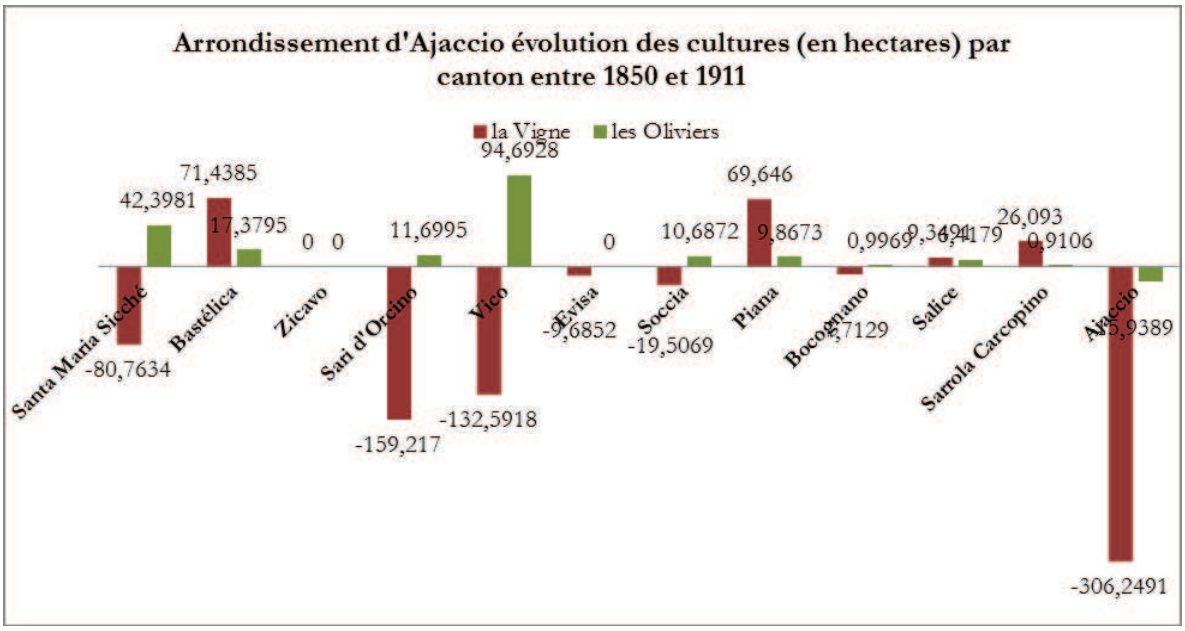
Figure 53 : Carte de la Corse, surfaces oléicoles par arrondissement au XX^e siècle. (%)(cadastre 1911).



Rappel du XIX^e siècle

Figure 54 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement d'Ajaccio au XX^e siècle.(%)(cadastre 1911).

[164] La date exacte de levée du cadastre de chaque commune se trouve dans le tableau 74 annexe 2c.

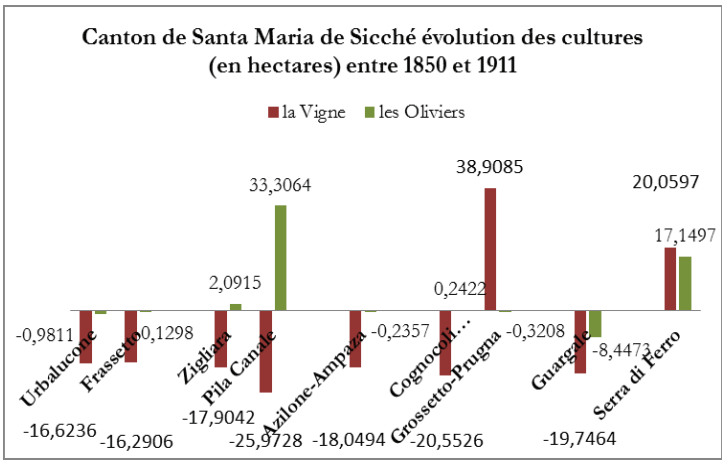


Graphique 128 : Evolution oliviers et vigne (cad.1850-1911), ar.d'Ajaccio

Canton de Santa Maria Sicchè

Tableau 95 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Santa Maria Sicchè.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Arr-d'Ajaccio	***1995,7115***	***1155,64***	***1220,2765***	***1334,7509***	***-775,435***	***179,1109***	*-38,86*	*15,5*
Santa Maria Sicché	***314,1077***	***439,3554***	***233,3443***	***481,7535***	***-80,7634***	***42,3981***	***-25,71***	***9,6***
Torgia Cardo	*5,8867*	*3,5702*	*5,8867*	*3,5702*	*0*	*0*		
Urbalucone	*17,6863*	*23,847*	*1,0627*	*22,8659*	*-16,6236*	*-0,9811*	*-94*	*-4,2*
Frassetto	*16,2906*	*2,1457*	*0*	*2,0159*	*-16,2906*	*-0,1298*	*-100*	*-5,6*
Albitreccia	*27,0137*	*5,5905*	*26,3091*	*5,6667*	*-0,7046*	*0,0762*	*-2,5*	*1,38*
*Santa Maria Sicché***	*39,0174*	*17,483*	*39,0174*	*17,483*	*0*	*0*		
Zigliara	*29,5562*	*28,167*	*11,6520*	*30,2585*	*-17,9042*	*2,0915*	*-61,7*	*0,75*
Pila Canale	*40,5114*	*194,9163*	*14,5386*	*228,2227*	*-25,9728*	*33,3064*	*-64,92*	*17*
Campo	*17,2367*	*4,8832*	*12,2051*	*4,3709*	*-5,0316*	*-0,5123*	*-29*	*-10,6*
Azilone-Ampaza	*25,0489*	*21,4558*	*6,9995*	*21,2201*	*-18,0494*	*-0,2357*	*-72*	*-1*
Forciolo	*15,2045*	*9,3128*	*16,3487*	*9,4719*	*1,1442*	*0,1591*	*7,5*	*1,7*
Cognocoli Monticchi	*23,4554*	*28,6097*	*2,9028*	*28,8519*	*-20,5526*	*0,2422*	*-89*	*0,8*
Grossetto-Prugna	*22,1285*	*19,9517*	*61,0370*	*19,6309*	*38,9085*	*-0,3208*	*176*	*-1,6*
Quasquara	*2,6755*	*0,1752*	*2,6755*	*0,1752*	*0*	*0*		
Guargale	*19,7464*	*46,3301*	*0*	*37,8828*	*-19,7464*	*-8,4473*	*-100*	*-18,3*
Coti-Chiavari	*11,5489*	*1,3110*	*11,5489*	*1,3110*	*0*	*0*		
Serra di Ferro	*1,1006*	*31,6062*	*21,1603*	*48,7559*	*20,0597*	*17,1497*	*2005*	*55,3*



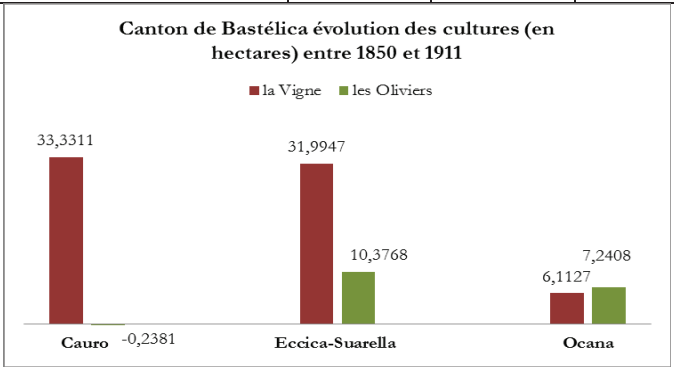
Graphique 129 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Santa Maria de Sicché

Concernant la viticulture, à l'exception de Forciolo et Grossetto Pugna où les surfaces viticoles augmentent en raison de plantations en plaine, toutes les autres communes sont le théâtre d'une chute très nette de la culture traditionnelle de la vigne.
Globalement, le canton perd 1/3 des vignes (de 314,10 hectares à 233,34 hectares).
S'agissant des surfaces oléicoles du canton, on s'aperçoit qu'elles ne subissent pas de préjudice en raison de la chute des cours de l'huile et le tarissement de certains débouchés ; on constate même une augmentation globale de 10%. Pourtant, la réalité est bien différente. Cette croissance, en effet, ne concerne que deux communes : Pila Canale dont l'oliveraie augmente de 33,3 hectares pour atteindre 228,22 hectares et Serra di Feno ; pour toutes les autres communes, c'est plutôt la stagnation et même une diminution de 8,44 hectares (de 44,33 à 37,88) pour Guargualé.
Ce canton illustre assez bien la situation générale de l'oléiculture en Corse à la veille de la première guerre mondiale.

Canton de Bastelica

Tableau 96 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Bastelica.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Bastélica	***164,7968***	***74,4871***	***236,2353***	***91,8666***	***71,4385***	***17,3795***	*43,3*	*23,3*
Bastélica	*0,3720*	*0*	*0,3720*	*0*	*0*	*0*	*0*	
Cauro	*58,6838*	*6,4624*	*92,0149*	*6,2243*	*33,3311*	*-0,2381*	*57*	*3,6*
Eccica-Suarella	*65,4817*	*27,6151*	*97,4764*	*37,9919*	*31,9947*	*10,3768*	*49*	*37,4*
Tolla	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*		
Ocana	*40,2593*	*40,4096*	*46,3720*	*47,6504*	*6,1127*	*7,2408*	*15,2*	*18*



Graphique 130 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Bastélica

Ce canton connaît une expansion de ses surfaces oléicoles et viticoles. En effet, les oliveraies augmentent de 74,48 hectares à 94,86 hectares et les vignes post- phylloxéra de 164,74 à 236,23 hectares.

Canton de Zicavo

Tableau 97 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Zicavo.

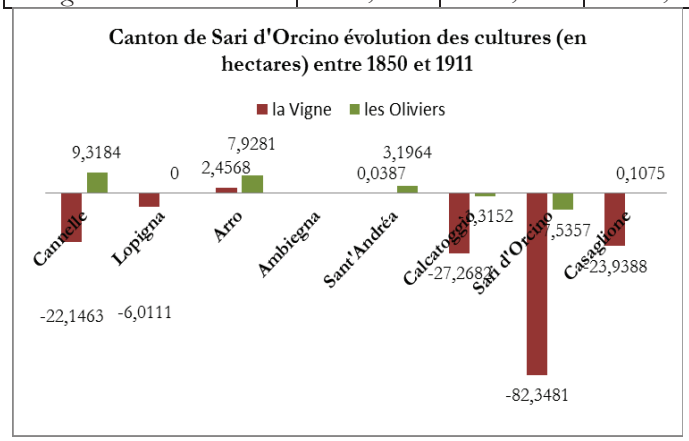
Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Zicavo	***160,7899***	***9,1901***	***160,7899***	***9,1901***	***0***	***0***		
Zicavo	*50,4254*	*2,4254*		-				
Cozzano	*0,4574*	*0*		-				
Guitera	*62,4767*	*1,7567*		-				
Sampolo	*1,3475*	*0*		-				
Tasso	*5,3424*	*0*		-				
Palneca	*0*	*0*		-				
Zevaco	*2,6937*	*1,2971*		-				
Ciamanacce	*4,8195*	*0*		-				
Corrano	*33,2273*	*3,7109*		-				

Les surfaces oléicoles représentant moins de 10 hectares n'ont pas fait l'objet d'une étude approfondie.

Canton de Sari d'Orcino

Tableau 98 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Sari d'Orcino.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Sari d'Orcino	***252,1832***	***69,1565***	***92,9662***	***80,856***	***-159,217***	***11,6995***	*-63*	*16,9*
Cannelle	*32,6004*	*5,9936*	*10,4541*	*15,3120*	*-22,1463*	*9,3184*	*-69*	*155*
Lopigna	*13,0380*	*5,6407*	*7,0269*	*5,6407*	*-6,0111*	*0*	*-46*	
Arro	*12,8163*	*4,7057*	*15,2731*	*12,6338*	*2,4568*	*7,9281*	*20,5*	*18,8*
Ambiegna	*6,0827*	*0*	*6,0827*	*0*	*0*	*0*		
Sant'Andréa	*5,6316*	*4,0108*	*5,6703*	*7,2072*	*0,0387*	*3,1964*	*0,6*	*79,7*
Calcatoggio	*43,0937*	*7,6523*	*15,8255*	*6,3371*	*-27,2682*	*-1,3152-*	*-63,3*	*-18*
Sari d'Orcino	*95,4229*	*32,8560*	*13,0748*	*25,3203*	*-82,3481*	*-7,5357*	*-86*	*-23,5*
Casaglione	*43,4976*	*8,2974*	*19,5588*	*8,4049*	*-23,9388*	*0,1075*	*-55,6*	



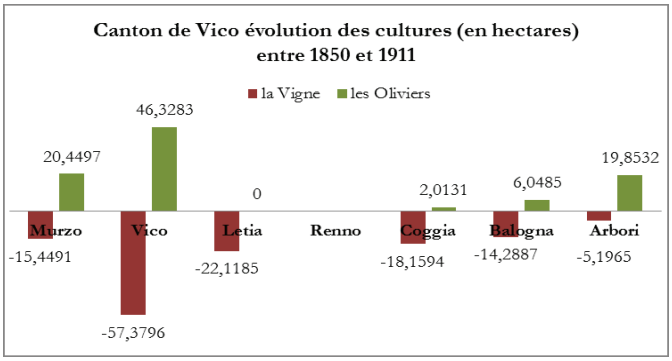
Graphique 131 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Sari d'Orcino

Dans ce canton, les oliveraies progressent légèrement de 11,69 hectares.
Toutes les communes, excepté Sari d'Orcino, connaissent une densification, la plus marquante est Cannelle dont les surfaces oléicoles passent de 5,99 hectares à 15,31 hectares.
La commune de Sari d'Orcino perd 7,53 hectares au début du XX[e] siècle à cause, semble t-il, d'un incendie. Néanmoins, elle représente le cœur de la production oléicole.
Le paysage oléicole de ce canton reste donc figé, en revanche, le paysage agraire connaît des bouleversements en raison de l'effondrement de la viticulture traditionnelle dont les surfaces se réduisent de 252,18 hectares à 92,96 hectares.
La commune de Sari d'Orcino est l'exemple des transformations du paysage agraire.
En effet, sur ce territoire le complant vignes, oliviers et emblavures était la pratique dominante dans le *circolo* de la communauté. Cet équilibre et cette mixité caractérisaient ces espaces depuis fort longtemps comme l'attestent les données du Plan Terrier page 46 de notre thèse.
A la veille de la première guerre mondiale, l'oliveraie donne au paysage un invariant visuel, cependant les vignes ont disparu laissant des espaces en friche. Les oliviers sont orphelins de leur ceinture viticole, la commune ayant perdu la quasi-totalité de son potentiel viticole : en l'espace de 30 ans, les surfaces ont été réduites de 95,42 hectares à 13,07 hectares.

Canton de Vico

Tableau 99 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Vico.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIX[e] Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XX[e] Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Vico	***180,8366***	***92,9486***	***48,2448***	***187,6414***	***-132,5918***	***94,6928***	*-73,6*	*102*
Murzo	*17,1721*	*6,7059*	*1,7230*	*27,1556*	*-15,4491*	*20,4497*	*-90,8*	*292*
Vico	*76,0897*	*28,8960*	*18,7101*	*75,2243*	*-57,3796*	*46,3283*	*-75,4*	*159*
Letia	*25,6634*	*22,1441*	*3,5449*	*22,1441*	*-22,1185*	*0*	*-86,1*	
Renno	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*		
Coggia	*28,1140*	*13,2327*	*9,9546*	*15,2458*	*-18,1594*	*2,0131*	*-64,8*	*15,46*
Balogna	*16,1384*	*9,7180*	*1,8497*	*15,7665*	*-14,2887*	*6,0485*	*-89,2*	*67,3*
Arbori	*17,6590*	*12,2519*	*12,4625*	*32,1051*	*-5,1965*	*19,8532*	*-30,5*	*162*



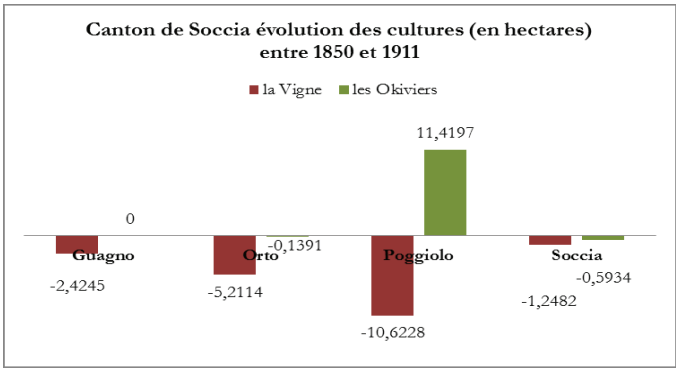
Graphique 132 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Vico

Ce canton se singularise par une transformation de son paysage viticole et oléicole dans un mouvement opposé presque parfait. En effet, au milieu du XIX[e] siècle, les surfaces viticoles de 180,83 hectares dominaient les surfaces oléicoles qui représentaient 92,94 hectares, mais, à la veille de la première guerre mondiale, 50 ans plus tard, le rapport de force s'inverse, les vignes perdent 132,59 hectares et les oliveraies voient leur surface doubler.
La crise viticole se traduit par cette réduction des surfaces ; en revanche, s'agissant de la crise des débouchés oléicoles, il n'y a pas de corrélation avec une baisse hypothétique de l'emprise foncière des oliviers puisque les oliviers, au contraire, gagnent inexorablement du terrain !

Cantons d'Evisa et de Soccia

Tableau 100 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Cantons d'Evisa et de Soccia.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Evisa	***41,2196***	***9,4339***	***31,5344***	***9,4339***	***-9,6852***	***0***	*-23,5*	
Cristinacce	*0,5513*	*0*	*0*	*0*	*-0,5513*	*0*		
Marignana	*17,3096*	*8,3463*	*15,2470*	*8,3463*	*-2,0626*	*0*	*-12*	
Evisa	*17,0146*	*0,1055*	*9,9433*	*0,1055*	*-7,0713*	*0*	*-41*	
Osani	*2,5107*	*0,5360*	*2,5107*	*0,5360*	*0*	*0*		
Partinello	*1,9778*	*0*	*1,9778*	*0*	*0*	*0*		
Serriera	*1,8556*	*0,4461*	*1,8556*	*0,4461*	*0*	*0*		
Soccia	***23,5922***	***9,9014***	***4,0853***	***20,5886***	***-19,5069***	***10,6872***	*-84,7*	*118,6*
Guagno	*2,4245*	*0*	*0*	*0*	*-2,4245*	*0*		
Orto	*5,2114*	*0,1391*	*0*	*0*	*-5,2114*	*-0,1391*		
Poggiolo	*14,7081*	*9,1689*	*4,0853*	*20,5886*	*-10,6228*	*11,4197*	*-75,8*	*81,5*
Soccia	*1,2482*	*0,5934*	*0*	*0*	*-1,2482*	*-0,5934*		



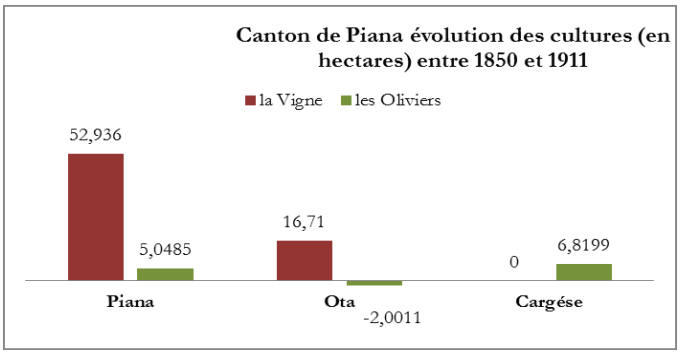
Graphique 133 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Soccia

Dans ces cantons, la culture dominante est le châtaignier. Les olivettes n'ont pas de poids réellement économique ; elles revêtent une fonction de production d'autoconsommation.
Néanmoins, elles impriment modestement le paysage agraire de ces espaces formant des îlots atypiques parmi les petites vignes dans le proche finage *circum* villageois.
Les vignes traditionnelles connaissent une baisse sensible tandis que les oliveraies connaissent une croissance significative, par exemple, Poggiolo accueille entre 1857 et 1914, 11,41 hectares oléicoles.

Canton de Piana

Tableau 101 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Piana.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Piana	***108,1419***	***199,7128***	***177,7879***	***209,5801***	***69,646***	***9,8673***	*64,4*	*4,9*
Piana	*27,1210*	*3,8669*	*80,0570*	*8,9154*	*52,936*	*5,0485*	*196*	*130,5*
Ota	*14,0754*	*99,5843*	*30,7854*	*97,5832*	*16,71*	*-2,0011*	*119*	*-2*
Cargèse	*66,9455*	*96,2616*	**66,9455*	*103,0815*	*0*	*6,8199*		*7*



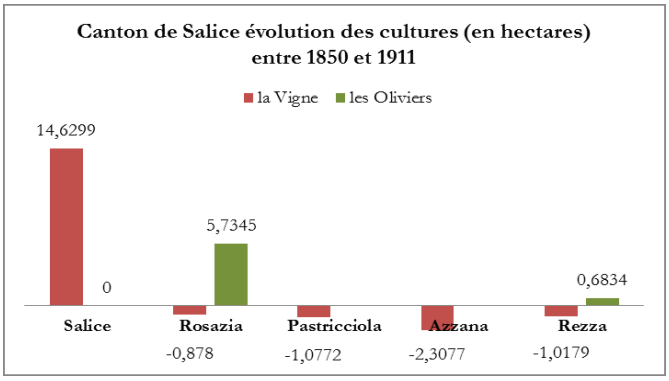
Graphique 134 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Piana

Ce canton se distingue par une croissance viticole à la fin du siècle relativement importante.
Quant au paysage oléicole, il se consolide et progresse même légèrement sur le territoire de Cargèse (de 6,81 hectares).
Sur ce territoire maritime, l'olivier domine. Ota constitue encore un centre de production d'huile d'olive important dans les premières années du XX[e] siècle malgré la crise oléicole.

Canton de Sarrola Carcopino

Tableau 102 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Sarrola Carcopino.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIX[e] Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XX[e] Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Sarrola Carcopino	***53,5219***	***42,6458***	***79,6149***	***43,5564***	***26,093***	***0,9106***	*49*	*2*
Valle di Mezzana	*11,0636*	*7,8092*	*11,0127*	*7,8092*	*0*	*0*		
Tavaco	*0,0702*	*0,2107*	*0,0702*	*0,2107*	*0*	*0*		
Sarrola	*28,6885*	*24,4568*	*30,7633*	*25,3674*	*2,0748*	*0,9106*	*7*	*3,7*
Cuttoli	*1,5328*	*8,0107*	*19,3498*	*8,0107*	*17,817*	*0*	*1187*	
Péri	*12,1668*	*2,1584*	*18,4189*	*2,1584*	*6,2521*	*0*	*52*	



Graphique 135 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Salice

Ce canton a vu son potentiel oléicole se maintenir sans mouvement de croissance ni de rétraction : 42,64 hectares d'oliviers au milieu du XIX[e] siècle et 43,55 à la veille de 1914.
La crise viticole s'estompe rapidement puisque les surfaces augmentent sensiblement de 53,52 hectares à 72,61 hectares.
Dans ce canton composé de 5 communes, seule Sarrola avec 25 hectares d'oliviers est concernée par la production oléicole, les surfaces oléicoles des autres communes étant insignifiantes.
Les oliviers de Sarrola se répartissent sur des terres vallonnées complantées en vignes.

Canton de Bocognano

Tableau 103 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Bocognano.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle*** ***1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Bocognano	***25,4564***	***11,9968***	***17,7435***	***12,9937***	***-7,7129***	***0,9969***	*-30*	*8,2*
Ucciani	*9,9023*	*1,7563*	*4,2350*	*1,5037*	*-5,6673*	*-0,2526*		
Tavera	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*		
Bocognano	*1,9162*	*0*	*1,9162*	*0*	*0*	*0*		
Carbuccia	*8,9208*	*0*	*8,9208*	*0*	*0*	*0*		
Vero	*4,7171*	*10,2405*	*2,6715*	*11,4900*	*-2,0456*	*1,2495*	*-43,3*	*12,1*

Canton de Salice

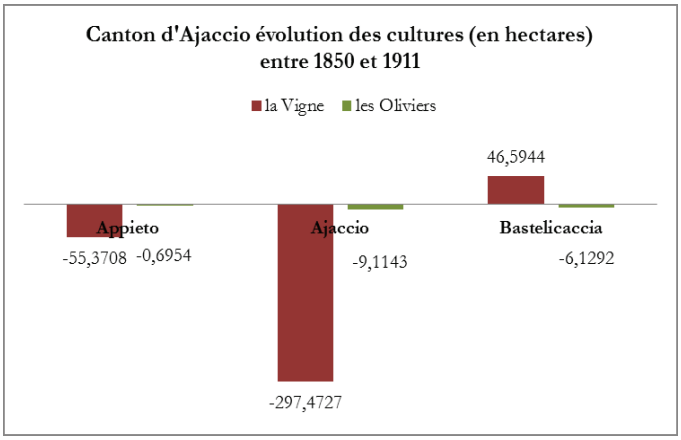
Tableau 104 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Salice.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle*** ***1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Salice	***13,7375***	***42,2997***	***23,0866***	***48,7176***	***9,3491***	***6,4179***	*68*	*15*
Salice	*4,2610*	*14,8816*	*18,8909*	*14,8816*	*14,6299*	*0*	*343*	
Rosazia	*3,7926*	*7,8155*	*2,9146*	*13,5500*	*-0,878*	*5,7345*	*-23,1*	*80*
Pastricciola	*1,0772*	*2,5939*	*0*	*2,5939*	*-1,0772*	*0*	*-100*	
Azzana	*3,5888*	*8,4728*	*1,2811*	*8,4728*	*-2,3077*	*0*	*-64*	
Rezza	*1,0179*	*8,5359*	*0*	*9,2193*	*-1,0179*	*0,6834*	*-100*	*8*

Canton d'Ajaccio

Tableau 105 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Ajaccio.

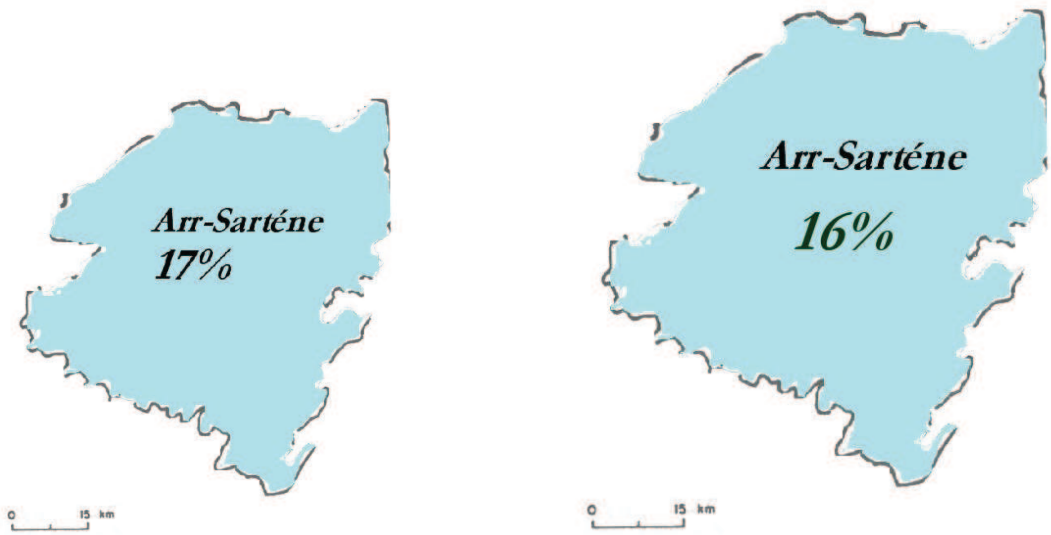
Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle*** ***1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes***			
					En hectares		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Ajaccio	***657,3278***	***154,5119***	***351,0787***	***138,573***	***-306,2491***	***-15,9389***	*-46,6*	*-10,3*
Alata	*35,9052*	*0*	*35,9052*	*0*	*0*	*0*		
Appieto	*62,6421*	*2,3654*	*7,2713*	*1,6700*	*-55,3708*	*-0,6954*	*-88,3*	*-29*
Ajaccio	*550,9012*	*138,2602*	*253,4285*	*129,1459*	*-297,4727*	*-9,1143*	*-54*	*-6,6*
Bastelicaccia	*7,8793*	*13,8863*	*54,4737*	*7,7571*	*46,5944*	*-6,1292*	*591*	*-44*



Graphique 136 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Ajaccio

Ce canton est dominé naturellement par la ville d'Ajaccio, les surfaces oléicoles de cette ville représentant 90% des surfaces du canton qui sont de 154,41 hectares au milieu du XIX[e] siècle. A la veille de la première guerre mondiale, on note une diminution de 10% des surfaces puisqu'on recense 138,57 hectares.
Néanmoins, le paysage oléicole conserve son aspect des années 1850 ; les oliveraies se concentrent sur le territoire d'Ajaccio à proximité du centre urbain.
En revanche, le paysage viticole est complètement modifié. Les surfaces chutent de 657,32 hectares à 351,07 en 50 ans. Cependant, les situations sont contrastées : les surfaces viticoles de Bastelicaccia par exemple, progressent de 7,87 hectares à 46,59 hectares tandis que la commune d'Ajaccio est le théâtre d'une contraction viticole sans précédent durant la deuxième moitié du XX[e] siècle.
Nous observons que la crise oléicole de nature commerciale n'a pas d'incidence sur les surfaces d'oliviers tandis que la crise viticole de nature biologique (phylloxéra) impacte directement les surfaces de vignes, par exemple : Ajaccio a perdu la moitié de ses vignes, ce qui transforme complètement le paysage agraire de la cité.

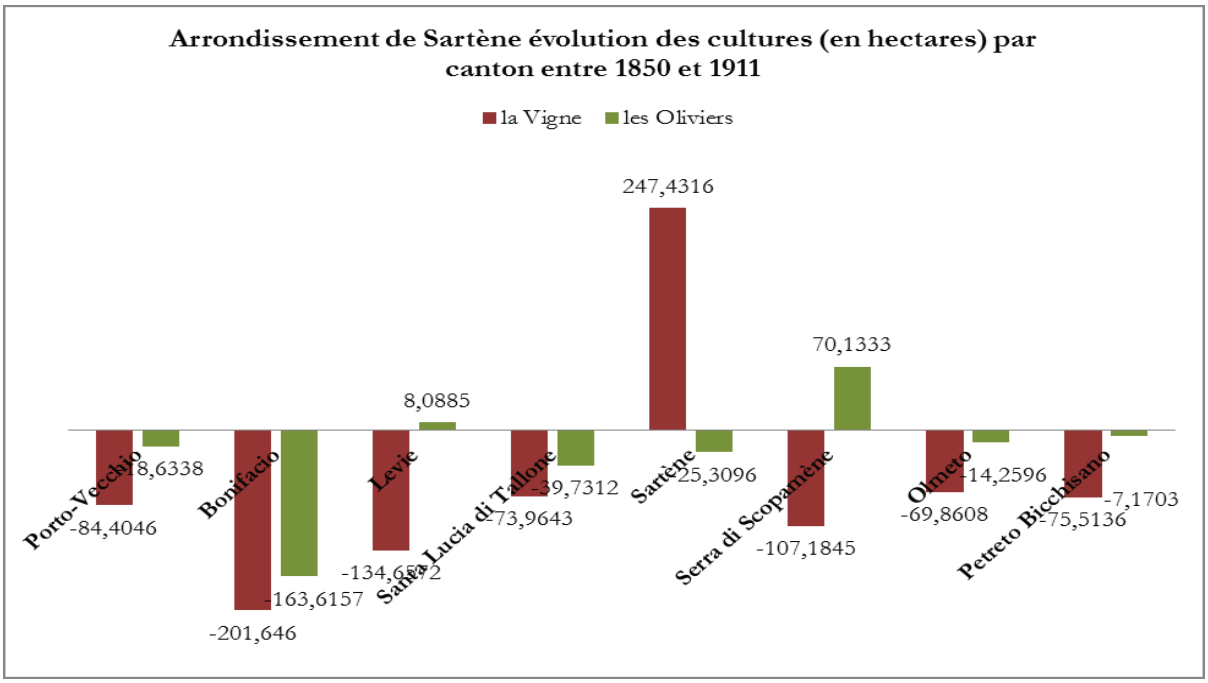
Arrondissent de Sartène, superficies des terres cultivées en oliviers & vignes à l'époque des cadastres du XIX[e] siècle (1852-1887)[165] et XX[e] siècle (1911) Evolutions en hectares et en pourcentages).



Rappel Ar. Sartène du XIX[e] siècle

Figure 55 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Sartène au XX[e] siècle.(%)(cadastre 1911).

[165] La date exacte de levée du cadastre de chaque commune se trouve dans le tableau 75 annexe 2c.

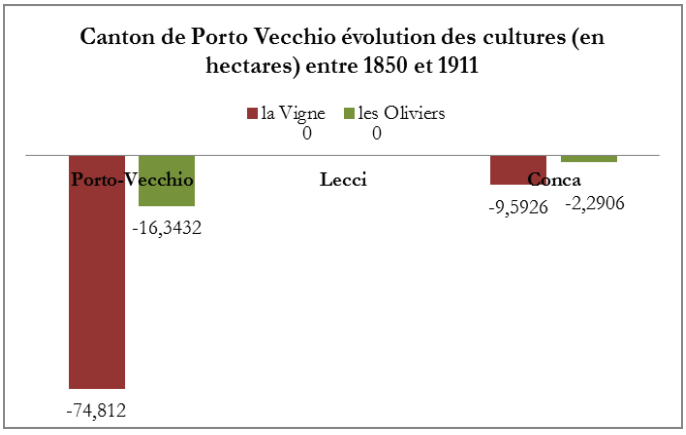


Graphique 137 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), ar.de Sartène

Canton de Porto Vecchio

Tableau 106 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Porto Vecchio.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIX^e Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***	***en poucentages***		
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Arr-Sartene	***1541,6232***	***2285,1335***	***1041,8238***	***2094,6351***	***-499,7994***	***-190,4984***	*-32*	*-8, 33*
Porto-Vecchio	***106,8739***	***211,857***	***22,4693***	***193,2232***	***-84,4046***	***-18,6338***	*-78,9*	*-8,79*
Porto-Vecchio	*78,0104*	*201,8809*	*3,1984*	*185,5377*	*-74,812*	*-16,3432*	*-95,9*	*-8*
*Sari di Porto-Vecchio***	*13,6071*	*3,0033*	*13,6071*	*3,0033*	*0*	*0*		
Lecci	*4,6082*	*1,5397*	*4,6082*	*1,5397*	*0*	*0*		
Conca	*10,6482*	*5,4331*	*1,0556*	*3,1425*	*-9,5926*	*-2,2906*	*90*	*42,4*



Graphique 138 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Porto-Vecchio

Dans ce canton, le territoire de Porto Vecchio, essentiellement, est concerné par l'arboriculture et la viticulture, les communes de Sari, Lecci et Conca n'ayant pas de potentiel oléicole et viticole.
En 1914, au niveau cantonal, on constate un effondrement de la vigne qui ne représente plus que 22,46 hectares, elle occupait 106,87 hectares en 1846. Elle disparaît pratiquement du territoire de la commune de Porto Vecchio en passant de 78,01 hectares à 3,19 hectares.
En revanche, le paysage oléicole ne subit pas encore de réelles transformations ; il incarne un continuum. En 1850, il couvrait 211,85 hectares, principalement sur la commune de Porto Vecchio ; à la veille de 1914, il représente toujours 193,22 hectares.
Cette baisse relative n'a pas de conséquence sur la perception générale du paysage oléicole *portivechjacciu.*

Canton de Bonifacio

Tableau 107 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Bonifacio.

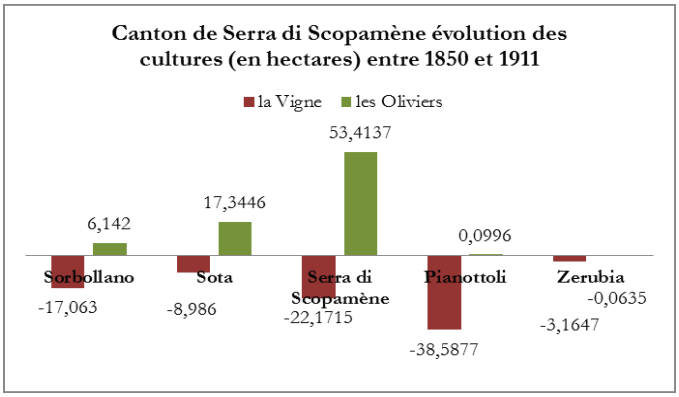
Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIX^e Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Bonifacio	***303,7337***	***491,4475***	***102,0877***	***327,8318***	***-201,646***	***-163,6157***	*-66,3*	*33,2*
Bonifacio	*303,7337*	*491,4475*	*102,0877*	*327,8318*	*-201,646*	*-163,6157*		

Bonifacio constitue, sans nul doute, une exception marquante. En effet, le paysage oléicole subit, entre la moitié du XIX^e siècle et 1914, une transformation très importante en perdant plus de 163,61 hectares ! C'est un cas de figure singulier dans l'île.
Cette réduction des surfaces oléicoles ne bénéficie pas pour autant aux autres cultures, en particulier, la vigne (comme nous l'avons évoqué pour la plupart des départements méridionaux français) dont les surfaces diminuent de 303,73 hectares à 102,08 hectares ; le potentiel vinicole est donc divisé par 3.
C'est un changement radical du paysage agraire du Causse Bonifacien.
Sans doute, ici plus qu'ailleurs, la dépendance au marché extérieur pour écouler les productions oléicoles et viticoles a joué dans cet abandon rapide de ces deux activités spéculatives.
Il faudrait également chercher des raisons plus endogènes : une transformation du tissu social bonifacien, un abandon de la terre ingrate pour des emplois hors les murs en franchissant la mer.
Bonifacio est le précurseur d'un mouvement de fond qui touchera l'ensemble de l'oléiculture insulaire quelques années plus tard.
Enfin, la vocation de l'huile d'olive produite a peut-être subi plus fortement les conséquences négatives d'un tarissement des débouchés et d'une baisse des prix à l'image des oléiculteurs varois, au- delà de 2 ou 3 mauvaises années de production, de commercialisation, c'est tout l'équilibre socio-économique qui est remis en cause, profondément fragilisé.
D'après les relevés cadastraux, de nombreuses terres consacrées aux oliviers, malgré une activité soutenue en la matière, sont abandonnées et deviennent de simples friches conquises par le maquis.

Canton de Serra di Scopamène

Tableau 108 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Serra di Scopamène.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIX^e Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Serra di Scopamène	***161,6013***	***155,0676***	***54,4168***	***225,2009***	***-107,1845***	***70,1333***	*-66,3*	*45,2*
Monaccia d'Aullene	*38,9850*	*38,1433*	*21 ; 7734*	*31,3402*	*-17,2116*	*-6,8031*	*-44,2*	*-17,8*
Sorbollano	*17,4020*	*6,5854*	*0,3390*	*12,7274*	*-17,063*	*6,142*	*-98*	*93,3*
Sota	*30,5968*	*42,2587*	*21,6108*	*59,6033*	*-8,986*	*17,3446*	*-29,3*	*41*
Serra di Scopamène	*22,1715*	*34,0739*	*0*	*87,4876*	*-22,1715*	*53,4137*	*-100*	*157*
Quenza	*0,8691*	*0*	*0,8691*	*0*	*0*	*0*		
Aullène	*0,1738*	*0*	*0,1738*	*0*	*0*	*0*		
Pianottoli	*48,1214*	*28,9056*	*9,5337*	*29,0052*	*-38,5877*	*0,0996*	*-80,3*	*0,3*
Zerubia	*3,2817*	*5,1007*	*0,1170*	*5,0372*	*-3,1647*	*-0,0635*	*-96*	*-1,2*



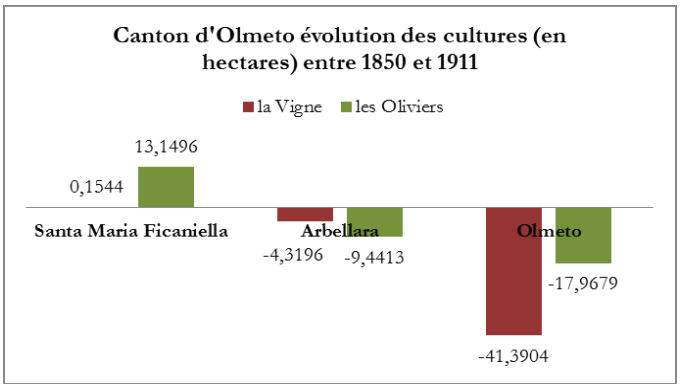
Graphique 142 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Serra di Scopamene

Durant la deuxième moitié du XIX^e siècle, ce canton a vu se développer ses oliveraies de 155,06 hectares à 225,20 hectares. Cette croissance oléicole est la plus significative à l'échelle insulaire, illustrant, au-delà des traits d'ensemble de la très grande diversité des paysages agricoles de l'île, une « autonomie » de transformation et, surtout, une histoire microrégionale très spécifique et parfois individualisante.
La viticulture traditionnelle connaît une diminution de près de 66%.

Canton d'Olmeto

Tableau 109 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Olmeto.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIX^e Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Olmeto	***136,9423***	***502,4358***	***67,0815***	***488,1762***	***-69,8608***	***-14,2596***	*-51*	*-2,8*
Santa Maria Ficaniella	*3,5590*	*12,4836*	*3,7134*	*25,6332*	*0,1544*	*13,1496*	*4,2*	*105*
*Viggiannello***	*14,5887*	*18,4235*	*14,5887*	*18,4235*	*0*	*0*		
Arbellara	*14,1089*	*59,1257*	*9,7893*	*49,6844*	*-4,3196*	*-9,4413*	*-30*	*-16*
Fozzano	*29,2832*	*93,3839*	*4,9780*	*93,3839*	*-24,3052*	*0*	*-83*	
Olmeto	*75,4025*	*318,7040*	*34,0121*	*300,7361*	*-41,3904*	*-17,9679*	*-54,8*	*-5,6*
Propriano	*0*	*0,3151*	*0*	*0,3151*	*0*	*0*		



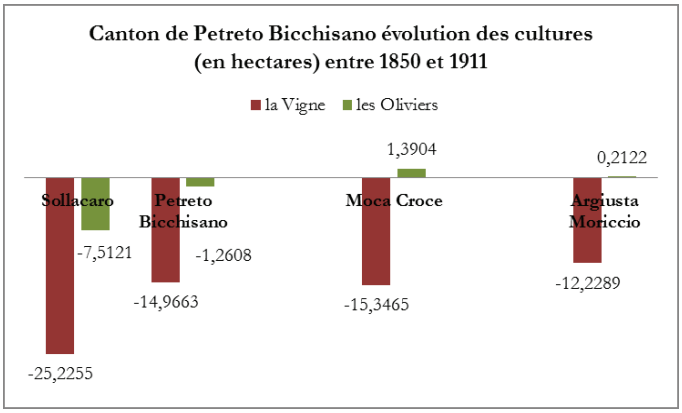
Graphique 143 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Olmeto

Ce canton constitue un espace oléicole de première importance depuis longtemps avec une tradition commerçante forte qui se renforce au début du XX^{e} siècle avec la proximité du centre urbain d'Ajaccio.
Le paysage oléicole du canton ne subit aucune modification notable entre 1866 et 1914 : il diminue légèrement de 502,43 hectares à 488,17 hectares.
La commune d'Olmeto représente le véritable cœur oléicole du canton avec plus de 300 hectares ; elle est aussi un centre de production et de transformation.
En revanche, les surfaces viticoles ont diminué de moitié.
L'oliveraie imprime le paysage agraire du canton.

Canton de Bicchisano

Tableau 110 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Bicchisano.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIX^{e} Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XX^{e} Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Petreto Bicchisano	***143,3026***	***222,2757***	***67,789***	***215,1054***	***-75,5136***	***-7,1703***	*-52,6*	*-3,2*
Sollacaro	*42,1300*	*140,1520*	*16,9045*	*132,6399*	*-25,2255*	*-7,5121*	*-60*	*-5,3*
Petreto Bicchisano	*34,3156*	*45,2799*	*19,3493*	*44,0191*	*-14,9663*	*-1,2608*	*-43*	*-2,7*
Olivese	*15,5782*	*0,9997*	*15,5782*	*0,9997*	*0*	*0*		
Moca Croce	*17,9423*	*9,5089*	*2,5958*	*10,8993*	*-15,3465*	*1,3904*	*-85,5*	*14,6*
*Casalabriva***	*16,5725*	*20,7183*	*8,8261*	*20,7183*	*0*	*0*		
Argiusta Moriccio	*16,7640*	*5,6169*	*4,5351*	*5,8291*	*-12,2289*	*0,2122*	*-72,9*	*3,7*



Graphique 144 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Petreto Bicchisano

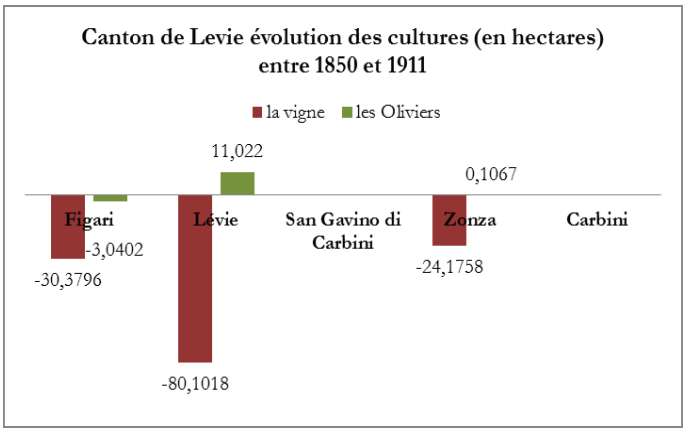
Le paysage oléicole de ce canton demeure inchangé dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle.
Sollacaro est le principal centre oléicole avec près de 132,63 hectares sur 215, 10 hectares.
La viticulture traditionnelle a été réduite de 143,30 hectares à 67,78 hectares.

L'arrondissement de Sartène à l'exception de Bonifacio, voit son potentiel oléicole se maintenir et même progresser parfois. La viticulture traditionnelle, au contraire, connaît une crise résultant de la crise phylloxérique et des méventes.
L'oliveraie de cet arrondissement est semblable à celle du milieu du siècle. Les accidents climatiques, la pression démographique, la crise oléicole méditerranéenne, n'ont donc pas eu de conséquences sur les surfaces oléicoles.

Canton de Levie

Tableau 111 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Levie.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIX[e] Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XX[e] Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Levie	***233,3455***	***219,4867***	***98,6883***	***227,5752***	***-134,6572***	***8,0885***	*-57,7*	*3,6*
Figari	*67,2138*	*72,3297*	*36,8342*	*69,2895*	*-30,3796*	*-3,0402*	*-45*	*-4,2*
Lévie	*85,1122*	*82,7342*	*5,0104*	*93,7562*	*-80,1018*	*11,022*	*-94*	*13*
San Gavino di Carbini	*33,1410*	*8,1679*	*33,1410*	*8,1679*	*0*	*0*		
Zonza	*27,6585*	*55,1927*	*3,4827*	*55,2994*	*-24,1758*	*0,1067*	*-87,4*	*0,18*
Carbini	*20,2200*	*1,0622*	*20,2200*	*1,0622*	*0*	*0*		



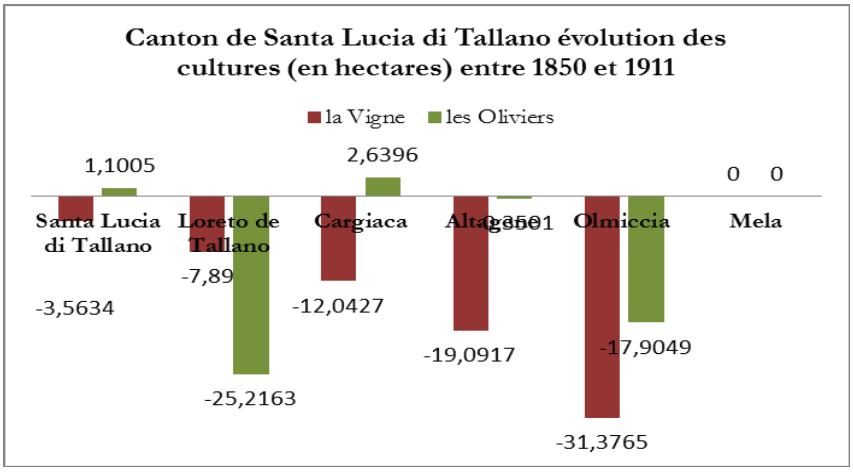
Graphique 139 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Levie

Ce canton présente une réalité paysagère plus conforme à ce que nous avons pu observer dans ces territoires de piémont. En effet, le paysage oléicole contrairement à celui de Bonifacio ne connaît pas du tout de bouleversement. Les surfaces oléicoles qui étaient de 219,48 hectares sont de 227,57 hectares en 1914. La particularité de ce canton réside dans la situation des oliveraies qui se répartissent entre les zones villageoises de piémont (Levie par exemple) et les terres de plaine maritimes (Zonza, Figari).
La viticulture, en revanche, subit une réduction importante de ses surfaces qui de 233,34 hectares passent à 98,68 hectares.
Dans certaines communes le paysage complanté ou du moins de mixité avec les oliviers a pratiquement disparu, à titre d'exemple : les vignes des coteaux de Levie sont anéanties, chutant de 85,11 hectares à 5,01 hectares.
Les oliviers demeurent les témoins d'une exploitation agricole diversifiée.

Canton de Santa Lucia di Tallano

Tableau 112 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Santa Lucia di Tallano.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIXe Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Santa Lucia di Tallano	***169,0238***	***255,6663***	***95,0595***	***215,9351***	***-73,9643***	***-39,7312***	*-43,7*	*-15,5*
Santa Lucia di Tallano	*3,7096*	*19,4178*	*0,1462*	*20,5183*	*-3,5634*	*1,1005*	*-96*	*5,56*
*Poggio di Tallano***	*31,2564*	*52,4754*	*31,2564*	*52,4754*	*0*	*0*		
*Zoza***	*13,6491*	*25,5193*	*13,6491*	*25,5193*	*0*	*0*		
*Sant'Andréa***	*16,6945*	*10,6318*	*16,6945*	*10,6318*	*0*	*0*		
Olmiccia	*41,2594*	*63,7117*	*9,8829*	*45,8068*	*-31,3765*	*-17,9049*	*- 76*	*28*
Mela	*12,7147*	*3,5217*	*12,7147*	*3,5217*	*0*	*0*		
Loreto de Tallano	*11,9187*	*47,1386*	*4,0287*	*21,9223*	*-7,89*	*-25,2163*	*-66,2*	*-53*
Cargiaca	*16,3636*	*14,9975*	*4,3209*	*17,6371*	*-12,0427*	*2,6396*	*-73,5*	*17,5*
Altagene	*21,4578*	*18,2525*	*2,3661*	*17,9024*	*-19,0917*	*-0,3501*	*-88,9*	*1,9*



Graphique 140 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Santa Lucia di Tallano

Dans ce canton, on peut noter une évolution comparable à celle du canton voisin de Levie, avec, cependant, une diminution relative de l'oliveraie cantonale due aux pertes de surfaces oléicoles de deux communes : Loreto di Tallano et Olmiccia ; les autres communes connaissant une certaine stabilité.

Les surfaces des vignes diminuent considérablement de 169,02 hectares à 95,05 hectares.

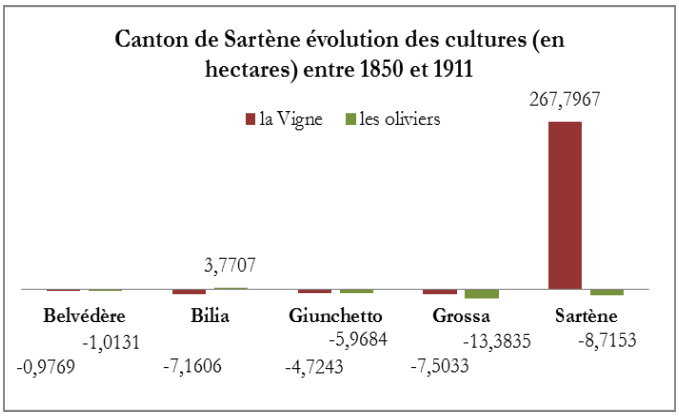
Au début du XXe siècle, ce canton a été la proie d'incendies pastoraux qui ont probablement participé à la diminution des surfaces oléicoles.

Canton de Sartène

Tableau 113 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Sartène.

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIXe Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***en poucentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Sartène	***286,8001***	***226,8969***	***534,2317***	***201,5873***	***247,4316***	***-25,3096***	*86,2*	*-11*
Belvédère	*4,6045*	*15,8961*	*3,6276*	*14,8830*	*-0,9769*	*-1,0131*	*-21*	*-6,3*
Bilia	*11,2740*	*6,2522*	*4,1134*	*10,0229*	*-7,1606*	*3,7707*	*-63,5*	*60,3*
Foce	*9,0467*	*0,3760*	*9,0467*	*0,3760*	*0*	*0*		
Giunchetto	*10,9018*	*20,2208*	*6,1775*	*14,2524*	*-4,7243*	*-5,9684*	*-43,3*	*-29,4*
Granace	*11,2826*	*1,1716*	*11,2826*	*1,1716*	*0*	*0*		

Arrondissements Cantons & Communes Références Cad. : 1911	***Cadastre XIXe Siècle** Superficies des terres cultivées en hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911** Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***	***en poucentages***		
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Grossa	*9,5069*	*30,4788*	*2,0036*	*17,0953*	*-7,5033*	*-13,3835*	*-78,9*	*-43,9*
Sartène	*227,7109*	*147,1503*	*495,5076*	*138,4350*	*267,7967*	*-8,7153*	*117,6*	*-5,9*
Tivolaggio	*2,4727*	*5,3511*	*2,4727*	*5,3511*	*0*	*0*		



Graphique141 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Sartène

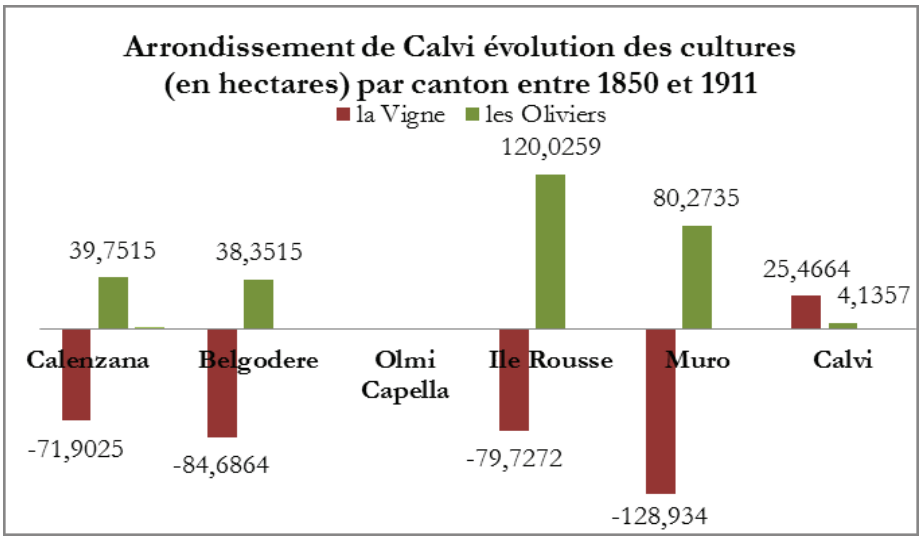
Entre 1870 et 1914, le paysage oléicole du canton de Sartène reste pratiquement identique, les surfaces diminuant de 226,89 hectares à 201,58 hectares, soit de 10%.
Le territoire de la commune de Sartène représente les 2/3 des oliveraies cantonales.
Pour les oliveraies, il n'est pas possible d'établir une corrélation entre la réduction de 10% des surfaces et la crise oléicole.
En revanche, pour la vigne, la crise phylloxérique peut expliquer l'extraordinaire croissance du potentiel viticole du canton qui a plus que doublé, passant de 227,71 hectares à 495,50 hectares. En effet, au lendemain de cette crise de grands domaines viticoles se sont créés[166].
Dans ce canton, les espaces viticoles et oléicoles sont bien distincts.

Arrondissement de Calvi, superficies des terres cultivées en oliviers & vignes à l'époque des cadastres du XIXe siècle (1850-1873[167]) et XXe siècle (1911) dans le Nord de l'île. (Evolutions en hectares et en pourcentages).

Rappel ; Ar.de Calvi, XIXe siècle

Figure 56 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Calvi au XXe siècle.(%)(cadastre 1911).

[166] Travaux François Mercury et…
[167] La date exacte de levée du cadastre de chaque commune se trouve dans le tableau 76 annexe 2c.

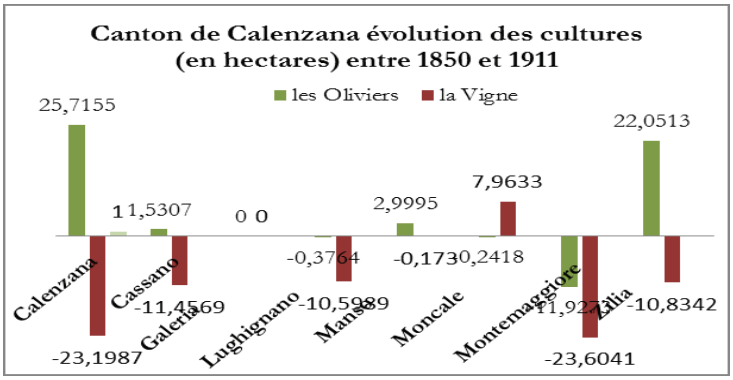


Graphique 145 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), Ar.de Calvi

Canton de Calenzana

Tableau 114 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Calenzana.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Arr- Calvi	***658,3238***	***3094,7046***	***318,5401***	***3447,2427***	***-339,7837***	***282,5381***	***-51,61***	***9,13***
Calenzana	***218,696***	***508,0611***	***146,7935***	***547,8126***	***-71,9025***	***39,7515***	***-32,88***	***7,82***
Calenzana 987f, 88,90, 91,92,93, 994b	*84,5816*	*94,3393*	*61,3829*	*120,0548*	*-23,1987*	*25,7155*	*-27,43*	*27,26*
Cassano 1043f, 1004b	*15,3357*	*54,5978*	*3,8788*	*56,1285*	*-11,4569*	*1,5307*	*-74,71*	*2,80*
Galeria 1128f, 1129b	*0,8197*	*8,0683*	*0,8197*	*8,0683*	*0*	*0*	*0,00*	*0,00*
Lughignano 1179f, 1180b	*18,3461*	*36,8309*	*7,7472*	*36,4545*	*-10,5989*	*-0,3764*	*-57,77*	*-1,02*
Manso 1189f, 1190b	*0,3470*	*7,8696*	*0,1740*	*10,8691*	*-0,173*	*2,9995*	*-49,86*	*38,12*
Moncale 1210f, 1211b	*20,0004*	*22,0662*	*27,9637*	*21,8244*	*7,9633*	*-0,2418*	*39,82*	*-1,10*
Montemaggiore 1218, 19f,	*40,4676*	*196,8249*	*16,8635*	*184,8976*	*-23,6041*	*-11,9273*	*-58,33*	*-6,06*
Zilia 1589, 90f 1b	*38,7979*	*87,4641*	*27,9637*	*109,5154*	*-10,8342*	*22,0513*	*-27,92*	*25,21*

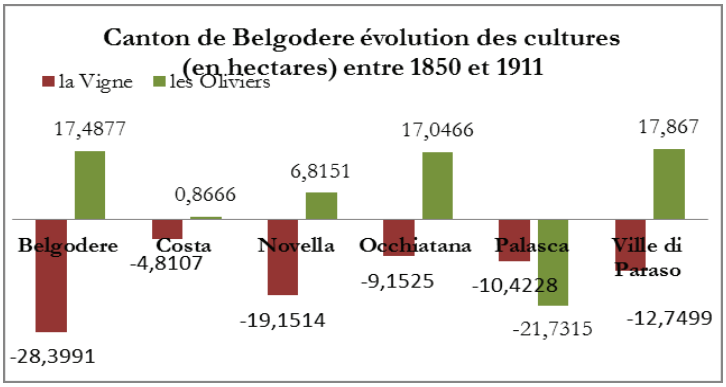


Graphique 146 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Calenzana

Canton de Belgodere

Tableau 115 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Belgodere.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Belgodere	***96,9197***	***740,7553***	***12,2333***	***849,1068***	***-84,6864***	***38,3515***	***-87,38***	***5,18***
Belgodere 955f, 957b	*31,2039*	*154,5541*	*2,8048*	*172,0418*	*-28,3991*	*17,4877*	*-91,01*	*11,31*
Costa 1093f, 1094b	*5,9727*	*22,6191*	*1,1620*	*23,4857*	*-4,8107*	*0,8666*	*-80,54*	*3,83*
Novella 1249f, 1250b	*20,1495*	*85,1293*	*0,9981*	*91,9444*	*-19,1514*	*6,8151*	*-95,05*	*8,01*
Occhiatana 1251f, 1253b	*12,7700*	*120,0196*	*3,6175*	*137,0662*	*-9,1525*	*17,0466*	*-71,67*	*14,20*
Palasca 1280f, 1281b	*13,5436*	*117,2833*	*3,1208*	*95,5518*	*-10,4228*	*-21,7315*	*-76,96*	*-18,53*
Ville di Paraso 1573f, 5b	*13,2800*	*241,1499*	*0,5301*	*259,0169*	*-12,7499*	*17,867*	*-96,01*	*7,41*

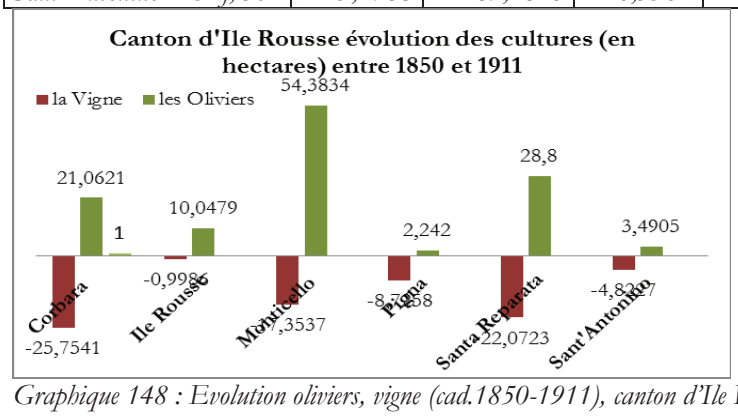


Graphique 147 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Belgodere

Canton d'Ile-Rousse

Tableau 116 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Ile-Rousse.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Ile Rousse	***106,924***	***686,1622***	***27,1968***	***806,1881***	***-79,7272***	***120,0259***	***-74,56***	***17,49***
Corbara 1077,78f, 79b	*28,2530*	*89,8805*	*2,4989*	*110,9426*	*-25,7541*	*21,0621*	*-91,16*	*23,43*
Ile Rousse 1146f, 1147b	*9,2843*	*17,9344*	*8,2857*	*27,9823*	*-0,9986*	*10,0479*	*-10,76*	*56,03*
Monticello 1221, 22f, 23b	*22,2803*	*224,7573*	*4,9266*	*279,1407*	*-17,3537*	*54,3834*	*-77,89*	*24,20*
Pigna 1340f, 1341b	*9,2945*	*30,8930*	*0,5687*	*33,1350*	*-8,7258*	*2,242*	*-93,88*	*7,26*
Santa Reparata 1505,06,07f, 1508b	*32,6331*	*233,2154*	*10,5608*	*262,0154*	*-22,0723*	*28,8*	*-67,64*	*12,35*
Sant'Antonino 1452f, 3b	*5,1788*	*89,4816*	*0,3561*	*92,9721*	*-4,8227*	*3,4905*	*-93,12*	*3,90*

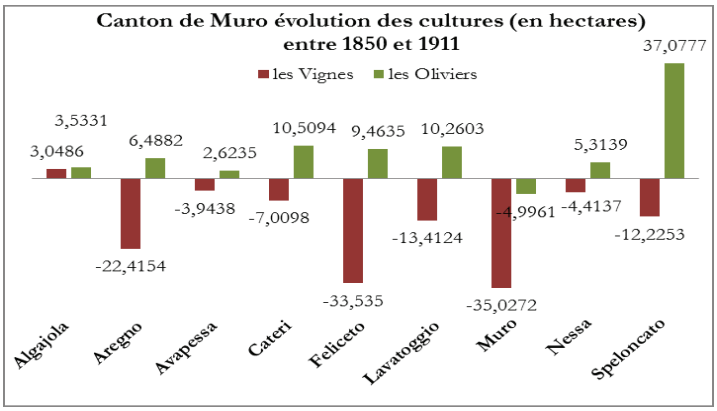


Graphique 148 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Ile Rousse

Canton de Muro

Tableau 117 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Muro.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Muro	***192,3708***	***960,4937***	***63,4368***	***1040,7672***	***-128,934***	***80,2735***	***-67,02***	***8,36***
Algajola 903f, 904b	*1,1145*	*0*	*4,1631*	*3,5331*	*3,0486*	*3,5331*	*273,54*	
Aregno 915,16f, 917b	*31,3376*	*231,6074*	*8,9222*	*238,0956*	*-22,4154*	*6,4882*	*-71,53*	*2,80*
Avapessa 921f, 922b	*5,6327*	*50,3127*	*1,6889*	*52,9362*	*-3,9438*	*2,6235*	*-70,02*	*5,21*
Cateri 1063f, 1064b	*8,5996*	*63,2372*	*1,5898*	*73,7466*	*-7,0098*	*10,5094*	*-81,51*	*16,62*
Feliceto 1117,18,19f20b	*46,7389*	*203,9192*	*13,2039*	*213,3827*	*-33,535*	*9,4635*	*-71,75*	*4,64*
Lavatoggio 1157f, 1158b	*13,8789*	*59,2021*	*0 4665*	*69,4624*	*-13,4124*	*10,2603*	*-96,64*	*17,33*
Muro 1236, 37f, 1238b	*49,9452*	*43,9239*	*14,9180*	*38,9278*	*-35,0272*	*-4,9961*	*-70,13*	*-11,37*
Nessa 1239f, 1240b	*9,7512*	*21,5126*	*5,3375*	*26,8265*	*-4,4137*	*5,3139*	*-45,26*	*24,70*
Speloncato 1440,41,42f,	*25,3722*	*286,7786*	*13,1469*	*323,8563*	*-12,2253*	*37,0777*	*-48,18*	*12,93*

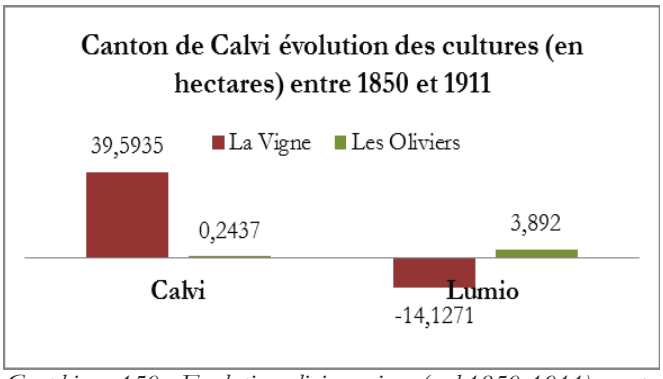


Graphique 149 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Muro

Canton d'Olmi Capella et Canton de Calvi

Tableau 118 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Cantons d'Olmi Capella et de Calvi.

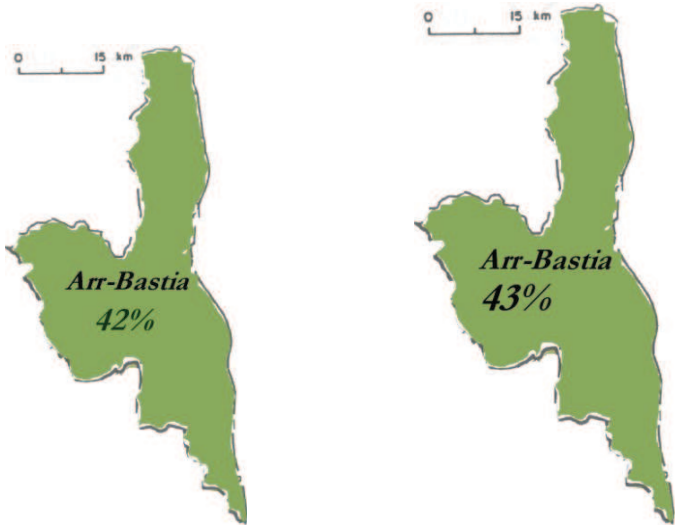
Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hc*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Olmi Capella	***1,2371***	***0***	***1,2371***	***0***	*0*	*0*	*0,00*	*0,00*
Olmi Capella 1266, 67f , 1268b	*1,2371*	*0*	*1,2371*	*0*				
Calvi	***42,1762***	***199,2323***	***67,6426***	***203,368***	***25,4664***	***4,1357***	***60,38***	***2,08***
Calvi 996,97,98f, 999b	*22,8884*	*21,1971*	*62, 4819*	*21,4408*	*39,5935*	*0,2437*	*172,99*	*1,15*
Lumio 1176,77f, 1178b	*19,2878*	*178,0352*	*5,1607*	*181,9272*	*-14,1271*	*3,892*	*-73,24*	*2,19*



Graphique 150 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Calvi

A la veille de 1914, le paysage oléicole est à peu près le même, il s'est légèrement étendu (de 3094,70 hectares à 3447,24 hectares). Notons que cette progression est plus marquée dans les cantons d'Île-Rousse (17,9%) et de Muro (8,36%).
En revanche, la vigne a vu ses surfaces diminuer de moitié (de 658,32 hectares à 318,54 hectares). Dans les cantons de Belgodère et de Muro, elle s'est effondrée complètement.
Il faut souligner, néanmoins, l'exception que représente Calvi où les surfaces viticoles ont augmenté de 22,88 hectares à 62,48 hectares.

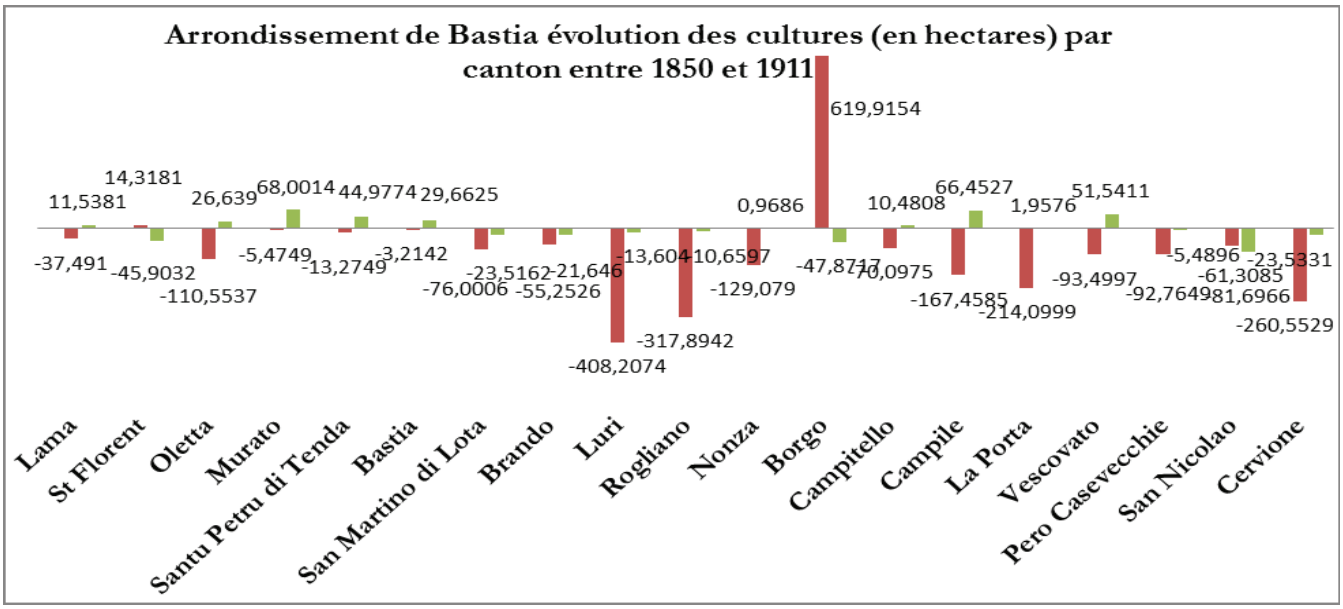
Arrondissement de Bastia, superficies des terres cultivées en oliviers & vignes à l'époque des cadastres du XIX^e siècle (1844-1876)[168] et XX^e siècle (1911) dans le Nord de l'île. (Evolutions en hectares et en pourcentages).



Rappel Ar. de Bastia XIX^e siècle

Figure 57 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Bastia au XX^e siècle.(%)(cadastre 1911).

[168] La date exacte de levée du cadastre de chaque commune se trouve dans le tableau 77 annexe 2c.



Graphique 151 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), ar.de Bastia

Canton de San Martino di Lota

Tableau 119 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de San Martino di Lota.

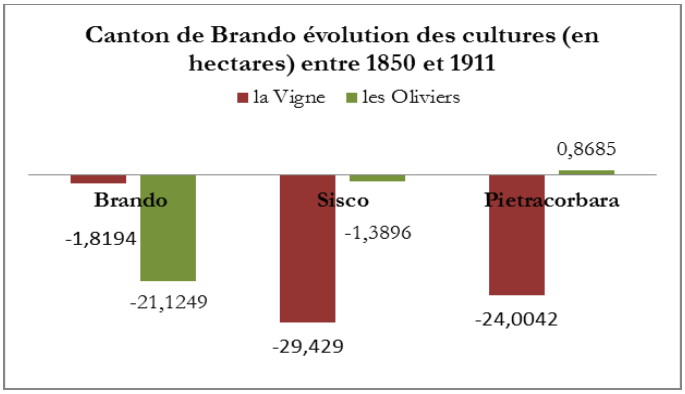
Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Arr-Bastia	***4498,7253***	***5542,8742***	***3016,7344***	***5617,4009***	***-1481,9909***	***52,2686***	***-32,94***	***0,94***
Bastia	***479,6412***	***176,6815***	***476,427***	***206,344***	***-3,2142***	***29,6625***	***-0,67***	***16,79***
Bastia 930,931,932,933f , bati NC	*373,2584*	*152,3391*	*373,2584*	*152,3391*				
Furiani 1126f, 1127b	*106,3828*	*24,3424*	*103,1686*	*54,0049*	*-3,2142*	*29,6625*	*-3,02*	*121,86*
San Martino di Lota	***281,6371***	***281,5273***	***205,6365***	***258,0111***	***-76,0006***	***-23,5162***	***-26,99***	***-8,35***
*San Martino di Lota** fNC, 1494b*	*110,7109*	*93,6436*	*110,7109*	*93,6436*	*0*	*0*		
*Santa Maria di Lota** 1482,83f , 1485b*	*70,4012*	*91,6260*	*70,4012*	*91,6260*	*0*	*0*		
Ville di Pietrabugno 1576,77f, 1579b	*100,5250*	*96,2577*	*24,5244*	*72,7415*	*-76,0006*	*-23,5162*	*-75,60*	*-24,43*

Dans le canton de San Martino di Lota, la commune de Pietrabugno n'a pas vu ses surfaces oléicoles diminuer : en 1860, elles étaient de 96,25 hectares, en 1911 de 96,96, elles ont même légèrement augmenté ; en revanche, les surfaces viticoles ont baissé fortement de 100,52 hectares à 24,52, les ¾ des vignes ont disparu.

Canton de Brando

Tableau 120 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Brando.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Brando	***98,254***	***270,9745***	***43,0014***	***249,3285***	***-55,2526***	***-21,646***	***-56,23***	***-7,99***
Brando 971,72f, 974b	*27,5059*	*116,2983*	*25,6865*	*95,1734*	*-1,8194*	*-21,1249*	*-6,61*	*-18,16*
Sisco 1424,25,26f, 1428b	*41,4505*	*87,3623*	*12,0215*	*85,9727*	*-29,429*	*-1,3896*	*-71,00*	*-1,59*
Pietracorbara 1320,21f, 1323b	*29,2976*	*67,3139*	*5,2934*	*68,1824*	*-24,0042*	*0,8685*	*-81,93*	*1,29*



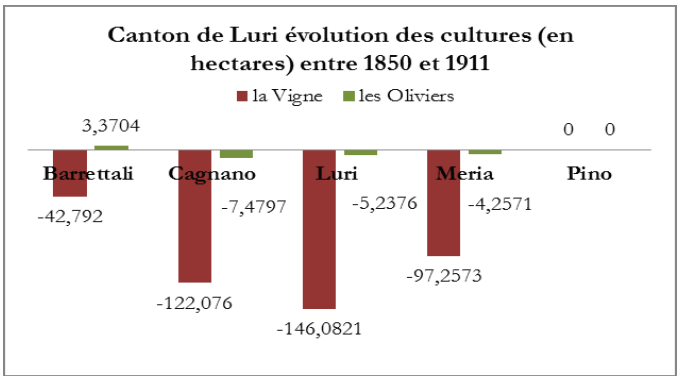
Graphique 157 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Brando

Le même constat peut être fait dans le canton de Brando, pour Sisco où les surfaces oléicoles n'ont pas connu de grands bouleversements passant de 87,36 hectares à 87,33, contrairement aux surfaces viticoles qui de 41,45 hectares chutent à 12,2 hectares ; pour Pietracorbara, les surfaces oléicoles ont légèrement progressé de 67,31 hectares à 68,18 alors que les surfaces viticoles sont passées de 29,29 hectares à 5,29.

Canton de Luri

Tableau 121 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Luri.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Luri	***532,5621***	***242,0574***	***124,3547***	***228,4534***	***-408,2074***	***-13,604***	***-76,65***	***-5,62***
Barrettali 925,26,27f, 929b	*59,5633*	*16,6859*	*16,7713*	*20,0563*	*-42,792*	*3,3704*	*-71,84*	*20,20*
Cagnano 978,79,80,81f, 983b	*133,6442*	*77,5139*	*11,5682*	*70,0342*	*-122,076*	*-7,4797*	*-98,82*	*-9,65*
Luri 1181,82,83,84,86f, 1188b	*176,7119*	*95,9333*	*30,6298*	*90,6957*	*-146,0821*	*-5,2376*	*-82,67*	*-5,46*
Meria 1197,98,99,1200f,	***116,0307***	*41,5204*	*18,7734*	*37,2633*	*-97,2573*	*-4,2571*	*-83,82*	*-10,25*
*Pino 1342f, 1343b***	*46,6120*	*10,4039*	*46,6120*	*10,4039*	*0*	*0*		



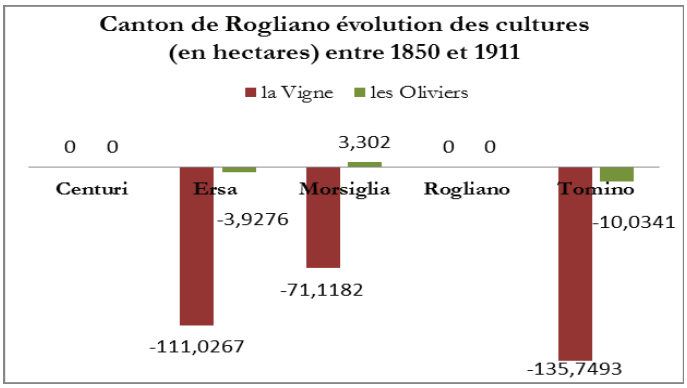
Graphique 158 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Luri

Dans le canton de Luri deux communes connaissent une légère baisse des surfaces oléicoles : Cagnano de 77,51 hectares à 70,03 et Meria de 41,5 à 39,91hectares, qui ne laisse pas préjuger de changements en profondeur. En revanche, au même moment, deux autres territoires voient leur oliveraie s'accroître : Barretali de 16,68 à 20,05 hectares grâce à de nouvelles plantations réalisées sur 3 hectares et 36 ares de terres anciennement viticoles et Luri de 95,93 à 107,09 hectares dont l'augmentation est encore plus importante : 5 hectares et 17 ares conquis sur les vignes.
Dans ce canton, donc, la crise oléicole ne se traduit pas par une baisse significative des surfaces d'oliviers ; bien au contraire, il semble que le mouvement de développement entamé se poursuive sans tenir compte des difficultés récurrentes de mévente d'huile.
Quelles sont les motivations ? Elles sont de trois ordres, semble-t-il.
D'abord, les particuliers comme les producteurs ont toujours l'espoir d'un retournement de la conjoncture car des plans d'octroi de primes à la plantation et au greffage sont toujours d'actualité durant les premières années du XX^{e} siècle.
Puis, le développement oléicole est considéré comme une entreprise à moyen, voire à long terme qui peut représenter un investissement sûr (les terres sont valorisées et peuvent produire une denrée comestible, échangeable…dans des périodes troubles et d'incertitude.
Enfin, la crise profonde qui touche la viticulture en raison des attaques du mildiou, mais surtout du phylloxéra à partir des années 1880 qui a littéralement détruit les vignes traditionnelles partout dans l'île, mais encore plus dans la région du Cap Corse où le phénomène est accentué par la crise commerciale des débouchés traditionnels du vin cap corsin, ne cesse de se confirmer depuis les premières années du XIX^{e} siècle.
La viticulture « Cap Corsine » traditionnelle de piémont est en voie de disparition dès les années 1830-1840. La crise phylloxérique aura porté le coup de grâce. Pour l'affirmer, il suffit de comparer les données du cadastre Napoléonien à celles du Plan Terrier. En effet, dans certaines zones du Cap Corse, la diminution des surfaces de vigne était déjà de l'ordre de 25% dans les années 1850-1860. Puis, les années 1910-1914 montrent une baisse inexorable de grande ampleur transformant complètement le paysage agraire de cette région dynamique de l'île ; par exemple, Cagnano voit ses surfaces viticoles passer de 134,64 hectares à 11,56 hectares à la veille de la première guerre mondiale ; elles sont divisées par dix ! Meria connaît le même sort, ses vignes se réduisent de 116,03 hectares à 18,77 hectares.
L'olivier a légèrement profité de ce basculement sans modifier complètement le paysage agricole de ces territoires.
Les oliviers ont-ils servi de « valeur refuge » pour les cultivateurs Cap corsins? Il semble que la réponse soit affirmative car le phénomène, chronologiquement, touche l'ensemble des communes. Les *Capicursini* ont réemployé les planches en terrasses pour la vigne là où cela était possible pour développer une arboriculture spéculative représentée par les agrumes, en particulier, le cédrat.

Canton de Rogliano

Tableau 122 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Rogliano.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Rogliano	***633,3854***	***230,2815***	***315,4912***	***219,6218***	***-317,8942***	***-10,6597***	***-50,19***	*-4,63*
***Centuri 1065,66f, 1067b*	*72,5830*	*59,6008*	*72,5830*	*59,6008*	*0*	*0*		
Ersa 1106,07,08,09f, 1110b	*119,7993*	*44,1771*	*8,7726*	*40,2495*	*-111,0267*	*-3,9276*	*-92,68*	*-8,89*
Morsiglia 1228,29f,	*90,2399*	*28,5666*	*19,1217*	*31,8686*	*-71,1182*	*3,302*	*-78,81*	*11,56*
***Rogliano 1394,95,96,97,98f,*	*205,8073*	*64,9118*	*205,8073*	*64,9118*	*0*	*0*		
Tomino 1523,24f,	*144,9559*	*33,0252*	*9,2066*	*22,9911*	*-135,7493*	*-10,0341*	*-93,65*	*-30,38*



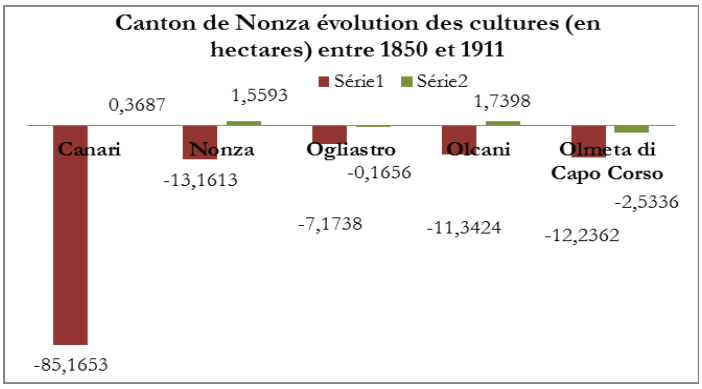
Graphique 159 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Rogliano

Dans le canton de Rogliano, les surfaces oléicoles n'ont pas connu de grands changements, une diminution pour Ersa de 44,17 hectares à 40,59, mais une augmentation pour Morsiglia de 28,56 à 31,86 hectares. En revanche, la crise viticole est prégnante, les vignes sont dix fois moins étendues, parfois même la diminution est plus marquée comme à Tomino où les surfaces qui étaient de 144,95 hectares ne représentent plus que de 9,20 hectares.
Le paysage de terrasses a laissé la place, en général, aux landes et au maquis car sur ces terres, la vigne n'a pas été remplacée.

Canton de Nonza

Tableau 123 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Nonza.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Nonza	***166,1403***	***107,0297***	***37,0613***	***107,9983***	***-129,079***	***0,9686***	***-77,69***	***0,90***
Canari 1016,17,18,19f, 1020b	*100,9701*	*16,2634*	*15,8048*	*16,6321*	*-85,1653*	*0,3687*	*-84,35*	*2,27*
Nonza 1245f, 1246b	*21,0546*	*34,6240*	*7,8933*	*36,1833*	*-13,1613*	*1,5593*	*-62,51*	*4,50*
Ogliastro 1254f, 1255b	*12,3922*	*19,8689*	*5,2184*	*19,7033*	*-7,1738*	*-0,1656*	*-57,89*	*-0,83*
Olcani 1256f, 1257b	*13,0770*	*14,4730*	*1,7346*	*16,2128*	*-11,3424*	*1,7398*	*-86,74*	*12,02*
Olmeta di Capo Corso 1261,62f, 1263b	*18,6464*	*21,8004*	*6,4102*	*19,2668*	*-12,2362*	*-2,5336*	*-65,62*	*-11,62*



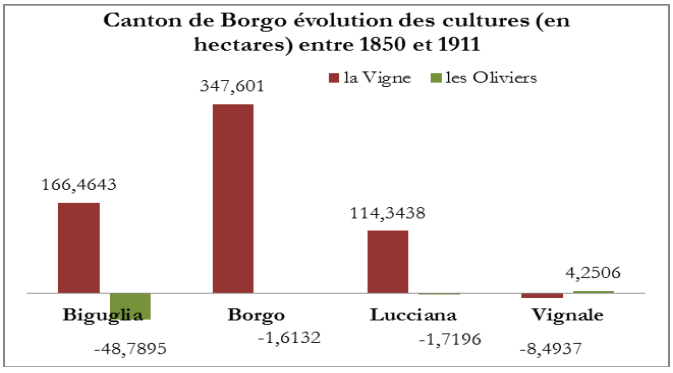
Graphique 160 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Nonza

Le canton de Nonza confirme l'évolution du paysage agraire du Cap, les oliveraies se maintiennent avec quelquefois une légère augmentation : 2 hectares pour Olcani, par exemple, alors que la viticulture traditionnelle est sinistrée : à Canari, la vigne qui couvrait 100,97 hectares est réduite à 15,80 hectares à la veille de la première guerre mondiale.
Globalement, l'oliveraie du Cap Corse se maintient dans la seconde moitié du XIX[e] siècle et connaît, parfois, une faible croissance. Ainsi, le paysage oléicole, déjà très marqué à la fin du XVIII[e] siècle[169], est à peu de choses près le même à la veille de la première guerre mondiale. Son empreinte est donc la même avec cependant un bouleversement de la toile de fond : la disparition de son corollaire : les espaces viticoles en terrasses de piémont.

Canton de Borgo

Tableau 124 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Borgo.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIX[e] Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX[e] Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Borgo	***126,2002***	***172,6749***	***746,1156***	***124,8032***	***619,9154***	***-47,8717***	***491,22***	***-27,72***
Biguglia 960f, 961b	*30,0563*	*49,5184*	*196,5206*	*0,7289*	*166,4643*	*-48,7895*	*553,84*	*-98,53*
Borgo 966,67f, 968b	*50,5291*	*63,6288*	*398,1301*	*62,0156*	*347,601*	*-1,6132*	*687,92*	*-2,54*
Lucciana 1171,72f,	*27,9584*	*45,1323*	*142,3022*	*43,4127*	*114,3438*	*-1,7196*	*408,98*	*-3,81*
Vignale 1571f, 1572b	*17,6564*	*14,3954*	*9,1627*	*18,6460*	*-8,4937*	*4,2506*	*-48,11*	*29,53*



Graphique 161 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Borgo

Dans le paysage oléicole des communes, le territoire de Biguglia constitue une véritable exception. En effet, les surfaces oléicoles ont chuté vertigineusement de 49,51 hectares à seulement à 0,72 hectares. Dans le même temps, contrairement aux terroirs traditionnels de

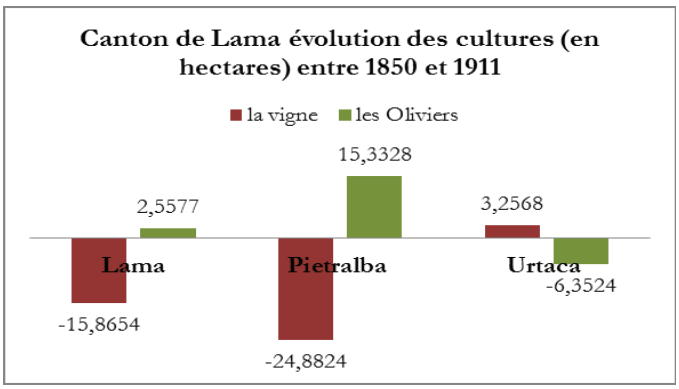
[169] Plan Terrier. *op. cit.*

piémont, la vigne connaît une croissance très importante en passant de 30,05 hectares à 194,52 hectares, sur des terres de plaine, pour l'essentiel.
Ici, la vigne a remplacé très souvent les oliveraies[170]. Nous sommes dans un processus de développement de la vigne « nouvelle » en Méditerranée post crise phylloxérique qui se traduit par de grandes plantations en plaine avec une mécanisation et des changements culturaux importants.
Cette situation de Biguglia cadre parfaitement avec la transformation du paysage oléicole liée à la crise oléicole en Méditerranée Nord Occidentale. Pourtant, elle est atypique à l'échelle de la Corse et ne peut en aucun cas valider les transformations opérées dans l'île.
A l'échelle cantonale, les surfaces oléicoles de Borgo et Lucciana n'ont jamais diminué ; en revanche, les surfaces des vignes ont augmenté fortement dans un processus similaire à celui de Biguglia (vignes de plaine, abandon des vignes de piémont…) ; à titre d'exemple, les surfaces oléicoles de Lucciana sont demeurées quasi inchangées : 45,13 et 43,41 hectares tandis que les surfaces viticoles ont progressé de 27,95 hectares à 142,30 hectares.
Dans le canton de Bastia, à Furiani le paysage oléicole présente le même visage.

Canton de Lama

Tableau 125 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Lama.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Lama	***53,6735***	***422,7289***	***16,1825***	***434,267***	***-37,491***	***11,5381***	***-69,85***	***2,73***
Lama 1153f, 1154b	*18,7244*	*223,6769*	*2,8590*	*226,2346*	*-15,8654*	*2,5577*	*-84,73*	*1,14*
Pietralba 1324, 25f, 1326b	*27,8994*	*6,8694*	*3,0170*	*22,2022*	*-24,8824*	*15,3328*	*-89,19*	*223,20*
Urtaca 1532f, 1533b	*7,0497*	*192,1826*	*10,3065*	*185,8302*	*3,2568*	*-6,3524*	*46,20*	*-3,31*



Graphique 152 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Lama

Dans ce canton très productif en huile, à la veille de la première mondiale, l'oliveraie se maintient dans une commune : Urtaca où elle est importante, et progresse dans deux autres communes : Lama et Pietralba. A Lama, l'accroissement est faible, les surfaces passent de 223,67 hectares à 226 hectares, mais à Pietralba, il est élevé, les surfaces qui étaient de 6,86 hectares représentent 28,76 hectares ; l'oliveraie s'est étendue sur des surfaces anciennement consacrées aux vignes.
La crise oléicole qui touche les volumes d'exportation de ces contrées à partir du port d'Île-Rousse se traduit par une diminution des *« terre olivate »*.

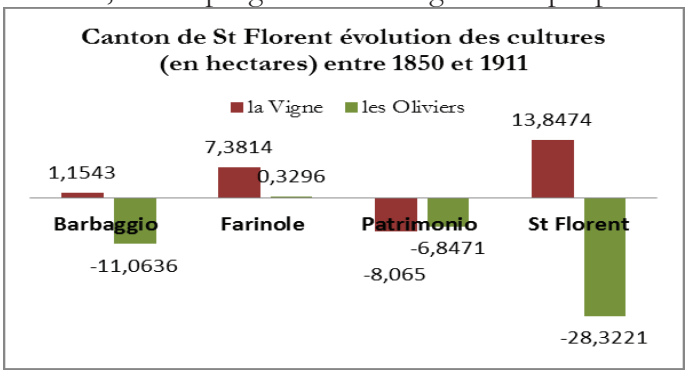
[170] Cadastre lieu-dit Lustinchella, 3,5 hectares sont remplacés par de la vigne.

Canton de St Florent

Tableau 126 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de St Florent.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
St Florent	***124,9624***	***222,9522***	***139,2805***	***177,049***	***14,3181***	***-45,9032***	***11,46***	***-20,59***
Barbaggio 923f, 924b	*31,7890*	*33,5353*	*32,9433*	*22,4717*	*1,1543*	*-11,0636*	*3,63*	*-32,99*
Farinole 1111f, 1112b	*27,4329*	*31,1864*	*34,8143*	*31,5160*	*7,3814*	*0,3296*	*26,91*	*1,06*
Patrimonio 1287f, 1288b	*49,1305*	*34,7981*	*41,0655*	*27,9510*	*-8,065*	*-6,8471*	*-16,42*	*-19,68*
St Florent1457f, 1458b	*16,6100*	*123,4324*	*30,4574*	*95,1103*	*13,8474*	*-28,3221*	*83,37*	*-22,95*

On peu remarquer une diminution des oliveraies dans toutes les communes, à l'exception de Farinole, et une progression des vignes excepté pour la commune de Patrimonio.

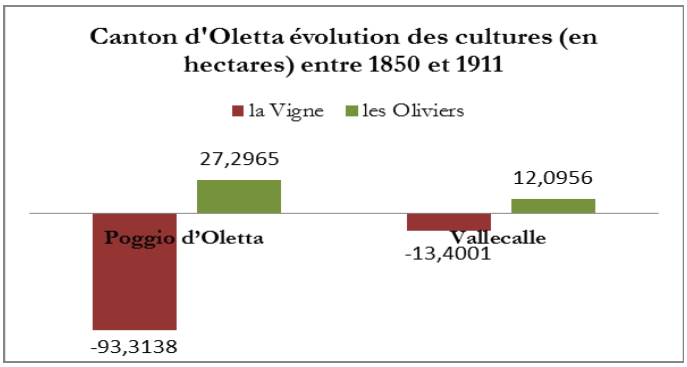


Graphique 153 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de St Florent

Canton d'Oletta

Tableau 127 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Oletta.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Oletta	***213,3419***	***486,0975***	***102,7882***	***512,7365***	***-110,5537***	***26,639***	***-51,82***	***5,48***
*Oletta 1258,59f, 1260b NC***	*51,3844*	*219,715*	*51,3844*	*219,715*	*0*	*0*	*0,00*	*0,00*
Olmeta 1264f, 1265b	*25,369*	*86,2718*	*21,5292*	*73,5187*	*-3,8398*	*-12,7531*	*-15,14*	*-14,78*
Poggio d'Oletta 1356,57f, 1358b	*119,4652*	*95,4541*	*26,1514*	*122,7506*	*-93,3138*	*27,2965*	*-78,11*	*28,60*
Vallecalle 1534f, 1535b	*17,1233*	*84,6566*	*3,7232*	*96,7522*	*-13,4001*	*12,0956*	*-78,26*	*14,29*



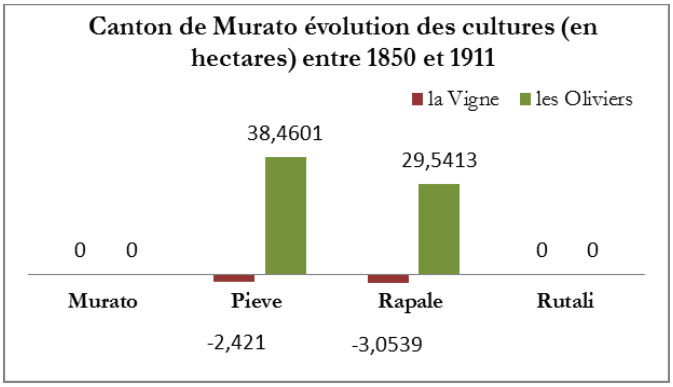
Graphique 154 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Oletta

Dans ce canton, comme ailleurs, la viticulture traditionnelle est en crise et les oliveraies se maintiennent depuis les années 1860. S'agissant des oliveraies constituées en général d'oliviers épars, des campagnes de greffage se sont renouvelées pour les densifier.
Les surfaces oléicoles des quatre communes sont inchangées ; pour Poggio d'Oletta, elles ont même légèrement augmenté : de 96,45 hectares à 122,75 hectares, avec une occupation limitée. Les surfaces viticoles traditionnelles sont abandonnées.

Canton de Murato

Tableau 128 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Murato.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Murato	***39,0956***	***273,383***	***33,6207***	***341,3844***	***-5,4749***	***68,0014***	***-14,00***	***24,87***
Murato 1233,34f, 1235b NC	*17,0314*	*0*	*17,0314*	*0*	0	*0*	*0,00*	*0,00*
Pieve 1337,38f, 1339b	*5,2931*	*182,9787*	*2,8721*	*221,4388*	*-2,421*	*38,4601*	*-45,74*	*21,02*
Rapale 1389f, 1390b	*9,4037*	*90,4043*	*6,3498*	*119,9456*	*-3,0539*	*29,5413*	*-32,48*	*32,68*
Rutali 1406f, 1407b	*7,3674*	*0*	*7,3674*	*0*	0	*0*	*0,00*	*0,00*



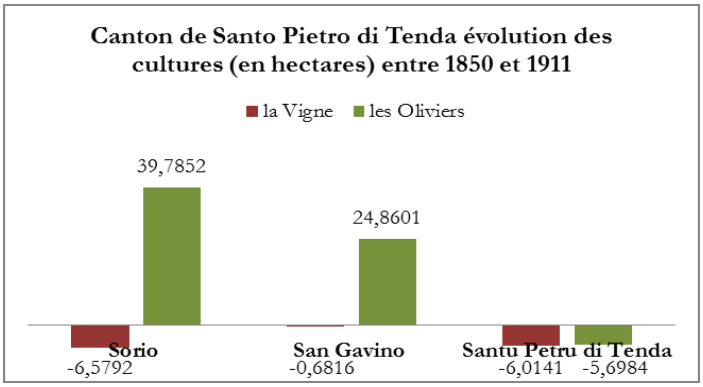
Graphique 155 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Murato

Ce canton composé de quatre communes : deux, Murato et Rutali dont le paysage agraire est constitué essentiellement par la châtaigneraie avec une absence quasi totale de l'olivier et deux autres : Rapale et à Pieve dont les versants ouest sont couverts par des oliveraies denses sur des espaces de terrasses. (Ce paysage se maintient jusque dans les années 1980).
Dans la deuxième moitié du XIXe siècle, ces deux communes voient progresser leurs oliveraies, mais disparaître la vigne traditionnelle qui était de très petite taille (moins de 10 hectares).
Les espaces villageois constituent physiquement la zone de contact nettement matérialisée entre les espaces oléicoles dont la limite haute est la zone villageoise (450 mètres environ) et les espaces castanéicoles pour lesquels, la zone villageoise, au contraire, constitue la limite basse. Le paysage agraire de ces territoires s'identifie à cette séparation très marquée entre oliveraie et châtaigneraie.

Canton de Santo Pietro

Tableau 129 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Santo Pietro.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Santo Pietro di Tenda	***27,2444***	***647,1052***	***13,9695***	***706,0521***	***-13,2749***	***58,9469***	***-48,73***	***9,11***
Sorio 1436f, 1437b	*11,1148*	*47,5974*	*4,5356*	*87,3826*	*-6,5792*	*39,7852*	*-59,19*	*83,59*
San Gavino 1464,65f, 1466b	*1,8037*	*200,2846*	*1,1221*	*225,1447*	*-0,6816*	*24,8601*	*-37,79*	*12,41*
Santo Pietro di Tenda 1498,499,500,501f, 1502b	*14,3259*	*399,2232*	*8,3118*	*393,5248*	*-6,0141*	*-5,6984*	*-41,98*	*-1,43*



Graphique 156 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Santo Pietro di Tenda

Le paysage agraire est marqué par une diminution des surfaces viticoles de piémont et, surtout, par un renforcement des surfaces oléicoles de manière assez uniforme dans les communes de Sorio, San Gavino et Santo Pietro di Tenda ; par exemple, dans cette dernière commune, les oliveraies ont progressé de 399,22 hectares à 415,64 hectares.

On peut émettre deux hypothèses : malgré la crise du marché oléicole, les cultivateurs augmentent le potentiel productif (les oliveraies) ; en raison du caractère aléatoire des rendements oléicoles, les oléiculteurs espèrent une année exceptionnelle de production pour oublier les difficultés économiques.

Cette permanence, voire ce renforcement des surfaces oléicoles est véritablement un marqueur discriminant face aux réalités complètement opposées que connaissent, durant la même période, la castanéiculture et la viticulture traditionnelle.

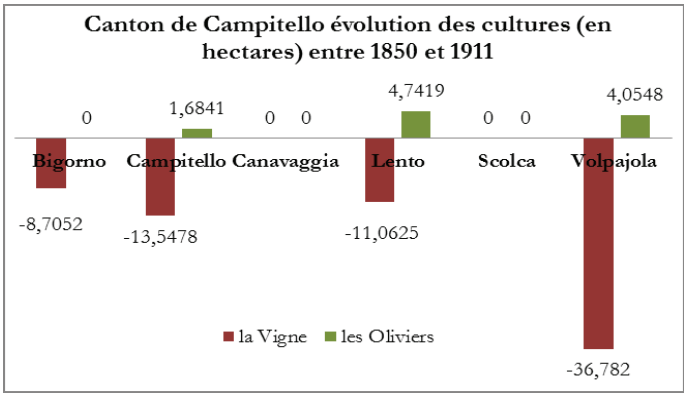
A la veille de la première guerre mondiale, des initiatives de promotion, paradoxalement, se multiplient dans ces territoires.

Cantons de Campitello et de Campile

Tableau 130 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Campitello et de Campile.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Campitello	***117,7265***	***84,1892***	***47,629***	***94,67***	***-70,0975***	***10,4808***	***-59,54***	***12,45***
Bigorno 958f, 959b	*12,0410*	*13,6889*	*3,3358*	*13,6889*	*-8,7052*	*0*	*-72,30*	
Campitello 1011f,	*14,4933*	*5,9216*	*0,9455*	*7,6057*	*-13,5478*	*1,6841*	*-93,48*	*28,44*
Canavaggia 1021,22f,	*14,6562*	*5,0650*	*14,6562*	*5,0650*	*0*	*0*		
Lento 1159,60f, 1161b	*19,4516*	*16,6185*	*8,3891*	*21,3604*	*-11,0625*	*4,7419*	*-56,87*	*28,53*

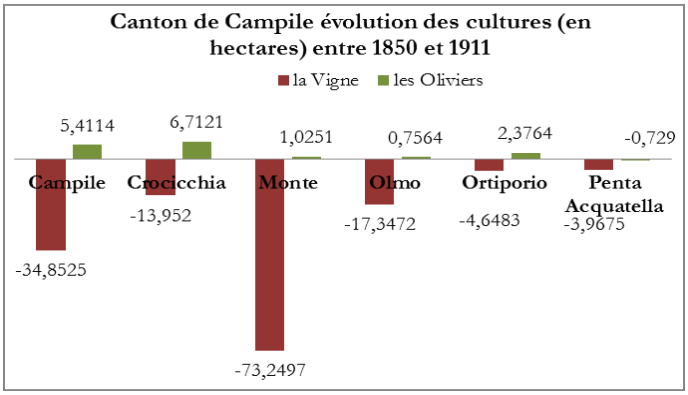
Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Scolca	*12,5449*	*2,1498*	*12,5449*	*2,1498*	*0*	*0*		
Volpajola 1583,84f,	*44,5395*	*40,7454*	*7,7575*	*44,8002*	*-36,782*	*4,0548*	*-82,58*	*9,95*



Graphique 162 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Campitello

Tableau 131 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Campile.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Campile	***237,2084***	***499,4168***	***69,7499***	***565,8695***	***-167,4585***	***66,4527***	***-70,60***	***13,31***
Campile 1007,08f, 1010b	*44,6185*	*97,1747*	*9,7660*	*102,5861*	*-34,8525*	*5,4114*	*-78,11*	*5,57*
Crocicchia 1098f, 1100b	*17,1478*	*60,5253*	*3,1958*	*67,2374*	*-13,952*	*6,7121*	*-81,36*	*11,09*
Monte 1212,13,14,15f, 1217b	*103,8431*	*171,3376*	*30,5934*	*172,3627*	*-73,2497*	*1,0251*	*-70,54*	*0,60*
Olmo 1269f, 1271b	*20,2554*	*19,4191*	*2,9082*	*20,1755*	*-17,3472*	*0,7564*	*-85,64*	*3,90*
Ortiporio 1277,78f, 1279b	*8,3875*	*24,1984*	*3,7392*	*26,5748*	*-4,6483*	*2,3764*	*-55,42*	*9,82*
Penta Acquatella 1289f, 1290b	*5,0319*	*20,7698*	*1,0644*	*20,0408*	*-3,9675*	*-0,729*	*-78,85*	*-3,51*
Prunelli di Casacconi 1375,76f, 1377b	*37,9242*	*105,9919*	*18,4829*	*156,8922*	*-19,4413*	*50,9003*	*-51,26*	*48,02*



Graphique 163 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Campile

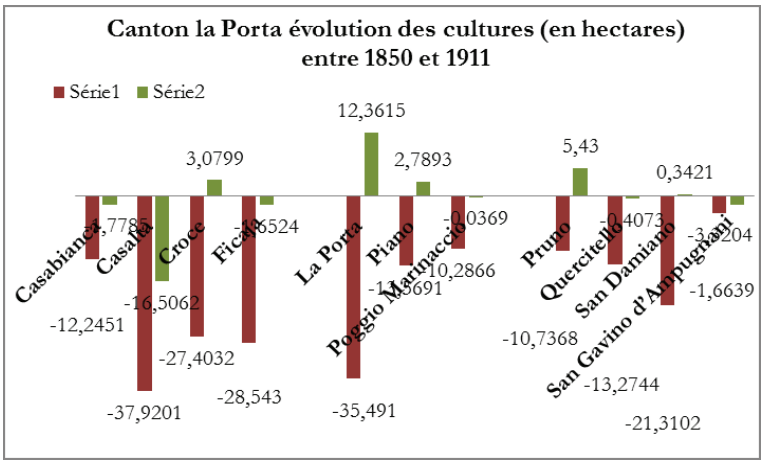
Ces cantons situés sur les contreforts du fleuve Golo (Campitello sur l'adret et Campile sur l'ubac) présentent une agriculture de piémont traditionnelle avec un étagement classique : les châtaigneraies sur les hauteurs et les oliveraies et les vignes dans l'ancien *circolo*.
Le canton de Campitello est composé de petites surfaces oléicoles et viticoles. Les oliveraies connaissent une légère progression durant la deuxième moitié du XIX[e] siècle. - On pourrait associer à ces territoires, le territoire limitrophe de Vignale qui fait partie du canton de Borgo, dont les surfaces oléicoles couvrent 18,64 hectares -.
Au début du XX[e] siècle, le paysage agraire de ces territoires est en pleine transformation. En effet, les vignes disparaissent pratiquement, par exemple : Campitello où les surfaces viticoles sont passées de 14,49 hectares à moins de 0,94 hectares et Lento où elles diminuent de moitié.
De la même manière, le versant sud du bassin du Golo, le canton de Campile donc, voit ses grandes surfaces viticoles se réduire considérablement, par exemple à Campile, les vignes chutent de 44,61 hectares à 9,76 hectares et à Croccichia de 60,52 hectares à 3,19 hectares.
Dans le même temps, les surfaces castanéicoles sur les franges de la Castagniccia, à l'image de la vigne, perdent une grande partie de leur espace sous les coups des débardeurs et des scieurs de long qui coupent des milliers d'arbres destinés à être transformés en acide gallique[171].

Canton de la Porta

Tableau 132 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de la Porta.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIX[e] Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX[e] Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
La Porta	***247,9894***	***499,1528***	***33,8895***	***501,1104***	***-214,0999***	***1,9576***	***-86,33***	***0,39***
Casabianca 1030f, 1031b	*13,3679*	*17,9883*	*1,1228*	*16,2098*	*-12,2451*	*-1,7785*	*-91,60*	*-9,89*
Casalta 1034f, 1035b	*38,3886*	*179,8157*	*0,4685*	*163,3095*	*-37,9201*	*-16,5062*	*-98,78*	*-9,18*
Croce 1095f, 1096b	*29,2105*	*14,7962*	*1,8073*	*17,8761*	*-27,4032*	*3,0799*	*-93,81*	*20,82*
Ficaja 1121f, 1123b	*28,5836*	*49,4174*	*0,0406*	*47,7650*	*-28,543*	*-1,6524*	*-99,86*	*-3,34*
Giocatojo	*9,8963*	*5,6332*			*0*	*0*		
La Porta 1370f, 1372b	*40,3349*	*68,9066*	*4,8439*	*81,2681*	*-35,491*	*12,3615*	*-87,99*	*17,94*
Piano 1303f, 1304b	*16,4260*	*35,2868*	*2,8569*	*38,0761*	*-13,5691*	*2,7893*	*-82,61*	*7,90*
Poggio Marinaccio 1539f, 1540b	*11,4843*	*15,9432*	*1,1977*	*15,9063*	*-10,2866*	*-0,0369*	*-89,57*	*-0,23*
Polveroso	*0,2325*	*1,1065*			*0*	*0*		
Pruno 1382f, 1384b	*11,5112*	*64,4306*	*0,7744*	*69,8606*	*-10,7368*	*5,43*	*-93,27*	*8,43*
Quercitello 1385f,	*13,6113*	*14,2134*	*0,3369*	*13,8061*	*-13,2744*	*-0,4073*	*-97,52*	*-2,87*
San Damiano 1454f	*22,5352*	*5,5521*	*1,2250*	*5,8942*	*-21,3102*	*0,3421*	*-94,56*	*6,16*
San Gavino d'Ampugnani, 1459f	*3,5319*	*11,9727*	*0,2115*	*10,3088*	*-3,3204*	*-1,6639*	*-94,01*	*-13,90*
Scata	*0,8644*	*5,8106*	*0,8644*	*5,8106*	*0*	*0*		
Silvareccio	*8,0108*	*8,2795*	*8,0108*	*8,2795*	*0*	*0*		

171 Travaux de Pierre Jean Campocasso sur les industries en Corse.



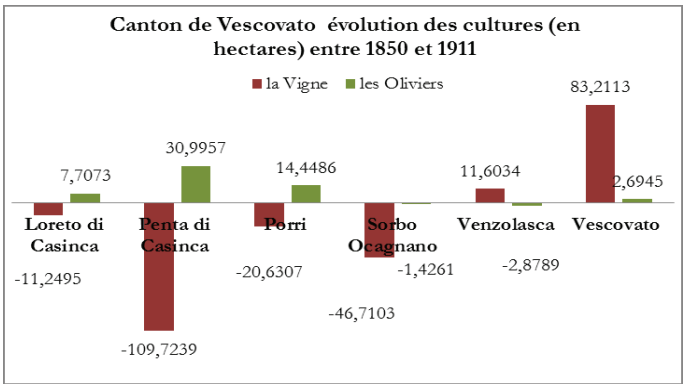
Graphique 164 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de La Porta

La situation dans le canton de la Porta est comparable à celle des cantons de Campile et Campitello : d'abord, une disparition quasi complète de la viticulture traditionnelle avec une diminution des surfaces qui s'apparente à une véritable crise, par exemple, dans le village de Casalta les vignes qui couvraient 38,38 hectares ne représentent plus que 0,46 hectares et à Croce de 29,21 hectares, elles chutent à 1,80 hectares ; puis, une oliveraie dont les surfaces sont sensiblement les mêmes : 163,30 hectares alors qu'au milieu du XIX[e] siècle, on recensait 179,81 hectares pour Casalta et 47,76 hectares au lieu de 49,41 pour Ficaja.
Le territoire de A Porta est l'exemple parfait des tendances dégagées. En effet, la vigne périclite de 40,33 hectares à 4,84 hectares ; les oliveraies progressent de 68,9 hectares à 81,26 hectares avec, en corollaire, une diminution des surfaces castanéicoles.
Dans ce canton, la commune de Casalta joue le rôle d'un véritable centre de production oléicole. Sur ce territoire, l'oliveraie occupe plus d'espace que le châtaignier.
Ainsi, le visage uniforme d'une Castagniccia uniquement vouée au châtaignier n'est pas la réalité paysagère.

Canton de Vescovato

Tableau 133 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Vescovato.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIX[e] Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX[e] Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Vescovato	***452,5879***	***392,0127***	***359,0882***	***443,5538***	***-93,4997***	***51,5411***	***-20,66***	***13,15***
***Castellare di Casinca 1045f, 1046b*	*30,8933*	*50,2654*	*30,8933*	*50,2654*	*0*	*0*		
Loreto di Casinca 1165f,	*11,9340*	*28,0295*	*0,6845*	*35,7368*	*-11,2495*	*7,7073*	*-94,26*	*27,50*
Penta di Casinca 1291,92f, 1293b	*161,3980*	*104,2788*	*51,6741*	*135,2745*	*-109,7239*	*30,9957*	*-67,98*	*29,72*
Porri 1368f, 1369b	*26,9292*	*45,8776*	*6,2985*	*60,3262*	*-20,6307*	*14,4486*	*-76,61*	*31,49*
Sorbo Ocagnano 1432,33f, 1434b	*74,0066*	*41,4614*	*27,2963*	*40,0353*	*-46,7103*	*-1,4261*	*-63,12*	*-3,44*
Venzolasca 1560,61f,	*84,9640*	*50,0086*	*96,5674*	*47,1297*	*11,6034*	*-2,8789*	*13,66*	*-5,76*
Vescovato 1565,66f,	*62,4628*	*72,0914*	*145,6741*	*74,7859*	*83,2113*	*2,6945*	*133,22*	*3,74*



Graphique 165 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Vescovato

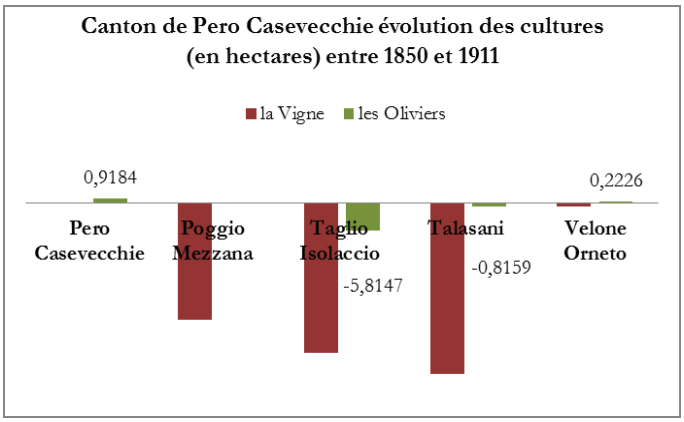
Dans ce canton ouvert sur la façade maritime orientale de l'île, l'oliveraie loin de diminuer connaît une nette croissance dans de nombreuses communes, par exemple : Penta di Casinca dont les surfaces d'oliviers ont progressé de 104,27 hectares à 135,27 hectares et Porri, de 45,87 à 60,32 hectares.
Dans le même temps, la viticulture s'effondre sur le piémont, mais elle se développe dans les terres de plaine : en 1911, elle couvre à Venzolasca 96,56 hectares ; à Vescovato (dans la zone d'Arena) elle a augmenté de 62,46 hectares à 145,67 hectares.
Les oliveraies se situent essentiellement sur les versants sud des territoires. Dans la commune de Penta di Casinca, elles se sont étendues sur des espaces qui étaient voués auparavant à la viticulture traditionnelle.
(Nous avons relevé un exemple à partir des matrices cadastrales de 1847 : 2,3 hectares d'olivettes en 1911 sont présents sur des terres qui étaient consacrées aux vignes en 1846, au lieu-dit *Casanova*, section H du cadastre).
Nous avons fait des sondages pour vérifier les transformations.
Nous n'avons pas effectué un travail systématique.

Canton de Pero Casevecchie

Tableau 134 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Pero Casevecchie.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Pero Casevecchie	***132,0544***	***259,3264***	***39,2895***	***253,8368***	***-92,7649***	***-5,4896***	***-70,25***	***-2,12***
Pero Casevecchie 1297f,	*0,2778*	*19,0654*	*0,2778*	*19,9838*	*0*	*0,9184*		*4,82*
*Poggio Mezzana **1361,62f, 1363b*	*29,2793*	*64,8745*	*4,7724*	*64,8745*	*-24,5069*	*0*	*-83,70*	
Taglio Isolaccio 1512,13f, 1514b	*58,0110*	*85,7446*	*26,5256*	*79,9299*	*-31,4854*	*-5,8147*	*-54,27*	*-6,78*
Talasani 1515,16f,	*43,4794*	*64,4791*	*7,5482*	*63,6632*	*-35,9312*	*-0,8159*	*-82,64*	*-1,27*
Velone Orneto 1548f,	*1,0069*	*25,1628*	*0,1655*	*25,3854*	*-0,8414*	*0,2226*	*-83,56*	*0,88*

Les surfaces oléicoles sont pratiquement inchangées. En revanche, les surfaces viticoles se sont effondrées.



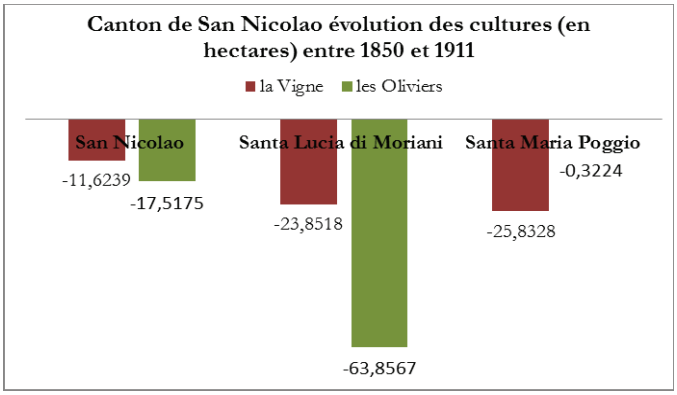
Graphique 166 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Pero

Canton de San Nicolao

Tableau 135 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de San Nicolao.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
San Nicolao	***106,2984***	***155,0483***	***44,9899***	***73,3517***	***-61,3085***	***-81,6966***	***-57,68***	***-52,69***
San Giovanni 1467,68f,	*0,2664*	*5,2040*	*0,2664*	*5,2040*	*0*	*0*		
San Nicolao 1495,96f,	*26,3737*	*45,1412*	*14,7498*	*27,6237*	*-11,6239*	*-17,5175*	*-44,07*	*-38,81*
Santa Lucia di Moriani 1479,80f, 1481b	*36,5701*	*73,5915*	*12,7183*	*9,7348*	*-23,8518*	*-63,8567*	*-65,22*	*-86,77*
Santa Maria Poggio 1486f, 1488b	*43,0882*	*31,1116*	*17,2554*	*30,7892*	*-25,8328*	*-0,3224*	*-59,95*	*-1,04*
Santa Reparata	*0*	*0*				*0*		

Dans ce canton les vignes et les oliviers ont diminué de moitié.



Graphique 167 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton San Nicolao

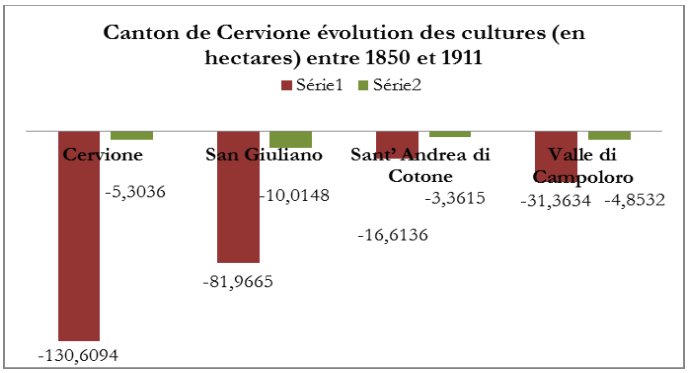
Canton de Cervione

Tableau 136 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Cervione.

Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Cervione	***428,7222***	***120,2344***	***168,1693***	***96,7013***	***-260,5529***	***-23,5331***	***-60,77***	***-19,57***
Cervione 1068,69f, 70b	*206,8441*	*38,4567*	*76,2347*	*33,1531*	*-130,6094*	*-5,3036*	*-63,14*	*-13,79*
San Giuliano 1470,71f	*140,8559*	*35,8363*	*58,8894*	*25,8215*	*-81,9665*	*-10,0148*	*-58,19*	*-27,95*
Sant' Andrea di Cotone 1449,50f, 1451b	*19,6728*	*21,1451*	*3,0592*	*17,7836*	*-16,6136*	*-3,3615*	*-84,45*	*-15,90*

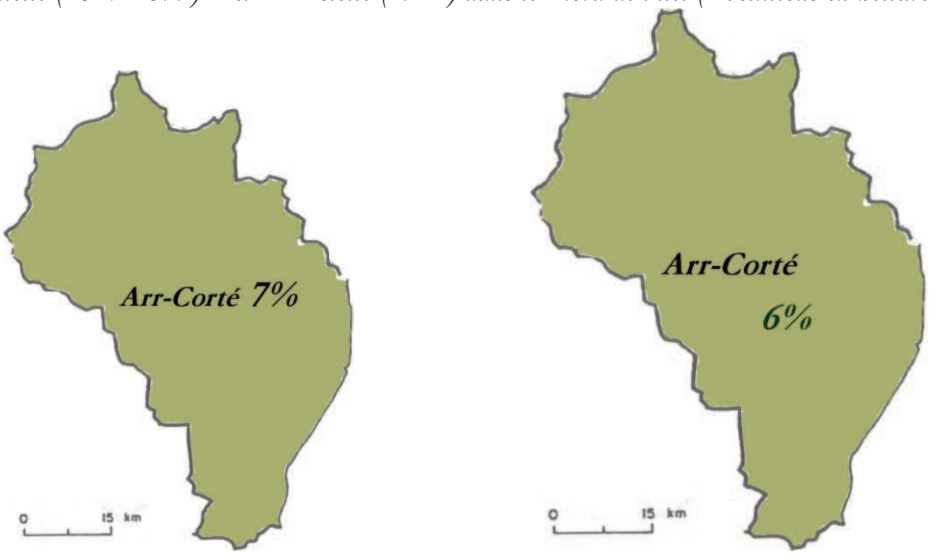
Arrondissements Cantons & Communes Réf.Cadastre : 1911(3P)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Valle di Campoloro 1539f, 1540b	*61,3494*	*24,7963*	*29,9860*	*19,9431*	*-31,3634*	*-4,8532*	*-51,12*	*-19,57*

Dans ce canton, ce sont surtout les surfaces viticoles qui ont chuté (60%) et les oliviers ont diminué de 20%.



Graphique168 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Cervione

Arrondissement de Corté, superficies des terres cultivées en oliviers & vignes à l'époque des cadastres du XIXe siècle (1847-1879)[172] *et XXe siècle (1911) dans le Nord de l'île. (Evolutions en hectares et en pourcentages).*



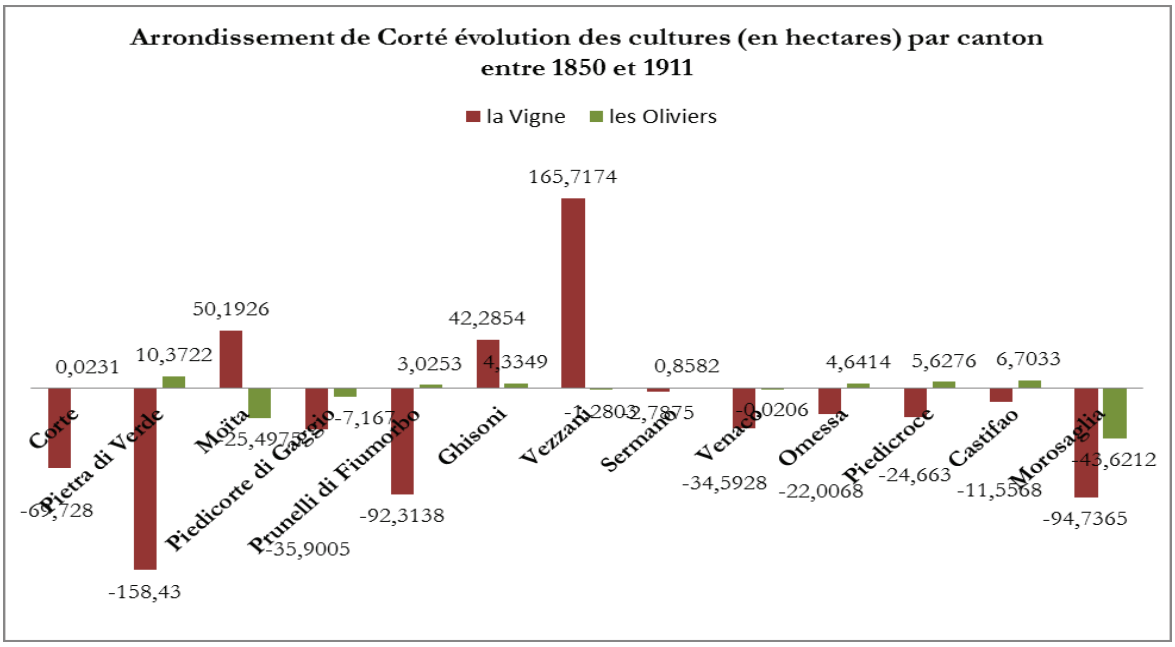
Rappel ; Ar. de Corté du XIXe siècle

Figure 58 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Corté au XXe siècle.(%)(cadastre 1911).

Tableau 137 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Corté.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Arr-Corté	***1765,4782***	***930,5497***	***1412,7648***	***885,2697***	***-288,5203***	***-44,9184***	***-16,34***	***-4,83***
Corte	***233,2104***	***24,4696***	***163,4824***	***24,4927***	***-69,728***	***0,0231***	***-29,90***	***0,09***
Corté 1084,85,86f, 90b	*233,2104*	*24,4696*	*163,4824*	*24,4927*	*-69,728*	*0,0231*	*-29,90*	*0,09*

[172] La date exacte de levée du cadastre de chaque commune se trouve dans le tableau 78 annexe 2c.

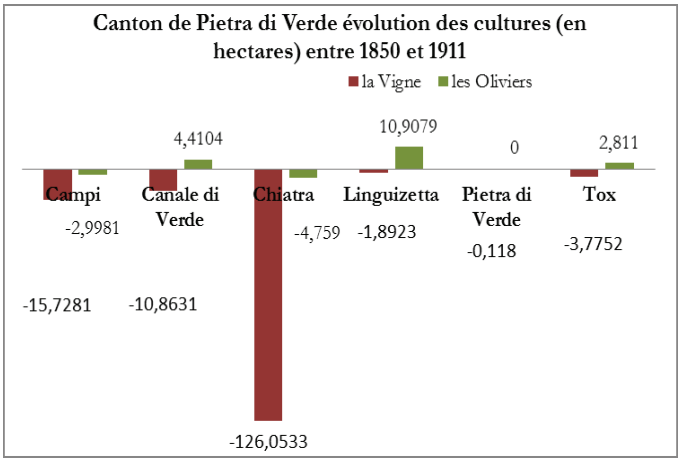


Graphique 169 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), Ar. de Corté

Canton de Pietra di Verde

Tableau 138 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Pietra di Verde.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Pietra di Verde	***293,8779***	***117,5634***	***135,4479***	***127,9356***	***-158,43***	***10,3722***	***-53,91***	***8,82***
Campi 1005f, 1006b	*17,4329*	*5,7505*	*1,7048*	*2,7524*	*-15,7281*	*-2,9981*	*-90,22*	*-52,14*
Canale di Verde 103f, 1015b	*47,7133*	*16,6933*	*36,8502*	*21,1037*	*-10,8631*	*4,4104*	*-22,77*	*26,42*
Chiatra 1072,73f, 1074b	*190,0903*	*13,5214*	*64,0370*	*8,7624*	*-126,0533*	*-4,759*	*-66,31*	*-35,20*
Linguizetta 1162,63f, 1164b	*27,1920*	*29,4057*	*25,2997*	*40,3136*	*-1,8923*	*10,9079*	*-6,96*	*37,09*
Pietra di Verde 1327f, 1329b	*0,2960*	*6,4436*	*0,1780*	*6,4436*	*-0,118*	*0*	*-39,86*	*0,00*
Tox 1527f, 1529b	*11,1534*	*45,7489*	*7,3782*	*48,5599*	*-3,7752*	*2,811*	*-33,85*	*6,14*



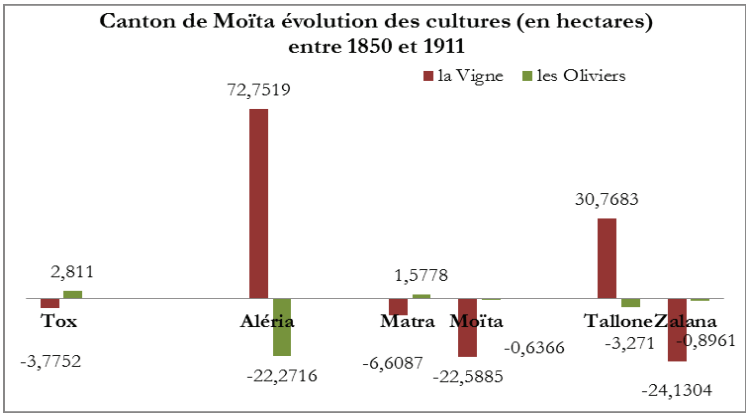
Graphique 170 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Pietra di Verde

Dans ce canton, les vignes qui étaient presque 3 fois plus étendues que les oliveraies couvrent à la veille de 1914 des surfaces équivalentes à celles des oliviers. En effet, elles ont chuté de 293,87 hectares à 135 hectares, les oliviers ayant progressé légèrement de 117,56 hectares à 127,93 hectares.
Notons que les 50% des vignes se situent sur le territoire de la commune de Chiatra dont les surfaces viticoles ont été réduites de 190 hectares à 64 hectares. Dans cette commune, les oliveraies aussi ont diminué de 13,52 à 8,7 hectares.
Le paysage oléicole est toujours le même ; en revanche, le paysage viticole connaît un véritable bouleversement.

Canton de Moïta

Tableau 139 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Moïta.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Moïta	***127,8825***	***132,0178***	***178,0751***	***106,5203***	***50,1926***	***-25,4975***	***39,25***	***-19,31***
Aléria 901f, 902b	*3,6028*	*25,2746*	*76,3547*	*3,0030*	*72,7519*	*-22,2716*	*2019,3*	*-88,12*
Ampriani 910f, 911b	*9,7506*	*14,7222*	*9,7506*	*14,7222*	*0*	*0*		
Matra 1191f, 1192b	*10,7105*	*5,7040*	*4,1018*	*7,2818*	*-6,6087*	*1,5778*	*-61,70*	*27,66*
Moïta 1202f, 1204b	*25,4453*	*11,3346*	*2,8568*	*10,6980*	*-22,5885*	*-0,6366*	*-88,77*	*-5,62*
Piannello 1800f, 1802b	*3,9902*	*0,3053*	*3,9902*	*0,3053*	*0*	*0*		
Tallano 1518f, 1520b	*34,5753*	*43,0685*	*65,3436*	*39,7975*	*30,7683*	*-3,271*	*88,99*	*-7,59*
Zalana 1586,87f, 1588b	*29,9071*	*29,9324*	*5,7767*	*29,0363*	*-24,1304*	*-0,8961*	*-80,68*	*-2,99*
Zuani	*9,9007*	*1,6762*	*9,9007*	*1,6762*	*0*	*0*		*0,00*



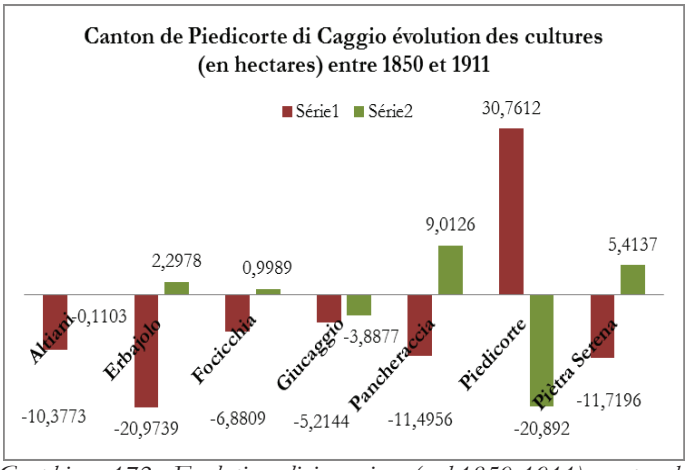
La situation dans ce canton est différente. Ce sont les surfaces oléicoles qui ont diminué et les surfaces viticoles qui ont augmenté, en particulier pour deux communes : Tallano où les vignes ont doublé et Aleria où elles ont pratiquement été créées (de 3,6 hectares à 76,35 hectares).

Canton de Piedicorte di Caggio

Tableau 140 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Piedicorte di Caggio.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Piedicorte di Gaggio	***150,3628***	***202,2925***	***114,4623***	***195,1255***	***-35,9005***	***-7,167***	***-23,88***	***-3,54***
Altiani 905f, 907b	*25,4039*	*29,5187*	*15,0266*	*29,4084*	*-10,3773*	*-0,1103*	*-40,85*	*-0,37*
Erbajolo 1101f, 1103b	*30,8929*	*20,5028*	*9,9190*	*22,8006*	*-20,9739*	*2,2978*	*-67,89*	*11,21*

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Focicchia 1124f, 1125b	*10,1264*	*10,5483*	*3,2455*	*11,5472*	*-6,8809*	*0,9989*	*-67,95*	*9,47*
Giuncaggio 1144f, 45b	*15,8431*	*21,9321*	*10,6287*	*18,0444*	*-5,2144*	*-3,8877*	*-32,91*	*-17,73*
Pancheraccia 1283f, 1284b	*19,9065*	*35,1776*	*8,4109*	*44,1902*	*-11,4956*	*9,0126*	*-57,75*	*25,62*
Piedicorte 1309f, 11311b	*26,5064*	*50,5459*	*57,2676*	*29,6539*	*30,7612*	*-20,892*	*116,05*	*-41,33*
Pietra Serena 1330f, 1331b	*21,6836*	*34,0671*	*9,9640*	*39,4808*	*-11,7196*	*5,4137*	*-54,05*	*15,89*



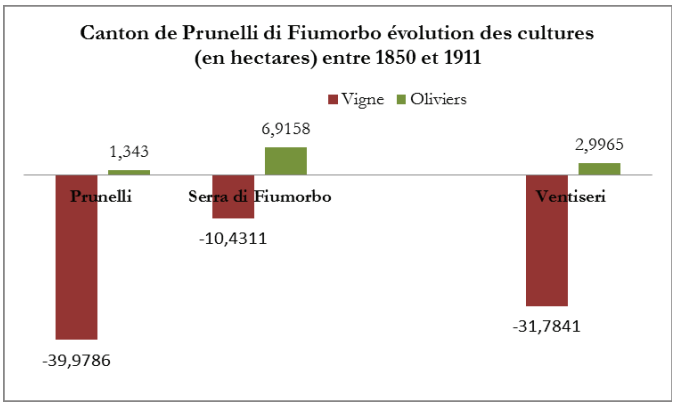
Graphique 172 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Piedicorte di Caggio

Dans ce canton, les surfaces oléicoles n'ont pas beaucoup varié ; celles de la vigne connaissent une légère réduction. Néanmoins, la commune de Piedicorte se distingue par une augmentation de ses vignes et une diminution de ses oliveraies.
Globalement le paysage agraire est le même à la veille de 1914.

Canton de Prunelli di Fiumorbo

Tableau 141 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Prunelli di Fiumorbo.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Prunelli di Fiumorbo	***136,4711***	***73,1414***	***44,1573***	***76,1667***	***-92,3138***	***3,0253***	***-67,64***	***4,14***
Isolaccio di Fiumorbo	*21,8268*	*1,1478*	*21,8268*	*1,1478*	*0*	*0*		
Prunelli NC	*50,0986*	*6,8870*						
Serra di Fiumorbo 1418,19f, 1420b	*20,0998*	*32,2112*	*9,6687*	*39,1270*	*-10,4311*	*6,9158*	*-51,90*	*21,47*
Solaro	*7,2718*	*4,3916*	*7,2718*	*4,3916*	*0*	*0*		
Ventiseri 1555,56f, 1558b	*37,1741*	*28,5038*	*5,3900*	*31,5003*	*-31,7841*	*2,9965*	*-85,50*	*10,51*



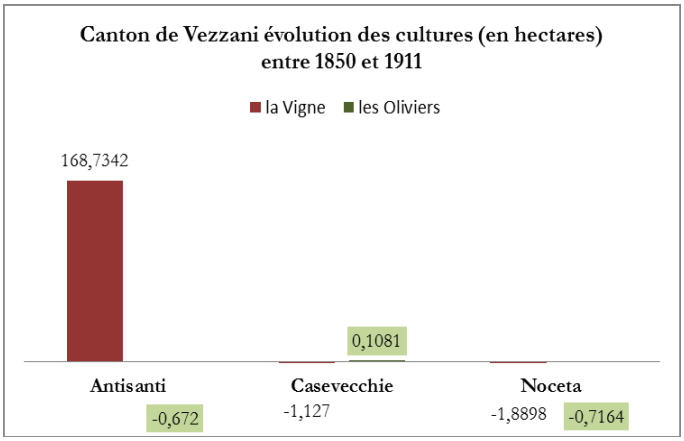
Graphique 172b : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de de Prunelli di Fiumorbo

Le paysage oléicole n'a pas changé ; en revanche, la vigne s'est effondrée : elle s'étendait sur 136,47 hectares, elle ne couvre plus que 54,27 hectares.

Cantons de Ghisoni et Vezzani

Tableau 142 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Cantons de Ghisoni et Vezzani.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Ghisoni	***50,2537***	***25,0955***	***92,5391***	***29,4304***	***42,2854***	***4,3349***	***84,14***	***17,27***
Ghisonaccia 1133f, 1135b	*3,8275*	*6,6998*	*71,3523*	*8,9293*	*67,5248*	*2,2295*	*1764,2*	*33,28*
Ghisoni	*15,5735*	*1,4380*			*0*	*0*		
Lugo di Nazza 1174f, 1175b	*5,1560*	*1,8575*	*5,1560*	*2,2440*	*0*	*0,3865*		*20,81*
Poggio di Nazza 1350,51f, 1352b	*25,6967*	*15,1002*	*0,4573*	*16,8191*	*-25,2394*	*1,7189*		*11,38*
Vezzani	***82,5696***	***63,9465***	***248,287***	***62,6662***	***165,7174***	***-1,2803***	***200,7***	***-2,00***
Aghione NC	*7,3341*	*2,4612*	*7,3341*	*2,4612*	*0*	*0*		
Antisanti 912,13f, 914b	*33,6360*	*26,3768*	*202,3702*	*25,7048*	*168,7342*	*-0,672*	*501,65*	*-2,55*
Casevecchie 1041f, 1042b	*1,8770*	*4,5664*	*0,7500*	*4,6745*	*-1,127*	*0,1081*	*-60,04*	*2,37*
Noceta 1243f, 1244b	*6,0744*	*12,8094*	*4,1846*	*12,0930*	*-1,8898*	*-0,7164*	*-31,11*	*-5,59*
Pietroso NC	*11,5733*	*7,3133*	*11,5733*	*7,3133*	*0*	*0*		
Rospigliani NC	*3,8495*	*2,6694*	*3,8495*	*2,6694*	*0*	*0*		
Vezzani NC	*18,2253*	*7,7500*	*18,2253*	*7,7500*	*0*	*0*		



Graphique 173 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Vezzani

Dans les cantons de Ghisoni et Vezzani, les surfaces oléicoles sont à peu près les mêmes, mais les vignes, contrairement au canton de Prunelli di Fiumorbo, ont connu un développement immense, notamment dans les communes de Ghisonaccia où elles sont passées de 3,82 hectares à 71,35 hectares et d'Antisanti, de 33,63 hectares à 202,37 hectares.

Cantons de Valle d'Alesani et de Sermano

Tableau 143 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Cantons de Valle d'Alesani et de Sermano.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Valle d'Alesani	***0***	***5,8816***	***0***	***2,9638***		***-2,9178***		***-49,61***
Felce NC	*0*	*0*						
Novale NC	*0*	*0,5776*						
Ortale 1275f, 1276b	*0*	*5,0023*	*0*	*2,6621*		*-2,3402*		
Piazzali NC	*0*	*0*						
Pietricaggio NC	*0*	*0*						
Piobetta NC	*0*	*0*						
Tarrano NC	*0*	*0*						
Valle d'Alesani NC	*0*	*0,3017*				*0*		
Sermano	***83,5692***	***49,9218***	***80,7817***	***50,78***	***-2,7875***	***0,8582***	***-3,34***	***1,72***
Alando 896f, 897b	*5,6613*	*6,3487*	*5,6613*	*6,3487*	*0*	*0*		
Alzi	*0,5033*	*3,3017*	*0,5033*	*3,3017*	*0*	*0*		
Bustanico	*0*	*0*	*0*	*0*				
Castellare di Mercurio NC	*8,7630*	*7,8402*	*8,763*	*7,8402*	*0*	*0*		
Favalello 1113f, 1114b	*2,7801*	*11,5796*	*6,4209*	*12,0394*	*3,6408*	*0,4598*	*130,96*	
Mazzola NC	*0*	*0*	*0*	*0*		*0*		
Sant'Andrea di Bozio 1446f, 1448b	*17,7895*	*5,2161*	*11,3612*	*5,6145*	*-6,4283*	*0,3984*	*-36,14*	*7,64*
Santa Lucia di Mercurio 1476f,1478b	*27,4444*	*7,7070*	*27,4444*	*7,7070*	*0*	*0*		
Sermano 1416f, 1417b	*9,1751*	*5,1591*	*9,1751*	*5,1591*	*0*	*0*		
Tralonca NC	*11,4525*	*2,7694*	*11,4525*	*2,7694*	*0*	*0*		

Cantons de Venaco et d'Omessa

Tableau 144 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Cantons de Venaco et d'Omessa.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIXe Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XXe Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Venaco	***140,2337***	***23,8807***	***105,6409***	***23,8601***	***-34,5928***	***-0,0206***	***-24,67***	***-0,09***
Casanova 1039f, 1040b	*0*	*0*			*0*	*0*		
Muracciole NC	*19,9628*	*0*	*19,9628*	*0*	*0*	*0*		
Poggio di Vecchio NC	*22,3323*	*4,2574*	*22,3323*	*4,2574*	*0*	*0*		
Riventosa 1391f, 1393b	*35,0598*	*5,8518*	*22,7258*	*5,8312*	*-12,334*	*0*	*-35,18*	
Santo Pietro di Venaco	*1,1328*	*0*	*1,1328*	*0*	*0*			
Venaco 1551,52f, 54b	*47,4305*	*13,3082*	*25,1717*	*13,3082*	*-22,2588*	*0*	*-46,93*	
Vivario NC	*14,3155*	*0,4633*	*14,3155*	*0,4633*	*0*	*0*		

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Omessa	***121,0954***	***14,8184***	***99,0886***	***19,4598***	***-22,0068***	***4,6414***	***-18,17***	***31,32***
Castiglione NC	*9,8147*	*0,1975*	*9,8147*	*0,1975*	*0*	*0*		
Castirla NC	*8,9167*	*2,3977*	*8,9167*	*2,3977*	*0*	*0*		
Omessa 1272f, 1274b	*50,4590*	*5,4687*	*28,4522*	*10,1101*	*-22,0068*	*4,6414*	*-43,61*	*84,87*
Piedigriggio NC	*9,5776*	*0*	*9,5776*	*0*	*0*			
Popolasca NC	*7,1356*	*0*	*7,1356*	*0*	*0*			
Prato 1373f, 1374b	*16,2015*	*5,1997*	*16,2015*	*5,1997*	*0*	*0*		
Soveria NC	*18,9903*	*1,5548*	*18,9903*	*1,5548*	*0*	*0*		

Dans les cantons de Venaco et d'Omessa, les oliveraies peu présentes n'ont pas beaucoup évolué ; les vignes ont diminué de plus d'1/3.

Canton de Piedicroce

Tableau 145 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Piedicroce.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Piedicroce	***44,6466***	***81,6136***	***19,9836***	***87,2412***	***-24,663***	***5,6276***	***-55,24***	***6,90***
À Parata NC	*1,4839*	*7,7439*						
Campana NC	*0*	*0*						
Carcheto NC	*0,1458*	*2,0105*	*0,1458*	*2,0105*	*0*	*0*		
Carpineto NC	*0,1956*	*1,2511*	*0,1956*	*1,2511*	*0*	*0*		
Monaccia 1208f, 1209b	*5,2342*	*18,5335*	*1,4487*	*19,2927*	*-3,7855*	*0,7592*	*-72,32*	*4,10*
Nocario 1241f, 1242b	*1,0545*	*3,5971*	*0,5448*	*6,7335*	*-0,5097*	*3,1364*	*-48,34*	*87,19*
Pastoreccia d'Orezza								
Piazzole 1307f, 1308b	*3,8739*	*13,0179*	*1,5154*	*16,0789*	*-2,3585*	*3,061*	*-60,88*	*23,51*
Pied'Orezza NC	*0,3393*	*0,1561*	*0,3393*	*0,1561*	*0*	*0*		
Piedicroce NC	*5,4637*	*3,3477*	*5,4637*	*3,3477*	*0*	*0*		
Piedipartino NC	*0*	*0*						
Rapaggio 1387f, 1388b	*2,1490*	*10,7505*	*0*	*12,1910*	*-2,149*	*1,4405*		*13,40*
Stazzona 1444f, 1445b	*16,5836*	*6,4486*	*8,5430*	*4,4545*	*-8,0406*	*-1,9941*		*-30,92*
Valle d'Orezza 1544f, 1545b	*0,2616*	*7,9302*	*0*	*7,1055*	*-0,2616*	*-0,8247*		*-10,40*
Verdese 1563f, 1564b	*7,8615*	*6,8265*	*0,3034*	*6,8758*	*-7,5581*	*0,0493*		*0,72*

Les surfaces oléicoles sont stables, mais les vignes se réduisent de plus de la moitié.

Canton de Castifao

Tableau 146 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Castifao.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Castifao	***35,0885***	***8,4513***	***23,5317***	***15,1546***	***-11,5568***	***6,7033***	***-32,94***	***79,32***
Asco NC	*0,7766*	*0*						
Castifao NC	*15,5966*	*0*		*0*				
Moltifao 1205,06f, 1207b	*18,7153*	*8,4513*	*7,1585*	*15,1546*	*-11,5568*	*6,7033*	*-61,75*	*79,32*

Dans ce canton, peu recouvert d'oliveraie ou de vigne, les surfaces oléicoles ont doublé, mais celles des vignes ont diminué. Dans la commune de Moltifao les oliveraies ont doublé et les surfaces des vignes, inversement, ont été divisées par 2.

Cantons de Calacuccia et de san Lorenzo

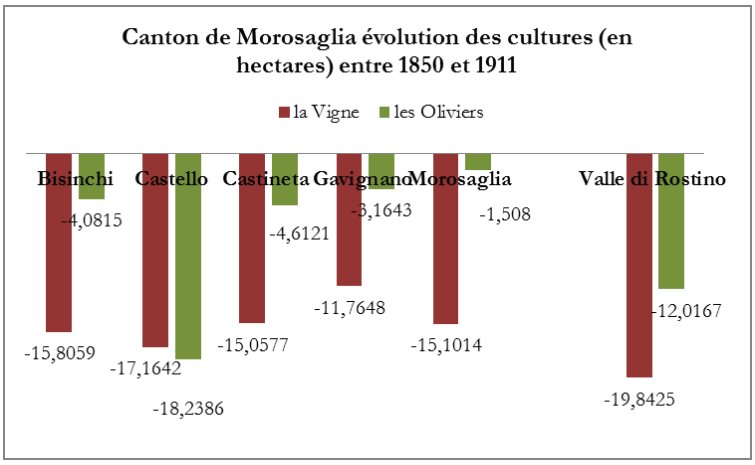
Tableau 147 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Cantons de Calacuccia et san Lorenzo

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Calacuccia	***46,8099***	***0***	***46,8099***	***0***	***0***			
Albertacce NC	*14,2308*	*0*	*14,2308*	*0*	*0*			
Calacuccia NC	*8,7220*	*0*	*8,722*	*0*	*0*			
Casamaccioli NC	*3,2252*	*0*	*3,2252*	*0*	*0*			
Corscia NC	*18,8538*	*0*	*18,8538*	*0*	*0*			
Lozzi NC	*1,7781*	*0*	*1,7781*	*0*	*0*			
San Lorenzo	***64,1931***	***0,3616***	***64,1931***	***0,3616***	***0***	***0***		
Aïti	*16,9063*	*0*						
Cambia	*5,5675*	*0,3616*						
Carticasi	*0*	*0*						
Erone	*4,6044*	*0*						
Lano	*7,9073*	*0*						
Rusio	*0*	*0*						
San Lorenzo	*29,2076*	*0*						

Canton de Morosaglia

Tableau 148 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Morosaglia.

Arrondissements Cantons & Communes Réf. Cadastre 1911 (3P-)	***Cadastre XIX^e Siècle*** *Superficies des terres cultivées en Hectares*		***Cadastre XX^e Siècle 1911*** *Superficies des terres cultivées en Hectares.*		***Différences entre les 2 Périodes En hectares***		***En pourcentages***	
	Vignes	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*	*Vignes*	*Oliviers*
Morosaglia	***155,2138***	***107,094***	***60,4773***	***63,4728***	***-94,7365***	***-43,6212***	***-61,04***	***-40,73***
Bisinchi 962,63f, 965b	*23,8956*	*27,8503*	*8,0897*	*23,7688*	*-15,8059*	*-4,0815*	*-66,15*	*-14,66*
Castello di Rostino 1049,50f, 1051b	*34,0724*	*35,2835*	*16,9082*	*17,0449*	*-17,1642*	*-18,2386*	*-50,38*	*-51,69*
Castineta 1058f, 1060b	*23,3167*	*13,3500*	*8,2590*	*8,7379*	*-15,0577*	*-4,6121*	*-64,58*	*-34,55*
Gavignano 1130f, 1132b	*17,6790*	*7,2281*	*5,9142*	*4,0638*	*-11,7648*	*-3,1643*	*-66,55*	*-43,78*
Morosaglia 1224,25f, 1227b	*21,2299*	*5,5502*	*6,1285*	*4,0422*	*-15,1014*	*-1,508*	*-71,13*	*-27,17*
Saliceto	*3,5238*	*0,8791*			*0*	*0*		
Valle di Rostino 1541f, 1543b	*31,4964*	*16,9528*	*11,6539*	*4,9361*	*-19,8425*	*-12,0167*	*-63,00*	*-70,88*



Graphique 174 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Morosaglia

Dans ce canton les surfaces oléicoles et les surfaces viticoles connaissent une réduction considérable : de 40,73% pour les oliviers et 61% pour les vignes, les surfaces initiales étant respectivement de 107 hectares et de 155,21 hectares. Toutes les communes sont concernées : Morosaglia, Bisinchi, Castello.

A la veille de 1914, l'olivier demeure un élément de stabilité dans le paysage agraire insulaire, la crise viticole et la crise castanéicole se traduisant, de facto, par une modification très importante du paysage avec l'abandon de la vigne des piémonts, des terrasses, pour ensuite se développer sur des terres de plaine, par exemple dans le canton de Borgo où la châtaigneraie des contreforts laisse la place aux landes et maquis.
La crise économique oléicole de fin de XIX^{e} siècle ne se traduit pas du tout par une diminution des surfaces oléicoles, bien au contraire.
En 1914, dans de nombreuses parties de l'île, les oliveraies sont de véritables vestiges du paysage agraire issu de la Modernité. Cette situation paradoxale, singulière, est un élément de différenciation dans l'histoire oléicole des départements oléicoles français à cette époque, mais également, d'autres régions oléicoles du Bassin Nord Occidental de la Méditerranée.

b) Place du complant

La culture de l'olivier et la culture de la vigne

L'olivier, à la différence de la vigne, doit répondre à des impératifs bioclimatiques plus stricts ; de plus, l'olivier, par sa longévité (plus de 300 ans, partout en Corse) s'inscrit plus durablement dans l'histoire d'un terroir alors que la vigne s'inscrit dans un cycle temporel ne dépassant pas un siècle.
Il y a donc pour l'olivier une très grande permanence comme le fait remarquer André de Reparaz pour la Haute Provence, dans son ouvrage [173].
En Corse aussi, dans les terroirs du centre : le Bozio, la *pieve* de Rogna, la Castagniccia, mais également dans ceux du Sud : le Cruzini, l'Alta Rocca, la limite altitudinale est comprise entre 500 et 700 mètres.
En 1913, les surfaces oléicoles des Basses Alpes étaient de 3585 hectares sur 80 communes avec 603 000 arbres.[174]
Nous observons que le complantage, qui est généralement la règle en Corse, est très présent sur ces terres de Provence.

---

[173] André de Reparaz, *Terroirs perdus, terroirs contants, terroirs conquis : vigne et olivier en Haute Provence XIX^{e} et XXI^{e} siècles.* Méditerranée, 109, 2007. En ligne, http : Méditerranée. Revues. Org/70.
[174] *Ibidem.,* p. 16.

Enfin, le phénomène de densification que nous avons mis en lumière au cours du XIX[e] siècle en Corse sur des terres déjà consacrées à l'oléiculture depuis le XVII[e] siècle, est aussi une constante de l'oléiculture alpine, densification donc plutôt qu'extension.

Dans ce « combat » entre la vigne et l'olivier, ce dernier prit l'avantage à la fin du XIX[e] siècle sur la vigne, victime du phylloxéra et de l'oïdium[175].

L'olivier grignote des espaces, il ne se projette pas.

Prenons l'exemple du canton de Campitello, dans le Nord de l'île : à Bigorno, la vigne qui occupait 12,04 hectares ne couvre plus que 3,33 hectares en 1911, alors que l'olivier a progressé de 13,68 hectares à 17,34 hectares ; dans le village de Campitello, la superficie de la vigne a été divisée par 6, elle est passée de 5,92 hectares à 0,94 hectares, la surface oléicole, au contraire, a augmenté de 150% , elle est de 34,60 hectares alors qu'elle représentait 14,49 hectares.

Ce constat est quasi systématique : dans la deuxième moitié du siècle, la vigne connaît une crise, elle est en très net recul ; en revanche, l'olivier se développe.

En Corse, le paysage oléicole traditionnel depuis les premiers temps de la *coltivatione* est essentiellement celui du complant[176], malgré une densification des oliveraies au cours du XIX[e] siècle. Ce complant est diversifié et l'aménagement des oliveraies est également très hétérogène.

Le complant, plus qu'un choix de production, est avant tout pour la quasi-totalité des cultivateurs corses, une obligation.

Cette pratique est très ancienne, les agronomes de l'Antiquité l'évoquent souvent. Elle s'est maintenue jusqu'au début du XX[e] siècle en raison de la petite taille des exploitations oléicoles et l'impérieuse nécessité de multiplier les sources de revenus agricoles.

D'un point de vue historique, le complant représente une difficulté pour nos recherches. En effet, le classement des terres cultivées en oliviers, mais sujettes à d'autres mises en valeur agricoles, est des plus aléatoires durant la période d'analyse. La terminologie : épars et non épars au XIX[e] siècle, par exemple, peut fausser notre manière d'appréhender la vraie nature du paysage oléicole insulaire.

Par le biais du complant, les associations culturales permettrent une intensification du maigre rapport des terres exploitées et une diversification salutaire de leur production. La nécessité fait loi.

Le complant prend, en Corse, différentes formes. Quelle est la diversité paysagère de ces complants ?

---

[175] Tableaux comparaison des résultats du cadastre de 1911 et celui du milieu du siècle avant la crise phylloxérique.

[176] Emilio Sereni, *op.cit.*, *"Storia"*. Durant le XVI[e] siècle, on a pu observer pour les céréales, une forte disparité de productivité des territoires. Le Nord de la Corse avait une productivité moyenne de 9,7 staies par feu, alors que le Sud ne dépassait pas les 4,5 staies ; les différences microrégionales étaient extrêmement fortes, l'écart allait de 1 à 37 entre la *pieve* la moins productive, Scopamène in Sù et la *pieve* la plus productive, Opino. La productivité par feu est véritablement un indicateur très pertinent pour appréhender les structures agricoles.

La faible productivité ne s'explique pas par les conditions pédologiques particulières des différents territoires, mais, très souvent par la concurrence d'autres cultures sur ces espaces agricoles. En effet, la nature même du complant, fort répandu dans toute l'île, explique ces résultats. Par ailleurs, la prégnance de l'élevage extensif limite les rendements céréaliers de nombreux espaces.

Le complant, source de limitation de productivité en matière céréalière se vérifie notamment pour deux cultures concurrentes et arboricoles : l'olivier et le châtaignier. Ces deux piliers de l'arboriculture méditerranéenne et corse en particulier, entrent directement en concurrence avec les Biade, comme le souligne Damien Broc, par exemple, pour les zones de piémont de la façade orientale de l'île : Casacconi, Moriani, Tavagna où, dès le début du XVI[e] siècle, la productivité n'était, semble-t-il, que de 5 staies par feu, malgré des conditions favorables pour la culture des blés. Ces faibles rendements témoignent indubitablement de l'effet de la culture des châtaigniers en forte croissance. Monseigneur Giustiniani écrivait déjà, que « dans ces années 1530, ces territoires produisaient en quantité, des châtaignes ». Il précisait même pour Orezza : "cette *pieve* a des châtaigniers en très grande quantité, que depuis peu les habitants greffent et domestiquent, ce qui ne se fait en aucun autre endroit de l'île".

Ibid.p .155 Ce phénomène de substitution semble avoir été observé dans des zones montagneuses en Italie, par G.Cherubini.

Dans le Deçà des Monts, les zones de Pietralba, Santo Pietro et Oletta avaient des niveaux de productivité importants, au-delà de 14 staies par feu.

Le complantage : cette pratique est très répandue en Méditerranée.
En Provence, par exemple, on retrouve ces paysages variés à travers les ourtins, véritables rangées d'oliviers ou d'arbres fruitiers, et les oulières qui sont d'étroites pièces de vigne ou d'emblavures, selon M-C.Amouretti[177].
Généralement, en Corse, on observe une diversité de paysages du complant : oliviers et autres cultures.
D'abord, nous pouvons citer l'association : oliviers et cultures herbacées, qui est celle qui domine ; géographiquement, elle est présente du nord au sud et, chronologiquement, elle est attestée dès la fin du XVI[e] siècle et encore au début du XX[e] siècle avec une certaine densification des oliviers sur des espaces qui étaient auparavant plus ouverts aux emblavures.
Cette association se traduit dans le paysage rural sous trois formes principales.
La première montre, dans une parcelle donnée du complant, une diffusion régulière des pieds d'oliviers sur les marges de la parcelle. Les oliviers sont pratiquement tous situés sur le périmètre extérieur de la parcelle constituant ainsi de véritables haies de limite, le cœur de la parcelle étant disponible pour les plantations herbacées. Ce type de disposition est recensé indifféremment en Balagne, dans le Nebbio, sur le causse Bonifacien, dans le Valinco ou dans le Cortenais.
La deuxième correspond à une diffusion aléatoire des oliviers dans la parcelle répondant à des impératifs de culture, de présence d'oléastres à greffer. Il n'y a pas d'agencement, d'ordonnancement réfléchi ; les conditions matérielles, physiques prévalent sur une optimisation raisonnable de l'espace. Dans ce cadre-là, chaque pied d'olivier est beaucoup plus individualisé avec la réalisation de murets singularisant la zone dévolue à l'arbre. Ainsi, celles que l'on appelle : les oliveraies éparses, peuvent recouvrir une multitude de paysages oléicoles d'une variété extraordinaire. Une fois de plus, ce type de répartition très aléatoire est commun à tous les terroirs oléicoles de l'île. On distingue une très grande variation des densités avec une irrégularité des emplacements, des concentrations arboricoles, qui en devient, en pratique, une règle. C'est sans doute la catégorie du complant : oliviers, autres associations, la plus intéressante d'un point de vue paysagé car très inattendu, original, surprenant et très changeant sur un petit territoire. Il n'existe pas de monotonie paysagère.
Enfin, la troisième forme consiste à recourir à une répartition assez ordonnée des oliviers par le biais des plantations des recépages en jouant sur des lignes directrices avec un espacement régulier des arbres. Ce schéma classique de rangées espacées constituant de véritables rectangles est diffusé de façon homogène dans les bassins oléicoles de l'île. Contrairement à une idée reçue, nous pouvons observer ces plantations régulières, bien organisées un peu partout en Corse ; dans ces espaces intermédiaires, les céréales étaient cultivées.
Ces oliveraies spécifiques se rencontrent principalement dans les zones de plaine et de piémont.
Dès les premiers temps de la *Coltivatione* génoise, ces plantations ordonnées se multiplient dans un souci d'efficacité. Le modèle agricole est celui des Pouilles où se pratique une association : oliviers et cultures herbacées, depuis très longtemps. Pour les Génois, le modèle ligure n'est pas adapté aux emblavures et correspond davantage à une association mixte : oliviers et arbres fruitiers ou bien, oliviers et vigne, du fait de la forte déclivité des zones agricoles de Ligurie dont les terrasses escarpées de culture constituent le symbole même de sa mise en valeur agricole.
Au XIX[e] siècle, le complantage se développe car il y a un besoin d'espaces nouveaux. Cela devient avantageux. On peut le constater pour l'olivier en Corse, mais également pour d'autres cultures, notamment les pommeraies comme le souligne Jean Marc Moriceau[178] : « la dispersion de la pommeraie dans les prés vergers en Bretagne comme en Normandie, offre un exemple de processus qui suggère d'incessants réaménagements du XVIII[e] au XIX[e] siècle. Dans la Bretagne intérieure,

[177] Marie-Claire Amouretti sa thése, *Le pain et l'huile dans la grèce antique,* Belles Lettres, 1986, 322 p.
_. *Le livre de l'olivier*, Édisud, 2000, 191 p.
[178] Jean Marc Moriceau, *Terres Mouvantes ; les Campagnes Françaises du féodalisme à la mondialisation 1150-1850*, p. 122 ; Essai historique ; Paris, Fayard, 2002, 445 p.

l'arboriculture donnait lieu au XVIII[e] siècle à des vergers enclos que surveillaient étroitement les paysans. Au siècle suivant, en revanche, les pommiers se dispersent dans les champs ».
En revanche, chronologiquement, ce type d'oliveraie va connaître son apogée au cours du XIX[e] siècle car les besoins en huile et l'anticipation de mise en culture vont pousser les décideurs et les cultivateurs à densifier et restructurer d'abord les oliveraies existantes, puis à mettre en valeur les nouvelles terres. Sur ces espaces vierges, on observe dans 90% des situations, la volonté de créer des oliveraies ordonnées où la pression des emblavures, à cette époque, est moins grande. Dans l'esprit des cultivateurs, la priorité, dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle, est clairement donnée à l'olivier aux dépens des céréales.
Puis, le complant : oliviers et vignes, paysage typique de la Provence et de la Toscane, est également présent en Corse, mais de manière beaucoup moins prégnante. Historiquement, cette association a connu des fluctuations importantes, cependant, elle est attestée pour notre période d'étude dès les premières années de la présence génoise en Corse. En fait, elle est même antérieure avec, au Bas Moyen Âge, la prédominance de la vigne, « terre d'accueil des oliviers ».
Globalement, on peut affirmer, sans trop se méprendre, que dans une logique culturale, les vignobles préexistants ont été, au cours de la coltivazione, par exemple, le théâtre d'implantation d'oliviers sur la périphérie et les marges de ces terres. On pourrait parler de vignes « olivisées » et non du contraire.
En raison de la crise phylloxérique, dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle, de nombreuses olivettes furent décimées en leur sein par la disparition très rapide de la vigne, par exemple dans la région de Campoloro ou bien dans le Cap Corse.
Cette association : oliviers et vignes, n'est donc pas très répandue dans l'île. Néanmoins, deux régions se distinguent : le Cap Corse et la Cinarca au nord-ouest d'Ajaccio.
Dans le Cap, ce paysage typique domine et constitue le véritable paysage rural de mise en valeur de cette région, notamment la façade orientale, au nord de Bastia, qui s'identifie très facilement au paysage rural du complant : vignes et oliviers, de la Ligurie. Le Cap est, en quelque sorte, topographiquement et climatiquement, une réplique paysagère de la Riviera ligure avec le triptyque suivant : cultures en terrasses, association : vignes et oliviers et proximité de la mer.
Dans la Cinarca, cette association caractérise, au sens premier du terme, le paysage oléicole. Il existe une forte empreinte de ce complant : vignes et oliviers, comme l'attestent les données du Plan Terrier.
Ce complant se rencontre aussi en Balagne, dans le Nebbio, en Casinca et dans certaines parcelles de la campagne bonifacienne, mais de façon sporadique et peu marquante dans un ensemble paysager agricole.
Enfin, le complant : oliviers et arbres fruitiers, existe aussi en Corse, mais il est minoritaire.
En Balagne, par exemple, l'olivier est parfois associé à l'amandier, mais nous ne pouvons pas dire que cette association imprime le paysage oléicole.
En revanche, l'association : oliviers et châtaigniers, très rare dans les régions méditerranéennes, est bien présente en Corse alors que ces deux cultures arbustives ne devraient pas se rencontrer car elles n'ont pas les mêmes sols, les mêmes expositions, l'olivier étant l'arbre par excellence de l'adret et le châtaignier celui de l'ubac. Dans de nombreux territoires du centre de l'île, notamment dans le Rostino, les franges de Campile, l'Orezza et l'Ampugnani, les oliviers sont souvent mêlés aux châtaigniers de façon groupée, un bosquet d'oliviers étant contigu à celui de châtaigniers. Le relief de la Corse présentant une très grande variation de climats permet cette association originale que nous pouvons observer aujourd'hui encore sur les territoires de Bisinchi, Campile, la Porta, Valle d'Orezza, Azzana, Pastricciola ou bien Vico.
Ces vergers mixtes sont des îlots, certes originaux, mais peu représentatifs du paysage oléicole corse dans son unité.
Contrairement à d'autres territoires oléicoles méditerranéens, on ne relève pas en Corse de vergers mixtes associant les oliviers aux arbres fruitiers : pommiers, poiriers…de façon systématique. En Andalousie, par exemple, notamment au XIX[e] siècle, les oliviers sont associés

aux agrumes : orangers, dans la Hoya de Malaga. Dans la région de Malaga et les contreforts de l'Anarquia, on trouve aussi de grands espaces oléicoles où les vergers d'amandiers sont nombreux.
En ce qui concerne la Corse, on peut noter aussi, la présence d'un grand nombre d'oliviers dans les jardins potagers.

L'arbre et la vigne

Cette association se rencontre parfois, cependant la disposition et les densités varient énormément. Quelquefois, plusieurs cultures se trouvent sur une même terre ; on peut le rapprocher du principe des joualles du Sud-Ouest du XVIII[e] siècle. Selon Pierre Deffontaines[179], on compte jusqu'à trois productions sur une terre.
Dans certains territoires, le travail de la vigne a permis une implantation de l'arboriculture plus facile (habitudes de travail).
Les terres plantées en arbre fruitier permettent souvent de complanter des plantes annuelles, des légumineuses, (dans les campagnes parisiennes on associe luzerne et fruits).
Des associations de cultures présentent certains avantages : en plus d'une ressource supplémentaire, les cultures associées aux arbres offrent la certitude que l'espace entre les arbres sera labouré et parfois fumé. Ce travail de labour permet aux arbres de mieux résister aux aléas climatiques, (enracinement plus profond).
Cela diminue également l'imposition par la présence de deux cultures. Le poids de la dîme serait limité[180].
C'est une polyculture peuplante ; les feuilles sont utilisées pour pallier le fourrage manquant.
Les traités agronomiques, parfois, s'opposent sur les soins à apporter : on s'interroge sur un complantage positif, existe-t-il une concurrence entre les végétaux pour la lumière, l'eau et le sol ?

Comparaison en méditerranée

Un exemple en méditerranée : au début du XIX[e] siècle, les oliveraies[181] représentent seulement 6,9 % du territoire imposé comparativement aux 63,3 % du *Semnativo arborato* qui signifie : complant épars.
En 1829, la majorité des oliviers de la région de Bari se présente sur quelques enclos complantés pour la plupart avec les vignes, avec d'autres essences arbustives, mais l'oléiculture marque son empreinte.
Dans la région d'Otrante, les arbres sont plus massifs et produisent de l'huile de moins bonne qualité.
Apparemment, les soins culturaux[182] ne sont pas effectués avec sérieux : la taille n'est pas réalisée chaque année et les labours sont rares ; la cueillette se fait au sol et non sur les arbres et les méthodes de conservation laissent à désirer.
En 1730, dans les environs de Polignano, les densités olivicoles sont estimées à 52 arbres à l'hectare. Dans ces régions, il existe fréquemment une association : oliviers et amandiers.
En général, les journaliers possèdent eux aussi de petites parcelles olivicoles.
L'huile d'olive permet de mobiliser pour la vente une part plus importante que le vin en raison de l'autoconsommation du vin qui représente environ 70 % de la production[183].
Une enquête de l'administration, diligentée en 1717 à Giovinazzo, relève que les producteurs d'huile ont mis sur le marché près de 83 % des 2637 *salme* des « *ogli nati un questo territorio* ». Chaque producteur a gardé pour la consommation familiale 1 *salma* sur 450 de la production.

---

179 Pierre Deffontaines, *Les hommes et leurs travaux dans les pays de la moyenne Garonne*, Facultés Catholiques , 1932, p. 179- 227 et p. 229-230.
180 Gabriel Audisio. *A n'y pas croire : récits et portraits, Del Duca,* Mondiales, 1966, 208 p.
181 *Ibidem,* p. 35.
182 Archivio privato dei Conti galanti, Santa Croce del Sannio, lettera du 6 juin 1789, anonyme. p. 38
183 *Ibidem,* p. 44.

On a mesuré que chaque famille paysanne conserve de 20 à 40 Kgs d'huile pour sa consommation. Grâce aux calculs de Palumbo[184], cela représenterait 1/10 de la production d'un hectare d'oliviers, une année moyenne donnant entre 3 et 4 quintaux d'huile.
Nous observons donc que les micro-exploitations viticoles tirent leur épingle du jeu uniquement durant les années de forte production, tandis que les petites propriétés oléicoles ont un ancrage dans le commerce structurel et organisé ; par ailleurs, jamais l'autoconsommation est comprimée malgré une grande variation de la production qui peut osciller entre 1 quintal et 10 quintaux pour 1 hectare.
Cependant, au-delà de ces aspects positifs, il convient de souligner que les petites exploitations vivent dans une certaine précarité en raison des faibles revenus liés à la taille même des exploitations. Certes, on peut mobiliser une part importante de l'huile produite, mais elle demeure insuffisante pour faire vivre dignement une cellule familiale. Cette situation est aggravée par l'extrême variation de production : de 1 à 10, qui engendre parfois des revenus modestes. L'exploitant doit toujours anticiper le coût de la production.
Par sa nature, la culture de l'olivier entraîne ce que l'on pourrait appeler « une certaine rigidité » du paysage agraire centré sur un arbre de grande valeur aux productivités et profits différés[185].
L'évolution majeure en Méditerranée, par exemple dans les Pouilles, se caractérise également par une concentration, une densification des surfaces oléicoles[186].
Au début du XIX[e] siècle, très souvent, l'oléiculture *pugliese* est l'archétype de la *colina promiscua,* mais à la fin du siècle, les densifcations sont nettes avec une moyenne de 100 arbres à l'hectare. La pratique des semailles[187] sous les oliviers, très répandue encore au début du siècle, devient une exception à la veille de la première guerre mondiale en Italie méridionale[188].

c) Quelle est la géographie oléicole de la Corse ?

L'oléiculture en Corse occupe des espaces de façon non homogène ; il existe, en effet, des zones de concentration mais, également, une forte dissémination territoriale[189], tenant compte des facteurs limitants que sont l'altitude, le relief et les conditions pédologiques.
Cette répartition particulière doit nous inciter à analyser les facteurs discriminants sous l'angle de leur hiérarchie, c'est à dire : mettre en évidence le facteur limitatif le plus influent dans chaque région.
A ces conditions physiques naturelles s'ajoutent des facteurs démographiques, sociaux, économiques, mais aussi historiques pour expliquer l'évolution de la diffusion de l'olivier en Corse durant notre période d'étude.
Pour réaliser ce travail, il est impératif d'un point de vue méthodologique de mettre en place des fenêtres de corrélation entre les aspects du paysage oléicole et les facteurs discriminants analysés. Toutefois, ces corrélats doivent le plus souvent être pondérés afin de répondre au plus juste à la diversité des territoires.
Pour l'espace insulaire, il nous semble opportun de se référer pour le XIX[e] siècle aux entités cantonales, composantes des districts, et pour l'époque moderne, malgré les difficultés, aux entités pievanes.

---

184 Palumbo Giovanni, *Rivista di storia dell'agricoltura,* L'oliviculture à Molfetta nel XVII[e] secolo,, n°1, 1974,.
185 Patrick Chorley, *Oil, Silk and Enlightenment. Op.Cit.,* p. 166.
186 Inchiesta Presutti : enquête parlementaire sur les conditions des agriculteurs dans les provinces méridionales et en Sicile. Vol III, Puglie, Tome I*, Relazione del Delegato Tecnico Prof.* Errico Presutti, Rome 1909; p.82.
187 Inchiesta Presutti ,*op.cit.*, p. 167.
188 Inchiesta Presutti, *op. cit.*, p.194-195 Tableaux p. 196/ 200/201/224.
189 Stéphane Angles, *op.cit.*, Thèse, *L'olivier en Andalousie*… .

Les critères physiques

- L'altitude : ce critère est fondamental car au-delà de 1000 à 1200 mètres, la présence de l'olivier est impossible ; les gelées qui se produisent à ces altitudes empêchent la vie de cet arbre.

Il est intéressant de montrer à quelle altitude, l'olivier se développe le mieux, durant la période étudiée.

Trois niveaux d'altitude ont été pris en compte : de 0 à 100 mètres, de 100 à 400 mètres et au-delà de 400 mètres ; nous avons délibérément choisi de travailler à partir des courbes de niveau des cartes IGN et des surfaces oléicoles recensées durant l'élaboration des cadastres. Que constatons-nous ?

La majorité des surfaces oléicoles insulaires, environ 76,4% se concentrent dans le deuxième niveau d'altitude, entre 100 et 400 mètres, 16,2% dans le premier niveau et 7,4% dans le troisième niveau.

A l'exception de l'Alta Rocca et de certaines zones de Castagniccia, l'essentiel des oliveraies se situent autour des lieux d'implantation des villages, le village représentant souvent la limite haute de la présence des oliviers.

- La pente : ce critère est également déterminant pour l'occupation des sols, particulièrement en Corse où de grandes surfaces couvrent les flancs des collines, les plaines occupant, en définitive, peu d'espaces.

Voyons le pourcentage que représentent les oliviers en fonction de la pente :

. pour 3% de pente : 8,5%
. pour 15% de pente : 28,7%
. de 15 à 35% de pente : 62,3%

Nous observons que les oliviers occupent, en Corse, essentiellement des zones très pentues, à l'instar des châtaigniers.

Les zones de plaines sont rares ; les terres de plaine étaient, généralement, durant notre période d'étude, insalubres et destinées aux emblavures. Ainsi, le caractère marécageux et la destination première : la culture de céréales, empêchaient la constitution de vastes oliveraies.

- La nature des sols : la composition des sols joue un rôle majeur dans le développement et la bonne implantation des oliviers.

En Corse, l'olivier se rencontre un peu partout ; cependant, nous savons que cet arbre a une préférence pour les sols légers, calcaires, granitiques ; en revanche, il ne s'épanouit pas véritablement sur les terres argileuses.

- Le climat est une donnée fondamentale pour la culture de l'olivier.

La Corse est soumise au climat méditerranéen, pourtant, en raison du relief élevé et du caractère montagneux, elle connaît en de nombreux terroirs un climat différent des caractéristiques génériques du « Méditerranéen ».

Nous avons retenu, à travers l'étude statistique réalisée par Pierre Simi[190], des critères intéressants.

Les précipitations sont des référents importants. En Corse, la diversité territoriale engendre un effacement de ce critère ; en effet, les deux régions les moins arrosées sont les lieux de plus grande diffusion de l'olivier : Bonifacio et la Balagne. Cependant, un fort taux de pluviométrie n'est pas, non plus, un facteur limitant si l'on se réfère aux zones oléicoles de l'Alta Rocca, de Castagniccia ou bien encore de la façade orientale du Cap Corse.

---

190 Pierre Simi, *Précis de géographie physique, humaine, économique, régionale de la Corse*, Société des sciences historiques et naturelles de la Corse, 1981, 608 p.

_. *Atlas scolaire de la Corse: repères géographiques, historiques, sociologiques, économiques*, Centre régional de documentation pédagogique, 1992, 518 p.

_. *Le climat de la Corse*, Imprimerie nationale, 1964, 122 p.

_. *L'Adaptation humaine dans la dépression centrale de la Corse*, Éditions Ophrys, 1966, 263 p.

Comme le souligne Antoine Paillet[191] en s'appuyant sur l'analyse de Jean Marc Moriceau[192]: « il faut être bien attentif à ne pas confondre ces limites naturelles - qui varient dans l'histoire au rythme lent des mutations environnementales - avec celles culturelles, donc très fluctuantes que l'homme a pu imposer par exemple à la distribution des cultures ».
Le climat lui-même a une conception qui peut changer. Charles Parain[193] écrit à ce sujet : « les limites climatiques sont elles-mêmes loin d'être toujours stables et bien définies ». Ces contraintes climatiques, souvent associées de facto aux contraintes du relief, influent directement sur certaines cultures si bien que l'aire de diffusion de l'olivier est devenue un critère de définition du climat méditerranéen.
En Corse, on trouve des oliviers cultivés et à l'état d'oléastres, aussi bien sur les rivages à une altitude proche de 0 qu'à 800 mètres, par exemple sur les contreforts bien abrités du Bozio, du canton de Moïta ou bien dans les pentes bien exposées du village de Levie dans le sud de l'île.
En France continentale, la limite d'altitude pour la culture de l'olivier semble se limiter en moyenne à 600 mètres comme l'indique G. Larguier[194] : « En France, l'olivier ne dépasse guère Montélimar au nord et régresse vers le sud-ouest à partir du Roussillon où l'arbre à huile n'a jamais bien réussi (…). » Absent comme la vigne de la zone littorale des hauteurs des Aspres, des Albères, du Haut Vallespir, de la Cerdagne et du Capcir bien sûr, il était assez diffus dans la plaine (…), du Conflent et du Vallespir, mais ne dépassait 10% voire même 5% de la surface cultivée que dans une poignée de communautés en 1730. Il culmine à Fayence à 622 mètres, Grasse se situe à 453 mètres.
La recherche de l'exposition la plus favorable, en particulier celle des Adrets, est semble-t-il une priorité des oléiculteurs insulaires, surtout dans des zones de piémonts ou de vallons peu favorables, par exemple la Castagniccia.
Ces critères tendent à établir le cadre théorique le plus propice en Corse au développement oléicole. Schématiquement, nous pouvons dire que les oliviers ont été favorablement cultivés sur les piémonts, dans les versants d'adrets avec de fortes pentes et sur des sols variés qui ne connaissent pas un taux de précipitation particulier.
Les critères humains sont essentiels car, au-delà des facteurs limitatifs physiques, la main de l'homme est l'ordonnateur du développement oléicole ; l'impulsion politique, personnelle influe directement sur la prédominance d'un territoire par rapport à un autre présentant des similitudes « naturelles ».
Les liens entre les hommes et la culture de l'olivier sont complexes ; il est parfois difficile de faire la part des choses, certains critères pouvant être la cause, d'autres le résultat.
Nous pouvons émettre des hypothèses concernant la constitution de ces oliveraies : ont-elles été implantées dans des zones à forte densité démographique ou bien au contraire dans des zones vides ?
Les olivaies ont-elles pu se développer dans des zones où l'activité économique était déjà affirmée ou bien ont-elles participé dans l'histoire à un décollage de certains territoires jusqu'alors arriérés ?
Les critères culturels, éducatifs sont également des marqueurs pertinents du maillage oléicole du territoire : quels sont-ils pour les exploitants, les travailleurs ?

---

191 Antoine Paillet, *Archéologie de l'Agriculture Moderne*, Editions Errance, 2005, p. 43.
« Archéologie de l'Agriculture Moderne (des productions agropastorales). L'intérêt d'étudier des moyens de production tels les outils n'est pertinent que si l'on se préoccupe de leur finalité. L'agriculture est un processus de production. La prise en compte des exigences naturelles des productions se traduit dans la répartition spatiale de certaines cultures lorsque cette répartition obéit au climat, au relief ou à la nature des sols ».
192 Jean Marc Moriceau, *Terriers et plants-terriers du XIII^e au XVIII^e siècle,* 2002 p. 59-74.
193 Charles Parain, *Les hommes et leurs travaux*, Gallimard, Paris, 1936, 225 p.
_. *La Méditerranée,* Gallimard, Paris, 1936.
194 Gilbert Larguier, *op.cit, Espace agricole,structures foncières et bétail en Roussillon d'après un dénombrement de 1730,* Presse Universitaire de Perpignan, 2000, p. 43.

D'autres critères doivent être pris en compte dans l'orientation du développement économique oléicole : d'abord les infrastructures, présence de voies de communication terrestres, proximité des ports ; la nature de la propriété foncière ; la proximité des centres urbains, débouchés économiques déterminants pour envisager des projets de plantations… ; puis, un élément souvent négligé dans de nombreuses régions méditerranéennes oléicoles : la localisation des massifs d'oléastres sur le territoire, susceptibles d'influer sur la formation d'oliveraies domestiques ; enfin, il sera intéressant de montrer le degré de corrélation entre la géographie des oliveraies et la localisation des outils de production de l'huile d'olive.

En comparant avec d'autres territoires méditerranéens, nous observons que la géographie oléicole peut répondre à des critères différents.
Prenons l'exemple de l'Andalousie étudiée par Stéphane Angles[195]. En Andalousie, de nombreuses oliveraies se situent au- delà de 600 mètres avec une prédominance dans les zones recevant les plus fortes précipitations. De plus, la culture de l'olivier s'est développée dans des zones pauvres et a maintenu d'une certaine manière, ce sous-développement.

d) Anthropisation

Les paysages visibles, palpables, observables ont été produits par l'anthropisation.
Les hommes, par leurs pratiques, modélisent à leur gré l'espace, les territoires ; petit à petit, on atteint une véritable aliénation de cet environnement qui doit répondre aux nécessités des populations ; les pratiques agricoles[196] transforment de manière continue le paysage qui devient par extension une appropriation sociale.
En Tunisie, dans le territoire de Testour, les oliviers occupent presque toujours les périphéries des plantations. Nous retrouvons cette disposition dans de nombreux terroirs oléicoles de l'île.
« Un paysage oléicole ne se réduit pas à la simple vue de vergers d'oliviers, mais inclut également une part de symboles et d'images qui le valorise au point d'en faire un élément archétype des paysages méditerranéens ».
Les paysages oléicoles à l'échelle méditerranéenne sont très variables et très variés ; à l'échelle de la Corse elle-même, ils sont également d'une grande diversité.
La limite haute de diffusion de l'olivier se situe en Corse à 800 mètres, en Provence à 600 mètres et en Andalousie aux environs de 1200 mètres d'après Stéphane Angles[197].
Historiquement, ces zones de montagne offraient des espaces que l'on pouvait consacrer aux oliviers ; cette situation se rencontre dans le haut Atlas marocain, le Péloponnèse grec…
En Corse, comme d'ailleurs dans les territoires plus enclavés, l'hétérogénéité morphologique des oliveraies est la règle.
Cette diversité est la résultante de plusieurs facteurs combinés ou bien indépendants.
D'abord, les conditions physiques des espaces : le relief, puis les conditions climatiques qui entraînent des identités paysagères contrastées.
Au -delà de ces conditions dites naturelles, il convient de prendre en compte les spécificités socioculturelles des microrégions, l'histoire culturelle particulière dans les différents territoires.

---

[195] Stéphane Angles, *L'olivier en Andalousie : étude géographique d'une culture méditerranéenne traditionnelle*, thèse de géographie, Université de Bordeaux, 1997, p. 261.
[196] Emilio Sereni, *op. cit,. Storia...* . Au XVIII[e] siècle, avec l'accroissement de la population, la difficulté des aménagements se pose avec plus d'acuité. Durant la Renaissance, toutes les collines d'Italie étaient encore travaillées dans le sens de la pente moyenne, malgré les mises en garde. L'aménagement hydraulique consistait, uniquement, en des fossés de drainage creusés pour permettre la plantation de la vigne et des oliviers.
Ibid. p. 209. Ce n'est qu'au XVIII[e] siècle et au début du XIX[e] que la nécessité d'aménager durablement les collines devient plus générale et qu'elle entraîne des transformations profondes du paysage dans des zones plus étendues. Les agronomes italiens du XVIII[e] siècle se consacrèrent à apprendre l'art d'aménager au mieux les collines et les montagnes et à l'enseigner aux cultivateurs.
[197] Stéphane Angles *op.cit., L'olivier en Andalousie*… .

Parmi tous ces éléments discriminants sur le plan morphologique, mettons en exergue le premier d'entre eux : l'arbre.
La densité de plantation façonne littéralement le paysage oléicole. On note en Corse des variations importantes. Dans les vergers de piémont du Nord de l'île : Balagne, Nebbio, Casinca, Castagniccia, la moyenne est de 90 pieds à l'hectare ; le Cap Corse se démarque de ces territoires limitrophes avec parfois 185 arbres à l'hectare, résultat d'une histoire de plantation plus intensive. Dans les zones oléicoles du Sud de l'île, les concentrations d'oliviers sont du même ordre à l'exception du plateau Bonifacien.
A titre de comparaison, dans la région de Sfax en Tunisie, les densités sont en moyenne de 17 arbres à l'hectare.
Les différences de densité s'expliquent surtout par les modes culturaux employés. En Corse, à l'exception du Cap Corse, on a longtemps privilégié les arbres de haute taille avec très peu d'élagage nécessitant par là même un certain espace d'extension.
L'absence ou le manque de taille, traits marquants de l'oléiculture traditionnelle corse, modélisent de facto le développement des oliviers avec des charpentières très étirées et une cime très élancée, et donne, par conséquent, naissance à un paysage oléicole qui se singularise pour une grande partie des oliveraies, par une individualisation de l'arbre dans un espace cultivé plus vaste. L'olivier devient une borne.
Nous verrons plus en détail pour chaque zone oléicole de l'île, les rapports de force entre les différentes conduites paysagères.
Par ailleurs, les contraintes économiques marquées par une impérieuse nécessité de recourir au complant afin de fournir en grains les populations, obligèrent les cultivateurs à équilibrer les espaces de culture, donc à privilégier de manière raisonnable et raisonnée une présence des oliviers quelque peu éparse. Cette contrainte donne la couleur particulière des zones oléicoles de piémont, d'adret et de plaines.
Le complant est sans doute le facteur morphologique le plus déterminant dans la création des paysages oléicoles corses, notamment le complant : céréales - oliviers, qui est celui qui a été le plus réalisé ; il représente un pourcentage de 88%.
L'ancienneté des arbres (leur âge) est également un élément important dans la perception paysagère. Les arbres séculaires de Balagne ou de la vallée du Taravo sont de véritables marqueurs identitaires.
Globalement, les arbres plantés, greffés, durant l'époque moderne, sont toujours au début du XX^{e} siècle, pour les observateurs du temps présent, des sentinelles impressionnantes. Ils participent à singulariser les oliveraies corses qui présentent encore aujourd'hui un pourcentage élevé d'arbres ayant traversé les siècles et les aléas climatiques.
Il existe une vision Vidalienne [198] : le terroir homogène en référence aux capacités physiques.
Il s'agit d'une autre approche plus socioculturelle [199] . Selon cette conception, le terroir reste une aire géographique spécifique constituant une entité agro écologique, mais le rôle des pratiques qui s'exercent sur cette zone est réévalué ; ces savoir- faire sont reconnus.
Le groupe de travail INAO-INRA, donne la définition suivante : « le terroir est un espace géographique délimité où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production. Cet espace géographique est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et

---

[198] Paul Vidal de La Blache, 1845-1918, géographe français, avec Lucien Gallois, *les Annales de géographie*, La géographie « vidalienne » se fonde sur une cartographie variée, des monographies, et plusieurs concepts célèbres dont les « paysages », les « milieux », les « régions », les « genres de vie », la « densité ».
_. *Tableau de la géographie de la France*, Hachette, 1908, 395 p.
[199]Jean Robert Pitte, *op.cit.*, *La France*, 1997, Nathan , 2ème éd., 2001.
- *Terres de Castanide,*
- *Hommes et paysage du châtaignier de L'Antiquité à nos jours, Fayard, 1986 (dérivé d'une thèse).*
Pierre Brunet, *Les Mutations dans le milieu rural*, les Presses universitaires de Caen, 1995, 476 p.

engendrent une réputation pour un produit de ce terroir ».
La question des terroirs est fondamentale en géographie [200].
Jean Claude Hinnewinkel[201] propose une approche systémique du concept de terroir. D'emblée, il annonce que le terroir[202] est un système géographique complexe, très proche du territoire.
Au delà de la dimension culturelle, il est un espace : une organisation, un système, et même un ensemble de systèmes interactifs [203].
Plusieurs acteurs interviennent : le produit est le résultat complexe d'une transformation ; décantage ; commercialisation ; consommation (circonstances) sans oublier le rôle puissant des négociants : espace d'action : fruit des hommes dans la durée ; cela devient un système d'action, concret.

[200] *Op. cit.*, n°2, p. 404.
[201] Jean Claude Hinnewinkel, *Terroirs viticoles: origines et devenirs, Féret, 2004, 228 p.*
[202] Dans son premier sens agronomique, il est une entité caractérisée par l'homogénéité des éléments géologiques et pédologiques : texture, granulométrie…, topographiques : altitude, pente, exposition, et climatologiques : pluviométrie, température, insolation.
Déjà, en 1959**,** Roger Dion[202] conteste la prédominance du « pédologique », le produit est aussi le résultat d'une volonté sociale ; espace de production légitime ; se mélangent espace physique, espace économique et espace des savoir-faire ; prise en compte de la dimension culturelle. (Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX*e *siècle,* l'auteur, 10 rue Benouville,1959, 768 p.)
En 1996, Jean Pierre Allix[202] écrit que « le terroir est un palimpseste, il devient un patrimoine ; c'est du temps inscrit dans l'espace, chaque époque a marqué et le temps n'a pu tout gommer. Les temps inscrits dans les espaces appartiennent aussi bien à la chronologie historique que géologique ». C'est le poids de ce passé qui est notamment le fondement de la loi de 1919 (6 /05/1919) relative à la protection des appellations d'origine. Ce temps inscrit dans l'espace, c'est le paysage culturel, naissance d'une identité. Cette idée de l'espace palimpseste « confère au passé un statut d'héritage, de lettre morte sans grande signification présente ». Or, les temps historiques sur un espace se bousculent ; il existe un perpétuel mouvement. (Jean Pierre Allix *« L'espace humain »*, Paris, aux éditions du Seuil, 1998).
[203] Guy di Méo, G*éographie sociale et territoires*, Nathan Universités, 1998.

CHAPITRE 2. L'ARBRE ET LE FRUIT : UNE CULTURE MEDITERRANEENNE

A. LES VARIETES D'OLIVES

1. L'oléastre

a) Un préalable

Comme dans de nombreuses régions de Méditerranée, la culture de l'olivier a pu se développer, en Corse, sur un substrat évident et capital : "l'oléastre".[204]

En effet, la présence à l'état naturel de l'olivier sauvage dans de nombreuses régions de l'île a permis de développer efficacement et avec rapidité une oléiculture en mouvement, grâce aux transformations réalisées par le biais de la greffe, les plantations de pieds francs étant quasiment absentes dans des zones oléicoles reconnues. La Balagne, terre d'élection de l'olivier, a pu asseoir sa position dominante en matière olivicole grâce aux très nombreux oléastres, nés naturellement, spontanément, sur ses terres. Ce fut, également, le cas dans l'histoire oléicole insulaire, pour d'autres régions telles que le Cap Corse, le Nebbio, la région de Sartène, ou bien encore, le causse Bonifacien où des milliers d'oléastres ont servi de matrice féconde à une oléiculture dynamique, en différentes périodes de l'histoire de la Corse. L'exploitation, la mise en valeur de ces oliviers sauvages ne s'est pas faite uniformément dans le temps et dans l'espace. Si, en effet, la transformation d'oléastres en arbres domestiques fut une constante dès le bas Moyen Âge pour la Balagne, précurseur en ce domaine, il faudra attendre le milieu du XIX^{e} siècle pour voir une mise en culture intense et efficace dans la région du Sartenais.

Mais, avant de parler longuement du rôle joué par les campagnes de greffage, il convient de souligner que les oléastres furent souvent exploités[205] dans leur état originel, c'est-à-dire sauvage, pour produire de l'huile. Cette pratique est attestée dans de nombreuses localités de Corse, durant les Temps modernes, mais aussi dans des espaces non négligeables, au XIX^{e} siècle, dans de nombreuses communautés du sud de l'île et dans les villages du centre de l'île.

À ce stade de l'étude, nous constatons à travers les récits de voyageurs étrangers, mais aussi à la lumière de la documentation notariale accompagnée de rapports de l'intendance et, enfin, dans les réponses au questionnaire de l'an X, que cet usage des oléastres est très largement pratiqué et répond, généralement, à un travail de sélection des arbres sauvages les plus aptes à produire des fruits appréciables. On distingue les olives de petite taille : *ogliastre,* issues de plants chétifs, et des olives sauvages plus grosses, d'un calibre proche d'olives issues de pieds francs, appelées : *Razzole, Raze* - ce vocable *Razzole, Raze* a été utilisé, également, pour désigner des variétés[206] d'olives domestiques, d'où une confusion dans l'esprit des contemporains, et même aujourd'hui - . Ces arbres sont, la plupart du temps, disséminés dans le maquis, non entretenus, tout juste dégagés, voire rapidement élagués afin de ramasser les fruits.

Aucun soin cultural n'est apporté ; cela relève plus d'une forme de prédation, de cueillette sauvage digne d'une ère anti-agricole, fortement prégnante encore au XIX^{e} siècle.

---

[204] Philippe Marinval, *Repenser le modèle de l'histoire de l'agriculture : oléastre et olivier au cœur du débat*, in Philippe Marinval (sous la direction de), *Modernité archéologique d'un arbre millénaire : l'olivier. Archéo-plantes*, 2, Toulouse, Coédition AITAE, AEP, Centre d'Anthropologie, 2005, p. 137-153.

[205] Antoine Casanova ; *Arboriculture et société en Méditerranée*. Paris. Jouve (Le signet).1998, p..

[206] A.D.H.C., 20J22. Rapport Limperani. Il y a la volonté d'innover, on cherche à implanter de nouvelles variétés car ce qui se fait ailleurs est sans doute toujours mieux ! « Pour ce qui concerne l'olivier, il importerait aussi d'examiner quelles seraient les espèces cultivées ailleurs, dont il y aurait profit à favoriser l'introduction. Il est dit que les variétés de Provence seraient intéressantes au-dessus des zones littorales. Les variétés de Calabre, de Sicile et d'Andalousie conviendraient aux coteaux exposés à la chaleur ». Le député Limperani insiste sur la nécessité de produire de l'huile de qualité comestible à l'image de celle de Provence, mais aussi à l'image de celle de Lucques et de la Riviera de Gênes dont "les oliviers sont de la même espèce que les nôtres". Cette phrase est très importante car nous avons là l'affirmation que les variétés d'oliviers corses sont identiques à celles de la Botte Italienne. Est-ce complètement exact ? Sans autre argumentation cela traduit directement une histoire commune avec les échanges en Italie. L'endémisme serait de facto remis en cause.

L'exploitation des oléastres est difficilement quantifiable, toutefois, nous savons qu'elle fut pratiquée, très souvent, par facilité comme l'atteste la remarque suivante : « pourquoi ne pas utiliser les fruits donnés par la nature et n'ayant nécessité aucune culture préalable » ? Cette huile produite par les oléastres n'a pas la même qualité que celle des oliviers domestiques. Cependant, dans des communautés rurales où les biens et les denrées étaient limités, elle représentait une source non négligeable de matière grasse pour la consommation personnelle, mais aussi, pour faire du troc.
La fabrication de l'huile à partir de ces fruits n'est pas spécifique à la Corse ; elle est une pratique constante au Maghreb, durant les Temps modernes. Elle n'est pas une pratique exclusive. Là où l'on pratique une oléiculture qui s'appuie sur le greffage et la plantation, on peut rencontrer, de manière plus ou moins marginale, ce type d'exploitation ; c'est le cas dans toute la Corse : le Cap Corse, le centre de l'île, le Vicolais, en Cinarca et le sud de l'île.
Les oléastres étaient, également, utilisés comme bois de chauffage, pour réaliser des charpentes, des bâts etc., et, par le monde pastoral, pour confectionner des objets, des ustensiles, des clôtures. L'exploitation revêt une certaine forme de nomadisme car des arbres choisis, pour un certain temps, étaient abandonnés ensuite, pour être remplacés par d'autres ; une exploitation intensive était la règle, à l'image de l'exploitation des ressources naturelles.
En Corse, à cette époque, l'exploitation des arbres sauvages était une réalité prégnante : c'est le cas, par exemple, du châtaignier, comme le souligne Antoine Casanova : "les châtaigniers de variétés *bastarda* ou sauvage se rencontre à la fin du XVIII[e] siècle dans l'ensemble du Deçà, les fruits en sont petits, de couleur claire et de goût plutôt amer", ils sont seuls connus dans les cantons du Cap Corse, à l'image des oléastres, leur place est importante, mais non exclusive, en particulier, dans le Cortenais.

Au début du XIX[e] siècle, la plantation comme vecteur de diffusion de l'olivier est totalement absente de nombreuses régions de l'île ; on pratique, encore, une cueillette itinérante des fruits d'oléastres grossièrement sélectionnés. Comme nous l'avons précédemment évoqué, cette pratique était très répandue dans de nombreuses localités du Delà des Monts, mais aussi dans des cantons du Deçà des Monts tels que ceux de Ghisoni, Venaco, Vezzani, essentiellement dans les zones de moyenne montagne du centre de l'île.
Ainsi, le rapport établi par la commission[207] sur la fabrication de l'huile de l'arrondissement de Corté, en 1826, stipulait : "les arbres sans recevoir aucune culture et sans avoir jamais subi de taille sont d'une vigueur et d'une dimension remarquable, ils donnent régulièrement de bonnes récoltes et se chargent sans mesure de temps en temps. L'olive est d'une grosseur moyenne produisant beaucoup d'huile surtout lorsque la température de l'année a été favorable ; la qualité en est très bonne ce qui provient, sans doute, non moins du fruit (on sait que l'huile des oléastres est plus fine …)".
Dans la première moitié du XVII[e] siècle, par l'étude des mémoires et des comptes rendus des campagnes de la *Coltivatione,*[208] nous pouvons glaner, çà et là, des informations relatives au rôle des oléastres. Nous apprenons que dans les environs de Bastia, les oléastres présents en abondance, sont coupés pour réaliser des piquets pour les vignes, mais, le plus souvent, ils sont utilisés comme bois de chauffage.
Plus tard, à la fin du XVIII[e] siècle, dans les années 1787 - 1788, des mesures sont prises pour protéger les oléastres, objets de déprédations. En effet, des quantités considérables de ces bois sont transportées hors de Corse par les "capitaines provençaux" qui paient cher ce bois pour approvisionner la ville de Marseille. Le bois de chauffage est devenu la raison principale d'une destruction importante des oliviers, dans toutes les régions de l'île.
Le pouvoir royal décide de réglementer ces coupes avec, en corollaire, l'établissement d'une politique répressive adéquate : établissement d'amendes à l'encontre des contrevenants …
Comme le fait remarquer Antoine Casanova, cette utilisation de l'olivier sauvage est un marqueur commun à l'ensemble de l'espace insulaire, avec des degrés différents d'optimisation. Le rapport du subdélégué de Vico, commandé par l'Intendant de Corse, précise, en février 1786, que : "les

[207] A.D.C.S., 7M123. Rapports sur la fabrication de l'huile N°7, ar. de Corté du 30 Décembre 1826.
[208] A.S.G., Fonds Corsica, 945.

propriétaires qui en font un objet de spéculation ne jettent guère les yeux qu'aux plus gros oliviers sauvages qu'ils élaguent en gros pendant quelques années sans autre précaution".
Au mois de mars 1786, une lettre[209] adressée à l'intendance, dans le cadre de l'enquête sur la fabrication de l'huile pour la région de Brando, dans le Cap Corse, souligne qu'il y a peu de gens qui cultivent ces arbres : "*la maggior parte sono di qualità salvatica*" -la majeure partie sont de qualité sauvage -, peu entretenus ils sont de rapport décevant : "*un pessimo frutto ed un redite miserabile*".
Peut-on réaliser une géographie physique des oléastres en Corse ?
Contrairement à d'autres régions de Méditerranée, il semble établi que la présence d'oléastres, nés spontanément dans de nombreux endroits de Corse, a permis et a été le fondement du développement oléicole insulaire.

b) Typologie

Un compte rendu de visite dans le Nebbio[210] : nous apprend que dans la région du Nebbio, éloignée de Bastia "métropole de Corse", seulement de sept à huit *"miglia"*, de nombreux oliviers sont en pleine production. Ils auraient été, pour la plupart d'entre eux, greffés depuis dix-huit ans sur des oléastres. Ainsi, à présent on recueillerait chaque année à peu près 400 barils d'huile, alors qu'auparavant on n'en recueillait pas même une "goutte". On peut observer, depuis le village de Barbaggio en passant par Saint-Florent, jusqu'aux confins de Santo Pietro di Tenda et dans les Agriate, un nombre impressionnant d'oléastres qui, une fois greffés, pourraient donner près d'un millier de barils.
L'opération de greffage ne doit pas constituer une dépense importante, la majeure partie des opérations sera effectuée par les populations locales : *"dall genti del paese"*.
Voyons comment sont décrites ces opérations.
Les oléastres à greffer sont protégés par des branches épineuses et par des ronces, comme cela fut pratiqué depuis longtemps ; cette protection est nécessaire contre le bétail et, en particulier, contre les bovins et les chèvres qui peuvent anéantir tous les efforts et, donc, annihiler toute évolution. On montra aux représentants du Nebbio tout le bénéfice que la région pouvait tirer de ces opérations, ce qui leur permit d'accepter plus facilement les charges pécuniaires inhérentes à ces greffes.
A Biguglia, Furiani, Belgodère, Soverta, alle Vetrice, à Lota, alle Case vecchie, alla Guaitella et dans d'autres endroits proches de Bastia, il serait possible de greffer en grande quantité des oliviers et, dans les enclos ceints par des murs et des barrières végétales où les oléastres ne sont pas présents à l'état naturel, il serait possible de planter des oliviers domestiques comme cela fut fait les années précédentes.
Il donne des conseils sur les méthodes de plantations[211] : il faut planter des branches d'oliviers domestiques d'une longueur de 3 à 4 palmi, gros de 1 à 2 palmi comme le manche de pioche puis enterrer les 3/4 de la bouture ; de cette manière les plants croissent et fructifient très rapidement en évitant le travail fastidieux de la greffe.
Ce rapport nous indique que dans les environs de Bastia, à cette époque, il y a d'une part, une grande quantité de terres incultes, et d'autre part, des oléastres en abondance, utilisés comme bois de chauffage ou pour réaliser des piquets pour la vigne !
Il serait intéressant de mettre sur pied une commission composée d'honorables Bastiais afin d'impulser une mise en culture de ces terres. Cette action ne devrait pas être des plus onéreuses. Elle pourrait apporter, in fine, à Bastia et ses environs, des provisions et une abondance d'huile qui pourrait devenir, avec le temps, un objet de commerce pour la Chambre et pour Gênes. Il faudrait, également, lancer des opérations similaires en Balagne et dans d'autres régions de l'île,

---

[209] A.D.C.S., 1C44 N° 11.
[210] Archivio di Stato. Étude des documents de Gênes, 1er document : Nebbio, 4 pages.
[211] *Op. cit.*, Archivio di Stato. Étude des documents de Gênes, 1er document : Nebbio, 4 pages.

afin de procurer une quantité abondante d'huile, donc, une source de revenus. Ces ordres sont donnés par Constantino Doria (1634).
Ce rapport insiste sur la facilité et la faisabilité de ces campagnes de mise en valeur oléicole. Cependant, la réalité de la situation - insécurité et divagation du bétail- sont des sources d'inquiétude.
Dans le rapport de la piève di Lota dedécembre 1641, nous relevons : "les oléastres donnent une quantité considérable de fruits et ils sont très nombreux, les oléastres greffés donneraient énormément de fruits et de très bonne qualité".

2. Un olivier ou plusieurs arbres ?

En Corse[212], comme dans d'autres bassins oléicoles de Méditerranée, nous rencontrons parfois la conduite d'arbres avec plusieurs pieds. En effet, il n'est pas rare d'en comptabiliser de deux à quatre pour chaque arbre. Ainsi, la notion de densité [213] arboricole doit être appréhendée en tenant compte de cette particularité culturale.
Certes, ce cas de figure n'est pas le plus répandu en Corse, néanmoins, il est un marqueur de certaines microrégions insulaires pour plusieurs raisons qui résultent essentiellement d'une adaptation au milieu. En effet, dans le cadre d'une formation d'oliveraies à partir d'oléastres, souvent, afin d'optimiser les taux de réussite des greffages, plusieurs porte-greffes sont sélectionnés sur la même souche. Les cultivateurs ont pris alors l'habitude, principalement par sécurité, de conduire plusieurs porte-greffes en même temps, donnant une forme typique et originale. Le greffage multiple n'est pas spécifique à une seule région ou à quelques régions. D'après nos recherches, la géographie de cette typicité se retrouve de manière transversale sur une grande partie de la Corse. Elle est donc plurisectorielle ; elle est liée, bien évidemment, à la préexistence d'ensembles d'oléastres.
Ainsi, la Balagne, le Cap Corse, le Nebbio, le territoire bonifacien, les environs de Porto Vecchio, le Taravo, le Sartenais connaissent ce type d'arbre au port si particulier ; parfois, certains porte-greffes s'entremêlent pour former dans le temps des arbres très singuliers.

---

[212] Stéphane Angles, *op. cit, L'olivier en Andalousie : étude géographique d'une culture méditerranéenne traditionnelle*, p. 261

[213] Emilio Sereni, *op. cit. "Storia".* Paysage des prés irrigués et des cultures en assolement dans la vallée du Pô, du XVIII[e] siècle au XIX[e] siècle, p. 219.
Les réformes de l'époque précédente déterminent un essor des plantations arborescentes et arbustives qui s'étendent rapidement sur les collines et dans les plaines de toute la Toscane et de l'Ombrie ; Targioni - Tozzetti notaient, vers 1760, que les rangées d'oliviers n'étaient distantes l'une de l'autre que de 20 bras alors qu'elles étaient beaucoup plus éloignées au début du XVIII[e] siècle.
De Lalande calculait que près de 100 000 oliviers avaient été plantés en Toscane, depuis les réformes. L'accroissement des plantations de vignes, mûriers et arbres fruitiers introduisait des changements encore plus frappants dans le paysage rural de l'Italie centrale. C'est entre le XVIII[e] et le XIX[e] siècle que la mise en valeur des collines et des plaines, la construction de fermes et surtout la multiplication des plantations arborescentes en culture mixte confèrent, à de vastes zones de Toscane, le paysage rural qu'elles présentent aujourd'hui. Une grande partie des capitaux qui affluent des villes vers les campagnes a été investie dans ces plantations.

(Photos personnelles) San Gavinu di Tenda

Oliviers en terrasses

Par ailleurs, cette diffusion hétérogène dans l'espace se couple d'une diffusion dans le temps, également transversale. Il n'y a pas un âge d'or pour ces arbres ; on les décèle aussi bien durant les Temps modernes que durant le XIX[e] siècle[214]. Cette méthode de greffage et de conduite des arbres est attestée au début du XX[e] siècle et bien avant encore, dans de nombreux bassins

[214] Dans les programmes de la coltivatione et durant la politique des primes de 1826 à 1827.

oléicoles de l'île, aussi bien sur des oléastres jamais domestiqués que sur des pieds anciennement cultivés, mais ayant subi les affres du temps : dégâts, tempêtes, ou des destructions par les incendies.
De nombreux témoignages (besoin de recéper) font état des conduites, notamment pour les bassins oléicoles de Balagne et du Nebbio. Par exemple, dans ce dernier bassin, sur le territoire de Santo Pietro di Tenda, aux confins des Agriate, la mémoire collective évoque un vénérable olivier à plusieurs pieds dont la majesté était un élément d'admiration et de respect ; il était appelé par les habitants *a Regina*, en référence à sa taille extraordinaire.

Olivier sauvé du feu *(photos personnelles)*

Santu Petru di Tenda

Il faut souligner que les arbres à plusieurs pieds résultent aussi de plantations. En effet, dans un même souci d'efficacité, dès la fin du XVI[e] siècle, on pratique en Corse une méthode qui consiste à planter plusieurs boutures ensembles. Est-ce une spécificité insulaire ? Cette méthode peu usitée dans les territoires italiens septentrionaux est, en revanche, très employée en Espagne, notamment en Andalousie où elle porte le nom de « plantation en garrote »[215].

[215] Stéphane Angles, *op.cit., L'olivier en Andalousie…,* p. 261.

En Corse, cette pratique est réalisée de manière régulière pendant l'époque moderne et jusqu'au début du XX[e] siècle. Certes, elle n'est pas dominante, mais elle est assez répandue dans l'île, notamment sur le territoire de Bonifacio. Elle s'explique par la volonté des cultivateurs d'optimiser les récoltes et la production des oliviers. Cette façon de planter favorise le port horizontal des arbres facilitant ainsi les récoltes sur pied[216]. La faible hauteur des arbres permet également de se prémunir des assauts répétés des tempêtes de vent, en particulier dans l'extrême sud de la Corse.

Ainsi, les Bonifaciens, en associant ce mode de plantation avec l'édification de hauts murs pour se protéger du vent, ont fait preuve, notamment à partir du milieu du XVIII[e] siècle, d'une maîtrise technologique assez poussée pour s'adapter aux conditions naturelles contraignantes.

On a comparé souvent cette pratique culturale à celle de Provence où elle s'est très largement diffusée, semble-t-il, au lendemain du grand gel dévastateur de 1709.

Toutefois, en Corse, la grande majorité des oliviers est représentée par des arbres à un seul pied. Par-là même, l'oliveraie insulaire s'intègre parfaitement dans le paysage oléicole méditerranéen.

Les formations à un seul pied n'ont pas toujours les mêmes ports en Corse selon les régions oléicoles et selon la variété des cultivars. Ainsi, les oliveraies se différencient généralement par le port de l'arbre lié essentiellement au type de cultivar.

Il n'y a pas de corrélation entre le type de port et les méthodes de taille car, globalement, celles-ci sont identiques du Cap Corse à Bonifacio[217]. En revanche, la variété influe énormément sur la physionomie de l'arbre qui est également liée à l'âge de l'olivier et aux conditions pédologiques sur lesquelles il s'est développé.

Ainsi, les arbres au port très élancé, vertical de type calabrais ou kabyle, sont caractéristiques des variétés *Biancaghja* et *Sabina*, donc des régions de Balagne et du Nebbio essentiellement, avec des charpentières s'étendant parfois à l'horizontal sur plusieurs mètres.

La variété *Zinzala* présente par exemple dans le bassin du Taravo, se caractérise aussi par un développement vertical important. En revanche, certaines oliveraies de *Ghjermana* du Sud de l'île : Levie, Santa Lucia di Tallà…ont un port toujours vertical, mais beaucoup moins haut, élancé, se rapprochant plus d'un port polyconique spécifique des régions de Toscane ou d'Apulie en Italie. La variété *Ghjermana* est, en effet, similaire à la variété dominante en Toscane, *Frantoio.*

---

[216] Le développement horizontal est intéressant car techniquement, il permet une meilleure pénétration du soleil donc une augmentation de la teneur en huile des olives, et assainit l'arbre ; par ailleurs, la hauteur réduite permet de faciliter le gaulage et la chute des olives, donc une amélioration de la qualité de celles-ci.

[217] Types de tailles développés dans les soins culturaux de cette partie.

Dans le Cap Corse, la variété dominante *Capanacce* se distingue par un port particulier soumis aux vents tempétueux.
Enfin, les zones oléicoles de l'intérieur : Castagniccia, Cortenais, région de Vico…ne se démarquent pas de la majorité des oliveraies de Corse ; le port des arbres est vertical et élancé.

Quelle surface de terre occupent, en moyenne, les oliviers en Balagne ?
Selon la nature et la topographie des terroirs, il est très difficile d'établir des statistiques précises. Néanmoins, nous avons pu relever quelques renseignements épars.
Dans une lettre[218] non datée, émanant des services de la sous-préfecture de Calvi, le professeur d'Agriculture de la circonscription transmet des renseignements que la direction de l'école d'Agriculture avait demandés pour la commission sur l'oléiculture.
En étudiant cette réponse, nous retenons, d'abord, que l'organisation rationnelle d'une oliveraie, à cette époque, est rare dans la région car les propriétaires emploient majoritairement le greffage des sauvageons déjà en place naturellement : « propriétaires greffent sauvageons où ont poussé naturellement ». Il n'y a pas de plantation dans cette période.
Puis, nous voyons qu'un olivier (sa frondaison) occupe en général, une surface, un espace arable de 100m^2 d'après le professeur d'Agriculture qui a effectué des mesures sur les territoires de Lumio, Belgodère, Novella et Aregno ; il affirme, pourtant : « qu'il est très difficile de donner un chiffre pour l'espacement moyen des oliviers… ». Cette surface de terre est estimée « nécessaire ».
Cependant, d'après les renseignements fournis par des personnes dites « compétentes » d'autres communes : maires, cultivateurs…, nous constatons que l'espace peut varier de 81 à 150 m^2, par exemple, monsieur Luzy à Speloncato indique : de 81 à 100 m^2, le maire de Calenzana : 150 m^2, monsieur Salvini à Santa Reparata : 100 à 140 m^2 et monsieur Taddéi à Monticello : 81 m^2.
Enfin, nous relevons une information sur le type de propriété : « recommande de faire attention, souvent olivier n'appartient pas à propriétaire du fonds ». Cette remarque est une allusion très claire à la propriété arboraire. (Voir partie consacrée à cette question).
On retrouve des indications sur les densités arboricoles dans un rapport au milieu des années 1830[219].

3. Typologie historique des variétés d'olives

L'olive n'est pas une, elle est multiple. Les principales sources d'informations sont d'abord l'elenco[220] de l'An X qui est sans doute la source la plus complète car elle nous donne une vue d'ensemble s'appuyant sur chaque commune ; les registres notariaux à travers les ventes, dots et testaments ; les récits d'observateurs ayant voyagé en Corse ; enfin, la connaissance de nos contemporains.
Avant d'étudier les variétés présentes en Corse, nous rappellerons que dans cette aire méditerranéenne, le nombre de variétés est considérable. Néanmoins, jusqu'à une période contemporaine, les agronomes n'en décrivent qu'un nombre limité. Ainsi, les agronomes latins :

---

[218] A.D.H.C., 1Z 93, lettre n° 3374, 1820 – 1911.

[219] Extrait du rapport inédit de M. Moll à monsieur le ministre des Travaux publics, de l'Agriculture et du Commerce dans le Journal d'agriculture pratique et journal de l'agriculture, éditions librairie agricole de la Maison Rustique, 1837. p. 221.
Densités arboricoles : « il n'existe que fort peu de terrains entièrement plantés en oliviers. Il y a des espaces plus ou moins restreints où ces arbres sont si serrés et si touffus qu'ils semblent une futaie et interceptent complètement les rayons du soleil. Ailleurs, ils sont à une grande distance les uns des autres et tout au plus au nombre de 8 à 10 par hectare . Les arbres en Balagne sont très vieux.
En les supposant de 15 à 16 mètres les uns des autres (moyenne admise), on aurait par hectare une quarantaine d'arbres.

[220] A.D.H.C., 6M871-872-873, l'Elenco de l'An X. *op. cit.* (1802) Enquête préfectorale du Golo : *l'elenco di dimande fatte del prefetto del Golo alli sottoprefetti, mere, giudici di pace del detto dipartimento sulla statica.*

Caton[221] (149 av. J.C), dans son *Traité d'Agriculture* en mentionne 10, Varron (27 av. J.C), 9, Pline l'Ancien (79 av. J.C), dans son *Histoire Naturelle*, en décrit 15, Columelle[222] (1er siècle après J.C) précise qu'il a connaissance de 10 sortes et Palladius de 7. Les agronomes romains reconnaissent tous l'existence de 4 variétés : *l'Orchidis, la Posea, le Radius Major, la Sergiana,* mais trouvent ensuite chacun un compte différent. Il en est de même pour les Erudits des XVIIe et XVIIIe siècles. Au XVIe siècle, Olivier de Serre en cite 18. En Provence, les Erudits du XVIIIe siècle : Tournefort[223], Rozier[224], Diderot[225], Amoureux, Bernard, Sieuve[226] donnent respectivement les chiffres suivants : 17, 16, 19, 17, 21 et 6.

Il faudra véritablement attendre le début du XIXe siècle pour avoir des données plus précises sur l'éventail variétal en méditerranée. La création des Sociétés d'émulation**,** réunissant des notables, des grands propriétaires terriens et des érudits, permettra d'effectuer des observations, des expériences et des recherches, afin d'améliorer la production agricole, de la Provence à la Ligurie, par une sélection poussée des variétés d'olives.

Ainsi dans un rapport, Bompard[227] indique : « qu'il était mieux de s'occuper à découvrir les membres de sa famille nombreuse (de l'olivier) éparse sur divers points de l'ancienne Provence. Ne connaissant leurs caractères génétiques, leurs cultures, les sols et les localités favorables à leurs aptitudes, sans craindre les froids violents, on pouvait espérer améliorer leurs productions et leur état. »

En Corse, il semble qu'il faut partir du principe que la présence spontanée de l'olivier sauvage dans de nombreux endroits de l'île et, en particulier, dans les zones propices au développement oléicole, a conditionné la culture de l'olivier de ses origines à nos jours.

Comme le décrit Antoine Casanova[228], il existe une variété typologique de l'exploitation de l'olivier selon les microrégions avec la coexistence d'oléastres toujours à l'état sauvage, d'oléastres greffés, ou bien de plants bouturés de variétés domestiques.

La présence d'oléastres est attestée pour toutes les microrégions de la Corse. En ce qui concerne la microrégion du Nebbio, la présence sur son sol d'oléastres est indéniable. Dans les registres notariaux[229] de fin XVIe siècle jusqu'au début du XXe siècle, les oléastres sont toujours des éléments cités ; cela veut dire que, sur le temps long, la domestication complète à 100% de l'olivier ne s'est pas faite.

La persistance de mentions d'oléastres, en particulier dans les matrices cadastrales[230] du XIXe siècle, signifie, d'une part, l'origine de l'oliveraie exploitée, car très souvent ces mentions sont contiguës « d'olivettes domestiques » et, d'autre part, la maîtrise incomplète du potentiel oléicole disponible volontairement ou bien involontairement.

---

221 Caton, Varron, Columelle, Palladius, *Les agronomes latins,* publié par M. Isnard chez Didot & frères, Paris, 1864. *(Gallica Bibliothèque numérique)*

222 Columelle, agronome latin, rédige vers 60 après J.C, *De re rustica,* divisé en 12 livres, *un traité sur les arbres* forme le 13ème livre. Claude Cotereau, chanoine de Paris, a traduit en français les Œuvre de Columelle en 1551. *(Gallica Bibliothèque numérique)*

223 Joseph Pitton de Tournefort, (1656-1708), botaniste français, membre de l'Académie des Sciences, Docteur en médecine, publiera, *Éléments de botanique ou méthode pour connaître les plantes,* 3V en 1694 ; *Histoire des plantes qui naissent aux environs de Paris, avec leur usage en médecine, Histoire des plantes qui naissent aux environs de Paris, avec leur usage en médecine,* 1698 ; '*Institutiones rei herbariae, editio altera* , 1700 après une expédition en méditerranée sur instructions de Louis XIV.

224 Rozier, (l'abbé de), *Op.Cit.*

225 Denis Diderot, (1713-1784), écrivain, philosophe et encyclopédiste français, Diderot est également auteur ou co-auteur de quelques ouvrages scientifiques. En tant que matérialiste, la compréhension des phénomènes naturels est une préoccupation importante que l'on retrouve à travers toute son œuvre.

226 Sieuve Lazare, *Mémoire et journal d'observations et d'expériences sur les moyens de garantir les olives de la piquure des insectes: nouvelle méthode pour en extraire une huile plus abondante & plus fine, par l'invention d'un moulin domestique, avec la manière de la garantir de toute rancissure* ..., Académie des sciences (France), Impr. de M. Lambert, 1769, 126 p.

227 J. P. Bompard, *Abrégé sur la culture de l'olivier,* membre de la Société d'Agriculture du Var, Draguignan, H. Bernard imprimeur, 1842 in Yves Fattori, «*L'olivier en terre varoise* » Aix en Provence, Edisud. 2000, p.39-40.

228 Antoine Casanova, *op. cit*, *Arboriculture et société en Méditerranée.* p.44

229 A.D.H.C., Etudes des actes notariés relatifs aux communes du Nebbio de 1560 au début du XXe siècle.

230 A.D.H.C., 3P… .Etude de la matrice cadastrale pour chaque commune du Nebbio.

Il est très difficile et très rare d'avoir des noms de variétés à travers la documentation avant 1800. Selon Antoine Casanova[231] « elles ne nous sont pour la première fois connaissables qu'à travers les réponses villageoises au questionnaire de l'An X ».
Cette affirmation doit être quelque peu nuancée, sans remettre en cause le caractère fondamental des données recueillies par le questionnaire de l'An X. En effet, le dépouillement systématique des registres notariaux nous a permis en de rares occasions, il faut bien l'admettre, de trouver inscrits les noms de certaines variétés, par exemple :
« è una sua aliva germana posta nel luogo detto la Querciola » ; « acatato la meta di una aliva bianca »[232] Lorenzo dal' Sollagio, notaire ; *« alive buffulare poste nel chioso al lo covento di santa Catalina di Sisco »*[233], *« aliva biancola* : Vallecalle : délits ecclésiastiques ».
Ces quelques exemples ne nous permettent pas de faire une synthèse complète sur l'ancienneté et l'historicité des différentes variétés présentes dans le Nebbio. Tout de même, cette mention datant de la fin du XVI[e] siècle relativise le degré d'immobilisme et le caractère contemporain de la diversité variétale en Corse et, plus particulièrement, dans certaines microrégions plus favorables à un important développement oléicole, comme la Balagne, le Nebbio ou bien le Cap Corse.
Il est vrai que dans ce domaine d'étude, d'élaboration typologique des variétés d'olive en Corse, les travaux de recherche restent à faire[234].
D'après Sieur Bertrand[235] en 1774-1775, il y a dans l'île "une infinité d'espèces d'oliviers, beaucoup de sauvageons qui ne produisent qu'un très petit fruit, plusieurs d'espèces « francs » qui ne portent que des petites olives et quelques-uns qui sont d'une espèce aussi grosse que celle de Provence". Ces affirmations ne sont pas étayées par le nom donné à ces variétés, leur implantation géographique et leur importance ; nous n'avons aucun renseignement pratique.
D'après les observations faites, les olives insulaires sont globalement plus petites et ont une peau plus dure et un noyau plus volumineux ; la taille des olives résulterait du manque de soins culturaux.
La dureté de l'épiderme est expliquée par la fréquence des vents qui durciraient l'olive par la pression et le frottement des feuilles ; mais, aussi, par le manque de soins et par la nature même des espèces. Cette dureté à une incidence directe sur les retards de maturité comparée à celle de Provence.
La grosseur du noyau est également analysée par les mêmes vecteurs que ceux imputés à l'épiderme. Par ailleurs, le rapport pulpe/noyau en faveur de ce dernier est considéré comme un handicap majeur comparativement aux variétés de Provence ; le triturage en serait d'autant plus compliqué.

Les variétés d'olives en Corse
Nous nous appuierons sur diverses sources, notamment l'Elenco de l'An X , pour connaître les différentes variétés d'olive. (Une synthèse de l'Elenco est réalisée page 286).

A Sabanaccia
La Balagne est la terre d'élection de la variété *Sabina* appelée aussi *Sabinaccia* ou *Sabanaccia,* désignée donc comme l'olive la plus productive en huile.
La répartition de cette variété sur la région de Balagne est assez homogène, on la rencontre sur tout le territoire (cantons de Montegrosso, Paraso, Sant'Angelo, Regino, Calvi et Patro).

---

231 *Ibidem.* p.48
232 A.D.H.C., 3 E267. Acte notarié du 18/10/1586.
233 Pompeo Bartoli, notaire, foglio 56 en 1680.
234 Analyse des techniciens de la chambre d'Agriculture de la Haute Corse.
235 A.D.C.S., 1C44, *op.cit.,* 1774-1775, tome II, p. 180-181, *Mémoire du Sieur Bertrand sur la culture de l'olivier ,* (Figure 99 annexe 15b).

Sa présence est attestée sur ces espaces depuis la fin du Moyen Âge. C'est une variété résistante aux conditions climatiques estivales intenses. Son rendement moyen en huile est élevé, aux environs de 35 à 40 %. La récolte est réalisée principalement au cours du printemps.
Durant toute la période d'étude, cette variété apparaît véritablement comme un marqueur identitaire de la Balagne. Dans les esprits, la Balagne et la Sabine se confondent.
Sur le plan agronomique, elle jouit d'une réputation affirmée. Pour les cultivateurs, elle aurait toutes les qualités, ce qui explique son implantation ailleurs, en Corse, au cours du XIX[e] siècle. En effet, durant les différentes phases de développement de la filière oléicole, l'introduction de cette variété dans des territoires "allogènes" à cette variété connurent un succès important. C'est pourquoi, on la retrouve dans la région ajaccienne où elle est citée, en effet, dans un rapport de la Commission d'Ajaccio sur la fabrication de l'huile en 1827 : "on ne distingue ici généralement que quatre variétés d'olives ; on les appelle avec les noms du pays : *Niellucce*, *Zinzarole*, *Pendole*, *Sabanacce*" ; les *Sabanacce* dans le pays ajaccien mûrissent aux mois de janvier, février et mars ; puis, dans le Cortenais (dans 3 cantons Rostino, Golo et Serra), dans les environs de Bastia (dans les cantons de Canale, Tenda, Mariana, Costiera, Casacconi, Casinca), dans la vallée de la Gravona, dans la région d'Ota (sans doute en raison de la proximité géographique avec la Balagne) ; on la rencontre également plus au sud, sur le causse Bonifacien et, enfin, dans le Sartenais qui, au début du XIX[e] siècle, en fournissant des centaines de milliers de sauvageons lors de sa mise en valeur, devient le théâtre de l'implantation de cette variété comme l'atteste en 1826, un rapport de la Commission de Sartène sur la fabrication de l'huile qui mentionne : " on a introduit depuis quelques années la variété d'olives *Sabinaccia*, l'olivier à fruits blancs et l'olivier pleureur. Espèces qui paraissent se plaire sur nos plateaux maritimes et qui résistent à nos fortes chaleurs d'été".
Pierre Sajous, dans son étude[236] de 1922, écrit que la variété *Sabanaccia* à l'instar des variétés *Ghjermana* et *Zinzala* sont les plus répandues en Corse et les milieux identifiables, « les fruits de la *Sabanaccia* sont de poids moyen, de forme ovale se rapprochant parfois un peu d'un cylindre dans la partie médiane ».

A Zinzala est citée à Olmeto et Pila Canale, mais aussi à Viggianello et à Fozzano.

[236] Pierre Sajous "*Composition de quelques Variétés d'Olives Corses*", éditée dans le bulletin de l'Office régional du midi en 1922, N°3, p. 42-47.

N°	Date d'arrivée	Origine	État des fruits	Variété	Poids de 100 olives	Matière sèche dans 100 gr. d'olives	Huile dans 100 gr. d'olive
1	17 avril	Environs d'Ajaccio	Mûrs, non ridés	Très petits fruits	71,5	29,29	27,11
2	16 avril	Olmeto	Mûrs, non ridés	Zinzala	107,3	31,8	28,2
3	18 avril	Pila-Canale (Fugacciola)	Bon état, un peu ridés	Zinzala	116,4	32,8	30,09
4	18 avril	Pila-Canale (Pisonde)	Noirs, bon état	Zinzala	129,3	31,8	29,2
5	18 avril	Pila-Canale (Vangone)	Noirs, bon état	Zinzala	122,2	33,03	28,27
6	19 avril	Balagne (domaine de Pisciontella)	Noirs, bon état	Sabinaccia	116,3	28,84	28,96
7	19 avril	Balagne (domaine de Pisciontella)	Quelques fruits en partie violets	Germana	428	28,47	25,03
8	19 avril	Balagne (domaine de Pisciontella)	Quelques fruits en partie violets	Genovese	134,4	31,02	28,98
9	20 avril	Fozzano	Noirs, bon état	Germana	143,8	30,46	28,44
10	21 avril	Ota	Bon état, quelques-uns un peu ridés	Sabinaccia	130	22,86	36,24
11	25 avril	Calcatoggiu	Noirs, bon état	Ricchezza di Napoli	139	33,76	25,34
12	25 avril	Calcatoggiu	Noirs, non ridés	Olives blanches	119,7	23,94	28,08
13	1er mai	Vico	Noirs, non ridés	Olives blanches	155,9	25,5	23,6
14	1er mai	Vico (fruits ayant séjourné sous l'arbre)	En partie ridés	Olives blanches	155,9	30	37,5
15	9 mai	Olmeto (propriété Fiuminale)	Mûrs, bon état	Zinzala	118	26,9	33,5
16	9 mai	Olmeto (propriété Fiuminale)	Conserv. en tas au moulin	Zinzala	118	38,05	50,05

Tableau 149 : Variétés d'olives corses d'après Sajous en 1922

A *Ghjermana* di Balagna.

Confusément, cette variété est mentionnée dans de nombreux cantons de l'île. Il semblerait que sous ce nom se cachent différentes variétés, selon les territoires oléicoles. Et si l'on s'en tient à ce terme sans autre considération, c'est-à-dire en obérant les erreurs possibles de désignation, ce nom est très commun dans l'île, on le rencontre aussi bien dans le nord de l'île qu'en ses parties méridionales. Il faudra sans doute distinguer deux grands espaces : Nord et Sud.
Cette *Ghjermana ou Germana* est recensée dans le district de Calvi dans 5 cantons (absente du canton de Patro), le district de Bastia dans 8 cantons (Canale, Bevinco, Casacconi, Ampugnani, Casinca, Tavagna, Moriani et Campoloro) et le district de Corté dans 6 cantons (Rostino, Golo, Vallerustie, Mercurio, Verde et Serra).
Cette olive est très présente en Balagne où, d'après la réponse des officiers municipaux de Belgodère, "elle serait la plus grosse avec le plus de pâte, mais elle donne peu d'huile". Pierre Sajous la décrit sous la forme ovoïde aplatie aux deux extrémités. Variété rustique, *"ma di buona qualità"*. En Balagne, on la retrouve majoritairement avec la *Sabine,* souvent dans des zones où le climat est plus rude. Cette variété est plus précoce que ses voisines (2 à 3 mois), elle mûrit à l'automne et semble mieux résister au froid et aux excès de pluie.
Dans le district de Bastia, nous observons qu'elle n'est présente dans le Nebbio qu'à Urtaca, cependant un acte notarié de 1586 fait mention " *d'un' aliva Ghjermana"* sur le territoire de Rapale.
Nous constatons que cette variété *Germana* est mentionnée également dans de nombreux cantons de la Corse méridionale comme l'atteste le rapport de la Commission sur la fabrication de l'huile, à Sartène en 1826, qui dit explicitement :
« Une de ces espèces appelée vulgairement *Germania* est presque la seule qui existe et qu'on estime dans les cantons de Sartène, Talano, Scopamene, Carbini et dans les communes de Viggianello, Santa Maria-Sicchè,

Fozzano et l'ancienne *Pieve* de Vigianello. L'olive *Germania* est précoce, la maturité commence, année commune, vers la fin d'octobre et sa cueillette se fait pendant l'automne, rarement prolongée dans le mois de janvier. L'olive *Germania* dans sa perfection est grosse sphérique noire, et foulée dans un sac de laine et par le pied de l'homme donne une huile d'un jaune noir, douce et agréable à manger. »

A Razzola ou Morazzola.
Elle est présente en Balagne dans 4 cantons (Paraso, Sant'Angelo, Regino et Calvi) dans le district de Bastia dans 5 cantons (Casacconi, Ampugnani, Casinca, Tavagna et Moriani) et le district de Corté dans 2 cantons (Rostino et Mercurio).

A Rotonda.
On la rencontre dans le district de Bastia dans 5 cantons (Costiera, Casacconi, Ampugnani, Moriani et Campoloro) et le district de Corté dans 1 canton (Tavignano).
Cette variété semble trouver son terroir essentiellement dans la zone de la Castagniccia, dans ces cantons où le châtaignier domine outrageusement l'arboriculture. Sur le plan qualitatif, nous avons très peu de renseignements.
Dans cette zone septentrionale, on trouve également une autre variété appelée *Pendola*. On aurait pu la confondre avec la *Rotonda* ; cependant, parfois, elles sont citées de manière distincte sur un territoire commun.
Ce vocable semble désigner la forme de l'olive très sphérique.

A Pendola.
Elle est présente dans le district de Bastia dans 2 cantons (Moriani et Campoloro) et le district de Corté dans 4 cantons (Rostino, Verde, Serra et Tavignano).
Cette variété est bien recensée sous le nom de *Pendola* principalement sur les franges nord orientales de l'île et sur les zones du centre de l'île où elle a, semble-t-il, le meilleur rendement comparativement à d'autres variétés présentes.
Elle est signalée à Ajaccio.

A Pignola
Cette variété a eu une aire géographique de diffusion circonscrite au grand Bastia ; on la recense dans 5 cantons (Bastia, Mariana ; Pietrabugno et Sagro dans le Cap et le canton du Bevinco dans le Nebbio).
Nous retrouvons ce nom *Pignola* dans un ouvrage de 1892, du professeur Antonio Aloi : « *L'Olivo e l'olio"* édité à Milan ; elle fait partie des variétés identifiant l'oléiculture ligure.
Cette variété est en réalité bien décrite dès le XVII^{e} siècle ; elle est appelée également *Arnasca* car tout à fait typique du village d'Arnasco dans la vallée d'Arroscia, dans la Riviera di Levante. D'après la tradition, en Ligurie, elle porterait son nom en raison d'une similitude de goût avec le *Pinolo*. Concernant la description de cette olive et de son arbre, il est indiqué que : « les arbres sont de dimensions inférieures à la variété *Taggiasca* ; le tronc et les branches sont peu développés, les branches sont plutôt serrées, les feuilles sont allongées et d'un vert plutôt sombre. Le fruit, lui, est plutôt petit, ovoïde, de couleur noir foncé, avec une chair abondante ; la maturité est tardive ; elle aurait une bonne résistance au froid et permettrait une constante productivité ; l'huile produite est de bonne qualité, d'une couleur vert jaune avec une odeur de fruité mûr, avec un rendement moyen de 22 % ».
Cette variété ligure semble être l'illustration de ces échanges en Méditerranée. L'implantation quasi exclusive dans le grand Bastia caractérise le rôle de diffuseur du centre urbain en relation étroite sur le plan culturel, économique et politique avec Terre ferme.
On retrouve mention de cette variété ligure dans l'enquête préfectorale réalisée le 26 novembre 1808 dans les départements de Gênes, Montenotte et Porto Maurizio, faisant partie de l'empire français. (Cette enquête porte sur la culture de l'olivier dans les départements méridionaux français : Sud de la France, Corse, départements italiens).

L'Erbiciera.
Elle n'est mentionnée que dans le district de Bastia dans 5 cantons (Bastia, Mariana ; Saint Florent, Tuda, Bevinco, versant oriental du Nebbio, proche de Bastia.
Ces caractéristiques de forte productivité la différencient des autres variétés.
On la distingue également sous le vocable de *l'Uliva Bianca.* Peut-être la confond-t-on avec une autre variété : *Biancaghja, Sabina, Oliva Bianca* ; pour l'heure, il nous semble opportun de l'isoler.

A Capanaccia.
Elle est indiquée dans le district de Bastia dans 5 cantons (Bastia, Bevinco, Tenda du Nebbio et Pietrabugno et Sagro du Cap) et le district de Corté dans 1 canton (Rostino).
C'est une variété adaptée aux zones de coteaux, aux sols secs et exposés aux vents.

A Romana.
Elle est essentiellement recensée sur les territoires du centre de l'île du district de Bastia dans le canton de Casacconi et le district de Corté dans le canton du Golo.

A Spagnola.
Nous rencontrons très peu de mentions d'olives destinées à la conserve, ce qui est assez surprenant ; en effet, seules deux communes voisines Lama et Palasca sont concernées ; les variétés : *Niellaje, Sapinacce et Cacajole,* sont présentes sur la commune de Lama du canton de Canale dans le district de Bastia et les *Spagnole* plus grosses, destinées à être salées, « *"Spagnole per conservale"* sur la commune de Palasca dans le canton de Paraso, du district de Calvi.
Pourquoi sont-elles appelées *Spagnole* ? Il existe très peu d'exemples ; c'est une curiosité.

A Niellaja.
Elle est mentionnée dans les districts de Bastia dans 4 cantons (Canale, Bevinco, Tenda dans le Nebbio et Santa Giulia dans le Cap) et Corté dans 2 cantons (Rostino et Serra).

A Biancaghja.
Elle recensée dans les districts de Bastia dans 5 cantons (Saint Florent, Tuda, Bevinco, Tenda dans le Nebbio ; Santa Giulia dans le Cap) et de Corté dans 2 cantons (Rostino et Serra).

A Graspuluta : elle est présente dans le district de Bastia dans 2 cantons du Nebbio et dans le canton de Mariana, sur le territoire de Furiani contigu à Bastia, une nouvelle fois, on la décrit "*più produttive*".

D'autres variétés sont citées :
A Bianca dans le canton de Capo Bianco à Centuri, de Caccia à Castifao, de Rostino à Castineta et dans le canton du Golo à Omessa.
A Negretta ou Nigragia : la *Negretta* à Saint Florent et à Patrimonio, la *Nigragia* à Farinole et à Olmeta di Capu Corso, la *Nera* à Centuri, Omessa et Castifao et la *Negra* à Ampriani.
A Rossa dans le canton de Mercurio.

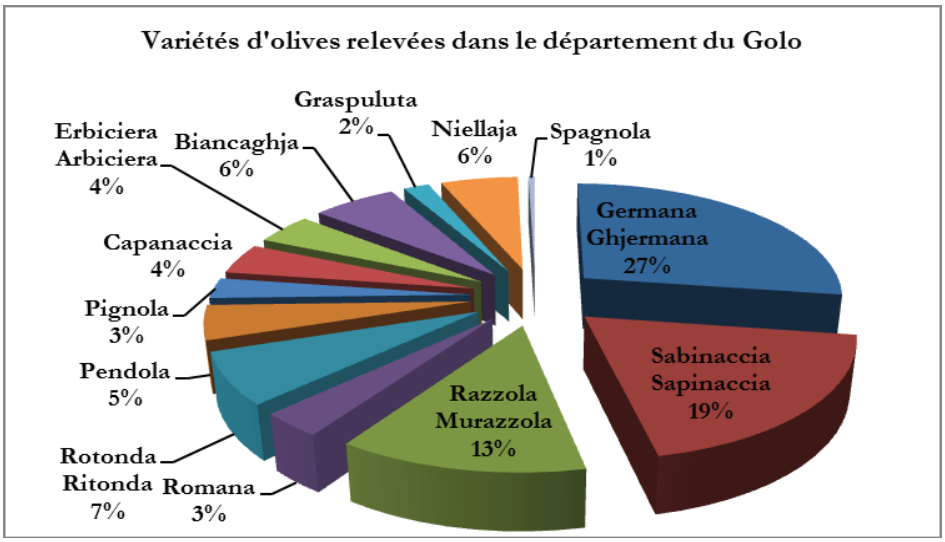
Le rapport de la *Pieve* de Nonza[237], le 6 mars 1786 indique, que les meilleures qualités sont les *Graspullute, Niellaie et Bianchia* ; cette dernière est la meilleure et la plus fertile en huile, mais la plus fragile face au gel.

[237] A.D.C.S., 1C44, Industrie et Moulins à huile. *Pieve* de Nonza, province du Cap Corse. Carlo d'Angeli.

Cette liste de variétés peut être complétée par les informations transmises par la tradition orale sur la foi de témoignages de nos contemporains. Ainsi, il nous a été rapporté les noms suivants : l'aliva *pinzaluta* sur la commune de San Gavino di Tenda et Pieve, l'aliva *ghjennaghjola* et l'aliva *biancona,* dérivée sans doute de la *biancaghja*, sur la commune de Santo Pietro di Tenda.

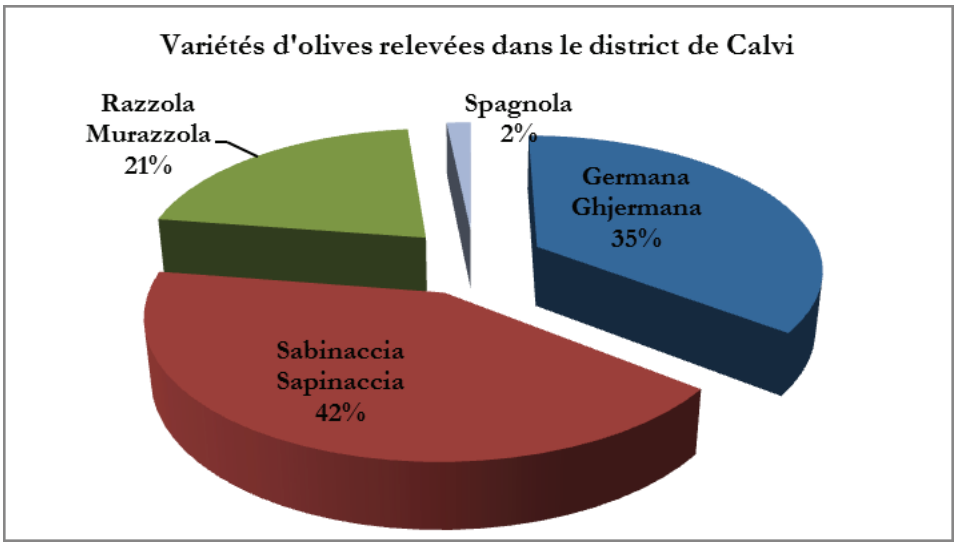
A partir des réponses des différentes communes à la question 121 de l'Elenco de l'An X : *« Quanto sono le specie d'ulive e quale specia è la più produttiva ? »* nous allons essayer d'établir une typologie microrégionale pour le département du Golo.

Synthèse :
Tableau 150 Annexe 5a : Elenco de l'An X question 121 : différentes variétés d'olives des cantons du département du Golo.



Graphique 175 : variétés d'olives recensées dans le département du Golo.(%)(Q. 121 , Elenco de l'an X).

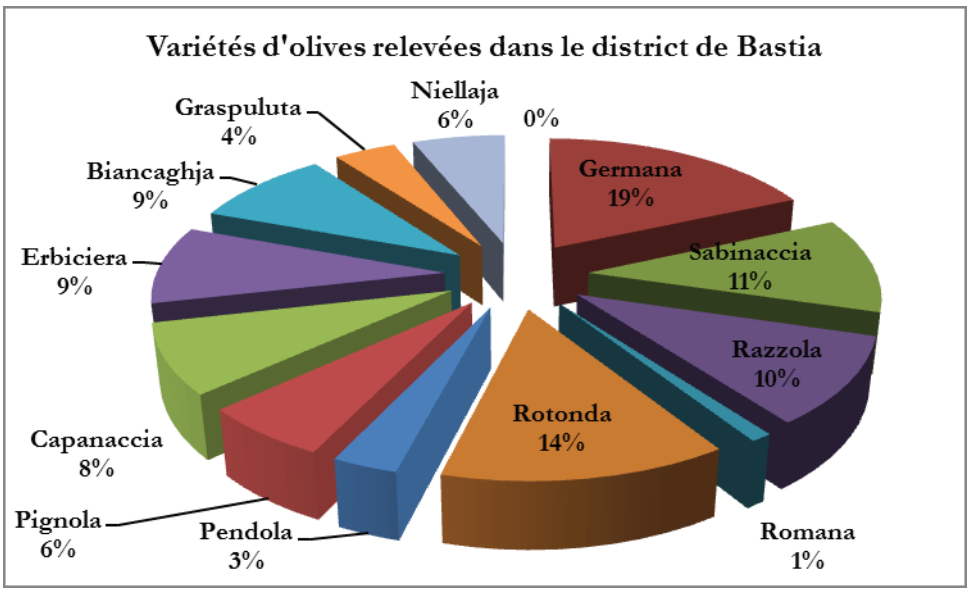
Dans ce département du Golo, nous avons recensé treize variétés : *germana, sabinaccia, razzola, romana, rotonda, pendola, pignola, capanaccia, erbiciera, biancaghja, graspuluta, niellaja, spagnola.*



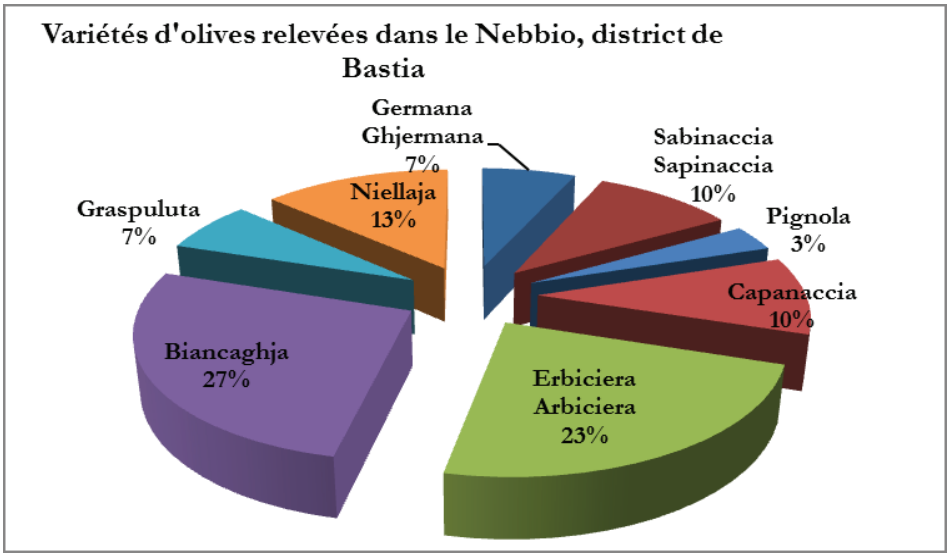
Graphique 176 : Variétés d'olives dans le distrit de Calvi (Balagne). (%)(Q . 121, Elenco de l'an X).

District de Calvi
On rencontre en Balagne quatre variétés : *sabinaccia, germana, razzola* et *spagnola.*
La *Sabanaccia* est citée dans tous les cantons (6) : le canton de Montegrosso à Moncale, Calenzana, Cassano, Lunghignano et Montemaggiore ; dans le canton de Paraso à Belgodere, Costa, Novella, Occhiatana, Palasca et Ville ; de Patro à Occi ; de Sant'Angelo à Corbara, Sant'Antonino, Pigna, Santa Reparata et Monticello ; du Regino à Aregno, Avapessa, Catteri, Feliceto, Lavatoggio, Muro et Speloncato ; de Calvi à Lumio et Calvi.
La *Ghjermana* n'est pas mentionnée dans le canton de Patro ; on la retrouve au côté de la *sabanaccia* dans les communes des autres cantons, toutefois, elle n'est pas indiquée à Ville de Paraso et à Pigna et Sant'Antonino.
La *razzola* n'est pas recensée dans deux cantons : Patro et Montegrosso.
Dans les autres cantons, elle est présente dans les mêmes communes que la *Sabanaccia*, excepté à Pigna et Sant'Antonino.
La spagnola : « *"Spagnole per conservale"* se trouve sur la commune de Palasca dans le canton de Paraso.
Notons que la *sabinaccia* est en général indiquée comme la plus « productive », néanmoins Lavatoggio et Calvi citent la *germana* et Avapessa la *razzola.*

District de Bastia : Nebbio ; Cap Corse ; Bastia et les cantons du centre.



Graphique 177 : Variétés d'olives dans le District de Bastia.(%)(Q. 121, Elenco de l'an X).



Graphique 178 : Variétés d'olives dans le Nebbio, district de Bastia.(%)(Q. 121, Elenco de l'an X).

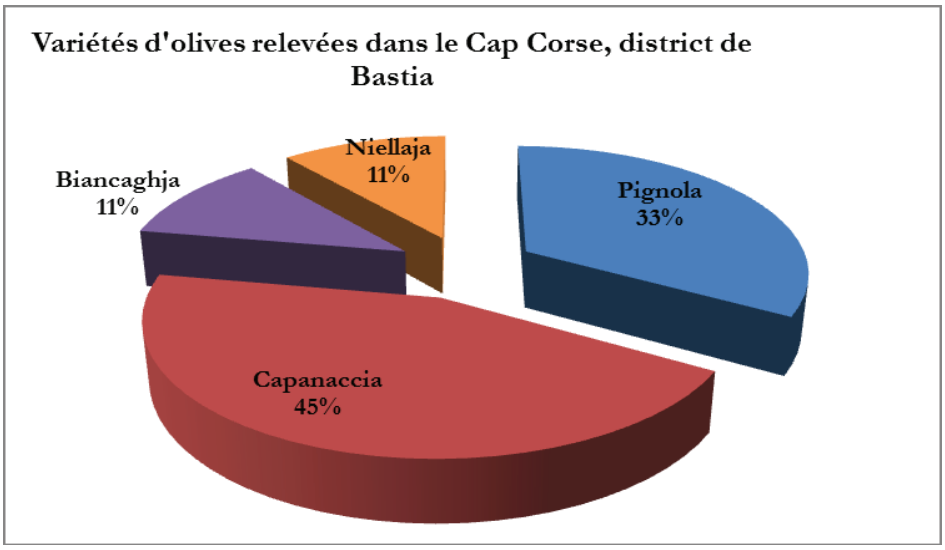
Le Nebbio connaît 8 variétés : *biancaghja erbiciera, niellaja, sabinaccia, capanaccia, germana, graspuluta et pignola.*

A Biancaghja : elle est recensée dans *4* cantons *:* dans les communes de Santo Pietro, San Gavino, Sorio du canton de Tenda, Pieve, Rapale du canton de Bevinco, Valecalle, Olmeta du canton de Tuda et Saint Florent du canton de Saint Florent.

L'Erbiciera : elle est présente dans 3 cantons : le canton de Tuda sur le territoire d'Oletta, il est noté : "*la più produttiva è quella chi si chiama Albiciere*"et à Poggio d'Oletta, il est précisé quelle est la plus fructifère et qu'elle s'appelle aussi *l'Uliva Bianca ;* le canton de St Florent à Farinole, à Patrimonio, à Barbaggio ; le canton de Bevinco : à Rutali et Murato, on affirme que "*l'Albiciere abbondano maggioramente e dano più olio chè l'altre*".

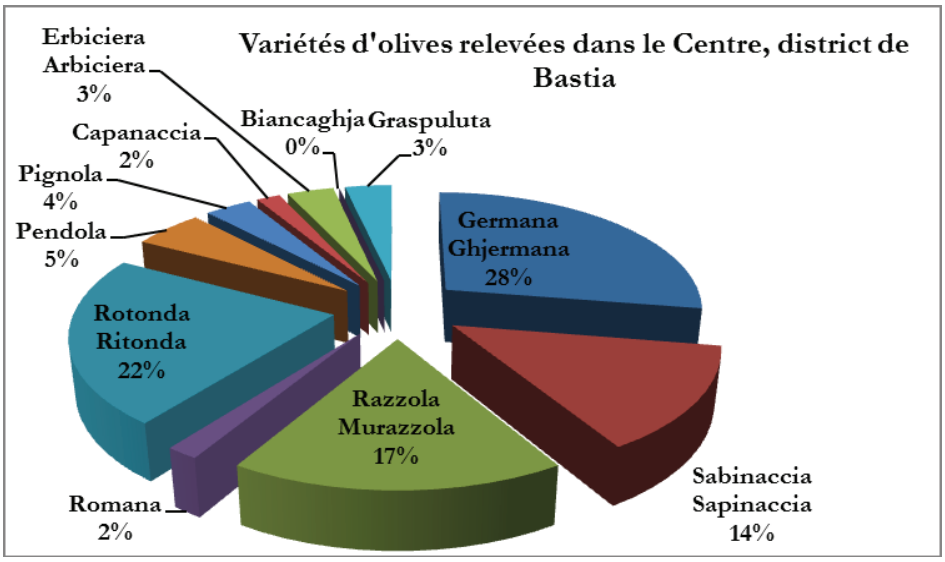
A Niellaja : elle est indiquée dans 3 cantons : le canton de Canale à Lama, du Bevinco à Murato, Rapale, Pieve et de Tenda à Sorio.

A Sabanaccia : elle est citée dans 2 cantons : le canton de Tenda à Santo Pietro di Tenda ; le canton de Canale, à Urtaca et à Lama (*Sapinaccia à* Lama*).*
A Capanaccia : elle est mentionnée dans 2 cantons : le canton du Bevinco sur les territoires de Rapale et de Pieve et de Tenda sur la commune de Sorio.
A Graspuluta : on la trouve dans 2 cantons : dans le canton de Saint Florent à Farinole et dans le canton de Tenda à San Gavino.
A *Ghjermana* : elle est présente dans le canton de Canale sur le territoire d'Urtaca
A Romana : Curieusement, sous cette dénomination, nous connaissons aujourd'hui encore, dans des régions telles que le Nebbio, une variété d'olives au calibre plutôt gros, servant essentiellement à la conservation pour les olives de table, dont le rendement en huile est plutôt faible ; pourtant, elle est signalée comme étant très productive en huile, sur ces territoires.
A Pignola : elle est signalée dans le canton de Bevinco, sur le territoire de la commune de Murato.



Graphique 179 : Variétés d'olives dans le Cap Corse, district de Bastia.(%)(Q 121 , Elenco de l'an X).

Le Cap Corse : quatre variétés sont citées.
A Capanaccia : elle est recensée dans 3 cantons du Cap Corse : le canton de Pietrabugno sur le territoire de Ficarella et de San Martino di Lota ; de Sagro dans les communes de Sisco et de Brando à coté de la variété à *Pignola ; à* Santa Giulia où il est précisé que si le rendement en huile de cette variété est modéré, elle se caractérise par une production de fruits importante, à Canari, on fait observer que les fruits sont plus petits, beaucoup plus petits que ceux de Balagne et du Nebbio.
A Pignola : elle est présente dans 2 cantons : le canton de Pietrabugno sur le territoire de San Martino di Lota, de Figarella où elle est la plus productive ; le canton de Sagro sur le territoire même de Brando où elle est associée à la variété *Capanaccia*, apparemment plus productive de que cette dernière.
A Biancaghja : elle est indiquée dans le canton de Santa Giulia à Olmeta di Capu Corso où elle est la plus productive.
A Niellaja : elle est signalée dans le canton de Santa Giulia à Nonza.



Graphique 180 : Variétés d'olives dans le Centre, district de Bastia.(%)(Q.121, Elenco de l'an X).

Bastia et les cantons du centre

Dix variétés sont recensées : *germana, rotonda, razzola, sabinaccia, pendola, pignola, graspuluta, erbiciera, capanaccia et romana.*

A *Ghjermana* : elle est indiquée dans 6 cantons : le canton de Casacconi à Crocicchia ; d'Ampugani, à San Gavino d'Ampugnani, Pruno, Ficaja, San Damiano où elle est désignée comme la plus productive, elle est la variété dominante dans cette région ; de Casinca à Porri où l'on précise que la *Ghjermana* est la meilleure ; de Tavagna sur les territoires de Taglio, Poggio, Pero, Orneto, et à Talasani où elle est la seule ; de Moriani à San Nicolao ; de Campoloro à San Giuliano où il est noté aussi qu'elle est la meilleure.

A Rotonda : elle est citée dans 5 cantons : le canton de Costiera sur les communes de Scolca et de Volpajola ; de Casacconi, sur le territoire de Monte, Penta Acquatella et Olmo ; d'Ampugnani, à Pruno ; de Casinca sur la commune de Loreto, de Venzolasca et de Vescovato ; de Tavagna sur la commune de Taglio et sous le vocable *Tondolella* à Poggio Mezzana, Pero et Orneto.

A Razzola ou Morazzola : elle est mentionnée dans 5 cantons : le canton de Casacconi à Monte où elle est la meilleure et à Penta Acquatella où elle est la plus productive; d'Ampugnani à Pruno sous le vocable *Razza* ; de Casinca, à Venzolasca, à Vescovato où il est noté qu'elle est la plus productive et à Loreto di Casinca, la meilleure ; de Tavagna, à Poggio Mezzana, Pero et Orneto ; de Moriani à San Nicolao.

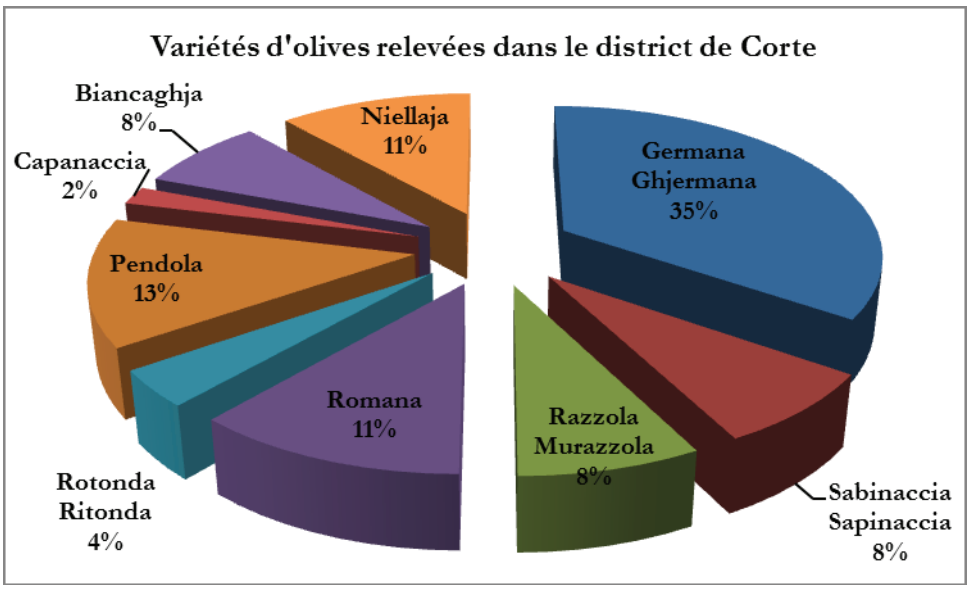
A Sabanaccia : elle est présente dans 4 canton*s :* le canton de Mariana, à Lucciana et à Borgo (*Savonaccie* à Borgo) ; de Costiera à Volpajola, Scolca et Campitello (*Savonaccia* à Campitello) ; de Casacconi, à Prunelli di Casacconi et à Olmo (S*avonaccia* à Olmo); de Casinca, sur le territoire de Venzolasca .

A Pendola : elle est indiquée dans 2 cantons seulement : le canton de Moriani sur la commune même de San Nicolao et le canton de Campoloro sur les communes de Cervione et de Valle de Cervione, pour lesquels il est précisé qu'elle est la plus productive.

A Pignola : elle est mentionnée dans 2 cantons : le canton de Bastia, directement en ville où apparemment cette variété domine sur ce territoire "*abbondante maggiormente rezzendo a preferenzo al caldo del nostro clima"* mais donne moins d'huile que *l'Erbiciera et* le canton de Mariana, sur le territoire de Furiani où elle est en concurrence avec *l'Erbiciera.*

L'Erbiciera : elle est signalée sur le territoire de Bastia où, apparemment, les olives seraient plus productives que les *Pignole* et les *Capanaccie* : "*Quelli in pari quantità danno più oglio sono l'Erbiciere".*

A Graspuluta : elle est recensée dans le canton de Mariana, sur le territoire de Furiani contigu à Bastia, une nouvelle fois, on la décrit "*più produttive*".
A Capanaccia : on la trouve dans le canton de Bastia : à Bastia.
A Romana : elle est citée dans le canton de Casacconi sur le territoire de Prunelli di Casacconi où elle est en concurrence avec les *Sabinacce.*

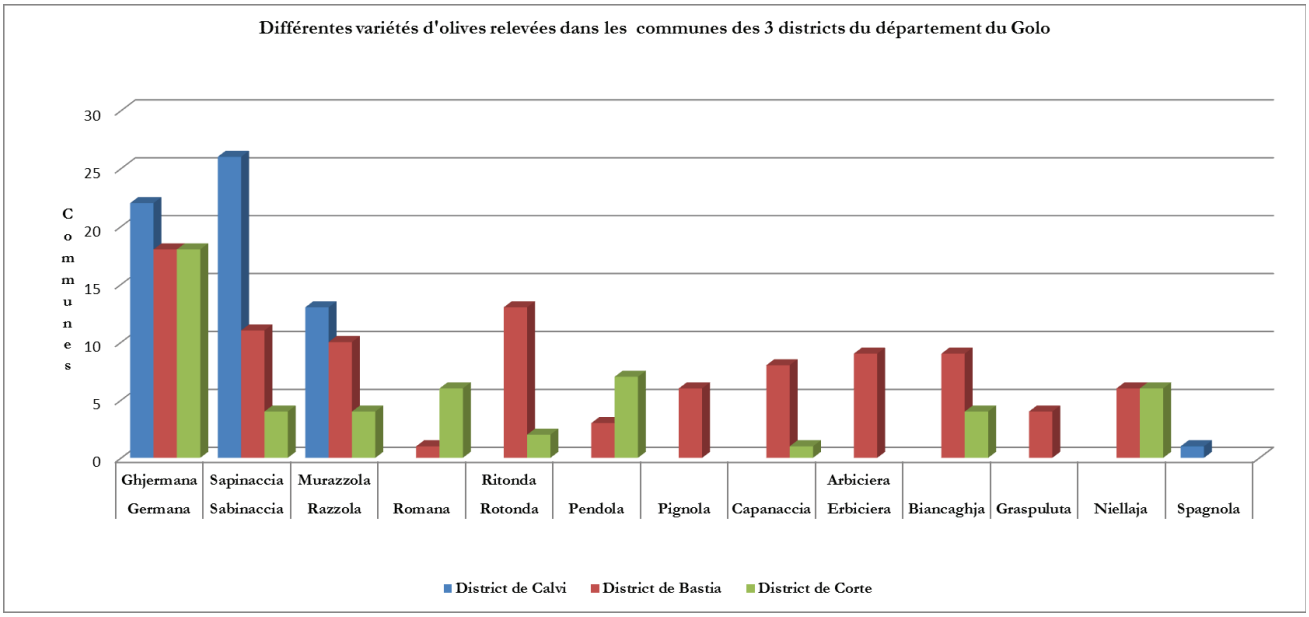


Graphique 181 : Variétés d'olives dans le distrit de Corté.(%)(Q.121, Elenco de l'an X).

District de Corté
On rencontre neuf variétés : *germana, pendola, niellaja, romana, sabinaccia ,razzola, biancaghja, rotonda et capanaccia.*
A *Ghjermana* : cette variété est recensée dans 9 cantons : le canton de Rostino, à Castineta, Frasso, Gavignano et Morosaglia, elle est désignée comme étant la plus productive ; le canton de Vallerustie à Aïti ; de Verde, sur les territoires de Campi et Canale ; le canton de Serra, à Ampriani et Moïta ; le canton de Fiumorbo, sur le territoire de Prunelli et Ventiseri ; le canton de Sorba, à Lugo di Nazza et à Poggio di Nazza ; le canton de Mercurio, à Favalello à côté des variétés *Niellaja*, *Rosse*, *Naturale* ; le canton du Golo, à Prato, elle est la variété dominante ; le canton de Vecchio, à Riventosa et à Serragio, à Campo Vecchio, on précise qu'elle est peu productive.
Elle est absente des cantons de Caccia et Tavignano. Corté ne donne pas de renseignements.

A Pendola : elle est mentionnée dans 4 cantons : le canton de Rostino sur la commune de Gavignano à côté de quatre autres variétés où l'on précise qu'elle est plus petite que la *Germana,* qu'elle rend moins que la *Biancaghja*, mais aussi qu'elle est supérieure à la *Razzola ;* le canton de Tavignano sur les territoires de Pancheraccia, Piedicorte di Caggio et Pietra Serena, avec la variété *Rotonda ;* le canton de Verde, sur le territoire de Campi, de Chiatra, et Tox où l'on dit qu'elle est plus productive que la *Germana* ; le canton voisin de Serra sur le territoire de Moïta à côté de six autres variétés, une nouvelle fois elle est décrite comme ayant les meilleures qualités.
A Niellaja : elle est citée dans 4 cantons : le canton de Verde à Chiatra sous le vocable *Niella* ; de Serra à Moïta où elle est appelée *Niellaccia ;* de Mercurio à Favalello ; de Vecchio à Casanova.
A Romana : elle est présente dans le canton du Golo : à Castirla et Castiglione , elle domine et elle est la plus productive, à Omessa, on parle d'olives "*Bianche e Nere*", à Popolasca, on précise qu'elle est ici la plus productive et elle est mentionnée également à Soveria et à Prato, à côté des

Sabinacce et des *Germane*. Dans des communautés limitrophes, nous n'avons pas d'autres renseignements ; il semble toutefois qu'elle fût présente sous d'autres vocables.
A Sabanaccia : elle est signalée dans 3 cantons: le canton de Rostino, dans les villages de Gavignano et Frasso ; le canton de Serra, à Moïta où elle est appelée: Balanina; le canton du Golo, à Prato.
A Razzola ou Morazzola : elle est recensée dans 2 cantons : de Rostino à Gavignano et le canton de Vecchio à Casanova.
A Biancaghja : elle est signalée dans 2 cantons : de Serra à Moïta et à Matra et dans le canton de Rostino à Gavignano et à Pastoreccia.
A Rotonda : elle est indiquée dans le canton de Tavignano, elle est associée à la variété *Pendola* sur le territoire de la commune de Pancheraccia, de Piedicorte di Caggio et de Pietra Serena.
A Capanaccia : elle est présente dans le canton de Rostino au centre de l'île, sur le territoire de la commune de Frasso, loin de ses régions de prédilection.



Graphique 182 : différentes variétés d'olives et nombre de communautés concernées par district. (Q. 121, Elenco de l'an X.)

B. CULTURES DES OLIVIERS

1. Modes culturaux

a) Modes de plantations

Suivant la topographie des terrains, il existe plusieurs modes de plantations, comme le souligne Emilio Sereni[238].

[238] Emilio Sereni, *op. cit.* , *Storia*… p. 147-148. Ce paysage aménagé en de véritables terrasses était déjà fort prégnant dans les environs de Lucques à la Renaissance, comme en témoigne Montaigne dans "Le journal de voyage" : « On ne peut pas trop louer la beauté et l'utilité de la méthode qu'ils ont de cultiver les montagnes jusqu'à la cime, en y faisant en forme d'escaliers de grands degrés circulaires tout autour, et fortifiant le haut de ces degrés, tantôt avec des pierres, tantôt avec d'autres revêtements, lorsque la terre n'est pas assez ferme par elle-même. Le terre plain de cet escalier… est rempli de grains et son extrémité vers le vallon, c'est-à-dire la circonférence ou le tour est entouré de vignes ».
L'aménagement en terrasses est classé, par les agronomes modernes, parmi les aménagements intensifs, en raison de l'importance des travaux qu'il implique, mais qui consistent, plutôt, en déplacement de volumes considérables de terres qu'en une régularisation du régime hydraulique ; les terrasses peuvent durer 60 ou 80 ans.
Sur des terrains encore plus pentus, il y a la plantation en lunettes ou lunule : chaque arbre est garni à sa base de murets en pierre ou branches de forme semi-circulaire. Cet aménagement rudimentaire était pratiqué, depuis l'époque

Manière de planter les oliviers et de les cultiver.
Pour les plantations[239], on prépare au mois de mars une fosse large et profonde, au moins de deux pieds ; on met le plant avec ou sans les racines, on comble avec de la terre grasse sans pierre, avec des déjections de brebis et on bat la terre au fur et à mesure du comblement ; les plants sont maintenus par trois tuteurs attachés ensemble pour lutter contre le vent. L'usage n'est pas d'arroser les cuvettes, ni de transplanter les plants ; quand les premières pousses se font jour, on bêche et on taille les jeunes plants[240].
Observations sur l'origine et les espèces d'arbres d'oliviers, leur culture et la manière de faire de l'huile en la province du Nebbio. Un document[241] établi en 1786 indique : que l'olivier pousse avantageusement dans cette province ; elle est peut-être celle qui en produit le plus, en Corse. Il y aurait partout dans les maquis, des oliviers sauvages. Les terres pierreuses et même les rochers en produisent un nombre infini. Il suffit de les dégager un peu du maquis pour qu'ils poussent. De nombreux pieds sont transplantés dans les bons terrains. Ces arbres sont quasiment toujours greffés et ils donnent une quantité abondante de fruits au bout de 20 ans. Le pied de ces oliviers demeure sauvage, contrairement à ceux de Bastia qui ont le plus souvent des pieds francs comme ceux du Cap Corse. Les oliviers du Nebbio dureraient des milliers d'années. L'inconvénient est qu'il faut souvent les regreffer suivant les éventualités.

---

des communes, sur les plantations d'oliviers, en Sicile, le long de la côte Amalfitaine**,** en Ligurie... Parmi les agronomes des XVI[e] et XVII[e] siècles qui s'y interressent, il faut relever le nom d'Almanni qui conseille à l'agriculture "de ceindre de broussailles et de pierres à la manière d'un château". L'arbre est planté sur une colline ou une rive ; puis il y a les aménagements en terrasses, en escaliers.
Le terme de « bandeau » signifie davantage l'aménagement en escaliers plutôt qu'en terrasses proprement dites, les aménagements intensifs qui caractérisent aujourd'hui le paysage italien, (l'aménagement en terrasses commence).
Les murs à sec sont faits avec les pierres qui proviennent de l'épierrage du sol. Si les gradins constituent l'aménagement intensif typique des collines aux terres accumulées, les terrasses sont celui des collines au sous-sol rocheux et pierreux.
A partir de la Renaissance, les témoignages des agronomes et des écrivains de l'époque, entre-autres, Gallo et Afucio Clemente, parlent de l'aménagement en talus ou en banquettes comme d'une pratique déjà courante. Pour les cultures riches (agrumes) ce sont de véritables constructions.

[239] Emilio Sereni, *op.cit., Storia...* p. 234-236. Dès le début du XIX[e] siècle, des agronomes comme Ridolfi et un de ses partisans, Testaferrata, réagissent contre la manie du "terrassement", partout.
Si le XVIII[e] siècle est l'âge d'or du remblai de la plaine, le XIX[e] siècle est celui des remblais des collines, dont la théorie et la pratique remontent à l'époque de Léonard de Vinci. C'est Testaferrata qui aurait inventé l'aménagement en arête. A présent, on ne se contente plus de limiter le ravinement des collines, mais on veut véritablement les exploiter.

La place manque pour exposer en détail les modalités d'exécution des remblais de montagne; il suffira de dire qu'ils comportent essentiellement des digues disposées dans les ravins parallèlement à la digue de base, à mesure que les remblais inférieurs s'allongent et s'élèvent par l'accumulation des dépôts que les eaux abandonnent en amont de la digue; un « filtre », qui freine le débit de l'eau recueillie en amont de la digue, pour éviter qu'elle ne déborde; des « sillons porteurs » creusés sur les pentes, de sorte qu'ils recueillent, pendant les pluies, la plus grande quantité de la terre mue par la démolition des crêtes et des mamelons que l'on veut abaisser ou supprimer. Quant à l'arête, aboutissement de cette mise en valeur des collines, c'est un aménagement à surface continue, dont les fossés, qui tendent à l'horizontale, sont perpendiculaires à la ligne de pente majeure et dessinent des lignes droites se rencontrant à angle aigu ou obtus, selon que les pentes offrent un profil concave ou convexe.
De sa ferme de Meleto où Ridolfi l'appliqua, cet aménagement se répandit, au début du XIX[e] siècle, dans la zone comprise entre Empoli, Montaione et Castelfiorentino, pour dépasser ensuite les frontières de la province de Florence et s'étendre lentement dans les Marches et en Emilie, puis dans d'autres régions de la péninsule, où son lieu d'élection est aujourd'hui les pentes argileuses de déclivité moyenne (15 à 25%).
Parmi les aménagements des collines, celui en « arête » garantit indubitablement le meilleur contrôle des eaux superficielles et souterraines. Sa diffusion limitée prouve cependant que le développement « à l'italienne » restreint la capacité du capitalisme d'opérer une réforme profonde du paysage naturel utile au développement agricole. lequel ne peut être assuré que par la liquidation du monopole foncier et par la planification de l'effort social.

[240] A.D.C.S, 1C30. Intendance. *op.cit.,* N° 6. Agriculture : 1785-1786. *La culture de l'olivier.* (Mémoires, correspondances, Renseignements).
[241] Document établi, le 24 février 1786 à Saint-Florent : Angeli.

On fait remarquer, également, que l'espèce du Nebbio est meilleure que celle de Bastia ; le fruit est plus gros et la production est plus abondante, mais les oliviers de Bastia sont plus précoces, la fin des récoltes est en mars alors que dans le Nebbio il n'y a pas de récolte normale avant mai et juin.

Les réponses à la question 99 : « *maniera di piantarli »* de l'Elenco de l'An X nous apportent quelques indications relatives aux plantations.

En Balagne, la réponse est souvent la même : *« si fanno fosse » ; p*arfois, il est indiqué *« profonda di tre palmi » ;* Muro précise la qualité de la plante et la période : *« belle piante di pepiniera ; si pianta di novembre, fosse profonde ».*

Dans le Nebbio, dans le canton de Saint Florent, à Farinole, on plante en faisant une *« fossa di tre palmi fondo e due longo* » et *à* Saint Florent : *« si pianta senza radici, si pianta bastardi »* ; dans le canton de Tuda à Poggio d'Oletta et Oletta : *« fossa di due palmi e mezzo ; dans le* canton du Bevinco, à Murato : *« si pianta nell'inverno »* et à Rapale : *« si pianta di primavera » ;* dans le canton de Tenda, à Sorio : *« si pianta di primavera »*, à San Gavino et Santo Pietro : *« fossa priparata in ventoso e germile ».*

Dans le Cap, Nonza précise : *« fossi profondi di quatro palmi e larghi quatro »* et Olcani : « *dopo piantati, si riempiono di terra un palmo, dopo si pone un poco di letame per accarazzare la pianta ; si zappa tutti i due anni ; si piantano in ottobre, si zappano in aprile, s'innestano di maggio*).

Dans le canton de Mariana à Vignale : *« fosse di tre palmi »* ; dans le canton de Casacconi à Croccichia : « *si pianta con radice o rami d'olivo, fosse tre o quatro palmi, si lavora il terreno*, *si fà mure* », à Olmo : « *sono scarsi l'ulivi, si piantano con fusti miglioramente co le radici »,* Monte : *« si piantano prendendo ramo senza radici in piccola fossa ».*

Dans le district de Corté, dans le canton de Serra à Ampriani et Matra : *« si pianta d'aprile »* et dans le canton de Rostino à Gavignano et Pastoreccia : *« si pianta un ramo novello ».*

Ces différentes réponses nous livrent des précisions sur la période de plantation *« di primavera »* (printemps), le temps de préparation des emplacements *« mese di ventoso »*, (période des vents, 19 février au 20 mars) leur taille en moyenne, les fossés sont profonds de *« trois palmi »* (0,75 m) et larges de *« deux palmi »* (0,50m) mais aussi sur les plants mis en terre , rameaux *« senza radici »* , souchets d'oléastres *« bastardi con radici ».*

L'utilisation des semis[242] de noyaux d'olive pour multiplier les arbres est assez rare en Corse

b) Greffes.

Les greffes pratiquées en Corse et ailleurs.

Le 17 février 1810, le préfet Arrighi, dans sa réponse à l'enquête diligentée par le bureau des informations administratives et de la statistique du ministère, reçue en préfecture du Liamone le 14 décembre 1809, déclare "que le plat pays au bord des côtes (à une lieue de la mer) est ordinairement peuplé d'oliviers sauvages que l'on pourrait très bien rendre profitables en les greffant".

Le préfet du Golo écrit, dans une lettre datée du 17 novembre 1810 : "l'état actuel de la culture des oliviers dans ce département permet de dire qu'elle ne fut jamais oubliée, ni négligée, et

---

[242] A.D.C.S., 7M141, Semis d'olives. La première année : cette terre doit être défoncée à un pied de profondeur pour la première fois : 3 journées de travail à 1franc 75 centimes la journée sont nécessaires ; vingt jours après, il faut biner en rajoutant dix charges de fumier à 1franc 50 centimes, la charge ; puis, c'est le moment de semer à la volée et de nettoyer : le coût pour 200 m² de terrain est de 12 francs.

La deuxième année : l'année entière de travail coûte environ 891francs 50 centimes.

La troisième année revient à 248 francs 50 centimes.

La quatrième année, au début du mois de mai, on greffe des plants à la flûte ou en écusson : « un ouvrier un peu habile en greffera au moins 100 par jour à 5 francs la journée y compris la ficelle et la poix » ce qui fait un total de 462 francs.

La cinquième année, l'entretien coûte 248 francs 50 centimes.

La sixième année, la dépense pour l'entretien est la même.

Le coût sur six ans est donc de 2 439 francs 75 centimes (diamètre 1 pouce).

qu'elle pourrait devenir plus florissante, soit en greffant les oliviers sauvages, soit en multipliant les plantations... " ; il n'y a pas d'autres précisions.
Dans le département des Alpes-Maritimes, il est indiqué dans la même enquête que "nos cultivateurs pratiquent la greffe, sans autre explication, en même temps la multiplication des oliviers se fait par bouturage".
Nous n'avons pas d'indications pour les départements des Pyrénées Orientales, de l'Ardèche, et pour le département de l'Arno (arrondissements d'Arezzo, de Florence et de Pistoia). Concernant le département de l'Ombrone, rien n'est mentionné pour l'arrondissement de Montepuliciano, mais pour l'arrondissement de Grossetto, il est noté que "l'on trouve beaucoup d'oliviers sauvages, on fait très peu de plantations, presque jamais, quelques-uns les greffent, et on donne peu de soin".
Nous n'avons pas, non plus, de renseignements pour les départements de Gênes, de Montenotte, des Apennins, de Trasimeno et pour le département des Bouches-du-Rhône.
Le temps des greffes.

Le greffage est une pratique ancienne ; dès les premiers temps de la *Coltivatione* génoise, ce mode cultural fit partie de l'arsenal voulu par les Génois afin de développer l'arboriculture insulaire.
Le Sénat génois prend à bras le corps ces initiatives ; ainsi, dans une lettre datée du 27 février 1637, le Sénat informe le gouverneur de la Corse, Costantino Doria, qu'il est nécessaire de promouvoir certaines actions en faveur de l'agriculture de l'île. Parmi celles-ci, le greffage des oléastres devient un élément pivot. Afin de faciliter cette mise en chantier, les autorités génoises font parvenir une série de mémoires techniques traitant des pratiques de greffage recensées.
Nous apprenons par la voix du gouvernement que cette opération fondamentale en matière oléicole pourrait être contrariée, à cette époque, non pas pour des raisons techniques, mais à cause de contextes particuliers : le premier étant celui de l'insécurité des campagnes, frein majeur aux activités agricoles, le second celui de la divagation des animaux, susceptible d'annihiler les efforts de greffage par la destruction des jeunes pousses. Le sénat insiste sur la mise en place de ces opérations qui deviennent un enjeu politique de crédibilité.
Au mois de mai 1641, le gouverneur sortant Agostino Centurione rédige un mémoire qui sera adressé au Magistrato de Corsica par le commissaire Giustiniani[243], suite à la mort de Centurione. Comme le souligne Antoine - Laurent Serpentini : "c'est un testament politique indiquant les grandes orientations à suivre en matière de mise en valeur agricole". Parmi ces mesures, il en est une qui insiste notamment sur le rôle primordial joué par le greffage : "*Nell'inserire li olivastri si hà da insistere particolarmente essendo veramente che 'Albero un Tesoro non conosciuto per adesso dalle maggior parte perchè queste olive doppo inserite in trè anni cominciano a render frutto, e senza esser zappate ingrassate à potate danno le sue annate più abondanti chè in Terra Ferma dove si mantengone con tanta spesa è travaglio*".
Si l'on en croit ses dires, Centurione voit dans le greffage une méthode facile et utile pour la multiplication des oliveraies. Il trouve que les conditions sont plus favorables en Corse que sur les côtes ligures.
Le commissaire Giustiniani, le 4 octobre 1642, dresse un état des cultures dans le Deçà des Monts : il rappelle la présence d'une grande quantité d'oliviers sauvages en Corse. Sur ce point, la région de Balagne, sous la férule de son *luogotenente*[244] fut un précurseur des campagnes de greffage à grande échelle. Il fait remarquer le peu d'enthousiasme qui aurait régné dans les autres contrées proches de la Balagne. L'action du gouverneur Franco Spinola en faveur d'une marche forcée des campagnes de greffage dans les environs de Bastia a été déterminante sur la production d'huile.
L'argumentation économique d'une telle pratique est également mise en avant : bénéfice collectif et individuel.

---

[243] Archives du Sénat de Gênes, série culture, 1657. N°121, ADC, M559. Rapport du Commissaire à l'exploitation agricole **:** Francesco Maria Giustiniani.
[244] Lieutenant qui administre une Province sous l'autorité du gouverneur.

Pour le Nebbio, nous avons des témoignages dès la fin du XVI[e] siècle, sur le fait que de nombreux oliviers de la région sont des oliviers greffés[245].
Nous rencontrons des mentions de greffage tout au long de la période étudiée dans des actes notariés, dans les réponses de l'Elenco de l'An X, dans les injonctions de la République de Gênes, dans l'ancien Régime en France, puis par les gouvernants de la Restauration, du Second Empire et enfin de la Troisième République.
Cette pratique culturale a été une constante dans de nombreuses régions oléicoles.

Comme nous l'avons souligné précédemment, le Nebbio comporte un nombre assez important de variétés d'olives ; elles sont pour la plupart le « fruit » de greffes. Près de 70% des oliveraies constituées dans le Nebbio sont nées du greffage d'oléastres sur pied ou transplantés. [246]
La greffe a pour but, en unissant des plantes différentes, de créer un nouvel arbre dont on espère un meilleur rendement.
Les greffons provenant d'arbres reconnus pour leurs qualités permettent d'assurer la pérennité d'une variété, de développer la productivité, d'introduire une variété nouvelle pour la pollinisation ou bien encore de changer de variété.
Ainsi, dès la fin du XVI[e] siècle, bien avant la mise en valeur de la Corse de 1630, il est fait mention dans les documents officiels de la Sérénissime et dans les « *gride* » des Gouverneurs, de rappeler l'intérêt et même la méthode de la greffe[247].

Nous avons vu qu'il existait trois pratiques différentes de multiplication des oliviers selon les lieux (page 153).
En Corse, donc, certaines régions connaissent quasi uniquement le greffage afin de multiplier les oliviers soient sur des porte-greffes laissés, conservés sur leur site de développement ; d'autres pratiquent les plantations de pieds francs et le greffage d'oléastres transplantés ou in situ ; certains territoires voient une prédominance des plantations et une quasi-absence du greffage, ce sont les terroirs où l'olivier ne pousse pas à l'état "naturel"(la Castagniccia) .

Selon Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, « on préfère le plant greffé au greffage de l'arbre sauvage, il est moins cassant et produit beaucoup plus ; les arbres sont de préférence plantés en terrasses »[248].

Le point de greffe est souvent haut ; des précisions sont données à Monticello : *"ottu palmi"* et à Pino dans le Cap : "*tre palmi"*.
À Cervione et sur le territoire voisin de Valle di Cervione, on parle *"d'innesto a Scagliola"*, à Lama et à Urtaca de "*Spelltera*".
En ce qui concerne la période de greffage : à Vignale, on précise que cela se pratique durant le mois de *thermidor*, à Nonza, on greffe au mois de mai, et à Olcani on dit que l'on greffe pour améliorer la qualité des oliviers : "*quando sono gattive specie*".
Le mode de greffage peut varier selon la variété, la connaissance technique des greffeurs, mais aussi en fonction des conditions climatiques et des périodes de greffage.

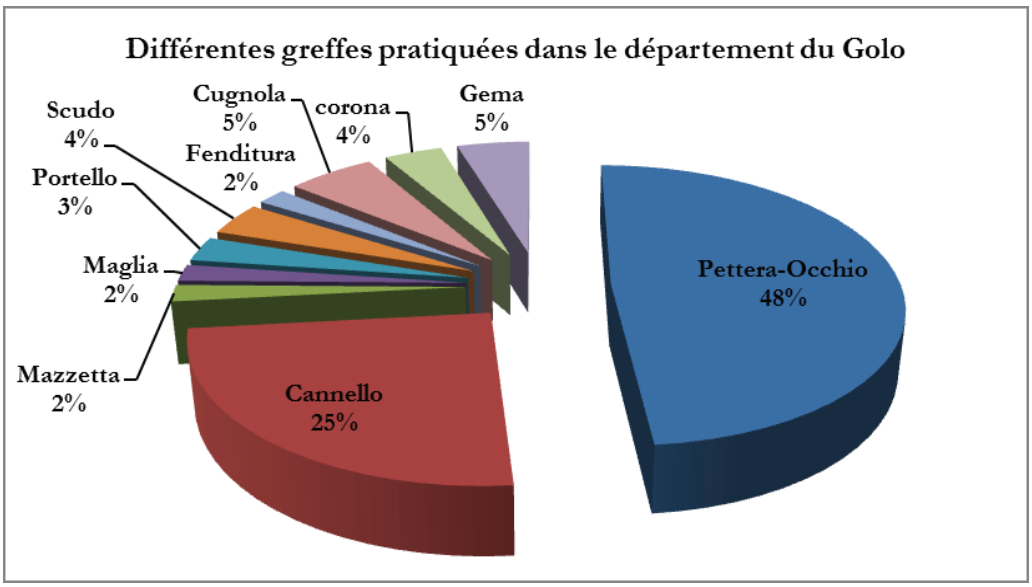
Nous allons essayer de suivre une typologie s'appuyant sur la géographie de l'île pour étudier les différentes techniques, mais aussi leur particularisme régional à partir de la question 100 : *innestarli ?* de l'elenco de l'An X.

---

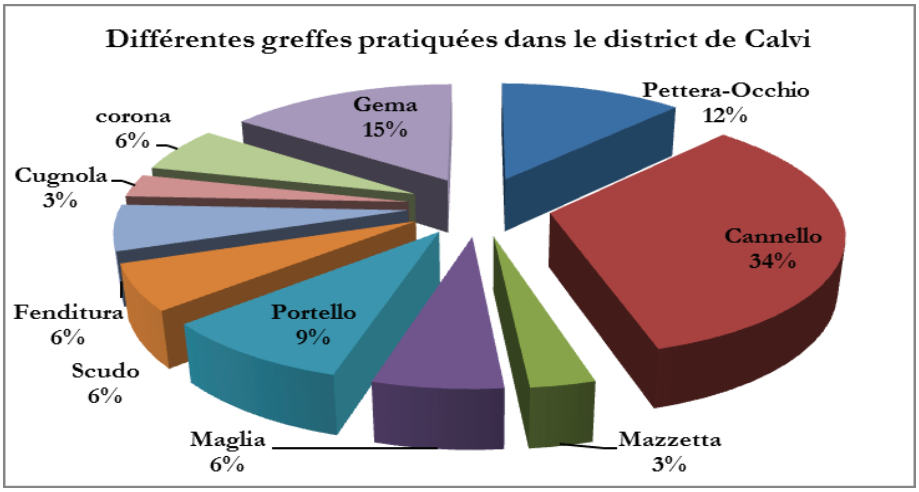
245 Franciscorsa, Microfilms : référence 203, F 577672, 577675. Rapport de Lazagna en 1634 sur le programme de greffage d'oléastres dans tout le Nebbio au début de ce XVI[e] siècle lancé par la République de Gênes.
246 Réponses au questionnaire de l'An X. Une grande partie des oléastres ont été replantées dans des zones de plantations de plaine.
247 A.D.C.S, Camerali, liasse 71, grida de Domenico Centurione, gouverneur en 1629, qui prévoit la greffe de l'olivier et donne des conseils à cet effet.
248 Victor-Eugène Ardoin-Dumazet, *op.cit., La Corse*, p. 13-15.

Tableau 151 Annexe 6a : Synthèse des réponses à la question n°100 de l'Elencode l'An X relative aux greffes.

Le tableau récapitulatif des différentes greffes permet de réaliser des graphiques mettant en évidence, par district, le nombre de types de greffes et le pourcentage qu'ils représentent.



Graphique 183 : Greffes pratiquées dans le département du Golo. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).



Graphique 184 : Greffes pratiquées en Balagne, district de Calvi. (%)(Q. 100 , Elenco de l'an X).

District de Calvi

La Balagne connaît tous les modes de greffages que nous avons rencontrés dans les réponses de l'Elenco. Nous avons donc relevé 10 types de greffes dont la plus pratiquée est la greffe à *cannello*, puis les greffes à *gema*, à *occhio ou pettera*, à *portello*, à *scudo*, à *fenditura*, à *corona*, à *maglia*, à *cugnola* et à *mazzetta*.

La greffe à *cannello* est mentionnée dans 4 cantons : le canton de Montegrosso à Moncale et Calenzana ; de Paraso à Ville de Paraso ; de Sant'Angelo à San Antonino et Santa Reparata ; du Regino à Algajola, Avapessa, Feliceto, Lavatoggio, Muro et Speloncato.

La greffe à *gema* est indiquée dans le canton du Regino à Avapessa, Catteri, Feliceto, Lavatoggio et Muro.

La greffe à *occhio (à petto ou à pettera*) est réalisée dans 3 cantons : de Paraso à Ville de Paraso et Costa ; dans le canton de Sant'Angelo à Corbara ; dans le canton de Regino à Muro.

La greffe à *portello* est pratiquée dans le canton de sant'Angelo à Sant' Antonino, Santa Reparata et Monticello.

La greffe à *scudo* est citée dans le canton de Montegrosso à Moncale et Calenzana.

La greffe à *fenditura* est indiquée également à Moncale et Calenzana.

La greffe à *corona* est pratiquée aussi, à Moncale et Calenzana.

La greffe à *maglia est* signalée dans le canton de Prato à Occi.

La greffe à *cugnola* ne concerne qu'Algajola dans le canton du Regino.

La greffe à *mazzetta* n'est signalée qu'à Ville de Paraso

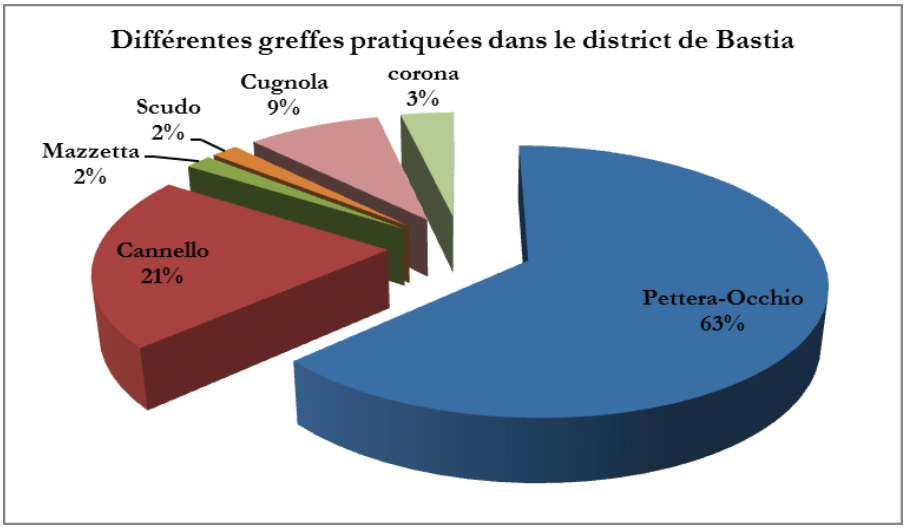
Probablement, parmi ces greffes faiblement représentées, nous pouvons avoir les mêmes avec une appellation différente.

Nous remarquons également que plusieurs communes ont bien mentionné l'existence de greffes mais sans préciser leur nom.

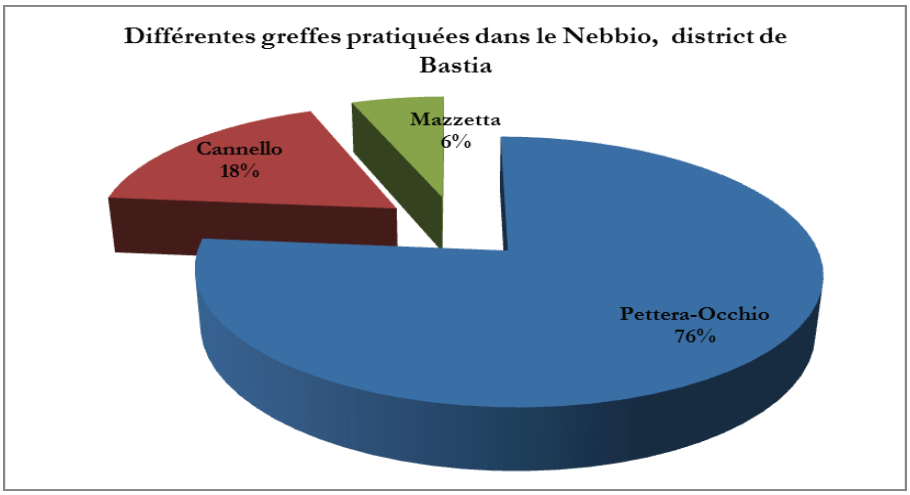
Le district de Bastia

Il est indiqué dans ce district 6 types de greffes : *pettera*, *cannello*, *cugnola*, *corona*, *scudo* et *mazzetta*.

Nous l'avons divisé en trois zones : le Cap corse, le Nebbio et Bastia avec les autres cantons du centre.



Graphique 185 : Greffes pratiquées dans le district de Bastia. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).



Graphique 186 : Greffes pratiquées dans le Nebbio, district de Bastia. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).

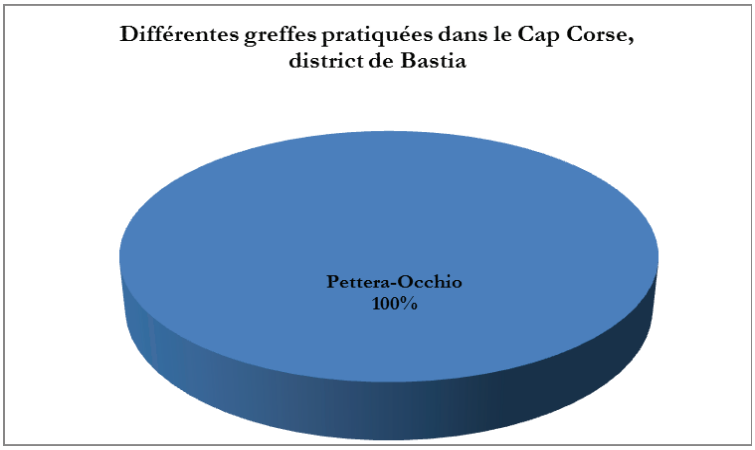
Le Nebbio

On rencontre 3 modes de greffage : à *pettera,* le plus répandu, à *cannello,* et *à mazzetta.*

La greffe à *pettera* est mentionnée dans les 5 cantons du Nebbio : le canton de Canale à Lama et Urtaca ; de St Florent à St Florent et Patrimonio ; de Tuda à Oletta, Olmeta et Vallecalle ; du Bevinco à Murato, Rapale et Pieve ; de Tenda à Sorio, San Gavino et Santo Pietro di Tenda.

La greffe à *cannello* est indiquée dans 2 cantons : le canton de St Florent à Saint Florent et de Tenda à San Gavino et Santo Pietro.

La greffe à *mazzetta* n'est citée qu'à St Florent.

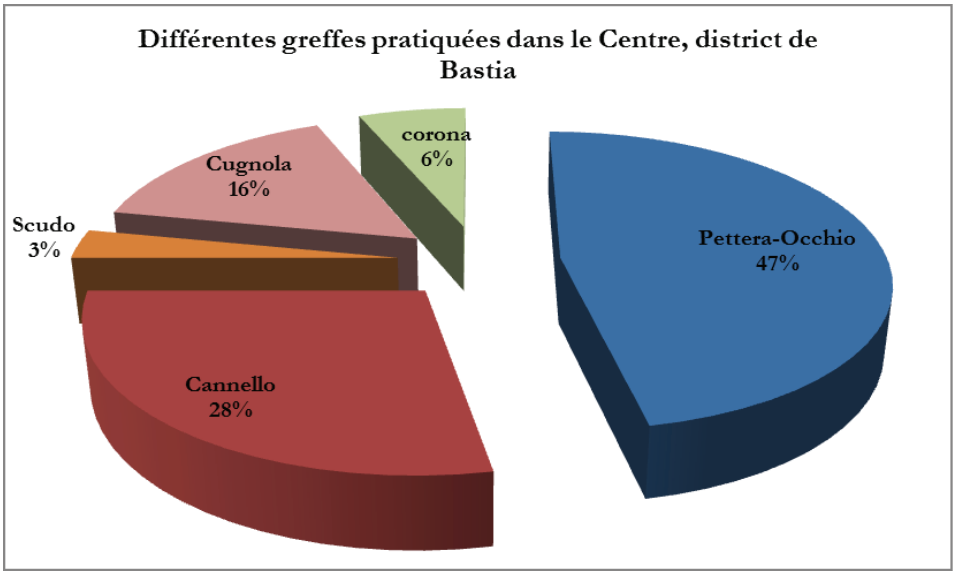


Graphique 187 : Greffes pratiquées dans le Cap Corse, district de Bastia. (%)(Q. 100 , Elenco de l'an X).

Le Cap Corse

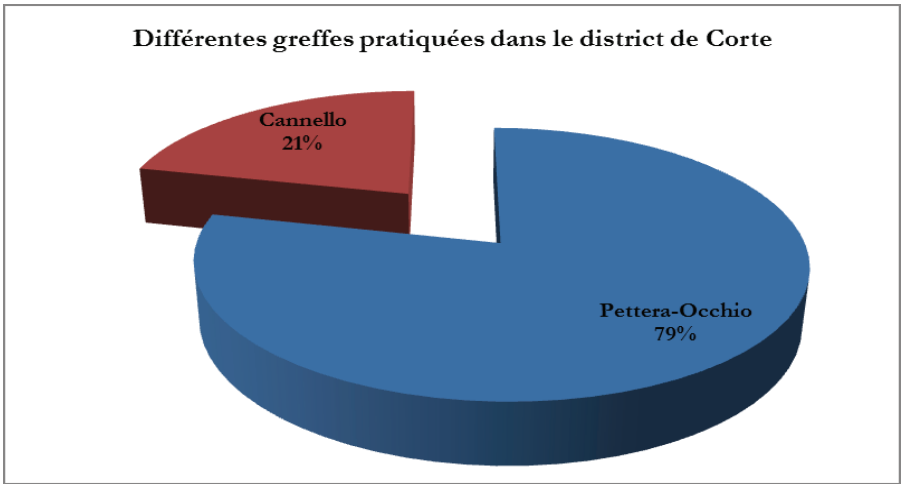
On ne pratique que la greffe à pettera, présente dans 3 cantons sur 4 : dans celui de Pietrabugno à Figarella et San Martino ; de Seneca à Cagnano ; de Capo Bianco à Morsiglia et Centuri ; de Santa Giulia à Olmeta du Cap, Olcani et Nonza.

En ce qui concerne le canton de Sagro, notons la mention : « absence de greffe ».



Graphique 188 : Greffespratiquées dans le Centre district de Bastia. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).

Bastia et les cantons du centre
Il est mentionné 5 types de greffe : à *pettera*, à *cannello*, à *cugnola*, à *corona* et à *scudo*.
La greffe à *pettera* est recensée dans 8 cantons : le canton de Mariana à Furiani, Vignale et Lucciana ; de Costiera à Volpajola, Lento et Campitello ; de Casacconi à Croccichia, Monte et Penta Acquatella ; d'Ampugnani à La Porta ; de Casinca à Vescovato et Porri ; de Tavagna à Poggio Mezzana ; de Moriani à San Nicolao ; de Campoloro à San Giuliano.
La greffe à *cannello* est indiquée dans 4 cantons : le canton de Casacconi à Ortiporio; de Tavagna à Poggio Mezzana et Talasani ; de Moriani à San Nicolao; de Campoloro à San Giuliano.
La greffe à *cugnola* est réalisée principalement dans 3 cantons : le canton de Tavagna à Castellare di Casinca et à Poggio Mezzana, de Moriani à San Nicolao et de Campoloro à San Giuliano et Cervione.
La greffe à *corona* est citée dans 2 cantons : le canton de Moriani à San Nicolao et de Campoloro à Cervione.
La greffe à *scudo* n'est pratiquée qu'à Bastia.



Graphique 189 : Greffes pratiquées dans le district de Corté. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).[249]

Le district de Corté
Il est indiqué 2 modes de greffage : à *pettera* et à *cannello*.
La greffe à *pettera* est citée dans 8 cantons : le canton de Caccia, à Castifao et à Moltifao où elle est désignée greffe à *occhio* ; de Rostino à Pastoreccia **;** de Tavignano à Pancheraccia ; de Sorba à Lugo di Nazza et Poggio di Nazza ; du Golo à Castirla ; du Fiumorbo à Ventiseri ; de Verde à Canale, Chiatra et Pietra di Verde ; de Serra à Moïta.
La greffe à *cannello* est recensée dans 2 cantons : le canton de Verde à Canale di Verde et Chiatra et de Serra à Moïta.
Corté et les cantons de Vecchio et d'Alesani ne sont pas renseignés et d'autres, partiellement.
Il faut noter que les cantons de Vallerustie, Mercurio et Alesani ont très peu d'oliviers et le canton d'Orezza n'en a pas.
Globalement, tous les modes de greffage sont connus en Corse, certains portent des noms "corsisés". On remarque qu'il y a des différences régionales, pour permettre, sans doute, des adaptations aux variétés et aux conditions climatiques. Les deux méthodes les plus courantes sont celles appelées à *cannello* et à *pettera* (*occhio)*.
Il convient de les décrire ; la réponse à la question 114 de l'Elenco de l'An X de la commune de Santo Pietro di Tenda nous éclaire sur ce sujet : *« innesto lento quindici giorni »*[250].

[250] A.D.H.C., 6M872-873.

Ces trois procédés de greffage sont connus dans tout le Bassin méditerranéen depuis l'Antiquité. Les techniques sont restées les mêmes ; seuls les matériels utilisés ont connu quelques modifications.[251]

La greffe à *pettera* : greffe en plaque ou écusson, est la plus usitée depuis cette époque.
En général, cette greffe se pratique sur de jeunes scions : en mars/ avril, elle est appelée « greffe à œil poussant », en juillet/ août, « greffe à œil dormant ».
Cette méthode a été très utilisée sur les territoires occidentaux du Nebbio ; d'après les témoignages reçus, une grande partie de l'oliveraie a été constituée de la sorte, durant le XIX[e] siècle et la première partie du XX[e] siècle.
Elle est plus communément désignée au cours du XX[e] siècle sous le vocable *insitera à ochju* .
Cette méthode, d'après une prospection anthropologique de nos contemporains villageois rompus à cette pratique, n'a pas changé depuis deux mille ans : le greffon est placé sous l'écorce, on ligature-le tout avec du raffia, on pratique une incision annulaire au-dessus du point de greffe ; une fois la soudure réalisée, on desserre les liens, et plus tard on coupe la branche au-dessus de la greffe.
La période de greffage correspond globalement au printemps et plus particulièrement au mois de mai lorsque les oléastres sont en pleine sève.

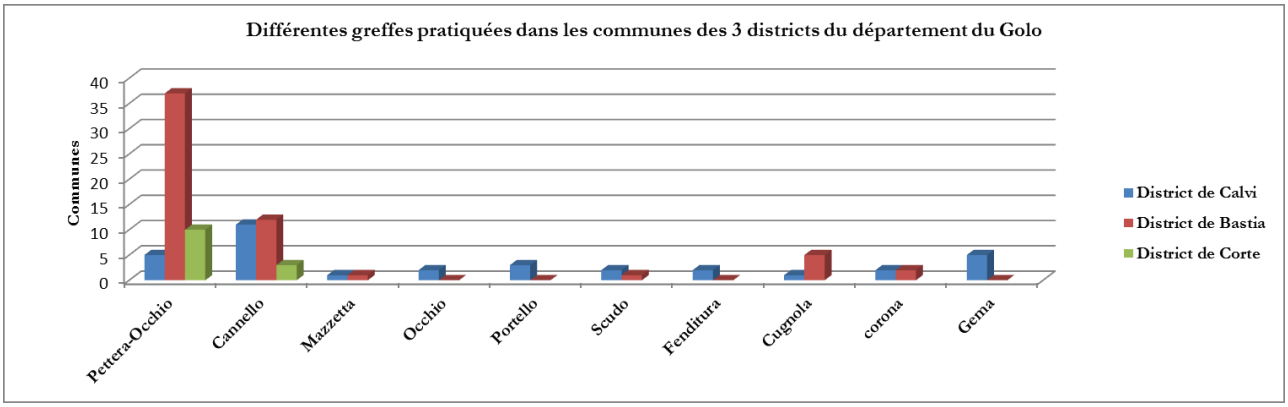
La greffe à *Cannello* : greffe en flûte ou en fente semble être plus difficile à réaliser ; les résultats sont beaucoup moins importants, mais cette méthode semble avoir connu un essor durant le XIX[e] siècle ; en effet, sur un ensemble d'oliveraies des plus récentes constituées dans cette seconde moitié du XIX[e] (à partir des années 1855), 50% des oliviers greffés essentiellement sur les communes de Pieve et de San Gavino di Tenda, l'ont été par cette technique.
Cette greffe se pratiquait surtout durant les mois de mars et d'avril sur des sujets de plus grande dimension : la tige est décapitée et fendue longitudinalement ; dans la fente, on introduit le greffon, la fente est ensuite colmatée avec de la terre argileuse.

La greffe à *mazzetta* : elle est très peu mentionnée ; cependant, elle se diffusera vers la fin du XIX [e] siècle.
En ce qui concerne le Nebbio, malgré de nombreuses plantations, le greffage a dominé dans la création d'oliveraies dans une proportion relativement élevée, de l'ordre de 65%.
On greffait tous les oléastres sur place ou bien une fois, transplantés, afin d'organiser des oliveraies façonnées complètement par la volonté des hommes.
Les avantages du greffage sont multiples : tout d'abord, les oléastres nés spontanément représentent en quelque sorte une matière première disponible rapidement ; puis, greffer des oléastres de grande taille permettait d'obtenir rapidement des arbres domestiques productifs en moins de quinze ans, si bien qu'au XVII[e] et au XIX[e] siècles, il est recommandé de greffer des oléastres fort nombreux sur le territoire du Nebbio ; enfin, le greffage entraînait des coûts de mise en valeur, des travaux d'entretien réduits par rapport aux plantations de plants bouturés. En effet, les greffes s'effectuaient sur des arbres ayant déjà un système racinaire fort développé et une vigueur certaine, donc les coûts et le temps d'arrosage, de tutorat, de fumure étaient quasi nuls.
Ces avantages étaient fondamentaux surtout pour des populations ayant peu de moyens financiers et peu de moyens techniques à consacrer à une culture arbustive. Ainsi, le temps libéré pouvait être complètement consacré à la culture de subsistance principale que représentaient les céréales.
De plus, l'espace libre au pied de ces formations arbustives pouvait être pleinement utilisé aux plantations de céréales ou de légumineuses.
Nous pouvons constater que 90% des arbres greffés ont un point de greffe assez haut, afin de protéger la partie greffée des animaux sauvages, mais surtout des bœufs de labour et des troupeaux de chèvres.[252]

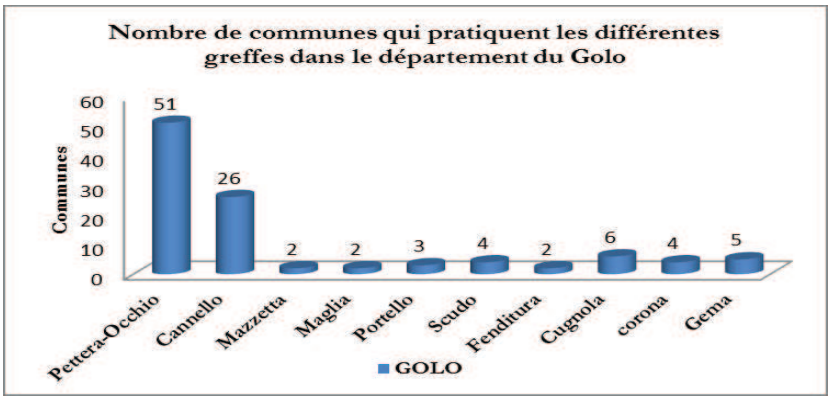
---

[251] Marie-Claire Amouretti, Georges Comet, *op. cit., Le livre de l'olivier*, p. 66-.67.
[252] Constatations de terrain dans la microrégion.

Les périodes de greffage également ont, semble-t'il, évolué.
Le notaire Cristofini di li Guezzi (Santo Pietro di Tenda), dans un acte notarié du 17 septembre 1593, constitué par l'élaboration d'un bail à ferme, précise que les oléastres présents sur le sol de l'enclos affermé, sont prêts à être greffés : *« In posto per esser innestate ».*[253]
Nous retrouvons cette information temporelle dans l'ouvrage de Pierre Crescent au Bas Moyen Âge : « *Ruralium Comnodorum Opus* » écrit en latin vers 1305, traduit en Français dès 1373.[254]
La citation est extraite de l'édition du XVI[e] Siècle : « On ente (greffe) l'olivier en lui même et les gettons qui sont entés en un subtil tronc, viennent beaux et grands et tôt ». Et comme le dit Caton : « cette manière de les enter doit se faire en la saison des vendanges ».[255]
Malgré une majorité de greffages effectués au printemps, nous rencontrons pour le début du XX[e] siècle des témoignages faisant état de greffes effectuées en septembre. En effet, l'olivier connaît à ce moment là un deuxième réveil végétatif. Cependant, les mentions sont très sporadiques.



Graphique 190 : Variétés de greffes pratiquées par les communes qui ont répondu à la question 100 de l'Elenco, dans chaque district.



Graphique 191 : Nombre de communes qui pratiquent les différentes greffes dans le département du Golo. (Q.100 de l'Elenco),

[253] A.D.H.C., 3E 267.
[254] M-C Amouretti, *op. cit.*, *Le livre de l'olivier*, p. 115.
[255] *Ibidem*, p. 66.

Greffe d'un oléastre (photo personnelle)

2. Pratiques culturales

a) Critiques et conseils sur le degré de perfectionnement des pratiques culturales

Un compte rendu de la piève d'Istria , province de Sartène mentionne que nos oliviers sont "*alla Campagna*" et ne sont pas protégés des animaux à l'exception des ronces. Il n'y a aucune culture en dehors des assauts de la nature et du temps. Il faudrait que tous les trois ans chaque propriétaire puisse faire enlever les branches mortes, nettoyer par terre les oliviers afin de mieux ramasser les olives sans difficulté. *Signé* GiuseppeAntonio Pianelli.

Le rapport de 1786 de la province de Vico[256] fait les observations suivantes : l'olivier prospère à partir des bras du Liamone, Sagone, toute l'étendue du marquisat de Marbeuf et les parties d'Ota et Sia sur leurs coteaux "les propriétaires qui en font un objet de spéculation ne jettent guère les yeux que sur les gros oliviers sauvages, qu'ils élaguent en gros pendant quelques années sans autre précaution".

L'intendant pense que le gouvernement devrait soutenir les cultivateurs qui constitueraient de véritables oliveraies : "Champs d'arbres, lieux gardés, entretenus à l'instar de ceux de la Balagne et même de Provence".

Des mesures sont préconisées : « pour enter les oliviers sauvages, on devrait les découronner ; il faudrait élaguer les oliviers sauvages pendant six ans. Il faudrait les bêcher, ceci est capital. Cela les fortifierait pendant les cinq à six premières années ».

On peut distinguer quelques notables appliqués : Colonna de Vico et Abrecciani, Ceccaldi d'Evisa et Benedetti d'Ota, éclairés.

En la province du Nebbio[257] en 1786

Le degré de culture est également faible ; il est précisé que certains domaines couverts d'oliviers sont labourés tous les quatre ans, deux fois. Mais, ces travaux sont, surtout, destinés aux plantations de céréales.

---

[256] A.D.C.S., 1C44, Industrie, Moulins à huile. Fabrique de l'huile, Rapport N° 10 du 08 février 1786, *signé* Bertingue.

[257] Document établi le 24 février 1786 à Saint-Florent : Angeli.

Le docteur Casta[258], habitant de Santo Pietro di Tenda, après avoir expérimenté des soins culturaux dans une propriété d'oliviers qu'il possède près du village, a conclu que si les terres étaient cultivées dans les règles de l'art, les rendements oléicoles pourraient être doublés.
Globalement, les propriétaires n'apporteraient que peu de soins.
Dans la *pieve* de Brando, on peut relever : « L'expérience que j'ai depuis trente ans : la majeure partie sont sauvages, plantés et replantés sans aller ailleurs chercher de meilleurs plants comme dans le Nebbio de meilleure qualité dite "Olive Cedre". Aucune culture n'est prodiguée. Si elles étaient cultivées comme sur Terre ferme, le rendement, le produit serait bien supérieur ».
Dans la *pieve* de Nonza[259] , le 6 mars 1786 : il est mentionné : dans le pays, pour les plantations d'oliviers, on fait des boutures dans des fosses de 4 ou 5 palmi de profondeur et de 3 palmi de large, entretenues pendant un certain temps. Cela se fait en novembre, décembre ; la croissance est lente Les arbres sont binés tous les 3 ans ; il faut les tailler, les tenir à l'écart des bêtes et surtout des chèvres casareccie, car chaque habitant a 4 à 6 bêtes laissées en liberté. Tout doit être réglementé.
Monsieur Castelli, député de l'île en 1818, écrivait dans une note remise au Ministère de l'Intérieur : « on ignore en Corse l'art d'élever, d'entretenir et de tailler les arbres. Vers 1830, on ne connaissait pas encore l'usage des espaliers. L'utilisation des charrues Dombasle ou grignon n'apparaît qu'à partir des années 1820 ».
La commission de l'arrondissement[260] de Corté de 1826 insiste sur l'utilité de faire des essais avec un certain nombre de greffes des meilleures variétés de la Provence et même des environs de Lucques et Florence dont le climat se rapproche de celui de Corté.
Par ailleurs, il n'y aurait qu'une seule espèce d'olivier, supposée d'origine sauvage sans avoir été greffée, et qui ne serait "légitime" que par une longue culture et par des transplantations successives.
En revanche, le rapport fait l'éloge de ces arbres qui « sans soins donnent de bonnes récoltes et chargent sans mesure de temps en temps » ; « l'olive est d'une grosseur moyenne produisant beaucoup d'huile, surtout lorsque la température est douce » ; la qualité est bonne : « on sait que l'huile des oléastres est toujours plus fine » ; « ici, comme partout ailleurs, l'olive paraît d'abord blanchâtre, puis elle passe au vert foncé, au rouge purpurin et au noir ».
Il précise que quelques variétés de Provence greffées n'ont pas réussi à Corté, d'où une conclusion, jugée hâtive, qui consiste à penser qu'il faut s'en tenir aux arbres du pays. Cependant, la commission suggère de renouveler l'expérience en y apportant plus de soins : tout d'abord, en introduisant le plant d'Aix "plus analogue à notre climat" et donnant une huile plus fine, puis le plant de Salon qui charge abondamment et qui est constant dans sa production annuelle, et, enfin, le plant de Saurin dont le fruit "prodigieusement" gros est consacré à être confit pour la table : c'est le même que celui de Provence, connu sous le nom de *Picciolini*.
En 1857, Carbuccia, président de la Société d'Agriculture de Bastia, estime que pour les collines ou l'intérieur des terres, l'utilisation de l'araire traditionnel amélioré serait toujours le moyen le plus efficace.
Le développement des activités agricoles sous l'Empire[261] se manifeste essentiellement dans les régions de Balagne, Cap Corse, Nebbio, Casinca et dans la région d'Ajaccio. Cependant, les sources historiques ne nous permettent pas d'appréhender avec minutie les superficies oléicoles et viticoles.
Ce développement semble concerner aussi les régions du Cortenais et de Sartène.
Au début de la Restauration, le Sartenais connaît un développement oléicole très significatif.

D'après Antoine Casanova[262], la « Statistique générale de l'Isle de Corse » de 1820[263] apporte des informations comparables à celles de l'Elenco.

---

258 A.D.H.C., 20J22*, op. cit.,* Enquête agricole de 1866.
259 A.D.C.S., 1C44, Industrie, Moulins à huile. Fabrique de l'huile, Lettre N°12 du 06 mars 1786.
260 A.D.C.S., 7M123. Rapports sur la fabrication de l'huile, N°7, du 30 Décembre 1826.
261 La statistique générale de l'isle de la Corse, cahier 25, p.12.
262 A. Casanova, *Identité Corse, outillages et Révolution française,* Editions du CTHS, 1996, 539. p.

Nous constatons que deux variétés d'olive semblent « prospérer » : *la Ghjermana* et la *Sabina* ; elles conquièrent des territoires où la culture oléicole était jusqu'alors absente ou bien réservée à d'autres variétés ; c'est le cas du Sartenais, qui voit dans les années 1820, une diffusion importante de la *Sabina*, variété identitaire de la Balagne.
Ces années sont également propices à la diffusion de pratiques culturales : la taille des arbres, la fumure, le labourage et le bêchage des oliveraies, notamment dans les zones où l'optimisation des pratiques n'était pas encore atteinte, par exemple dans la partie méridionale de l'île.
Dans le domaine viticole, les progrès semblent encore plus précis.
Dans son rapport de 1874, M. Massimi[264] pour le canton d'Olmeto, parle de vastes forêts d'oliviers, indiquant toutefois que ces oliviers ne connaissent pas de soins culturaux et qu'il y a encore de nombreux « sauvageons » à greffer.
Il réaffirme que pour le canton d'Île-Rousse, le manque de soins culturaux est criant : « trop de vieilles branches », les oliviers sont trop touffus : le besoin de taille est impérieux.

b) La fumure : un enjeu cultural

Plusieurs méthodes, en Corse comme ailleurs, furent utilisées durant toute l'époque moderne et jusqu'à nos jours ; il s'agissait de planter en particulier des lupins qui étaient enfouis sur place à la roue durant les mois d'avril et mai, mais les cistes étaient utilisés également, notamment dans la microrégion du Nebbio. Au cours du XIX[e] siècle, on retrouvait cette technique dans d'autres départements : dans le Var, par exemple, où elle était appelée "*le messugo*" ; cette opération se réalisait à la fin de l'automne et durant l'hiver.
La mémoire collective nous rappelle que les résidus de presses étaient souvent épandés dans les oliveraies, et que cette pratique s'est poursuivie jusqu'à nos jours ; les témoignages concernant la première moitié du XX[e] siècle sont très instructifs à ce sujet.
Le XIX[e] siècle va apporter dans le domaine des techniques des bouleversements considérables.
La fumure était pourtant une donnée essentielle des travaux du sol depuis l'Antiquité. Columelle[265] indiquait : « qu'il fallait fumer l'oliveraie tous les trois ans à l'automne en jetant au pied de chaque olivier six livres de crottin de chèvres ou un conge de lie d'huile ». Pierre de Crescent[266], durant le XIV[e] siècle, écrivait : "au mois d'août, on doit fumer en lieux maigres et froids". Sinety[267], au XIX[e] siècle, faisait avec regret l'observation suivante : "peu de propriétaires se soucient des pratiques culturales de l'olivier".
Afin d'élargir quelque peu le rapport entre fumure et hommes, il convient également de souligner que certains traités, portant notamment sur la culture des arbres fruitiers des XVII[e] et XVIII[e] siècles, montrent des conséquences supposées être néfastes de l'emploi de fumier : "la grossièreté du fumier pourrait gâter le goût des fruits", selon La Quintinie[268].
Comme nous l'apprend Florent Quellier[269] : "au début du XVIII[e] siècle, en France en particulier, Saussay est encore méfiant envers l'usage du fumier".
En revanche, la majorité des Arboristes du XVIII[e] siècle sont acquis au mérite de l'apport de fumier au pied des arbres fruitiers (la Bretonnerie…). Il existe une peur de la mauvaise odeur.
De tels propos ont rarement été tenus, il est vrai, pour l'oléiculture en Corse. Le même problème se pose pour la vigne.

---

263 Statistique générale…doc. cit, cahier n°25, p.11
264 BSSHNC n°692/693, Rapport de 1874 de M. Massimi sur l'Agriculture en Corse.
265 Columelle, *op. cit., Traductions d'ouvrages anciens relatifs à l'agriculture.*
266 Pierre de Crescent, *Profits champêtres et ruraux*, impr. Vérard, Paris 1486. Daubree. Pierre de Crescent reprend à peu de chose près Pline et Palladius, *civis cononieiü in commodü ruralium cum figuris libri duodecim,* Paris 1486, 161p.
267 Sinety (André-Louis-Esprit, Cte de.), *Agriculteur du midi*, ou *Traité d'agriculture propre aux départements méridionaux*, Marseille, J.Mossy, et Paris, Delalain fils, an XI (1803), 2vol. 1n 12.
268 Jean Baptiste de La Quintinie (1626-1688), avocat, jardinier et agronome français fut le créateur du potager du roi à Versaille.
269Florent Quellier, *op. cit., Des fruits et des hommes* p. 203.

Les engrais : « on fume souvent les oliviers en Provence en plaçant à leurs pieds des gerbes de roseaux » d'après le comte de Gasparin[270]. On développe les amendements en faisant stationner les troupeaux dans les champs à des périodes jugées favorables.
Dans le Nebbio, sur le territoire de Pieve, on pratique des amendements avec du "*sugo di pecore*".
Il faut donc relativiser l'analyse d'Antoine Casanova qui indique que la fumure n'est attestée que dans l'arrondissement de Calvi.
En ce qui concerne le Cap Corse, dans le canton de Santa Giulia, sur le territoire de Canari et Nonza, il est mentionné que lors des plantations de jeunes plants, la pratique des amendements est très courante et parfaitement maîtrisée : "*dopo riempito d'un palmo di terra si pose un poco di letame per accarazzare la pianta*…"
À Bastia, nous observons que les oliviers ne sont jamais concernés par la fumure: "*mai s'ingrassano*" ; mais, le fait même de signaler cette carence témoigne, justement, de la connaissance de cette pratique et, surtout, de son utilité. Ceci est très révélateur du niveau de connaissances techniques des cultivateurs. L'absence de pratique ne veut pas dire méconnaissance. Il faut, précisément, faire la distinction entre ces deux notions.

Nous constatons que dans l'ensemble, les témoignages sur la fumure des oliveraies, à la fin du XVIII[e] siècle et au début du XIX[e] siècle, mettent en évidence une quasi-absence de cette pratique culturale en Corse, comme le confirme le sous-préfet de l'arrondissement de Calvi qui critique les méthodes culturales des Balanins dans une lettre[271] : « vos oliviers ne sont pas soignés comme ils devraient l'être, ils sont à peu près abandonnés à leurs propres ressources, tandis que ces arbres exigent une culture bien entendue et veulent être entretenus avec le plus grand soin ».
Nous pouvons relever une critique similaire du sous-préfet[272] dans un courrier en 1825.

Au-delà de ces considérations souvent psycho culturelles, l'absence de fumure est vécue pour la culture des oliviers, et ce de manière quasi unanime, comme un défaut majeur des pratiques culturales. La fumure devient le marqueur incontournable du degré de technicité. En Corse, dans la façon de répondre des officiers municipaux à l'enquête de l'An X (le ton…), on perçoit très nettement leur embarras en la matière et, surtout, leur vision très négative sur leurs propres pratiques. Pour ces experts ruraux, le bon d'entretien et la qualité des travaux quotidiens intègrent l'apport de fumure. Celle-ci devient un enjeu entre cultivateurs et pasteurs.
« La course au fumier » : dans la société insulaire comme dans l'ensemble du pourtour méditerranéen, l'accès au fumier est inégal ! Par cette formule provocante, nous voulons expliquer que les moyens culturaux, notamment la fumure des oliviers, pratique relativement peu utilisée pour améliorer les rendements, atteste le caractère hiérarchisé de la société dans sa structure sociale.
En effet, à partir du milieu du XIX[e] siècle, les comices agricoles et les nouveaux techniciens du monde agricole insistent sur la nécessité impérieuse d'employer des engrais afin d'augmenter les productions. Cependant, l'accès à de grandes quantités d'amendement est réservé aux élites rurales, propriétaires notables, qui disposent, en général, de troupeaux d'ovins pour *assuvà* leurs parcelles d'oliviers, et d'écuries ou d'étables sommaires « lieux de production » de fumier par excellence, hors des oliveraies. En revanche, les petits propriétaires très nombreux, issus le plus souvent des couches les moins aisées de la société rurale, ne peuvent pas mobiliser cette source de fumure pour leurs petits espaces.
Cette différence situationnelle, qui peut paraître anecdotique, est un élément contributif des variations de traitement et des qualités des oliveraies à l'échelle microrégionale. Cette situation n'est pas particulière à la Corse ; on la retrouve en Provence d'après l'analyse de Maurice Agulhon[273].

---

270 Adrien Etienne Pierre Gasparin (comte de), *op. cit., Cours d'Agriculture.*
271 A.D.H.C 2N8 doc 9.
272 A.D.C.S, 14M 196, Alex. Arman.
273 Maurice Agulhon, *la vie sociale en Provence intérieure au lendemain de la Révolution*, Editeur : Société des Etudes Robespierristes, 1970, p. 36.

La culture des oliviers mobilisait ces ressources au même titre que la vigne.

L'agrosylviculture

L'agrosylviculture peut être définie comme étant l'utilisation des arbres forestiers sur les terres agricoles et leur intégration dans les systèmes agricoles ou agro-pastoraux ; il s'agit d'une technique qui permet de maintenir des équilibres et la fertilité des sols dans des zones dites marginales.[274]

Ce système est ancien ; on le rencontre souvent dans des zones de montagne du pourtour méditerranéen, son pivot étant représenté par l'olivier.

Les oliveraies ont toujours été des zones de pacage, en particulier pour les ovins. On estimait la production de fourrage ligneux à 10 kilogrammes minimum par arbre, et de 80 à 100 kilogrammes pour les arbres de très grande taille.

En Corse, cette pratique appelée *« fà a frasca »* ou *« a fraschera »* était répandue de façon uniforme sur tous les territoires oléicoles, principalement durant la période hivernale lorsque la neige recouvrait la maigre pâture herbacée.

D'après l'article de Le Houérou[275], des études récentes ont montré qu'une tonne de fourrages ligneux pouvait nourrir deux ovins à l'année!

Ainsi, la combinaison de ces fourrages avec les fourrages herbacés classiques permettait de maintenir, bon an mal an, les troupeaux d'ovins dans l'île.

La culture de l'olivier, loin d'être un obstacle au pastoralisme, était donc indispensable au maintien de cette activité dans de nombreuses régions de Corse. Par ailleurs, les bergers pouvaient disposer d'autres fourrages ligneux nécessaires en période de forte sécheresse estivale ou bien pendant les hivers rigoureux, notamment lorsqu'il neigeait pendant plusieurs semaines ; il s'agit des chênes verts : *e leccie*, des chênes-lièges : *e suare* et des chênes pubescents : *i querci.*

Enfin, le problème que représentait une production insuffisante d'herbage, auquel étaient confrontés les tenants d'un pastoralisme extensif de parcours, pouvait être en partie résolu par la production herbacée sous la frondaison des oliviers, notamment dans les zones comme la Balagne, la Cinarca, le Sartenais… où les conditions climatiques et pédologiques n'étaient pas favorables aux herbages à découvert. Sous couvert, le sol avait une teneur plus grande de matières organiques résultant de la décomposition des feuilles et des défections animales ; le taux d'humidité étant plus élevé à l'abri, les herbages étaient plus denses en raison d'une évaporation réduite à la fin du printemps.

De manière empirique, les populations locales avaient pris conscience de l'intérêt et des résultats de ce système[276] - résultat de ces méthodes de combinaison - à l'exception d'une frange de la population constituée de pasteurs aux méthodes archaïques.

On retrouve ce système à une échelle beaucoup plus grande en Espagne avec la Dehesa[277].

Des articles de journaux traitent de la fumure.

Article dans "Le Petit Bastiais" du 11 novembre 1891 :

"Les engrais des terres".

« À l'occasion des fumures d'automne, nous rappelons aux agriculteurs du pays les avantages de l'emploi des engrais chimiques et organiques.

[274] International Livestock Centre For Africa, *Les fourrages ligneux en Afrique*,Adis Ababa (Ethiopia) éditeur Ilri.

[275] Henri Noël Le Houérou, *Techniques agroforestières pour la conservation et l'amélioration de la fertilité des sols dans les zones arides et semi-arides,* p. 553.

[276] Ce système équilibré établi durant des siècles « est le fruit du hasard et de la nécessité », comme l'a théorisé Democrite, philosophe grec.

[277] La Dehesa est un parc composé de chênes, la densité est de 20 arbres à l'hectare ; ses espaces sont périodiquement cultivés en céréales, tous les 6 ans à peu près, et le reste du temps ce sont des zones de pacage et de glandée.

Tous les départements de France, la Corse excepté, emploient des quantités immenses d'engrais, et les chiffres ci-après puisés dans une publication technique en font foi.

Pendant la campagne agricole de 1890, le syndicat des Ardennes a acheté 4 782 000 kilos d'engrais valant 440 000 fr.;celui de la Haute-Savoie, pour 89 000 fr. de la Vienne, 8 500 000 kilos, celui de la Loire inférieure, 5 000000 de kilos valant 510 000 fr. ; celui de la Mayenne 2 721 000 kilos valant 300 000 fr. ; celui de l'Ille-et-Vilaine pour 162 000 fr. etc..

Ces chiffres représentent le montant des opérations effectuées par l'entremise des syndicats et ne comprennent pas les achats individuels des non adhérents.

La consommation des engrais augmente annuellement dans des proportions énormes, ce qui constitue la meilleure preuve de leur efficacité.

Tous les auteurs en recommandent vivement l'emploi, et l'étude des engrais est devenue l'une des branches importantes de l'enseignement agricole officiel.

La Corse n'est pas encore entrée dans ce mouvement. Nous constatons pourtant avec satisfaction qu'il s'est produit un réveil de l'opinion en faveur de l'agriculture, surtout depuis le concours agricole d'Ajaccio.

Il est urgent que notre département entre dans cette nouvelle voie ouverte par la science, car c'est dans cette direction que l'on trouvera le remède aux souffrances de l'agriculture et une large rémunération du travail.

Nous apprenons avec plaisir qu'il existe aux Magasins Généraux de Bastia un dépôt des matières premières pour engrais pour toute culture : vigne, céréales, prairies naturelles et artificielles, arbres à fruits, cultures maraîchères, plantes à fleurs etc..

Les principaux éléments de l'engrais sont : l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux.

Le mélange de ces éléments doit varier suivant la nature des plantes et la composition du sol.

On a établi, par de nombreuses expériences, les proportions les plus avantageuses pour chaque plante, et donné des formules qui s'appliquent à des terrains de composition et fertilité moyenne.

Mais ces formules n'ont rien d'absolu et doivent varier dans chaque cas particulier.

La culture avec les engrais chimiques demande à être bien étudiée, et il importe de savoir employer les engrais avec discernement et suivant les conditions dans lesquelles on se trouve placé. Les agriculteurs qui s'adresseront aux Magasins Généraux recevront verbalement ou par correspondance toutes les indications nécessaires pour arriver à un succès complet.

Quelques propriétaires d'initiative, entre autres, MM. Pelligrini frères, L.N. Mattei, Orsoni de Lucciana, de Susini pépiniériste, ont employé, pendant la campagne de 1890 - 1891, des engrais chimiques fournis par les Magasins Généraux, et ils ont obtenu des résultats tellement encourageants qu'ils en font cette année des applications très étendues.

Sous peine d'être taxés de réfractaire à tout progrès il faut que nos agriculteurs adoptent les nouvelles pratiques agricoles qui ont subi l'épreuve de l'expérience. L'agriculture ne peut trouver de remède à la crise actuelle que dans la culture intensive procédant scientifiquement et employant d'une manière rationnelle les engrais chimiques qui, aux prix actuels, sont toujours, sans exception aucune, invariablement rémunérateurs. »

Figure 60 Annexe 7a : Les engrais des terres "Le Petit Bastiais", 11 novembre 1891

L'utilisation des fumures organiques est encore, à la fin du XIX[e] siècle, très rare dans l'oléiculture ; seuls, quelques propriétaires plus ouverts aux idées nouvelles et dotés de moyens financiers certains, entreprennent ces expériences d'amendement.

Article dans le « Petit Bastiais » du jeudi 6 mars 1902 : *Améliorations à apporter à la fabrication des huiles d'olives et à la culture de l'olivier en Corse"*[278].

Les tentatives de fumure sont très rares en Corse. L'article est fondamental.

« chapitre V.- Fumure des oliviers.

Dans les terrains perméables, une partie des racines de l'olivier s'entourent dans les couches profondes du sol, tandis que d'autres s'étalent à la surface, et l'arbre fait aussi concourir à son alimentation un cube de

[278] Par Léon Boyer, Ingénieur Agronome, I. N. A. Professeur d'Agriculture à Sartène .

terre considérable. C'est pourquoi, abandonné à lui-même, l'olivier peut atteindre une longévité si grande que l'on a pu dire qu'il était éternel.

Ceci dit, l'observation n'en démontre pas moins qu'il est absolument indispensable de le fumer comme les autres cultures pour en obtenir une production abondante et soutenue. Les expériences du Comte de Gasparin l'ont établi depuis longtemps et M. Audoynaud a précisé le prélèvement que 150 oliviers plantés sur un hectare font au sol en principes fertilisants essentiels, savoir : 21 kilos 600 d'azote, 22 kilos 500 de potasse, et 8 kilos 100 d'acide phosphorique. Il faut impérieusement restituer ces éléments au sol, sous forme d'engrais.

Le choix et la quantité des engrais à employer dépendent, non seulement des exigences de cette culture mais encore de la composition chimique du sol. Ainsi, la potasse qui est la dominante de cette culture, paraît exister dans la plupart de nos terrains en quantité suffisante pour pourvoir à de nombreuses récoltes. Mais il n'en est pas de même pour l'azote et surtout pour l'acide phosphorique dont les disponibilités naturelles, dans nos terrains, sont presque toujours insuffisantes.

Tous les engrais conviennent à la fumure de l'olivier mais les meilleurs sont ceux qui se décomposent lentement. M. Brullé place en première ligne, parmi les engrais azotés, les chiffons de laine et le sulfate d'ammoniaque ; celui-ci serait supérieur au nitrate de soude et au sang desséché.

Comme engrais phosphaté, on emploiera de préférence, dans nos terrains granitiques, les scories de déphosphoration qui agiront, en même temps, par la chaux qu'elles contiennent et le superphosphate dans les terres calcaires.

Le fumier, surtout celui de moutons, est un excellent engrais pour les oliviers, mais son emploi reste forcément très limité en Corse en raison de l'extrême rareté de ce produit. On peut utiliser aussi, avec avantage, les débris de cuir désagrégés, les gadoues, les grignons d'olives, les tourteaux sulfurés, les marcs de raisins, les pulpes et boues de recense. Voici, pour faciliter l'établissement d'une fumure assurant la restitution des éléments enlevés annuellement au sol par l'olivier, la composition moyenne de quelques engrais :

L'engrais le plus coûteux est l'engrais azoté. Mais on peut le produire économiquement sur place, en cultivant comme engrais vert les plantes légumineuses qui jouissent de la précieuse propriété d'absorber directement l'azote de l'air. Le lupin, qui réussit très bien en Corse où il est employé avec avantage pour la fumure de la vigne, peut rendre les mêmes services pour la fertilisation des olivettes en terrains granitiques ; de même la vesce dans les terrains calcaires.

Une tonne de lupin vert renferme cinq kilos d'azote, 1 kilo 100 d'acide phosphorique et 1 k 5 de potasse ; une récolte moyenne de 20 tonnes par hectare laisserait donc au sol 100 kilos d'azote prélevé dans l'atmosphère et dont le prix d'achat, avec les engrais du commerce se serait élevé à 140 - 150 fr. environ. En combinant l'emploi des scories de déphosphoration avec la culture du lupin comme engrais vert, on peut réaliser une fumure intensive très économique, car les scories riches (16 %) ne coûtent que 5,40 fr. environ les 100 kilos sur quai à Marseille, soient 6,25 fr. à 6,50 fr. rendues sur les lieux de consommation. (On a toujours intérêt à s'adresser aux scories les plus riches, les frais de transport étant les mêmes pour un produit riche que pour un produit pauvre qui exigerait l'emploi de quantités plus grandes.) À raison de 800 kilos par hectare pour une période de 3 à 4 ans, la dépense annuelle serait de 16 fr. (environ par hectare pour les scories. Chacun pourra aisément calculer le prix de revient total de la fumure, en ajoutant à cette somme le prix de revient du lupin dont la semence a une valeur très variable, suivant les localités.

Il convient de faire observer qu'un excès d'engrais azotés donnent aux arbres une exubérance de végétation que la taille ne permet pas toujours de maîtriser : c'est pour cela que certains arbres trop vigoureux ne fructifient pas ou ne fructifient que médiocrement.

Il faut donc éviter de tomber dans cet excès qui pourrait être préjudiciable à l'abondance de la récolte. On ne renouvellera donc les semis de lupin que lorsque le besoin s'en fera sentir, en profitant d'une année de médiocre récolte ou de récolte nulle pour jeter la semence dès les premières pluies d'automne.

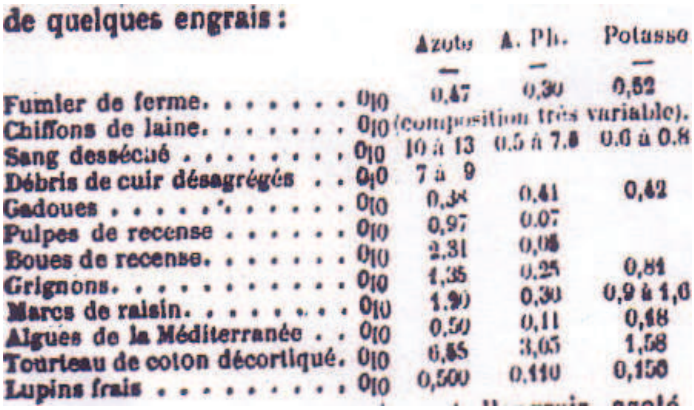
Il n'y a, par contre, aucun inconvénient à exagérer la dose des engrais phosphatés, tels que les scories, et à dépasser sensiblement les besoins de la plante.

Les engrais à décomposition lente devront être appliqués à l'automne, dans un fossé circulaire creusé à une distance du pied de l'arbre d'autant plus grande que celui-ci est lui-même plus développé. On rapproche ainsi l'engrais des racines et on facilite son absorption ; mais on doit éviter de les mettre à nu. On se contente souvent de répandre l'engrais sur le sol, pour l'enfouir ensuite par le labour.

Les lupins seront enfouis au début de leur floraison et les engrais à décomposition rapide (nitrate de soude, sulfate d'ammoniaque) seront jetés en couverture vers la fin février ou commencement de mars.

La fumure est généralement appliquée l'année de la taille annuelle, elle sera renouvelée chaque année, mais la dose d'engrais sera plus faible. »

Figure 61 Annexe 7a-Fumure et Taille des oliviers "Le Petit Bastiais" du 6 mars 1902.



de quelques engrais :		Azote	A. Ph.	Potasse
		—	—	—
Fumier de ferme.	0/0	0,47	0,30	0,52
Chiffons de laine.	0/0	(composition très variable).		
Sang desséché	0/0	10 à 13	0.5 à 7.8	0.6 à 0.8
Débris de cuir désagrégés . .	0/0	7 à 9		
Gadoues	0/0	0,38	0,41	0,42
Pulpes de recense	0/0	0,97	0.07	
Boues de recense.	0/0	2,31	0,08	
Grignons.	0/0	1,35	0,25	0,81
Marcs de raisin.	0/0	1,20	0,30	0,9 à 1,0
Algues de la Méditerranée . .	0/0	0,50	0,11	0,18
Tourteau de coton décortiqué.	0/0	6,85	3,05	1,58
Lupins frais	0/0	0,500	0,110	0,150

Figure 62 : Extrait du Petit Bastiais du jeudi 6 mars 1902_ Fumure des oliviers

Pratiques de la fumure hors de Corse

Mais quelle était la situation dans d'autres territoires oléicoles durant la même période ? La Corse se singularise-t-elle dans ce domaine ?

Établissons en premier lieu les pratiques.

Dans l'arrondissement de Montélimar[279] se pratique le "terrolage" : on enlève, en mars, la vieille terre qui entoure l'arbre et on la remplace par une nouvelle, mêlée de fumier, ou par du terreau extrait des écuries à bestiaux. Pour les garantir du froid, on fume en novembre et on recouvre de branches. Cette fumure était surtout d'usage dans les pépinières.

Dans la commune de Suze-la-Rousse, les jeunes plants sont "pralinés" ; quelques particuliers ont essayé la méthode usitée en Italie qui consiste à prendre un morceau de la racine de l'arbre où doit se trouver une marque, vulgairement appelée un œil, que l'on enveloppe avec de la fiente de bœuf et que l'on enfonce en terre. Une pépinière de ce type se trouve dans ladite commune.

En revanche, dans l'Aude et dans le Vaucluse[280], la fumure n'est pas une pratique généralisée, tout comme dans l'Ardèche.

Dans l'arrondissement de Pistoia, en Italie, le préfet indique que les noyaux d'olives provenant des moulins étaient, auparavant, abandonnés au feu ou à l'épandage à titre d'engrais.

Dans le département de l'Arno, il est précisé pour l'arrondissement d'Arezzo[281] que l'on pratique la fertilisation des sols avec, de préférence, des substances qui pourrissent lentement, tels les chiffons, le vieux cuir, la laine que l'on ne peut mettre en œuvre et la graine de lupin que l'on grille d'abord au four et que l'on fait bouillir ensuite.

Dans le département des Alpes-Maritimes[282] est mise en avant : la "disette de fumier" ; en effet, le problème résulte du fait que les propriétaires louent les pâturages en hiver aux bergers étrangers…, le manque de fumier nuit à la fécondité, d'autant que les troupeaux de chèvres ont souvent été bannis de ces territoires en raison des dégâts causés par "leurs dents". Il est souligné que les oliviers sont parfois "nourris" avec de la fiente de pigeon, du crottin, des rognures des cornes, des chiffons et des mauvais souliers. Cette fumure est surtout d'usage dans les jeunes plantations (pépinières).

[279] ANF, F10-431, Arrondissement de Montélimar.
[280] ANF, F11-724, Département du Vaucluse, arrondissement d'Apt.
[281] ANF, F10-256, Département de l'Arno, arrondissement d'Arezzo.
[282] ANF, F10-431, Département des Alpes Maritimes.

Dans le département de Gênes[283], les jeunes plantations connaissent la sciure de cornes, la poudre de laine renouvelée tous les deux ans.
Dans le département de Montenotte[284], on place les chiffons sur les premières petites racines à l'automne, grâce aux pluies, les quantités d'engrais sont de 1/4 du produit espéré, soit pour 48 kilos d'olives, un besoin de 12 kilos d'engrais de chiffons. On suppose, donc, que pour les oliviers qui produisent un baril d'huile, il faut un quintal et quart de chiffons ; on estime que l'engrais nécessaire pour produire un baril coûte à peu près 15 francs. Il est alors intéressant d'évaluer, approximativement, le prix de revient pour une année ordinaire : les autorités préfectorales estimant à 103 600 quintaux de chiffons importés pour fertiliser, chaque quintal ayant une valeur de 12 à 15 francs, le prix total d'achat pour une année ordinaire est donc de 1 243 200 francs.
Dans le département (arrondissement) de Sarzana, l'emploi des engrais est rare, contrairement à ce qui se voit dans la Rivière du Ponent.
Dans le département de Trasimeno, dans le district de Fuligno, on établit des pépinières en utilisant "les décombres mêlés à la terre et à l'engrais de brebis".

Ces données nous montrent clairement que la Ligurie est à la pointe des soins culturaux. La fumure fait partie d'un quotidien cultural qui existe depuis de nombreuses années car des circuits commerciaux en ce sens sont établis depuis longtemps. Il y a là un perfectionnement certain, une organisation structurée que la Corse et l'ensemble des terroirs oléicoles du sud de la France ou bien des terres proches du Latium ne connaissent pas. Ces modes culturaux peu répandus font l'objet d'observations en Corse, mais aussi ailleurs. Ainsi, en 1820, Jaubert, après avoir fait le constat pour le département du Var du manque notoire d'engrais : "quant aux engrais, l'olivier n'en reçoit pour ainsi dire point, il n'y a pas de troupeaux…", se réfère aux méthodes employées en Ligurie : "le fumier dont ils se servent consiste en vieux haillons de draps. Il leur en vient des chargements considérables du Nord. Ils ont pour règle d'en enterrer tous les trois ans, au pied de chaque arbre, un poids égal à celui de l'huile que cet arbre peut produire".
Le 23 février 1811, à Puget Thiniers le sous-préfet Blanqui [285] affirme que : "l'engrais attendrit l'arbre et ainsi il est plus exposé à la gelée".
Dans l'arrondissement de Grosseto[286], d'après le sous-préfet Delle : « on donne peu de soins ».
Techniques pratiquées, hors de Corse : pour le travail du sol, les outils à bras utilisés pour le labour sont l'araire et la charrue.
Concernant les semis, on pratique des amendements avec un peu de litière ; on a recours à l'engrais.
On peut employer d'autres méthodes : l'étrépage qui consiste à récupérer la couche végétale avec quelques centimètres de terre que l'on transporte dans les étables ; le soutrage : les végétaux sont mis à fermenter ; l'écobuage ; enfin, le chaulage qui date vraiment de la fin du XVIII[e] siècle, en France, qui permet de rendre des terres acides cultivables, mais il existe un danger : en excès, il rend les terres stériles ; de plus, le coût étant assez élevé, il est donc réservé aux propriétaires.
D'autres engrais sont utilisés : les cendres (équivalent des potasses, commerce Vosges et Lyon) ; le plâtre : stimulant par excellence du XIX[e] siècle, mis en relief par Benj, les engrais humains[287], les déchets et résidus divers : guano des chauves-souris dans les grottes en Sardaigne et enfin, les engrais chimiques à partir de 1840.
Une loi sur la répression des fraudes date de 1888.

c) Les retenues de terre

On peut citer le défoncement qui était peu pratiqué et l'épierrement qui, dans les terres sèches, est indispensable.

---

283 ANF, F10-431, Département de Gênes.
284 ANF, F10-431, Département de Montenotte.
285 ANF, F10-431, Mémoire sur les oliviers et orangers des Alpes Maritimes.
286 ANF, F10-276, Arrondissement de Grosseto.
287 *Ibidem.*, p. 109-110.

En Corse, cette activité de l'épierrement était très répandue sous le vocable de *maceghja* qui est l'équivalent des *chapas* dans la garrigue languedocienne. On rencontre, en effet, une multitude de tas de pierres de taille réduite de 1 à 10 m3 alors que dans le Languedoc certains tas pourraient atteindre plusieurs centaines de m3 selon Martin Clément[288].
L'épierrement était très souvent réemployé sur place pour constituer les murets, les talus des terrasses.
En Balagne, la réalisation d'un amas de pierres au pied de ces arbres est la seule culture pratiquée ; nous pouvons le voir à Sant' Antonino et à Costa dans le canton de San Angelo.
Dans le Nebbio, la construction de murettes capables de retenir la terre arable est mentionnée dans de nombreuses communes ; cette pratique, répandue dans les zones de coteaux du Nebbio, consiste à créer de véritables enceintes individuelles ou bien des planches de culture plus vastes concernant des groupes d'oliviers.

Lieu-dit Puraghjola à Santu Petru di Tenda - Murettes (photos-personnelles).

Lieu-dit Teghieto à Santu Petru di Tenda – planches de cultures.

[288] Martin Clément, *La guarigue et ses hommes. Une société traditionnelle.* Montpellier, Espace Sud Editions. 1996, p. 175.

À Crocicchia, dans le canton de Casacconi, il est courant de construire des murettes pour la culture olivicole.
Dans le canton de Rostino, il est indiqué pour la communauté de Frasso que des élévations de murets sont pratiquées afin de retenir la terre fertile : "*si fà morella al piede*".
Sur le Causse de Bonifacio, il a été utilisé dans la réalisation de hauts murs servant à se prémunir des rafales de vent, comme le confirme J. Lemeunier[289] des quantités de pierres pour réaliser des murs : des *tramizi* ont été dressés ; « Ces murs sont parfois si épais qu'ils comportent *una cella*[290], enfoncement profond pouvant servir d'abri pour se protéger des intempéries », « l'action combinée des eaux de pluies et du vent menaçant de dénuder les terrains de forte pente, de déchausser et finalement d'arracher les oliviers qui s'étaient accrochés là ».
Avec ces pierres, les cultivateurs ont construit les *scarpi* qui sont des murs de soutènement.
Dans les terrains à faible déclivité, la *scarpa* est un mur bas entourant le pied de l'olivier pour lui conserver un peu de terre alors que dans les terrains à forte déclivité, elle est parfois une véritable terrasse afin d'optimiser tout le terrain exploitable.
Enfin, avec ces pierres à profusion, le *Pialincu* a réalisé des *maschetti,* des canalisations, pour irriguer les terres.
L'épierrement se pratiquait aussi dans la constitution d'oliveraies en pleins champs, sur des terres en Corse généralement pauvres.
Ce travail de création des terrasses[291] de culture s'est poursuivi par la réalisation de terrasses que nous qualifierons « d'individuelles ». En effet, les oliviers ont reçu l'appui de murets : *murette, muragliette,* véritables petits amas de pierres, sorte de tours défensives pour retenir la maigre terre sur un espace réduit individualisé dont la surface peut varier de 5 m2 à 35 m2 pour des oliviers de grande taille.
L'analyse d'Antoine Casanova doit être nuancée ; la construction de murettes est donc clairement indiquée dans d'autres cantons que ceux de Calenzana en Balagne et de Campitello.

d) L'irrigation

Le drainage : en Corse, peu de travaux concernant cet aspect de la mise en valeur ont été effectués dans les oliveraies traditionnelles. Nous rencontrons néanmoins quelques exemples de création de fossés d'évacuation pour des oliveraies situées en creux de vallons : il s'agit du territoire d'Olmeto ou bien d'Aregno.
L'irrigation[292] est un enjeu ; elle peut revêtir plusieurs techniques.
En Corse, dans les cas rares d'oliveraies irriguées, on réalisait un simple détournement d'un cours d'eau, en jouant sur la déclivité des terrains : un exemple nous est cité pour les terres en aval du village de Sorio, dans le Nebbio. En revanche, la réalisation des terrasses de culture prenaient en compte le parcours naturel de l'eau : pente, rigoles.
Nous observons, au terme de notre étude, que les vergers d'oliviers sont rarement irrigués. Certes, quelques arbres plantés au cœur de zones ou de terrasses jardinées pouvaient bénéficier d'un arrosage indirect. Contrairement au châtaignier qui, dans de nombreux endroits de l'île, bénéficie d'une irrigation pensée, contrôlée et à dessein pour le développement de la

---

289 J. Lemeunier, *op. cit., Bonifacio.*
290 *Ibidem,* p. 82. Nom emprunté au latin signifiant abri, remise champêtre.
291 Emilio Sereni, *op.cit.*, *"Storia"* p.136. L'érosion se développe car on suit toujours la pente. Le déboisement inconsidéré constitue d'ailleurs, en lui-même, un agent de dégradation du paysage montagneux et une lourde menace pour les terrains des vallées exposées aux effets du désordre hydrologique. Créé dans les bassins fluviaux, phénomène signalé par Léonard De Vinci, Pietro de Crescenzi avait préconisé le travail de la terre, transversalement. Au milieu du XVIe siècle, Léandro Alberti est déjà pleinement conscient de cela dans sa "Description de toute l'Italie", en mettant en exergue le défrichement désastreux. Cette dégradation, déjà avancée dans les Apennins à la Renaissance, ira en s'aggravant au XVIIIe et XIXe siècle, en rendant les montagnes stériles.
292 *Ibidem,* p.64.

châtaigneraie, l'olivier, par sa robustesse, sans doute, exonérait en partie les cultivateurs de cette pratique, ô combien capitale.
Néanmoins, nous avons relevé des témoignages sur l'irrigation dans toutes les régions de l'île, notamment lors de la constitution de pépinières temporaires (Corté, Balagne…) et lors de la constitution de jeunes oliveraies à partir de boutures plantées ; celles-ci bénéficiaient, en effet, d'arrosages individualisés fréquents, la première année de mise en terre[293].
Il faut souligner que nous n'avons jamais rencontré de systèmes sophistiqués comme « une pompe à long balancier »[294], signalée par Arthur Young.
Notons que des tentatives d'irrigation eurent lieu en Provence en 1778. Cependant, tous les oliviers irrigués périrent par le terrible hiver de 1789.
Depuis cette date, les plans d'irrigation des olivaies furent abandonnés.

e) La taille : une pratique courante ?

Dans les réponses des communes à l'Elenco de l'An X, nous rencontrons assez peu de mentions relatives à la taille, néanmoins nous en avons relevé quelques unes.
Dans le district de Corté, sur le territoire de Campi dans le canton de Verde, on rappelle: "*si polisconno li gattivi rami*" ; apparemment, la taille consistant à enlever les branches sèches, âgées, est pratiquée sur des terroirs oléicoles peu développés ; à Chiatra, communauté voisine, il est noté que les oliviers "*si nettano",* c'est-à-dire qu'ils connaissent une taille de régénération. Dans le canton de Serra, à Ampriani, "*si mondano ogni tanto*" ; cette terminologie correspond à une pratique régulière de la taille ; à Moïta, "*si tengono pulite*".
A Alando dans le canton de Mercurio, "*si pulisce i rami*" ; dans le canton de Rostino "*si diccapano*". Une taille est donc réalisée dans ce district.
Ces éléments renvoient à une géographie oléicole spécifique : celle de l'intérieur de l'île de l'arrondissement de Corté ; ainsi, dans plus des deux tiers des cantons de l'arrondissement, la taille est connue, qu'elle soit de régénération, de fructification ou de reprise ; nous ne pouvons pas les distinguer ; cependant, l'emploi de vocables distincts implique une certaine typologie. Contrairement à ce qui a pu être affirmé par les recherches les plus récentes, la pratique de la taille n'est pas du tout : "nulle dans les villages de l'arrondissement de Corté". Il nous apparaît que ce centre s'insère parfaitement dans ses limites au mouvement général des autres régions de l'île.
Antoine Casanova fait remarquer qu'elle est très faible dans le Cap Corse ; elle ne serait véritablement répandue que dans les villages des cantons de Borgo, de Bastia, du Nebbio et surtout de Calvi.
Notre enquête nous permet-t-elle d'arriver aux mêmes conclusions ?
Dans le district de Bastia, ce sont les communes des cantons de l'intérieur qui donnent quelques informations.
Dans le canton de Casacconi, sur le territoire de Penta Acquatella, "*si coltivano colla zappa, colla accetta per pulirli è una lunga cura per guandali*".
Dans le canton de Costiera, à Campitello: "*si zappano, si poliscono, si'innestano a pettera*".
Dans le canton de Mariana, sur le territoire de Vignale : "*nettare le ramelle fra dentro tutti l'anni*".
Pour la région du Nebbio, seule la commune de San Gavino di Tenda mentionne: "*tagliendo poco l'alberi*».
A Bastia, "*raremente si potano, recidendosi appena i rami secchi*".
Nous avons peu d'informations pour les versants ouest et est, du Cap Corse.
Concernant la Balagne, les renseignements sont parcellaires : dans le canton de Sant'Angelo, à Sant' Antonino, il est précisé que les soins culturaux consistent uniquement "*a nettare qualchi*

[293] Arrosage de jeunes plants par les femmes portant *a sechja,* en 1870 au lieu-dit C*hioso del Monte* à San Gavino di Tenda.
[294] Arthur Young, *op. cit*, *Voyages en France*, p. 651, Observations dans la commune d'Hyères.

alberi…"et dans le canton du Regino, sur le territoire de la Lavataggio, *"si taglia ogni dui anni il secco*".
Si nous tenons compte uniquement du faible nombre de réponses, nous pouvons conclure que la pratique de la taille est peu répandue. Mais, il faut nuancer cette analyse ; en effet, la conceptualisation même de la pratique est parfois absente ; l'action se fait sans conscience.
La distinction entre taille de formation, de reprise, de fructification, est là, complètement absente ; il s'agit le plus souvent d'élagage de rameaux secs.
À travers cette enquête, nous observons que sont pratiqués différents types de taille : taille de fructification, etc. Cependant, les disparités sont grandes, certains espaces oléicoles sont le théâtre de soins de qualité tandis que d'autres ne font l'objet d'aucune pratique de taille, semble-t-il, à l'instar de ce que nous avons vu en Corse.
Nous ajouterons qu'il existait d'autres modes de taille que nous avons relevé dans le Nebbio, notamment : d'abord, une taille destinée à fournir le feuillage et les jeunes pousses comme complément alimentaire, aux bêtes (caprins, ovins, bovins…), pratiquée par les bergers, désignée sous le vocable : « *fà a frasca* » ; puis, la coupe des branches *scapà* qui consistait à faire du bois de chauffage, permettant aux oliviers de se regénérer tous les 10 ou 15 ans ; enfin, les intempéries, particulièrement les fortes chutes de neige, les grands vents, réalisaient une taille naturelle.

Qu'en est-il en Méditerranée à la même époque ?
En Provence en ce qui concerne la taille, les opinions des hommes de terrain et des agronomes lettrés étaient plus partagées : "en raison de leur forte densité, ils croissaient en hauteur ne portant leurs fruits que vers les sommets". Aussi, vers le milieu du XVIII[e] siècle, se propage dans le terroir, une taille qu'Antoine David, imprimeur de métier, oléiculteur par passion, juge "pour le moins extraordinaire" : alors que traditionnellement on éclaircissait les branches et on ôtait les rameaux secs ; il préconisait une taille en boule à partir du mois d'avril jusqu'à la mi-mai et de rabattre fortement les cimes ; ainsi, les arbres très fortement affaiblis diminuent leurs productions pendant une longue période.
Comme le souligne Patrick Boulanger, cette méthode fut abandonnée, les oléiculteurs recommencèrent à élaguer un an sur deux les branches aux extrémités afin de favoriser la fructification.
Il nous semble opportun de revenir aux enquêtes ministérielles de l'Empire.
Concernant le département de l'Arno, dans l'arrondissement de Florence, la pratique de la taille sévère, c'est-à-dire de régénération, est connue ; cependant, on en connaît aussi les limites, "les laboureurs" sont conscients de la nuisance pour les oliviers ; cette taille sévère, d'après le sous-préfet, La Tour du Pin, est : "le fruit de valeurs raisonnées et non pas de l'ignorance". Une coupe trop forte entraîne une bonne récolte tous les trois ans.
Dans l'arrondissement d'Arezzo, l'administration préfectorale fait état de conclusions dressées sur les pratiques culturales. En effet, on apprend que la méthode de taille usitée est grandement contestée. Ainsi, les cultivateurs, mal instruits, ne gardent que les jeunes pousses et taillent sévèrement les branches près de la tête : "ils ajoutent à ce mal de pratiquer la taille horizontale et ne se donnent pas le soin de la recouvrir de manière que l'air et l'eau n'agissent trop néfastement".
Ces questions ont entraîné des débats et ont eu pour conséquence un changement de méthode pour certains cultivateurs qui ont dû lutter contre l'idée générale et les préjugés.
D'après Amouretti[295], ces périodes de taille ont évolué au cours de l'histoire : les Romains l'envisageaient tous les huit ans ; Pierre de Crescent[296] recommandait le mois de novembre ; en 1809, l'abbé Rozier[297] préconisait deux périodes de taille, soit après les récoltes, fin novembre, soit en mars - avril ; il hésite entre une taille annuelle ou bisannuelle. La taille est un soin très délicat

[295] M-C.Amouretti, *op. cit.*
[296] Pierre de Crescent, *op. cit., Profits champêtres et ruraux.*
[297] Rozier François (l'abbé), *op. cit, Cours complet d'agriculture*… .
_. *Op.cit*., *Démonstrations élémentaires de botanique*,Tome 3, Lyon, Cruyset Fréres, 1788, 580 p .

car de celle-ci dépendent très souvent les récoltes à venir ; en général, les techniques diffèrent d'une région à une autre.
De nombreux articles de Journaux traitent de la taille des oliviers.
Article de la "Gazette Corse " du 10 novembre 1877.
Cet article met en évidence les aléas et les vicissitudes auxquels sont confrontés les cultivateurs d'oliviers ; il met en exergue l'appauvrissement du sol qui rendrait les récoltes moins abondantes et cite les conseils donnés par R.G Vilaire : « en raison de la vigueur de la végétation des oliviers en Corse, la taille doit être adaptée ; il est préconisé la taille en gobelet qui permet de renouveler les oliviers sur 6 années ; la taille doit être soutenue par la culture ; les engrais sont trop rares et d'un transport difficile ; il faut donc compenser par des soins adaptés (nettoyage...) ».
Durant cette période, l'olivier fait l'objet de nombreux articles portant sur des conseils de ce genre.
Figure 63 Annexe 7c- l'Olivier, Gazette Corse du 10 novembre 1877.

Article dans "Le Petit Bastiais" du samedi 5 décembre 1891 : "La défense de l'arbre".
D'après l'auteur, l'olivier comme d'autres essences arbustives a subi la main destructrice de l'homme :

> « Encore quelques années et l'olivier ne comptera plus que de rares représentants ; si l'on veut avoir une idée de ce qui a été sacrifié, on n'a qu'à pénétrer dans les chantiers des marchands de bois de notre ville. Autrefois ils ne livraient que des bûches d'oliviers, aujourd'hui elles sont en minorité elles sont remplacées par du chêne ou d'autres essences ».

Cette réflexion nous amène à faire un double constat : d'une part, l'olivier a fait l'objet sur la place de Bastia, depuis longtemps, de coupes réglées ; toutefois, nous n'avons pas d'autres précisions qui permettent de déterminer s'il s'agit de coupes franches ou bien, de chutes de taille insérée dans un cycle cultural ; d'autre part, la diminution du bois d'oliviers en volume exploité pose la question de la cause réelle : s'agit-il d'une diminution réelle des oliveraies insulaires aux prises de coupes réglées ayant entraîné une raréfaction pure et simple de l'arbre, ou bien, s'agit-il d'une réorientation des sources ligneuses ? Rien n'est moins sûr. Il est très difficile de se faire une opinion.

Le Petit Bastiais « SAMEDI 5 DÉCEMBRE 1891 »
La Défense de L'Arbre
Un médecin de Nice a pris l'initiative de l'organisation d'une Société qui aurait pour objet la protection des arbres. Ce sont les récentes inondations du Midi succédant à une foule d'autres dont on n'a pas oublié les désastres qui ont inspiré la pensée de réunir, dans un effort commun, tous les hommes de bonne volonté qui veulent établir des barrières contre les fléaux qui détruisent en quelques heures le travail de plusieurs années. Ces barrières existaient autrefois, la nature les avait créées, et si, dans son œuvre, tout n'était pas à conserver, puisqu'il fallait faire place aux cultures, il aurait été sage de respecter ce qui constituait pour l'homme une protection contre les tempêtes et les intempéries. Mais l'industrie n'a rien épargné, elle a tout sacrifié en vue d'un profit immédiat, elle a rasé des forêts séculaires, elle a détruit des bois dont la Providence avait orné les terrains les plus rocailleux; elle continue son œuvre dévastatrice, et il n'est que temps d'essayer de sauver ce qui reste et de reconstituer ce qui a été détruit.
Parmi les pays où sévit la rage de l'abattage sans frein ni méthode, figure malheureusement notre Corse. Non seulement nos richesses forestières ont fortement diminué, non seulement nos *makis* disparaissent lambeau par lambeau, mais voilà que les arbres fruitiers eux-mêmes sont détruits.
Encore quelques années et l'olivier ne comptera plus que de rares représentants ; si l'on veut avoir une idée de ce qui a été sacrifié, on n'a qu'à pénétrer dans les chantiers des marchands de bois de notre ville. Autrefois ils ne livraient que des bûches d'olivier, aujourd'hui elles sont en minorité, elles sont remplacées par du chêne ou d'autres essences. On a entendu d'autre part le cri d'alarme poussé dans les régions officielles peu faciles cependant à troubler dans leur quiétude, à propos de la destruction des châtaigniers. L'arbre nourricier de la Corse, celui qui a permis à nos pères de soutenir leurs mémorables et glorieuses luttes contre l'oppresseur génois, l'arbre corse par excellence ne sera bientôt plus qu'un souvenir. L'industrie de la construction qui recherche les planches de châtaignier avait commencé à entamer nos

châtaigneraies, cependant le mal n'était pas encore très grand. Mais la fabrication de l'acide gallique est venue qui a changé le mal en désastre.
Aussi, chaque fois que la pluie se transforme en averses abondantes, même de courte durée, la terra végétale des hauteurs, montagnes, collines, et coteaux, est emportée dans des proportions épouvantables ; quand l'averse se répète dans la même journée ou la même nuit, on voit sur le littoral, à grande distance, la mer prendre une teinte boueuse, jaunâtre. C'est notre terre arable qui va se perdre ainsi dans la Méditerranée. Les vents ne rencontrant plus l'obstacle des forêts qui en atténuaient la violence, prennent des allures de cyclones. Des courants atmosphériques aussi forts qu'irréguliers dans leurs allures, amènent dans la santé publique des perturbations que nos ancêtres avaient ignorées, et l'on cite des localités réputées jadis pour leur bon air où sévissent actuellement les fièvres.
Notre pays devrait donc compter de nombreux adhérents à la Société en formation. Quel est le but de cette Société? Réunir des propriétaires qui prendraient l'engagement de planter un certain nombre d'arbres, qui useraient de toute leur influence pour empêcher les destructions inutiles. Chaque membre de la Société verserait annuellement la minime cotisation de deux francs. Le capital ainsi réuni recevrait un emploi variable suivant son importance.
Il est évident que l'un des premiers soins de la Société serait de faire connaître, par une vulgarisation intense, les dangers que la destruction des arbres crée pour l'agriculture, les richesses et la vie de l'homme. Elle entreprendrait, par exemple, le récit détaillé des inondations passées et des inondations présentes. Elle ferait, pour ainsi dire, toucher du doigt aux plus aveugles la perte immense qui résulte de ces torrents impétueux, de ces eaux débordées. La Société distribuerait des récompenses aux vulgarisateurs de ces vérités, qui auraient obtenu les meilleurs résultats, et au premier rang de ces vulgarisateurs nous plaçons les instituteurs, les ingénieurs agronomes, les propriétaires lettrés.
Il ne faut pas trop compter sur l'État. Son action restera restreinte, tant que la Triple Alliance nous obligera à rester constamment sur pied de guerre, et le moment est encore éloigné où le maigre budget du ministère de l'agriculture prendra les proportions qu'ont actuellement ceux de la marine et de la guerre. L'initiative privée doit donc se saisir de la question ; au débat, son action sera modeste, mais on va loin quand on agit avec conviction et persévérance.
K."

Par ailleurs, l'article relate la création d'une société qui aurait pour objet la protection des arbres, initiative qui revient à un médecin de Nice. Elle a pour but de sensibiliser la population sur les conséquences multiples qu'entraîne une déforestation non maîtrisée. C'est un défi écologique et climatique. L'intérêt, aujourd'hui, pour ces sujets - ô combien incontournables ! - semble avoir été, déjà, très prégnant dans une certaine élite intellectuelle, à cette époque.
Cet article, d'une résonnance très actuelle, est, à plusieurs égards, d'une très grande tenue intellectuelle : l'analyse est pertinente, précise et exonérée d'une emphase journalistique trop souvent présente dans la presse insulaire de ce temps.
Figure 52c Annexe-La Défense de L'Arbre, "Le Petit Bastiais" 05 Décembre 1891.

f) L'enfumage

Une des pratiques employées pour lutter contre les contraintes climatiques, notamment les gelées printanières, consiste à faire du feu dans les parcelles ; il s'agit de l'enfumage réalisé fréquemment dans les vignes, recommandé déjà par Pline[298] et conseillé également au XIX[e] siècle.
D'après Antoine Paillet[299], J.B. Boussingault[300] indique l'enfumage des oliveraies dans les environs d'Avignon.

[298] Pline, (en latin Gaius Plinius Secundus) (23-79 après Jésus-Christ) est un écrivain et naturaliste romain du Ier siècle, auteur d'une monumentale encyclopédie de 37 livres *Historia mundi ou Historia naturalis (Histoire naturelle).*

_. *Morceaux extraits de Pline,* Par Pliny (the Elder.),Pierre-Claude-Bernard Guéroult, édit. Lefèvre et Garnier Fréres, 1845.p.234-270. (Livre numérique Google).

[299] Antoine Paillet, *op.cit. Archéologie de l'Agriculture Moderne,* p. 52.

[300]Jean-.Baptiste Boussingault, *Agronomie chimie agricole et physiologie,* Volume 1, Mallet-Bachelier, imp.libraire, Paris, 1860. (Livre numérique Google).

Cette pratique nous a été relatée pour un seul espace oléicole en Corse : la commune de Lévie, dans le sud de l'île. Il s'agit d'un témoignage, les sources écrites et les Archives relatives à la culture de l'olivier durant notre période d'étude ne mentionnent pas cette pratique.

g) Le labour

Figure 65 : Bœuf de labour au repos à l'ombre d'un olivier.

L'historiographie corse a, dans le domaine de l'agriculture, mis en exergue le peu de soins apportés aux cultures par la main de l'homme. La culture de l'olivier semble avoir été l'illustration parfaite de cette analyse.
Il convient, au-delà de ces prises de position bien tranchées, de distinguer à la lumière d'une documentation élargie, les nuances susceptibles de se manifester. Par ailleurs, il est nécessaire dans cette démarche analytique de comparer les pratiques culturales en Corse avec celles d'autres régions du bassin méditerranéen durant les mêmes périodes historiques.
La pratique du labour nous est renseignée par différents supports informatifs dont le plus important par la diversité de ses informations est l'Elenco de l'an X ; nous avons aussi glané des renseignements utiles dans les mémoires ayant trait à la *Coltivatione* au temps de Gênes, dans des actes notariés, notamment les inventaires après décès, dans les mémoires de l'Intendance Royale française et, au cours du XIX[e] siècle, à travers les enquêtes de l'administration d'État et, surtout, dans de nombreux articles journalistiques de qualité.
L'enquête de 1802[301] : Elenco de l'An X, nous offre un éventail des pratiques sur l'ensemble du Nord de l'île à partir des questions 99 : *« Maniera di piantarli, coltivari ? »* et 115 : *« Frutiffica ogni anno o un'anno si e l'altro no ? »* Nous essaierons de dresser une géographie et une typologie des pratiques culturales.

District de Calvi

En Balagne, les cantons de Montegrosso, de Regino, de Calvi et San Angelo ne nous renseignent pas sur ces pratiques de labour.
En revanche, dans le canton de Paraso, à Ville di Paraso, on apprend que l'essentiel des pratiques culturales réside dans le fait de labourer les pieds d'oliviers tous les deux ans : "*altra coltivazione chè quella di lavorare ogni due anni*" ; à Costa, il est mentionné : *« una maceghia al torno degli alberi è la sola coltura che si usa »* ; à Palasca, il est noté : *« più attenzione* (plus de soins) *perchè il paese è il capo della Balagna ».*
Dans le canton de Montegrosso, il est précisé que le terrain est labouré sur le territoire de Calenzana uniquement.
Nous constatons que nous avons très peu de renseignements sur cette pratique dans la région. Cependant, en raison du développement oléicole de la Balagne, nous pouvons considérer qu'une réponse vaut pour le canton ; la Balagne étant également le territoire où se diffusent les oliviers

[301] A.D.H.C., 6M873.

de manière éparse au milieu des emblavures, la pratique du labourage des terres céréalières contribue à la culture des oliviers.

District de Bastia

Nous pouvons distinguer trois zones : le Nebbio, le Cap Corse et la Castagniccia à laquelle se joindront les autres cantons.

Dans le Nebbio, le canton de Canale ne donne pas de renseignements ; dans les autres cantons, la plupart des communes mentionnent le terme *zappare : Poggio* d'Oletta et Florent : « *si zappano* » ; Murato : **«** *zappati 3 anni / 3 anni* » ; Pieve : « *si zappano e si da la terra ai piedi* »; Santo Pietro di Tenda : « *al piede, la terra si zappa, a motivo che la pioggia penetri di piu in le radice ».* Rapale ne le précise pas, mais indique : « *si coltiva il terreno sotto* ».

Nous n'avons pas d'information pour San Gavino di Tenda.

Nous constatons que la pratique du labour est perçue de manière tout à fait utile ; cependant, le labour n'interviendrait que tous les trois ans, sans doute plus souvent avec un araire. L'emploi du verbe *zappare* correspondrait plus justement au binage des jeunes plantations créées.

Malgré une relative médiocrité du travail de labourage destiné à l'olivier en priorité, il faut remarquer que les sols des oliveraies sont travaillés régulièrement de manière indirecte. Le fait d'être complantés principalement en céréales, les sols sont tous les ans, voire deux fois par an, aérés lors des semailles. Les oliviers bénéficient donc des travaux de la terre dans le domaine de la céréaliculture.

Cette notion de complanter est fondamentale pour comprendre les liens entre les différentes activités agricoles et leurs incidences sur la vie des hommes.

La quasi-totalité des surfaces oléicoles du Nebbio était également destinée à la culture des *Biade*[302].

Le Cap Corse est la région, semble-t-il, la mieux renseignée. Dans le canton de Pietrabugno, près de Bastia, toutes les communes connaissent le labourage, pour Pietrabugno, il a lieu tous les deux ans, mais à San Martino, les oliviers sont labourés ou plutôt binés une fois par an, ce qui y est assez rare ! A Ficarella : *« si zappano ».*

Dans le canton de Seneca, le labourage est également pratiqué dans certaines communes comme Cagnano ; en revanche, d'autres territoires, Barettali par exemple, indiquent qu'il n'y a pas de soins culturaux.

Dans le canton de Sagro, le labourage est réalisé à Brando, mais pas à Sisco.

Dans le canton de Santa Giulia, il est spécifié que les oliviers sont labourés tous les deux ans et ce durant les mois d'avril et de mai ; cette information est capitale car très rare ; en effet, la période de labour ne nous avait été jamais indiquée pour les autres régions de l'île. Olcani où les oliviers sont labourés en avril, confirme cette information.

Dans son ensemble, le Cap Corse est la région qui connaît un degré d'avancement économique et, en même temps, c'est celle qui nous informe avec assez de précisions sur cette pratique culturale qu'est le labour.

A Bastia même, on précise que les oliviers sont labourés tous les trois ans.

Dans le canton de Mariana, sur le territoire de Vignale, les oliviers semblent être labourés et taillés tous les ans.

Dans les cantons de Costiera, au contact de la Castagniccia et des zones de culture du Nebbio et du grand Bastia, en apparence, il y a peu de culture, toutefois, les communes de Volpajola et de Campitello mentionnent que les oliviers sont labourés chaque année comme à San Martino dans le Cap Corse.

À proximité, sur le versant Nord de la Castagniccia, proche de la zone de contact bastiaise, dans le canton castanéicole de Casacconi, on précise que sur le territoire de Monte, les oliviers sont cultivés avec la "*zappa*" ; à Croccichia, on indique que les oliviers sont labourés : "*si lavora il terreno*" ; à Penta Aquatella et à Olmi : "*si coltivano colla zappa*".

En Castagniccia, la réponse : *"Zapparli di trè in trè anni"* est donnée par l'ensemble des villages du canton ; toutefois, une précision apportée par l'officier municipal de Ficaja d'Ampugnani : "les

[302] *Biade* : L'ensemble des céréales.

oliviers bénéficient de labours à l'occasion des semailles", est riche d'enseignements ; ainsi, le complant tient une place fondamentale et les oliviers bénéficient de manière indirecte de soins qui, en définitive, sont plus fréquents qu'il n'y paraît. En effet, très souvent, les renseignements concernant uniquement les oliviers, ne tiennent pas compte de ces soins indirects et les cultivateurs ne prennent pas forcément conscience de cette double action.
Dans les marges de la Castagniccia, dans les cantons de Moriani et de Tavagna, on rencontre des communes où des labours sont effectués tous les deux ans ; la situation culturale est très variable d'une commune à l'autre sur un espace géographique très réduit.
Le canton de Casinca insiste plutôt sur la médiocrité des soins, pourtant, les renseignements en matière céréalière montrent un certain dynamisme à mettre directement en relation avec la pratique du complant très présente dans ce territoire.
On relève une absence de soins dans le canton de Campoloro.
La Castagniccia et le centre de l'île, en général, présentent une diversité de situations en ce qui concerne le labourage. L'absence de renseignements ne signifie pas pour autant absence de pratiques. Le centre de l'île, en général, connaît apparemment peu de soins ; cependant, cette affirmation doit être nuancée car nous trouvons çà et là des isolats de pratiques de labours qui tendent à modifier une perception trop globaliste ; il est impératif de ne pas négliger les pratiques culturales liées à la céréaliculture qui bénéficient directement aux oliviers dans le cadre d'un complant largement généralisé, en particulier sur ces terres ingrates du centre de l'île.

District de Corté

Dans le district de Corté, on note une absence de cette pratique de labour dans les cantons de Vallerustie, Mercurio, Tavignano, Fiumorbo et Sorba.
Le canton du Golo ne nous fournit pas de données exploitables.
Il en est de même pour le canton de Rostino, à l'exception de la commune de Morosaglia qui mentionne : "*zapparli*", sans préciser la fréquence.
Dans le canton d'Alesani, il y a peu de soins, mais les oliviers bénéficient des pratiques liées à la céréaliculture.
Dans le canton de Verde, nous relevons une fréquence des soins sur l'ensemble des communes : les villages de Canale, Chiatra connaissent le labourage.
Les communes de Poggio del vecchio et San Pietro dans le canton de Vecchio, indiquent que les oliviers "*si zappano al piede*".
Dans le canton de Serra, les soins culturaux sont nombreux (taille…), néanmoins, les labours ne sont pas mentionnés.
Depuis l'Antiquité, on a considéré l'olivier comme un arbre qui ne nécessitait pas de grands soins culturaux. Les agronomes et les observateurs du XVIII[e] et du XIX[e] siècle se plaignent généralement de ces travaux réduits. [303]
Le sous-préfet de Bastia, le 17 août 1829, dans ses observations critiques sur les renseignements statistiques fournis par les maires, préconise par exemple pour la totalité des communes du Nebbio de « perfectionner la culture de l'olivier ».
Concernant les labours, les méthodes et les fréquences ont très peu évolué depuis l'Antiquité jusqu'au début du XX[e] siècle, (d'après les témoignages enregistrés auprès des villageois sur les pratiques culturales de la première moitié du XX[e] siècle).
Nous avons donc des situations bien différentes ; nous voyons à la fois se dessiner des caractères communs à une microrégion et une grande disparité au sein même d'une microrégion (canton).

La Corse se démarque-t-elle de du reste de la Méditerranée à cette époque ?

Les pratiques culturales en Corse, très souvent décriées de la part de "voyageurs" frôlant la caricature parfois, doivent être mises en perspective avec la documentation relative à d'autres

[303] M-C Amouretti, *op. cit.*, p. 127.

régions de Méditerranée. Nous nous appuyons pour ce faire sur l'enquête ministérielle[304] des années 1810.
Nous relevons que dans le département de l'Aude, les oliviers, en particulier du complant, ne bénéficiaient pas de labour ni d'autres pratiques culturales. Il en est de même pour les Alpes-Maritimes, les départements de l'Arno, Pistoia … ; dans l'arrondissement de Grosseto, on pratique quelques labours.
Dans le département de Montenotte, on précise qu'il faut labourer les oliviers deux fois par an, au printemps et à l'automne.
Dans l'arrondissement de Porto Maurizio, on mentionne que pour les oliviers, on utilise le soc de la charrue.
Dans la région de Sarzane, on donne peu de soins, les oliviers connaissent le complant.
Dans le département de Trasimeno, il existe peu de soins, également.
Nous avons peu de renseignements pour les Bouches-du-Rhône, Rome...
À travers cette documentation administrative, nous voyons bien que la Corse s'insère complètement dans ces processus méditerranéens de culture.
Columelle[305] préconisait de "labourer le verger deux fois par an et le fouir profondément à la roue à deux dents". L'Italien, Pierre de Crescent[306], écrivait au XIV^e^ siècle : "on doit les labourer" (les oliviers).
Cette analyse caractérise le début du XIX^e^ siècle ; les choses ont évolué rapidement au cours du siècle.
Les labours permettent d'aérer le sol et d'emmagasiner l'humidité *"a motivo che la pioggia penetra in le raddice"*.
En Corse comme dans de nombreux endroits de Méditerranée, le labour est, pour de nombreuses communautés, absent. Quand il est pratiqué, les fréquences sont variables : tous les trois ans, tous les deux ans ou bien une fois par an, les périodes les plus favorables étant les mois d'avril et de mai, mais aussi les mois de *nivôso* (21 décembre - 19 janvier, période de la neige) pour Sant' Angelo.
La réponse de la "Ville di Paraso" nous apprend que pour labourer les oliviers, on utilise des boeufs, attelage traditionnel destiné aussi aux céréales.
Les pratiques ont évolué au cours du XIX^e^ siècle.

Le travail des hommes : concurrents des bêtes ?
Jusqu'au début du XIX^e^ siècle, dans la plupart des terroirs oléicoles et agricoles plus globalement, on pensait que le travail des hommes, c'est à dire le défonçage, le labour à la main posée sur la pioche, était de qualité ; ce labeur effectué à la force du poignet ne pouvait être égalé par les attelages d'animaux ; de plus, la main-d'oeuvre était souvent abondante et coûtait fort peu.
Dans l'île, le travail des *braccianti* était qualifié de *più fine* [307].
Malgré un temps d'exécution bien plus long que celui d'un laboureur avec son attelage composé de *cavalli, sumeri, mule ou boi***,** on préférait choisir les hommes.
Gaspari de Pietralba avait calculé que le piocheur mettait 56 journées pour labourer 1 hectare de terres arables en 2 passages tandis que le laboureur qui effectuait 4 passages de 5jours, en mettait 20.
Le prix de revient d'un piocheur, *zappatore ou zappaiolo,* payé 1,30 francs la journée est de 75 francs, et celui du laboureur à 4 francs la journée, 80 francs.
Quels étaient les animaux de labour pour les oliveraies insulaires ?

---

304 A.N.F., F10-431 : Questionnaire préfectoral 1810.
305 Columelle, *op.cit., De re rustica.*
306 Pierre de Crescent, *op. cit., Profits champêtres et ruraux.*
307 De nombreux témoignages dans l'Elenco de l'An X, à Muro, Rapale, Canari, Volpajola…*Le bœuf de labour dans l'ancienne Provence*, Revue géographique Alpine, N°2, 1957.

Nous observons que pour les petites parcelles (régions de Balagne, Nebbio, Cap Corse, Valinco…), on préférait l'araire tiré par un mulet ou un âne plutôt qu'un attelage de boeufs plus difficilement maniable sur des terrains escarpés.

3. Les menaces qui pèsent sur les oliviers

A l'image de l'olivier dans tout le bassin méditerranéen, essayons de donner quelques étapes de la vie mouvementée de cet arbre en Corse, durant la longue période qui nous préoccupe.

Les menaces subies par les oliviers durant cette période historique sont de quatre ordres : climatiques, parasitaires, animales et humaines. Les menaces humaines sont traitées dans la 3ème partie : l'oléiculture au cœur des tensions multiformes (incendies, oliviers coupés…).

a) Les aléas Climatiques

Malgré la résistance reconnue de l'olivier, celui-ci n'est pas invincible aux assauts de la nature. Les grands froids sont souvent redoutés (le gel).

L'évolution climatique caractérisée par des périodes chaudes au premier millénaire, froides aux XIe et XIIe siècles, puis par une phase glacière de 1550 à 1850 et chaude de 1860 à la moitié du XXe siècle, a marqué l'olivier.

Voyons pour la Corse quelques temps forts climatiques ayant eu des conséquences directes sur l'olivier et ses fruits, de 1560 au lendemain de la première guerre mondiale.

Cette approche historique n'a pas la prétention, ni la volonté de raconter intégralement l'histoire climatique de la région, mais plutôt de montrer à quel point l'histoire de cette culture arbustive est dépendante des conditions climatiques, dans le temps et dans l'espace.

D'après Jean Pagnol[308], les chroniques régionales et locales relatant les grandes froidures ou le gel des cours d'eau, la destruction des arbres, oliviers, vignes, laissent supposer que les hivers de 1408 et 1608 furent particulièrement rigoureux.

Monteggiani, contemporain des événements, relève des années de disette vers 1506, des neiges abondantes en 1517 qui infligèrent des dégâts considérables au bétail et aux cultures.[309]

Ceccaldi constate des inondations catastrophiques en 1545, des destructions dues aux vents en 1549, d'importants incendies dans toute la Corse en 1550.

Cependant ces résultats ne peuvent exclure la Corse du cadre traditionnel méditerranéen d'un relativement bon premier XVIe siècle[310].

L'année 1562 est caractérisée par une forte sécheresse.

La fin du XVIe siècle est généralement décrite comme calamiteuse, c'est le début d'un petit âge glaciaire, entraînant une série d'hivers rudes, gels des blés d'automne, de plants d'oliviers (Cap Corse, Nebbio),[311] mais aussi, une suite d'étés exécrables, vers 1570.

De 1579 à 1587, les récoltes de céréales sont déclarées stériles.[312]

Le 23 octobre 1587[313] requête de l'orateur, Pietro de Casta eu égard à une série d'inondations.

En 1592, « *une grida* » du mois de décembre, interdit toute exportation de vin, hors de l'île du fait de la faiblesse des vendanges du Cap Corse[314] .

---

[308] Jean Pagnol, *L'Olivier*, éditeur Aubanel, 1996, p. 63.
_. *L'huile d'olive,* éditeur Aubanel, 1999, avec Rey-Billeton Lucette.

[309] Antoine-Marie Graziani, Thèse de doctorat, *Les notables bastiais,* Université de la Sorbonne, Paris 1988.

[310] Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire économique et sociale de la France de 1450 à 1660, Paysannerie et croissance,* 1976 ;
_. *Histoire humaine et comparée du climat,* édition Fayard, 2009 ;
_. t.1, *Canicules et glaciers XIIIe-XVIIe siècles,* 2004 ; t.2, *Disettes et révolutions,* 2006 ; t.3, *Le réchauffement de 1860 à nos jours* (avec le concours de Guillaume Sechet, météorologiste), 2009.
_. *Les fluctuations du poids de la dîme »* ouvrage collectif, Paris.

[311] A.D.H.C., 3 E 261 à 3 E 264.

[312] A.D.C.S, Civile governatore, liasse 58.

[313] A.D.C.S, Civile governatore, liasse 116

Les hivers 1608,1615 et 1630 ont été particulièrement rigoureux. Les années 1635,1636 et 1637 ont été des années de faible récolte de raisins.
L'année 1639 fut une année de « *Stretezza* »[315].
Or, il faut se souvenir que c'est durant cette époque-là que les Génois lancèrent leur politique de développement agricole de l'île. Ces mauvaises conditions climatiques vont engendrer de graves conséquences sur celle-ci. Un rapport daté de 1642, note que « Les grandes chaleurs tôt dans la saison ont fait tomber malades, presque tous les travailleurs, obligeant à stopper les travaux de défrichement »[316].
Dans une lettre du 11 janvier 1643, Francesco Maria Giustiniani[317] commissaire aux cultures, nous donne indirectement des renseignements intéressants sur les conséquences négatives des intempéries sur les récoltes d'olives.
« *le longue e stravaganti aque seguite nel tempo aponto delle seminere…Le acque sudette hanno anche levato alla Balagna quasi il terzo dell'annata d'olio laquale era benissimo importo e la grandina ha fatto lo stesso in Nebbio, Casinca, Talcini e altrove ».*
Les pluies diluviennes ont causé des dégâts sur les oliviers en grevant d'un tiers environ la récolte d'huile de l'année en Balagne et la grêle a eu les mêmes conséquences dans le Nebbio, Casinca et autres régions.
Dans une analyse réalisée en 1646, Francesco Maria Giustiniani, rappelle le bilan de l'année 1643 en évoquant cet évènement : « 1643 est une année à la récolte infime en raison des vents violents, de pluies diluviennes et de grêle[318] », *grida* du gouverneur *« Essendo riescito sterile il raccolto di grani particolarmente della ricelle di Nebbio »*, ainsi ces conditions particulièrement mauvaises ayant touché tout le Nebbio, ont affecté les oliviers nouvellement plantés et greffés, très sensibles aux vents violents[319].
Les années de 1690 jusqu'à 1700, furent particulièrement calamiteuses sur le plan climatique. Ce mauvais temps a d'ailleurs eu des conséquences plus importantes sur le vignoble et l'oliveraie.
En 1667, une tempête de grêle entraîne la ruine du Cap Corse et du Nebbio, durant le mois de mai (période de floraison des oliviers). Les mêmes conséquences se retrouvent le 7 novembre 1668, en 1698 et 1699[320].
Ces observations à partir de la documentation de l'administration génoise peuvent être complétées, corroborées ou nuancées, à partir d'autres sources.
Ainsi, nous pouvons nous appuyer sur un document, tout à fait original, constitué par les observations de Teodoro Luiggi, notaire originaire de Belgodere, né vers 1660 et décédé en 1723[321]. A partir de 1691, il se met à décrire le temps qu'il faisait chaque année dans son village et dans les environs jusqu'en 1708.
1691, 1692, 1701, 1703, 1704,1705 et 1706 sont des années de sécheresse ; 1693, 1696, 1699, des années de neige.
Nous retiendrons 6 dates qui concernent les oliviers :
1695 : « grandes neiges au printemps et automne très chaud et sec ; les grandes quantités d'olives en raison de cet automne *estival*, chutèrent et ce fut une très mauvaise récolte ».
1697 : « année de pénurie d'huile qui entraîna une hausse des prix ».
1698 : « hiver rigoureux et gel qui entraîna la perte d'un quart de l'oliveraie en raison des gelées ». « Ce fut un hiver cruel, les oliviers pâtirent et nombreux furent ceux qui eurent de gros dégâts ».

---

314 A.D.C.S, Camerali liasse 85 1-12-1592.
315 F.Pomponi, *Essai sur les notables ruraux en Corse au XVII^e siècle.* Aix-en- Provence, La pensée universitaire, Travaux et Mémoires n°20, 1962, 259 p.
_. *la politique agraire de la République de Gênes en Corse (1570-1630),* p. 108.
316 Fonds Corsica liasse 946, In Francis Pomponi, *Histoire de la Corse,* Paris, 1979.
317 A.S.G., liasse 946.
318 A.D.C.S., Camerali, liasse 79, le 17-08-1646.
319 A.D.C.S., Programme de greffe 1617.
320 A.D.C.S., Camerali liasse 108 du 07-11-1668.
321 A.D.H.C., In revue A Cronica, mai 2002.

1700 : « fut une très bonne année en huile ; il ne neigea jamais cette année-là ».
1702 : « gel qui entraîna la perte d'oliviers et de mauvaises huiles ».
1707 : « tant d'eau que les fleuves emportèrent quelques ponts dans l'île, période de petit âge glaciaire, refroidissement du climat dans le Cap Corse, en Balagne et dans le Nebbio ».
Francis Pomponi cite un document concernant la Balagne où l'hiver rigoureux de 1709 qui toucha tout le Bassin Méditerranéen, causa de grands dégâts dans l'oliveraie. De nombreuses demandes de coupe d'oliviers dans le Nebbio, répertoriées dans les actes notariés de cette période, attestent l'étendue des dommages causés dans le potentiel oléicole.
Des informations sur les conséquences des aléas climatiques sur l'oléiculture nous sont données par l'abbé de Germanes[322] : « l'avantage est que les productions sont abondantes à la suite d'hivers froids ; la récolte en Corse après 1709 fut extraordinairement abondante au contraire du Midi.
Dans certaines parties de l'île, des dommages importants aux oliviers furent causés durant cet épisode de froid, dans l'intérieur de l'île, en Alta Rocca, en Castagniccia et dans le Cortenais ».
Dans les *Ragguagli* du 27 juillet 1764 est rapporté un épisode orageux particulièrement violent : *« una furiosa tempesta si è fatta sentire sui primi dell'andante per tutta la nostra isola ma in un modo particolare si è scaritata sopra questa nostra provincia ».*
Le 3 juillet 1764, vers 14 heures, un violent orage accompagné de foudre tua plusieurs personnes et des animaux. Les vents du Nord ont poussé les nuages qui se sont heurtés aux massifs montagneux provoquant des précipitations surabondantes. Ces masses d'eau, en quelques heures, ont provoqué l'inondation complète des plaines. Les torrents nés soudainement ont tout emporté, des arbres énormes, des murs, des rochers ; apparemment les terres patiemment rapportées sur les terrasses de culture ont été dévastées laissant les rochers nus. La crue des rivières si rapide, si violente aurait emporté la plupart des ports et des moulins.
« Gli ulivi e le vigne che non sono rimaste arenate in alcune parti hanno molto sofferto dalla grandina che vene assai grossa sul principio della tempesta ».
Les récoltes de céréales ont également été anéanties.
Cet épisode climatique a réellement perturbé et accablé les populations.

En 1802, les questions 116 « *quali sono li venti è l'altre circonstanze chè nuocono ad una buona raccolta* » ? (quels sont les vents ou bien d'autres facteurs qui nuisent aux récoltes ?) et 117 : « *Quale sono le malattie che attacano quest'alberi e specialmente il frutto ?* (Quelles sont les maladies qui attaquent cet arbre et plus particulièrement le fruit ?) du questionnaire de l'An X[323] nous apportent des informations sur les agents responsables des mauvaises récoltes d'olives.

[322] L'abbé de Germanes, vicaire général de Rennes, *Histoire des Révolutions de Corse : depuis ses premiers habitants jusqu'à nos jours*, tome 2, Paris, 1771, p. 38.
[323] A.D.H.C., 6M871-872-873, *op.cit.*.

Figure 66 : Carte des vents (1764).[324]

Les vents

La question 116 relative au vent contient en son germe la réponse.

En effet, les vents méridionaux, notamment le *Scirocco*, sont très souvent pointés du doigt pour leur action néfaste, dans de nombreux cantons.

Commençons par la Balagne : dans le canton de Montegrosso, *le Scirocco* est mis à l'index à Cassano ; dans le canton de Paraso, à Belgodère, le *Scirocco* souffle durant la période automnale ; il est mentionné à Novella; il est présent également dans le canton de Sant'Angelo à San Antonino et Santa Reparata, à Corbara, on indique: *« tutti li venti »* comme à Occi dans le canton de Patro; il est sensible à Aregno, Feliceto, Lavatoggio et Catteri dans le canton du Regino; il est signalé aussi dans le canton de Calvi ; certaines communes n'ont pas donné de réponses.

Dans le district de Bastia, il souffle dans le Nebbio : à Murato ; à Oletta et à Poggio d'Oletta, on montre une corrélation entre le *Scirocco* et les fortes chaleurs du mois de septembre ; pour San Gavino di Tenda et Santo Pietro di Tenda, on relève : « *il caldo ecesivo* » durant le mois de septembre ; à Vallecalle et à Farinole, il est responsable des chaleurs de septembre, mais aussi d'octobre: « *il vento Scirocco è il tempo caloroso nelli mesi di settembre è d'ottobre* » ; en revanche, à Rapale,

[324] (1764)- *Costes d'Italie et les Isles de Corse*- -Bellin, Jacques-Nicolas (1703-1772).

Pieve et Sorio, on mentionne le caractère nuisible du *Scirocco*, non pas durant l'automne, mais durant la période de floraison, c'est à dire au printemps ; - cette information est intéressante, il est important de le souligner - .
Dans le canton de Mariana, à Vignale les chaleurs excessives durant le mois de vendemiajo sont dénoncées ; il en est de même pour Lucciana où il est précisé que le *Scirocco* provoque les fortes chaleurs.
A Bastia, nous apprenons que le *« Scirocco ed il caldo in vendemiajo »* sont responsables de l'apparition du ver.
Dans le cap, à Pietrabugno : « *il Mezzogiorno getta l'olive in terra* », il fait tomber les olives, nous remarquons que cette commune lui donne un autre nom; Brando indique des chaleurs inhabituelles pendant les mois d'octobre et novembre ; à Meria et à Cagnano, on craint il *caldo nel mese d'ottobre* » ; à Tomino, on parle du « *Sciloccu* »; à Pino, il est cité parmi d'autres vents ; à Canari, on précise : « *tutti li venti* ».
Dans le canton de Casacconi, on peut relever : le *Scirocco* durant le mois d'octobre à Penta Acquatella ; dans le canton d'Ampugnani, nous pouvons lire : *« i venti meridionali ne i mesi di vendemiajo è brumajo quando li ulivi intrano nel mese di maggio, questi venti è quella circonstanza sono dannose* » ; après donc une floraison au mois de mai, la manifestation de ces vents chauds au cœur de l'automne entraîne fréquemment une chute des fruits ; cette situation se rencontre également dans les communautés voisines de San Gavino d'Ampugnani ; à Pruno, on désigne le *Scirocco* responsable des chaleurs d'automne.
Dans le district de Corté, pour le canton de Serra, il n'y a pas de distinction entre les vents : « *li venti* » ; dans le canton du Golo, est indiqué : « *il Meridionale* », à Castirla ; à Morosaglia, dans le canton de Rostino, les vents sont identifiés en fonction des dommages occasionnés : « *il Sciroccale colpisce il frutto, il Grego colpisce l'albero* » ; ainsi, les vents méridionaux auraient bien une incidence circonscrite aux fruits.
Pour d'autres cantons, en revanche, le rôle du *Scirocco* n'est pas mis en avant : il s'agit des cantons de Canale et Campoloro du district de Bastia ; des cantons du Fiumorbo, Verde, Sorba, Vallerustie, Mercurio, Tavignano du district de Corté.
Curieusement, la géographie du *Scirocco,* appelé aussi *Mezzogiorno* et *Meridionale,* ne tient pas forcément compte des contraintes territoriales. Cependant, la majorité des propos signale le caractère néfaste des vents chauds durant l'automne, responsables de nombreuses chutes de fruits précocement, en relation directe avec le développement considérable des pontes de *Dacus Oléa*, dans cette période ; ces conditions climatiques sont propices à la présence importante de fruits véreux.
Il faut rappeler que ce caractère nuisible est indiqué pour trois communes du Nebbio au printemps, pendant la période de floraison.
Dans le registre des impacts causés par les forces éoliennes, il convient aussi d'étudier le rôle d'autres vents que subit la Corse, en raison de son caractère insulaire. En effet, la Corse est fortement exposée, notamment dans les territoires du Cap et du Causse Bonifacien.
Parmi ces vents, le *Libeccio*, vent puissant du sud-ouest, semble occasionner des dégâts sur les oliviers.
Le Cap Corse est le théatre privilégié des affres du *Libeccio* qui jette les olives à terre notamment à Meria, Luri, Cagnano et Pino.
Il sévit, également, dans le Nebbio, à Murato et Farinole ; en Balagne, à Pigna et à Avapessa ; dans le canton de la Porta, à Casalta.
Dans le district de Corté, il est mentionné dans le canton de Verde à Campi et à Pietra di Verde et dans le canton de Fiumorbo, à Prunelli et à Ventiseri ; le *Libeccio* est jugé nuisible à Erbajolo, dans le canton de Tavignano et dans le canton de Sorba, on souligne le caractère néfaste du *Libeccio*, surtout pendant l'été *« i sulleoni ».*

Ce vent n'est pas indiqué dans les cantons de Costiera, de Moriani, de Tavagna et de Casinca du district de Bastia; de Caccia, d' Alesani, Rostino, Vallerustie, Orezza, du Golo, Sorba, Mercurio et Vecchio, du district de Corté.

Le *Levante* est un vent humide qui se manifeste quand l'arbre est en fleur ; il est connu à Rapale, Pieve, Sorio et Poggio d'Oletta dans le Nebbio ; à Novella et à Avapessa, en Balagne ; à Soveria et à Prato, dans le canton du Golo.

Le *Ponente,* vent d'ouest opposé au *Levante*, souffle à Calvi, Moncale, Novella et Avapessa en Balagne, à Pino dans le Cap ; à Chiatra dans le canton de Verde et à Ampriani dans le canton Serra.

Le *Greco*, vent d'est, est mentionné Rapale, Pieve, Sorio, San Gavino et Santo Pietro dans le Nebbio ; à Novella en Balagne ; à Porri et à Vescovato dans le canton de Casinca , à Casalta dans le canton d'Ampugnani, à Volpajola dans le canton de Costiera et à Ortiporio dans le canton de Casacconi dans le district de Bastia ; à Castineta dans le canton de Rostino et à Pietra di Verde dans le canton de Verde dans le district de Corté.

Le *Maestro* (Mistral) est craint à Tomino dans le canton de Capo Bianco.

Nous pouvons citer aussi la *Tramontana* à Rapale, Pieve et Sorio dans le Nebbio ; à Campitello dans le canton de Costiera, à Penta Acquatella et à Ortiporio dans le canton de Casacconi et le *Gregale* à Barrettali dans le canton Seneca.

Globalement, tous les vents, à des périodes différentes, sont source de problèmes pour l'olivier, selon l'intensité avec laquelle ils s'expriment : le *Scirocco,* le *Levante* et le *Greco* durant la floraison et le *Libeccio,* le *Ponente* et le *Greco* pendant le temps de maturation ; les vents abîment les arbres lorsqu'ils soufflent en tempête. Partout, on craint leur excès.

L'olivier est un arbre résistant, mais soumis aux caprices du temps.

D'autres causes climatiques naturelles peuvent avoir des conséquences sur l'olivier, parfois liées aux vents, mais pas toujours. Le froid, le gel, l'humidité, les chaleurs excessives sont des sources de stérilité pour l'oléiculture.

Voyons un peu comment cela se traduit. Avons-nous des différences régionales?

En Balagne, à Cassano, on craint le gel et, à Moncale et Calenzana, on note la chaleur humide au début de l'automne ; à Corbara, San Antonino et Santa Reparata, suivant les mois, le gel et les chaleurs humides sont néfastes, à Pigna, on indique le gel ; à Costa, on mentionne le gel et à Novella, la chaleur ; à Occi, on cite *le ruggiade d'ottobre.*

Dans le district de Bastia, on redoute aussi le froid, les chaleurs d'automne, la brume et les pluies de printemps.

Dans le Nebbio, la brume de printemps et les chaleurs d'automne sont les principales causes d'une mauvaise récolte ; à Farinole et à St Florent, on craint également les pluies de février ou d'été ; pour le canton de Canale, c'est le gel qui est dangereux pour l'arbre et les pluies d'été pour les fruits.

Dans le canton de Mariana, Lucciana parle de chaleur alors que Furiani mentionne le gel et le froid et Vignale *« la gialatina ».*

Bastia indique les chaleurs de l'automne.

Dans le Cap, il est mentionné pour Olcani le gel, pour Brando la chaleur en octobre, pour Nonza et Canari le gel et la chaleur de l'automne ; nous retrouvons les mêmes renseignements : gel et chaleur, pour Luri, Cagnano et Meria ; à Pino, on cite la *nebbia.*

Dans les cantons de l'intérieur, le gel et la neige sont souvent mentionnés.

Dans le canton de Costiera , Scolca indique : « *la seccita e il gran calore nel mese di vendemaio e brumaio »*, Lento : *« il gelo »,* Volpajola : *« le freddure d'inverno ».*

Le canton d'Ampugnani précise « *il gran freddu* », le gel est à redouter au mois de mars à Pruno.

Le canton de Casacconi mentionne les pluies d'octobre pour Monte, le gel pour Ortiporio, la neige pour Croccichia et Penta Acquatella, la chaleur et le froid pour Olmi et Prunelli di Casacconi.

A Vescovato, dans le canton de Casinca, ce sont les pluies estivales et celles de décembre qui peuvent avoir, soit un effet très bénéfique, soit très néfaste.
A Talasani, dans le canton de Tavagna, on retrouve les pluies durant le mois de *pratile* et les grandes chaleurs durant le mois de *Vendémiajo ;* à Taglio, ce sont le « *nebbie di l'autunno ».* Dans le canton de Campoloro, on peut relever les chaleurs d'automne et la *nebbia.*
Dans le district de Corté, on craint le gel, les brumes et la sécheresse.
A Pastoreccia, dans le canton de Rostino, on rappelle la présence de la neige sur les montagnes.
A Alando et Santa Lucia di Mercurio, dans le canton de Mercurio, on cite les grands froids. A Campi dans le canton de Verde, les périodes de sécheresse néfastes pour l'olivier et la neige sont mises en avant.
Dans le canton de Serra, à Ampriani, les dégâts causés par les brumes et par le gel sur les arbres sont soulignés.
A Castirla dans le canton du Golo, on craint le gel.
Dans le canton de Vecchio, à Campo Vecchio, on redoute les brumes lorsque les oliviers sont en fleur et les froidures pour les arbres, à Poggio del Vecchio et à San Pietro, on appréhende les chaleurs durant le mois d'octobre.
A Poggio di Nazza, dans le canton de Sorba, les automnes trop chauds. Erbajolo, dans le canton de Tavignano, évoque la stérilité de l'air…
D'une façon générale, on redoute les excès climatiques et en particulier les grands froids dans les zones sujettes aux hivers rigoureux, c'est-à-dire à l'intérieur des terres, mais on craint aussi les périodes de sécheresses très fréquentes dans l'île. Un élément revient souvent, c'est l'automne trop clément qui entraîne des dégâts sur les récoltes et favorise la propagation des insectes et de la mouche de l'olivier, puis, il y a aussi les temps brumeux durant la période de floraison qui anéantissent une bonne pollinisation et, enfin, les précipitations trop abondantes durant des périodes non propices.

Parfois, les réponses à la question 116 contiennent aussi des informations relatives à la questions 117. Il s'agit principalement de certaines communes des districts de Bastia et de Corté.
District de Bastia
Dans le Nebbio, les réponses sont identiques : *« il verme »* avec une précision pour Oletta : *« un insetto, il verme che attaca il frutto, lo guasta e lo fa cadere imaturo »(* un insecte, le ver qui attaque le fruit, le gâte et le fait tomber immature) .
Dans le Cap Corse, les communes citent le ver, mais certaines apportent des éléments nouveaux : dans le canton de Seneca, à Meria, les attaques de vers sont signalées surtout au mois d'octobre et non plus en plein été ; à Luri, sont dénoncées aussi les gelées et le ver ; à Cagnano, pour la première fois, une maladie appelée *"lupa"* est mentionnée par les habitants de la région, qui font bien la distinction avec le ver ; à Sisco, on précise que la *lupa* s'attaque à l'arbre ; à Barrettali, on pense que le ver a des conséquences sur la qualité de l'huile ; dans le canton de Santa Giulia, à Canari, on précise que si les oliviers ne sont pas bien cultivés, les racines se dessèchent et pourrissent ; le ver attaque au mois d'octobre.
Bastia met en cause le ver en indiquant que les chaleurs et le scirocco durant le mois de *Vendemajo* provoquent l'augmentation des vers.
Dans le canton de Mariana, les vents de tramontane accompagnés de neiges font geler les troncs d'arbres ; les vers sont toujours cités ; à Furiani, sont évoqués les vers durant le mois de *Brunajo* et les gelées et les froids excessifs dans chacune des deux réponses.
A Lento, dans le canton de Costiera, , nous avons une information chronologique "*poco ancora si connosca le maladie di questa albero*" ; il faut mettre en lien cette affirmation avec un développement récent de l'oléiculture dans ces zones ; néanmoins, l'officier municipal met en avant les causes connues ailleurs : les gelées et le ver ; à Volpajola, "*le freddure d'inverno fanno secchiare i piedi delli olivi* ", et des attaques de vers durant le mois d'octobre.
Dans le canton de Casacconi, les réponses sont identiques avec, toutefois, pour Penta Acquatella, une petite précision : "*una certa speccia di verme*" ;

En réalité, derrière la responsabilité indirecte de ces vents chauds, l'attaque des olives est due au ver déposé par une mouche : le *Dacus Olea.*
A San Giuliano, dans le canton de Campoloro, "un petit ver attaque les olives durant le mois de *fruttedoro* avec les chaleurs" ; à Valle di Cervioni, est mentionné le *losino.* Dans le canton d'Ampugnani, la nocivité des grands froids est mise en avant, par exemple : la réponse de la Porta ou de San Gavino d'Ampugnani : "*il gran freddo*", et à Pruno les gels : "gelées durant le mois de mars", cette dernière communauté parle aussi "*del verme nel frutto*" .
Nous n'avons pas de réponse pour les cantons de Casinca et Moriani.
District de Corté
A Campo Vecchio dans le canton de Vecchio, on craint pour les arbres *le freddure*, les gelées, et pour les fruits *il verme.*
Dans le canton de Rostino, sur le territoire de Morosaglia, est mentionné : "*il sciroccale infetta il frutto*".
Dans le canton de Serra, à Ampriani, on indique également que le fruit est attaqué par le ver, on parle de « feu » ; dans le canton de Verde, la communauté de Campi avance la responsabilité des chutes de neige.
On note une absence de réponses dans les cantons de Vallerustie, Sorba, Mercurio et dans le canton de Tavignano, d' Alesani et d'Orezza.
Globalement, dans les territoires de montagne, on relève, un peu partout, les atteintes des arbres et des fruits.

Nous constatons donc que le mal principal qui touche les oliviers est provoqué par ces vers. Cependant, nous n'avons pas d'informations sur ce ver et sur son développement. Il semblerait qu'à cette époque (1800 - 1802), les contemporains ne connaissaient pas le *Dacus.* Par ailleurs, on signale sur le territoire de deux communautés du Cap Corse, uniquement, la maladie "*a lupa*" qui cause des dommages aux arbres et non aux fruits.

Nous avons recueilli d'autres sources relatives au climat et à ses conséquences sur les récoltes : froid, pluie, sécheresse… à partir de 1820.
Le gel de 1820 eut pour Balagne des conséquences désastreuses : longue période de pénurie et de très mauvaises récoltes suivirent pendant quinze ans ; le rapport dressé par le Sous-Préfet de l'arrondissement de Calvi en 1834 est négatif.[325] « Les pertes les plus considérables que la Balagne a éprouvé, proviennent des mauvaises récoltes qui se succèdent les unes aux autres et affligent nos communes rurales ».
L'abbé Antonio Bartoli[326] de Monticello a relaté les faits marquants de sa vie d'exploitant agricole, notamment les aléas climatiques responsables des mauvaises récoltes, en dressant un bilan pour chaque année, de 1815 à 1847. Nous avons donc relevé les informations relatives à l'oléiculture.
« 1815 : cette année-là, la neige est tombée en telle abondance qu'elle a provoquée de sérieux dégâts aux oliviers de notre commune, avec des pertes évaluées à 1/8. Sur la commune de Regino, au lieu-dit « Santa Andria », les pertes s'élevèrent au 1/3. Dans certaines vignes, la moitié des sarments furent cassés ».
1822 : « cette même année je récoltai peu d'huile : (90 pressées) et j'en obtins quatre charges et demie. Généralement je faisais 104 pressées ».
En 1824, « la sécheresse fut encore plus grande que l'année précédente. Il n'a jamais plu de tout l'hiver. Mais au printemps, le mois d'avril fut pluvieux cette année-là. Les oliviers étaient chargés. L'été fut sec, sans une goutte de pluie et l'automne suivant, les olives tombèrent à terre complètement sèches, et ce, dans tout le canton.
Les olives se pressèrent avec un faible rendement.
Cette année-là on commença à utiliser les nouveaux pressoirs à huile importés par des Français de

[325] A.D.C.S., 2N8.
[326] Périodes de disette et d'abondance (1815-1847) ; extrait du registre familial de l'abbé Bartoli (traduit par François Mattéi).

Provence : le précurseur fut Monsieur Vincenti de Palmento, puis on en vit à l'Ile-Rousse et à Monticello où le sgio Pietri fut le premier du village à installer un tel pressoir.
Je fis quand même 3 charges d'huile ».

Le 4 octobre 1826, « le vent fut si fort qu'il cassa plusieurs oliviers ».

En 1829, « la production d'huile se présentait bien et mes oliviers de Petralata étaient chargés. Hélas, une grande partie des olives chuta aux mois de novembre et décembre. J'ai fait 24 pressées d'olives avec un rendement moyen de deux pinte" par pressée. L'année s'acheva sous d'abondantes chutes de pluie et de neige qui empêchèrent la récolte des olives restantes sur les arbres, et qui se mirent à grossir avec la pluie au cours du printemps ».

En 1830, « durant les mois de janvier et de février il y eut tant de neige et de pluie qu'elles empêchèrent la récolte des olives… ».

« Octobre et novembre furent secs et propices aux cultures. Ainsi les semailles se firent sans perdre la moindre journée de travail. L'année d'huile fut bonne. Après les neiges de janvier et février, les olives restèrent bien accrochées et ne tombèrent qu'au printemps avec un rendement de 8 pinte et plus, tout compris avec les grignons ».

En mai 1831, « suite à deux jours de pluie continue, les fleurs de nouaison des oliviers tombèrent. Les vignes étaient également chargées et surtout celle que j'avais plantée dans les Pozzatelli. Malgré la pluie, les fruits ont tenu, pour la plus grande part.. .Les olives étaient en parfait état aux mois d'août et septembre, quoiqu'une bonne partie tombât au cours de ce dernier mois. Bien que les oliviers aient conservé plus de la moitié de leurs fruits, les grandes chaleurs des trois derniers jours de septembre. de tout le mois d'octobre et d'une grande partie de novembre, sans une goutte de pluie, ruinèrent la récolte. La majeure partie des olives tomba vers la fin octobre début novembre. Malgré leur chute soudaine, je réalisais un rendement de 3 pinte à 3,5 pinte, allant parfois jusqu'à 4 la pressée qui ordinairement était de 13 décalitres'. Ce fut une année plutôt riche par le rendement et les grignons16 obtenus. J'obtins cette année-là 72 pressées d'olives qui me donnèrent 6 charges d'huile avec un rendement de 8 pinte.
L'huile se vendit autour de 62 à 65 francs jusqu'à 68 francs la charge. Les grignons valaient 2 sous pris au pressoir et 2,5 sous jusqu'aux fabriques de lavage, à cause des frais de transport. J'en eus 399 décalitres ».

En 1832, « ce fut la pluie des 15 et 16 novembre qui mouilla convenablement la terre. Les olives que la sécheresse n'avait pas encore jetées à terre se ravivèrent grâce à elle ; elles étaient petites et violacées, de la grosseur d'un plomb de chevrotines. L'année s'acheva ainsi avec peu de récolte d'olives au cours des mois de novembre et décembre ».

« Les mois de janvier et de février de l'année 1833 se passèrent sans que les olives restantes soient tombées. Je compris, dès le 18 février, que la plus grande partie était tombée à l'automne précédent… . J'obtins 22 frante, comme suit : 3 frante en novembre, 13 en décembre et 6 en janvier. Autant que je m'en souvienne, je peux dire n'avoir jamais vu auparavant aussi peu d'olives tomber que cette année-là. À la mi-février, j'avais des oliviers à Petralata qui étaient chargés d'olives blanches et violettes. Mars et avril furent pluvieux. Il en fut de même toute l'année et surtout en été : juin, juillet, août et septembre. Il pleuvait ou il faisait froid, comme cela arrive rarement en août et septembre. Le mois d'août se termina par le passage des olives au pressoir français et je fis 43 pressées et 6 à 7 charges d'huile, la majeure partie vendue à 70 francs la oharge ».

« Au cours de l'été, il tomba tellement d'eau, presque chaque semaine, qu'on peut qualifier cette année d'exceptionnelle. Les 19 et 20 septembre, particulièrement, il plut tant que l'eau lava les collines, inonda une grande partie des vignes et ravina les routes comme une coulée d'alluvions. Il plut aussi durant l'automne jusqu'à novembre et décembre. Puis l'année se termina sous les coups de butoir de vents violents ».

« En 1834, récolte dérisoire ».

En 1835, « les pluies furent fréquentes, il plut tous les mois. On ne ramassa pas d'olives en octobre. À la mi-novembre, elles étaient blanches et violettes et elles rendirent toutes 2 ou 3 pinte, car gorgées de pluie à l'automne, elles éclatèrent ».

L'année 1836, « abondance d'huile ».

L'année 1839 « promettait une bonne récolte d'olives. Elles se sont bien conservées jusqu'au début octobre… L'été fut sec. Puis les fortes chaleurs et le sirocco sont revenus jusqu'à la mi-novembre. À cette date-là, toutes les olives furent ramassées sur la commune de Santa-Reparata. Les oliviers sont plus chargés ici et ils sont meilleurs ».

L'année 1840 « commença avec des journées paisibles et si belles qu'on se serait cru au printemps et

non en hiver. Le soir du 13 décembre, il se leva un vent du Levant si terrible qu'il fit beaucoup de dégâts chez maints propriétaires : 60 charges de bois d'oliviers. chez moi ».

En 1841, « l'été fut sec. La production d'huile apparut comme abondante. Mais les olives tombèrent presque toutes durant les mois de novembre et de décembre et nous eûmes une récolte à hauteur de la moitié des années précédentes ».

En 1845, « durant les mois d'automne, nous eûmes très peu d'eau et des chaleurs excessives ont diminué la récolte d'huile ».

En 1847, « les oliviers accusèrent le coup ».

Pour l'année 1852, M. Savelli, juge de paix à l'Île-Rousse, souligne l'action désastreuse des gelées du mois d'avril dans le canton : « le printemps a commencé en février et s'est arrêté en avril ». Il y a beaucoup de neige ; les conséquences sont terribles pour les blés.

L'année 1861 : « l'ouragan du mois de février 1861 a causé des pertes considérables à toutes les communes » ; nous citerons quelques exemples : Catteri 30 000 francs ; Pigna : 20 000 francs ; Corbara : 25 000francs.[327]

L'année 1870 fut également une année de gel : « froid constant pendant décembre et janvier ; certains oliviers périrent jusqu'aux racines »[328].

Durant le mois de décembre 1879, le froid a sévi et l'hiver 1880, surtout durant le mois de janvier 1880. Les températures négatives continuèrent de frapper l'île au début du printemps 1880, au moment où la végétation repart. Il est temps de constater les dégâts, les morsures du froid hivernal. Nous pouvons, en effet, relever de nombreuses déclarations : celle du maire de Speloncato, le 9 avril 1880 : « les froids de novembre et décembre derniers ont été tellement excessifs que les olives ont gelé et partout la récolte est presque entièrement compromise » ; du maire de Muro : « elles étaient abondantes et se sont gelées en très grande partie », d'autres également, pour les territoires de Feliceto, de Lunghignano le 7 avril, et d'Avapessa.

Les inquiétudes portent sur la récolte à venir, aussi bien sur la quantité de fruits que sur la qualité. Le maire de Speloncato pense que les conséquences économiques sont très importantes en raison du poids que représente encore à cette date la production d'huile : « qui ne peut se chiffrer que par des centaines de milliers de francs » ; le maire de Muro, Lanfranchi, estime, sans exagération, la perte à près de 1 000 000 de francs pour le seul canton de Muro.

A Zilia, on affirme le 9 avril 1880 que les arbres aussi ont souffert ; à Montemaggiore, le 4 avril 1880, on précise : « les oliviers sont les arbres qui ont le plus souffert ». Ce constat est établi, également, à Île-Rousse, Calenzana et Monticello.

La sècheresse a suivi l'hiver 1880.

Le 2 août 1882, le président de la Société d'Agriculture de Calvi, M. Bartoli, rédige deux rapports pour le sous-préfet de l'arrondissement, dans lesquels il précise que "la sécheresse inouïe qui sévit depuis plusieurs mois a anéanti toutes les cultures, les oliviers ne trouvent pas de nourriture suffisante pour garder le peu de fruits, seule la vigne résiste un peu".

En novembre 1882, en raison des violents vents du sud-est et d'ouest, durant tout le mois, beaucoup d'olives sont tombées entraînant une amorce de la cueillette.

En mai 1883 : les oliviers sont en pleine floraison, le 4 juin 1884.

Le bilan du mois de juin 1883 précise que "le printemps ayant subi des vents violents, froids et des pluies abondantes, et que la chaleur et la sécheresse ont succédé. Les oliviers ont beaucoup de vigueur et montrent une grande quantité de fruits bien formés et bien sains".

Il fit une grande chaleur durant l'été de 1884[329].

Le 19 novembre 1884, un état des récoltes est dressé, spécifiant que : "sous l'influence désastreuse des grandes et profondes variations de température du mois d'octobre, les olives qui au commencement de ce même mois faisaient courber les branches sous leur poids et donnaient aux cultivateurs les plus expérimentés la certitude d'une très abondante récolte, ont été presque subitement desséchées et sont

---

[327] A.D.H.C., 1Z93, Doc 61.

[328] Registre des gardes champêtres de San Gavino di Tenda- 1871- mois de mars.

[329] A.D.H.C., 1Z92, Etat des récoltes 1884.

tombées quelques jours après avoir donné les dernières illusions aux propriétaires ; aussi, l'arrondissement aura-t-il à peine l'huile pour sa consommation annuelle".
le 19 juillet 1887, un déluge de grêle a subitement ravagé les propriétés de Novella avec des pertes considérables ; une demande d'indemnisation est demandée.

Cette année 1901, les grandes chutes de neige, le vent, les gelées, causèrent de grands dégâts aux cultures dans la majorité des communes de Balagne, à l'exception, semble t-il, de des territoires de Manso, Vallica et Galeria, d'après les déclarations étudiées.
L'évaluation des dégâts peut aller de 1000 francs pour la commune de Nessa à 65000 francs pour Speloncato.

Tableau 152 : Etat des pertes, 1901 pour Ville di Paraso, A.D.H.C., 1Z93.

Département de la Corse, Arrondissement à Calvi, Commune de Ville di Paraso.
Etat des pertes causées aux cédratiers, aux oliviers et tous autres arbres fruitiers, pendant le mois de janvier 1901 par la neige, la pluie et le froid.

N° ordre	*Article à la matrice*	*Noms et Prénoms des perdants*	*Domicile*	*Revenu*	*Montant des pertes*	*Nature des pertes*	*Observ.*
1	27	Ambrosini Bonaventure	Speloncato	195,65	700	Arbre fruitiers	
2	35	Antonetti, Dominique, avocat	Id.	231,61	400	Id.	
3	298	Arrighi, Angèle	Id.	336,91	1000	Id.	
4	39	Baccellieri, Françoic Jean	Ville	53,46	1200	Cédratiers	
5	41	Baccellieri, Jean Françoic	Id.	1123,40	200	Id.	
6	42	Baccellieri, Marc Antoine	Id.	118,23	600	Oliviers	
7	47	Bartoli, Antoine Georges	Occhiatana	96,55	400	Id.	
8	46	Bartoli, Jacques Antoine	Id.	106,69	200	Id.	
9	57	Capinielli, Antoine (héritiers)	Speloncato	203,94	400	Cédratiers	
10	59	Capinielli, Nicola	Id.	119,88	200	Arbres fruitiers	
11	60	Carli, Jacques François médecin	Id.	148,29	500	Cédratiers	
12	63	Carli, Romulus François Jos.	Id.	95,47	300	Id.	
13	78	Césari, César	Ville	122,80	600	Vigne,Oliviers	
14	84	Colombani, Antoine François	Pioggiola	57,51	150	Cédratiers	
15	92	Colombani, Joseph	Id.	227,17	800	Id.	
16	113	Costa François	Costa	204,17	700	Oliviers	
17	115	Costa Michel Ange	Costa	143,03	300	Id.	
18	116	Costa, Orsoline	Id.	67,53	150	Id.	
19	137	Filippi, Dominique Louis	Ville	177,17	300	Cédratiers	
20	141	Filippi, Eugène	Id.	97,63	200	Oliviers	
21	147	Filippi,Grégoire	Id.	338,25	900	Cédratiers	
22	149	Filippi, Jean Fraçois	Id.	332,02	700	Oliviers	
23	160	Filippi, Luigi François	Id.	2019,98	2000	Cédratiers	
24	163	Filippi, Jacques François, sœur	Id.	378,91	700	Oliviers	
25	168	Filippi, Pierre Louis	Id.	92,71	200	Cédratiers	
26	169	Filippi, Saladini Ignace Fçois	Id.	381,02	700	Cédratiers	
27	171	Floch, Ange Louis avocat	Lumio	208,49	300	Oliviers	
28	179	Giamarchi, Joseph Augustin	Ville	107,20	150	Oliviers	
29	181	Giocanti, Ignace François	Speloncato	449,58	700	cédratiers	
30	187	Giocanti, Jacques Fçois mulini	Speloncato	163,37	500	Arbres fruitiers	
31	401	Giocanti, François	Id.	168,76	400	Oliviers	
32	201	Grimaldi, Paul André feu Anto	Id.	375,33	800	Id.	

N° ordre	*Article à la matrice*	*Noms et Prénoms des perdants*	*Domicile*	*Revenu*	*Montant des pertes*	*Nature des pertes*	*Observ.*
33	249	Luigi, Dominique André	Ville	180,32	200	Id.	
34	260	Luzi, François Marie	Speloncato	241,70	500	Cédratiers	
35	263	Malaspina, Ant Marc	Speloncato	138,76	400	Oliviers	
36	266	Mancini, Roch Lucien	Costa	256,57	400	Id.	
37	273	Mariotti, Ange François	Ville	418,77	700	Id.	
38	288	Mariotti, Jean Augustin	Id.	416,25	700	Id.	
39	318	Paoli, Antoine Desservant	Féliceto	177,83	300	Id.	
40	319	Paoli, Ant.frères et soeurs prêtre	Ville	213,87	300	Id.	
41	350	Salvi, Sébastien	Ste Reparata	707,95	1500	Oliviers, Citronniers	
42	354	Sartori, Grégoire	Ville	138,11	700	Cédratiers	
43	368	Savelli, Luc Jean	Id.	391,69	700	Oliviers	
44	359	Savelli, Brigite et sœurs	Spelocato	134,99	500	Cédratiers	
45	385	Simonetti-Malaspina, Bonaventur	Ville	988,63	1500	Oliviers, cédratiers	
46	386	Simonetti-Malaspina, Don Pierre	Id.	1426,47	3000	Id.	
47	388	Simonetti-Malaspina, Ignace	Id.	1251,99	4500	Id.	
48	397	Tomasini, Ant. François	Id.	58,57	200	Cédratiers	
49	398	Simonetti, Joseph	Id.	33,21	200	Id.	
Total Général					**32 250**		

Figure 67 Annexe 8b : Etat des pertes en 1901 pour Ville di Paraso. A.D.H.C., 1Z93.

Cet état nous montre que pour Ville de Paraso, les cultures qui ont subi les plus graves dommages sont celles des oliviers et des cédratiers.
Concernant les oliviers uniquement, nous pouvons observer que la perte la plus importante est de 800 francs sur les propriétés de Paul André Grimaldi, domicilié à Speloncato.
Ce document nous informe donc, sur l'identité des « perdants » et sur leur lieu de résidence, également.
Nous pouvons vérifier que les propriétaires sont, en majorité, des notables de la région que nous avons rencontrés par ailleurs, par exemple : Simonetti Malaspina Don Pierre, Mancini Roch, Filippi Jean François…
Sur 49 plaignants, 84% sont issus de la notabilité balanine du XIX^{e} siècle. En ce qui concerne le lieu d'habitation, seulement 24, soit 50% résident à Ville de Paraso, 14 à Speloncato, 5 à Costa, 1 à Santa Reparata (Salvi Sébastien), 1 à Feliceto (Paoli Antoine, desservant) et 1 à Lumio (Flach Ange Louis, avocat, qui a perdu 300 francs sur les oliviers alors que la parcelle avait un revenu annuel de 208,49 francs.).

Année 1911, les cyclones[330] des 28 et 29 mars : Le maire de la commune de Moncale adresse au sous-préfet de Calvi un courrier relatif au cyclone : « le violent ouragan qui s'est déchaîné dans la nuit du 28 au 29 mars dernier a causé sur le territoire de la commune des dommages considérables ; ces pertes consistent en arbres fruitiers, notamment oliviers et amandiers qui n'étaient couverts par aucune assurance ».
Il a établi une liste nominative des sinistrés avec le montant du préjudice ; 49 personnes sont concernées.

330 A.D.H.C. 1Z93.

Tableau 153 : des Sinistrés après un ouragan, Commune de Moncale, mars 1911, A.D.H.C., 1Z93.

Le Maire de la Commune de Moncale à Monsieur le Sous-Préfet, Calvi.

Le violent ouragan qui s'est déchainé, dans la nuit du28 au 29 mars dernier, a causé sur le territoire de cette commune des dommages considérables ; ces pertes consistent en arbres fruitiers notamment d'oliviers et amandiers et autres qui n'étaient couverts par aucune assurance.

J'ai l'honneur de solliciter en faveur des éprouvés ci-après désignés, un secours, dans la proportion de leurs pertes constatées :

N°d'Ordre	*Noms et Prénoms des sinistrés*	*Domicile des sinistrés*	*Montant des pertes déclarées*
1	Alberti Marie Catherine	Moncale	1000,00
2	Alfonsi Joseph	Id.	500,00
3	Ambrosini Pascaline Veuve	Id.	1500,00
4	Ambrosini Jean Baptiste	Id	1500,00
5	Castellani Madeleine Veuve	Id.	500,00
6	Costeggioni Jean Baptiste	Id.	300,00
7	Césarini Jean Lucques	Id.	200,00
8	Césarini Etienne	Id.	200,00
9	Acquaviva Toussaint	Id.	200,00
10	Acquaviva Joseph	Id.	100,00
11	Dary Mathieu	Id.	1000,00
12	Dary Piere Paul	Id.	100,00
13	Fabiani Joseph	Calenzana	Illisible
14	Guidoni Alexis	Moncale	Id.
15	Guidoni Alphonse	Id.	Id.
16	Acquaviva Antoine	Id.	Id.
17	Luciani Don Joseph	Id.	Id.
18	Maraninchi Angeline Veuve	Id.	Id.
19	Maraninchi Jean de Charles	Id.	Id.
20	Maraninchi Jean de Jérome	Id.	Id.
21	Maraninchi Joseph	Id.	Id.
22	Maraninchi Restitude Veuve	Id.	Id.
23	Maraninchi François Louis	Id.	Id.
24	Masconi Pierre	Id.	Id.
25	Manicacci Barthélèmy	Id.	Id.
26	Manicacci Ignace	Id.	Id.
27	Olivieri Martin	Id.	Id.
28	Olivieri Thomas	Calenzana	Id.
29	Cruciani Martin	Id.	Id.
30	Orsini Pierre de Philippe	Moncale	Id.
31	Orsini Don Joseph	Id.	Id.
32	Orsini Michel d'Ambroise	Id.	Id.
33	Orsini Michel de Pierre André	Id.	Id.
34	Orsini Angèle Marie Veuve	Id.	Id.
35	Guerini Roch	Id.	Id.
36	Rossi Joseph	Moncale	200,00
37	Rossi Jean Baptiste	Id.	300,00
38	Rossi Philippe	Id.	200,00

N°d'Ordre	*Noms et Prénoms des sinistrés*	*Domicile des sinistrés*	*Montant des pertes déclarées*
39	Rocca Catherine Veuve	Id.	300,00
40	Rocca Toussaint Veuve	Id.	200,00
41	Negroni Charles	Id.	200,00
42	Maraninchi Pierre d'Ignace	Id.	500,00
43	Spinosi Marcel	Calvi	600,00
44	Sinibaldi Toussaint	Moncale	200,00
45	Maraninchi Elisabeth Veuve	Id.	300,00
46	Orsini Etienne	Id.	200,00
47	Massoni Dominique	Id.	200,00
48	Santini Joseph	Id.	200,00
49	Guerini Paul de Jean Toussaint	Id.	200,00
Moncale le 10 avril 1911. le Maire.			

Figure 68 Annexe 8a :Tableau Commune de Moncale des Sinistrés 1911, _A.D.H.C., 1Z93.

Le 8 avril 1911, le maire d'Avapessa fait le même constat ; 100% des dégâts très importants touchent les oliviers. Il établit un tableau fort instructif quant à la « qualité » des éprouvés qui sont au nombre de 14 dont 11 qui résident sur la commune. Parmi ces plaignants, nous relevons 6 propriétaires : Tomasini Marie Lucie, Tomasini Don Félix, Tomasini Jean Baptiste, Tomasini Gustave Adolphe, Salvadori Antoine Joseph et Paoli Antoine Joseph, 1 instituteur : Suzzoni Auguste, 1 cordonnier, 2 cultivateurs, 3 retraités et 1 négociant habitant Muro : Cangioni Jean.
Le montant des pertes peut aller de 110 francs à 1400 francs.

Tableau 93 : Sinistrés de 1911, Commune d'Avapessa _A.D.H.C., 1Z93.
Liste des personnes qui ont éprouvé des dégâts.

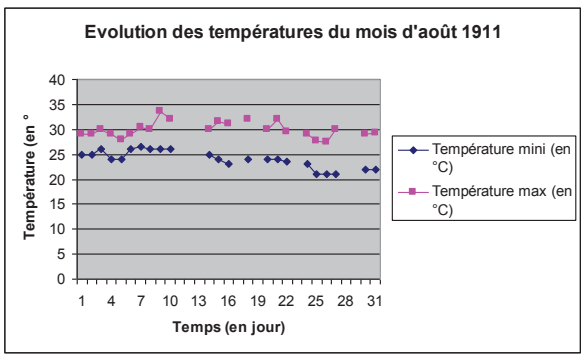
N°	*Noms et Prénoms*	*Demeure*	*Qualité*	*Pertes éprouvées*	*Nature des dommages*	*Observation*
1	Suzzoni Auguste	Avapessa	Instituteur	250,frs	oliviers	
2	Tomasini Marie Lucie	Id.	Propriétaire	500 frs	Id.	
3	Suzzoni Toussaint	Id.	Cordonnier	540 frs	Id.	
4	Suzzoni Marc Aurele	Id.	Cultivateur	240 frs	Id.	
5	Suzzoni Jacques André	Id.	Retraité	260 frs	Id.	
6	Antonini Jean Baptiste	Id.	Cultivateur	400 frs	Id.	
7	Tommasini Don Félix	Id.	Propriétaire	1400 frs	Id.	
8	Tommasini Jean Baptiste	Id.	Id.	1200 frs	Id.	
9	Tommasini Gustave Adolph	Id.	Id.	450 frs	Id.	
10	Suzzoni Dominique André	Id.	Retraité	110 frs	Id.	
11	Tommasini Antoine François	Id.	Id.	150 frs	Oliviers chênes	
12	Salvatoni Antoine Joseph	Cateri	Propriétaire	600 frs	Id.	
13	Poli Antoine Joseph	Id.	Id.	140 frs	Id.	
14	Canggioni Jean	Muro	Négociant	450 frs	Id.	
Avapessa, le 8 avril 1911 *Pour le Maire empêché, l'adjoint municipal*						

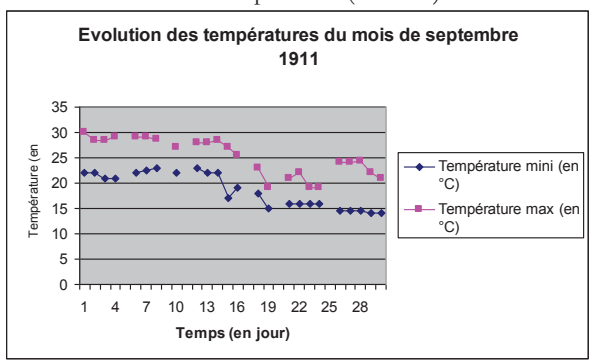
Figure 69 Annexe 8b : liste des Sinistrés 1911, Commune d'Avapessa _A.D.H.C., 1Z93.

A Pigna, des dizaines d'oliviers ont été littéralement déracinés et des maisons détruites.
Figure 70 Annexe 8c : "Bastia Journal" 1911, La Sècheresse. A.D.H.C., jx.

La Corse a connu durant l'été 1911[331] des aléas climatiques importants.

[331] L'étude du climat et en particulier l'observation d'une éventuelle canicule de grande ampleur en Corse durant l'été 1911 s'est faite à travers le dépouillement des articles de presse du quotidien insulaire "Le Petit Bastiais".
Nous avons procédé à une étude systématique des mois d'avril à novembre 1911, en relevant quotidiennement les températures indiquées. Nous avons également retenu tous les articles traitant de la météorologie dans l'île, mais aussi ceux nous informant des caprices du temps en France continentale et en Europe, au même moment.
Durant le printemps de l'année 1911 nous n'avons pas remarqué d'aléas climatiques significatifs dans l'île en dehors des habituels orages de grêle au début du mois de juin causant quelques dégâts dans les cultures céréalières et dans le vignoble.
Dans son ensemble le mois de juillet fut un mois relativement clément, à l'exception d'un violent orage qui a provoqué de grands dégâts le 18 juillet en de nombreuses localités de l'île (cf. article joint en annexe).
On note une relative sécheresse sur l'ensemble de l'espace insulaire, phénomène pour le moins fréquent à cette période de l'année en Corse. Cet état de sécheresse estivale a favorisé la propagation des flammes
Durant tout le mois de juillet le thermomètre n'a pas affiché une température supérieure à 30°C ,et ce, uniquement pendant la dernière semaine du mois.
Nous avons dressé un tableau des températures quotidiennes des mois d'août et septembre.(Annexe)





(Les interruptions correspondent à des absences de données).
Le tableau du mois d'août, permet de voir que les températures relevées en Corse, bien qu'élevées, ne sont pas caniculaires. Elles sont conformes aux températures habituellement observées à pareille époque.
En revanche, alors qu'aucun article ne souligne en Corse une situation d'exception; des reproductions d'articles parus dans "Le Petit Bastiais", nous alertent sur une situation d'extrême sécheresse et de forte canicule en France et plus précisément dans la région parisienne (cf. les articles à partir du 8 août).
On apprend qu'à Marseille, le 10 août, le choléra a causé la mort de 20 personnes.
Le 13 août la chaleur continue à sévir à Paris. Ce même jour nous apprenons qu'à la suite de journées de chaleur suffocante de violents orages se sont abattus un peu partout dans le Midi, accompagnés de grêle et de foudre.
Dans la Drôme et dans les Basses Alpes, le thermomètre est brusquement descendu en dessous de 15°C.
Le 18 août nous sommes informés qu'une épidémie de cholera sévit à Livourne conjuguée à une chaleur excessive.
Le 20 août : « *…à Paris la température qui s'était rafraîchie ces jours derniers reprend de nouveau de plus belle le thermomètre est monté aujourd'hui à 31°C à l'ombre. Plusieurs cas d'insolations se sont produits* ».
Le 21 août de très violents orages se sont produits dans l'ouest de la France près de la Rochelle et dans le Midi.
Le 27 août une nouvelle fois des orages violents se sont abattus dans l'ouest de la France et le Centre a subi de véritables cyclones.
Dans le nord de l'Italie des cyclones ont causé d'immenses dégâts en particulier sur les infrastructures ferroviaires.
Au même moment au Portugal un ouragan d'une vigueur jamais rencontrée a dévasté une grande partie de la côte.
Le 29 août, la chaleur a repris a Paris : « *aujourd'hui le thermomètre a marqué de nouveau 30° à l'ombre* » (cf. article du 30 août).
Nous n'avons pas relevé de tels phénomènes en Corse durant cette période et la forte canicule qui semble sévir dans le Bassin Parisien n'a pas touché le sol insulaire.
Un seul article daté du 12 septembre fait référence à de fortes températures durant une partie du mois d'août dans l'île.
Le début du mois de septembre a semble t-il été relativement chaud, cependant cet épisode de chaleur n'a pas duré.
Dès le 15 septembre la situation s'est sensiblement améliorée retrouvant un caractère habituel de chaleur relative.
Durant le mois de septembre la Corse a connu de nombreux incendies.
On note un terrible ouragan dans le golfe de Naples le 22 septembre 1911.
Au début du mois d'octobre les températures relevées étaient conformes à celles habituellement enregistrées à l'entrée de l'automne.
Ainsi d'après les informations recueillies 1911 n'a pas été pour la Corse le théâtre d'une canicule présentant un caractère atypique.

Pour l'année 1915, dans le canton de Belgodère, Ville de Paraso indique que les récoltes ont été médiocres par suite de pluies diluviennes.[332]

Articles de journaux sur les aléas climatiques, durant le XIX^e^ siècle.

Tout au long du XIX^e^ siècle, la presse insulaire a relaté les aléas climatiques que la Corse a subit. Nous avons relevé quelques articles de journaux et les conséquences sur la culture en général, et l'olivier, en particulier.

"Bilan statistique".Nous pouvons lire dans l'article du 12 juillet 1837 :

" La récolte des blés est très abondante, l'apparence de la vigne est plus belle, et si les temps continuent à être favorables, l'olivier nous fait espérer à son tour une récolte aussi abondante que celle de 1836".
Le 2 août 1837, un article relate la tempête du 25 juillet 1837 : "orages de grêle dévastateur, la récolte des raisins est complètement perdue, des centaines d'oiseaux sont tombés sous les grêlons (grives, perdreaux), les branches des arbres ont été brisées, pourtant cela ne dura qu'un quart d'heure".

Article dans " L'Insulaire Français" du 13 janvier 1842 : *«* la neige tombée en assez grande quantité la semaine dernière a causé d'assez grands dégâts dans différents cantons. À Murato, où elle s'était élevée à la hauteur de près d'un ½ mètre, un grand nombre d'oliviers ont éclaté par suite du froid... ».
Figure 54c Annexe 8a : Les chroniques climatiques, "l'Insulaire Français" du 13 janvier 1842.

Article dans "L'Insulaire Français" du 5 février 1842 : « l'automne a été trop favorable à la reproduction des insectes par sa douceur (température) ».

Chronique dans " L'Insulaire Français" du jeudi 12 octobre 1843 : « le libeccio qui a soufflé avec tant de violence dans la nuit de lundi à mardi a causé de grands dégâts parmi les oliviers. Dans certains endroits la terre est couverte d'olives arrachées par la violence du vent ».

Article dans " L'Insulaire Français" du jeudi 30 novembre 1843 : « l'hiver si rigoureux de 1821 qui partout exerça de si tristes ravages, se fit à peine sentir en Corse. Non seulement l'olivier résista à ces froids opiniâtres, mais le citronnier, d'une nature plus délicate, triompha lui aussi de ce rude hiver ».

Article dans " L'Insulaire Français" du jeudi 17 décembre 1846 : « l'hiver qu'on annonce devoir être très rigoureux cette année, nous a visité de bonheur. Dimanche dernier, une abondante quantité de neige est tombée sur la ville de Bastia et sur les montagnes voisines et est demeurée 24 heures sans fondre. Depuis plus de douze ans, pareil fait ne s'était pas présenté. Lundi et mardi il est encore tombé de la neige. Les communications avec Ajaccio ont été interrompues pendant trois jours ».
Figure 54d Annexe 8a : Les chroniques climatiques, "l'Insulaire Français" du 17 décembre 1846.

Article dans " L'Insulaire Français" du jeudi 24 juin 1847 : « les fortes pluies qui n'ont cessé de régner pendant les derniers hivers ont détruit en partie le germe des semences confiées à la terre».

Article dans "Le Petit Bastiais" du 15 janvier 1891 : « le froid a sévi la nuit dernière car ce matin, au petit jour on a ramassé dans la rue le cadavre d'un homme qui a été reconnu pour le nommé Telli Jean. La neige tombe toujours… » Décidément l'hiver de 1890–1891 sera un des plus rigoureux que l'on ait enregistré jusqu'ici, le froid continue à sévir avec une intensité exceptionnelle. On reçoit des dépêches annonçant une température variant entre 5 et 15 degrés au-dessous de 0 dans les villes où l'hiver a été jusqu'ici presque inconnu ou fort clément tout au moins. En Algérie la neige est tombée en grande abondance et recouvre le sol d'une couche de plusieurs centimètres. En Espagne la situation est plus critique ; ainsi à Santander, à Grenade…la tempête de neige a été si violente que la circulation des trains est arrêtée dans ces provinces. Mais c'est surtout le littoral méditerranéen qui est le plus cruellement éprouvé. A Paris la Seine est prise depuis trois jours, l'épaisseur de la glace ne mesure pas moins de 30 à 40 centimètres. En Italie enfin, le froid sévit avec une intensité exceptionnelle ; à Turin comme à Naples le

[332] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).

thermomètre est descendu à 15 degrés au-dessous de 0. La misère, conséquence de ce froid exceptionnel, est grande partout ».

Article dans "Le Petit Bastiais" du samedi 8 juillet 1893 : « la situation agricole de la Corse : après l'année 1892 voici 1893 qui vient jeter sa note discordante au sein de la population rurale de l'île. Avec une sécheresse persistante en hiver et au printemps et qui semble vouloir se prolonger tout l'été, la végétation ne pouvait que s'en ressentir. Malheureusement le libeccio qui a soufflé avec violence dans la seconde quinzaine de juin en certains points de l'île et particulièrement dans l'arrondissement de Bastia a causé quelques dommages sérieux aux récoltes sur pied. Les oliviers nous donnent beaucoup d'espérance cette année à moins que des causes atmosphériques ou des maladies ne viennent la détruire ».

Article dans "Le Petit Bastiais" du mercredi 3 janvier 1894 de Romulus Carli, propriétaire agriculteur à Spéloncatu, officier d'Académie: « causerie agricole : quant à la récolte des olives sur laquelle nous avons fondé tant d'espérances, elle est à peu près perdue, les olives tombent à vue d'œil ; le sol en est couvert. On ne sait vraiment à quelle cause attribuer ce désastre : est-ce l'effet d'une sécheresse prolongée ou celui de l'influenza…si la neige voulait bien nous honorer de son apparition… ».
Figure 54e Annexe 8a : Causerie agricole "Le Petit Bastiais" du mercredi 3 janvier 1894 de Romulus Carli (B.M.B).

Article dans "Le Petit Bastiais" du 20 novembre 1895 : « les olives en Balagne : la récolte des olives promet d'être en Balagne l'une des meilleures de ce siècle. En effet, grâce à un hiver plus rigoureux et aux pluies incessantes du printemps, nos oliviers… ».

Article dans "Le Petit Bastiais" du 29 octobre 1899 : « la récolte des olives est complètement perdue dans toute l'île. Les vents d'est ont fait périr ce beau fruit… ».

Article dans "Le Petit Bastiais" du 22 novembre 1909 : « nos récoltes : après un repos de plus d'une vingtaine d'années, les oliviers produisent régulièrement tous les deux ans depuis 1904…nos vieux agriculteurs attribuent les bonnes récoltes de ces dernières années au froid de nos hivers qui ont été plus rigoureux depuis une dizaine d'années environ… ».

Dans le bassin méditerranéen à la même époque :
L'épisode de froid de 1709 se reproduisit durant l'hiver 1713 ; on enregistra une baisse inquiétante de la production d'huile ; selon les témoignages de l'époque « la Méditerranée gela » et pendant l'hiver 1729, la grêle frappa tous les arbres fruitiers.
A partir de 1730, date où René Antoine de Réaumur [333] inventa le thermomètre, les hommes sont en mesure d'enregistrer les différences de températures de notre climat.Ainsi, en 1739, durant le long hiver, on enregistre -10° le 20 janvier.
La seconde moitié du XVIII[e] siècle voit plusieurs crises toucher ce verger.
En 1768, on enregistre - 11° à Marseille le jour des Rois et - 12.5° à Nîmes ; en 1789, « les gelées ont été si froides l'hiver dernier, qu'elles ont enlevé pour bien des années la principale ressource du pays en faisant périr la plus grande partie des oliviers depuis Aix jusqu'à Tarascon ; on sera privé de toute récolte d'huile pendant plusieurs années dans ces communautés »[334]et en 1820 [335] on enregistra sur tout le pourtour occidental de la méditerranée un grand gel, - 15° le 11 janvier à Cotignac, - 13° sur les littoraux, ce qui causa la perte de nombreux oliviers.
Cette situation est identique sur le continent français, on enregistra des températures de -15°, -16°, durant tout l'hiver à Montpellier.
Le XIX[e] siècle fut le théâtre de variations climatiques très nombreuses. Pour l'ensemble des terroirs oléicoles et en particulier pour la région étudiée, le froid a représenté le principal ennemi de nos oliviers, anéantissant les efforts de plusieurs années en quelques heures.

[333] Jean Pagnol, *op. cit., .L'Olivier*, p. 64
[334] A.D.M. Marseille, État du produit des récoltes de 1780 à 1789 de l'intendance de Provence.
[335] *Ibidem*, p. 65.

Les conditions climatiques ont des conséquences considérables sur la production de fruits (d'olives). Nous analyserons ce point particulier dans la seconde partie de notre étude.
Sinistre année 1740[336] : l'hiver 1739-1740 est catastrophique. Le curé de Bort en Auvergne, cité par Le Roy Ladurie, dresse un tableau apocalyptique de la région (famines…). En Europe, d'autres données viennent corroborer cette image. L'année 1747 connu a la plus forte mortalité en France, après les catastrophes des saisons froides et pourries de 1693 et 1694, celles de 1709 (grand hiver) de 1704, 1706 et celle de 1719 avec les températures caniculaires.
En 1747, on vit un bouleversement.
Keith R.Briffa a mis en évidence des printemps, des étés très froids dans l'ensemble de l'hémisphère Nord : 1453, 1587, 1601, 1641, 1695, 1698,1699, 1816, 1817, 1884 et 1912.
Jean-Yves Grenier, jeune chercheur, a mis au point la notion de potentiel agrométéorologique, lequel intègre saison après saison (A H P E), les données favorables ou défavorables quant à la production des céréales d'année en année ; le froid, par exemple, est favorable au tallage (multiplication du nombre d'épis).
Il faut prendre en compte toutes les données climatiques pour permettre le développement du fruit (niveaux, écarts de chaleur, de pluie, de vents etc.).
La vendange du 13 octobre 1767 fut la plus tardive des années, avec 1741 et 1798.
1770 est une année noire, on assiste à une restriction du commerce.
Les aléas climatiques remettent en cause la théorie physiocratique du "laisse faire" de Turgot[337] ; mais, celle de Necker [338] et Tenay est plus rationnelle : « laisser faire quand tout va bien, mais contrôler quand cela ne va pas ».
Les aléas climatiques ont eu des conséquences politiques. La crise céréalière a provoqué des tensions qui ont entraîné le limogeage des hommes politiques.
Météo des famines …1779[339] est une année de sécheresse, le nombre de morts a augmenté à cause de la dyssenterie caniculaire alors que 1782 est une année de froid et de famine. 1785 est encore une année de sécheresse. Selon Poussou[340], une courte crise à partir de 1788 entraîna un déficit frumentaire. Labrousse souligne l'hyper production de vin et la baisse des prix.
1788 est l'année la plus mauvaise pour les récoltes (froment, seigle, méteil) ; l'année est très douce et le déficit frumentaire se rencontre partout : Languedoc, Provence.
Le "Rudissime hiver de 1788 -1789 n'a pas eu de rôle aggravant ; "à l'échelle nationale, il fut plus spectaculaire que puissamment traumatique"[341] écrit Le Roy Ladurie "ses morsures étaient provoquées par la présence d'un gros "coin" d'anticyclone sibérien, calé de l'Islande au Pays basque, cependant que des avancées d'air arctique descendaient du nord au sud sur la France septentrionale et sur l'Europe médiane. Le vin gelait, les arbres lézardés se fendaient bruyamment. L'hiver 1794 - 1795 très froid entraîne le blocus des liaisons maritimes.
17 fructidor de l'an 2 égal 3 septembre 1794.
Après 1811 « ardent été de la comète », de nombreux été frais se succèdent de 1812 à 1817.
D'autres informations sont apportées par un recueil « Collection de Mémoires ou de lettres »[342] relatives aux effets sur les oliviers de la gelée du 11 au 12 janvier 1820.

---

336 E.Le Roy Ladurie, *op.cit., Histoire Du Climat : crises, disettes. Révolutions*..Chapitre 1.
337 Turgot, o*p.cit.*
338 Jacques Necker, (1732-1804), financier et homme politique genevois, suite au succès de ses essais en matière de politique économique, Les écrits de Necker ont été réunis dans les *Œuvres complètes de M. Necker publiées par M. le Baron de Staël, son petit-fils*…, Paris, Treuttel et Wurtz, 1820-1821, 15 vol., in-8°.
339 *Ibidem,* Chapitre 3. p. 103.
340 *Ibidem,* p. 132.
341 *Ibidem,* p. 165-166.
342 B.M.M., C13838. Lettres Relatives aux sécheresses de 1820. Imprimée, sur la demande du Conseil d'Agriculture, par ordre de Son Excellence le Ministre de l'Intérieur, pour l'instruction des propriétaires des départements méridionaux de la France. Fait à Paris dans l'imprimerie de Madame Huzard (née Vallat de la Chapelle), rue de l'éperon Saint André des arts, n° 7.

Dans la préface du recueil, il est mentionné que l'olivier faisait la richesse de la Basse Provence et du Bas Languedoc, lorsque les gelées de l'hiver de 1709 en frappèrent de mort la plus grande partie. L'olivier semble n'avoir pas pu se relever de cette grande catastrophe. De pareils accidents l'affectent plus fréquemment qu'autrefois, la raison avancée, au premier plan, étant la coïncidence de ces épisodes climatiques rigoureux avec la conjoncture de destruction des bois qui couvraient le sommet des montagnes. La zone de culture de l'olivier s'est rétrécie puisque des monuments historiques attestent leur présence, autrefois, à Montélimar et même à Valence où ils ont disparu en 1820. Cependant, cette cause probable ne faisait pas consensus total. Cette hypothèse, très souvent avancée dans de nombreux écrits, se rencontre aussi dans d'autres régions, notamment en Italie[343].

Pendant la nuit du 11 au 12 janvier 1820, une gelée de -11 à -12 degrés a porté la désolation dans tous les départements où se cultive l'olivier ; ce fut un désastre presque aussi grand que celui de 1709. Cet événement provoqua une prise de conscience dans les instances du pouvoir exécutif : le Conseil d'Agriculture, crée par le Roi auprès du Ministre de l'Intérieur, rechercha des solutions : par des opérations de culture pour en diminuer les conséquences, et pour en rendre moins fréquents les effets, en substituant des variétés plus robustes à celles actuellement cultivées.

Afin de mieux cerner la situation, une enquête est diligentée auprès des services préfectoraux et auprès des services des correspondants du Conseil des huit départements où se cultive l'olivier, pour demander, d'abord, de faire connaître avec précision les effets produits par la gelée du 11 au 12 janvier 1820 sur l'arbre, puis, d'indiquer les variétés qui y ont le mieux résisté et, enfin, d'émettre des hypothèses sur la fréquence de ces accidents.

Sur les 19 réponses reçues, une sélection de 10 articles est réalisée ; ceux-ci vont faire l'objet d'une publication imprimée, associée à une analyse du Conseil. Afin d'instruire les propriétaires d'oliviers, ce recueil sera distribué dans les départements où se cultivent ces "précieux arbres" ; cette décision fut prise par M. Bosc, membre de l'institut du Conseil et de la Société Royale et Centrale d'Agriculture.

Le premier document s'intitule : "Quelques observations et réflexions sur la mortalité des oliviers dans le département du Var en 1820, par Monsieur de Gasquet, correspondant du Conseil pour le département du Var" : il nous apprend que dans le département "le mois de décembre fut chaud et favorisa la pousse et la montée de sève ; du 9 au 12 janvier il gela, mais, le 14 une pluie douce amena le dégel ; la température était descendue à 1 degré au-dessus de la glace (thermomètre de Réaumur) du 11 au 12 janvier après un espoir, ce fut la désillusion et la désolation : "desséchés, fentes perpendiculaires comme en 1709". Ce problème, décrit par Pietro Vetturi dans son ouvrage non traduit, se rencontra, aussi, en Toscane.

D'après l'analyse, l'arbre importe plus que l'exposition ; dans l'arrondissement de Draguignan, l'espèce la plus touchée fut le *Gros Ribié*, grand arbre qui donne 150 livres d'huile avec 60 kg d'olives ; l'espèce qui a le mieux résisté est le *Partan*, aux olives rondes, aux feuilles longues et étroites, mais qui produit une huile en petite quantité et de piètre qualité ; le *Becu* de Lorgues a résisté, espèce allogène avant 1709 ; le *Cagon* est intéressant pour sa production. Les causes de mort sont souvent conjuguées : le gel associé à une importante végétation et la durée ; la neige, lorsqu'elle gèle sur les oliviers, est une condition aggravante ; le vent provoque un dégel rapide et intense.

Ces événements entraînent des questionnements sur le changement climatique : la température du midi de la France est-elle devenue, par des causes quelconques, plus négative ? L'économie de la Provence s'en trouverait-elle modifiée?

Une réflexion sur l'avenir de l'oléiculture, mais, également, sur la nature de l'imposition des terres oléicoles, suggérant d'assujettir seulement les terres qui peuvent porter les grains, s'est imposée au sommet de l'État, à cette date.

---

343 A.N.F., F-10431.

Face au désarroi des agriculteurs et au contexte historique, on prend conscience qu'il faut aider, encourager, soutenir ce secteur économique, quelque peu délaissé. On critique le peu de protection accordée par le gouvernement. On découvre que les huiles étrangères sont introduites sur le sol national facilement et qu'une imposition nouvelle est acquittée sur les oliviers.
On pense qu'il faut développer des pépinières en proposant de subventionner les plants de pépinières aux agriculteurs.
Ce bilan dans le Var traduit assez bien la situation.
Ensuite, un article de Monsieur Waton, correspondant du Conseil d'Agriculture dans le Vaucluse, traite des effets de la gelée sur les oliviers de l'arrondissement de Carpentras ; il est très alarmiste : "l'olivier nous quitte, bientôt il n'existera plus dans le département" ; l'argument de la déforestation est avancé pour expliquer le changement climatique "depuis un demi-siècle, dans ces contrées méridionales".
"Ces grands abatis des forêts, des avenues, des arbres antiques et solitaires qui ont commencé sous Louis XIV et qui ont marqué d'une manière si désastreuse la fin du siècle qui vient de s'écouler, sont la seule, l'unique cause du rétrécissement successif de la culture de l'olivier avec l'augmentation des glaciers".
Cette idée était déjà avancée en des termes similaires en 1803, par la Société d'Agriculture de Marseille : "ces arbres donnent du fruit tous les ans, mais sur deux années, il y en a une beaucoup plus forte, on la désigne ici sous le nom de *Tour*. Les arbres les plus négligés, donc avec moins de sève, ont mieux résisté ; la variété *Verdale* de la région, souvent greffée sur le *Poumaou* plante sauvage (*oléa silvestris Hispanica*), est résistante. L'été 1820 connaît une forte sécheresse.

b) Les menaces parasitaires et les maladies

Il s'agit des maladies ou bien des parasites susceptibles de causer des préjudices importants à l'olivier. Précisons d'emblée qu'à travers l'éventail documentaire auquel nous nous sommes référés, les indications spécifiques aux maladies et aux parasites sont très rares pour la Corse.
Seules, quelques informations nous sont données pour le principal ennemi de l'olivier, qui est la mouche de l'olivier : le « *Dacus Oleae* »[344], pour son action destructrice du capital de l'arbre, c'est à dire son fruit : l'olive.
Ceci est un élément incontournable, voire stratégique de la culture de l'olivier dans nos régions. Nous l'analyserons dans la seconde partie de l'étude.

Les insectes

Dans l'Elenco de l'an X, la question 117 : *« Quale sono le malattie che attaccono quest'alberi e specialmente il frutto ? »* étudiée en partie précédemment dans les réponses à la question 116, concerne, justement, les maladies qui attaquent les arbres et les fruits.
Nous étudierons les réponses apportées par les officiers municipaux. Dans un premier temps, nous utiliserons l'étude géographique afin d'analyser les impacts des diverses causes sur le plan microrégional : similitudes et dissemblances situationnelles.
En Balagne, dans le canton de Paraso sont indiquées des attaques, des petites piqûres noires sur les olives durant le mois d'août ; dans le canton de Montegrosso, les arbres peuvent être attaqués par des fourmis et un petit ver nuit aux fruits ; dans le canton de San Angelo, il est question de vers dans les fruits également ; dans le canton de Regino, la plupart des communautés citent le ver, toutefois, la réponse de Muro se différencie : *« l'albero non è soggetto ad'alcuna malatia »* (l'arbre n'est sujet à aucune maladie) ; Avapessa et Catteri mentionnent : *« gli insetti che creo un vermo nel frutto »*, ce sont donc des insectes qui font naître les vers.

---

[344] Norbert Bonnafous, Notice sur *le Dacus Oleae vulgairement connu sous le nom de Mouche de l'Olivier et sur les Moyens de détruire cet insecte Malfaisant,* Professeur à la faculté des lettres, membre de l'académie des Sciences, Agriculture et du comice agricole d'Aix en provence, propriétaire à Salon (BdR), imp. Illy, Aix, 1860. B.M.M., Fichier Bois, l'olivier, C13955.

Dans le Nebbio, toutes les communautés indiquent le ver, mais Oletta comme les deux communautés citées précédemment, parle d'insecte, de ver, qui attaque le fruit et le fait chuter prématurément ; dans le canton de Canale, le gèle qui "*secca*" l'arbre et le ver qui abîme le fruit sont mis en cause ; la même réponse est donnée par le village voisin d'Urtaca.

À cette époque, quelle est la situation dans les autres régions du bassin méditerranéen ?
Etudions l'enquête préfectorale des années 1810.
Pour les Alpes-Maritimes[345], en 1809, une plante parasite connue sous le nom de *Morfea* a empêché les oliviers de porter leurs récoltes. En 1811, les oliviers ont été attaqués par des myriades de petits insectes que les hommes instruits du temps (Adossi) les ont fait connaître sous le vocable de punaise *Staphyline ;* (cet hémiptère ronge les jeunes pousses, les feuilles, les fleurs, les fruits).
Dans l'arrondissement de Pistoia[346], les oliviers de variétés *Moriccola* attaqués par le froid voient se développer la gale, le bois "gercé" attire les insectes et les œufs gênent la circulation de la sève.
Dans le département de Montenotte[347], le ver est cité parmi les fléaux : " il pèse directement sur les producteurs, il y détruit une récolte sur deux, la qualité est mauvaise et la saveur dégoûtante ; il vient d'une petite mouche blanchâtre qui pique l'olive au printemps, en été et en automne". Ainsi, le responsable est très clairement identifié.
Dans l'arrondissement de Porto Maurizio, parmi les calamités désignées, le pire est le ver : "cet insecte ne se manifestait, il y a plusieurs années, que dans la mauvaise récolte mais, depuis, des combinaisons ont changé l'ordre alternatif et la première conséquence est que la mouche attaque indifféremment la bonne et la mauvaise récolte". En général, le ver enlève la moitié du produit.
Dans les Alpes-Maritimes, un insecte cause des dégâts importants, il s'agit du "*Braban*". Dans le Var, on indique le mot *"Morphée*".
Nous observons d'une part, qu'à cette date, il n'y a pas de différences notables entre les calamités rencontrées en Corse et dans le pourtour Nord méditerranéen et, d'autre part, que la situation semble avoir été plus ou moins la même sur le temps long.
En revanche, concernant spécifiquement les dégâts causés par ces vers, on retrouve à travers les rapports de situation des produits agricoles, réalisés par le Bureau d'Agriculture de la Préfecture du Département de la Corse, des informations nouvelles[348].
Le 6 novembre 1818 : "dans beaucoup de cantons, les olives rongées d'ailleurs par le ver sont presque toutes tombées".
Le rapport établi le 11 octobre 1824 nous apprend que durant le mois de septembre 1824, "le ver appelé *Muscio* (première dénomination) s'est montré dans les oliviers ; il commençait à en ronger beaucoup et à faire craindre la perte de la récolte".
Ce ver est donc très bien connu : il s'agit de la larve du *Dacus 0lea*, petite mouche très redoutable. Elle passe l'hiver sous forme d'insecte, commence au printemps à parcourir les oliveraies et, à partir de la mi-juillet, la femelle pond dans les olives (trois générations se succèdent). Le ver se nourrit de la pulpe. L'olive, après un certain temps, tombe, et le ver s'enfonce dans le sol.
Ce parasite fit l'objet durant tout le XIX^{e} siècle d'une attention et d'une description permanente. Dès 1843, il est assez bien décrit et on recherche les moyens pour lutter contre.
En Corse, par exemple, ces vers se multiplieraient davantage dans des oliveraies insuffisamment élaguées et taillées, d'après le constat dressé par Rigo, podestat de Bastia. On attribue, aussi,

345 ANF, F10-256, Renseignements sur la culture des oliviers dans le département des Alpes Maritimes 1811, ; le sous-préfet, *Blanqui.*
346 ANF, F10-256, Renseignements sur la culture des oliviers dans l'arrondissement de Pistoia, 14 pages : le sous-préfet de l'arrondissement, *V. Mimuselli*
347 ANF, F10-431, Mémoire sur la culture et le Produit des oliviers dans le Département de Montenotte : *le* Préfet de Montenotte *Chabrol.*
348 ANF, F11-501, Préfecture du Département de la Corse. Division. Bureau d'Agriculture : "Situation des produits agricoles" 1818-1819.

l'apparition de ces vers à des automnes trop chauds et aux vents humides et chauds comme le sirocco.

Les remèdes

En ce début de XIX[e] siècle, contrairement à ce que l'on sait déjà dans d'autres régions de Méditerranée, les Corses n'ont pas encore la connaissance nécessaire pour faire le lien entre ces vers et la larve du *Dacus Olea*.

Cependant, de manière empirique, les observateurs du temps conseillaient de ramasser les olives plus tôt.

On a conscience, en Corse, que les aléas climatiques (froids, humidité trop prégnante) sont des sources d'apparition de maladies, de chancres.

La question 118 de l'Elenco de l'An X porte sur les remèdes à apporter pour lutter contre ce fléau. Quelques communes ont répondu à cette question.

En général, les communes pensent qu'il n'y a pas de remède.

A Moncale, en Balagne, la réponse est sans équivoque, il n'y a pas, semble-t-il, de solution rationnelle ; ce point de vue est partagé par la quasi-totalité des communautés de cette région.

A Pietrabugno, on ne peut faire appel qu'à des solutions irrationnelles *"Mano di Dio"*.

A Vescovato et à la Porta, la réponse est claire : il n'y a aucune méthode.

En revanche, dans les réponses de certaines communes, les vers sont moins nombreux lorsque les années sont assez froides, c'est pourquoi, pour Campi, la neige peut être un moyen curatif, pour Poggio del Vecchio : "le froid conserve, grâce à la neige de montagne", à Riventosa, on s'en remet à "la providence de Dieu" et pour San Pietro, le froid conserve les olives grâce à la neige en montagne.

A Poggio di Nazza, la méthode employée est fastidieuse afin d'utiliser au mieux les olives touchées : "car les olives sont *verminose*, on les prend immatures et on les chauffe dans de l'eau, cela suffit à tirer les vers".

La population reste, malgré tout, impuissante face à ce fléau qui, en général, anéantit complètement les récoltes, d'autant que le phénomène d'apparition est mal connu.

L'impuissance des populations se résume aux expressions désabusées qui font appel aux puissances divines : *« Mano di dio »* ; *« una prighera »*.

La lutte contre les parasites traduit ipso facto la faiblesse des moyens techniques et scientifiques disponibles, alors.

La nécessité de trouver des solutions impose fréquemment la rédaction de recettes "d'apothicaire". Ces préconisations se développeront surtout dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle.

Très souvent, dans l'Elenco de l'An X, on relève un découragement des cultivateurs, d'ailleurs, l'emploi : "*de nisuno*" éclaire sur cet état d'esprit. Un climat froid favorable est souhaité.

Figure 71 Annexe 9a : Insecte & Mouches, "l'Insulaire Français" du 04 Février 1842.(B.M.B.).

Articles dans "Le Petit Bastiais" du lundi 17 et mardi 18 juin 1901.

Le 4 juin 1901, M. Borriglione, sénateur des Alpes-Maritimes, avait déposé un rapport sur la proposition de loi qu'il a présentée avec ses collègues, M. Fruchier et M. Leydet, dans le but de protéger l'olivier contre les maladies qui le menacent. La presse insulaire veut alors informer les oléiculteurs de l'Île de ces initiatives en rapportant les grandes lignes de ce rapport.

D'après le sénateur, avant 1860, l'oléiculture était prospère. Depuis cette date, c'est la misère qui règne. On serait passé de 30 millions de francs de récolte en 1860 à 17 millions de francs en 1899, la raison principale serait l'invasion d'insectes destructeurs et de maladies cryptogamiques.

Les plantations auraient diminué. Dans cette période, l'olivier a cédé sa place aux cultures florales dans les Alpes-Maritimes ; ailleurs, il a été remplacé par la vigne.

D'après l'auteur, le dacus et la fumagine sont des ennemis redoutables, mais, il en est un encore plus redoutable, c'est la fraude ; elle serait apparue, en Corse, dans les années 1880, pas avant ; souvent, elle se traduit par des mélanges d'huile de coton et de sésame avec un peu d'huile d'olive.
Le sénateur, Borriglione, propose de mener des expériences subventionnées, pour lutter contre les insectes. La proposition de loi demande, dans son article 1 que l'Etat accorde une subvention égale à celle du département ou de la commune et, dans son article 2, que les oliviers traités soient exonérés de l'impôt foncier pendant quatre ans.
On apprend, par l'auteur de l'article, J-B Castelli, qu'il y a lieu de lutter contre la fraude en votant la loi Galand qui s'inspire de la loi belge pour l'huile, c'est-à-dire en désignant la nature de l'huile vendue ou du mélange quand il a lieu.

Figure 72 Annexe 9a : La protection de l'olivier, "Le Petit Bastiais" du 17-18Juin 1901 (B.M.B.).

Article dans "Bastia Journal" du 21 juin 1908.

Dans cet article, on traite de l'actualité du Dacus : à cette date, il semble que la mouche de l'olivier fait beaucoup moins de ravages qu'auparavant, en Balagne. Ce résultat est, sans doute, le fruit de soins culturaux importants : taille, labour, fumure, entraînant plus de vigueur, ce qui permettrait aux olives de résister à la mouche. Un autre ennemi se manifeste : c'est le "moucheron" qui détruit 1/5 de la récolte, à "cause de la coupable et inconsciente connivence des propriétaires". En effet, ces derniers, au lieu de faire triturer leurs olives, préfèrent les vendre aux détenteurs de fabriques à huile, qui paient, à cette date, le décalitre 2,15 à 2,40 francs seulement, alors que celui-ci produit 3 kilos d'huile payés 1,05 à 1,18 francs le kilo - quelques temps auparavant, le décalitre était payé 2,90 francs, avec un rendement identique- ; les fabricants réalisent ainsi, un bénéfice substantiel.

Exécution de la loi du 24 décembre 1888 concernant la destruction des insectes des cryptogrammes et autres végétaux nuisibles.

Figure 73 Annexe 9a : Mouche et Moucheron, "Bastia Journal" du 21 Juin 1908 (B.M.B.).

Dans le Var, on lutte contre le *Neiroun ;* dans la région de Montpellier, l'accent est mis sur les précautions à prendre contre le ver qui attaque les olives : il convient de ramasser les olives touchées, nettoyer les celliers et les moulins.
En ces temps difficiles pour l'oléiculture, la lutte contre ces ravageurs devient une des priorités de l'action publique qui diffusera circulaires et instructions ; on voit alors apparaître une circulation des informations incidentes entre tous les départements du Sud de la France ; la Corse n'échappe pas à ce mouvement.
L'olivier est sujet à un certain nombre d'attaques extérieures, qu'il faut prévenir. Si Columelle[349] conseillait de fumer les arbres avec la lie d'huile : « en raison de la propriété qu'elle a de faire périr les vers et les autres insectes qui pendant l'hiver, s'introduisent au pied des oliviers », Sinety, déclarait : « les engrais de cendre de lessive, de suie de cheminée, sont excellents pour mettre au pied des oliviers parce qu'ils éloignent et détruisent les insectes qui dévorent les racines des arbres ».
Au XIX[e] siècle de nombreuses maladies sont signalées en Provence, dans le Var, mais jamais en Corse[350].
Cette absence d'informations sur les maladies les plus connues de l'olivier peut s'expliquer de deux façons, soit par un manque de connaissance scientifique dans ce domaine des différents observateurs en Corse, ou bien par l'absence purement et simplement de bon nombre de ces maladies sur le sol de l'île, l'insularité ayant sans doute joué le rôle de cordon « sanitaire ».
D'après les témoignages recueillis, ces maladies ne se seraient diffusées en Corse qu'à partir du milieu du XX[e] siècle avec la croissance des échanges et des transformations massives dans le domaine arboricole.

[349] M-C Amouretti, *op.cit.,* p. 70.
[350] Yves Fattori, *op.cit.*, *Fumagine dans le Var en 1822*, p. 30.

Dans les années 1867-1869, la Corse et en particulier les zones littorales subissent des attaques, des invasions de sauterelles surtout à partir du printemps, causant des dégâts considérables aux cultures.
Les autorités préfectorales sont sensibles à ce phénomène.
Pour lutter contre cette invasion, le 4 juillet 1868, le préfet adresse au sous-préfet de Calvi un courrier[351] dans lequel il est demandé à la Société d'Agriculture de se réunir dans les plus brefs délais afin de proposer des solutions qui devront être adressées aux services de la préfecture dans le courant du mois de juillet.
Ce phénomène se reproduira de manière épisodique durant toute la deuxième moitié du XIX[e] siècle sans trouver de solution.
Pour le canton de Calenzana, donc pour tous les villages circum-environnants, les récoltes ont été médiocres à cause de la sécheresse et des sauterelles.[352]
Le 6 juin 1909, le préfet Chaleil prend un arrêté relatif à la destruction des sauterelles, véritable fléau qui perdure depuis des décennies. Ceux qui ne respecteront pas les précautions d'usage seront sanctionnés.

Figure 73 : 6 juin 1909, Arrêté relatif à la destruction des sauterelles. A.D.H.C, 1Z93.

REPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE DE LA CORSE

ARRÊTÉ

Nous Préfet du Département de la Corse, Chevalier de la Légion d'Honneur ;
Vu la loi du 24 décembre 1888 ;
Vu l'avis exprimé dans sa séance du 30 mars 1909, par la Commission technique instituée auprès du Ministère de l'Agriculture pour l'étude et l'examen des procédés de destruction des insectes, cryptogames et autres végétaux nuisibles à l'Agriculture ;
Considérant que les sauterelles, quel que soit leur état de développement, constituent un danger pour l'Agriculture ;
Qu'il y a lieu de prescrire les mesures nécessaires pour arrêter ou prévenir les dommages qu'elles pourraient causer ;

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. — Dans toutes les communes où des lieux de ponte seront signalés et où la présence des sauterelles sera constatée, il devra être procédé sans délai à leur destruction.
Cette destruction s'opérera par les moyens possibles que l'expérience a permis de reconnaître les plus pratiques et les plus efficaces, tels que le ramassage et l'incinération des pontes, l'écrasement des insectes, le labourage, le piochage des lieux de ponte, l'emploi des appareils cypriotes ou analogues.

ARTICLE 2. — Les propriétaires, fermiers, colons ou métayers, usufruitiers ou usagers sont tenus d'exécuter les mesures prescrites par le présent arrêté, sur les immeubles qu'ils possèdent et cultivent, et dont ils ont la jouissance et l'usage.
Ils devront ouvrir leurs terrains pour permettre la vérification ou la destruction, à la réquisition des agents.
L'Etat, les communes et les établissements publics et privés sont astreints aux mêmes obligations sur les propriétés leur appartenant.

ARTICLE 3. — Toutes contraventions au présent arrêté, seront poursuivies et punies conformément aux prescriptions des articles 3, 4 et 5 de la loi sus visée.

ARTICLE 4. — MM. les Maires et Adjoints, Officiers de gendarmerie, Commissaires de police, Gardes forestiers, Gardes champêtres, sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Ajaccio, le 6 juin 1909.

Le Préfet,
J. CHALEIL.

AJACCIO. — IMP. FRANÇOIS SICILIANO

[351] A.D.H.C., 1Z93, lettre n° 506.
[352] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).

c) Les menaces animales

L'olivier peut être la victime des animaux et surtout des bêtes domestiques d'élevage : bovins, caprins, ovins, porcins.
Ces faits, nous sont souvent relatés, tout au long de la période étudiée, cependant, nous développerons ce point crucial du rapport arboriculture et élevage, en situation conflictuelle durant tout ce temps dans la troisième partie.

La gestion des arbres implique une vision sur plusieurs années, contrairement à d'autres cultures ; elle doit tenir compte, également, de l'irrégularité des récoltes avec des soins culturaux limités.

Gérer la jeunesse de l'arbre avec un accompagnement d'autres cultures afin de gérer le temps et le développement des pépinières. Ces solutions peuvent se combiner.

Gérer la maturité productive de l'arbre et de sa dégénérescence éventuelle.
Le rythme de plantation est quelquefois adapté au cycle végétatif de l'arbre, prenant en compte sa jeunesse et ayant pour objectif la productivité des parcelles.
Avons-nous un espacement des plantations dans le temps sur un même territoire? Rarement. C'est une gestion sur les générations à venir : parfois, cela est une gestion spéculative mesurée du temps. Tout le monde participe à une gestion prospective du temps, car le plein rendement sera au bout de 30 à 50 ans après plantations. Il y a un pari sur l'avenir, sur la vie, dans un monde où la vie est si chère (pari incertain).
Entre le précoce et le tardif (une domestication du temps) : les livres de raison[353]… donnent parfois des renseignements sur les variétés cultivées. Un terme générique peut qualifier plusieurs variétés.

Le temps des fruits, une spéculation sur le temps.
La diversification variétale permet de limiter les irrégularités de production, mais également les conséquences des aléas climatiques, car chacune a des réactions particulières. Il n'y a pas une gestion sur l'année comme pour d'autres productions fruitières, le choix des variétés est surtout guidé par la tradition, la facilité à se les procurer et son pouvoir d'adaptation, d'acclimatation aux contraintes pédologiques, climatiques etc.
La gestion des olives et des stocks produits d'huile, entre les périodes de faible production et le cœur de la récolte, répond sciemment à une volonté de gérer, de cadrer le marché et son prix ; c'est une façon de spéculer sur les prix. Bien sûr, les aléas climatiques, dans leurs conséquences sur les taux de rendement, conditionnent, aussi, grandement les prix ; la sécheresse, les excès du vent, les gelées peuvent anéantir des récoltes.
Et l'olivier, contrairement aux cultures fourragères, céréalières, par la nature de son développement structure le temps. Son rôle symbolique dans le paysage rural et le sentiment de propriété inhérent, en témoigne grandement.
C'est un temps particulier.

Une production parmi d'autres pour la paysannerie[354].

[353] *Ibidem*., p. 276.
[354] *Ibidem*., p. 288.

CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE

Au terme de cette première partie, quel bilan peut-on dresser sur l'évolution du paysage oléicole et sur les pratiques culturales afférentes à l'exploitation des oliviers, depuis les premières années de la *coltivazione* génoise jusqu'à la veille de la première guerre mondiale ?

L'oeuvre de la puissance publique génoise est considérable ; elle a véritablement donné un élan au développement de l'arboriculture en privilégiant les potentialités naturelles de la castanéiculture et de l'oléiculture.

De nombreuses plantations et campagnes de greffage ont été réalisées ce qui représentera des milliers d'oliviers, socle et matrice d'une géographie oléicole en mutation. Ce mouvement s'est appuyé sur un substrat paysager antérieur, fruit de l'action des communautés.

Malgré des phases différentes, le mouvement de conquête et de diffusion de l'olivier dans de nombreuses parties de l'île s'est poursuivi tout au long de la Modernité.

Au cours du XIX^{e} siècle, un second souffle est donné à la culture de l'olivier avec un processus de densification des zones oléicoles antérieures et, parfois, une extension mesurée sur des nouveaux espaces, ce qui transformera légèrement le paysage oléicole, comme nous l'avons souligné.

L'analyse critique des données du Terrier, puis des informations recueillies dans les matrices cadastrales du XIX^{e} siècle et du début du XX^{e} siècle, nuance la vision ancrée d'un développement oléicole sans précédent durant tout le siècle de la révolution industrielle.

Par ailleurs, la crise oléicole, contrairement à la crise phylloxérique, ne s'est pas traduite par une diminution des surfaces oléicoles à la veille de la première guerre mondiale comme ce fut le cas dans de nombreuses zones du Bassin Nord occidental de la Méditerranée.

La Corse présente une grande diversité de paysages oléicoles par l'organisation des oliveraies, la place du complant, les zones occupées de piémont, les plaines, théâtre d'implantations particulières…

Le paysage oléicole en Corse est en quelque sorte la synthèse des différents types de paysages méditerranéens. Il participe à faire naître une identité paysagère polymorphe tout à fait singulière.

Dans le domaine de la culture de l'olivier, on peut relever le caractère endémique et, de plus, très identitaire des variétés d'olives ce qui donne un caractère original à l'oléiculture insulaire.

« L'archaïsme des pratiques culturales » souligné par de nombreux contemporains, n'est pas un élément discriminant de l'oléiculture corse. Nous avons montré, en effet, malgré des aspects un peu figés, que la culture oléicole en Corse suit, durant notre période d'étude, les évolutions rencontrées ailleurs en Méditerranée. Elle s'insère dans le mouvement général de l'oléiculture méditerranéenne marquée par de nombreuses initiatives dans le domaine des techniques.

2EME PARTIE. L'HUILE : UN IMPACT ÉCONOMIQUE

CHAPITRE 1. FABRICATION DE L'HUILE

A. CUEILLETTE ET TRAITEMENT

Les opérations de cueillette et le traitement des olives sont les dernières étapes avant la transformation des fruits en huile. De la qualité de ces opérations dépend en grande partie, la qualité du produit fini, l'huile.
La méthode de cueillette et de conservation des olives est intimement liée aux techniques de pressage. L'influence se fait dans les deux sens.
Les types de cueillette, les variétés d'olives, la période… déterminent souvent des techniques de pressage qui peuvent varier selon les régions, les périodes historiques.
De la même manière, les techniques employées en un lieu, en un temps précis peuvent conditionner les modes de cueillette (saison, façon, matériel employé).
Il est très difficile d'avoir des informations concernant la cueillette des olives avant le XVIIIe siècle, la documentation notariée, les registres administratifs, ne nous donnent que très peu de renseignements qualitatifs en la matière.
Selon Louis Villat[355], la culture de l'olivier apparaît globalement médiocre à la fin du XVIIIe siècle : « la cueillette des olives était pratiquée dans des conditions déplorables…. ».
En 1775, le Sieur Bertrand note dans son mémoire[356] : « que les olives sont très fréquemment ramassées par terre où elles finissent par tomber parce que les Corses ne cueillent les olives que lorsqu'elles sont très mûres ».

1. Cueillette et traitement des olives

« Il faut voir dans les villages et les mas de la terre d'Arles, la fièvre qui s'empare des gens aux approches de la toussaint : tout est en émoi, tout se réveille ; de jeunes demoiselles qui restent toute l'année, cloîtrées dans leurs maisons se mêlent alors aux filles du peuple et, le panier attaché à la ceinture par une courroie, ensemble les voilà parties à la cueillette des olives mûres par un soleil d'automne qui semble dire que le moment est venu de faire l'huile, la belle huile couleur d'or », écrivit Charloun Rieu[357], en 1891.
Peut-on transposer cette vision en Corse à la même époque ? La réponse doit être nuancée. Nous ne pouvons adhérer à cette description que pour certaines régions de l'île où la nature des variétés entraîne une récolte dans ces journées automnales ; pour d'autres, par exemple la Balagne, le Nebbio, la période est plus tardive et la date de la toussaint ne constitue pas le point d'orgue de cette récolte. Cependant, nous pouvons affirmer que les « olivades », en Corse, connaissent la même frénésie au moment où débute *a cugliera* ; en effet, des cohortes de femmes de tous âges, accompagnées souvent de jeunes enfants, parcourent et s'affairent sans relâche dans les oliveraies. Comme les vendanges, les moissons ou bien encore le ramassage des châtaignes, la récolte des olives est l'aboutissement de plusieurs mois de labeur, d'entretien, d'efforts. Les

---

[355] Louis Villat, *Visages de la Corse* , Horizons de France, 1951, 176 p.

[356] A.D.C.S., 1C44, *op.cit.,* 1774-1775, tome II, p. 180-181, *Mémoire du Sieur Bertrand sur la culture de l'olivier ,* p. 12. (Figure 99 annexe 15).

[357] Charloun Rieu, (1846-1924), (sous la Direction de) Jacques Marseille, *Dictionnaire de la Provence et de la Côte d'Azur*, Ed. Larousse, Paris, 2002.
_. *"Li Cant dôu Terraire" les Chants du Terroir*, tome 1, Ed. Paul Ruat 1897, Réd. Marcel Petit, 1985, 293 p.
_. *"Li Nouvèu Cant dôu Terraire", Les Nouveaux Chants du Terroir*, tome 2, Ed. paul Ruat, 1900.

années d'abondance, l'euphorie gagne toutes les strates de la population, l'enjeu économique est de taille.
Nous observons que les techniques employées diffèrent de celles rencontrées en France méridionale. En Provence comme dans le Languedoc, les cueilleurs utilisent des échelles à trois pieds appelées « cavalets » en provençal ; les olives les plus difficiles d'accès sont gaulées à l'aide de verges de noisetiers coupées à la bonne lune, c'est à dire sept jours après la pleine lune. Mais, la différence majeure des modes opératoires réside sur l'identité des cueilleurs ; en effet, en Corse, à l'exception de certaines opérations de gaulage, les hommes ne participent pas à la cueillette directe des olives, ces tâches étant réservées exclusivement aux femmes, même quand les olives sont cueillies sur l'arbre ; cette dernière méthode qui nécessite une dextérité certaine et, souvent, une prise de risque importante est, sur le Continent, du ressort des hommes comme le spécifie l'abbé Couture[358] : « les hommes cueillent ordinairement les plus difficiles, soit au moyen de cavalets plus hauts que ceux des femmes, soit en montant sur les branches les plus élevées ».
Globalement, la manière de récolter les olives n'est pas un sujet de préoccupation majeur car, durant les XVIII[e] et XIX[e] siècles, les quantités récoltées trouvent preneurs sans difficultés.
La cueillette des olives mobilise les femmes qui, la plupart du temps, sont accompagnées de jeunes enfants.
Au cours du XIX[e] siècle et encore au début du XX[e], de nombreux enfants quittent les bancs de l'école pour se consacrer à ce labeur, comme en témoignent les registres journaliers d'appel des écoles communales qui portent souvent mention d'absence au motif : « aux olives ».
Les trois modes de cueillette[359] présentent des avantages, mais aussi des inconvénients qui ont une influence directe sur les quantités et, surtout, sur la qualité des huiles produites.

Le gaulage : c'est une méthode très tôt critiquée et critiquable comme le soulignent, également, les rapports des commissions sur la fabrication de l'huile, notamment celui de Corté qui mentionne : « cet usage pernicieux, en meurtrissant les fruits et les nouvelles pousses, nuit à la récolte présente et à celle de l'année suivante ». Par ailleurs, le gaulage entraîne des coûts supplémentaires car ce travail exige un grand nombre d'hommes, donc une mobilisation de forces de travail susceptibles d'être plus utiles à d'autres travaux agricoles au même moment (labours…). De plus, quand les arbres subissent ces mauvais traitements, des jeunes branches sont cassées, coupées, l'écorce est meurtrie et les fruits sont parfois abîmés, comme le précise la commission de l'arrondissement de Bastia, en 1826 : « on doit bien se garder de gauler les oliviers avec des perches pour abattre le fruit ; on le meurtrit, soit par la coupe, soit par la chute. Indépendamment du tort irréparable qu'on fait aux germes, aux pousses et aux rameaux, les plaies qu'on porte aux olives leur font perdre une partie de leur huile et sa qualité ».

La cueillette sur l'arbre : M. Bacciocchi[360] fait l'expérience de ramasser des olives sur l'arbre, moyennement mûres, parce qu'il est persuadé que l'huile extraite est de meilleure qualité que celle issue d'olives tombées naturellement par leur surmaturité.
Il critique cette méthode qui consiste à mélanger toutes les olives car elle donne une qualité moyenne et indifférenciée de l'huile.
Un rapport de la Commission sur la fabrication[361] de l'huile de l'arrondissement de Corté nous informe que cette méthode est bien présente dans le centre de l'île ; nous pouvons lire, en effet : « la cueillette a lieu en novembre et décembre, époque indiquée par les bons cultivateurs, et se fait à la main sur l'arbre qu'on ne gaule jamais, excepté cas rares et pour les branches qu'on ne saurait atteindre sans un éminent danger. On n'ignore pas que cet usage pernicieux en meurtrissant le fruit et les nouvelles

[358] l'abbé Couture (curé de Miramas), *Traité de l'olivier,* tome 1, publié à Aix en 1786, p.142.
[359] A.D.C.S, 1C30. Intendance. N° 6. Agriculture : 1785-1786. *La culture de l'olivier. (Mémoires, correspondances, Renseignements).* Lettre, Le 21 octobre 1785 à Fozzano : Giovan Giacomo Durazzi *: Manière de cueillir les olives :* Les trois méthodes, gaulage, cueillette sur l'arbre et par terre, se côtoient. Le gaulage est la technique employée par les plus nécessiteux ; cette méthode fait beaucoup de mal car elle abîme les jeunes pousses prêtes à porter des fruits. Ceux qui attendent qu'elles tombent, attendent la maturité.
[360] A.D.C.S., 1C30, *op. cit*, Etude du Bilan du Major Baciocchi, correspondance, du 26 août 1786.
[361] A.D.C.S., 7M123. Rapports sur la fabrication de l'huile N°7, ar. de Corté du 30 Décembre 1826.

pousses nuit à la récolte présente et à celle à venir. Les femmes seules sont chargées de ce travail, elles grimpent sur l'arbre, passant de branche en branche où elles se cramponnent et se lient au besoin, munies de longs bâtons à crochets et d'un panier qu'elles font descendre à mesure qu'il est plein. Leurs journées sont payées au prix de 20 sols en argent ou en nature à raison du 1/3 des olives qu'elles ont cueillies. Malgré leur adresse, il arrive malheureusement des accidents fâcheux et surtout des chutes mortelles, malheurs qu'on ne peut prévenir qu'en taillant les arbres très bas, ce qui pourrait avoir lieu dans les plantations à venir et dans celles récemment effectuées ».

La commission recommande, d'une part, de cueillir les olives, à Corté, à la fin décembre où la fraîcheur du climat retarde leur maturité et où l'on a rarement à craindre des gelées précoces qui diminuent la quantité des huiles et rendent leur récolte pénible et, d'autre part, que la période de récolte, comme pour les vendanges, soit subordonnée à l'autorité locale qui en fixerait l'époque la plus convenable.

Les membres de la commission sont persuadés que cette mesure préviendrait en partie les vols et les gaspillages qui forcent, d'après les dires, "les propriétaires à hâter leurs récoltes pour en sauver quelques débris".

Dans le Cap Corse[362], on cueille les olives à la main sur les arbres de hautes tailles, on lie les rameaux en faisceaux qui donnent aux ouvriers le moyen de les atteindre sans risquer leur vie sur les branches trop faibles ; on ne gaule que les branches écartées.

Figure 79 : Cuillette sur l'arbre [363]

Le ramassage des olives à terre : cette méthode est sans doute la plus communément employée en Corse durant la période étudiée. Par ailleurs, elle connaît une diversité géographique d'implantation ; certaines régions de l'île la pratiquent quasiment de manière exclusive, d'autres, au contraire, l'ont exclue de leurs pratiques culturales et, enfin, dans un certain nombre de régions, les trois méthodes coexistent.

[362] Comte A. E. P. de Gasparin, *op. cit., Cours d'agriculture,* tome III, p.567-568.

[363] Disponible en ligne sur : www.corsicatempifa/cpanustrale.blogzoom.fr

Figure 80 : la cueillette des olives à terre_Île Rousse

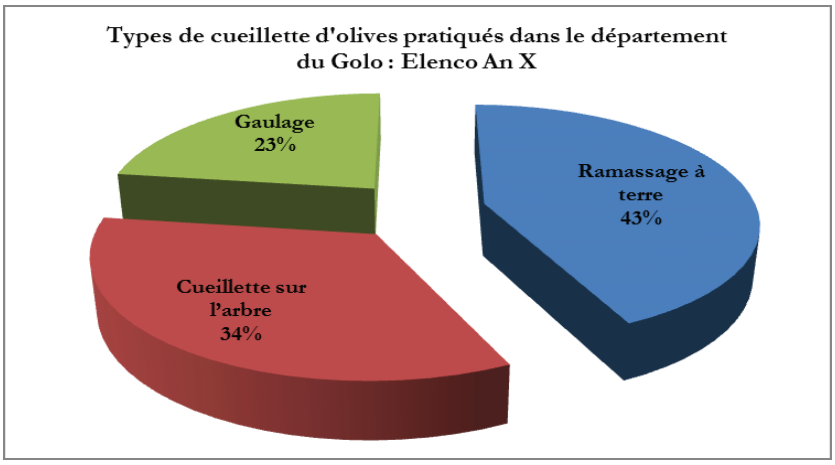
Il nous appartient de retracer les processus de mobilisation technique, mais également humains qui aboutirent à l'utilisation de telle ou telle méthode.
Sur le plan technique, il convient de dire d'abord que le ramassage à terre correspond en premier lieu à un impératif incontournable d'efficacité dans une situation particulière : la chute précoce des fruits due aux attaques parasitaires ou bien aux aléas climatiques. Le caractère imprévisible a pour conséquence l'improvisation qui se traduit par la récupération des olives déjà précipitées au sol ; dans ce cas de figure, ce n'est pas un choix de méthode, mais une véritable obligation, afin de limiter les pertes.
Cette première situation n'est pas exceptionnelle ; elle se rencontre souvent dans les années de récolte à cause des attaques terribles du *Dacus*, des tempêtes de vent, des précipitations de grêle, en particulier durant l'automne, période délicate car charnière dans le processus oléicole. Le ramassage des olives « sacrifiées » au sol répond à cet impératif de produire de l'huile coûte que coûte, même si elle est de piètre qualité car, pendant la période étudiée, sur une terre où les denrées sont limitées, les populations ne peuvent pas se permettre de « gaspiller » de telles quantités de fruits comme l'attestent de nombreux témoignages.
Cette mobilisation des bras n'est pas une particularité de la Corse ; en effet, dans l'ensemble des terres oléicoles du Bassin Méditerranéen, ces facteurs sanitaires et climatiques entraînent le même type de pratiques culturales.
Comment faire autrement dans cette agriculture méditerranéenne aux potentialités limitées ?

La récolte d'olives, en général, a lieu tous les deux ans ; il arrive que l'intervalle entre deux récoltes soit de quatre ans, voire plus. La vision du caractère aléatoire des récoltes est corroborée par les observations de Piersimone Ginestra d'Oletta qui écrit, en 1709, dans son livre de Raison : « pour ce qui concerne les propriétés rurales, les plus utiles et les meilleures sont celles qui sont plantées en vignoble, les terres à blé donnent bien souvent plus de pertes que de profits, les oliviers du fruit au mieux tous les deux ans, très souvent ils restent sans produire plusieurs années. La vigne, au contraire, donne une récolte tous les ans ».

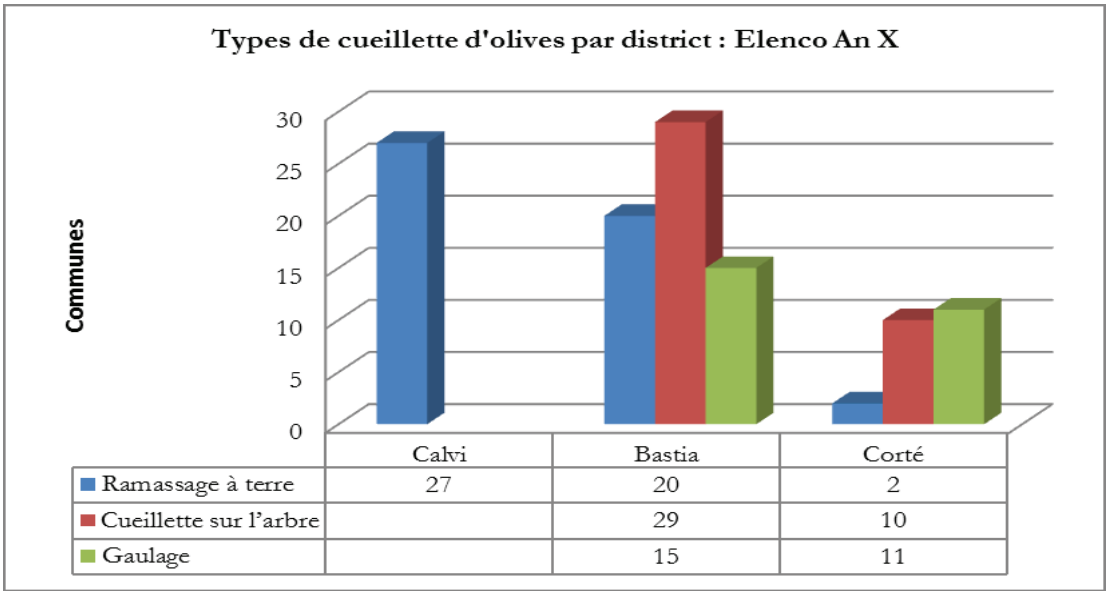
Modes de cueillettes dans les différentes microrégions de l'île

Comment s'effectue le ramassage des olives en Corse ?
Les réponses à la question 119 de l'Elenco de l'an X : *« quale epoca e la maniera di fare la raccolta ? »*, nous renseignent sur la période et les méthodes employées dans les différents cantons.

Tableau 155 Annexe 10 : Elenco de l'An X question 119 : Différents types de cueillettes et périodes dans les districts et cantons du département du Golo.



Graphique 192 : Types de cueillette d'olives pratiqués dans le département du Golo. (%)(Elenco An X)

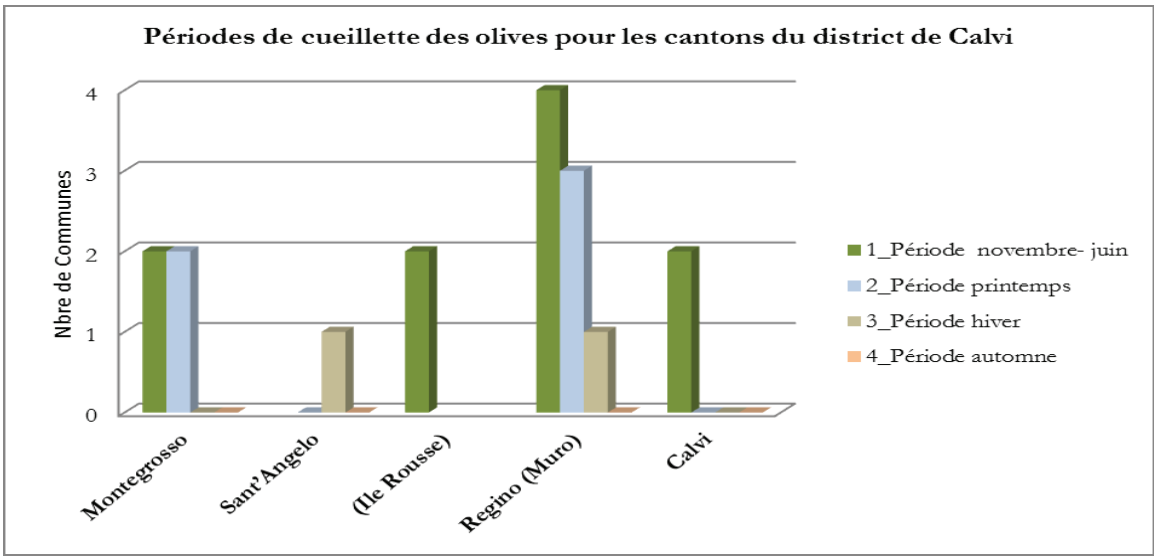


Graphique 193 : Types de cueillette d'olives pratiqués par district dans le département du Golo. (Communes)(Elenco An X)

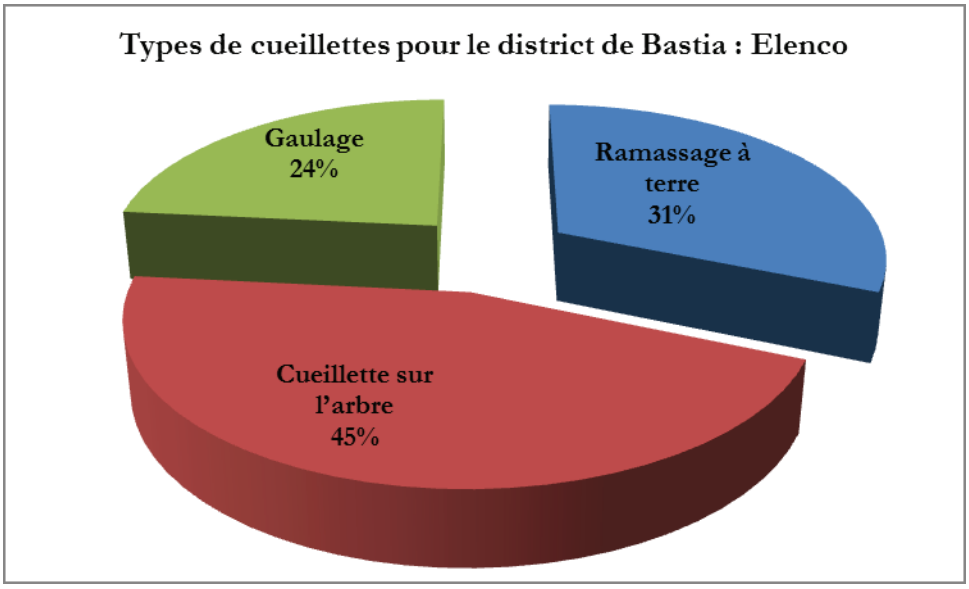
District de Calvi

En Balagne, une seule méthode de récolte est employée : les olives sont ramassées par les femmes sur le sol quand elles se détachent d'elles-mêmes de l'arbre, c'est à dire à maturité, dans les mois d'avril et mai, en général ; toutefois, la période peut varier : en effet, si les fruits tombent plus tôt, le travail des femmes commence en novembre.

Les réponses des communes des différents cantons sont quasi identiques : *« la raccolta commincia di frimajo à fine di fiorile, la più abbondante è aprile e maggio":* Belgodère, Costa, Novella, Occhiatana, Ville di Paraso et Palasca du canton de Paraso; Calenzana, Cassano, Lunghignano, Moncale, Montemaggiore du canton de Montegrosso; Corbara, Pigna, Santa Reparata, Monticello et San Antonino : "*ne mesi pluvioso e ventoso che l'ulive cadano in terra nettata e le donne le raccolgono una per una"* du canton de San'Angelo; Aregno, Avapessa, Feliceto, Lavatoggio, Muro, Speloncato et Catteri: "*mentre cadano, germinal, floréal et prairial"* du canton du Regino ; Lumio et Calvi du canton de Calvi ; Occi du canton de Patro.



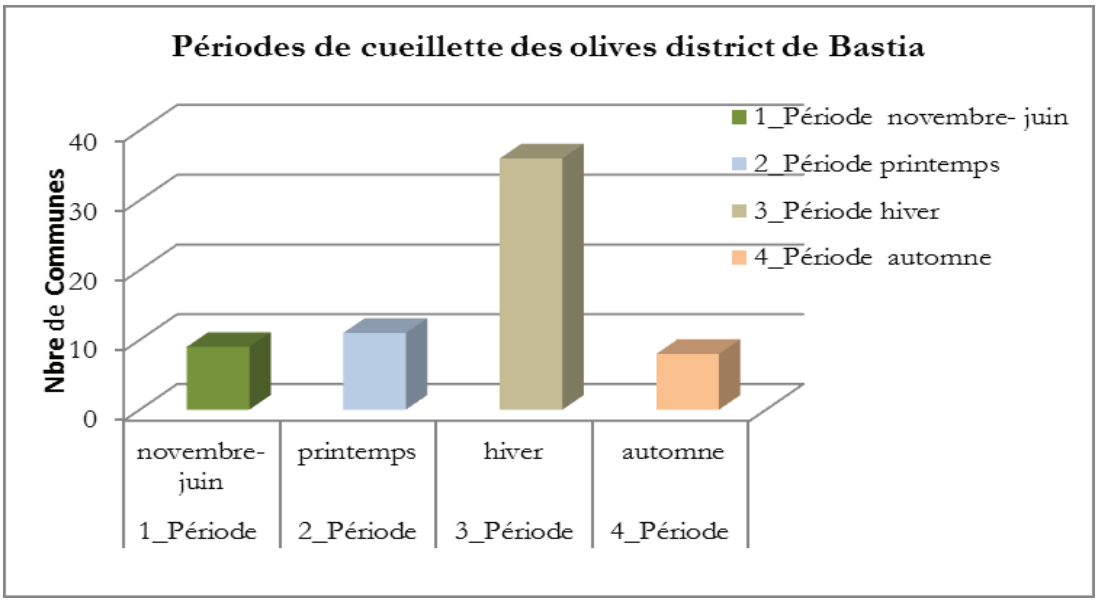
Graphique 194 : Périodes de cueillette pour les cantons du district de Calvi. (Elenco An X)



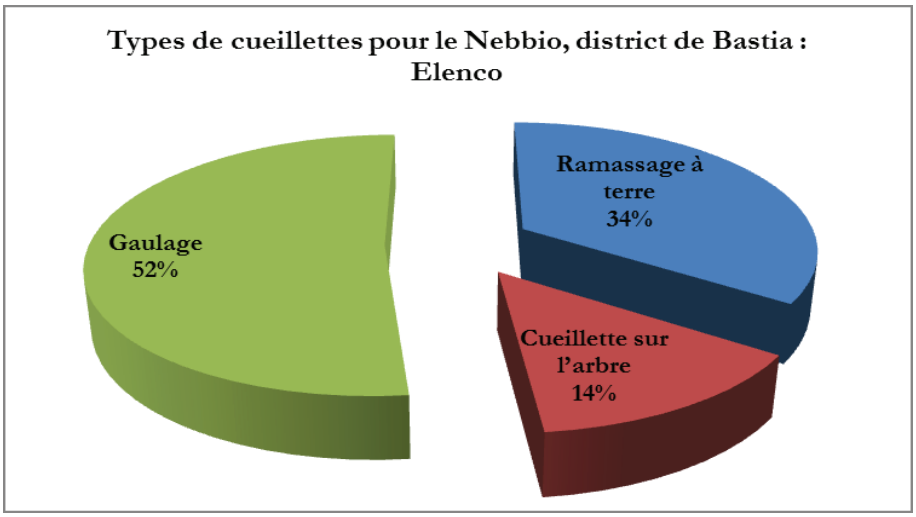
Graphique 195 : Types de cueillette d'olives pratiqués dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X)

District de Bastia

Dans ce district, les trois méthodes existent : cueillette sur et sous l'arbre et parfois, sous l'arbre après gaulage. En général, ce sont les femmes qui ramassent les olives par terre, au mois d'octobre lorsqu'elles tombent, touchées par les vers ou après gaulage, et jusqu'au mois de juin, le printemps représentant la période la plus favorable et la plus importante, quand elles se détachent d'elles-mêmes de l'arbre, à maturité.



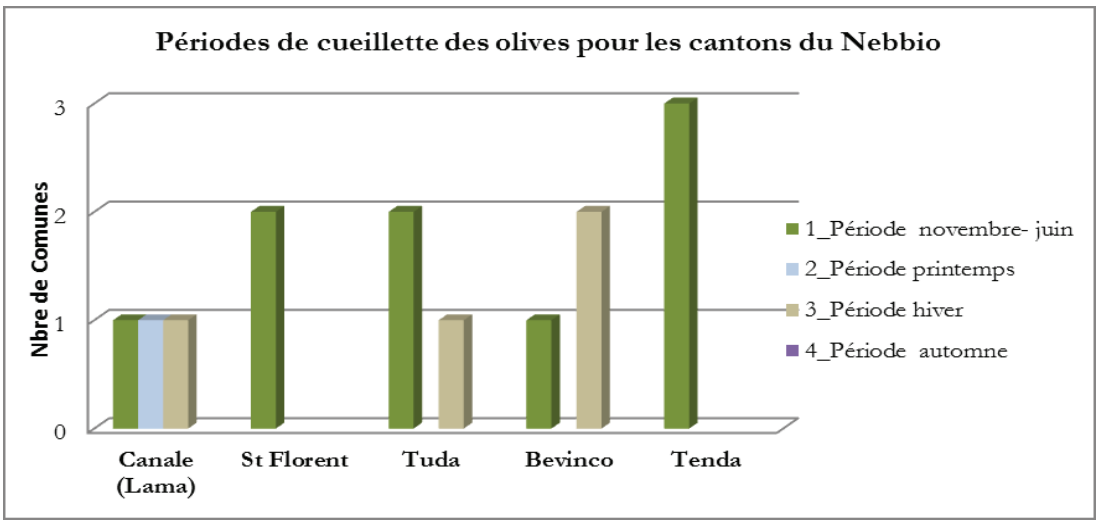
Graphique 196 : périodes de cueillette pour les cantons du district de Calvi. (Elenco An X)



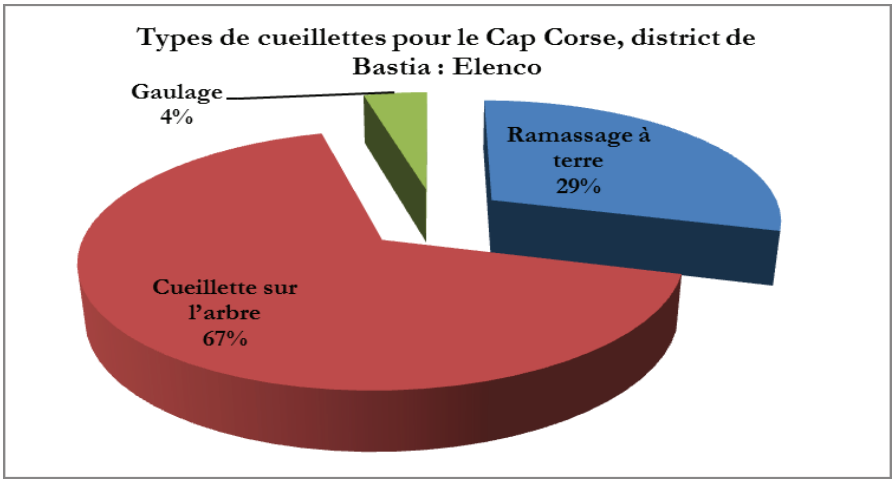
Graphique 197 : Types de cueillette d'olives pour le Nebbio,dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X)

Le Nebbio connaît deux méthodes de cueillette : sous et sur les arbres, la plus répandue étant la première ; la période court du mois d'octobre au mois de juin.
Dans le canton de Canale, les périodes et les méthodes de récolte sont déterminées en fonction de critères précis : si l'année est " bonne ", la cueillette s'effectue pendant l'hiver et le printemps ; si les conditions ne sont pas réunies, elle se fait pendant l'automne ; concernant la méthode, si les olives sont abondantes, on les ramasse à terre ; si les quantités sont faibles, on les gaule pour les soustraire aux oiseaux.
A Sorio, San Gavino et Santo Pietro dans le canton de Tenda, Pieve dans le canton du Bevinco, on ramasse les olives d'octobre au printemps, sur ou sous les arbres: "*si raccogliono buone nelle annate d'ottobre fin'a la primavera, sotto e sopra gli alberi ».*
Vallecalle dans le canton de Tuda et Rapale dans le canton du Bevinco n'indiquent que la période : « *si commincia di ventoso ».*
Seule la cueillette sous les arbres est pratiquée, au printemps généralement, dans le canton de St Florent à Farinole et St Florent.

Murato (canton du Bevinco), Oletta et Poggio d'Oletta (canton de Tuda) utilisent cette méthode également, mais pour ces communes les réponses sont moins claires.



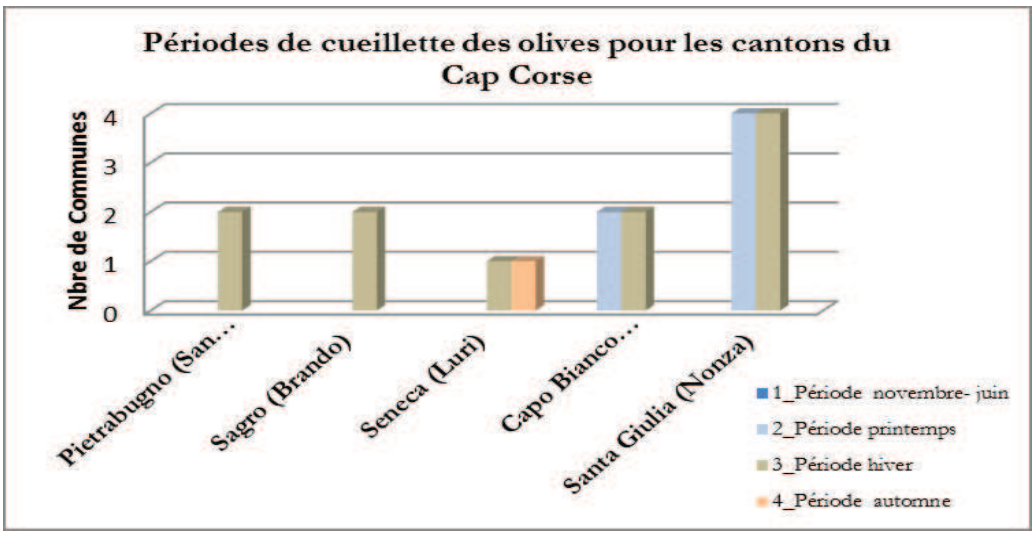
Graphique 198 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons du Nebbio. (Elenco An X)



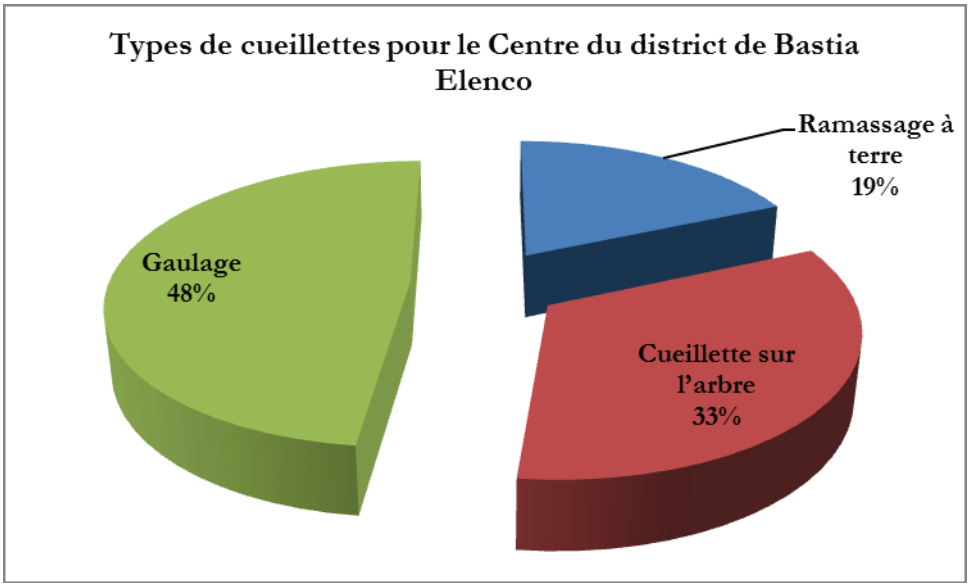
Graphique 199 : Types de cueillette d'olives pour le Cap Corse, dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X)

Dans le Cap Corse : on rencontre les trois types de cueillette.
Dans le canton de Santa Giulia, à Nonza, Canari Olcani et Olmeta du Cap, la cueillette se pratique comme dans le Nebbio. Elle commence au mois de décembre et se poursuit jusqu'aux derniers jours du mois de mai ; il existe deux méthodes suivant la période : les olives sont ramassées sur le sol l'hiver et sur les arbres au printemps, sans doute parce que la cueillette hivernale est destinée à récupérer les fruits précocement précipités au sol en raison des mauvaises conditions climatiques ou parce qu'ils sont touchés par le *Dacus*, alors que la cueillette du printemps privilégie les fruits sains et de qualité, destinés à produire une huile pour la consommation alimentaire.
A Pietrabugno, la cueillette se fait sur et sous l'arbre, également.
La récolte est effectuée sur l'arbre uniquement dans les autres communes du canton de Pietrabugno : à Ficarella et à San Martino (« *si commincia nel mese di nivoso sopra l'albero di mano";* dans le canton de Sagro : à Brando et à Sisco ; dans le canton de Seneca : à Luri, à Pino et à Meria, les

olives doivent être cueillies avec les mains (« arrachées » par les femmes, en hiver à Méria) ; dans le canton de Capo Bianco : à Tomino, Centuri et Rogliano .
Morsiglia, dans le canton de Capo Bianco, se distingue : les olives sont ramassées sous les arbres, en avril et mai.
Barrettali, dans le canton de Seneca, se singularise aussi : les trois techniques cohabitent : récolte sur les arbres, gaulage et à terre, il n'y a pas d'autres précisions.



Graphique 200 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons du Cap Corse. (Elenco An X)



Graphique 201 : Types de cueillette d'olives pour le Centre du district de Bastia. (%)(Elenco An X)

Bastia et les cantons du centre du district de Bastia

A Bastia : la cueillette est effectuée sur les arbres par les femmes et dure presque tout l'hiver .

Dans le canton de Mariana, proche de Bastia, deux réponses attirent notre attention : d'abord, celle de Furiani qui indique que la cueillette des olives qui débute au mois de *frimajo* s'achève à une date bien précise : le 21 du mois de *fiorile,* quand l'année est abondante ; puis, celle de Vignale qui spécifie que les ramasseuses qui commencent la récolte à *frimajo* sur les arbres sont munies d'un" *pezzo di legna* " ; - ces deux mentions, la date pour la première commune et l'outil destiné aux récoltes, outillage spécifique, pour la deuxième, n'ont pas été rencontrées ailleurs - .

Pour Borgo, nous avons des renseignements uniquement sur les périodes de cueillette : si l'année est « bonne », la récolte est effectuée du mois de mars au mois de mai, en revanche, si les olives sont touchées par les vers, elle est réalisée du mois d'octobre au mois de janvier pour ne pas perdre la totalité de la production. En effet, dans ce cas de figure, la période habituelle de récolte serait le théâtre d'absence de fruits précocement précipités au sol par l'action néfaste des vers.

Dans le canton de Costiera, il faut souligner pour la commune de Scolca que la cueillette réservée aux femmes partout ailleurs, est aussi effectuée par les hommes, ce qui est assez exceptionnel.

Nous n'avons que la période pour Volpajola : les olives sont cueillies durant tout le printemps, d'avril à mai, "*alla perfezione*", quelquefois en janvier, s'il fait très froid et pour Lento : pendant le mois de *brumajo.*

A Campitello, la récolte a lieu à partir du mois de février sur les arbres ou bien par gaulage « *con le pertiche* ».

Dans les cantons de l'intérieur, la récolte se déroule, en général, l'hiver comme celle des châtaignes ou quand celle des châtaignes est terminée; elle peut être réalisée sur l'arbre ou sous l'arbre après gaulage.

Dans le canton de Casacconi, à Campile : il est précisé que la récolte démarre au mois de février avec la méthode sur l'arbre combinée à celle du ramassage à terre ; le gaulage concerne Prunelli di Casacconi où les olives sont gaulées au mois de février et Penta Acquatella où les olives subissent les assauts des gaules " *batterle"*, et peuvent être cueillies de manière concomitante sur les arbres durant les mois de *germile* , *fiorile* …

A Monte: *« l'epoca è di febbrajo e la racolta si fà sull'albero"* .

A Ortiporio, le ramassage à terre est réalisé durant les trois mois de *nivoso* , *piovoso* et *ventoso ; à* Croccichia et Olmo, la récolte se fait l'hiver.

Dans le canton de Casinca, nous avons des informations uniquement sur la période de cueillette : pour Vescovato, elle commence après celle de châtaignes et se déroule d'octobre à mars ; pour Castellare, de janvier à mars .

Dans les cantons suivants le gaulage est la règle.

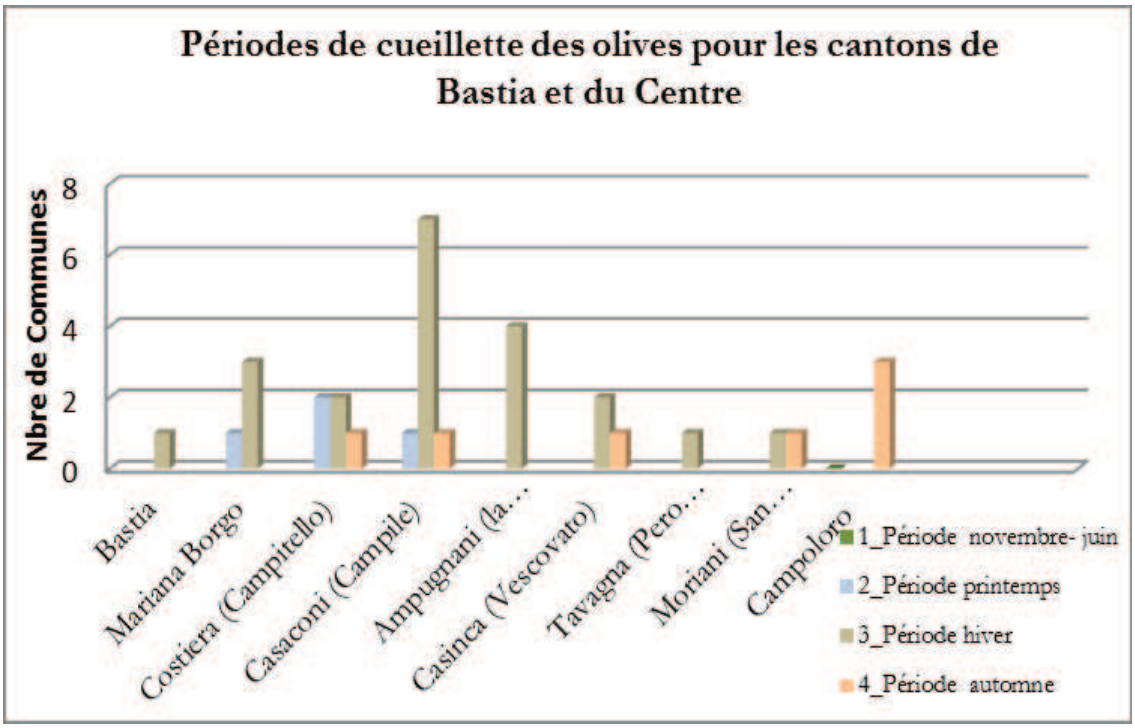
Dans le canton d'Ampugnani, la culture de l'olivier n'est pas très développée. Les olives sont gaulées pour être ramassées ; la récolte commence dès que celle des châtaignes est finie : Ficaja, San Damiano et Casalta *« come le castagne »*; Pruno n'indique que la période.

Les villages de Casabianca, Ampugnani, Polveroso, Quercitello ont très peu d'oliviers ; Poggio Marinaccio et Giocatojo n'en ont pas.

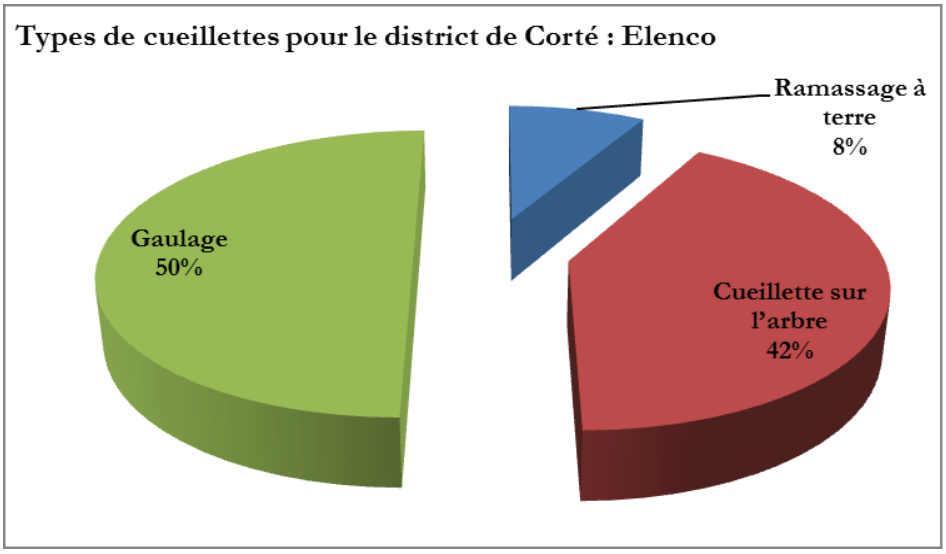
Dans le canton de Tavagna, la récolte se fait du mois de décembre au mois de mars, « i*n terra* » ; le village de Talasani précise : après gaulage en période de nouvelle lune ou par terre ; à Poggio, le gaulage est la règle.

Dans le canton de Moriani, San Nicolao indique que la cueillette a lieu d'octobre à février par gaulage ; les villages ont peu d'oliviers.

Dans le canton de Campoloro, le gaulage prédomine, débutant ici aussi au mois de *frimajo* pour Cervioni et Valle di Cervioni ; sur le territoire de Campoloro, si l'année est « bonne », la cueillette bat son plein au mois de *frimajo* , en revanche, si la récolte semble peu prometteuse, elle est effectuée au mois de *brumajo.*



Graphique 202 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons de Bastia et du Centre. (Elenco An X)



Graphique 203 : Types de cueillette d'olives pratiqués dans le district de Corté. (%)(Elenco An X)

District de Corté

Dans la plupart des cantons, la cueillette des olives est surtout réalisée l'hiver sur les arbres ou à terre après gaulage.

Dans le canton de Caccia, dans les villages de Castifao et Moltifao, la cueillette débute à la fin de l'automne par gaulage, comme dans la plupart des villages du centre de la Corse.

Dans le canton de Vallerustie, la récolte a lieu en décembre à Aïti, en janvier à Cambia, et « *nel mese di piovoso* » à Lano où on les gaule avec des masses.

Pour San Lorenzo, il n'y a pas de réponses et à Rusio, il n'y a pas d'oliviers.

Dans le canton d' Orezza, les villages de Brustico, Campana d'Orezza, Carchetto, Piedicroce, Nocario, Piedipartino, Rapaggio d'Orezza et Valle d'Orezza n'ont pas d'oliviers ; Stazzoni, très peu.

Dans le canton de Rostino, deux communes mentionnent la méthode de récolte sur l'arbre, Castineta et Gavignano : « *nel mese di ventoso si raccolgono sull'uliva* » ; les autres n'indiquent que la période : Frasso, de décembre à mars et Morosaglia, en février ; Pastoreccia de décembre à janvier.
Saliceto et Valle di Rostino ne sont pas concernés par les oliviers.

Dans le canton du Golo, une seule méthode est indiquée « *sull'alberi* » à Castiglione, Castirla, Soveria ; les autres communes ne mentionnent que la période : janvier et février à Omessa, de décembre à mai à Popolasca où il est précisé que les olives sont mises dans des pièces de la maison ; en automne à Erbajolo, Pancheraccia, Piedicorte et Pietra Serena.

Dans le canton de Mercurio, les deux modes de cueillette existent : sur l'arbre « *sull'albero* » à Santa Lucia di Mercurio et à Sermano où il est précisé avec les mains *nel mese di frimajo ;* après gaulage à Alzi et Favalello, en décembre ; pour Castellare di Mercurio, la récolte se déroule en décembre et pour Alando, elle commence le 25 novembre.
Il n'y a pas d'oliviers à Bustanico, Rebia, Piedicorte et Tralonca.

Le canton d'Alesani connaît peu la culture de l'olivier : Ortale réalise une récolte, mais les villages de Perelli, Piezzali, Pietricajo, Piobetta, Tanano et Valle d'Alesani n'ont pas d'oliviers .

Dans le canton de Tavignano, la cueillette se fait sur l'arbre à Prato.

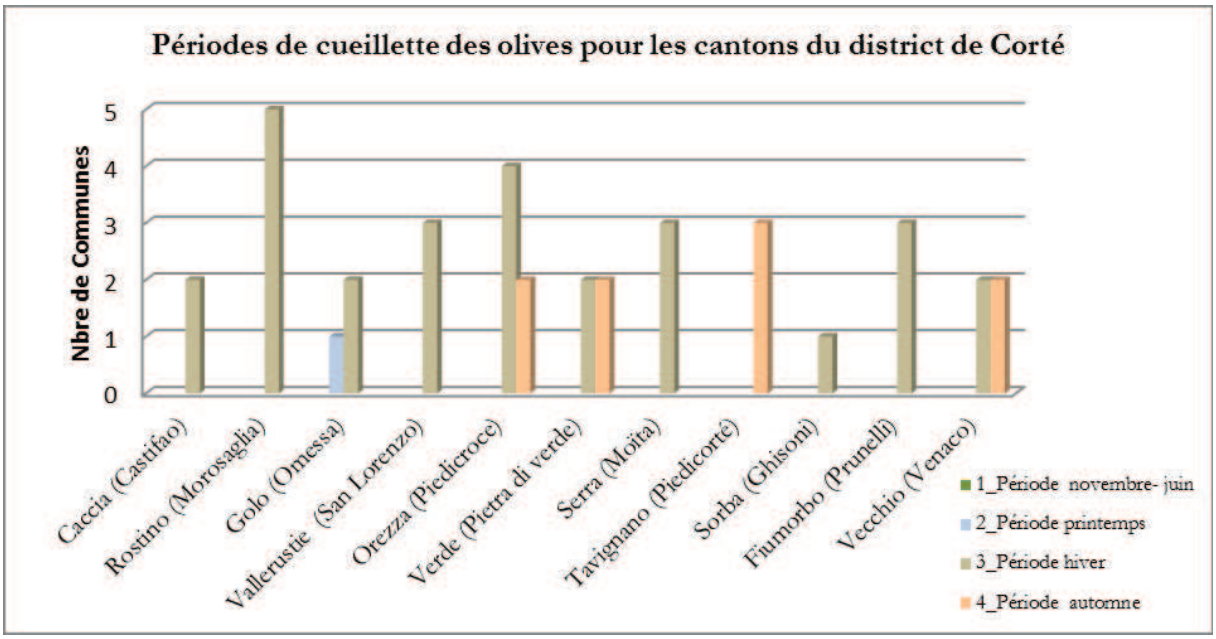
Dans le canton de Verde, les olives sont cueillies quelquefois sur l'arbre mais, le plus souvent sous l'arbre, après gaulage. Chiatra et Canale réalisent leur récolte sur l'arbre : « *nei mesi di decembre e gennajo sopra l'alberi » ;* à Pietra di Verde et Campi, pratiquent la deuxième méthode ; à Campi où elles sont ramassées en novembre et décembre, nous relevons : « *si scuotono colla pertica* (on les gaule avec un baton) e *sotto coperte con lenzole »*(et dessous, elles sont recouvertent avec un drap), cette mention de drap n'a jamais été rencontrée dans les autres communes du département ; Tox n'indique que la période « *nel mese di brumajo* ».

Dans le canton de Serra, nous rencontrons les deux modes de cueillette : sur l'arbre en décembre « *sull'albero* » à Ampriani, « *nel mese di frimajo e niecojo* » à Matra et après gaulage de « *frimajo à piovoso* », une fois *« scotte »* à Moïta.

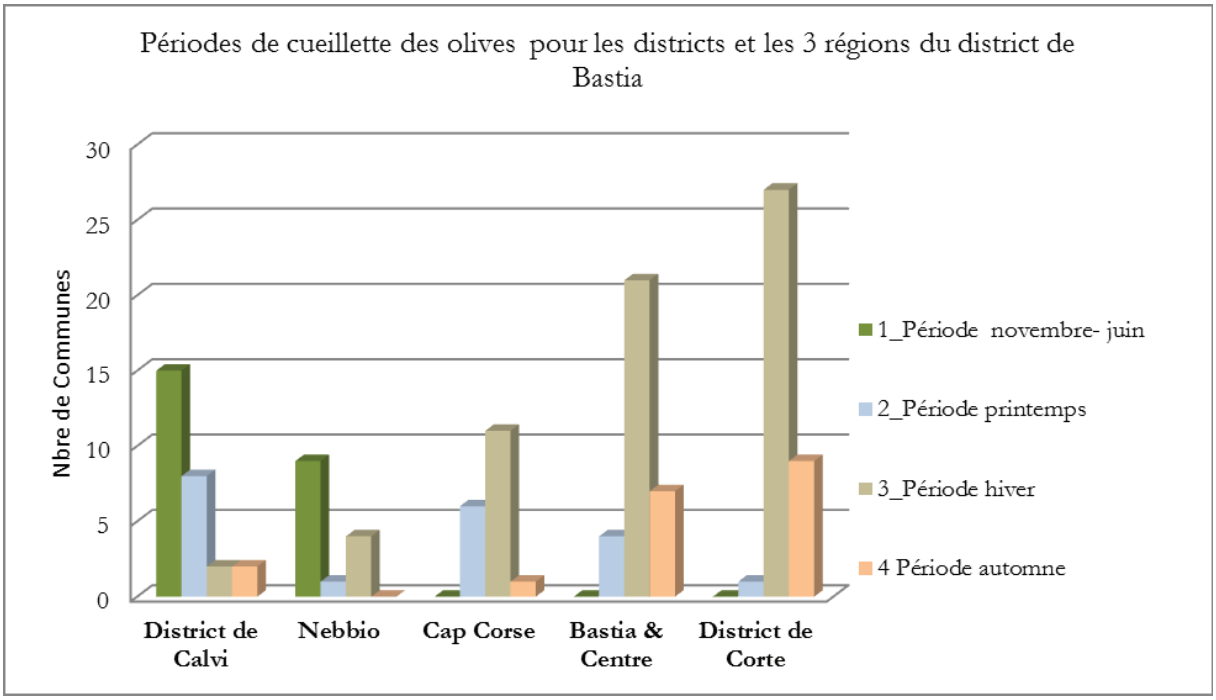
Dans le canton de Fiumorbo, les deux modes existent aussi : Noceta ne cueille les olives que sur les arbres ; Prunelli et Ventiseri utilisent les deux méthodes : sur et sous les arbres et réalisent leur récolte l'hiver, en décembre et janvier ; en revanche, à Vezzani, la récolte se fait en été : « *mese di luglio o agosto* » (mois de juillet ou août), cette période n'a pas été relevée pour d'autres communes.

Dans le canton de Sorba, les olives sont gaulées : « *si scottono con le pertiche »*, en novembre à Lugo di Nazza et en février à Poggio di Nazza.

Dans le canton de Vecchio, seules les périodes sont notées : à partir du mois de novembre à Casanova ; en décembre à Campo Vecchio, en décembre et janvier à Poggio del Vecchio, en janvier à San Pietro et en février à Serragio ; concernant Riventosa, on peut lire : « *11 novembre, molte cadeno »*(11 novembre, beaucoup tombent) ; la précision de la date nous étonne comme celle du 21 *fiorile* qui fixait la fin de la récolte pour la commune de Furiani.



Graphique 204 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons du district de Corté. (Elenco An X)



Graphique 205 : Périodes de cueillette des olives pour les districts du département du Golo

Dans ces villages, on retrouve des similitudes et des différences. Néanmoins, trois méthodes : le gaulage, la cueillette sur l'arbre et le ramassage à terre sont les plus répandues. Parfois, les villages pratiquent une seule méthode ou bien toutes les méthodes possibles. La récolte court du mois d'octobre au mois de juin avec des différences régionales qui résultent des conditions climatiques, mais surtout des variétés d'olives plus ou moins précoces.

Les olives abîmées tombent très tôt ; en période de « disette », elles sont ramassées avec précaution et discernement.
En ce qui concerne le Nebbio, d'après les témoignages de nos contemporains, la cueillette sur l'arbre a été abandonnée ; seul le ramassage par terre par les femmes et les enfants nous est rapporté.

Une lettre [364]émanant de la piève Della Mezzana, dans la province d'Ajaccio, nous donne quelques renseignements sommaires sur les modes culturaux : "le fruit se ramasse sur l'arbre" .
Un compte rendu de la piève d'Istria [365], province de Sartène, du 30 octobre 1785, nous montre l'intérêt des autorités pour la connaissance du *"il modo più adatto per tirare un partito il più utile dal frutto* degl' *Alberi d'Ulivi ».*
L'objectif est, d'abord, de faire une synthèse des pratiques existantes et, ensuite, d'en apporter des remèdes efficaces, le cas échéant.
Concernant la cueillette : les olives sont cueillies à la fois vertes et mûres et ensemble, elles ne peuvent pas donner une huile de bonne qualité puisque l'huile n'est pas séparée, toutes les huiles sont mélangées à l'extraction ; la cueillette doit être réglementée, seuls les propriétaires pourront aller ramasser les olives sur l'arbre ou à terre. Ne pas prendre des risques inconsidérés, car l'on voit de plus en plus des personnes faire des chutes avec des fractures et parfois des chutes mortelles des arbres élevés.
Le rapport de la province de Vico[366] fait les observations suivantes : il n'y a pas de doute qu'en Corse, on obtiendrait les mêmes qualités si l'on y apportait autant de soins qu'en Provence. Mais, dans l'île, on les cueille trop mûres, très noires ; elles sont entassées ensuite dans les cours ou magasins longtemps après la récolte, ce qui entraîne une mauvaise qualité.
Dans la *pieve* de Brando[367] : les olives immatures et mûres sont ramassées ensemble, certains les disposent en tas, d'autres les mettent dans des fours et, enfin, certains les laissent dans l'eau chaude au repos de 15 à 30 jours avant le pressurage.
Certaines tombent à cause des tempêtes.
M. Bacciocchi[368] fait l'expérience de ramasser des olives sur l'arbre, moyennement mûres, parce qu'il est persuadé que l'huile extraite est de meilleure qualité que celle des d'olives tombées naturellement par leur surmaturité.
Il critique cette méthode qui consiste à mélanger toutes les olives car elle donne une qualité moyenne et indifférenciée de l'huile.

2. Enjeu humain

Le ramassage des olives était donc du ressort des femmes aidées quelquefois par les enfants ; le travail commençait au lever du jour pour s'achever à la nuit tombante ; dans certains cas, les femmes ne s'arrêtaient même pas pour déjeuner, elles mangeaient tout en continuant à ramasser les olives[369]. Comme le revenu dépendait de la quantité d'olives, certaines « mains » féminines essayaient d'en ramasser le plus possible : plus de 10 décalitres dans une journée pour les plus expertes, ce qui représente entre 70 et 75 kg d'olives, ramassées par terre une à une, d'un poids moyen de 5g. Le calcul éclaire sur la dextérité de ces travailleuses.

---

364 A.D.C.S., 1C30. Intendance.N° 6. Agriculture : 1785-1786. La culture de l'olivier. (Mémoires, correspondances, Renseignements).
365 A.D.C.S., 1C44, Industrie et Moulins à huile. *Op. cit,* Province de Sartène, le 27 novembre 1785.
366 A.D.C.S., 1C44, Industrie et Moulins à huile. Province de Vico. le 28 février 1786. "Détails sur la manière de faire l'huile et d'en corriger le goût, et sur la culture, l'augmentation et l'entretien des oliviers en Corse en comparaison ou à l'instar de la Provence."
367 A.D.C.S., 1C44, Industrie et Moulins à huile. *Pieve* de Brando, province du Cap Corse.
368 A.D.C.S., 1C30, *op. cit*, Etude du Bilan du Major Baciocchi,
369 Témoignages du début du XX[e] siècle.

Du début du XVII[e] siècle à la première moitié du XX[e] siècle, on trouve la trace de leur travail dans les actes de notaires ou dans les contrats de récoltes passés avec des propriétaires d'oliviers ; puis, les témoignages et les usages confirment cet état de fait qui n'est pas une particularité microrégionale à l'échelle de la Corse, mais une constante dans tout le bassin méditerranéen.
En Corse, par exemple, en mars 1622, une requête est déposée au Civile governatore[370] par une femme d'Oletta en conflit avec une autre femme pour la préemption d'un terrain ; il s'agit d'un litige sur le partage des arbres à cueillir ; nous avons aussi pour 1817, un témoignage sur les conditions de cueillette des olives sur des oliviers appartenant à la paroisse de Vallecalle : *« dato la metà alla raccoltrice ».*[9]
Il faut souligner l'existence d'une pratique destinée aux familles les plus pauvres, qui consistait, une fois la cueillette terminée, en général à la fin juin, à autoriser les femmes de condition modeste à ramasser les quelques olives qui tombaient pendant l'été, sans prélèvement de la part des propriétaires : c'était le temps des « grappilleuses », des glaneuses ; dans le Nebbio, on employait le vocable *« a spiculera »* ; *« le donne andavanu à spiculà »* : les femmes allaient glaner ; on les appelait : *« e spiculaghjole »* : les glaneuses.
Cette récolte pouvait durer jusqu'à la fin du mois d'août[10], d'après les témoignages et les registres des gardes champêtres ; les conditions étaient alors particulièrement pénibles en raison de la chaleur. Il semble qu'il n'y ait pas eu de date limite contrairement à la Provence à la même époque où, par exemple, en 1739, le délai de glanage était de 15 jours.

Cette pratique de « grappillage » dont on retrouve mention et justification dans la Bible, partait d'un noble sentiment : offrir aux indigents et notamment aux veuves un moyen de subsistance.

Cueillette des olives hors de Corse

Cueillette et traitement des olives vers 1810.

Dans les Pyrénées Orientales, la cueillette des olives est très chère ; ces olives sont toutes ramassées à la main comme en témoignent les propos rapportés : « les oliviers du cru ne s'accommodent pas des coups de gaule avec lesquels on abat les olives dans l'arrondissement de Perpignan où l'on cultive essentiellement la variété Palmier, dite Agova, la moins délicate et qui demande un terrain fertile. »

Dans le Vaucluse, on souligne que les olives sont cueillies sur l'arbre à leur pleine maturité.

Dans le département du Var, la cueillette est réalisée en février, mars et avril. Afin de provoquer des récoltes annuelles, il est préconisé de ramasser les fruits avant l'hiver : « une décharge de fruits ».

Dans la région de Nice, d'après un supplément[371] au mémoire consacré à l'oléiculture, la cueillette est réalisée aussi bien à terre que sur les arbres.

Dans le département de Gênes, la récolte commence au mois de février en séparant bien les olives bien mûres ; toutefois, les autorités préfectorales signalent que dans ce département : « l'hiver étant plus précoce, on est obligé de ramasser les olives encore acerbes, ce qui donne une huile de médiocre qualité. Les hommes d'expérience préconisent dans ce département de ramasser les olives avant le printemps, mais les préjugés persistent et on laisse les olives sur l'arbre jusqu'en août par avidité ».

Dans la région de Sarzane, on gaule les olives réfractaires avec de grands râteaux ; les rameaux sont battus afin qu'ils puissent entamer un nouveau cycle végétatif. (Chiavari, département des Appenins).
En 1813, le préfet de Gènes certifie qu'en Ligurie : « on ne ramasse les olives que lorsqu'elles se sont détachées d'elles-mêmes de l'arbre, à parfaite maturité, alors qu'en Provence et dans le

[370] A.D.C.S., Civile governatore. : Fonds d'archives de la Corse du sud concernant les pièces du gouverneur génois relatives à l'administration et à la justice.
[371] ANF, F10-431, Mémoire sur les oliviers du département des Alpes-Maritimes d'après A.Risso.

Languedoc, durant la même période historique, on cueille les olives à la main lorsqu'elles ne sont pas totalement mûres ».

En Toscane, il existe cinq manières de cueillir les olives :

- la *brucatura* : perchés sur des échelles, les cueilleurs récoltent à la main ;
- la *scollatura* : l'olivier est secoué à la main et les olives sont ramassées sur des draps de fortune ;
- la *pettinatura* : les rameaux sont passés aux peignes en bois ;
- la *bacchiatura* : les branches sont secouées à l'aide de perches à gauler afin de recueillir les olives à terre ;
- la *raccatura* : c'est la méthode la plus rudimentaire, on ramasse les olives après leur chute naturelle.

3. Une opération capitale le traitement

a) Quelle est la préparation des olives avant le broyage ?

Il y a tout d'abord la contrainte de la conservation des olives car, une fois récoltées, elles peuvent subir les affres du temps : humidité, gel… La préoccupation de tous les oléiculteurs, petites ou grandes exploitations, est de pouvoir conserver suffisamment les olives amassées avant la trituration, en évitant qu'elles ne s'abîment.
Il faut tenir compte du rythme de cueillette, du degré de maturité, de l'étalement de la récolte, mais, aussi de l'adéquation entre les quantités d'olives à travailler et les capacités de traitement (moulins).
Très rarement, les olives sont portées au moulin dans les heures qui suivent la cueillette ; en effet, elles sont stockées durant un certain temps, pour plusieurs raisons : d'abord, il faut avoir une quantité suffisante d'olives (plus de 100 kg) pour le broyage *a franta* , puis, il faut les faire sécher car elles seront plus faciles « à être travaillées » pour l'extraction de l'huile avec les moyens techniques disponibles (la dessiccation permettait d'avoir moins de matière aqueuse à séparer de l'huile) et, enfin, par commodité, par gain de temps et d'argent, on prévoyait le moins possible de déplacements vers les moulins : une grande quantité d'olives était transportée en un seul jour. Ce transport était le plus souvent du ressort de la cellule familiale et s'effectuait à dos d'âne. Il était parfois confié au XIX[e] siècle à des «transporteurs spécialisés » : *i mulatteri*, moyennant un paiement en huile ; ces derniers transportaient, en général, de grandes quantités d'olives en une seule fois sur plusieurs mules. Pour les familles, ce gain de temps était consacré à la récolte.[372]

b) Quelles sont les techniques de conservation ?

Il en existe trois : la première consiste à mettre du sel sur les olives étalées au sol pour empêcher la moisissure ; la seconde, à écraser légèrement la couche superficielle du tas d'olives pour que l'huile exprimée permette d'enrober la masse d'olives, gage de protection contre les atteintes externes ; enfin, la troisième, à étaler le plus possible les olives et les remuer souvent, comme le précise en 1786, Carlo Angeli, podestat de Farinole, répondant à une enquête de l'Intendant sur les techniques de fabrication de l'huile : « les olives ne sont plus entassées, mais étalées sur des planchers, remuées, aérées, débarrassées au crible des impuretés »[373].
Cependant, l'usage le plus répandu, à l'époque moderne et encore au XIX[e] siècle, était d'amonceler les olives car même si cette méthode entraînait un pourrissement des fruits, elle était économiquement la plus rentable. Ce choix est très bien argumenté par un agronome varois du

[372] Témoignage d'un transporteur de la première moitié du XX[e] siècle.
[373] A.D.C.S., 1C 44, Intendance.

XIX[e] siècle[374] . Ce commentaire est repris par Marie-Claire Amouretti : « Certes une huile faite avec les olives portées au pressoir quelques jours après la cueillette, à peine noires, est meilleure, mais je n'ai pas trouvé d'acheteurs au prix de revient. J'ai donc tout intérêt à utiliser des olives plus noires, suffisamment macérées qui me donneront une huile âcre mais qui ne me revient pas cher et dont somme toute le goût me plaît »[375].
Nous pouvons citer aussi Patin de la Fizelière Albert[376], officier de Picardie qui, en visite dans le Nebbio et dans le Cap, en 1774, rappelait : « l'huile ne vaut rien pour manger car pour en tirer plus d'huile, ils laissent échauffer les olives en monceaux dans les greniers ».
Le Sieur Bertrand[377] tient à faire une description comparative des modes d'extraction de l'huile et des modes de ramassage. Il souligne qu'en Corse les olives sont ramassées très mûres et qu'il y a, donc, une grande perte, environ 50%, avant d'atteindre ce point de maturité.
En Corse, les olives seraient étendues sur les planchers pour sécher, voire mises dans des fours. Pourquoi donc cette volonté de dessiccation ? Pour, en fait, faciliter le triturage. Cette pratique entraîne, malgré tout, la fermentation : "les huiles corses, fabriquées de cette manière ont, toutes, un goût sec, fort et désagréable. En revanche, en Provence, on les ramasse à peine rougeâtres".
Une lettre[378] émanant de la piève Della Mezzana, dans la province d'Ajaccio, nous renseigne sur les méthodes utilisées dans cette province : les olives sont bouillies et gardées de 15 à 30 jours avant d'être écrasées *alla sacca* ; dans le village de Curtichiato, on les laisse sécher le plus possible, en les passant même au four, puis on les amène au pressoir *fragno* ; l'huile est plus fine, mais quelque peu amère ; quant à celle retirée du sac, elle est plus douce, mais plus épaisse.

Un compte rendu de la piève d'Istria [379] dans la province de Sartène, précise qu'il ne faudrait plus amonceler des olives, mais les étaler pour bien sécher en profitant de l'air.
M.Baciocchi [380] dresse un bilan sur la fabrication de l'huile. Il commence par faire les remarques suivantes : « il conviendrait d'écouter plus volontiers les personnes qui s'adonnent à la culture de l'olivier plutôt que les spéculateurs et les personnes inexpérimentées ; l'huile en Corse est de mauvaise qualité, mais suivant les expériences faites ailleurs, elle peut être meilleure ; dans la région d'Ajaccio, les olives sont ramassées par terre sous l'effet du vent et de la pluie ou bien sous l'effet des verges. Les olives, ici aussi, sont étalées sur les planchers[381] pour sécher, puis portées au moulin ».
Il fait part, ensuite, de deux expériences personnelles d'extraction d'huile :
- dans la première, les olives sont étalées sur le "carrelage de briques de France" et sont bien remuées pendant quatre ou cinq jours - d'après lui, l'humidité des olives est mieux absorbée que lorsqu'elles sont étalées sur les planchers - ; puis, elles sont portées au moulin.
-dans la deuxième, les olives sont mises sur des briques de Gênes ; celles-ci dégagent plus de poussière qui, mélangée à l'eau des olives, va former une pâte lors de la trituration et occasionner une imperfection des huiles.
Dans le Nebbio[382] en 1786, la critique porte encore sur la fabrication des huiles : "les olives sont mises à sécher, ensuite les olives sont mises dans de grands paniers et faute de pressoirs, on extrait la liqueur au moyen d'une grosse pierre". Cette méthode rudimentaire entraîne une perte considérable d'huile.

---

374 Henri Laure, *Manuel du cultivateur provençal, ou cours d'agriculture simplifié pour le midi de l'Europe et le nord de l'Afrique*, 1837.
375 *Ibidem,* p. 304-309.
376 Patin de la Fizelière Albert, *op.cit., Mémoires Historiques sur la Corse par un officier du Régiment de Picardie, 1774-1777,* publiés par MV de Caraffa, Impr. Ollagnier, Bastia, 1889, Marseille, éd. Laffitte reprints, 1978, p.
377 A.D.C.S., 1C44, *op.cit., Mémoire du Sieur Bertrand sur la culture de l'olivier.*
378 A.D.C.S., 1C30. Intendance.N° 6. Agriculture : 1785-1786. La culture de l'olivier. (Mémoires, correspondances, Renseignements).
379 A.D.C.S., 1C44- Industrie et Moulins à huile. Province de Sartène, le 27 novembre 1785.
380 A.D.C.S., 1C30, Etude du Bilan du Major Baciocchi, Rapport et mémoire, oct. 1776.
381 *Figure 82 Annexe 10a : Séchage des olives en grenier.*
382 Fait le 24 février 1786 à Saint-Florent : Angeli.

D'après les réponses des communes à la question 120 de l'Elenco de l'An X : *« Qual è la maniera di fare l'olio »* ? (quels sont les préalables à la fabrication de l'huile ?), globalement, les olives sont stockées plusieurs jours, surtout dans les greniers afin qu'elles sèchent davantage.

Figure 81 : Séchage des olives dans les greniers.

Cette manière de faire, rencontrée à la fin du XVIII[e] siècle, perdurera jusqu'au XX[e] en Corse.
S'agissant du Nebbio, l'ensemble des témoignages contemporains attestent, confirment, cette méthode de séjour de dessiccation, par exemple Oletta : « *« dopo ave lasciato seccare l'olive… »* ou Murato : *« si fanno inpascisce l'olive »* ; l'objectif était : « *Ci vulia ch'elle songhinu* », il fallait qu'elles sonnent. Les olives devaient devenir dures et faire un bruit roc lorsqu'elles étaient remuées.
Néanmoins, la réponse de St Florent : « *subito raccolte per avere l'olio più saporito* », nuance ce constat en apportant une précision de rapidité de triturage, après récolte, afin d'obtenir une meilleure qualité. Il y avait donc, dans la microrégion, une diversité des approches, les esprits étaient sensibles aux progrès et aux conseils agronomiques. St Florent demeurait un lieu de passage, de diffusion des nouveautés malgré sa petite taille.
Ces usages préalables au triturage ne sont pas le fruit du hasard, mais répondent à des impératifs techniques et à des limites « technico-sociales ». Ces modes préparatoires sont porteurs de risques sur le résultat final qui est la production d'huile et sa qualité.
On ne peut pas adhérer à l'analyse faite par le Sieur Bertrand : « les olives corses sont petites, maigres et comptent beaucoup de parties aqueuses ; la première pression d'olives fraîches donne un mélange de lie, d'eau, d'huile, qui intimide les personnes qui n'ont pas de connaissances physiques pour en faire la séparation et renoncent à cette manière d'opérer. »
Ces propos doivent être explicités : ce jugement négatif sur les olives corses en général ne concerne en fait qu'une seule variété. En effet, d'après l'étude faite sur la provenance des olives pour des expériences de production d'huile, seule la région du Cap corse a été sollicitée. Or, c'est précisément dans cette région, comme l'affirment les professionnels, *fragnoni*, que le rendement en huile est le plus faible de toute la Corse, et la nature même des olives donne une pâte de pressurage des plus difficiles à travailler, même pour des mouliniers professionnels.
En conséquence l'analyse d'Antoine Casanova[383] doit être quelque peu nuancée quant aux généralités qui peuvent être tirées de l'expérience de Sieur Bertrand.
Si nous reprenons l'exemple du Nebbio, nous observons que la dessiccation contrôlée des olives semble répondre à un souci d'efficacité, de pragmatisme, en rapport avec les techniques d'extraction employées: « Ainsi les parties aqueuses se dessèchent …de sorte qu'il ne reste plus que l'huile détachée de toutes les parties. Pour lors vous observez qu'en les détritant, le noyau se dépouille entièrement et comme il n'y a d'humidité que la partie huileuse, il glisse au-devant de la meule sans pouvoir s'écraser et en les mettant sous le pressoir, l'huile sort sans difficulté pure et lampante ».[384]

[383] Antoine Casanova, *Arboriculture. op.cit*, p. 58.
[384] A.D.C.S., 1C 44, Intendance.

Cependant, les producteurs sont conscients des risques que peut entraîner un trop long stockage des olives (fermentation des olives qui donnera une huile rance). Mais, les moyens de transports, les conditions climatiques et les capacités des outils de production pouvaient souvent constituer des obstacles au bon déroulement des opérations. En période de récoltes abondantes, les unités de production étaient toutes mobilisées jour et nuit. Stocker les olives devenait une obligation car les délais de détritage étaient espacés en raison des quantités d'olives supérieures aux capacités de transformation en huile des moulins disponibles.

La première question[385] de la Commission de l'arrondissement de Corté, porte sur la récolte et la conservation des olives.

En préambule, ce rapport mentionne : "tout le monde s'accorde à penser que de la bonne qualité des huiles et leur plus ou moins quantité dépendent principalement de la cueillette des olives, du point de leur maturité, du juste degré de fermentation et des bons procédés dans la fabrication".

Les olives sont journellement transportées à la maison et on les débarrasse le soir même, des feuilles, du bois mort, de la terre et de tout corps étranger. Des tas de deux ou trois pieds de hauteur sont formés dans les greniers, pendant sept à huit jours, afin que l'olive puisse perdre son eau de végétation, entrer en fermentation, produire plus d'huile et en faciliter la sortie.

On peut en conclure que les méthodes pratiquées à Corté sont moins défectueuses qu'en Balagne. Cependant, il arrive fréquemment que les olives soient ramassées à terre, à mesure de leur chute et souvent après y avoir séjourné longtemps, ce qui prolonge la récolte et la trituration jusqu'au - delà du mois de mai : c'est la cause principale de la mauvaise qualité des huiles et des pertes considérables.

Article du jeudi 6 mars 1902 dans "Le Petit Bastiais".

Un long texte de Léon Poyer[386], concerne "les améliorations à apporter à la fabrication des huiles d'olive et à la culture de l'olivier en Corse".

S'agissant de la conservation des olives, on souligne que le nombre de pressoirs à huile ou tordoirs est insuffisant dans l'île, les années de forte récolte. Les récoltants doivent attendre leur tour au pressoir, donc ils sont obligés de garder les olives un certain temps. En raison de l'exiguïté des locaux, les olives sont parfois entassées sur des couches successives atteignant 60 centimètres d'épaisseur ; alors, les olives s'échauffent et produisent une huile lampante dont le prix est bas. Jusqu'à ces temps, on recommandait d'étaler les olives sur des planchers pour les faire sécher, mais ce procédé est insuffisant.

Des expériences, faites ailleurs en Europe, sont étudiées. A la station agronomique de Lisbonne, Messieurs Otto Klein et Marçal ont exporté plusieurs méthodes : on apprend, par exemple, qu'après 5 mois, une couche fine d'olives perd 15 % d'huile et son acidité atteint 50 %, alors qu'elle n'était que de 0,4 % avec des olives fraîches. Pour conserver les olives, on expérimente la saumure ; on constate que l'acidité ne dépasse pas 6 % après 5 mois, l'huile a une belle couleur jaune et un goût normal, sans dépôt. Ce procédé est préconisé en Corse lorsque les conditions ne permettent pas de faire plus vite. Cependant, il est conseillé de presser les olives rapidement.

Voir- Figure 61 Annexe 7a : Fumure et Taille des oliviers "Le Petit Bastiais" du 6 mars 1902, soins culturaux.

[385] A.D.C.S., 7M123. Rapports sur la fabrication de l'huile N°7, ar. de Corté du 30 Décembre 1826.

[386] Léon Poyer, ingénieur agronome INA, professeur d'Agriculture à Sartène.

B. LES MOYENS DE PRODUCTIONS : PERMANENCES ET EVOLUTIONS

1. Le détritage

L'histoire de la fabrication de l'huile est souvent mal connue. Les machines d'extraction de l'huile ont joué un rôle important dans l'évolution technique du monde occidental. En Corse, au début du XVIII[e] siècle, dans de nombreuses microrégions, les moulins à huile sont encore très rudimentaires, voire inconnus. D'après l'étude d'Antoine Casanova[387], la pression à torsion est la méthode la plus répandue dans l'intérieur de l'île. L'archaïsme des outils de production est, sans nul doute, le constat communément dressé par les contemporains.

Cependant, la Corse, à l'image de son oléiculture, ne présente pas une homogénéité dans le domaine des moulins à huile. En effet, des régions oléicoles dynamiques, à l'instar d'autres régions oléicoles du bassin méditerranéen, ont employé très tôt des moyens de production à huile techniquement adaptés : il s'agit, notamment, de la Balagne, du Nebbio et du Cap corse. Les deux premières entités microrégionales[388] forment un ensemble territorial assez homogène dans le Nord-Ouest de l'île. Dès les débuts des Temps modernes, la Balagne et le Nebbio étaient caractérisés par un développement important de l'arboriculture, en particulier la culture de l'olivier. Ce mouvement s'est amplifié au cours du XIX[e] siècle, la Balagne devenant la plus grande zone de production d'huile insulaire.

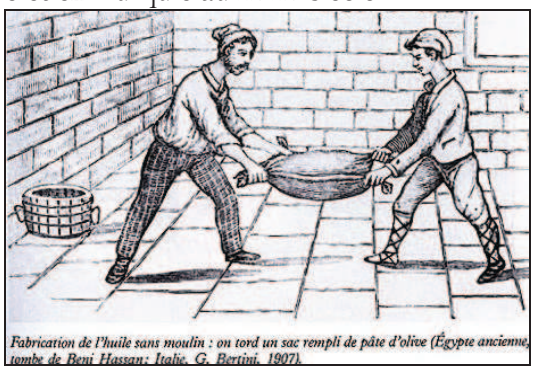
Nous tenterons d'étudier, dans leur diversité, les moulins à huile de ces deux espaces régionaux, leur impact sur le paysage rural et leur importance dans la vie des communautés.

a) Description des moulins et pressoirs à huile

Depuis l'Antiquité et jusqu'au début du XX[e] siècle, la fabrication de l'huile est restée la même. Trois opérations faisant appel à des techniques différentes sont nécessaires pour extraire le précieux liquide : le broyage ou détritage, le pressurage et, enfin, la décantation.

Pour extraire l'huile du fruit, à la différence des opérations de vinification, aucune transformation chimique n'est nécessaire. Ces opérations sont mécaniques. On peut donc fabriquer de l'huile sans machinerie compliquée et certaines techniques connues des anciens se sont maintenues dans certaines régions.

Il existait des opérations de foulage ; déjà l'Antiquité fait référence à des sandales de bois, les *« kroupetzai »* pour fouler les olives. Cette méthode simple a pu être améliorée avec le principe du sac : les olives sont placées dans un sac allongé que l'on met dans une auge en bois percée d'un trou ; ce sac est ensuite piétiné par les fouleurs, puis tordu comme un linge à essorer par deux personnes ; l'huile coule alors dans l'auge. Ce principe dit du « pressoir à torsion » était connu en Egypte pour le vin, dès la plus Haute Antiquité. Il a été observé en Corse durant le XIX[e] siècle, en Italie au XVII[e] siècle et en Turquie au XIX[e] siècle.



Fabrication de l'huile sans moulin : on tord un sac rempli de pâte d'olive (Égypte ancienne, tombe de Beni Hassan; Italie, G. Bertini, 1907).

Figure 72 : exemple de pressoir à torsion.

[387] Antoine Casanova, *Op.Cit., Arboriculture et société en Méditerranée.* ,p.

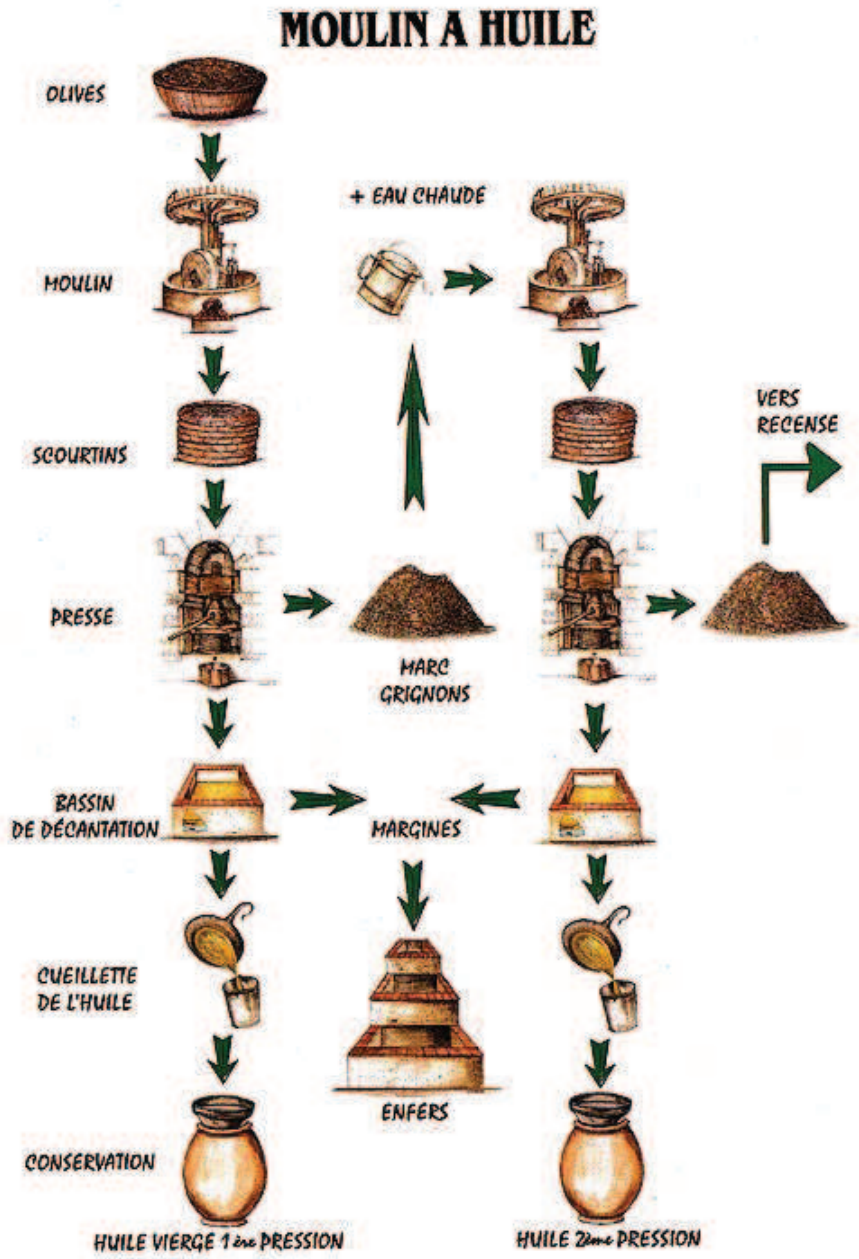
[388] Moulins à huile en Balagne et dans le Nebbio aux XVIII[e] et XIX[e] siècles (Etude typologique).

Le broyage par foulage est une technique rudimentaire adoptée très souvent au milieu du XIX[e] siècle dans de nombreuses régions de l'île : le Cortenais, l'Alta Rocca… Elle n'est jamais mentionnée pour le Nebbio et la Balagne depuis la fin du XVII[e] siècle, ce qui prouve le degré de modernité oléicole de ces deux régions qui utilisent un broyeur ; celui-ci est composé d'une pierre circulaire d'une épaisseur importante, la meule « dormante » posée à plat, sur laquelle la meule tournante *a macina* d'une épaisseur moyenne de 30cm et d'un poids compris entre 300 et 500Kg, va écraser les olives[389] .
Elément indispensable, la meule était l'objet de toutes les attentions, comme en témoigne, dans son livre[390], Pier Ginestra qui s'interroge sur le type de pierre à utiliser pour la meule de son moulin *battagliola* sur la commune d'Oletta.
En général, dans le Nebbio, les meules étaient en granit, taillées sur place, par exemple sur la commune de Santu Petru où encore aujourd'hui, nous pouvons voir des ébauches, signes d'ouvrages non finis.

Le détritage consiste à écraser les olives à l'aide de grandes meules en pierre actionnées soit par la force animale (méthode la plus ancienne), soit par la force hydraulique.

[389] A.D.C.S.,1C30.Intendance**.** N° 6. Agriculture : 1785-1786. La culture de l'olivier. (Mémoires, correspondances, Renseignements). Lettre, Le 21 octobre 1785 à Fozzano : Giovan Giacomo Durazzi : *Manière de faire l'huile.*
Il existe deux méthodes : *frantojo* (pressoir) et *sacco* (sac).
- Le pressoir : après le temps de séchage, les olives sont amenées au moulin ; elles sont écrasées sous la presse avec un gros poids. Certains ne les font pas sécher, l'huile est alors plus grasse et goûteuse.
- Le sac : les olives ramassées sont bouillies et conservées quelques jours ; ensuite, elles sont mises dans un sac de laine où, mélangées à l'eau chaude, elles sont pressées par un fouloir à pied en bois ; le sac est pressuré avec force. L'huile obtenue est de piètre qualité.
On utilise le pressoir surtout dans les *pievi marittime.*
Les praticiens de l'agriculture savent qu'il serait judicieux de couper les *tronchi* en janvier et de faire des pépinières ; longs de 3 à 4 *palmi*, couverts de quatre doigts de terre mélangée avec du *suvu,* trois ans après, ils peuvent être transplantés.
[390] Pier Ginestra, *Raison* , 1709.

Schéma[391] de fabrication[392] de l'huile d'olive.



[391] Yves Fattori, *op. cit.*, *L'olivier en terre varoise,* p. 52.

[392] D'après les renseignements glanés, lors d'une enquête orale, auprès des mouliniers ayant travaillé dans les années 30 à Santu Petru di Tenda, San Gavinu di Tenda et Soriu di Tenda, la production de 100 kilogrammes d'huile nécessitait en moyenne dans la seconde, voire la troisième pression, près de 250 litres d'eau.
Par ailleurs, la phase de décantation, c'est à dire de séparation entre les substances huileuses et les eaux, mettait en évidence à la fois la présence d'eau contenue dans les fruits et des eaux de lavage.
Dans une olive, en moyenne, les eaux de végétation représentent 50% du poids total.

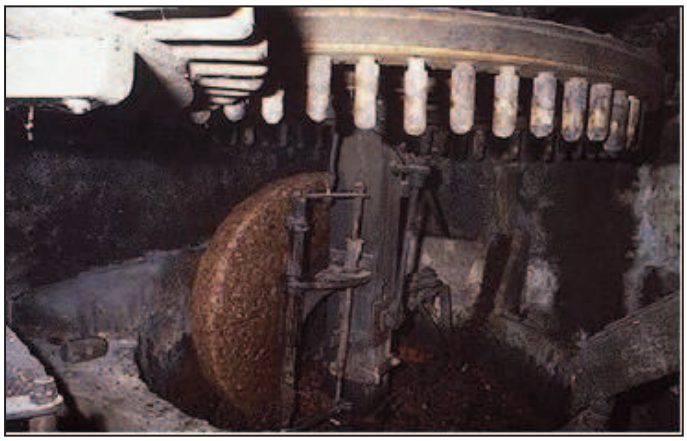


Figure 84 : détritage par la force hydraulique .

Les moulins utilisant la motricité animale sont appelés moulins à sang ou à manège.

Figure 85 : Moulin à sang – hameau de Casta, Santu Petru di Tenda (photo personnelle)

En Balagne et dans le Nebbio, ces moulins à sang vont constituer la majorité des petites unités de transformation des villages, jusqu'au milieu du XX[e] siècle.
Il faudra attendre le début du XVIII[e] siècle pour voir en Corse dans des régions oléicoles dynamiques comme la Balagne, le Nebbio ou bien dans la région bastiaise, le remplacement de la motricité animale par la force de l'eau dans les grandes unités de production d'huile.
En général, tous les moulins à sang à traction animale avaient une seule meule. Seules, *e fabbriche*, les usines, c'est à dire les grands moulins hydrauliques, grâce à la puissante force motrice de l'eau, pouvaient actionner deux, voire trois meules en même temps.
L'étape du broyage est suivie d'une deuxième opération capitale, le pressurage. La presse est un élément fondamental dans un moulin.

Les moulins à sang
Les conques de broyage des olives, qui au XVIII[e] siècle étaient en général en bois, seront réalisées au début du XIX[e] siècle en pierres cimentées. Un acte notarié du village de Sorio de 1802 nous indique que « la conque[393] précédemment faite en bois est transformée pour être réalisée en pierres cimentées ».
Néanmoins, dans cette période, le bilan qualitatif dressé par les contemporains sur ces outils de production est très souvent négatif. La petite taille des moulins, leur manque de puissance qui

[393] Conque ou "*Mare*" : c'est le canal formé par les deux meules dans lequel les olives sont jetées.

gène le broyage des olives, font l'objet de vives critiques de la part, notamment, des rapports des commissions préfectorales sur la fabrication de l'huile en 1826 et 1827 : « On sait que nos moulins sont trop petits, que nos meules n'ont pas la dixième partie du poids de celles utilisées sur le continent et que cette différence empêche l'écrasement des noyaux. Ce qui prive non seulement le produit des mélanges huileux contenus tant dans l'amande renfermée dans le noyau, mais probablement ne permet pas à la pulpe d'être détritée, au point de céder toutes celles qui sont renfermées dans les huiles. » Ou bien « nos moulins ne valent pas ceux du continent, la meule n'est pas assez grande, ni placée aussi perpendiculairement. Nous jetons à la fois dans la pile neuf boisseaux d'olives et même davantage. La meule tourne avec beaucoup de difficulté, soit à cause du grand volume qui lui est assujetti, soit parce que la meule n'est pas bien placée. Les moulins d'Aix sont préférables, la meule plus grande que la nôtre, un seul âne la fait tourner sans beaucoup d'effort ».

Ce constat concerne les petites unités à sang. S'agissant des grandes unités : *e fabbriche*, la situation est bien différente.

Les moulins hydrauliques

Il faut préciser que la Balagne et le Nebbio, contrairement à d'autres régions de l'île, ont de nombreux moulins hydrauliques au début du XVIII[e] siècle. Ce mouvement n'a cessé de s'accroître au cours du XIX[e] siècle.

L'évolution technique portera sur la motricité hydraulique : les roues ayant des augets en bois au XVIII[e] siècle vont, au cours du XIX[e] siècle, être remplacées par des roues à augets métalliques. Ces roues étaient, en général, verticales ; toutefois, certains moulins bénéficiant d'une arrivée d'eau abondante étaient équipés d'une roue horizontale qui exerçait une force rotative plus importante sur l'arbre des broyeurs.

b) Comparaison en Méditerranée

Les modes de détritage : comparaison entre les différents départements français de l'Empire.[394]

Dans les Pyrénées orientales, les olives subissent le concassage de la meule. On utilise les scourtins pour mettre la pâte d'olive qui sera exprimée par le biais des presses à levier.

En Ardèche où le principe est le même, il est précisé que la meule est mue soit par le cheval, soit par la force hydraulique.

Dans le département de l'Arno, on souligne dans l'arrondissement de Pistoia que le rendement en huile est plus élevé dans les unités hydrauliques que dans les moulins à sang.

Parmi les innovations techniques, des machines appelées *Frollini* ont été expérimentées depuis le XIX[e] siècle afin d'extraire l'huile des noyaux. Elles donneraient 3% de plus que les unités hydrauliques habituelles et 5% de plus que les moulins à sang. (Nous n'avons eu la possibilité de vérifier ces informations).

Dans l'arrondissement de Florence, les conques dans lesquelles sont détritées les olives ont une meule horizontale « meule dormante » sur laquelle la meule verticale vient écraser les olives.

Dans l'arrondissement d'Arezzo, les meules cannelées ou rabatteuses détachent mieux le noyau.

Dans les Alpes Maritimes, on trouve des moulins à eau et à sang ; ces derniers utilisent des chevaux ou des mulets bandés (il est signalé que dans le Royaume de Naples, on utilise des bœufs malgré leur lenteur).

Dans le département de Montenotte, pour l'arrondissement de Porto Maurizio, des indications précises sur la taille des meules sont données : le diamètre est de 3 pieds 10 pouces dans les moulins à sang et 4 pieds 8 pouces dans les moulins hydrauliques ; l'épaisseur de 8 pouces au centre et 2,5 pouces à la circonférence, dans tous les moulins.

Ces meules écrasent les noyaux.

---

394 A.N.F., F10-431. Questionnaire préfectoral sur les moulins et la façon de faire de l'huile. L'espace étudié va des Pyrénnées Orientales aux portes de Rome. Les réponses dates des années 1810.

Dans le département de Trasimeno, la meule est archaïque dans l'arrondissement de Fuligno ; elle a un diamètre de près de 2 mètres et une épaisseur de 40 à 50 centimètres, sa conque est recouverte de bois de chêne ou de noyer.

Dans les Bouches du Rhône, on utilise de nombreux moulins à eau ; ce sont de grandes unités qui emploient au moins 7 personnes. Les meules sont de grande taille.

Dans le département de Rome, pour l'arrondissement de Tivoli, le sous-préfet, A Renspoli déclare : « la triture des olives se pratique par les moyens de moulins à eau absolument comme j'ai observé sa pratique dans les départements des Basses Alpes et des Bouches du Rhône ».

Dans le Var, il est souligné que la trituration n'a pas encore atteint un fort degré de perfectionnement ; dans l'arrondissement de Grasse, il existe des moulins à ressence.

2. Le pressurage

Afin d'être pressées, les olives écrasées formant une pâte étaient disposées dans des récipients qui, sous presse, devaient laisser passer l'huile tout en retenant les noyaux et fragments de peau. Ces récipients sont des sacs en sparterie ayant la forme de bérets, appelés communément « scourtins ». En Corse, et plus précisément en Balagne et dans le Nebbio, le scourtin est désigné sous le vocable *zimbina*, *zumbina* ou bien *saccula*. Nous retrouvons ces mentions dans les actes notariés et, surtout, dans les réponses au questionnaire préfectoral de l'An X (1802)[395]. Tous les villages, sans exception, font référence à ces *zimbine*. Elles sont intimement liées aux deux techniques de pressurage employées.

Figure 86 : les Scourtins, zimbine.

En ce qui concerne les sacs, on peut relever dans le rapport de la Commission pour la fabrication de l'huile de l'arrondissement d'Ajaccio de 1827 : « la pâte d'olive est mise sous presse dans les mêmes sacs usités en France ou en Italie. Ceux qu'on fait en Corse avec les mêmes types de plante que le *spartum* sont moins forts et moins résistants ».

En fait, en Corse, ils étaient surtout fabriqués avec du crin de cheval et du jonc *juncus maritimus* . La réponse à l'enquête de l'An X du village de Novella montre bien qu'il existait une manufacture de sacs de joncs dans lesquels on plaçait les olives pour en extraire l'huile. A la fin du XIX^{e} siècle, ils furent remplacés par l'alfa et la fibre de coco.

Dans les réponses de nombreuses communes de Balagne et du Nebbio, il est fait référence au terme de *zimbinajo* qui désigne à la fois la pile de scourtins prêts à être pressés, et le poids servant

395 A.D.H.C., 6M870 à 6M873, *op. cit.,* Enquête préfectorale de l'an X, 1802, adressée par le Préfet du Golo aux Maires et Officiers municipaux.

de presse dans le cadre de la presse à arbre. Il est intéressant de signaler que ce terme a pratiquement disparu du lexique usité à la fin du XIX[e] siècle. Cette disparition atteste de l'évolution des techniques de pressurage avec le remplacement quasi généralisé de la presse à vis au détriment de la presse à arbre, durant le XIX[e] siècle.

D'après l'étude d'Antoine Casanova, la presse à torsion apparaît « comme la technique spécialement et statistiquement dominante dans la Corse de la fin du XVIII[e] siècle ». Contrairement à une réalité rencontrée dans d'autres microrégions de Corse, il semble, d'après le corpus documentaire que nous avons étudié et dans une démarche régressive remontant jusqu'au milieu du XVI[e] siècle, que la pression rudimentaire à torsion n'a jamais été utilisée dans le Nebbio et en Balagne. Son absence plaide en faveur d'un développement important de l'oléiculture dans ces régions, bien antérieur au XVIII[e] siècle.

Au-delà de ce mode de pression, il existait depuis l'Antiquité dans tout le bassin méditerranéen deux autres techniques de pressurage : la presse à arbre et la presse à vis. Elles représentent les deux techniques employées en Balagne et dans le Nebbio durant le XVIII[e] siècle et le XIX[e] siècle, avec une historicité différente.

La presse à arbre ou à levier

Très tôt, on a utilisé un levier pour accentuer la pression. Les scourtins empilés sont pressés à l'aide d'une perche de bois fixée d'un côté dans un mur, tandis que l'on pèse sur l'autre avec une grosse pierre ou bien avec un cabestan *molinello* soulevant un contre poids.

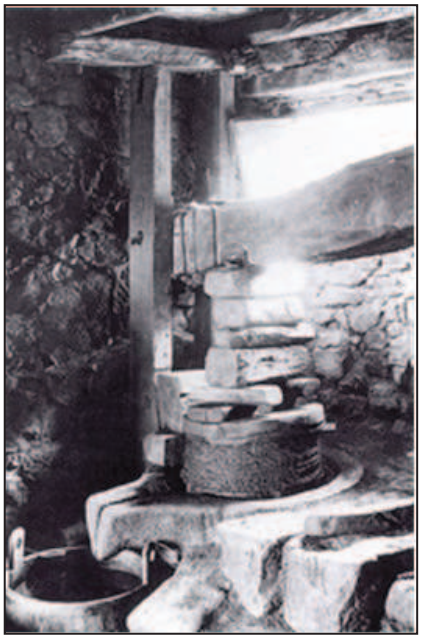


Figure 87 : presse à levier

La presse à vis centrale

La pression est exercée directement sur la pile de scourtins. Divers systèmes d'ancrage ont été utilisés dans nos moulins. Ils étaient de petite taille car la force de résistance rendait la partie supérieure fragile. Le plus simple consiste en un cadre de bois fermé, au sol une maye, sur les côtés deux montants verticaux qui maintiennent en leur sommet une grosse poutre de bois ayant en son milieu le trou taraudé qui reçoit la vis (poutre filetée) ; celle-ci se termine à sa base par une tête de grande dimension, percée de trous, permettant de loger une barre servant à faire tourner la vis.

De nombreux moulins possédaient un cabestan qui permettait, en attachant une corde à la barre, d'augmenter la force de pression et d'aider les hommes arc-boutés. Avec la vis en bois, il y avait une perte considérable de puissance, plusieurs hommes étaient donc sollicités.

Figure 88 : presses à vis centrale

(photo personnelle) hameau de Casta

Le XIX[e] siècle représente véritablement le temps des grandes évolutions techniques dans les moulins à huile.

Presse à huile en bois à double vis.
En Corse, rencontre t-on la presse à huile en bois à double vis ?
Historiquement, nous ne disposons que de très peu de sources sur cette presse fort bien étudiée au Maroc par Narjys El Alaoui[396].
Nous nous appuierons sur son expertise pour mettre en perspective ce type de procédé dans les zones oléicoles dites isolées du Bassin Méditerranéen.
Nous pouvons faire référence aux écrits de Héron[397], qui décrit au Ier siècle avant J.C, dans un ouvrage, une presse en bois facilement transportable et fonctionnant au moyen de deux vis.
L'utilisation des scourtins permet d'augmenter la pression exercée par la presse ; cette méthode représente un progrès technique majeur.
Narjys El Aloui voit, pour la région de Fès, une corrélation entre la présence de cette presse[398] à vis en bois et l'implantation de l'imprimerie qui utilise la presse à livres à double vis.
En revanche, dans les régions oléicoles peu imprégnées de la culture livresque dominent les presses à levier plus archaïques et plus dangereuses.
Nous observons qu'en Corse, aussi bien durant l'époque moderne qu'au XIX[e] siècle, il n'est jamais fait mention de cet outil d'extraction très mobile dans toute la documentation que nous avons étudiée.

---

[396] Narjys El Alaoui, Ethnologue, chargée de recherche, Musée national des Arts et Traditions populaires, Paris, _. *Meules à grains: actes du colloque international : La Ferté-sous-Jouarre, ...,* Mouette Barboff, 2003 - Technology & Engineering, p.51-59/470 p.

[397] Héron, ingénieur grec de l'école d'Alexandrie, *Les mécaniques ou l'éleveur des corps lourds* .

[398] Cette presse, utilisée pour la fabrication d'une huile des prémices appelée alwana, est composée de quatre éléments doubles monoxyles (fig. 89) : - deux plateaux percés à leurs extrémités pour le passage des vis. Le plateau supérieur peut être doté d'une poignée inférieure, et le plateau inférieur comporte une maie creusée sur son pourtour et un bec verseur ; - deux vis partiellement filetées ;- deux écrous ;
- deux clés de blocage.

Figure 89 . La presse de Taounate.

Pressoirs à huile. Comment sont-ils réalisés ?
En bois, essentiellement ; diverses essences locales sont utilisées pour la confection des pièces du pressoir [399] : le chêne, le noyer, le caroubier, le mûrier, le micocoulier au Maroc.
Il existe des similitudes concernant l'utilisation des olives dans la fabrication de l'huile.
En Corse, comme l'attestent les réponses à l'elenco de l'An X, après une cueillette manuelle exclusivement féminine, il arrivait que l'on mette de petites quantités d'olives dans le four à bois durant la nuit, environ douze heures. Cette déshydratation était très utile pour le pressurage afin de limiter le plus possible la présence de margines, sources de complication pour obtenir une huile rapidement avec des outils de production peu évolués techniquement. Par ailleurs, l'utilisation du four était préconisée pour lutter contre les vers déposés par le Dacus.
Cette pratique n'est pas propre à la Corse. En effet, on la rencontre principalement sur les rives sud de la Méditerranée et au-delà, par exemple au Maroc pour fabriquer *l'alwana* appelée « huile des prémices »[400], et même en Iran.
L'escourtinage est une opération capitale à la fin du XVIII[e] siècle. Elle consiste à remplir de pâte d'olive des paniers confectionnés en fibre végétale dont la qualité première est de retenir le moins possible d'huile au moment du pressurage ; au Maroc, où ces paniers sont réalisés par un petit artisanat local, essentiellement masculin, on utilise aussi la feuille de palmier nain appelée *doum*.

En Corse, l'extraction de l'huile est une opération exclusivement masculine car elle nécessite une mobilisation de forces musculaires importantes.

---

399 Narjys El Alaoui, *op.cit*. Tableau des caractéristiques de la petite presse à vis latérales, p.196.

400 El Alaoui, « Préparation d'alwana : l'huile des *prémices*. Parmi les procédés féminins d'extraction d'huile d'olive, que j'ai observés à Taounate, le plus sophistiqué s'effectue avec la presse à double vis, à partir
d'olives vertes ou tournantes, cueillies à la main, chauffées dans un four à pain chaud, puis écrasées, pétries et pressées. Caractéristique de la région, l'alwana, fort prisée ici, est l'aboutissement d'un processus opératoire rythmé par quatre étapes consécutives à la cueillette des olives : mise au four chaud (enfournement), concassage,
pétrissage et pressurage du fruit. Certaines similitudes avec le procédé millénaire d'extraction de l'huile d'argan (El Alaoui 1999).

Durant le XVIII[e] siècle, d'après les réponses au questionnaire préfectoral de l'An X (1802), les presses à arbre côtoient les presses à vis dans un rapport de force quasi identique, aussi bien dans les moulins à sang que dans les grandes unités hydrauliques.
Au cours du XIX[e] siècle, il se dessine un effacement progressif des presses à arbre au profit des presses à vis dans tous les moulins pour deux raisons principales : un rendement plus élevé de la presse à vis et une modernisation de cette presse. De 1800 à 1850, la presse à vis va prendre un essor considérable en Balagne et dans le Nebbio. Afin de mieux résister à la pression, l'utilisation du fer dans la conception de la vis et des montants va révolutionner le pressurage des olives par la rapidité d'exécution et la possibilité d'augmenter les rendements.
On retrouve, aussi bien pour les moulins à sang que pour les grandes unités, différents modèles de presses à vis métallique : par exemple, dans le domaine d'Ifana, dans les Agriate, il existe un pressoir à vis métallique de petite taille, réalisé par la société Coq d'Aix-en- Provence.

Figure 91 : domaine d'Ifana

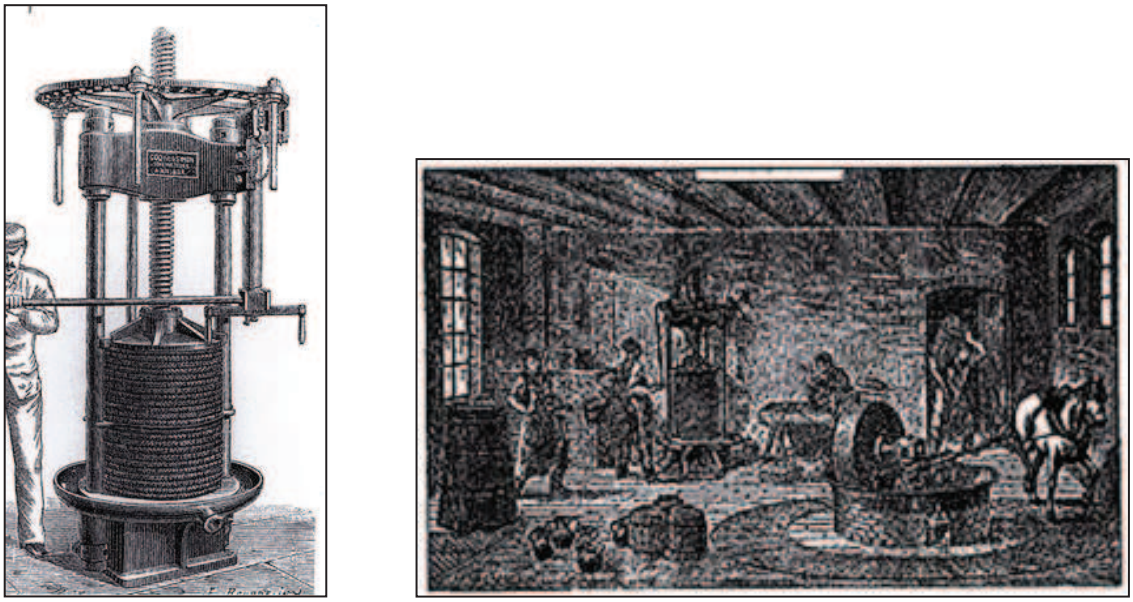


Figure 92 : vis métallique

a) Intégration des moulins dans le paysage bâti et conséquences sur la société rurale. Exemple du Nebbiu et de la Balagne.

Les moulins à sang

Durant le XVIII[e] siècle, la plupart des moulins à sang de petite taille s'intègrent complètement dans le paysage villageois microrégional. La grande majorité des propriétaires d'oliviers possédait sa propre unité de production. Il est très rare, pour cette époque, de trouver mention de la réalisation d'un bâtiment spécialement affecté à cette utilisation. En général, les moulins étaient installés dans une cave, au rez-de-chaussée des demeures familiales. Malgré leur taille modeste, il était impératif d'avoir un minimum d'espace pour l'ensemble des opérations : très souvent, les olives étaient stockées dans les greniers afin d'être séchées pour améliorer leur détritage ; puis, le stockage de l'huile produite nécessitait un espace approprié ; enfin, des résidus du pressurage et les margines (eau et huile) devaient être enlevés avec aisance.

La situation est à peu près identique au XIX[e] siècle pour ces moulins à sang. Cependant, l'augmentation des surfaces d'oliviers qui engendre de plus gros volumes d'huile produits va, comme nous l'avons vu, avoir pour conséquence la réalisation de nouveaux moulins à sang. Certains, par manque de place, seront installés dans des bâtiments nouvellement élevés, attenants ou séparés des maisons familiales. Cette industrie entraîne au cœur des sites villageois un aménagement spécifique de l'espace. Les accès aux moulins doivent être aisés ; des élargissements de la voirie communale seront alors réalisés pour permettre le passage des bêtes de somme et des charrettes.

Dans un rapport de 1836, le sous-préfet de Calvi dresse le bilan suivant : « à l'état de gêne et de souffrance qui affligeait depuis quelques années la Balagne ont succédé une aisance et un bien-être général, l'olivier est pour elle une véritable source de prospérité, ce serait donc les six millions de numéraires en échange et vente ». Cette prospérité va permettre un essor de l'immobilier.

La répartition des moulins à sang est, d'une part, assujettie au lieu de résidence des propriétaires et, d'autre part, elle dépend de l'importance oléicole des communes concernées.

Les moulins hydrauliques

Dès le XVIII[e] siècle, l'installation de grands moulins à eau a entraîné la réalisation d'ouvrages de génie rural. Pour transporter les olives aux moulins seront créés de nombreux sentiers muletiers : le plan Terrier nous montre que la plupart des chemins muletiers du Nebbio, par exemple, passent à proximité de ces unités de production, reliant les différents villages entre eux ; parfois, ce sont des routes qui seront réalisées : en 1883, le projet de création de la route départementale Santo Pietro di Tenda - St Florent, vient corroborer ce fait, puisqu'il est directement lié à la présence sur le cours d'eau *i Salti* d'un grand moulin à ressence, appartenant à la famille du sous-préfet de l'époque, De Petriconi . Anciennement desservi par un sentier muletier, le moulin va déterminer le choix privilégié de ce tracé, au détriment d'un projet moins coûteux et plus facile à réaliser.

Figure 93 : Route (Santo Pietro – St Florent) Créée pour le moulin d'I Salti (photo-personnelle)

Figure 95 : la roue à eau verticale à augets (on devine le pressoir) (photo-personnelle)

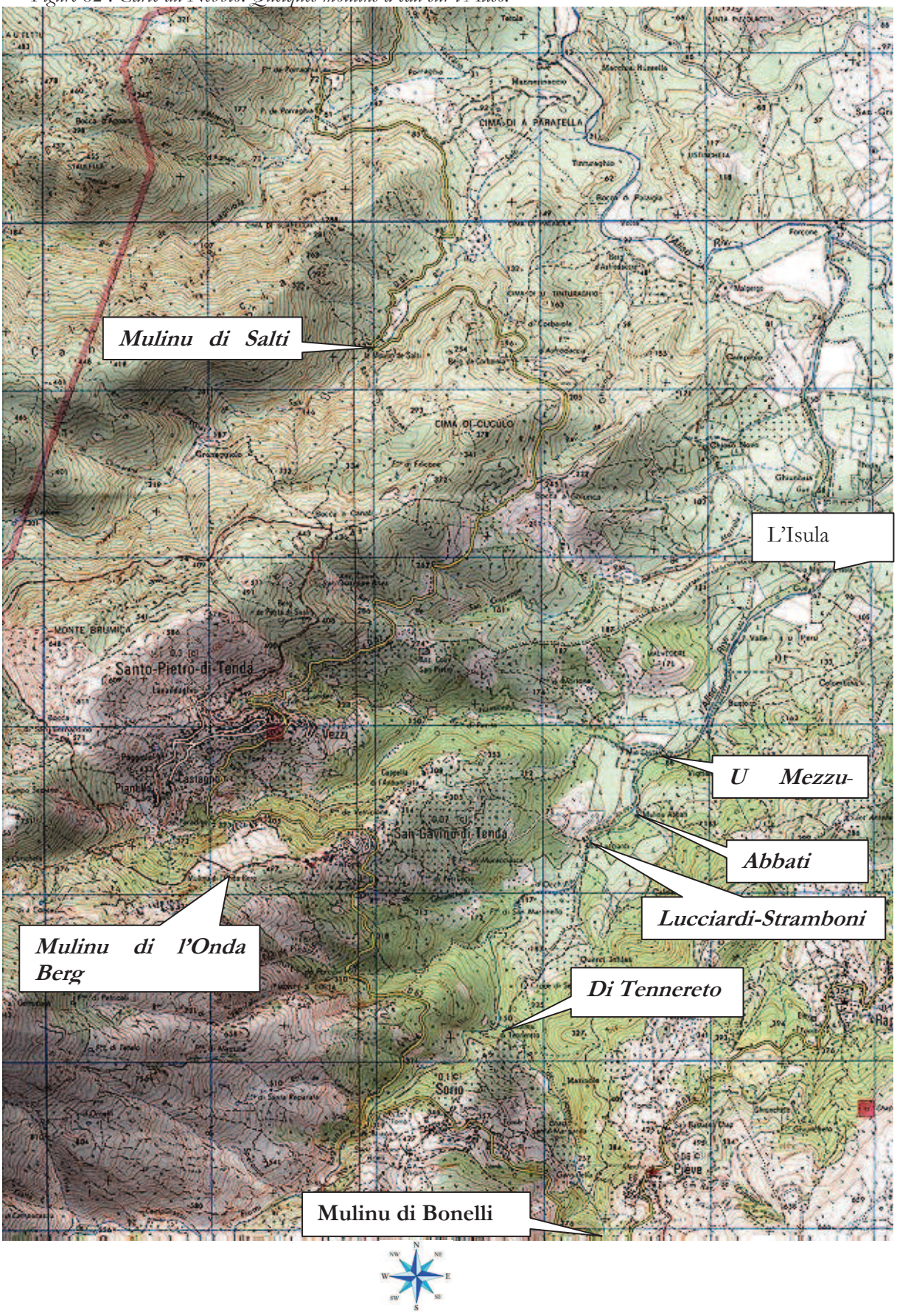
Le système d'adduction d'eau nécessitait, souvent, la réalisation de barrages pour alimenter le moulin *una matra* par des canaux *piobbe*.

Figure 94 : Barrage et Canal sur l'Aliso pour alimenter la fabbrica. (photo-personnelle)

Malgré une structure commune, il y avait une véritable diversité des moulins en raison de la situation géographique, du débit de l'eau et des moyens financiers du propriétaire.
La structure même du moulin à huile nécessitait d'aménager de manière importante le paysage bâti. « Il fallait de la place » : une pièce pour la réception des olives, le grenier pour le stockage, une grande pièce pour le broyeur, la presse, l'appareil à eau chaude et les fosses de décantation (enfer).
Le moulin comprenait, aussi, une estive ou salle de repos des huiles, un local d'expédition accessible aux bêtes de somme et aux charrettes, une écurie dortoir pour les hommes. Pour le Nebbio et la Balagne, ces surfaces variaient de 120 m^2 à 350 m^2.
Les délibérations des conseils municipaux nous montrent que dans la vallée du Regino, en Balagne, la création dans les années 1820 de plusieurs moulins à ressence a permis une amélioration du réseau routier.
Dans un paysage rural dominé par la concentration urbaine villageoise et par un esséminage épars des bergeries *pagliaghji,* les moulins hydrauliques constituent un élément original du paysage rural de ces régions. Ils représentent de véritables points d'ancrage des îlots urbains constituant des relais dans l'aménagement du territoire régional. Cette vision urbaine va s'accentuer au cours du XIX^{e} siècle avec l'essor sans précédent des moulins à ressence que nous avons déjà vus.

A contrario, la répartition des moulins hydrauliques répond uniquement à des impératifs physiques et non humains. Les moulins ne peuvent être réalisés qu'à proximité des cours d'eau. Donc, contrairement aux moulins à sang qui connaissent une certaine uniformité de situation géographique, les moulins à eau vont se concentrer sur les cours d'eau principaux du Nebbio et de la Balagne, témoignant d'une inégale répartition dans ces espaces régionaux.
Concernant le Nebbio, la majorité des huileries hydrauliques est implantée le long de la rivière principale, l'Aliso, qui traverse la région en son centre et se jette à St Florent ; quelques unités se situent sur le Bevinco qui part de Murato et se jette dans la plaine sud de Bastia ; enfin, d'autres se trouvent sur les cours d'eau secondaires à Oletta, Vallecalle et Santo Pietro di Tenda .

Figure 82 : Carte du Nebbio. Quelques moulins à eau sur l'Aliso.



En Balagne, le constat est identique. Au-delà de la spatialisation des communautés villageoises, on optimise les potentialités hydrauliques ; ainsi, la Vallée du Regino devient une véritable zone de concentration des huileries avec ses cours d'eau secondaires.

Figure 83 : Carte de moulins en Balagne sur le Régino.

Suite…

Sur le versant Ouest de la Balagne, les moulins se situent sur la rivière Ponte qui coule au pied du massif de la Paglia Orba, de Zilia vers Calvi.

b) De nombreux rapports et récits traitent de la fabrication de l'huile

Construction d'un moulin à huile en Corse pour servir de modèle par les autorités[401] en 1774.

Dans une lettre[402] de M. De Pradines[403] datée du 19 Avril 1774, à Bastia, adressée au Contrôleur Général, Terray[404], on apprend qu'il existe le projet d'établir deux moulins à huile, le premier à l'Île-Rousse, le second à Bastia. Concernant celui de Bastia, l'inspection d'Agriculture et celle des Douanes ont été mises à contribution pour choisir le lieu. Le bâtiment destiné à la maréchaussée leur semble adapté. Le meilleur emplacement possible devient l'objet de la discussion.

En définitive, l'hypothèse avancée porte sur le choix du bâtiment du Saint Ordre Saint Marc. En revanche, pour Île-Rousse, rien n'est décidé.

La réponse[405] à ces propositions ne tarde pas : le 08 mai 1774, à Versailles, l'idée d'établir un moulin aux *Porettes* est abandonnée au motif qu'il serait éloigné de la ville et qu'il manquerait d'eau. L'inspecteur d'Agriculture pense placer ce moulin dans le jardin des Jésuites en raison de la présence de matériaux nécessaires à la construction et d'une source d'eau.

Mais, le bâtiment, qui abrite la maréchaussée, est préféré car il serait source d'économie. L'inspecteur d'Agriculture propose de diriger la fabrication de l'huile dans le moulin de Bastia pendant les deux années où il restera en régie au compte du Roi. Cette idée ne satisfait pas le Contrôleur Général, Terray : "ce n'est pas ainsi que je l'entends". Il veut que le sieur Dittlin père soit régisseur du moulin de Bastia et le sieur Dittlin fils, régisse le moulin de l'Île-Rousse. Tous les deux devront, sous les ordres de l'inspection des Domaines, "la recette et la dépense" de l'exploitation. L'inspection d'Agriculture pourra suivre les procédés de fabrication.

Le 29 mai est envoyé le mémoire[406] descriptif du bâtiment de M. de St Marc, rédigé par M. Jacquenod, au ministre : ce bâtiment a 52 pieds de long, 27 de large sur 15 de haut, mais pour l'établissement du moulin, le plan prévu indique 60 pieds de long, 90 de large et 22 de haut. De plus, ce bâtiment est peu solide. Il faudrait de lourds travaux qui coûteraient aussi cher que la construction du premier projet. Les bois de la forêt de Stella pourront servir à la construction de la charpente, mais ces bois ne peuvent pas servir au mécanisme des pièces de bois composant les presses, ni aux arbres et levier, qui doivent porter les meules, car ces bois sont verts. Il faut, en effet, des bois de quatre à cinq ans.

Une lettre du 31 mai nous indique que les mémoires et les devis adressés par le sieur Jacquenod ont été reçus, mais, en l'état, ils entraîneraient une dépense trop importante. L'objectif de l'implantation de ces moulins étant de servir d'exemple aux futures initiatives privées insulaires, l'hypothèse d'implanter le moulin à des coûts moins élevés dans un autre bâtiment est alors étudiée. La dépense est liée aux profits qui pourraient être tirés de l'exploitation des bois de la forêt de Stella (au-dessus de Bastia, dans la région de Rutali et Murato). *Terray.*

Figure 98 Annexe 15a : Construction d'un moulin à huile en Corse pour servir de modèle par les autorités en 1774.

Le Sieur Bertrand[407] recommandé à l'intendant de Corse, M. de Pradines, dans une lettre[408] du 3 juin 1774, avait décidé de construire un beau moulin si on lui versait une somme de 6000 livres à titre d'encouragement. La question de l'emplacement devient une affaire de grande importance.

---

401 A.D.C.S., 1C44, Différents courriers entre L'intendant de la Corse De Pradine, le Contrôleur Général des Finances Terray, Sieur Jacquenot Chargé du pojet et Sieur Bertrand.

402 A.D.C.S., 1C44. Industrie & Moulins à Huile, lettre N°1.

403 Barthélémy de Colla de Pradines (1724-1796) Comte, Intendant de Corse (11 mai 1771 - avril 1775) . *Les intendants de police, justice et finances sont créés en 1635 par un édit de Louis XIII, à la demande de Richelieu pour mieux contrôler l'administration locale.*

404 L'abbé Joseph Marie Terray (1715-1778), fut le dernier contrôleur général des finances de Louis XV (1771-1774).

405 A.D.C.S., 1C44. Industrie & Moulins à Huile, lettre N°3.

406 A.D.C.S., 1C44. Industrie & Moulins à Huile, lettre N°5.

407 Sieur Bertrand, entrepreneur des fortifications de Bastia, soutenu par l'abbé Terray

408 A.D.C.S., 1C44. Industrie & Moulins à Huile, lettre N°7.

Dans sa lettre, le sieur Bertrand « dit avoir trouvé le local nécessaire à la fabrication de l'huile, pouvoir mettre en place tout de suite le moulin, qu'il ne coûtera rien au Roi pour faire tous les essais ; le suppliant fournira même toutes les olives et main-d'oeuvre nécessaire, et l'huile qui en proviendra et qui sera envoyée à Paris, sera payée au prix courant de l'huile de sa qualité ».
D'après les dires, si des particuliers veulent faire des huiles au moulin suivant les mêmes principes, ils ne paieront pas plus que ce qu'ils payent aujourd'hui aux moulins corses ».
En 1775, nous trouvons l'aboutissement de ce projet, dans le mémoire[409]du Sieur Bertrand "*Résultat des Expériences faites à Bastia aux moulins du Sieur Bertrand sur la fabrication des huiles d'olive, de la manière dont on les fabrique à Aix en Provence, pendant la récolte de 1775*".
Janine Serafini a réalisé l'étude du document[410] mais des zones d'ombre persistent dans cette analyse.
Le mémoire du sieur Bertrand[411] fait partie d'une vaste enquête, menée par l'intendant, sur les ressources et les potentialités de l'île, nouvellement conquise. Cette enquête durera plusieurs années.
Ce texte comporte dix sept pages très lisibles.
En introduction, le Sieur Bertrand tient à préciser qu'il a été un observateur patient et avisé des pratiques culturales oléicoles de l'île avant de tenter ses expériences à la manière de Provence : "J'avais suivi et observé pendant six récoltes consécutives les oliviers et leurs fruits, depuis que l'arbre était en sève jusqu'à ce que l'olive fut portée au moulin pour en retirer l'huile".
D'après Sieur Bertrand, il y a dans l'île "une infinité d'espèces d'oliviers, beaucoup de sauvageons qui ne produisent qu'un très petit fruit, plusieurs d'espèces « francs » qui ne portent que des petites olives et quelques-uns qui sont d'une espèce aussi grosse que celle de Provence". Ces affirmations ne sont pas étayées par le nom donné à ces variétés, leur implantation géographique et leur importance ; nous n'avons aucun renseignement pratique.
D'après les observations faites, les olives insulaires sont globalement plus petites et ont une peau plus dure et un noyau plus volumineux ; la taille des olives résulterait du manque de soins culturaux.
La dureté de l'épiderme est expliquée par la fréquence des vents qui durciraient l'olive par la pression et le frottement des feuilles ; mais, aussi, par le manque de soins et par la nature même des espèces. Cette dureté à une incidence directe sur les retards de maturité comparée à celle de Provence.
La grosseur du noyau est également analysée par les mêmes vecteurs que ceux imputés à l'épiderme. Le rapport pulpe/noyau en faveur de ce dernier est considéré comme un handicap majeur comparativement aux variétés de Provence ; le triturage en serait d'autant plus compliqué.
En raison de ces contraintes, le Sieur Bertrand, afin de mener à bien ses études, fit transformer un moulin dont il sextupla le mouvement et augmenta la force du pressoir. La conséquence première fut une dessiccation presque totale des grignons. Il fit venir de Provence des scourtins (cabas, courtins) des "plus forts", de plusieurs qualités ; il en fit venir, aussi, d'Espagne. Ceux qui résistèrent le mieux étaient ceux d'Aix-en-Provence.
Il transforma, également, la localisation des enfers qu'il rapprocha de la chaudière pour "distiller" plus facilement les eaux grasses. Des meuniers provençaux furent appelés au nombre de huit afin de se relayer nuit et jour sans interruption. Il a observé que le travail de meunier, en Corse, était le domaine réservé des femmes, souvent trois, mais en général deux, travaillant uniquement le jour. Les moulins corses n'écrasaient pas les noyaux.
Il fit afficher au mois d'octobre, dans les environs de Bastia, des demandes sollicitant tous ceux qui pouvaient apporter des olives contre paiement. Elles pouvaient être apportées au "moulin français" contre argent comptant. L'intérêt était grand en raison de la disette de monnaie

409 A.D.C.S., 1C44, Mémoires, 17 pages.
410 BSSHNC nº 679-680-681.A.D.H.C., PER 46.
411 A.D.C.S., 1C44, *op.cit.*

métallique dans ce pays. Des émissaires avaient été envoyés dans les villages pour demander de récolter les olives selon n'importe quel procédé de cueillette.
Le Sieur Bertrand procède à plusieurs expériences.
Tout d'abord, il réalise une mouture avec des olives fraîches. Le résultat est bon : le mélange aqueux et huileux semble intimement lié.
Les vases de décantation étaient appelés "espérances". L'huile mélangée à la cendre claire donne une huile limpide.
La seconde pressée, réalisée pour retirer de l'huile lampante, n'est pas concluante, contrairement à celle de Provence.
Dans un deuxième temps, il utilise des olives entassées. Le résultat semble très décevant, l'huile est de piètre qualité et a une odeur âcre. Il faut déployer de nombreux stratagèmes pour extraire peu d'huile. Cependant, l'amoncellement des olives, leur stockage, ne procède pas d'un choix délibéré, mais bien souvent d'une obligation matérielle en raison de l'abondance de la récolte.
D'après le Sieur Bertrand, le résultat des expériences fait apparaître que : les olives utilisées contiennent peu d'huile ; elles ont une facilité à rancir ; l'huile s'extrait facilement ; les olives sont de taille petite car elles sont en manque de nutriments en raison du peu de soins apportés aux oliviers qui s'épuisent à porter du bois inutile.
En revanche, la remarque est excellente sur la qualité de l'huile issue d'olives vertes, comparable à celles de Provence. Cependant, leur rendement serait 50 % moins important que celui des olives provençales. S'ils étaient entretenus, les oliviers seraient "une richesse pour le pays".
Des expériences ont été également faites sur les grignons ; ils produisaient beaucoup moins d'huile que ceux de Provence. Par ailleurs, il a été tenté d'extraire l'huile dite "résineuse" ; cette expérience, apparemment novatrice, serait également utile ailleurs qu'en Corse.
Les moulins corses sont mal entretenus, imparfaits. Il faut 2 ou 3 femmes pour effectuer le travail.

Figure 99 Annexe 15b : Résultats des expériences du sieur Bertrand., 17 pages trés lisibles. A.D.C.S., 1C44. (Extrait) :

Qualité des oliviers.

De la Corse.	***De la Provence.***
1. ils sont presque tous sauvageons ou à abastardis.	*1. ils sont tous de bon plan aider espérer recommencer borner.*
	Leur Culture.
2. ils ne sont ni cultivés, ni fumés, ni élagués	*2 on leur donne trois ou quatre labours tous les ans, ils sont fumés tous les deux ans et élagués.*

Qualité des olives.

3 elles sont petites et maigres.	*3 elles sont grosses, vigoureuses, grasses.*
4 elles ont la pellicule plus dure, le noyau plus gros et plus dur.	*4 elles ont la pellicule plus tendre, le noyau moins gros et moins dur.*
5 elles sont aqueuses, ce qui rend la bulbe en lie	*5 la partie huileuse en dominante et imprégnée dans toutes les parties, la bulbe est très compacte et ne vient jamais en lie.*
6 elles contiennent peu d'huile	*6 elles contiennent beaucoup plus d'huile.*
7 elles se gâtent dans peu de temps sitôt qu'elles sont en masse	*7 elles se conservent longtemps en masse sans se gâter*
8 elles se détritent difficilement	*8 elles se détritent avec beaucoup plus de facilité*
9 l'huile sort facilement, avec tout son mucillage mêlé	*9 l'huile sort plus difficilement, et avec très peu de mucillage*
10 elles mûrissent plus tard	*10 elles mûrissent plus tôt.*

Qualité des huiles

11 elles ont une belle couleur dorée	*11 elles n'ont pas la couleur si dorée*
12 elles sont claires, lampantes et d'un beau transparent.	*12 elles sont claires lampantes, et n'ont pas le transparent si vif.*
13 elles ont du corps sans être grasses.	*13 elles ont du corps et sont plus délicates.*
14 elles ont peu d'odeur, mais bonne et un goût doux et agréable.	*14 elles ont un parfum, et le bon goût du fruit.*

« Mais, on sait que depuis 1785, il a été élevé un très beau moulin à "deux portées de fusil de Bastia". » Lors de cette récolte, il est dit que les expériences faites ont réussi ; ainsi, il souhaite au moins la moitié de la somme accordée car il a répondu aux attentes du ministre. Cette demande est soutenue car la construction de ces moulins, ailleurs, semble être le seul salut de l'oléiculture insulaire.
Cette analyse est directe et présente les caractères justes d'une vision manichéenne et caricaturale.
Nous observons que le plan cadastral de la commune de la ville de Pietrabugno, établi en 1870, porte la mention du « chemin de la fontaine de Bertrand » et « du moulin de Bertrand ».

Selon M. Baciocchi[412] qui a rédigé un mémoire sur la fabrication de l'huile, les conditions optimales pour la confection de l'huile sont les suivantes: "le moulin doit être bien lavé d'eau bouillante, comme le pressoir, et nettoyé avec un "balet" de bruyère sèche de même que tous les "utis" qui servent à cet usage. Si le moulin n'a pas travaillé de l'année, il faut racler avec un fer un peu tranchant avec de l'eau très chaude et le frotter avec un torchon propre". Mais, d'après lui, « ces recommandations ne sont nullement effectuées en Corse ».
Pour sa conservation, l'huile est mise d'abord dans une jarre de terre cuite pendant dix jours, puis dans une autre pendant quarante jours. Il faut séparer la première huile extraite, du reste, car de meilleure qualité.

Figure 100 Annexe 15c : Bilan du Major Baciocchi, auprès de l'Intendant. A.D.C.S., 1C30, Mémoires.

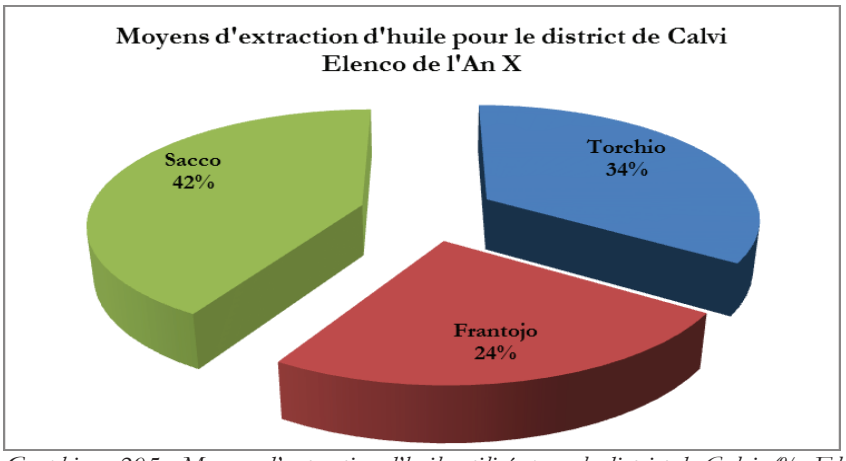
D'autres comptes rendus nous renseignent sur les méthodes pratiquées.

412 A.D.C.S., 1C30, *op. cit*, Etude du Bilan du Major Baciocchi,

Dans la *pieve* de Nonza[413], le 6 mars 1786, on fait remarquer que les olives sont ramassées pendant 30 à 40 jours ; le moulin est composé de deux meules de pierre, l'une sur l'autre, même pressoir que pour le raisin, les *zimbine* sont en jonc ; l'huile se recueille avec un petit *coppulo di zucca di fiaschi* fait dans la région ; les noyaux sont écrasés sous le *tribbiu ;* le reste est commun, les presses doivent avoir plus de force.
Dans la *pieve* de Brando[414] , on note que les moulins sont activés soit par l'eau, soit par des bras et certains par des animaux. Pour chaque *franta :* 5 *bacini zimbine*, grande *torchio*, une grande pierre sert de levier, actionnée par des manivelles à bout de bras.
La deuxième pression se fait avec de l'eau chaude. Il n'y a pas de règle pour la culture. Afin d'améliorer le produit, il faudrait fixer les dates de récoltes... ." *Diac.*
Pour la province de Vico[415] , l'intendant, fait les observations suivantes : la manière de faire l'huile accentue cette imperfection. Ici, (à Vico) les meules ne sont pas employées, à l'inverse de ce que l'on observe en Balagne, on foule les olives à pieds d'hommes dans des sacs de gros draps corses ; l'huile est bouillie, les noyaux ne sont pas écrasés ; on dit que ceux-ci seraient bénéfiques pour l'amélioration du goût.
Ces différents rapports décrivent certes les méthodes de fabrication de l'huile, mais ils mettent aussi en évidence une même volonté d'y apporter des améliorations.

Pour connaître les différents procédés utilisés, nous nous appuierons également sur l' l'Elenco de l'An X ; la question 120 [416] : « *Qual è la maniera di fare l'olio* » a pour objet, en effet, la fabrication de l'huile.
Tableau 156 Annexe 15d : Elenco de l'An X (1802) les moyens d'extraction de l'huile d'olives.

Balagne



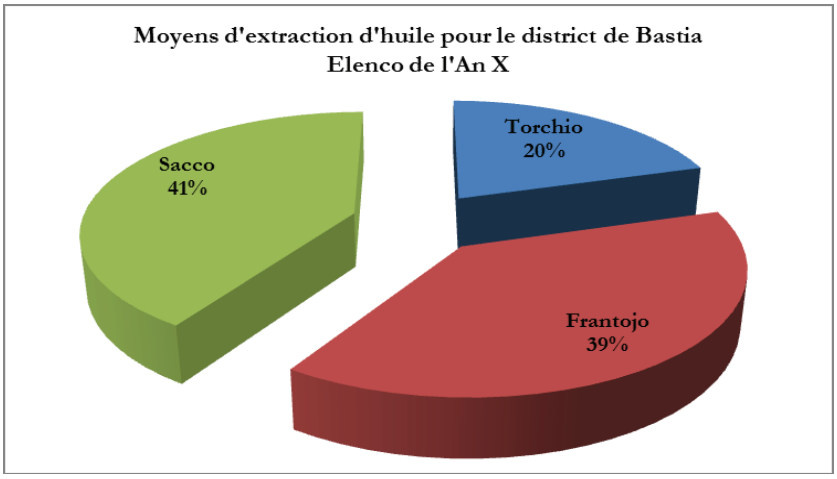
Graphique 205 : Moyens d'extraction d'huile utilisés pour le district de Calvi. (%, Elenco An X)

En Balagne, pour la fabrication de l'huile, on peut utiliser : *sacco, torchio et frantojo.*
Certaines communes citent les trois procédés : dans le canton de Calvi, les communes de Calvi et Lumio ; dans le canton de Regino, Lavatoggio, Catteri, Avapessa, Aregno, Muro et Feliceto, Feliceto décrivent la méthode : *« si mettono nel pementile e poi girando magina di pietra, sacchi si spremeno*

413 A.D.C.S., 1C44- Industrie et Moulins à huile. *Pieve* de Nonza, province du Cap Corse. *Carlo d'Angeli.*
414 A.D.C.S., 1C44- Industrie et Moulins à huile. *Pieve* de Brando, province du Cap Corse.
415 A.D.C.S., 1C44- Industrie et Moulins à huile. Province de Vico. le 28 février 1786. "Détails sur la manière de faire l'huile et d'en corriger le goût, et sur la culture, l'augmentation et l'entretien des oliviers en Corse en comparaison ou à l'instar de la Provence."
416 A.D.H.C., 6M873 de l'Elenco de l'An X. – (1802)

al torchio » ; dans le canton de San Angelo, San Antonino, Santa Reparata, Pigna et Monticello précisent *macina di pietra.*
Dans le canton de Paraso, Belgodere décrit le pressoir : "on écrase les olives dans un *palmento* rond fait avec un muret de pierres et de chaux (description détaillée du pressoir) ; Moncale indique que l'on écrase les olives avec *una mola* qui tourne à la perpendiculaire dans un *tragolo* rond, la pâte est mise dans des sacs de joncs qui sont, ensuite, mis un sur l'autre et pressés ; Costa, Occhiatana, Palasca, utilisent des sacs de joncs des étangs, Palasca cite aussi le *torchio* et comme Ville de Paraso, parle d'un *palmento.*
Les communes d'Île-Rousse et Corbara dans le canton de Sant'Angelo, n'indiquent que le *frantojo.*
Dans le canton de Montegrosso, Cassano et Montemaggiore mentionnent le *torchio.*

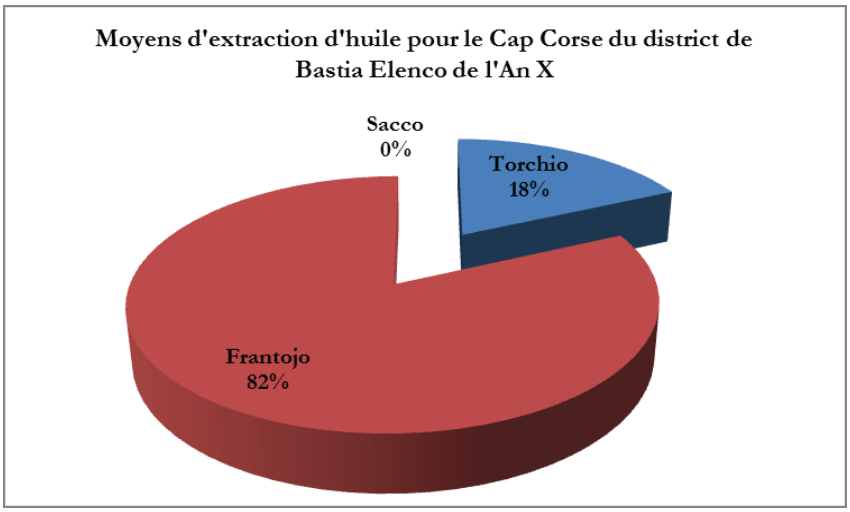
District de Bastia



Graphique 206 : Moyens d'extraction d'huile utilisés pour le district de Bastia. (%, Elenco An X)

Dans ce district, on rencontre aussi : *frantojo, torchio et sacco.*
Néanmoins, il faut souligner que ces trois procédés ne sont cités que dans le canton de Canale, canton proche de la Balagne, mais rattaché au Nebbio ; le *sacco* n'est mentionné que dans les communes des cantons Tavagna, Moriani et Campoloro.

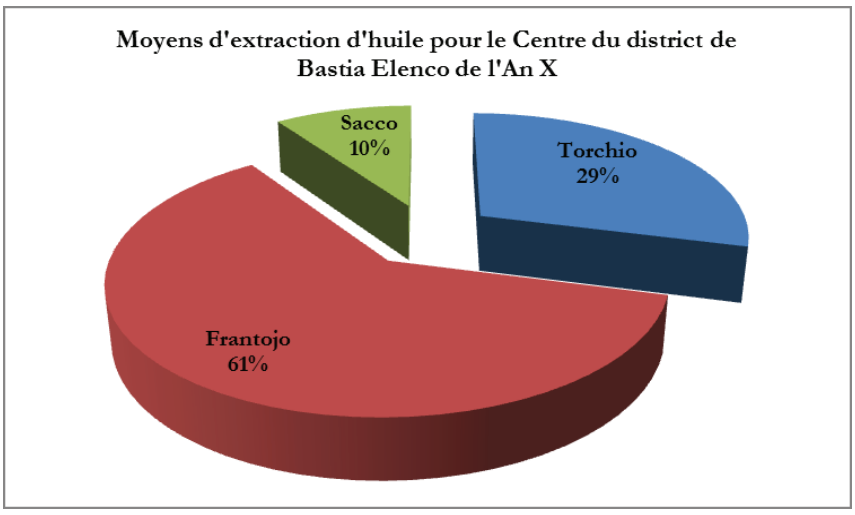
Dans le Nebbio
Deux communes donc, du canton de Canale, Lama et Urtaca indiquent : *frantojo, torchio et sacco ;* Pieve et Sorio, répondent clairement *il frantojo*, Pieve ajoute même *« grande macina girata da un mulo, un cavallo »* ; mais, en général, les réponses à cette question sont peu nombreuses et peu précises : on parle de « *macina di pietra* », à Farinole, de *« mediante la macinatura »* à Poggio d'Oletta et *d'olive macinate* à Santo Pietro di Tenda.



Graphique 207 : Moyens d'extraction d'huile utilisés dans le Cap Corse, district de Bastia. (%, Elenco An X)

Dans le Cap Corse,
San Martino dans le canton de Pietrabugno indique une grosse pierre et précise qu'il faut laisser sécher les olives, sans autre explication.
Dans le canton de Sagro, Sisco, Pietracorbara citent le *frantojo*, et Brando le *frantojo* et le *torchio*.
Le *frantojo* est mentionné aussi à Pino, Luri, Barrettali et Meria qui précise « *macina di pietra »,* dans le canton de Seneca. Cagnano ne donne pas de réponse.
Dans le canton de Santa Giulia, Canari, cite le *frantojo* en expliquant que l'on procède comme pour le raisin et Nonza le *torchio* et le *frantojo* en précisant *« macina di pietra ».*
Nous n'avons pas de renseignement pour le canton de Capo Bianco.

Bastia mentionne un *torchio,* et ajoute : *« l'infrange grossa macina girata da un giumento ».*
Dans le canton de Mariana, Lucciana indique il *torchio et il frantojo,* Furiani et Vignale, il *frantojo,* mais Vignale complète sa réponse : *« due donne girano macina tonda »,* ce travail revient donc à deux femmes ; c'est la première fois que nous rencontrons cette information.
Borgo ne renseigne pas.

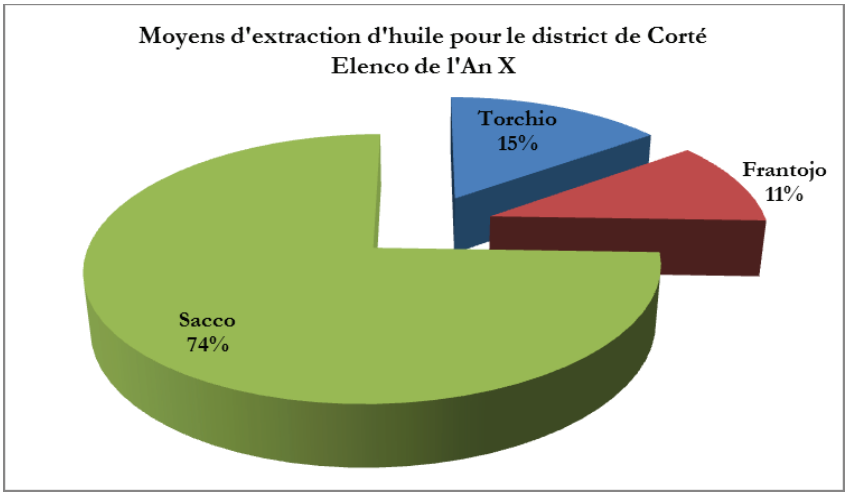


Graphique 208 : Moyens d'extraction d'huile utilisés dans les cantons du Centre, district de Bastia. (%, Elenco An X)

Dans les cantons du centre, le *sacco* n'est pas utilisé partout. Dans les réponses des cantons de Costiera, Casacconi, Casinca et Ampugnani, on ne rencontre pas cette mention.

Dans le canton de Costiera, le *frantojo di pietra* est mentionné à Scolca, à Volpajola, à Campitello où il y en a deux, et à Lento qui indique aussi, le *torchio.*
Dans le canton de Casacconi, le *frantojo* est indiqué dans toutes les communes : Prunelli di Casacconi, Penta Acquatella, Olmo, Croccichia, Ortiporio qui cite aussi le *torchio* et Monte qui ajoute le *torchio* et *zimbine.*
Dans le canton de Casinca, il est mentionné le *torchio* avec un gros poids. Nous avons peu de d'informations, ici aussi.
Dans le canton d'Ampugnani, la Porta précise que l'on procède de la même manière que dans les villages abondants d'oliviers ; à Pruno, on trouve le *torchio* ; à Casalta, *les zimbine*, le pressoir et le poids ; à Ficaja, *le frangio* ,puis le *torchio* ; à Piano, *le frangio*, *les zimbine, le torchio* avec le poids.
Le *sacco* (sac) est mentionné clairement dans les cantons de Tavagna, Moriani et Campoloro.
Dans le canton de Tavagna, Pero et Orneto utilisent les deux moyens : *le frantojo* et le *sacco,* à Talasani, on se sert du *frantojo* après avoir laissé macérer pendant trois jours ; à Taglio, on écrase les olives avec les pieds.
Dans le canton de Moriani, on utilise un sac de laine où les olives macèrent pendant dix jours.
Dans le canton de Campoloro, San Giuliano indique le *torchio* et le *sacco*, mais mentionne : *« pamento di legno, macina di pietra ».*

District de Corté



Graphique 209 : Moyens d'extraction d'huile utilisés dans le district de Corté. (%, Elenco An X)

Dans le canton de Caccia, le sac n'est pas cité, mais il est noté que les olives sont écrasées sous la meule, puis portées à la presse.
Dans les autres cantons, les communes qui ont répondu à l'Elenco mentionnent toutes le *sacco.*
Dans le canton de Rostino, les deux techniques coexistent aussi ; à Castineta, on parle du sac avec l'ajout d'eau pour détacher l'huile ; à Frasso et à Morosaglia, les deux techniques sont mentionnées, *sac et torchio* ; à Pastoreccia, on ne cite que le pressoir *"olive macinate messe sotto il peso".*
Dans le canton de Vallerustie, à Aïti, les olives sont bouillies et mises dans le pressoir ; à Cambia, le sac est utilisé comme à Lano.
Dans le canton d'Alesani, nous avons seulement une référence pour une commune, Ortale d'Alesani qui précise que les olives sont écrasées dans un sac et, ensuite, elles sont mises sous la presse : *torchio.*
Dans le canton de Serra, à Ampriani, Matra et Moïta, le sac est appelé "*saccola*"; les olives sont bouillies au préalable.
Dans le canton de Verde, avant toute chose, les olives étaient nettoyées et après une période de stockage de quinze jours, elles étaient pressées *frante* souvent avec les pieds, dans un sac ; en revanche, à Canale, on cite exclusivement le sac confectionné avec la laine de brebis *: "con sacchi di*

lana di pecora" ; à Chiatra, aussi : *"sacco di pelo di pecora"* ; à Pietra di Verde, les olives étaient d'abord bouillies, et seulement après quinze jours d'attente, elles étaient mises dans un sac de laine et écrasées avec les pieds; à Tox, les olives sont ramassées durant le mois de *Brumajo* puis bouillies dans un chaudron *caladia ;* le travail de pressage est effectué par les femmes, l'huile extraite est, elle-même bouillie et conservée dans des jarres.
Dans le canton de Fiumorbo,Prunelli utilise le sac ; à Ventiseri, "le *sacco* et le *torchio* sont communément utilisés".
À Corte, les olives sont écrasées dans un sac sous la pression des pieds.
Dans le canton du Golo, Omessa utilise des sacs avec des *torcini* (pour exprimer) ; à Popolasca, les deux méthodes sont notées, le sac et le *fragno,* avec l'utilisation d'eau chaude ; Soveria ne mentionne que le *fragno* ; enfin, à Prato, l'utilisation exclusive du sac est la règle, nous en avons une description : "dans un sac de laine, les olives sont *frante coll piedi dell'uomo,po si stringe il sacco in un secchio, l'olio si stacca dall'acqua".* Ce canton montre la frontière ténue qui existe entre les pratiques.
Dans le canton de Mercurio, on parle du sac sans plus de détails ; Favalello, Alzi, Sermano et Santa Lucia di Mercurio précisent que l'on adjoint de l'eau chaude.
Dans le canton de Sorba, on relève à Noceta : "*Del fragno e saccole*" ; à Pietroso, le sac ; à Vezzani, durant les mois de juillet et août, les olives sont écrasées dans un sac de laine, mis dans un *palmento*.
Dans le canton de Vecchio, à Campovecchio, les olives mises dans un sac sont *"pestate colli piedi nel fragno di tavola con acqua colda"* ; à Casanova, Poggio del Vecchio, Riventosa et Serragio, la même méthode est pratiquée.
Dans le canton de Ghisoni, à Lugo di Nazza et a Poggio di Nazza, on utilise le sac après quinze jours d'attente.
Dans les canton d' Orezza et de Tavignano, nous n'avons aucun renseignement.
Nous constatons une prédominance du sac dans tous les villages de l'intérieur, avec, cependant, des particularités propres à certaines régions.

D'autres rapports sur la fabrication de l'huile sont réalisés en 1826.
Dans l'arrondissement de Corté[417], la commission, chargée de dresser ce rapport sur la fabrication de l'huile est composée de Messieurs Gaffori, membre du conseil général, Adriani, juge de paix, baron Mariani, Gaffori, avocat, et Filippini, négociant, propriétaires et cultivateurs d'oliviers.
"La commission a cru ne pouvoir mieux faire que de suivre dans ses réponses la série de questions énoncées dans votre arrêté". Elle a, cependant, fait quelques observations sur des procédés élaborés par des savants et mis en pratique dans "les pays à oliviers" du continent et même en Corse. La commission n'a pas pu s'adjoindre les services d'un fabricant d'huile, non-propriétaire. Globalement, on ne rencontre que de petits propriétaires qui fabriquent eux-mêmes leur huile.
Concernant l'extraction ou fabrication de l'huile, le rapport de la commission souligne que l'extraction de l'huile est très défectueuse, où l'on ne connaît ni pressoir, ni moulin, alors qu'il serait aisé d'en établir plusieurs. L'extraction se fait au "sac". Cette méthode archaïque devrait être abandonnée car elle est à la fois peu productive et très dispendieuse.
Il n'y aurait pas eu de mise en place des innovations en matière de fabrication de l'huile dans cet arrondissement aux récoltes réduites.
Concernant les olives de table, il mentionne que les méthodes perfectionnées sont bien connues sur le Continent et, qu'en Corse, on pratique des méthodes de mises en saumure - c'est une information que l'on rencontre rarement dans la documentation relative à la culture de l'olivier que nous avons pu étudier - . Ainsi, "la méthode pratiquée à Corté est mauvaise et même dangereuse puisqu'on ajoute de la chaux vive à une forte lessive préparée avec toutes sortes de

[417] A.D.C.S., 7M123. Rapports sur la fabrication de l'huile N°7, du 30 Décembre 1826.

cendres. La saumure est aussi moins entendue quand on a employé force sel, qu'il soit blanc ou noir, aussi les olives n'ont pas un goût bien relevé, devenant noirâtres et s'altérant promptement".
La troisième question a pour objet les différentes fabrications pour les diverses espèces d'huile.
On ne retire des olives de l'arrondissement de Corté qu'une seule qualité d'huile, exclusivement employée à la nourriture et à l'éclairage. Cela tient à la petite quantité produite, mais aussi à son degré de qualité.

c) Comparaison en Méditerranée

Les presses à arbre sont plus rudimentaires que les presses à vis, mais elles présentent l'avantage d'exercer moins de pression et d'être moins soumises aux accidents et aux réparations.
En général, dans tous les départements[418], on réalise plusieurs pressions afin de retirer le plus possible d'huile.
Dans le département de l'Arno, cette pratique est courante dans l'arrondissement de Florence: « pour la première et la deuxième pression, on utilise de l'eau chaude. On pratique jusqu'à quatre pressions ».
Les presses à vis sont toujours de même type et nécessitent trois ou quatre hommes pour pousser la barre dont l'extrémité est placée dans un tourniquet.
L'emploi de presses à roue est inconnu dans le département. Il s'agit de presses perfectionnées avec un système ingénieux démultipliant la force de presse qui peut être actionnée par un seul ouvrier.
Le sous-préfet fait remarquer l'intérêt de ces machines : « ce qui épargnerait dépenses et fatigue d'ouvriers ».
Dans le département de Montenotte, on pratique aussi les trois pressions couramment.
Dans l'arrondissement de Port Maurice (Porto Maurizio), le pressoir agit au moyen d'une « vindas » (unique système).
Dans les Pyrénées orientales, on utilise encore la presse à arbre avec un grand levier en bois de 7 à 9 mètres de long, en bois de chêne ou de noyer (à cabestan, car une vis à l'extrémité est utilisée avec une grosse pierre qui sert de contre poids, 15 à 25quintaux).
En Ardèche, dans l'arrondissement de Montélimar, on utilise surtout la presse à vis qui exerce une plus grande pression que les presses à arbres, ce qui permet de produire une huile plus délicate, plus fine.

Tableau 157 : Moulins[419] à huile dans le Var pour l'arrondissement de Draguignan.

[418] A.N.F., F10-431, *op. cit.* Questionnaire préfectoral sur les moulins et la façon de faire de l'huile.
[419] **A.D.V. Draguignan.**

Département du Var
Arrondissement de Draguignan

MINISTERE DES MANUFACTURES ET DU COMMERCE

(STATISTIQUE INDUSTRIELLE ET MANUFACTURIERE.)

Année 1812
TABLEAU N° *96*

REGNE : *Végétal* OBJET : *Fabrication d'huile d'olives*

DESIGNATION des		**Nombre Etabliss.t**	**Nombre d'ouvriers travaillant pour les établiss.ts**	**Prix moyen des journées qui leur sont payées**	**Valeur brute des Produits**	***On indiquera si les ouvriers sont disséminés dans les communes rurales, s'ils ne travaillent qu'une partie de l'année, et dans ce cas, quel est le nombre de jours***	***OBSERVATIONS***	***(On indiquera, dans la colonne, si les matières 1èreservant à la fabrication sont indigènes ou exotiques,et quel est le prix et la quantité de celles qui sont employées).***
Arrondissement	**Communes**							
Draguignan	*Tourette*	*3*	*12*	*1f50*	*38 880f*	*Ces ouvriers n'ont travaillé que 45 jours cette année, ils sont payés à raison de 1f50 par jour et la nourriture.*	*Ces établissements appartiennent à savoir deux à Madame Chauillard & le 3è à M.Monyere, les propriétaires qui ont les olives vont en faire extraire l'huile moyennant un salaire proportionnel à la quantité.*	*Les fruits sont de production indigène, la quantité d'huile récoltée est de 360hl à 108f l'hectolitre, font ensemble une somme de 38 880f. Cette récolte a été médiocre.*
Id.	*Draguignan*	*24*	*96*	*2f*	*659 400f*	*Les ouvriers travaillent quatre mois de l'année, et sont presque tous résidants dans la commune, ils sont payés à raison de 2f par jour*	*La majeure partie des Ets appartiennent à la commune les autres à divers particuliers, chaque propriétaire fait transporter les olives pour en faire extraire l'huile moyennant un salaire aux ouvriers qui y sont employés.*	*Les fruits sont indigènes. La quantité d'huile récoltée est de 610hl à raison de 108f l'hl faisant ensemble la somme de 659 400f.*
Id.	*St Tropez*	*4*	*13*	*2f*	*12 000*	*Les ouvriers sont fixés à St Tropez ils ne travaillent que pendant 2 mois et demi de l'année, ils sont payés 2f par jour.*	*def*	*La quantité d'huile récoltée est de 111hl évalués ensemble à 12 000f la récolte a été mauvaise.*
Id.	*Taradeau*	*1*	*3*	*1f*	*25 704f*	*Les ouvriers sont pris dans la communes, ils travaillent ordinairement qu'un quart de l'année et n'ont été employés en 1812 que 45 jours, ils sont nourris par les propriétaires qui viennent porter leurs olives.*		*Les olives peuvent avoir produit 239hl d'huile à 108f l'un faisant ensemble 25 704. Il n'est employé d'autre combustible dans cette fabrication que le marc et la pulpe de l'olive. La récolte a été médiocre.*
Id.	*Fayence*	*8*	*24*	*1f50*	*97 500*	*Les ouvriers ont travaillé 3 mois, mais il y a eu des interruptions momentanées.*	*Plusieurs de ces Etablissements appartiennent à la communes les autres à divers particuliers, ils sont disséminés sur différents points du terroir.*	*On a fabriqué environ 750hl d'huile à près de 130f l'hectolitre. La récolte a été médiocre.*
Id.	*Bagnols*	*6*	*20*	*1f50*	*24 000*	*Les ouvriers, n'ont guère travaillé cette année ils n'ont été employés que 2 mois et demi.*		*Il a été fabriqué 200hl d'huile à 120f l'un, faisant ensemble la somme de 24 000. La récolte a été médiocre*

REGNE : *Végétal* OBJET : *Fabrication d'huile d'olives*

DESIGNATION des		**Nombre Etabliss.t**	**Nombre d'ouvriers travaillant pour les établiss.ts**	**Prix moyen des journées qui leur sont payées**	**Valeur brute des Produits**	***On indiquera si les ouvriers sont disséminés dans les communes rurales, s'ils ne travaillent qu'une partie de l'année, et dans ce cas, quel est le nombre de jours***	***OBSERVATIONS***	***(On indiquera, dans la colonne, si les matières 1èreservant à la fabrication sont indigènes ou exotiques,et quel est le prix et la quantité de celles qui sont employées).***
Arrondissement	**Communes**							
Id.	*Figanières*	*3*	*6*	*1 50*	*82 000*	*Les ouvriers n'ont travaillé que 2 mois vu la modicité de la récolte*		*Les olives de ce terroir pensent avoir produit 683 hl d'huile, à 120f l'hectolitre. La récolte a été mauvaise.*
Id.	*Le muy*	*1*	*3*	*1 50*	*2 000*	*Les ouvriers n'ont travaillé que 25 jours*	*Il existe six moulins à huile dans cette commune, mais en raison de la mauvaise récolte il n'y en a eu qu'un en activité pendant 25 jours seulement.*	*La récolte des olives a été trés mauvaise, la quantité d'huile qu'elles ont produit n'a pas suffit pour la consommation des habitants.*
Id.	*Montauroux*	*6*	*12*	*2f*	*36 000*	*Les ouvriers ont travaillé deux mois à la fabrication de l'huile.*	*On ne paie de droit de mouture que dans les moulins établis au hameau des Adrets, quant aux autres établissements leur revenu ne provient seulement que de la recense des marcs.*	*La quantité d'olives récotée pour avoir rendu 300hl d'huile à 120f faisant ensemble la somme de 36 000.*
Id.	*Cogolin*	*3*	*18*	*2f*	*12 000*	*Les ouvriers ne travaillent ordinairement qu'un mois de l'année.*		*Vu la médiocrité de la récolte il ne s'est fabriqué que 100hl d'huile à 120f l'hectolitre font ensemble la somme de 12 000f.*
					989 484f			

Questionnaire de 1829 [420] ***un éclairage officiel sur les moyens d'extractions***

Dans l'enquête stastistique de 1829, la question 18 traite des moyens d'extraction : *« Qual è il numero dei molini ad olio nel comune. »* Combien de moulins à huile y a t-il dans chaque communauté à cette époque ? Le terme « *molini ad olio »* a souvent été mal compris : moulin hydraulique ou moulin à sang.

Arrondissement d'Ajaccio

Dans le canton de Santa Maria Sicché**,** on note l'absence de moulin hydraulique, mais la présence de pressoirs : à Santa Maria Sicché : 5 ; Zigliara : 4 ; Forciolo : 6 ; Cugnocoli Monticchi :1 ; à Pila Canale : 20 ; cette dernière commune précise qu'elle ne recense aucun moulin hydraulique à ressence.

Torgia- Cardo, Grossetto, Quasquara, Campo, Azilone Urbalucone, Frassetto et Albitreccia n'ont pas de moyen d'extraction.

Le canton de Bastélica compte des moulins – s'agit-il de moulins hydrauliques ou simplement de pressoirs ? - et des pressoirs : 13 moulins à la Suarella et 3 pressoirs à huile *fragni* à Bastélica.

Cauro, Tolla et Ocana n' en ont aucun.

Le canton de Sari d'Orcino n'a ni moulin, ni pressoir, mais le sac : Sari d'Orcino et Arro donnent l'indication suivante : « on utilise pour extraire l'huile « des sacs de laine, avec ce moyen il se produit une grande perte d'extraction » ; les communes de Cannelle, Lopigna, Ambiegna, Sant'Andréa, Calcatoggio, Casaglione, ne le précisent pas, mais elles n'ont pas d'autres moyens d'extraction.

Dans le canton de Vico, les moulins et pressoirs ne sont pas mentionnés à Murzo, Vico, Letia, Coggia, Balogna, Arbori, Appricciani ; Renno indique *la saccola*.

Dans le canton de Soccia, nous remarquons aussi l'absence de moulin et de pressoir : Guagno, Orto, Soccia et Poggiolo qui précise que l'huile est extraite grâce à un sac que l'homme exprime avec ses pieds.

Dans le canton de Piana, il n'y a pas de moulin hydraulique, mais on trouve des pressoirs ; à Ota, les habitants se servent de pressoirs qui écrasent grâce à la traction animale et on en compte 8.

Piana et Cargèse n'en ont pas.

Arrondissement de Sartène

Dans le canton de Porto-Vecchio, on ne relève pas de moulin. Porto Vecchio même compte 9 *fragni* ; à Bonifacio, on estime le nombre de pressoirs à 42.

A Sari, Lecci et Conca, il n'y en a aucun.

Le canton de Sartène n'a pas de moulin. Sartène répond qu'il a des pressoirs.

Belvédère, Bilia, Foce, Giuncheto, Granace, Grosso et Tivolaggio n'ont pas de moyens d'extraction.

Dans le canton d'Olmeto, il n'est pas, non plus, mentionné de moulin. 6 pressoirs sont indiqués à Petreto Bichisano et 6 à Moca Croce.

Les réponses sont négatives pour Santa Maria Figianella, Viggiannello, Arbellara, Fozzano, Olmeto, Calvese, Olivese, Casalabriva et Argiusta Moriccio.

On note une absence de moyens d'extraction :

- dans le canton de Levie : à Figari, à San Gavino di Carbini et à Zonza ; Levie n'a pas donné de réponse ; dans le canton d'Evisa ;
- dans le canton de Zicavo ;
- dans le canton de Bocognano, à Ucciani, Tavera, Bocognano, Carbuccia et Vero ;
- dans le canton de Salice, à Scannafaghiaccia, Salice, Rosazia, Pastricciola et Azzana ;
- dans le canton de Sarrola Carcopino, à Valle, Tavaco, Sarrola, Cuttoli, Péri, Alata et Appieto ;

420 - A.D.C.S., Cote 6M880 à 882. Questionnaire préfectorale de 1829.

- dans le canton de Serra di Scopamène, Zerubia, Sorbollano, Serra di Scopamène, Quenza et Aullène .
- dans le canton de Sainte-Lucie de Tallano, à Sainte-Lucie de Tallano, Poggio di Tallano, Zoza, Sant'Andréa di Tallano, Olmiccia, Mela, Loreto di Tallano, Cargiaca et Altagene.

Nous pouvons dresser pour la Corse-du-Sud le bilan suivant : apparemment, il n'y aurait pas de moulin hydraulique ; ces réponses nous laissent perplexes. De nombreux cantons répondent par la négative, cela ne veut pas dire absence de moyens car l'étude de la documentation notariée de ces territoires révèle la présence de moulins à sang, par exemple en 1818 à Olmeto.
Les pressoirs sont présents dans des communes de tradition oléicole, mais la grande majorité des communes utilise le sac, élément plus que rudimentaire pour extraire l'huile.

Arrondissement de Bastia
Nous rencontrons en Balagne des moulins et des pressoirs.

Dans le canton de Calvi, à Calvi, il n'y a pas de moulin hydraulique, mais 1 pressoir selon « l'ancien mode » ; à Lumio, il n'existe pas de moulin à huile (hydraulique), cependant il n'est pas précisé s'il y a des pressoirs - il en existe sûrement- .

Dans le canton de Belgodere, la commune de Belgodere mentionne 1 seul moulin hydraulique qui pose des problèmes avec le marc et les fabricants - c'est une information intéressante sur les conséquences négatives de ce mode de production (pollution)- ; Occhiatana compte 3 moulins à huile, dont 2 qui ne sont pas autorisés par l'Ordonnance du Roi ; Ville di Paraso, 4 moulins.
A Costa, Novella et Palasca, on n'en relève aucun.

Dans le canton d'Île-Rousse, on recense à l'Île-Rousse, 2 moulins ; à Monticello, 25 - il s'agit probablement de pressoirs car il y a une confusion entre moulins hydrauliques et pressoirs - ; à Pigna, 6 moulins*; à Sant' Antonino, 20 pressoirs ; à Corbara, aucun. Pour Santa Reparata, nous n'avons pas de renseignement.

Dans le canton de Muro, on compte à Muro, 3 moulins hydrauliques ; à Feliceto, 1 moulin ; à Avapessa, 5.
Pour Lavatoggio, Catteri, Aregno et Algajola, nous n'avons aucune mention de moulin ou pressoir.

Dans le canton d'Olmi Capella, il n'y a ni pressoir, ni moulin.
Le canton de Calenzana n'est pas renseigné.
Nous remarquons qu'en Balagne, on s'est focalisé sur le terme « moulin » dans le sens de moulin hydraulique ; à tout le moins, nous pouvons commettre des erreurs si nous transposons cette définition à certaines communes. La comptabilité des pressoirs est très rarement faite, ce qui peut conduire l'analyse à omettre nombre d'outils de production pour la grande majorité des communes de Balagne.
Le Nebbio

Dans le canton de Lama, proche de la Balagne, on trouve : 1 moulin à Lama, les pressoirs ne sont pas identifiés ; en revanche, à Urtaca on fait référence à ces petites unités de production, en précisant qu'il y a 6 pressoirs ; à Piètralba, il n'y a rien.

On dénombre des moulins et des pressoirs dans le canton d'Oletta : 2 moulins et 3 pressoirs au Poggio d'Oletta ; 2 moulins et 8 pressoirs à Oletta ; 1 moulin et 4 pressoirs à Olmeta.

Dans le canton de Santo Pietro sont indiqués : 3 moulins et 4 pressoirs à Sorio ; 1 moulin et 3 pressoirs à San Gavino ; 1 moulin et 11 pressoirs à Santo Pietro.

Dans le canton de Murato, sont mentionnés : 1 moulin et 6 pressoirs à Murato ; 3 moulins et 8 pressoirs à Pieve, et uniquement des pressoirs dans deux autres communes de ce canton : 4 à Vallecalle et 7 à Rapale.

Dans le canton de St Florent, on ne relève que des pressoirs : 3 à St Florent et 3 à Patrimonio.

Nous constatons que dans cette région oléicole, le nombre de moulins et de pressoirs est élevé : 15 moulins et 70 pressoirs.

Le Cap

On note la présence de moulins et de pressoirs.

Pour le canton de Brando, il est mentionné « pour la susdite commune que nous avons 10 pressoirs et 1 moulin à huile pour les "noyaux" ; à Sisco, il y a 2 moulins, sans aucune autre précision ; à Pietra Corbara, 1 moulin ?

Dans le canton de San Martino di Lota, Ville de Pietrabugno, indique qu'il n'y a pas de moulin, sans doute la définition de moulin hydraulique est-elle ici uniquement prise en compte ; San Martino di Lota donne la précision suivante : "il y a en activité, 12 pressoirs qui ne servent que pour l'usage de leurs propriétaires, le moteur de ces moulins est le plus souvent un cheval et, très rarement, un bœuf" ; à Cardo on répond laconiquement : 1 .

A Santa Maria di Lota la réponse est négative, sans doute, une fois de plus la confusion porte-t-elle sur la nature des moulins car il nous semble fort improbable de ne pas avoir de pressoirs sur cette commune.

Dans le canton de Rogliano, on trouve à Tomino 1 seul moulin (hydraulique seulement), "il ne travaille pas toute l'année, seulement deux mois, soit en raison du manque de noyaux ou bien par manque d'eau" ; à Rogliano aussi, on ne cite qu'1 moulin à huile, il est évident que l'on ne fait en aucun cas référence aux pressoirs à sang, mais seulement aux outils mûs par la force hydraulique ; par exemple, à Ersa, on dit clairement qu'il n'y a pas de moulin, mais des pressoirs à bras.

A Centuri et à Morsiglia, on ne relève aucun moulin.

Dans le canton de Luri, Luri compte 2 moulins, sans doute hydrauliques, en raison de la forte production, le nombre de pressoirs devrait être assez élevé.

A Pino et à Meria, il n'y a aucun moulin ; Cagnano et Barrettali ne renseignent pas.

Dans le canton de Nonza, on relève 1 moulin à Olmeta di Capo Corso, mais aucun à Olcani, Ogliastro, Nonza et Canari ; là aussi, les pressoirs ne sont pas mentionnés car, probablement, seuls les moulins à eau sont pris en compte.

Dans les cantons de l'intérieur de l'île, on rencontre des moulins et des pressoirs.

Dans le canton de Bastia, Furiani semble ne pas avoir de moulin ; (s'agit-il de moulin hydraulique seulement ?)

A Bastia, il est spécifié que ces unités de production sont uniquement des pressoirs à sang.

Dans le canton de Borgo, pour Vignale, il est précisé qu'il n'y a pas de moulin, mais seulement 4 pressoirs - cette réponse nous montre que la question 18 est souvent mal comprise : pour la plupart des personnes qui ont répondu, elle ne concerne que les moulins hydrauliques, c'est pourquoi les pressoirs *fragni* ne sont pas forcément mentionnés - ; Borgo compte 5 pressoirs.

A Lucciana, il est noté qu'il n'y a pas de moulin à huile.

Dans le canton de Campitello, seule la commune de Volpajola renseigne : elle compte près de 8 pressoirs, ce qui représente une très forte concentration dans la région, voire une quasi-situation de monopole.

Dans le canton de Campile, nous n'avons que deux réponses : Campile qui compte 2 moulins et Monte, 1 pressoir.

Dans le canton de la Porta, on note 1 pressoir à San Gavino d'Ampugnani, 1 à bras à San Damiano ainsi qu'à la Porta ; 4 pressoirs à Ficaja et 1 à Casalta ; à Piano, il y a 3 pressoirs et un moulin pour les noyaux, c'est une exception dans le paysage des moyens de production ; à Giocatojo, il est précisé que l'on ne peut pas construire de moulin en l'absence de rivière au débit suffisant.

Nous n'avons pas de renseignement pour Quercitello, Scata, Pruno, Polveroso, Poggio Marinaccio et Casabianca.

Dans le canton de Vescovato, on relève un moulin à Vescovato, mais aucun sur les autres communes ; nous pouvons nous interroger sur le nom "moulin" : est-il compris seulement au sens de moulin hydraulique ?

Dans le canton de Pero Casevecchie, on recense un seul moulin qui est probablement un pressoir à Talasani et 2 pressoirs à Velone Orneto.
Il n'y a ni moulin, ni pressoir à Pero Casevecchie, à Poggio Mezzana, à Taglio Isolaccio.

Dans le canton de San Nicolao, on ne trouve aucun moulin, seule Santa Lucia di Moriani compte 2 pressoirs.

Dans le canton de Cervione, il n'y a pas de moulin, mais il est recensé 4 pressoirs à Valle di Campoloro, 3 à Sant'Andréa di Cotone où il est indiqué que le moyen le plus employé est l'utilisation des sacs, 4 à San Giuliano et 8 à Cervione où l'on relève la mention suivante :
« mais on rencontre, fait assez rare, sur le territoire d'une commune, deux moulins pour "laver les noyaux" qui oeuvrent les bonnes années afin de produire de l'huile lampante *grosso* pour les savonneries à Marseille. Marseille est devenu le centre incontournable. »

Arrondissement de Corté
Dans ces cantons du centre, on cite essentiellement le sac : Pietra de Verde, Sermano, Venaco, Vezzani et Piedicroce.

Dans le canton de Pietra di Verde, on dénombre 2 pressoirs à Pietra di Verde ; on n'en relève aucun, à Campi, Linguizetta, Tox, Canale et Chiatra ; on utilise la saccola dans cette dernière commune.

Dans le canton de Sermano, on ne trouve aucun moulin ; les villages ne renseignent pas cette question, à l'exception de Santa Lucia de Mercurio qui mentionne « qu'il n'y a pas de moulin, cependant on extrait l'huile des olives mises dans un sac de laine, pressées avec les plantes des pieds, puis déliées avec de l'eau chaude, puis exprimées trois fois dans un grand tronc de bois ».

Dans le canton de Venaco, à Casanova, on extrait l'huile à partir des sacs de laine et des pressoirs à bras ; à Poggio di Vecchio aussi ; à Riventosa, on ne parle que des pressoirs à bras.
A Campo Vecchio, on ne trouve aucun moulin. Les autres communes ne donnent pas de renseignements.

Dans le canton de Vezzani, on ne relève aucun moulin à Pietroso, Noceta et Vezzani ; Rospigliani donne les indications suivantes : « dans la commune de Rospigliani, il n'y a pas de moulin pour écraser les olives, on fait l'huile dans une cuve de bois, elles sont écrasées par les femmes » ; à Antisanti, il est noté que l'on extrait l'huile des olives comprimées dans un sac de laine du village, tissé de manière plus transparente que les autres tissus.

Dans le canton de Piedicroce, le village de Rappaggio précise que l'extraction de l'huile se fait au moyen de sacs ; nous n'avons pas d'autres réponses.

Dans le canton de Moïta, Ampriani compte 1 pressoir ; à Matra, il est précisé qu'à Moïta, il y a un seul moulin à bras ; il existe un moulin à Zalana.
Tallano, Piannello, Zuani et Aléria n'ont ni pressoir, ni moulin.

Dans le canton de Pedicorte di Gaggio, il existe à Altiani un unique moulin hydraulique (ou pressoir), cependant, nous apprenons qu'il en existait auparavant, mais ils sont abandonnés de nos jours ; à Giuncaggio, un seul moulin (ou pressoir) ; à Pietra Serena, un seul pressoir ; Erbajola n'en a aucun. Nous n'avons pas d'information pour Focicchia et Pancheraccia.
A Corté, il est mentionné que depuis 2 ans, on construit un petit moulin à sang pour la mouture des olives, mais qui ne travaille pas toujours à cause de la faiblesse des récoltes.

Dans le canton d'Omessa, Omessa parle d'un moulin ; pour les autres communes, nous n'avons pas d'information.

Dans le canton de Castifao, Castifao ne mentionne pas de moulin, mais 4 pressoirs.
A Asco et Moltifao, il n'y en a pas.

Dans le canton de Morosaglia, il y a un pressoir à Saliceto, mais aucun à Bisinchi, Castineta, Frasso, Gavignano, Morosaglia, Pastoreccia di Rostino et Valle de Rostino.

Dans tout le canton de Valle d'Alesani et dans le canton de Ghisoni, on note une absence totale de moyens d'extraction.

Dans le canton de Prunelli di Fiumorbo, Prunelli, Serra di Fiumorbo, Solaro et Ventiseri, n'ont pas de moulins.

Les cantons de San Lorenzo et de Calacuccia ne donnent pas de renseignements.

Nous pouvons dire que d'une manière générale, la confusion domine en ce qui concerne les informations données car, au gré des considérations et de la compréhension individuelle, les réponses tiennent compte, soit exclusivement des moulins à eau, soit des unités hydrauliques, mais aussi des pressoirs. La réponse par la négative ne signifie nullement qu'il y a une absence totale de moyens de productions manoeuvrés. Nous constatons, également, que l'utilisation du sac, méthode très rudimentaire, est largement répandue, notamment sur les terres de Castanide.

Tableau 158 Annexe 15e : Questionnaire de 1829 question n°18 relative aux moyens d'extractions des communautés.

Observations sur la vie des moulins

Nous avons relevé des ordonnances du Roi et des observations relatives aux moulins (maintien, transformation, constuction…) dans divers ouvrages.

N° 1982 : ordonnance[421] du Roi qui autorise monsieur Nicolai à conserver le moulin à huile à noyaux d'olives qu'il possède dans la commune de Brando, département de la Corse, Paris 7 mars 1831. Certifié conforme par le garde des sceaux, à Paris le 24/ 05/1831, *signé* Barthe.

N° 7336 : ordonnance du Roi[422] qui autorise les sieurs Alessandrini et Saliceti à convertir en un moulin à huile de noyaux d'olives, le moulin à blé qu'ils possèdent sur la rive gauche du torrent *Gargalo*, à Poggio d'Oletta, Corse. Certifié conforme par le garde des sceaux, A Paris le 15/04/1835, *signé* C Persil

N°9733 : ordonnance du Roi[423], le 8 mai 1836.

Le sieur Francisi est autorisé à convertir en moulin à huile de noyaux d'olives, le moulin à farine qu'il possède sur une dérivation du fiume Regino dans la commune de Speloncato, Corse.

Monsieur Saint Denis à Ajaccio[424], moulin à bras et à manège (11 mars- 15 ans).

Les mouliniers de Salon[425] refusent les procédés modernes d'extraction.

Monsieur Antonetti[426] de Venzolasca a laissé son moulin au chômage toute l'année suite aux mauvaises récoltes.

Victor-Eugène Ardouin-Dumazet[427] lors de son voyage à travers la Corse constate que le développement des plantations fut accompagné d'une augmentation du nombre de moulins à huile, qui se fit de trois manières : transformation des moulins à grains en moulins à huile, adjonction d'un moulin à huile au moulin à grains, et construction de moulins à huile.

« Sur un total de 66 opérations concernant la rénovation ou la construction de moulins intervenues entre 1815 et 1845, 43 entre 1825 et 1830, 11 entre 1830 et 1835, 7 de 1835 à 1840, 2 de 1840 à 1845. Sur ces 66 opérations, 60 sont destinées à permettre la mise en place de moulins capables de produire (sur le modèle exclusif ou en combinaison avec la fabrication d'huile de table) de l'huile de ressence. Ces opérations concernent les arrondissements de Calvi et de Bastia. »

Mais ces progrès furent suivis, à la fin du XIX[e] siècle, par un nouveau recul de l'oléiculture corse. L'abandon des campagnes dû à l'attrait de la ville et à l'émigration vers le continent ou les

---

421 1993 Archives Nationales, Anne Lejeune, Daniel Pierre, *Equipement hydraulique de la France pré-industrielle 1802-1865* Bulletin des lois, Imprimerie Royale, 1831, p.638.

422 Bulletin des lois, partie supplémentaire, Imprimerie Nationale, 1835, p. 728

423 Bulletin des lois, partie supplémentaire, Imprimerie Nationale, 1836.

424 Bulletin de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, volume 54, 1855, p. 735.

425 Répertoire des travaux, volume 1 ; Société de statistique d'histoire et d'archéologie de Marseille et de Provence, 1837 in « Lionel Manteau, les contrats en agriculture », France Agricole, édition 2002, 335 p.

426 Recueil des arrêts du Conseil d'Etat, éditeur société anonyme du Recueil Sirey, 1871, p .336.

427 Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *op. cit, .Voyage en France,*

colonies, ainsi que la mévente des huiles résultant de la concurrence des huiles de graine ou des huiles d'olives de Provence et de Tunisie en furent les causes.
A l'Île-Rousse, le moulin des huileries[428] de la Balagne est très bien tenu et ne souffre pas des retards des petites unités de production.

3. Conservation : une étape capitale

Figure 101 : Décantation de l'huile

Une fois décantée l'huile est récupérée à la surface à l'aide d'un ustensile appelé "*Feuille*" ou *Paletta* ou écrémoir pour être stockée à l'abri de la lumière dans des jarres.

a) Transport et conservation

L'huile étant extraite le propriétaire n'avait qu'une hâte, c'était la transporter ou la faire transporter à son domicile et la stocker dans les meilleures conditions de conservation pour son usage, mais aussi pour la vente. Sa qualité pouvant fortement se dégrader, notamment en ce qui concerne le taux d'acidité, si elle est exposée à l'air, à la lumière et aux variations de températures, il faut donc utiliser des récipients adaptés pour le transport et pour le stockage.
A l'époque Romaine ce sont les amphores de forme spécifique qui étaient spécialement réservées au commerce de l'huile. Durant la période couvrant notre étude, l'outre en peau de chèvre ou en peau de porc était utilisée pour les déplacements de courte distance, du moulin à la maison de l'exploitant, et pour des quantités relativement modestes n'excédant pas 300 à 400 litres par voyage (témoignages) à dos de mulets ou d'ânes. Dans des proportions plus grandes selon l'état des voies carrossables, le transport se faisait en tonneaux de bois (barils) en général lorsque l'huile était destinée au commerce.

Poteries

Dans les années 1770, il y eut des tentatives de mise sur pied de petites unités de confection de poterie à Bastia et dans ses environs[429]. L'auteur affirme que ces fabriques[430] étaient absentes de l'île auparavant. Cet artisanat était indispensable à l'île.

---

[428] Bulletin n°66/72, Tunisia, service de l'agriculture, 1913, p. 24.
[429] Verard, Inspecteur à l'hôpital militaire d'Ajaccio, *Début du XIX^e siècle : période de publication de statistiques départementales*, pour la Corse en 1815. p. 188.

En 1781, le Roi aurait souhaité contribuer à l'établissement de ces fabriques par le biais des exemptions et des encouragements.
En 1784, une ordonnance fut prise indiquant que toute personne qui voudrait prendre dans les terrains appartenant à sa Majesté, des terres propres à être converties en tuiles, briques, poteries, faïences, ne seraient pas tenues d'en payer ni prix, ni redevance ; des aides seraient apportées pour la construction de fabriques (matières : bois…), payer pendant 5 ans une prime à la fabrication (1/20 de la valeur des exportations à l'étranger).
Les autorités royales encouragèrent également les initiatives prises dans l'île.
Pour sa conservation, l'huile était mise dans des jarres en terre vernissées à l'intérieur, d'une contenance de 80 à 250 litres. Ces jarres pouvaient être de fabrication locale, mais la grande majorité des jarres des demeures du Nebbio provenaient, soit de Ligurie, soit de Biot (dans les actuelles Alpes Maritimes) qui était le plus grand centre de production de céramique. L'utilisation de ces jarres nous est rappelée par les actes notariés, (inventaire des biens, dots) au XVII[e] siècle, lors de l'inventaire des biens ecclésiastiques, par exemple l'inventaire des biens du couvent des Capucins San Ghjiseppu[431] de Santo Pietro di Tenda : « jarra maggiore, jarra minore », et à travers les réponses à la question relative à la qualité de l'huile, de l'Elenco de l'An X.
Le nombre de jarres témoigne souvent de l'importance des productions. Il était donc un indicateur quantitatif de la production, mais aussi de la position sociale du propriétaire dans la communauté. Ces jarres très recherchées faisaient parfois l'objet de prêts[432], de vols. De leur entretien dépendait la bonne conservation de l'huile. Une fois remplies, elles étaient souvent manipulées pour transvaser l'huile décantée. La casse d'une jarre remplie d'huile était vécue comme une disgrâce (aspect symbolique et économique perte sèche). Ces jarres recevaient un couvercle de bois.

Figure 102 : Jarres pour le stocage et la conservation de l'huile.

---

[430] Dans les campagnes environnantes de Florence, il y a de nombreux artisans qui confectionnent des *vasi di terra cotta* spécialement des jarres à huile qui sont vendues et convoyées par voie fluviale sur l'Arno jusqu'à Pise, Livourne et ailleurs.
Dans le cadre de nos recherches, nous avons pu voir sur trois jarres de taille moyenne pouvant contenir 165 litres environ, l'inscription : San Miniastello (observation des jarres dans la commune de San Gavino di Tenda); aucune date n'était mentionnée.
San Miniastello est un centre de céramique proche de Florence.
Nous n'avons réussi à recueillir que très peu d'informations sur la provenance de nombreux contenants de conservation de l'huile.
Tonarini Vincenzo, *Ragguagli Dei Camby, Pesi, E Misure Delle Più Mercantili Piazze Di Europa* : *Opera Con Un Idea Della Loro Situazione, Prodotti, E Commercio, Corso Delle Monete Usi, E Scadenze Delle Cambiali, Ec,* Volume 1, D'Aquino, 1780, p. 242.
[431] Igor Popoff, *Histoire du couvent Saint-Joseph et de Santo Pietro*, Lyon, 1975.
[432] Prêt de François Cava : une jarre du couvent Saint Joseph de Santo Pietro 1791.

Rogliano[433] en 1626 : "le somptueux mobilier de la tour *Barbara da Mare* "
Dans l'inventaire du 10 janvier 1626, on relève, dans la cave, des jarres à huiles, des tonneaux de vin, et un huilier et vinaigrier en vermeil.
En 1847 et 1848, de nombreuses poteries en terre sont vendues et expédiées en Corse par le commerce de terre : 25 580, puis en 1848 : 98 730 ; par le commerce de mer : 356 699.
En 1848, la Corse exporte dans le Var[434] les légumes secs, les châtaignes et leur farine, les oranges et les citrons alors qu'elle importe des poteries.
L'Algérie achète aussi des poteries.
Ces poteries proviennent essentiellement de Biot et Vallauris dans l'arrondissement de Grasse.
Des fabricants sardes[435] viennent en France faire des achats considérables de terre glaise car la leur n'a pas la même qualité. On craint alors de voir s'installer la concurrence dans les états sardes.
Voyons les exportations de poterie réalisées par cabotage depuis Cannes vers les autres ports français.
On évalue leur poids à 2 774 887 kilogrammes en 1844 ; 2 606 709 en 1845 ;
2 077 543 en 1846; 2 363.292 en 1847; 2 486 120 en 1848.
Cette activité emploie beaucoup de monde.

b) Qualités des huiles corses

De nombreux rapports ou mémoires vont mettre en évidence les mauvaises qualités de l'huile en Corse. Ce jugement sur la qualité des huiles se rencontre déjà dans la deuxième moitié du XVIII[e] siècle.

Lors du dénombrement de 1769,[436] dans des observations du commissaire à la guerre pour chaque commune, nous relevons pour Lama : « La production de l'huile est la majeure partie et passe pour être la meilleure de la Corse ».
Selon un dicton populaire : *« Oliu de Lama e pane d'Antisanti so affissati a le porte di Roma ».*

Un compte rendu de la piève d'Istria[437], province de Sartène, indique qu'il ne faut pas mélanger la première huile avec une huile extraite des noyaux et transvaser les huiles tous les quinze jours.

---

433 A.D.H.C., *op.cit.* N° 7, A Cronica, p. 30.
434 A.D.V., 15 M 7/1 Statistiques. 18/33. Var.
435 En Sardaigne, il faut attendre le début du XIV[e] siècle pour rencontrer dans les écrits l'emploi du terme *giarra* en relation avec l'approvisionnement en grand de l'huile pour la vente ou l'usage domestique.
La capacité de ces contenants était variable, le minimum étant de 22 litres.
Les contemporains faisaient la distinction entre *gerra di terra* qui était une jarre de grande capacité et la *cetra* qui était un petit récipient avec une anse et un bec verseur pour le service à table.
Durant la période espagnole, on recense deux centres de production de *giarre* locales à Oristano et Decimo -la production locale ne permettait pas de couvrir les besoins comme l'attestent de nombreux inventaires de particuliers-, par exemple à Alghero, sous le vocable la *jarras catalanas* et *jarras francesas*. Une *gerra mallorquina* est mentionnée, en 1573, dans l'inventaire de l'archevêque Antonio Parragnes di Castillejo. *El cadaf* est le *boccale* qui permet de prélever l'huile dans les jarres afin de la verser dans les mesures. Cette terminologie se retrouve dans les boutiques de vente d'huile.
À partir du XVII[e] siècle, les ustensiles en métal plus qu'en verre font véritablement leur apparition : *il fiascu*.
Durant tout le XVIII[e] siècle, les jarres vernies à l'intérieur, de différentes contenances, sont fréquemment présentes dans les inventaires.
Au cours des XVIII[e] et XIX[e] siècles, l'importation de jarres étrangères devient la règle afin de soutenir la production locale. Ainsi, en 1843, dans l'inventaire du palais du vice-roi à Cagliari, il est précisé : *"Giarre di Marsiglia di diverse dimensioni"*. La capacité de production des centres céramistes locaux était limitée. Le modèle étranger devient l'archétype au cours du XIX[e] siècle.
436 A.D.H.C., I Mi 7, (Microfilm, dénombrements).
437 A.D.C.S., 1C44, Industrie et Moulins à huile. Province de Sartène, le 27 novembre 1785

En ce qui concerne la production de l'huile[438], une comparaison est faite avec la Provence où les olives sont cueillies "noires" et où l'on choisit les plus belles. Les Corses font sécher les olives : c'est une erreur.
D'après les dires, "il n'y a dans aucun moulin corse les bassins propres à séparer l'huile de l'eau. Ils sont si imparfaits que les noyaux ne sont pas écrasés".

Le rapport de la province de Vico[439] en 1786, relatif à la fabrication de l'huile, fait les observations suivantes : « que le goût de l'huile est bien inférieur à celui de Terre ferme et notamment de Provence ». Ces analyses doivent permettre d'améliorer les huiles pour les habitants, mais surtout d'améliorer les exportations "de la plus riche branche du commerce de la Corse".
En Provence, on peut distinguer trois qualités d'huile : la première, excellente, tirée des olives un peu précoces sans attendre qu'elles noircissent, que l'on secoue sur l'arbre, est employée crue ou cuite ; la deuxième de qualité médiocre, point de maturité, est utilisée au cuit et au marinage ; enfin, la troisième, la plus connue, qui provient des olives très mûres et fermentées qui fournissent une plus grande quantité, par sa couleur et son goût, est destinée aux fabriques.
D'après l'intendant, la Provence est citée pour exemple connu faisant la meilleure huile de l'Europe et où les oliviers sont les mieux entretenus ; ils utilisent la meule droite, moulin à eau pour le commerce et sans commerce, moulins à bras, cheval ou mulet.

À travers ce cahier des charges, nous observons que les insulaires ont conscience des inconvénients rencontrés et des améliorations à y apporter ; cependant, en ce qui concerne les modifications pour obtenir une huile de meilleure qualité, les idées avancées sont basiques et ne vont pas très loin dans le degré de perfectionnement ; cela reste très sommaire.

Dans l'Elenco de l'An X[440], deux questions traitent de la qualité de l'huile et des améliorations que l'on peut apporter : la 122 : « *l'olio e buono per le fabbriche e per l'uso dell'uomo ? »* et 123 : « *Qual e il modo ed il preservativo per dare all'olio la sua naturale dolcezza dopo che divenuto rancido ? »*

Dans les réponses à la question 122, nous avons d'abord relevé les communes qui qualifient l'huile de *buonissimo* : Moncale et Costa en Balagne, Figarella dans le Cap, Ficaja dans le canton de la Porta, , Ampriani dans le canton de Moïta, Ventiseri dans le canton de Prunelli, Popolasca dans le canton d'Omessa, Noceta dans le canton de Vezzani, Seraggio dans le canton de Venaco et de *ottimo :* Santa Lucia de Mercurio dans le canton de Sermano, sans préciser si cette huile est destinée uniquement à l'alimentation. D'autres communes, en revanche, le spécifient : « *per l'uomo » :* Oletta et Saint Florent dans le Nebbio, Loreto di Casinca dans le canton de Vescovato, Campi dans le canton de Pietra di Verde, Campo Vecchio et Poggio del Vecchio dans le canton de Venaco.
En ce qui concerne l'utilisation industrielle, nous avons une réponse globale : *« uomo e fabbriche »* pour les communes de Muro en Balagne, Farinole, Poggio d'Oletta, Vallecalle, Rapale, Pieve, Sorio, Santo Pietro dans le Nebbio, Vescovato, Prato dans le canton d'Omessa.

A la question 123 relative à la conservation de l'huile, Moncale et Oletta donnent des conseils ; pour Moncale, il faut : « *frangere l'olive appena raccolte ; mettere l'olio nei vasi puliti, traversarlo a misuro che si purifica e cosi l'olio è dolce ; non si connosce rimedio quando è rancido ;* pour Oletta : « *alcun preservativo per quella di fare seccare le olive bene sparte, mette in buoni vasi di terra « giari », ben coperti e collocati in luogo asciuto ».*
A Taglio Isolaccio, dans le canton de Pero Casevecchie, si l'huile devient rance : « *gli si leva il gattivo gusto facendo bollire con qualche foglie d'alloro e di sale » ;* à Tox, dans le canton de Pietra di Verde

---

438 A.D.C.S., 1C30, Intendance. N° 6. Agriculture : 1785-1786. La culture de l'olivier. (Mémoires, correspondances, Renseignements).
439 A.D.C.S., 1C44, Industrie et Moulins à huile. Province de Vico. le 28 février 1786. "Détails sur la manière de faire l'huile et d'en corriger le goût, et sur la culture, l'augmentation et l'entretien des oliviers en Corse en comparaison ou à l'instar de la Provence."
440 A.D.H.C., 6M871-872-873, l'Elenco de l'An X. *op. cit.* (1802) Enquête préfectorale du Golo : *l'elenco di dimande fatte del prefetto del Golo alli sottoprefetti, mere, giudici di pace del detto dipartimento sulla statica.*

: « *si torna a bollire e viene alla sua prima dolcezza »,* à Poggio del Vecchio dans le canton de Venaco : « *si fà bollire ».*
Enfin, dans les communes de Figarella et Ersa dans le Cap, Frasso dans le canton de Morosaglia, San Nicolao, Erbajolo dans le canton de Piedicorte, Pietroso dans le canton de Vezzani, Alando dans le canton de Sermano et Aïti dans le canton de San Lorenzo, l'huile « *non viene rancido perchè è pocco».*
A Pietrabugno, dans le canton de San Martino di Lota, il est noté : *« s'ello hè rancido non si usa per fare medicina ».*
Nous observons que l'huile est destinée à la consommation alimentaire, mais aussi à l'utilisation industrielle, ce qui signifie, donc, deux niveaux de qualité.
Les communes d'Oletta et Moncale nous renseignent sur les modes de conservation.
Malgré un jugement quasi unanime des observateurs du XVIII[e] et XIX[e] siècles (voyageurs…)[441] quant à la mauvaise qualité de l'huile produite en Corse, il convient de nuancer ces observations : premièrement, il existe une diversité de situations : les producteurs, les propriétaires sont conscients des différences de qualité et des remèdes à apporter ; deuxièmement, concernant la qualité, il existe des variations régionales.
Selon le rapport de la commission d'arrondissement de Bastia en 1829, il y a une évolution des méthodes et des pratiques qui conduisent à une amélioration de la qualité des huiles : les Balanins continuent à amonceler longtemps et sans précaution leurs olives, le Nebbio et le Cap Corse pratiquent une fermentation limitée, plus conforme aux conseils des agronomes : « on laisse peu fermenter les olives, on les étend sur un plancher… ; on triture de suite celles qu'on récolte sèches… aussi l'huile du Nebbio est-elle beaucoup meilleure que celle de Balagne… ; celle du Cap Corse et de la zone de Bastia égale celle du Nebbio».[442]

C. L'EVOLUTION DES TECHNIQUES AU XIX[E] SIECLE.

1. Moulins à ressence

Le 28 mai 1828, la préfecture de Corse demande à la sous-préfecture de Calvi, par l'entremise de la 3e division du Commerce et des subsistances, d'effectuer un recensement des différents moulins[443] : pour la mouture des grains, pour l'huile bonne à manger, pour l'huile de ressence ou propre aux fabriques, des tanneries, dans chaque commune de l'arrondissement. Un état devra être adressé en retour au préfet de la Corse, pour le 29 août 1828.
Les réponses sont parvenues quelquefois sous forme de lettres explicatives, mais le plus souvent, sous la forme de tableaux synthétiques. Certaines sont encore rédigées en italien, d'autres, en français. Les communes, en général, ont répondu rapidement, avec sérieux et, semble-t-il, avec sincérité. Nous avons des indications sur le canton, la commune, le nom et le prénom, la qualité et la résidence des propriétaires, les lieux et les cours d'eau sur lesquels les moulins sont établis, la date de l'établissement, le montant des dépenses annuelles, le montant des produits annuels, le nombre d'hommes employés et, enfin, quelques observations générales.
Étudions donc les informations fournies par les différentes communes.

État des moulins pour l'huile bonne à manger existant dans le territoire de la commune d'Ajaccio en 1828.

---

441 Pommereul, *Histoire de la Corse*, Berne, 1779, p.66.
Abbé Gaudin, *op.cit., Voyage en Corse et vues politiques sur l'amélioration de cette île,* p. 46.
442 A.D.C.S., série 14M (huile). Rapport de la commission de l'arrondissement de Bastia.
443 A.D.H.C., 1Z112. Balagne. Recensement des moulins.

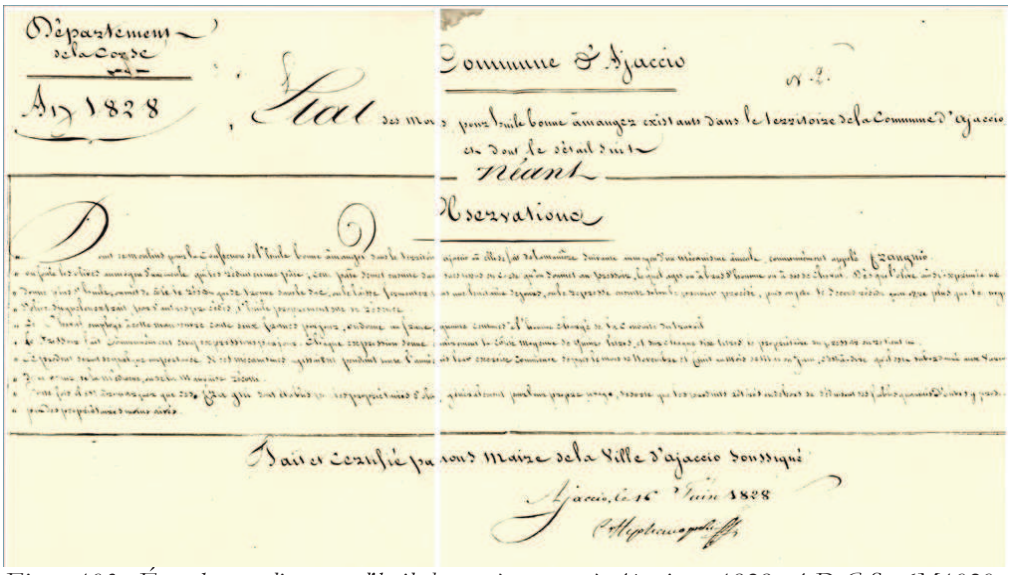

Département de la Corse
An 1828
Commune d'Ajaccio
Réserves
Fait et certifié par nous Maire de la Ville d'Ajaccio soussigné
Ajaccio le 16 Juin 1828

Figure 103 : État des moulins pour l'huile bonne à manger à Ajaccio en 1828. A.D.C.S., 6M1020.

Cet état est dressé, semble-t-il, directement par le maire de la ville, Stephanopoli, le 16 juin 1828. Il décrit des moulins ou plutôt des pressoirs traditionnels appelés *fragni* ; les renseignements fournis sont relativement détaillés et explicites : « la confection de l'huile bonne à manger dans le territoire d'Ajaccio se fait de la manière suivante au moyen d'un mécanisme à meule communément appelé, *fragno*, on foule les olives au moyen d'une meule qui les réduit en une pâte ; cette pâte se met ensuite dans des sacs tressés en corde qu'on donne au pressoir, lequel agit à bras d'hommes ou à dos de cheval». Ces pressoirs sont donc actionnés plutôt par des chevaux, alors que dans les zones véritablement rurales, dans la majorité des cas, ils sont actionnés par des mulets ou des ânes.

Nous apprenons, également, que dans le territoire d'Ajaccio se pratique le système de deuxième pression : après la première pression des olives, la pâte obtenue est gardée de côté pendant une huitaine de jours afin d'améliorer sa fermentation. Puis, elle sera pressée encore une fois par la première méthode. Il n'est pas fait mention d'ajout d'eau chaude pour faciliter l'extraction de l'huile. Enfin, il est précisé que les noyaux d'olives restant à la suite de ces deux pressées ne sont pas jetés, mais utilisés à nouveau pour obtenir un peu d'huile.

Toutefois, nous n'avons aucune indication sur les méthodes employées "d'autres procédés" » pour obtenir : « l'huile proprement dite de ressence ». Nous ne savons pas, non plus, si cette nouvelle extraction d'huile de ressence se fait sur place dans l'arrondissement d'Ajaccio, ailleurs en Corse ou bien sur le continent.

En revanche, nous sommes informés sur les coûts de production et sur la productivité : l'emploi du cheval coûte 2 francs par jour ; on donne 1fr.50 à l'homme chargé de la conduite du travail ; on effectue 5 pressées par jour, chaque pressée, en moyenne, donne 15 litres ; le propriétaire du moulin perçoit 1/10 de la production ; les pressoirs travaillent du mois de novembre au mois de juin (ou mai). Ces pressoirs sont la propriété des propriétaires d'oliviers eux-mêmes. Donc, les quantités produites en dehors de leur propre usage sont faibles.

Ajaccio**.** État des moulins de ressence le 3 décembre 1828[444].
Canton Sainte-Marie Sicchè : comune de Cognocoli et Montichi.
Brunini Mathieu et consorts propriétaires à Pila Canale, Lapalloggia Fiuminale de Cognocoli ; date de l'état 1824.
Montant des dépenses annuelles : 100 francs
Montant des produits annuels : 200 francs

[444] A.D.C.S., 6M1020. État des moulins de ressence, Ar.- Ajaccio.

Nombres d'hommes employés : 4
Ajaccio le 17 juin 1828 :
Propriétaire : Cuneo d'Ornano Ascagne propriétaire à Ajaccio.
Lieu-dit : *le Padule*, date 1815.
Montant des dépenses annuelles : 1800 francs.
Montant des produits annuels : 3800 francs.
Nombre d'hommes employés : 4.
Les montants dans le seul moulin d'Ajaccio sont totalement subordonnés à la bonne ou mauvaise récolte d'olives. Son revenu pouvait s'élever jusqu'à 10 000 francs, mais on ne peut compter que sur un revenu net annuel de 2000 francs.

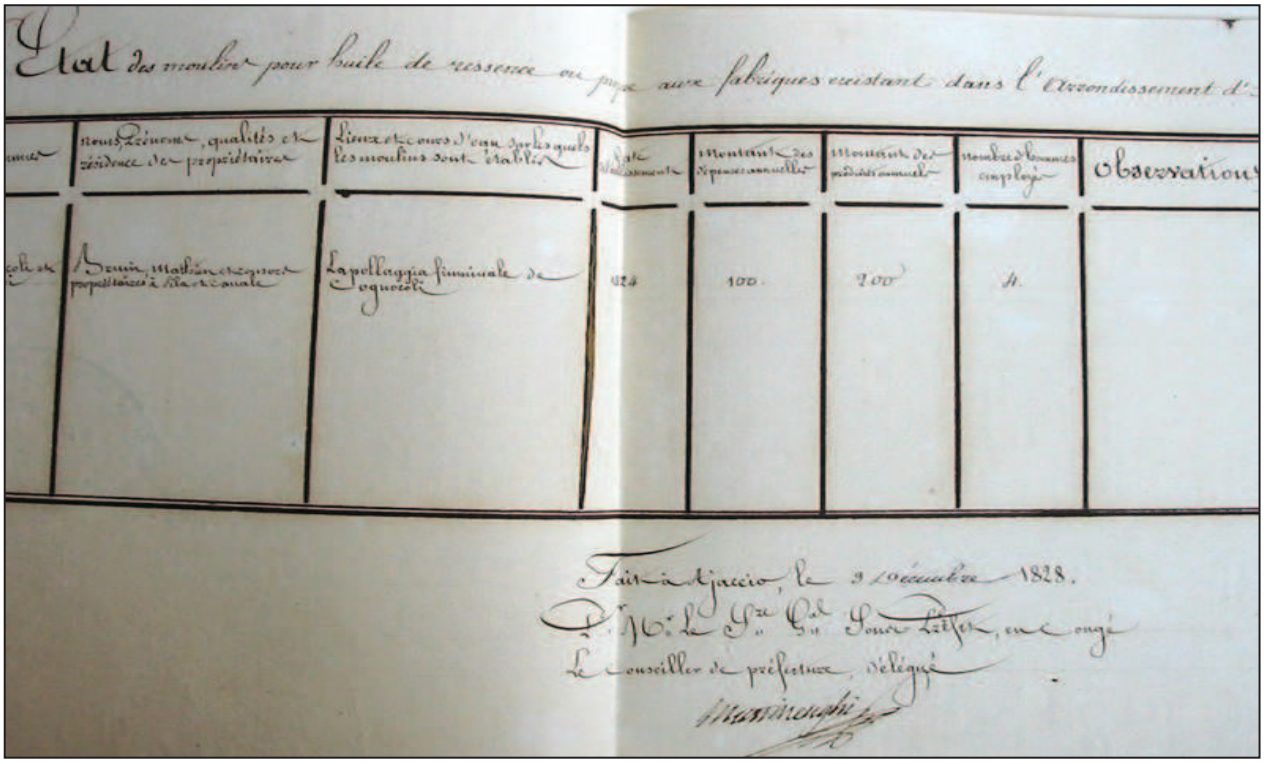
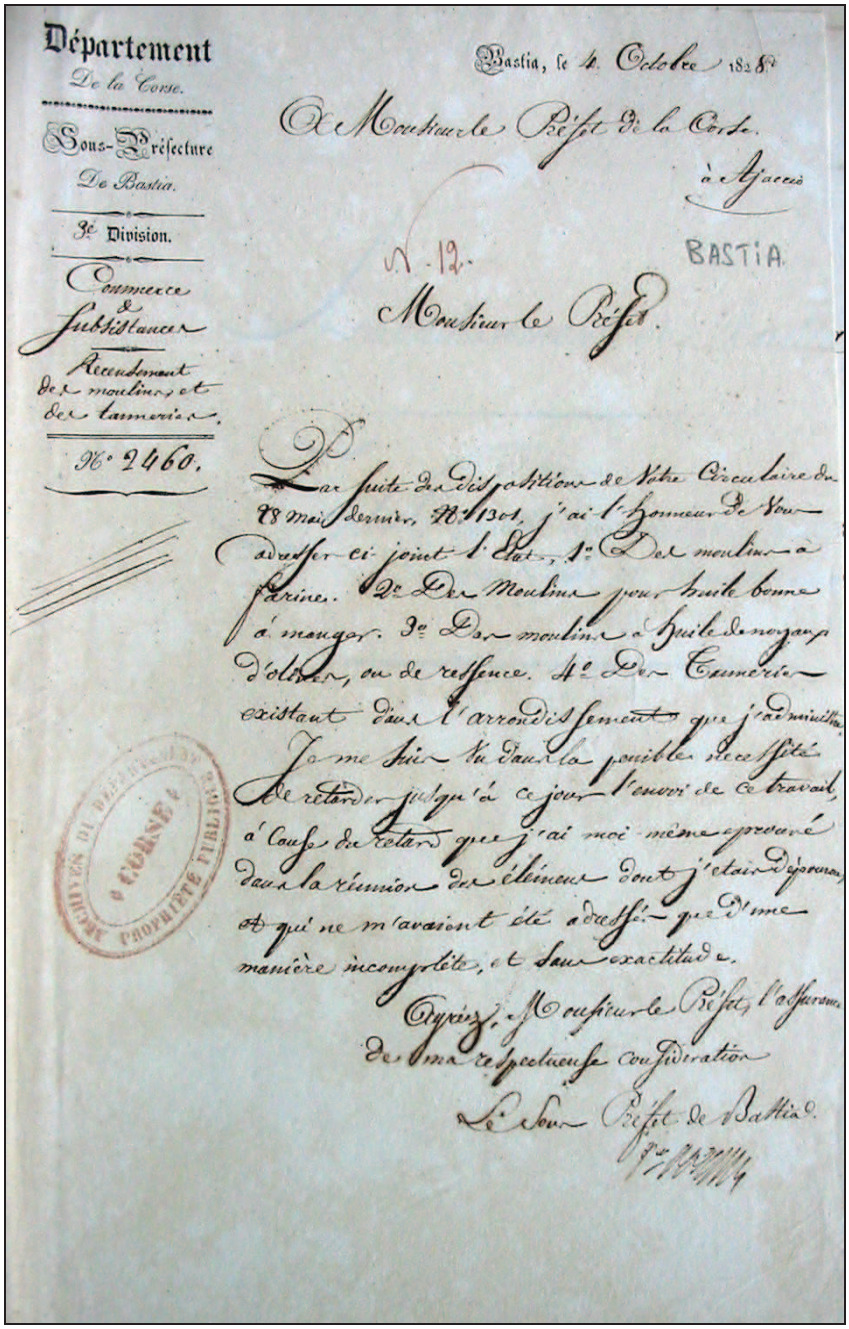

État des moulins pour huile de ressence ou pour autre fabriques existant dans l'Arrondissement d'
Observations
Fait à Ajaccio, le 3 Décembre 1828.

Figure 94 Annexe 15: État des moulins de ressence, Ar.- Ajaccio. A.D.C.S., 6M1020.

Arrondissement de Bastia : d'après le sous-préfet de l'arrondissement qui a dressé un bilan le 3 octobre 1828, il n'existe pas de moulin à huile bonne à manger établi sur les cours d'eau. Les seuls moulins pour extraire l'huile d'olive sont des pressoirs : « qu'on fait aller par le moyen de mulets ou autres bêtes de trait ». En général, comme partout ailleurs dans l'île, les propriétaires qui possèdent une certaine quantité d'oliviers ont établi ces pressoirs pour le traitement de leur propre récolte. Mais d'après le sous-préfet, il y a aussi des particuliers qui ont des pressoirs et qui en « forment un objet d'industrie retirant un bénéfice sur le produit même que donnent les olives qu'on fait moudre ».



Département
De la Corse.

Sous-Préfecture
De Bastia.

3e Division.

Commerce & Subsistances

Recensement des moulins et des tanneries.

N° 2460.

Bastia, le 4. Octobre 1828

A Monsieur le Préfet de la Corse.
à Ajaccio

N. 12.

BASTIA

Monsieur le Préfet.

En suite des dispositions de Votre Circulaire du 28 mai dernier, N° 1301, j'ai l'honneur de Vous adresser ci-joint l'état, 1° des moulins à farine. 2° des Moulins pour huile bonne à manger. 3° des moulins à huile de noyaux d'olives, ou de ressence. 4° des Tanneries existant dans l'arrondissement que j'administre.

Je me suis vu dans la pénible nécessité de retarder jusqu'à ce jour l'envoi de ce travail, à cause du retard que j'ai moi même éprouvé dans la réunion des éléments dont j'étais dépourvu, et qui ne m'avaient été adressés que d'une manière incomplette, et sans exactitude.

Agréez, Monsieur le Préfet, l'assurance de ma respectueuse considération

Le Sous Préfet de Bastia.

ARCHIVES DU DÉPARTEMENT DE CORSE PROPRIÉTÉ PUBLIQUE

Figure 105 Annexe 16a : État des moulins pour l'huile bonne (néant) et ressence, Ar. - Bastia. A D.C.S., 6M1020

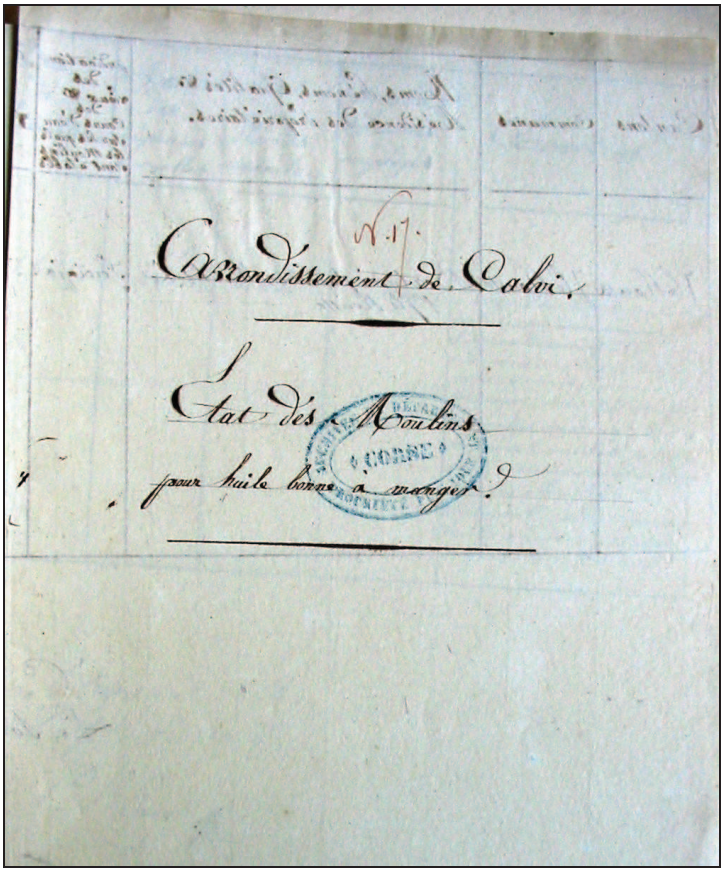
Tableau 159 : Etat des moulins à ressence arrondissement de Bastia en 1828 (A.D.C.S., 6M1020).

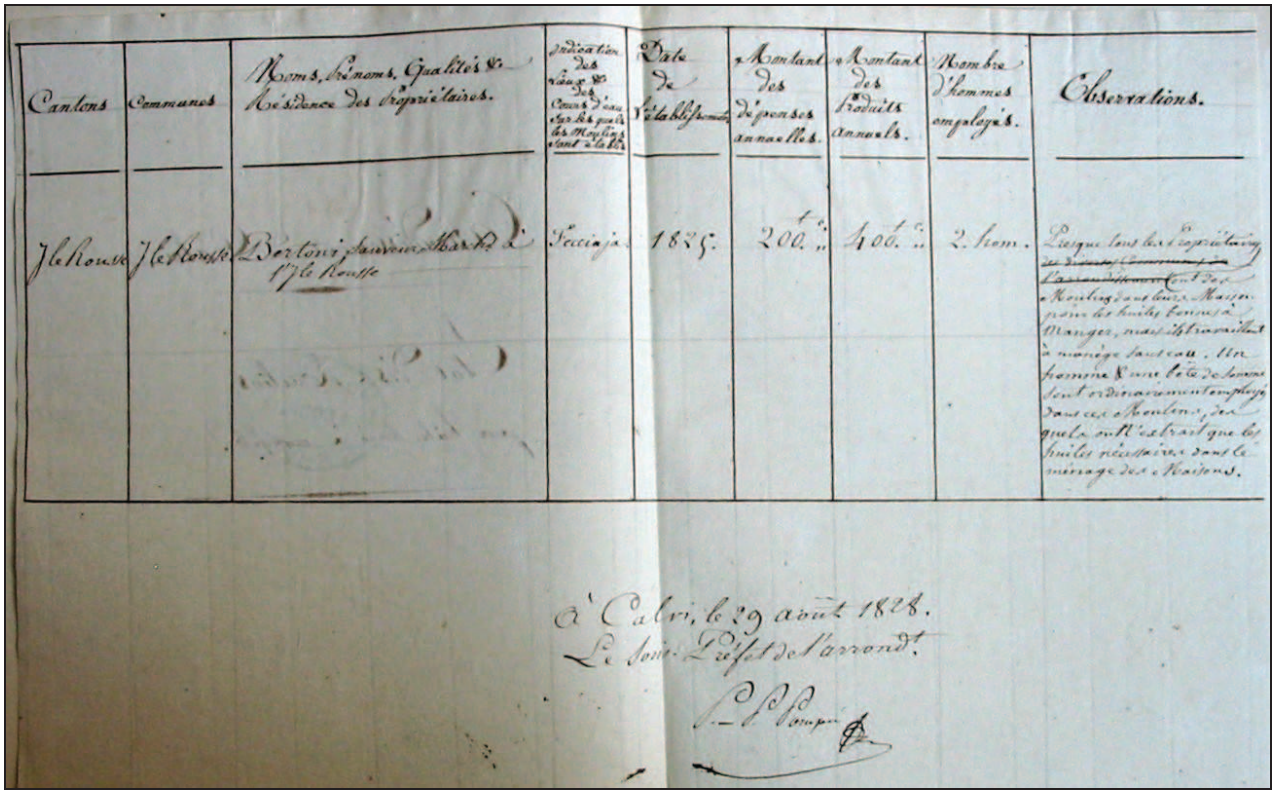
Cantons Communes	*Nom, Prénom,Qualité Résid. des Propriétaires*	*Indication du lieu cours d'eau*	*Date d'établis.*	*Montants Dépenses annuelles Frs*	*Montants Produits annuels Frs*	*Nbre hommes employés*	*Observations*
Brando							*De tous les moulins indiqués dans le précédent état, il n'y en a que six qui ayant été légalement établis….ne peut le voir par les notes qui suivent. L'établissement légal de ce moulin ne date que du 28-08-1827. C'est la date légale de l'ordonnance Royale rendue par S.M pour autoriser Damiani à établir ce moulin. Idem ……Idem…….*
Brando	*Nicolai Jean Bapt. , propriétaire à Brando*	*Vasina/Vasina*	*1805*	*100*	*200*	*2*	
Sisco	*Damiani Joseph, propriétaire à Sisco*	*Flaschella/Idem*	*28-08-1827*	*100*	*200*	*2*	
Pietracobara	*Massei Léonard, dem*	*St Martino/Idem*	*Idem*	*100*	*200*	*2*	
	Larzarini Anto, Jacques, propr.Pietracorbara	*Maestraccio/Idem*	*21-06-1826*	*100*	*200*	*2*	
Cervione							
Cervione	*Surzoni Philip.Jean, …à la cours Royale*	*Petreriera/Ignalacc*	*1811*	*100*	*200*	*2*	
	Giacobbi Charles Joseph, Juge de Paix	*Padula/propriété*	*1805*	*30*	*400*	*2*	
Lama							
Lama	*Bertola Fabien de Paul, propriétaire à Lama*	*Montoni/Idem*	*16-05-1825*	*20*	*300*	*2*	*Ce moulin a été établi d'après une concession Royale du 16 mai 1825*
Luri							
Luri	*Tomi Pierre & Consort, propriétaire à Luri*	*Piazza/ Duignaccinccie*	*Longtemps*	*60*	*150*	*2*	
	Cervoni Jean Bte le frère,	*Duignaccinca/ Idm*	*Idem*	*60*	*150*	*2*	
Murato							
Pieve	*Galeazini Jacques, Consort, propr. à Pieve*	*Ficapenta/ ficapenta*	*Longtemps*	*150*	*250*	*3*	*Le propriétaire de ce moulin est en instance d'obtenir, s'il y a lieu, l'autorisation du gouverneur. Tous n'ont pas l'autorisation légale : Ordonnance Royale.*
Murato	*Morati Tiburce, propriétaire à Murato*	*ferriera/ de Filicone*	*Longtemps*	*1 000*	*1 395*	*3*	
Nonza							
Olmetas	*Massimi Joseph, propriétaire à Farinole*	*Nero/Nero*	*Idem*	*200*	*350*	*1*	

Cantons Communes	Nom, Prénom,Qualité Résid. des Propriétaires	Indication du lieu cours d'eau	Date d'établis.	Montants Dépenses annuelles Frs	Montants Produits annuels Frs	Nbre hommes employés	Observations
Oletta							
Oletta	Clavesani Don Jean et Simon, propr à Oletta	Vignale/ Lenze	Longtemps	200	350	1	Le propriétaire est en instance pour obtenir, s'il y a lieu, la concession Royale.
	Saliceti Noël propriétaire à Oletta	Corso /le Lenze	1808	200	350	1	Ce moulin a été établi d'après une
Poggio d'Oletta	Piazza frères propriétaires.	Palude/ Rozzetta	Longtemps	200	350	1	
	Sébastiani et Consorts,	Ponte / Bevinco	1826	310	500	2	
Olmeta	propriétaires à Olmeta	Ponte/Bevinco	28-08-1827	100	200	2	Concession accordée par S.M le 28/08/1827. Le propriétaire est en instance d'obtenir la concession.
	Casale Jean Thomas et commis, Idem						
Vallecalle	Limarola Paul Domque, id. à Vallecalle	Capianelle/Gasia	Longtemps	200	350	2	
La Casinca							
Talasani	Moretti Anto Joseph, prop. Médecin à Talasani	Petrajo/ Petrajo	1827	50	150	1	
Porta							
Piano	Santi François d'Agostini,	Fiumalto/Fiumalto	28-08-1827	300	2500	6	Ce moulin a été établi d'après une concession Royale du 28 août 1827
Casalta	prop. à Piano Casalta Antoine Charles, prop. à Casalta	Li Satltelli/Idem	Longtemps	150	1300	4	
Rogliano							
Tomino	Vanni Valentin, Man..ier à Rogliano	Ficcaja/ Ficcaja	1821	200	800	2	
San Martino							
San Martino	Viale Louis, prop. à Bastia	Chiosello/Grésine	1820	50	150	4	
Cardo	Marini Antoine Pierre & fres, Idem	Pte Nicolao/Fango	1812	100	300	5	
San Nicolao							
Santa Lucia	Bonaldi Ange Mathieu,	Petrignani/ idem	1827	1380	2100	3	
	prop. à Ste Lucia Rinosi Jean Jérome & Fres, idem à Poggio	Rotene/Carpajo	1820	1510	2450	3	
Santo Pietro							
Santo Pietro di Tenda	Casta Don Paul, prop.et juge de paix	Panette / Giuncajo	1818	100	400	3	Le propriétaire est en instance d'obtenir la Concession Royale.
Sorio	Biaggini Ambroise propriétaire	Canapale-Tennereto	1810	100	200	3	Le propriétaire est en instance d'obtenir la Concession Royale.
	Pantera Philippe, prêtre à Sorio.	Trechiette-Tennereto	15-06 1825	100	250	2	Cet établissement a été autorisé par l'ordonnance du roi en date du 18 juin 1825.

Cantons Communes	*Nom, Prénom,Qualité Résid. des Propriétaires*	*Indication du lieu cours d'eau*	*Date d'établis.*	*Montants Dépenses annuelles Frs*	*Montants Produits annuels Frs*	*Nbre hommes employés*	*Observations*
Vescovato							
Venzolasca	*Franceschi Baltta. prop. à Venzolasca*	*Guariolo/ Guariolo*	*Longtemps*	*9*	*100*	*3*	
Vescovato	*Ristori Jean Baptiste, prop. à Vescovato*	*Ferriera/Ferriera*	*Idem*	*9*	*100*	*3*	
Campile							
Monte	*Giudicelli Philippe, prop. à Monte*	*Filette/*	*Idem*	*60*	*100*	*2*	*On fait travailler de moulin par le moyen des mulets.*
Campile	*Caselta Charles , prop. à Campile*	*Vignaccia/*	*Idem*	*200*	*60*	*1*	*Idem.*
Bastia le 3 Octobre 1828 *Le Sous-Préfet de l'Arrondissement*							

Arrondissement de Calvi : **l**'huile bonne à manger.





Cantons	Communes	Noms, Prénoms, Qualités & Résidence des propriétaires.	Indication des rivières & des Cours d'eau sur lesquels les Moulins sont établis	Date de l'établissement	Montant des dépenses annuelles.	Montant des produits annuels.	Nombre d'hommes employés.	Observations.
Ile Rousse	Ile Rousse	Bertoni Sauveur Marché à Ile Rousse	Fecciaja	1825.	200.	400.	2. hom.	Presque tous les propriétaires ont des Moulins dans leur Maison pour les huiles bonnes à Manger, mais ils travaillent à manège sans eaux. Un homme ou une bête de somme sont ordinairement employés dans ces Moulins, desquels on n'extrait que les huiles nécessaires à la consommation des Ménages.

A Calvi, le 29 août 1828.
Le Sous-Préfet de l'arrond.t

Figure 106 : État des moulins pour l'huile bonne, Ar.- Calvi 1828.

Île-Rousse : Bertoni Sauveur. Marché à Île-Rousse.
Etabli sur le cours d'eau Fecciaja.
Date de l'établissement : 1825.
Montant des dépenses annuelles : 200 francs.
Montant des produits annuels : 400 francs.
Nombre d'hommes employés : 2.
Observations : presque tous les propriétaires ont des moulins dans leur maison pour les huiles bonnes à manger, mais ils travaillent à manège sans eaux. Un homme ou une bête de somme est ordinairement employé dans ces moulins desquels on extrait que les huiles nécessaires à la consommation des ménages. 29 août 1828.

Arrondissement de Calvi, état des moulins pour l'huile de ressence.

Tableau 160 : Récapitulation des Moulins à ressence de l'arrondissement de Calvi. (Dénombrement des moulins à huile 1828_1841), A.D.H.C., 1Z112 .

Cantons *Communes*	*Nom, Prénom, Qualité Résidences des Propr.*	*Ind. cours d'eau*	*Date établis.*	*Montants Dépenses*	*Montants Produits*	*Hommes employés*	*Observations*
Algajola							
Aregno	*Franceschini, Simon jean, propriétaire à Pigna*	*Pastinato*	*1822*	*2 000*	*3 000*	*4*	
Catteri	*Silvestri, Philippe, propr. à Lavatoggio*	*Padule Lega/Regino*	*1824*	*1 600*	*3 000*	*4*	
Muro	*Murati Vincent, propriétaire à Muro* *Murati Simon François, Soavi Jean Mathieu, négociant à Ile Rousse*	*Lega/ Frasciaccio Miazza*	*1823*	*12 000*	*15 000*	*5*	
	Mariani Jean, négociant à Ile Rousse *Roncajolo Benoit, négociant à Ile Rousse*	*Miazza/ Frasciaccio*	*1822*	*12 000*	*15 000*	*5*	*Par année commune*
	Blasini, François, propr. à Ile Rousse *Arnoux, fabricant à Ile Rousse*	*Frasciaccio*	*1820*	*8 000*	*10 000*	*3*	
Nessa	*Salvini, Jacques-André, propriétaire à Nessa*	*Marnaccia San Pietre*	*12 01 1824*	*1 500*	*6 000*	*3*	*M. Salvini, ayant les noyaux de ses propriétés n'a pas besoin de faire la même dépense que les autres*
Speloncato	*Blasini François, propr. à Ile Rousse*	*Quarci./ Quarcitello*	*1822*	*1 400*	*2 000*	*4*	
	Pizzini Maxime, propr. à Speloncato	*Busca/*	*1822*	*1 400*	*2 000*	*4*	*Les dépenses et le produit sont variables selon la*
	Saladini Jean Bapt., propr. à Ville	*Bergolaccio*	*1823*	*1 400*	*2 000*	*4*	*quantité de ressence qu'ils meulent…*
	Saladini Michel, propr. à Ville	*Troscia/*	*1825*	*1 400*	*2 000*	*4*	
	Brigante Jean, marchand à Ile Rousse	*Regino/*	*1824*	*1 400*	*2 000*	*4*	
	Orticoni Maxime, propr. à Monticello	*Regino/*	*1825*	*1 400*	*2 000*	*4*	
	Orticoni Gorgonio, propr. à Monticello	*Regino/*	*1828*	*1 400*	*2 000*	*4*	
Belgodère							
Belgodère	*Mortini jean, son oncle propr. à Belgodere.* *Bregante Jean négociant à l'Île-Rousse*	*Luccioli/ Regino*	*03-08-1825*	*1 194*	*6 306*	*2*	*Depuis ce moulin, l'air de Belgodère vient d'être infecté,tandis que l'année dernière on comptait 400 malades dans la commune.*
Occhiatana	*Saladini, Julien Moncini ; propr .à Occhiatana*	*Toso Poule*	*1802*	*1 600*	*2 000*	*4*	

Cantons *Communes*	*Nom, Prénom, Qualité Résidences des Propr.*	*Ind. cours d'eau*	*Date établis.*	*Montants Dépenses*	*Montants Produits*	*Hommes employés*	*Observations*
Ville	*Blasini, François Prop.Île-Rousse*	*Quarcitella*	*1823*	*1 754*	*3 246*	*4*	
	Blasini, J.baptiste Prop.à Ville	*Bergolaccia*	*1824*	*1754*	*3 246*	*4*	
	Roncajolo Benoit Maréchal Fer. à Ile.Ro.						
Calenzana							
Montemaggiore	*Milani Mathieu Prop.à Montemaggiore.*	*Moline Idem*	*1823*	*2 000*	*4 000*	*4*	
	Rocca Rutili Jean Bapt. Marchand à Calvi	*Ponte vecchio Liscreto*	*1823*	*2 000*	*4 000*	*4*	
Zilia	*Roncajolo Benoit} Mariani Jean} Mar Fer.à Ile.Rous.*	*Ponte,*	*1823*	*800*	*1 200*	*4*	
	Orsatelli Grégoire } Orsatelli Victor }Pro.à Cassano	*Idem,*	*1823*	*800*	*1 200*	*4*	
	Puccinelli François March.à Calvi} Andreani J.Bapt.Prop.à Zilia } Bregante Jean Marchand à Ile Ro} Marini Toussaint, Prop.à Calenzana	*Idem,*	*1823*	*800*	*1 200*	*4*	
Ile-Rousse							
Ile-Rousse	*Blasini François Prop.à Ile-Rousse.*	*Falade, Rodanetto*	*1820*	*1 000*	*6 000*	*5*	
A Calvi le 29 Août 1828. Le Sous-Préfet de l'Arrondissement							

Figure 107 Annexe 16c : Etat des moulins pour l'huile de ressence, Ar.- Calvi 1828. A.D.C.S., 6M1020.

Détail des réponses des communes de l'arrondissement de Calvi.
Algajola : tableau dressé le 10 juin 1828 par le maire, Padroni ; il n'y a aucun moulin hydraulique pour les grains, pour l'huile de ressence. Cependant, il y aurait un seul moulin pour l'huile bonne à manger, depuis 1828, appartenant à Julien Giuliani, propriétaire à l'Algajola ; c'est un moulin à manège situé dans la demeure du propriétaire ; il travaille sans eau.

Aregno : il y a un moulin pour l'huile bonne à manger employant un homme, implanté depuis des temps immémoriaux.

Catteri : on dénombre un moulin établi depuis 1798, employant une personne.

Speloncato : nous rencontrons sept moulins à ressence, tous construits entre 1822 et 1828 ; ils emploient quatre hommes, chacun ; le montant des dépenses est de 400 francs et celui du produit annuel de 2000 francs. On observe que les coûts et les revenus varient, bien sûr, en fonction des quantités d'huile produites.

Belgodère : état descriptif établi le 12 juin 1828 : on note l'établissement d'un moulin à ressence le 3 août 1825, appartenant en 1828 à Jean Martini et son oncle, propriétaires à Belgodère, ainsi qu'à Jean Breganti, négociant à l'Île-Rousse; il se situe sur le cours d'eau Luccioli d'où l'eau se jette par le torrent du Regino ; le montant annuel des dépenses, incluant l'achat des noyaux *i noccioli* base

de la ressence, est de 1194 francs et celui du produit annuel, de 6306 francs ; deux hommes y sont employés.
En observation, il est consigné une remarque très intéressante sur les conséquences d'un tel établissement : "depuis ce moulin, l'air de Belgodère vient d'être infesté tandis que l'année dernière on comptait 400 malades dans la commune". Cette observation, sans être totalement vérifiable, semble montrer les nuisances sur le plan de la salubrité publique.
État descriptif des moulins pour l'huile "bonne à manger" établi le 16 juin 1828: on observe dix moulins, tous implantés dans la maison d'habitation du dit propriétaire ; le montant des dépenses est évalué à 50 francs ; nous n'avons pas de renseignement sur le produit annuel ; en moyenne, il faut l'intervention de trois hommes et de deux bêtes pour faire fonctionner ces outils de production dont l'huile produite, d'après les observations, semble être destinée uniquement à la famille. L'intérêt majeur, au-delà des informations données ci-dessus, est la date de création de ces moulins dans l'espace villageois. On apprend que pour l'ensemble des dix *fragni,* l'espace temps de concentration se situe dans une fourchette allant de 1730 à 1800, avec un étalement assez régulier.
Il y a donc eu corrélation entre un optimum de production, de mise en culture dans la deuxième moitié du XVIII[e] siècle, et les créations de moulins. Les deux vont de paire. Il est frappant de constater cette montée en puissance des capacités de production de façon très régulière.
Concernant les moulins pour l'huile bonne à manger, la réponse négative du maire de Belgodère est pour le moins surprenante. En fait, le maire entend par moulin, une unité hydraulique ; il n'associe pas les *frantaji.* Ce constat s'applique à d'autres communes, d'où, très souvent, une confusion et une imprécision des chiffres concernant ces unités de production d'huile d'olive.

Occhiatana : état descriptif du 14 juin 1828 : nous apprenons qu'il n'existe pas de moulins hydrauliques ; en revanche, il y a de nombreux *frantaji* actionnés par une bête. D'après le maire, il n'est pas possible d'établir les dépenses et les rentrées d'argent de ces pressoirs en raison de la variation des prix annuels. L'état des moulins à blé nous indique que le premier moulin en service fut élevé en 1780 et le dernier en 1818 ; au total six établissements, tous actionnés par la force hydraulique. Il est mentionné un moulin à ressence fondé durant l'année 1821, au lieu-dit *Toro* sur le cours d'eau *Ponte.* Thomas Saladini et Antoine Manini en sont les propriétaires ; le montant des dépenses annuelles est de 1600 francs et celui des produits annuels de 2000 francs ; la dépense annuelle correspond uniquement à l'entretien du moulin, elle ne comprend pas l'achat des noyaux pour l'élaboration de l'huile de ressence. Ce moulin emploie quatre hommes.

Ville : tableau descriptif fait le 13 juillet 1828 par Gian Battista Malaspina, maire de Ville : nous observons que certains moulins sont utilisés, selon les circonstances, à la fois pour l'huile et pour les céréales. Les moulins les plus anciens auraient été implantés vers 1723 et les plus récents en 1823 et 1824 comme moulins à ressence ; l'examen de ces données nous montre que ces deux derniers ont des dépenses et un produit annuel bien supérieurs aux autres unités de la commune ; ils emploient quatre hommes, chacun, alors que les autres en emploient deux, seulement ; l'unité à ressence située sur le *fiume Quercitello*, dont le propriétaire est Francesco Blasini résidant à Île-Rousse, présente la particularité d'employer en plus des deux hommes, une femme.

Calenzana : il y a de nombreux moulins à bras pour l'huile bonne à manger, seize au total, conduits par une bête et employant chacun deux personnes.

Zilia : état descriptif du 15 juin 1828 - le maire Santelli : il existe un moulin à ressence depuis le 4 mars 1823 ; il emploie quatre personnes ; le montant des dépenses est de 800 francs et celui des revenus de 400 francs ; il serait donc déficitaire ; on peut penser, d'après le tableau descriptif, qu'il appartenait à huit personnes de la région. Cela ressemble plus à une structure coopérative.
Nous avons, également, le tableau descriptif des moulins pour l'huile "bonne à manger" : on compte près de quinze pressoirs, construits pour la plupart, à partir de 1824. Le montant des

dépenses est de 244 francs et celui des revenus de 500 francs. Il est curieux cependant de constater les mêmes renseignements pour chaque moulin ! Ce tableau ne semble pas fiable.
Il n'y a pas de moulins à huile dans le canton du Giussani.

Montemaggiore : État des moulins dressé le 18 juin 1828 par le maire Giudicelli : nous notons la présence de deux moulins à ressence, le premier appartient à un propriétaire foncier de la commune, le second à un marchand de Calvi ; tous deux ont été créés en 1823 et ils emploient, chacun, quatre hommes ; cependant, il est dit que l'irrégularité des récoltes, la fréquence de bonne récolte tous les cinq ans, ne permet pas d'avoir un travail annuel régulier.

Île-Rousse : tableau certifié par le maire d'Île-Rousse, Olivier Malaspina, le 13 juin 1828. Nous rencontrons un moulin à ressence établi en 1820 par M. Blasini françois, propriétaire ; le montant des dépenses annuelles est de 1000 francs pour un revenu de 6000 francs ; cinq personnes y sont employées.

San Antonino : bilan dressé le 20 juillet 1828 par le maire ; le territoire de la commune est très limité.
Deux moulins appartenant à des propriétaires de San Antonino se situent sur le territoire de Feliceto. Les moulins à ressence n'existent pas sur le territoire de la commune, en revanche, il y aurait de nombreux pressoirs *per ogli fini*.

Le maire de Costa répond le 1er août 1828 qu'il n'y a pas de moulins à huile et à farine sur le territoire de la commune.

Pigna : état du 11 juin 1828 : il est spécifié qu'il n'y a pas de moulins à ressence. En ce qui concerne les moulins à sang désignés sous le vocable "moulins à bête", un jugement négatif est porté sur eux parce qu'ils seraient mal construits ; de ce fait, l'huile produite est de qualité inférieure et "peu propre à manger" ; il faudrait, d'après la requête, apporter des améliorations à cette branche principale de l'industrie de la Balagne.
Il n'y a pas, sur la commune, de moulins à eau.
Nous avons un tableau de l'huile bonne à manger des moulins établis sur la commune. Il est intéressant de constater, d'après les renseignements fournis, que les six moulins seraient présents sur le territoire de la commune depuis la mise en culture des oliviers, sans autres précisions sur la date. Chaque unité employait deux hommes et une bête qui faisait marcher le mécanisme. En observation, le maire Simon Jean Francescini indique que ces moulins sont des *frantaji,* à façon ancienne, que chaque propriétaire a dans sa maison d'habitation ; lui-même en possède un.
En 1828, il existe un seul moulin pour l'huile de consommation, dont le propriétaire est Sauveur Bertoni ; il se situe sur la *Struiaja* depuis 1825 ; les dépenses et les produits annuels s'élèvent à un même montant de 200 francs ; deux hommes y sont employés.

Feliceto (canton de Muro) : il n'y a pas de moulins hydrauliques à huile de ressence.
Il existe quatorze moulins à huile bonne à manger ; ce sont de petites unités qui emploient, pour la grande majorité, une personne ; en effet, trois seulement font appel à deux personnes. Le revenu le plus élevé est de 580 francs et le moins élevé de 260 francs ; les dépenses varient de 40 à 80 francs. En général, la moitié des produits annuels est consacrée à la rémunération de l'employé.
Cinq moulins sont recensés, implantés en général, depuis des temps immémoriaux dont un qui a été fondé en 1797. Tous les propriétaires sont originaires de la région, certains résident dans des communes voisines de Feliceto et tous sont des propriétaires fonciers.
Arrondissement de Corté

Dans une lettre du 14 mars 1829[445], adressée à M. le préfet de la Corse, le sous-préfet de Corté dresse un état des moulins et des tanneries de l'arrondissement de Corté.
D'après lui, il n'existe pas à cette date de moulins pour l'huile bonne à manger, ni de moulins pour l'huile de ressence ou propre aux fabriques. L'huile est obtenue à partir de moyens beaucoup

[445] A.D.C.S., 6M1020 Etats des Huiles 1828-29-Moulins.

plus rudimentaires : « l'huile bonne à manger est faite dans les maisons d'habitation, on se sert de sacs que l'on remplit d'olives et que l'on presse ensuite sous les pieds des hommes, l'huile est remplie dans une pièce de bois creusée à cet effet ».
Etat des moulins à ressence : Corté[446] : aucun.

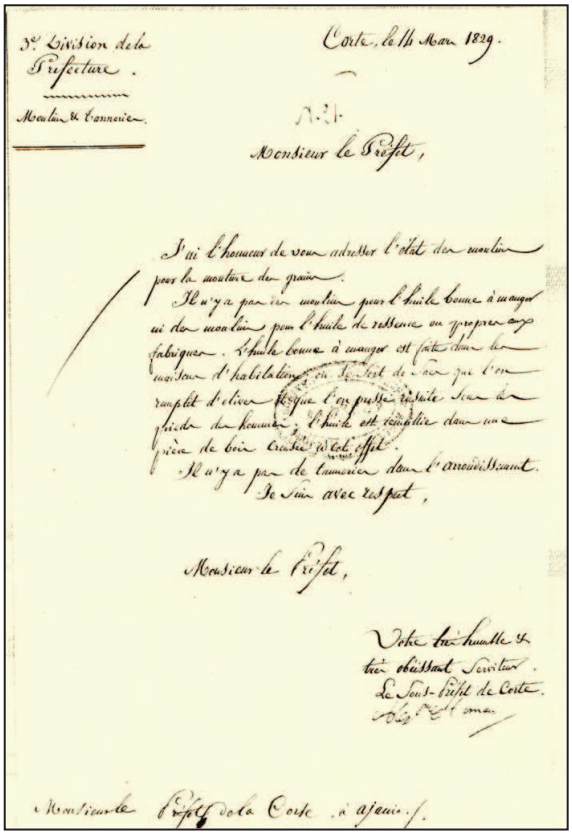


Figure 108 : Etat des moulins à huile pour Corté. . A.D.C.S., 6M1020.

Comparaison en méditerranée des Moulins à ressence

Lavoirs[447]

Parmi les innovations, le sous-préfet de l'arrondissement de Florence (département de l'Arno), indique que depuis 1808 : « certains pays ont pratiqué un nouvel usage : soumettre la matière résiduelle à une troisième pression en la jetant dans un réservoir d'eau bouillante en l'agitant avec de longues perches pour séparer les fragments de noyaux qui sont soumis à nouveau sous la presse ».
Le 3 décembre 1811, le sous-préfet Monticelli de l'arrondissement de Port Maurizio, mentionne dans son rapport relatif à l'état de l'oléiculture qu'en dehors des moulins, il y a un assez grand nombre d'autres édifices que l'on appelle « lavoirs » servant à la fabrication de l'huile « lavée ». Il en fait une description technique intéressante : « lorsque l'on a exprimé toute l'huile des premiers moulins, on porte le marc dans un lavoir et on le fait écraser avec une autre meule et un peu d'eau. Après, on le met dans une autre pile avec plus d'eau et là, il est écrasé une deuxième fois par la meule ; ainsi, la peau se détache entièrement et l'eau emporte ses pellicules oléagineuses ; en passant successivement par six ou sept espèces de réservoirs, ces parties restent à fleur d'eau. On écume cette eau et on la jette dans un chaudron au grand feu pendant deux heures. On la met ensuite dans des *sportini* pour être pressée et il en sort encore de l'huile.

446 A.D.S.C., 6M1020.
447 A.N.F., F10-431.

En 1811, on fait une nouvelle découverte sur la manière de laver ces noyaux : c'est de les faire passer par trois piles au lieu de deux et, là, on obtient un tiers de plus d'huile.
On retrouve la même description dans le rapport de l'arrondissement de Sarzana.

Du moulin à lavage.

Je ne fais que répéter ici la description de moulin à lavage, que peut-être nous avons pris de la Provence, où il est connu sous le nom de moulin à recense.

Ce moulin est formé d'un cuvier circulaire, au-dedans duquel tourne une meule verticale de bois. Cette meule est plus petite que celle du moulin à broyer les olives ; elle est entourée d'un cercle de fer, est fixée à un arbre ou tour vertical, qui porte au sommet une roue. Ce cuvier à communication par une écluse avec un pareil cuvier inférieur, au-dedans duquel tourne une espèce de râteau de fer horizontal fixé à un second tour ou arbre vertical, qui porte également au sommet une roue. Entre ces deux cuviers il y a un troisième tour ou arbre vertical qui porte aussi à son sommet une roue, laquelle entraîne les deux roues des arbres latéraux. Celui-ci est sert à mettre en mouvement par le soin de ces rouages la meule et le râteau décrits : pour épargner des machines il fait continuation de l'arbre d'un moulin à huile placé de force, et il est mis en mouvement par le même jeu d'eau. Le cuvier du râteau a une : communication qu'on ouvre à volonté, avec un grand bassin en dehors de l'édifice destiné à recevoir les noyaux lavés ; ils communiquent au-dedans avec un réservoir placé en dessous de lui qu'il y a dix pieds de longueur, trois de largeur et autant de profondeur. De ceci il y en a six jusqu'à dix placés en échelle l'un au-dessous de l'autre a une chute d'un pied et demi de leur suivant. Ils communiquent entre eux par un tuyau résistant qui perce de côté la paroi commune qui sépare chaque réservoir. Ce tuyau a six ou sept pouces de diamètre et il glissait à travers de cette paroi de bas en haut, savoir, son orifice inférieur s'ouvre au-dedans du premier réservoir à neuf ou dix pouces au-dessus de son fond, pendant que son orifice supérieur s'ouvre en dehors de ce même réservoir un peu au-dessous du suivant de la paroi de division ; et ainsi de suite dans chaque réservoir. Le dernier de ces réservoirs à une communication qu'on ouvre ou ferme à volonté dans un grand bassin hors de l'édifice destiné à recevoir l'eau et le marc.
La première opération pour extraire la matière huileuse par le lavage consiste à broyer et dissoudre dans l'eau les gâteaux à recense dans le cuvier de la meule, où l'on dirige un fil d'eau. Toute la matière étant bien dissoute par l'action de la meule, on ouvre l'écluse et on la fait passer dans le cuvier à râteau : on dirige dans ce cuvier un petit canal d'eau vive qui se renouvelle continuellement et qui à l'aide du râteau de fer mis en mouvement lave les noyaux des olives. Ceux-ci se déposent au fond du cuvier pendant que les peaux des olives, l'émulsion qu'on a faite des amandes et d'autres matières mucilagineuses en les broyant, ainsi que l'huile adhérente à ces matières viennent à la surface de l'eau, laquelle à son issue par le tuyau des réservoirs placés dessous, c'est-à-dire l'eau, en sortant du premier réservoir, est dirigée sur le second et ainsi de suite. Par cette manoeuvre la matière mucilagineuse est lavée autant de fois qu'il y a de réservoirs et à chaque fois elle est dépouillée d'une partie de l'huile qu'elle contenait encore ou des peaux qu'elle retenait. Quel que soit le nombre de ses réservoirs on trouve encore de l'huile en réservoir le plus éloigné. On ramassait les peaux et les autres résidus huileux qui viennent à la surface de chaque réservoir, et on les fait bouillir dans une chaudière. On met ensuite cette matière dans des lavoirs sous la pression et on obtient l'huile appelée de lavage . Cette huile a une très mauvaise odeur, et ne sert que pour les fabriques. Les noyaux lavés tombés au fond du cuvier à râteau servant de matière de chauffage ; on en fait passer de ce cuvier dans le bassin hors de l'édifice qui communique avec lui. On sort de temps en temps l'eau de chaque réservoir et on force la matière qui s'est déposée au fond à passer par le tuyau montant de chaque réservoir et chaque fois elle est dépouillée d'une partie de l'huile qu'elle contenait encore. Le résidu de cette matière passe avec l'eau du dernier réservoir dans le bassin hors de l'édifice qui communique avec lui. Cette matière en se desséchant éprouve une retraite comme l'argile, devient très légère, brûle fort bien et flambe davantage que le bois des noyaux ; ses cendres sont bonnes.
Ces moulins à lavage existent dans les communes de Sarzane et de la Spagia.

L'article[448] dans "Le Petit Bastiais" du samedi 17 novembre 1900 : *"les noyaux d'olives"* met en évidence la crise de l'huile de ressence en raison de la baisse considérable du prix concédé pour les noyaux d'olives, base de cette huile. Depuis le dernier quart du XIX[e] siècle, le prix des grignons n'a cessé de diminuer.

Figure109 Annexe 16d : "Le Petit Bastiais" du samedi 17 novembre 1900 : "les noyaux d'olives".

« Il n'y a pas encore bien longtemps, quinze ou vingt ans au plus, les nocioli se vendaient en Corse au prix très avantageux de 3 et 4 fr. la charge, ou soit à peu près les 100 kilos. On sait qu'on appelle nocioli et en français grignons, le résidu des olives dont on a extrait l'huile, le résidu qui ne donne plus d'huile aux pressoirs tels qu'ils sont installés dans nos villages, mais qui en donnent encore lorsqu'ils sont traités par des pressoirs plus puissants mis en mouvement par une chute d'eau ou par d'autres moyens mécaniques. On obtient ainsi une huile de qualité inférieure, appelée ressence, qui trouve des emplois dans l'industrie. Les propriétaires des pressoirs où chacun portait ses olives pour en extraire l'huile de bonne qualité, avaient ainsi, pour la location de leurs pressoirs, une certaine quantité de noyaux qu'ils vendaient au prix indiqué plus haut. C'était pour eux une ressource sérieuse, et comme cette huile de qualité inférieure était exportée en totalité, c'était autant d'argent qui entrait dans le pays et dont le total ne laissait pas que d'être considérable, de se chiffrer par plusieurs centaines de mille francs ; car il ne faut pas oublier que les produits de l'olivier sont la principale branche d'exportation de la Corse.

L'huile d'olive fait entrer chaque année plusieurs millions dans le pays. Ce revenu est lui-même atteint par l'effet de la baisse des huiles même de première qualité ; il n'en reste pas moins important. Mais le supplément qu'y ajoutaient les huiles de ressence a presque complètement disparu. Les grignons, au lieu du prix d'autrefois, ne se vendent plus à quantité égale que quelque sous, quand ils se vendent.

Quelles sont les causes de cette baisse ou pour mieux dire de la disparition presque totale de cette branche de revenu ? Il en est une qui est tout d'abord évidente : c'est la baisse qui atteint les huiles de ressence tout autant que les huiles de bonne qualité, et qui pour les unes comme pour les autres est due surtout à la concurrence des huiles de graines. Mais cette baisse ne suffit pas, selon nous, pour expliquer ce qui se produit pour les grignons, car il s'agit pour eux, n'ont pas seulement d'une forte baisse, mais d'un avilissement presque total dans leur prix de vente.

Et qu'on le remarque bien, si cette baisse est due à la concurrence des huiles de graines, elle devrait être combattue au moins en partie par un autre fait qui devrait être de nature à soutenir le prix des grignons. On a, en effet, trouver le moyen d'extraire de ce produit bien plus d'huile que par le passé. Lorsque les grignons avaient passé au pressoir à eau ou au pressoir mécanique d'une très grande force, on croyait que tout était fini, et l'on jetait ces derniers détritus, croyant en avoir extrait tout ce qu'ils pouvaient donner. Aujourd'hui, de ces détritus même, on extrait encore de l'huile, et cela non pas par une nouvelle pression qui ne donnerait plus rien, non pas comme on dit par des moyens mécaniques, mais par des moyens chimiques, c'est-à-dire en traitant ces derniers résidus par certaines substances, principalement par le sulfure de carbone qui a la propriété d'extraire jusqu'aux dernières parcelles d'huile. Des usines sont, à cet effet, établies, principalement à Marseille. Donc, puisque les grignons peuvent donner une plus grande quantité d'huile, ils devraient avoir une plus grande valeur ou tout au moins les causes de la baisse qui les atteint devraient être combattues dans une certaine proportion, et les prix devraient se maintenir ou au moins être plus élevés que ce que nous voyons.

Nous ne pouvons exposer ici la question que d'une façon générale, mais certes elle mériterait d'être approfondie dans tous ses détails. Il s'agirait surtout de voir s'il n'est pas possible d'y porter remède. Ce sont là choses qui ne peuvent être faites par l'effort isolé. Il y faudrait l'action collective d'un certain nombre d'intéressés. Il faudrait, en un mot, un syndicat qui étudierait la question de prix, et qui en offrant d'un seul coup à des usines de Marseille une très grande quantité de grignons arriverait, sans doute, en traitant directement, à obtenir des prix plus avantageux qu'ils ne le sont lorsqu'un grand nombre d'intermédiaires réalisent chacun un bénéfice qui devrait appartenir au producteur, qui dans le cas actuel est le propriétaire du pressoir d'où sortent des grignons.

Les éléments de ce syndicat sont tout trouvés, car les pressoirs dont nous parlons sont nombreux ; il n'est aucun de nos villages où l'on n'en compte plusieurs. Il suffirait que ceux d'un canton ou même de trois ou quatre villages fussent d'accord entre eux. Mais bien entendu, plus il y aurait d'associés et plus on aurait de chance d'arriver à un résultat favorable.

[448] B.M.B., journaux.

Ce n'est là qu'un premier côté de la question. Il en est un autre dont l'importance n'est pas moins grande.
Nous avons dit que c'est à Marseille que les grignons sont traités par des procédés nouveaux permettant d'en extraire une huile qui jadis était perdue. Pourquoi une usine de cette nature ne s'établirait-elle pas en Corse? N'aurait-elle pas les chances les plus sérieuses de donner de grands bénéfices, puisqu'elle économiserait le prix du transport des grignons, matière en grande partie encombrante et perdue ? Mais pour cet établissement, il faudrait des connaissances spéciales et surtout des capitaux de quelque importance. Ce n'est pas le syndicat dont nous parlons qui pourrait le réaliser. Mais du moins pourrait-il se mettre en rapport avec ceux qui seraient dans les conditions voulues ; ils pourraient les éclairer, les renseigner sur les bénéfices certains de cette spéculation, leur faire connaître avec précision la quantité de grignons qu'il serait facile de réunir dans une localité ou dans un faible rayon. Il y aurait là un avantage manifeste, non seulement pour ceux qui introduiraient en Corse cette nouvelle industrie, non seulement aussi pour les propriétaires de pressoirs, mais pour le pays entier, car tout argent que l'on y introduit profite à tous par des voies plus ou moins directes.
Il faut que l'on se persuade bien d'une chose : c'est que la Corse ne peut se sortir de la situation si fâcheuse où elle se trouve au point de vue économique, que par des efforts collectifs, en un mot par l'entente et par l'association, embrassant les objets les plus divers. Partout ailleurs cette entente et ces associations se manifestent, se développent, chaque jour. Rien ou à peu près rien de pareil n'est fait ou même n'est tenté parmi nous, et c'est là l'une des causes évidentes de notre infériorité sous tant de rapports. »

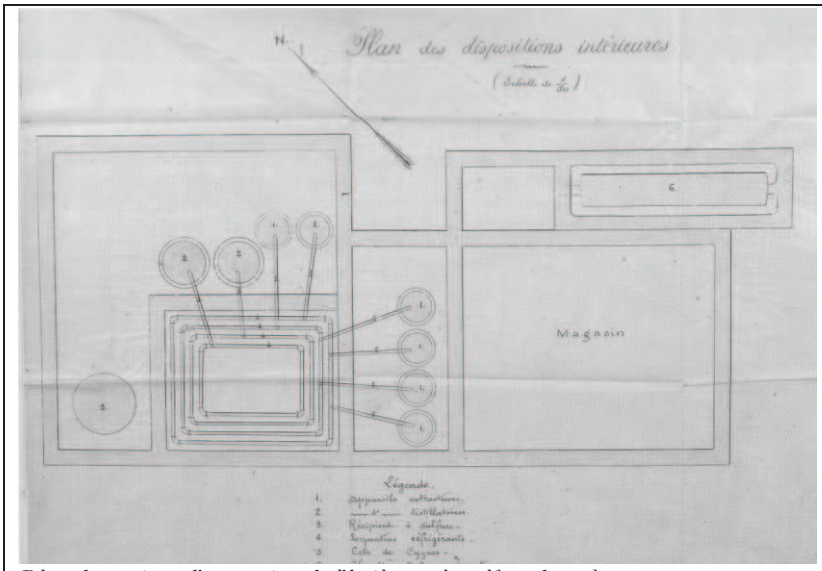
En résumé, les causes de cette baisse et les recommandations préconisées sont les suivantes :

1. Concurrence des huiles de graines.
2. Nouveaux procédés d'extraction absents en Corse.
3. Organisation de la filière pour peser sur les négociants.
4. Installation d'une usine moderne de traitement des grignons en Corse.

Dans les années 1890, les cents kilos de *nocioli* étaient vendus autour de 3 ou 4 francs ; en 1900, quelques sous et, parfois, ils ne trouvent même pas d'acquéreurs.
L'huile de ressence était, pour l'oléiculture, un débouché capital ; principale activité à l'exportation, elle est devenue, en Corse, une source de spécialisation dans ce domaine. L'article est intéressant pour la mise en perspective de la chaîne opératoire de l'oléiculture insulaire. Il réitère les demandes de membres de la société civile insulaire quant à la nécessité impérieuse d'organiser de manière collective la profession. La question de l'éventuelle installation d'une usine de traitement des grignons au sulfure de carbone est très importante, elle témoigne de la qualité d'information en ce domaine de la part du rédacteur de l'article et de la circulation des connaissances entre le Continent et la Corse.

2. Moulins à sulfure

Extraction par le sulfure de carbone. Ajaccio…
Les grignons qui contiennent encore de l'huile vont intéresser les industriels qui développeront des usines nouvelles au «sulfure de carbone», solvant composé de soufre et de charbon. Les industriels achèteront directement le marc au moulin avant qu'il ne passe à la ressence.
Ce sulfure de carbone, non seulement il a une très mauvaise odeur, mais il est dangereux car au contact de l'air, il forme un mélange explosif.
L'installation de ces usines sera très réglementée.
Une usine dont le propriétaire est M. Laborde sera construite à Ajaccio.
Globalement, les populations riveraines sont hostiles à ces installations. Les conséquences sur l'environnement sont dénoncées. De plus, pour la santé des hommes, le sulfure de carbone est très toxique. Par inhalation et par la peau, il est un poison violent des centres nerveux : la forme aiguë, qui se traduit par des signes nerveux et psychiques, sera reconnue plus tard comme maladie professionnelle ; la forme chronique se traduit, chez les ouvriers manipulant ce sulfure de carbone, soit par une torpeur, soit par une excitation anormale.



Plan du système d'extraction de l'huile par le sulfure de carbone, 1891 Collection Archives du Var.

Marche de l'opération

Les marcs oléagineux sont placés dans les appareils extracteurs N° 1. Ces appareils sont construits en tôle d'acier d'épaisseur de 6 mm, ils sont hermétiquement clos. Le sulfure de carbone est envoyé dans ces appareils au moyen de la pompe P, actionnée par le moteur M; il s'empare des huiles contenues dans les marcs et passe ensuite dans les appareils distillatoires N° 2. Cette opération se continue jusqu'à épuisement complet des marcs, lorsqu'elle est terminée pour un appareil, on ferme le robinet du sulfure de carbone et la communication avec les distillateurs et on opère de nouveau comme ci-dessus avec un autre appareil et ainsi de suite.

Pendant ce temps, l'appareil précédent est soumis à l'action de la vapeur d'eau pour en extraire le sulfure de carbone qui est resté dans les marcs après l'extraction de l'huile. La vapeur pénètre dans l'appareil par le tuyau H Le sulfure de carbone s'évapore par le tuyau col de cygne N° 5 placé en communication entre l'appareil et le serpentin N° 4 logé dans un bassin plein d'eau, appelé condenseur. Cette vapeur au contact de l'eau froide se condense et retourne liquide dans son récipient N° 3. Cette opération a lieu de la même façon et successivement pour tous les extracteurs.

Voici maintenant le rôle des appareils distillatoires N° 2.

Le sulfure de carbone et l'huile provenant des extracteurs ne forment qu'un seul liquide, il faut donc en chasser le sulfure de carbone. Cette opération a lieu en soumettant le liquide à une douce chaleur de vapeur amenée par le tuyau D; le sulfure de carbone s'évapore par le tuyau col de cygne N° 5, se condense dans le serpentin réfrigérant N° 4 et retourne liquide dans son récipient N° 3. Cette opération terminée, l'huile débarrassée du sulfure de carbone reste en liberté dans l'appareil distillatoire, que l'on vide alors dans le bassin à huile R. Toutes ses opérations sont faites dans des récipients hermétiquement clos, le sulfure de carbone circule dans les tubes recouverts d'eau, n'ayant aucun contact avec elle; cette eau ne peut donc être contaminée par le sulfure de carbone et même en cas imprévu de rupture d'un tube, le sulfure de carbone étant plus lourd irait immédiatement se loger au fond du bassin.

D. LA CORSE DANS SON CONTEXTE MEDITERRANEEN ET TYPOLOGIQUE.

1. Typologie régionale

a) Evolution des moyens de production

Pour la première moitié du XVIII[e] siècle, nous n'avons pas de statistiques, ni de registres officiels concernant le nombre de moulins à huile. Seuls les actes notariés nous permettent de donner un nombre approximatif.

Le Plan Terrier[449], dressé à la fin du XVIII[e] siècle, n'a pas répertorié les moulins à sang de taille modeste, mais il a précisé et situé les moulins hydrauliques pour chaque région. Le Nebbio et la Balagne en comptent un grand nombre. Certains, déjà en ruine, témoignent de l'ancienneté des moulins à huile de grande taille, pour ces deux régions.
A partir du XIX[e] siècle, le nombre de moulins à huile est comparable à celui de la deuxième moitié du XVIII[e] siècle. L'enquête préfectorale de 1802 nous permet de donner les chiffres suivants : pour le Nebbio, 40 moulins à sang et 10 moulins hydrauliques ; pour la Balagne, 85 moulins à sang et 15 moulins hydrauliques.
A partir des années 1820, la Balagne et, dans une moindre mesure, le Nebbio, vont être le théâtre d'un développement oléicole sans précédent avec une densification des oliveraies existantes, de nouvelles plantations et de nouvelles campagnes de greffage d'oléastres. Cette croissance va s'accompagner de la création de moulins à sang et d'une explosion des grandes unités hydrauliques pour deux raisons principales : les moulins pouvaient traiter une plus grande quantité d'huile d'olive de consommation et ils pouvaient produire, grâce aux nouvelles méthodes, de l'huile de ressence pour fournir les courtiers des savonneries du Continent. C'est une véritable révolution productive et, surtout, un formidable espoir pour les producteurs car, autrefois, une grande partie de cette production était perdue. On assiste au perfectionnement des moulins à roue horizontale et à la multiplication des moulins à roue verticale. Seuls, ceux-ci permettaient de construire des huileries capables de broyer les olives et les noyaux, et de fabriquer, en Corse, de l'huile de ressence.
Selon Robiquet[450] : « Autrefois on jetait le marc ou on le vendait à vil prix aux patrons des bâtiments provençaux. Dans ces dernières années dans la Balagne et le Cap corse, on a converti beaucoup de moulins à blé en moulins à noyaux d'olives nommés en Provence : ressences ou recenses. En 1815, seulement dans la Balagne treize moulins à farine ont été convertis en ressences et sept ressences ont été créés sur neuf ».
Contrairement à d'autres régions de l'île, les moulins hydrauliques de Balagne et du Nebbio, plus importants et plus puissants, permettaient une meilleure trituration des olives. « On portera les olives au moulin où elles seront triturées jusqu'à ce que les noyaux soient bien écrasés », précise, en 1826, le rapport de la commission sur la fabrication de l'huile de Calvi.
Le 29 août 1828[451] est établi, par les services préfectoraux de Corse, un état des moulins pour l'huile bonne à manger et pour l'huile de ressence. Pour l'arrondissement de Calvi, le résultat est des plus impressionnants. Alors qu'il n'est fait mention que d'un seul moulin hydraulique, nouvellement créé en 1825 pour l'huile de consommation à Île-Rousse, sur le cours d'eau Ficcaghja, par monsieur Sauveur Bertoni, près de 24 moulins pour l'huile de ressence ont été établis en Balagne entre 1820 et 1828 !

Pour le Nebbio, à la même date, il n'est pas fait mention de création de moulin hydraulique produisant de l'huile bonne à manger ; en revanche, on relève qu'entre 1810 et 1828, 12 moulins à ressence ont été créés. Ces réalisations montrent véritablement les changements opérés au tournant du XVIII[e] et XIX[e] siècles.
D'après les témoignages recueillis en 1828 dans cette enquête: « presque tous les propriétaires ont des moulins dans leur maison pour les huiles bonnes à manger, mais ils travaillent à manège, sans eau, un homme ou une bête de somme sont ordinairement employés dans ces moulins desquels on extrait les huiles nécessaires à la consommation des ménages ».

[449] L'époque du Plan Terrier, *op.cit.* en 1785 sous le règne de Louis XV, puis Louis XVI.
[450] Robiquet, (1790-1840,Ingénieur en chef des Ponts et Chaussées, en poste en Corse fait publier en 1835 « *les Recherches historiques et statistiques sur la Corse* », Paris, Robiquet et Rennes, Duchesne, 1835, 598p. + atlas. Dictionnaire historique de la Corse, A.L Serpentini.
[451] Enquête de 1828, A.D.H.C, 1 Z112.

Moyens d'extraction de l'huile pour chaque communauté entre 1802 et 1829

Parallèle entre le questionnaire de l'Elenco de l'An X, question 120 : *« Qual è la maniera di fare l'olio »* et le Questionnaire de 1829, question 18 : *« Qual è il numero dei molini ad olio »*

Ce parallèle n'est possible que pour le nord de l'île ; par ailleurs, ne figurent que les communes qui ont répondu au moins à l'une des deux enquêtes.

Tableau 161 : 1802-1829 Parallèle sur les moyens d'extraction de l'huile d'olives.

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »				1829 question N°18 « Qual è il numero dei molini ad olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Balagne								
Calenzana								Canton non renseigné
Calenzana			X*	*una Mola qui tourne dans un tragolo…				
Moncale			X*					
Cassano	X							
Montemaggiore	X							
Belgodere								
Belgodere		X*	X	*description détaillé du pressoir	1			
Costa			X		-	-		
Novella			X		-	-		
Occhiatana			X		3			
Palasca	X			Palmento	-	-		
Ville di Paraso				Palmento	4	-		
Olmi Capella								
Olmi Capella					-	-		
Occi	X	X	X					
Ile Rousse								
Corbara		X			-	-		
Ile Rousse		X			2			
Monticello		X	X	Macina di pietra	25*			*peut-être s'agit-il de pressoirs
Pigna	X	X	X		6			
Sant'Antonino	X	X	X			20		
Santa Reparata	X	X	X					Non renseigné
Muro								
Muro					3	-		
Lavatoggio	X		X		-	-		
Feliceto	X		X	Palmentile magina di pietra	1	-		
Catteri	X	*	X	*Voir description détaillée	-	-		
Avapessa	X			Nel franzio sprimere altachio	5	-		
Aregno	X		X	Si frangono	-	-		
Calvi								
Lumio	X	X	X	Molanel frantogo				

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »				1829 question N°18 « Qual è il numero dei molini ad olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Calvi	**X**		**X***	**di giunchi ; macina*		**1**		
Nebbio								
Lama								
Lama	**X**	**X**	**X**		**1**	**0**		
Urtaca	**X**	**X**	**X**		**0**	**6**		
St Florent								
St Florent					**-**	**3**		
Farinole				*Macina di pietra*	**-**	**-**		
Patrimonio					**-**	**3**		
Oletta								
Poggio d'Oletta				*Mediante la macinatura*	**2**	**3**		
Oletta					**2**	**8**		
Olmeta					**1**	**4**		
Vallecalle					**-**	**4**		
Murato								
Murato					**1**	**6**		
Rutali					**-**	**-**		
Rapale					**-**	**7**		
Pieve		**X**		*Grande macina girata da un mulo, un cavallo*	**3**	**8**		
Santo Pietro di Tenda								
Sorio		**X**			**3**	**4**		
San Gavino					**1**	**3**		
Santo Pietro di Tenda				*Olive macinate*	**1**	**11**		
Cap Corse								
San Martino di Lota								
San Martino di Lota				*On parle d'une grosse pierre, sans explications*		**12***		**Confusion entre Moulin & pressoir*
Cardo						**1**		
Brando								
Brando	**X**	**X**			**1***	**10**		**pour les noyaux*
Sisco		**X**			**2**	**-**		
Pietracorbara		**X**			**1**	**-**		
Luri								
Meria		**X**		*Macina di pietra frangere*				
Pino		**X**			**-**	**-**		
Luri		**X**			**2**			
Barrettali		**X**		*Zimbine*				
Rogliano								

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »				1829 question N°18 « Qual è il numero dei molini ad olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Tomino					**1**	**-**		
Rogliano					**1**	**-**		
Ersa					**-**	**X***	**X**	**pressoirs à bras*
Nonza								
Olmeta di Capo Corso					**1**	**-***		
Nonza	**X**	**X**		*Magina di pietra*	**-**	**-**		
Canari		**X**		*Comme le raisin*	**-**	**-**		
Bastia								
Furiani		**X**		*Molino a olio*	**-**	**-**		
Bastia	**X**			*L'infrange grossa macina girota da un giumento*	**-**	**X***		**pressoir à sang*
Borgo								
Vignale		**X**		*"Due donne girano macina tonda"*	**-**	**4**		
Lucciana	**X**	**X**			**-**	**-**		
Borgo				*Non renseigné*	**-**	**5**		
Campitello								
Scolca		**X**		*Frantoji di pietra con cavallo, macina di pietra*				*Non renseigné*
Volpajola		**X**			**-**	**8**		
Lento	**X**	**X**						*Non renseigné*
Canavaggia								*Non renseigné*
Campitello		**X**		*Due frantoio di pietra*				*Non renseigné*
Campile								
Verdese								*Non renseigné*
Ortiporio	**X**	**X**		*E zimbine*				*Non renseigné*
Prunelli di Casacconi		**X**		*Si frangono*				*Non renseigné*
Penta Acquatella		**X**						*Non renseigné*
Olmo		**X**						*Non renseigné*
Monte	**X**	**X**		*Infrantojo, zimbine e torchio*	**-**	**1**		
Crocicchia		**X**						*Non renseigné*
Campile					**2**	**-**		
La Porta								
San Gavino d'Ampugnani					**-**	**1**		
San Damiano					**-**	**1**		
Pruno	**X**							*Non renseigné*
La Porta	**X**	**X**		*Comme les villages abondants d'oliviers*	**-**	**1**		

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »				1829 question N°18 « Qual è il numero dei molini ad olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Piano				*Zimbine. On ne cite jamais le sac*	**1**	**3**		
Giocatojo					**-**	**-**		*On ne peut pas construire de moulin, pas de rivière dont le débit est suffisant.*
Ficaja	**X**	**X**			**-**	**1**		
Casalta		**X**		*Zimbine et le poids*	**-**	**1**		
Vescovato								
Vescovato	**X**			*est mentionné un gros poids*	**1***	**-**		**pressoir?*
Pero Casevecchie								
Pero Casevecchie		**X**	**X**		**-**	**-**		
Taglio Isolaccia				*Avec les pieds*	**-**	**-**		
Talasani		**X**			**1***	**-**		**pressoir?*
Velone Orneto		**X**	**X**		**-**	**2**		
San Nicolao								
San Nicolao			**X**		**-**	**-**		
Santa Lucia di Moriani					**-**	**2**		
Cervione								
Cervione				*Non renseigné*	**-**	**8**		
Valle di Campoloro				*Non renseigné*	**-**	**4**		
San Andrea di Cotone					**-**	**3**	**X**	
San Giuliano	**X**		**X**	*E palmento di legnu macina di pietra*	**-**	**4**		
Prunelli di Fiumorbo								
Ventiseri	**X**		**X**		**-**	**-**		
Prunelli			**X**	*Palmento*				
Pietra di Verde								
Canale di Verde			**X**		**-**	**-**		
Chiatra			**X**		**-**	**-**	**X**	
Pietra di Verde			**X**		**-**	**2**		
Tox			**X**	*Fait par les femmes*	**-**	**-**		
Moïta								
Ampriani			**X***		**-**	**1**		
Aléria					**-**	**-**		
Matra			**X***	**Saccola*	**-**	**-**		
Moïta			**X***		**1***	**-**		**à bras*
Zuani					**-**	**-**		
Zalana					**1**	**-**		
Piedicorte di Gaggio				**Canton non renseigné**				
Altiani					**1***	**-**		**Ou pressoir*
Erbajola					**-**	**-**		
Giuncaggio					**1**	**-**		

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »				1829 question N°18 « Qual è il numero dei molini ad olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Pièтra Serena					-	1		
Alesani								
Ortale	X		X		-	-		
Alesani								
Piedicroce				Canton non renseigné				Canton peu renseigné
Rappaggio							X	*Exception*
San Lorenzo								Canton non renseigné
Aïti		X						
Cambia			X					
Lano			X					
Morosaglia								
Castineta			X		-	-		
Frasso	X		X		-	-		
Gavignano					-	-		
Morosaglia	X		X		-	-		
Pastoreccia di Rostino		X			-	-		
Saliceto					-	1		
Castifao								
Castifao	X			*Meule*	-	4		
Omessa								
Soveria		X						*Non renseigné*
Popolasca		X	X					*Non renseigné*
Omessa	X		X		1	-		
Prato			X	*Uniquement*				
Ghisoni					-	-		
Lugo di Nazza			X		-	-		
Poggio di Nazza			X		-	-		
Sermano								
Alando			X	*Si pesta con i piedi*				*Non renseigné*
Sermano			X	*Si pesta con i piedi*				*Non renseigné*
Alzi			X	*Si pesta con i piedi*				*Non renseigné*
Favalello			X	*Si pesta con i piedi*				*Non renseigné*
Sainte Lucia di Mercurio			X				X	
Ghisoni								*Non renseigné*
Vezzani								
Vezzani			X	*Sacs de laine mis dans palmento*			X	*(sac de laine)*
Antisanti								*(olives dans une cuve en bois, écrasées par les femmes)*
Pietroso			X					
Noceta		X	X					
Venaco								
Campo Vecchio			X	*Fragno di tavola con acqua colda*	-	-		
Casanova			X			X*	X	**Pressoirs à bras*
Muracciole								*Non renseigné*
Poggio di Vecchio			X			X	X	
Riventosa			X			X		

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »				1829 question N°18 « Qual è il numero dei molini ad olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Serraggio			X					
Calacuccia								**Canton non renseigné**
Corte			X	*Avec les pieds*				
Corté					1*	-		**petit moulin à sang*

Etats de 1860 des établissements sans déclaration

États indiquant les établissements pour lesquels il n'a pas été fait de déclaration à la Direction des contributions directes en 1860[452].

Je n'ai retenu pour chaque arrondissement que les établissements ayant vocation à produire de l'huile d'olive ou ses dérivés.

Arrondissement d'Ajaccio.

Figure 110 Annexe 17a : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, Ar. Ajaccio.12 p. A.D.C.S., 6M1021.

Tableau 162 : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, ar.d'Ajaccio, 1860

Communes	Noms des propriétaires ou exploitants	Nature des établissements
Ajaccio	Marassi Dominique	fabrique de savon
Sari d'Orcino	Olivieri Pascal	moulin à farine et à huile
Guargualé	Permachioni François	moulin à farine et à huile
Ste Marie Sichè	Emili François	moulin à huile
Pila Canale	Bozzi Simon	moulin à huile
	Feliciaggi Pancrace	moulin à huile
	Fieschi Albert	moulin à huile
	Poli Dominique Antoine	moulin à huile
Valle Mezzana	Baciocchi Felix	moulin à huile

Arrondissement de Bastia.

Figure 111 Annexe 17b : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, Bastia, 1860, 15p.A.D.C.S., 6M1021.

Tableau 163 : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, ar.Bastia, 1860

Communes	Noms des propriétaires ou exploitants	Nature des établissements
Olcani	Giogetti Nicodème	moulin à huile et à farine
Olmetta de Nonza	Giorgetti Pierre	moulin à huile et à farine
	Deneri Jean François	moulin à huile
Tomino	Santini Guillaume	moulin à huile
Ersa	Novella Joseph	moulin à huile
Cagnano	Antonini Louis Jean	moulin à huile
	Biaggi Pierre Marie	moulin à huile et à farine
Centuri	Agostini François	2 moulins à huile
Volpajola	Orsini Mathieu	moulin à huile
Sisco	Giuseppi Jean	moulin à huile
Patrimonio	Benedetti sieur Antoine	moulin à huile
Oletta	Clavesani Jean Egide	moulin à huile et à farine
	Clavesani Joseph	moulin à huile et à farine
Pieve	Galeazzi Xavier	moulin à huile
	Piazza Joseph Antoine	Moulin à huile et à farine
Vallecalle	Limarola Joseph	moulin à huile et à farine

[452] A.D.C.S. - 6M1021, 1860. Statistiques. Dénombrements industriels. États, correspondances et circulaires.

Communes	Noms des propriétaires ou exploitants	Nature des établissements
Murato	Felicelli Antoine Quilicus	moulin à huile et à farine
	Murati Maxime	moulin à huile et à farine
	Padroni Antoine	moulin à huile et à farine
San Gavino di Tenda	Casta Jean-Laurent	moulin à huile et à farine
	Mattei Gabriel	moulin à huile et à farine
	Murati Achille	moulin à huile et à farine
Santo Pietro di Tenda	Casta Charles	moulin à farine
	Petriconi César	idem.
	Ricciadi Marie veuve	idem.
Lama	Bertola Philippe	moulin à huile et à farine
	Massiani	moulin à huile et à farine
Urtaca	Bonavita Antone-Joseph	moulin à huile et à farine
	Bonavita Dominique Antoine	moulin à huile et à farine
	Venturini ¨Pascal et frères	moulin à huile
Sorbo Ocagnano	Croccioni César	moulin à huile
	Desideri Jules	moulin à huile
	Franceschi Charles	moulin à huile
	Finalteri Charles Pierre	moulin à huile
	Saliceti Ange Felix	moulin à huile
	Vittini Dévote	moulin à huile
	Vittini Pierre	moulin à huile
Loreto di Casinca	Antomarchi Sébastien	moulin à huile
	Suzzarini Antoine	moulin à huile
	Vinciguerra Alexandre	moulin à huile
Venzolasca	Antonetti Jean	moulin à huile et à farine
Crocicchia	Acquatella Charles	moulin à huile et à farine
Penta Acquatella	Sangiovanni Mathieu	moulin à huile
	Vecchioni Raphael	moulin à huile
Cervione	Suzzoni Don Jean	moulin à huile et à farine
Ste Lucie de Moriani	Raffini Ange M	moulin à huile et à farine

Arrondissement de Calvi.

Figure 112 Annexe 17c : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, Ar.Calvi. .A.D.C.S., 6M1021.

Tableau 164 : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, ar.de Calvi, 1860

Communes	Noms des propriétaires ou exploitants	Nature des établissements
Lumio	Renuccioli Jean et frères	moulin à huile
Occhiatana	Bartoli Jean Mathieu	moulin à huile et à farine
	Lanzalavi Jean-Antoine	moulin à huile
Belgodere	Mortini Ignace	moulin à huile
Muro	Casalta Simon jean	moulin à huile
	Giacometti louis	moulin à huile
	Luciani Joseph	moulin à huile
Speloncato	Orticoni Maxime Veuve	moulin à huile et à farine
Aregno	Negretti Pierre Antoine	moulin à huile
Feliceto	Nobili Luiggi Joseph Marie	moulin à huile et à farine
	Suzzoni Jean Dominique	moulin à huile et à farine
	Vincentelli Ange et frères	moulin à huile

Arrondissement de Corté.

Figure 113 Annexe 17d : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, Ar.Corté. 11p. A.D.C.S., 6M1021.

Tableau 165 : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, ar.de Corté, 1860

Communes	Noms des propriétaires ou exploitants	Nature des établissements
Noceta	Arrighi Ours Toussaint	moulin à huile et à farine
	Paolacci jean François	moulin à huile et à farine
	Risterucci Jean François	moulin à huile et à farine
Bisinchi	Colonna Martin	moulin à huile
	Giampietri Ignace	moulin à huile et à farine
Pietraserena	Alesandri Alexandre	moulin à huile
	Antoniotti Sébastien	moulin à huile
	Antoniotti Antoinette	moulin à huile et à farine
	Gabrielli Antoine	moulin à huile
	Lucciani Charles Antoine	moulin à huile
	Sialelli Hyacinthe	moulin à huile
Piedicorte di Caggio	Damiani Laurent	moulin à huile
Pancheracchia	Angeli Jean Pierre	moulin à huile
Ste Lucie de Mercurio	Pietri ours Dominique	moulin à huile
Giuncaggio	Giorgi Philippe	moulin à huile

Arrondissement de Sartène : aucun.
17 Avril 1863.
Figure 114 Annexe 17e : Etat des établissements sans déclaration aux contributions directes, Ar. Sartène. 2p. A.D.C.S., 6M1021.

Ce mouvement de création va se poursuivre dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle, contrairement à une idée reçue de déclin de l'oléiculture qui serait amorcé dès le milieu du siècle. Ainsi, nous constatons en 1860, dans un dénombrement industriel relatif aux établissements pour lesquels il n'a pas été fait de déclaration à la direction des contributions directes, établi par les services préfectoraux[453], que de nouveaux moulins à huile sont mis en service, aussi bien en Balagne que dans le Nebbio, dans une proportion plus grande, cette fois, pour le Nebbio : 10 dont 3 moulins à huile et 7 à huile et à farine ; en Balagne : 8 dont 2 à huile et farine. Grâce aux matrices cadastrales du milieu du XIX[e] siècle, nous pouvons cerner, de manière plus ténue, le nombre de moulins à huile entre 1847 et 1875. On compte, en 1875, pour le Nebbio : 68 moulins à sang et 24 moulins hydrauliques (40 et 10 en 1802) ; pour la Balagne : près de 156 moulins à sang et 38 moulins hydrauliques (85 et 15 en 1802).

b) Etat des moyens de production au début du XX[e] siècle[454]

Nous avons rencensé pour chaque commune les moulins et pressoirs à huile, leurs emplacements, leurs surperficies, leurs infrastructures et leurs propriétaires .

Etat des moulins et pressoirs à huile (propriétaires, emplacements etc…), pour les communes de l'arrondissement de Calvi au début du XX[e]siècle. (A.D.H.C., cadastre série 3P,1911).

453 A.D.C.S., 6M1021.
454 A.D.H.C., série complète 3P., et A.D.C.S., Série 3P Numérisée.

Tableau 166 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Calenzana. (A.D.H.C.,série 3P, 1911).

Arr. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-f*** *: le Foncier.* ***b*** *: le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Calvi					
Calenzana					
Calenzana *987f, 88,90, 91,92, 93, 994b, Verger 2ème & 3ème*	*Pardine*	*1 Moulin*		*Alberti Antoine François :*	*240,00*
	Molini al ponte	*1 Moulin c45*	*23*	*Fabiani Alex. feu Antoine*	*54 ,00*
	Pivianaccia	*1 pressoir à huile M /322*		*Fabiani Antoine Baptiste :*	*483,00*
	Chialza	*1 moulin*	*10*	*Filippi Joseph feu Philippe*	*21,00*
	Molinello	*1 moulin*		*Guidicelli jean*	*2,00*
	Molinello	*1 moulin c27*	*06*	*Guerrini Michel feu Noel*	*43,20*
	Gaudine	*1 moulin*		*Guglielinacci Pierre Paul*	*240,00*
	Grado	*1 moulin c22*	*07*	*Guidoni Angèle*	*36,00*
	Molino nojo	*1 moulin c28*	*10*	*Guidoni Antoine*	*48,00*
	Chialza	*1 moulin c25*	*30*	*Guidoni Simon Jean*	*84,00*
	Molinello	*1 moulin*		*Guidoni Marioni Jean*	*480,00*
	Chiosu longo	*1 moulin*	*06*	*Guidoni Tarissi Jacques*	*112,50*
	Molino novo	*1 moulin c57*	*20*	*Guidoni Tarissi Jean Et*	*90,00*
	Molino alponte	*1 moulin*		*Guidoni Tarissi Joseph*	*42,00*
	Pozzo	*1 moulin c05*	*17*	*Manicacci Joseph de Martin*	*18,00*
	Molino alponte	*1 moulin c45*	*22*	*Marini Jean Etienne*	*42,00*
	Grado	*1 moulin*		*Marini pierre Marie*	*36,00*
	Molinello	*1 moulin c27*	*05*	*Massoni Antoine Martin*	*24,00*
	Chialza	*1 moulin c63*	*13*	*Massoni Joseph Marie*	*22,50*
	Prato	*1 moulin c28*	*09*	*Paolini Antoine d'Antoine*	*36,00*
	Frontagna	*1 moulin c43*	*06*	*Paolini Antoine d'Antoine*	*36,00*
	Molino al ponte	*1 moulin c46*		*Peretti Timoléon*	*28,80*
	Pozzo	*1 moulin c10*	*33*	*Spinosi Toussaint*	*30,00*
	Fondo	*1 pressoir à huile*		*Sté des Etablissements Agr.*	*225,00*
	Molino novo	*1 moulin c28*	*10*	*Targuini Marie Veuve Pierre*	*45,00*
Cassano *1043f, 1004b, Verger 1ère, 2ème & 3ème*	*La Costa*	*1 pressoir à huile /67*		*Colombani Chrysostome*	*72,00*
	Leccia	*1 moulin &pressoir*		*Depetris Marie Antoinette*	
	Piazza	*1 pressoir à huile /26*		*Géronimi joseph*	*60,00*
	Piazza	*1 pressoir à huile M/109*		*Graziani Louis d'Antoine*	*60,00*
	La Costa	*1 pressoir à huile M*		*Maraninchi Nonce*	*88,50*
	Pento Rosso	*1 pressoir à huile*		*Orsatelli Louis*	*240,00*
Lunghignano *1179f, 1180b,Verger 1ère & 2ème*	*Tega*	*1 pressoir à huile /26*		*Maestracci Roch-Marchetti Fois*	*276,00*
Manso *1189f, 1190b, Verger 1,2 &3ème*	*Renuccio*	*1 pressoir à huile M*		*Acquaviva Antoine de Joseph*	*39,00*
Figure 1 02 (3P049)	*San Quilico*	*1 moulin*	*43*	*Acquaviva Stanislas*	*60,00*
	Trelecci	*1 moulin*		*Brusc Joseph*	*82,50*
Moncale *1210f, 1211b*	*Fontana*	*1 pressoir à huile /12*		*Dary Mathieu*	*84,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Manicacci Barthélèmy*	*84,00*
	Village	*1 pressoir à huile M /201*		*Maraninchi Virgile*	*228,00*
Montemaggiore *1218, 19f, 1220b*	*Fornelli*	*1 moulin à huile*		*Antonini Antoine de Jean*	*120,00*
Verger 2ème & 3ème	*Ponte*	*1 moulin*	*53*	*Franchi Joseph*	*108,00*
	Canne	*1 moulin à huile*	*238*	*Giovannetti Nicolas*	*360,00*
	Canne	*1 moulin*	*119*	*Guidicelli François*	*90,00*

	Cugnone	*1 moulin*	*36*	*Orsoni Jean Dominique*	*60,00*
Zilia *1589, 90f 1591b*	*Pelle*	*1 moulin à huile*	*66*	*Andréani Dominique*	*210,00*
Verger 1 &2ème	*Giorgia*	*1 pressoir à huile /62*		*Andréani Etienne*	
	Giorgia	*1 pressoir à huile /86*		*Andréani François*	*168,50*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Andréani Simon Paul*	*18,75*
	Mulinella	*1 moulin*		*Andréani Dominique d Vincent*	*84,00*
	Casanova	*1 pressoir à huile M /75*		*Angélini François de P-B*	*60,00*
	Village	*1 pressoir à huile M /37*		*Ferrandi Antoine de Grégoire*	*105,00*
	Village	*1 pressoir à huile M*		*Ferrandi Jean Baptiste*	*81,00*
	Village	*1 pressoir à huile M*		*Ferrandi Laurent de Grégoire*	*72,00*
	Petricaja	*1 moulin c174*	*116*	*Maestracci Antoine François*	*120,00*
	Giorgia	*1 pressoir à huile M /85*		*Mambrini Emmanuel*	*90,00*
	Couvent	*1 pressoir à huile M*		*Marini Joseph de Toussaint*	*121,50*
	Pelle	*1 moulin à huile*	*66*	*Petris de Jean Baptiste*	*210,00*

Remarque : l'enquête agricole de 1904 nous donne des renseignements sur les établissements de transformation des produits agricoles, en particulier le nombre de moulins en 1904 et le nombre de moulins qui ont fonctionné l'année précédente : nous relevons respectivement, pour Calenzana 10 et 4, pour Cassano 5 et 2, pour Montemaggiore 6 et 3, pour Zilia 5 et 3, pour Galeria 1, Lunghignano, Manzo et Moncale n'auraient pas de moulins[455].

Dans le canton de Calenzana, les unités de production au début du XX^e^ siècle sont plus nombreuses qu'au milieu du XIX^e^ siècle ; elles sont de taille modeste ; les moulins à sang prédominent ; une grande majorité est en indivis.

Figure 115 : Moulins de Manso canton de Calenzana (Plan 3P049 Cadastre 1850).

[455] A.D.H.C., 1Z92, Enquête agricole 1904.

Tableau 167 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Belgodere. (A.D.H.C.,série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Calvi					
Belgodere					
***Belgodere** 955f, 957b, Verger 2, 3ème*	*Mezanile,*	*1 pressoir à huile M /227*	*27*	*Belgodere de Bagnaja Louis*	*708,00*
	Marchioni	*1 pressoir à huile M /80*	*30*	*Bonavita Don Paul*	*144,00*
	Fondo,	*1 pressoir à huile M*	*43+26*	*Borasschi Bernard*	*132,00*
	Ajola	*1 pressoir à huile M /58*		*Galletti Ignace*	*60, 00*
	Macchione,	*1 pressoir à huile*		*Leoni Ange François*	*215,00*
	Mezzanile,	*1 pressoir à huile M /65*		*Lamberti Nicolas*	
	Mezzanile	*1 pressoir à huile M /242*	*45*	*Leoni Antoine Mar*	*255,00*
	Macchione	*1 pressoir M /94*	*18*	*Leoni Paul Marie*	*215,00*
	Murato Polo			*Leoni Paul M*	
				Léoni François	
	Costa,	*1 pressoir à huile M /448*	*157*	*Malaspina Ambroise*	*217,50*
	Rimesso,	*1 pressoir à huile M*		*Malaspina Jean Andr*	*165,00*
	Macchione	*1 pressoir à huile M /180*	*25*	*Marchesi François*	*342,00*
	Mezzanile	*1 pressoir à huile M /67*		*Marchesi Jean André*	*447,00*
	Mezzanile	*1 pressoir à huile M /136*	*24*	*Marchesi Jean Antoine*	*447,00*
	Palazzo,	*1 pressoir à huile M/259*		*Marchesi Joseph*	
	Mezzanile	*1 pressoir M /136*	*24*	*Marchesi Vincent*	
	Macchione,	*1 pressoir M*		*Simon Pierre*	
	Fondo	*1 pressoir à huile*		*Santucci Jean Etienne*	
	Piazza	*1 pressoir M*	*31*	*Lanata Joseph Alex.*	
***Novella** 1249f, 1250b Verger 2,3ème*	*Terrajo*	*1 pressoir à huile*		*Colonna Joseph*	*72,00*
	Guadeluccio	*1 pressoir*	*51*	*Massiani Don Félix*	*120,00*
	Goufrinte	*1 moulin à huile c221*	*28*	*Massiani Jean Antoine*	*360,00*
	Guadeluccio	*1 pressoir Réserv.6*	*51*	*Massiani Jean César*	*120,00*
	Chiarascinca	*1 moulin à huile c345*	*207*	*Orabona Joseph*	*540,00*
	Goufrinte	*1 moulin c111*	*27*	*Orabona Marie Françoise*	*90,00*
***Occhiatana** 1251f, 1253b V, 2, 3ème*	*Giandanaccio*	*1 pressoir à huile*	*178*	*Ambrosini Laurence Marie*	*60,00*
	Village,	*1 pressoir à huile*	*78*	*Bartoli Antoine Georges*	*60,00*
	Toso	*1 moulin*		*Costa Pierre Antoine Jean*	*24,00*
	Toso	*1 moulin*	*20*	*Lanata Alexandre*	*48,00*
	Village	*1 pressoir à huile M*		*Malaspina Ange Marie*	*60,00*
Figure 116b	*Tenda*	*1 moulin à huile c9*	*90*	*Mancini Maurice Thomas*	*240,00*
	Pinza al Corbo	*1 moulin à huile c190*	*200*	*Orsolani Jean Marie*	*480,00*
	Campolaccio	*1 pressoir à huile*	*20*	*Camini Antoine Paul*	*90,00*
	Pinza al Corbo	*1 moulin à huile*		*Orsolani Barthélémy*	*1572,00*
***Palasca** 1280f, 1281b Verger 2& 3*	*Village*	*1 pressoir à huile manè*	*5*	*Ciavaldini Dominique*	*36,00*
	Pietra Moneta	*1 pressoir M*	*10*	*Colombani Ange François*	*180,00*
	Pietra Moneta	*1 pressoir à huile M /105*		*Luiggi François*	*90,00*
	Village	*3 pressoirs à huile /370*	*44*	*Montirossi de Antoine*	*622,50*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Paoletti Jean Pierre*	*36,00*
	Cattero,	*1 pressoir à huile*		*Di Monti Rossi,*	

Ville di Paraso *1573f, 1575b*	*Busca*	*1 moulin Usine ca55*	*371*	*Colombani A François*	*615,00*
Verger 1 2e& 3ème	*Borgolaccio*	*1 moulin à huile c98*	*290*	*Costa Philippe Antoine*	*270,00*
	Quarcitello	*1 moulin à huile*		*Filippi Grégoire*	*150,00*
Figure 116 (3P352)	*Canale*	*1moulin c113*	*66*	*Filippi Luigi François*	*84,00*
	Tiosccio	*1 moulin c110*	*401*	*Filippi Luigi François*	
	Quarcitello	*1moulin c57*	*270*	*Mariotti Ange François*	*431,25*
	Busca	*1 pressoir à huile M*		*Sartori Grégoire*	*150,00*
	Borgolaccio	*1 moulin à huile*	*431*	*Simonetti, Malaspina Bonaventure*	*1020,00*
	Cento Mezzini	*1 moulin à huile c06*	*141*	*Simonetti, Malaspina Don Pierre*	*360,00*
	Cento Mezzini	*1 moulin à huile r125*	*140*	*Simonetti, Malaspina Ignace François*	*360,00*
	Busca	*1 pressoir à huile M*		*Benedetti Mathieu*	*150,00*
	Canal	*1 moulin*		*Filippi Elisabeth*	*84,00*
	Troscia	*1 moulin à huile*		*Filippi Pie Louis*	*660,00*
Olmi Capella					
Olmi Capella 1266, 67f	*Aucun*				

Pour l'année 1915, dans le canton de Belgodère[456], la Ville de Paraso indique qu'elle a 7 usines à huile.
Ce canton concentre de nombreuses unités de production hydrauliques qui bénéficient des capacités hydraulogiques de la rivière du Regino ; ces moulins ont très souvent une superficie supérieure à 100 m2.

Occhiatana , Ancien moulin à farine puis moulin à huile dit moulin de Tenda[457]

Bassin de retenue et bief à une arche conduisant l'eau à la conduite forcée. Developpé en Annexe 13a.

[456] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).
[457] http://www.culture.gouv.fr/culture/inventai/patrimoine/corsedusud... (Ministère de la culture - base Mémoire).

Figure 116 : Moulins de Ville di Paraso canton de Belgodere (Plan 3P352 cad. 1850).

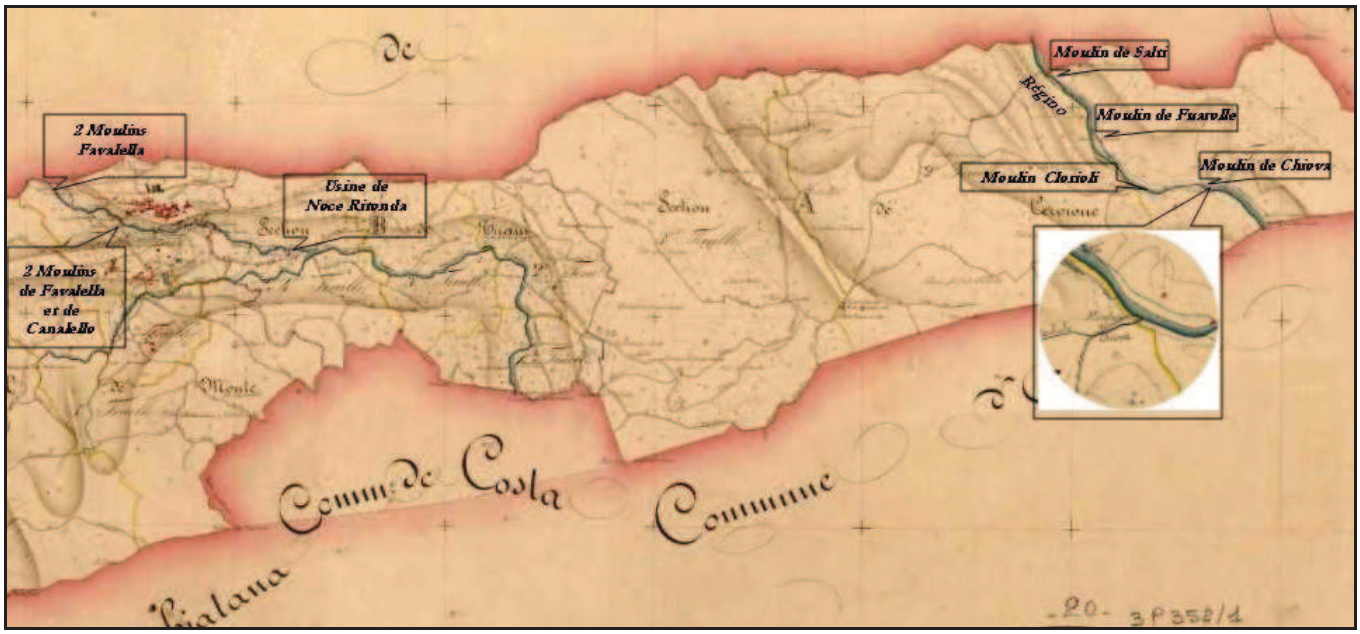


Tableau 168 : Etat des moulins et pressoirs à huile (propriétaires, emplacements etc…), dans le canton de l'Île-Rousse, arrondissement de Calvi, au début du XX^e siècle. (A.D.H.C., cadastre série 3P).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Calvi					
Île-Rousse					
Corbara *1077,78f, 1079b*	*Borgo*	*1 pressoir à manège*		*Angeletti Charles joseph*	*7,50*
	Pietralba	*1 pressoir à huile M /448*	*37*	*Franceschini Ange Félix*	*120,00*
	Pietralba	*1 pressoir à huile M /90*	*28*	*Franceschini Ferdinand frères*	*319,50*
	San Rocco	*1 pressoir à huile*		*Franceschini Antoine François*	*1957,50*
	Torra	*1 pressoir*		*Mariani André de feu François*	
	Pietralba	*1 pressoir/45*		*Mariani Paul*	
	Villa Soltane	*1 pressoir*		*Martelli Cyprien (Marguerite)*	
	Villa di Mezzo	*1 pressoir*	*35*	*Martelli Marie Dominique*	*153,75*
	Villa di Mezzo	*1 pressoir à huile*	*89*	*Martelli Roch Marie*	*60,00*
	Casiese	*1 pressoir M /152*	*42*	*Passani Jacques Marie& frères*	*90,00*
	Villa Soltane	*1 pressoir*	*31*	*Savelli Franç Marie "Musicioni"*	*90,00*
	Fice Nicchiara	*1 pressoir*		*Savelli Pierre André*	*82,50*
	Borgo	*1 pressoir à manège /263*	*137*	*Taddei César auguste*	*210,00*
	Borgo	*1 pressoir M /110*		*Torracinta Antoine Jean*	*60,00*
Île-Rousse *1146f, 1147b*	*Village*	*1 pressoir à huile M*	*148*	*Costa Joseph & Neveu*	*1050,00*
	Gineparo	*1 Fabrique à huile* /413*	*150*	*Designorio Théophile*	
	Village	*1 pressoir à huile /205*	*100*	*Grégori Louis& Sébastien*	*90,00*
	Padule	*1 moulin à huile r206*	*206*	*Lanata Ch.de Gaêtan*	*600,00*

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Padule	*1 pressoir à huile*		*Maraninchi Jean & Nicolas*	*150,00*
	Ficciaja	*1 pressoir à huile*	*59*	*Muzio-Olivi Hippolyte&Mathil*	*90,00*
	Village	*1 pressoir à huile M*	*186*	*Orsoni Jean (magasin 183)*	*1290,00*
	Padule	*1 pressoir à huile M /120*		*Papi Marien*	*150,00*
***Monticello** 1221, 22f, 1223b Verger 2& 3ème*	*Village*	*1 pressoir à huile M /198*		*Bonini Joseph Marie*	*67,50*
	Village	*1 pressoir à huile M /230*		*Giorgi Charles*	*90,00*
	Village	*1 pressoir à manège*	*84*	*Graziani Jacqueline*	*81,00*
	Village	*1 pressoir M*	*16*	*Malaspina Antoine Sylvestre*	*93,90*
	Village	*1 pressoir M /112*		*Orlandini Antoine*	
	Village	*1 pressoir à huile*		*Orticoni Jacques de Pierre*	
	Village	*1 pressoir à huile M /360*		*Taddei D.que de Marguerite*	
***Pigna** 1340f, 1341b*	*Village*	*1 pressoir à huile M /422*	*139*	*Franceschini Jean*	*72,00*
Verger 1,2 & 3ème	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Franceschini Cadone FrançoisVe*	*72,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Franceschini Vincent&frères*	*72,00*
***Santa Reparata** 1505,06,07f, 1508b Verger 1,2 & 3ème*	*Fabrica*	*1 pressoir à huile / 772 sol de pressoir*	*215 220*	*Bonavita Jean Charles*	*127,50*
	"	*1 pressoir à huile c356*	*220*	*Bonavita L. née Belgodère*	*120,00*
	Occiglione	*1 pressoir*	*65*	*Com. de Santa Reparata*	*90,00*
	Fabrica	*1 pressoir à huile*	*220*	*Costa Antoine*	*247,50*
	Poggio	*1 pressoir à huile*		*Fondacci Ange François*	*27,50*
Figure 3 (3P316)	*Poggio*	*1 pressoir à huile*		*Fondacci Pierre Toussaint*	*157,50*
	Poggio	*1 pressoir à huile*	*37*	*Giannoni Dominique*	
	Poggio	*1 pressoir à huile*		*Giorgi Antoine*	
	Poggio	*1 pressoir à huile*		*Giudicelli Jean Mathieu*	*12,00*
	Poggio	*1 pressoir*	*35*	*Mariani Pierrino*	*11,25*
	Poggio	*1 pressoir à huile*	*64*	*Martelli Robert*	*75,00*
	Poggio	*1 pressoir*		*Martelli Robert*	*60,00*
	Palmento	*1 pressoir*	*69*	*Padovani Antoine*	*97,50*
	Poggio	*1 pressoir*	*29*	*Poli Pierre*	*12,00*
	Occiglione	*1 pressoir M /90*	*55*	*Salvini Jean Ambroise*	
	Puzzinuccio	*1 moulin c180*	*45*	*Salvini Jean Ambroise*	
	Campolo	*1 pressoir*		*Vescovali Toussaint*	
***Sant'Antonino** 1452f, 1453b*	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Antonini Joseph & Sœurs*	*48,00*
Verger 1,2 & 3ème	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Antonini Joseph Marie*	*207,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*58*	*Lari Joseph*	*60,00*
	Chioselle	*1 pressoir à huile*	*63*	*Savelli François & frères*	*72,00*
	Village	*1 pressoir à huile M /721*		*Savelli Jacques*	*570,00*
	Village	*1 pressoir M /217*		*Marcelli Marie Mad.*	*334,50*

Dans le canton d'Île-Rousse[458], on relève 1 moulin à huile et 1 moulin à grignons à l'Île-Rousse, 1 à Pigna et 8 à Santa Reparata .
Ce canton est marqué par un nombre important de pressoirs à huile de petite taille, occupant des surfaces modestes comprises entre 24 et 57 m2. L'indivision de ces unités est considérable.

[458] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).

Figure 117 : Moulins de Santa Reparata canton de l'Île Rousse (Plan 3P316 cad. 1850).

Tableau 169 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Muro. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-f** : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Calvi					
Muro					
Aregno *915,16f, 917b*	*Garghiccie*	*1 pressoir à huile*		*Antonini Barthélèmy*	*87,00*
Verger 1,2 & 3ème	*Fiume Molino*	*1 moulin à huile*		*Battestini (greffier Calvi)*	*771,00*
	Village,	*1 pressoir*		*Casta Pierre*	
	Village	*1 pressoir à huile*		*Casta Pierre Jean*	*128,00*
	L'Olmeta	*1 moulin à huile*	*79*	*Francisci Dominique*	*300,00*
	Village,	*1 pressoir à huile*		*Guistiniani Jean Ambroise*	*45,00*
	Aregno Pente	*1 moulin à huile c112*	*127*	*Marcelli Vincent*	*360,00*
	ChiosoVignolo	*1 pressoir M /499*		*Negretti Emmanuel*	*270,00*
	Aregno	*1 pressoir à huile*		*Orsini J-Bapt _ Barthélèmy*	
	Fiume Molino	*1 moulin à huile c184*	*52*	*Savelli Jacques & frères*	*480,00*
	Torre	*1 pressoir à huile*		*Antonini Jean Baptiste*	*72,00*
Avapessa *921f, 922b*	*Tuso*	*1 pressoir à huile*		*Grimaldi Antoine André*	
Verger 1,2 & 3ème	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Salvatori Marc Antoine*	*186,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Tomasini Thermitocle*	*24,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Tomasini Xavier Diomède*	*30,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Ferrandi Toussaint*	*20,00*
Cateri *1063f, 1064b*	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Allegrini Thomas*	*7,25*
Verger 2 & 3ème	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Antonini François*	*72,00*
	Village	*1 pressoir*		*Giovanetti Nicolas*	*42,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Guidicelli Jean Bapt.*	*72,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Grisoli Louis*	*42,75*
	Padula	*2 moulins à Farine*		*Morani Vincent*	*240,00*

	Village	*1 pressoir à huile*		*Morati Charles*	*60,00*
	Stornisio	*1 pressoir à huile*		*Pietri Philippi*	
	Village	*1 pressoir à huile*		*Salvatori Antoine*	
	Village	*1 pressoir*		*Salvatori Jean Jacques*	*38,25*
	Concia	*1 pressoir*		*Tortora Jean*	*90,00*
Feliceto *1117,18,19f,*	*Corno Grosso*	*1 moulin*		*Agostini Joseph Antoine*	*210,00*
1120b, Verger 1,2 & 3ème	*Molino al Fiume*	*1 moulin*		*Cardella veuve Marie*	*60,00*
	Molinaccio	*1 Usine à huile*		*Colonna Leca François*	*600,00*
	Molino a due porte	*1 moulin*		*Nobili Savelli Caroline*	*75,00*
	Molino a due porte	*2 moulins*		*Nobili Savelli Octave*	*150,00*
	Labato	*1 moulin*		*Renucci Don Joseph*	*705,00*
	Bracciole	*1 Fabrique à huile*	*356*	*Renucci Lazare*	*360,00*
	Pietrali	*1 moulin*		*Renucci Roch de Jean*	*960,00*
	Molino Bianco	*1 Fabrique à huile*	*90*	*Suzzoni Jean Dominique*	*300,00*
	Ponte	*1 moulin*	*98*	*Vincentelli Antoine*	*660,00*
Lavatoggio *1157f, 58b*	*Croce*	*1 pressoir à huile*	*110*	*Delarossat Pierre*	*300,00*
Verger 1,2 & 3ème	*Village*	*1 pressoir à huile /97*		*Petrucci François*	*130,50*
	Village	*1 pressoir à huile*	*42*	*Suzzoni Jean Baptiste*	
Muro *1236, 37f, 1238b*	*Bertelacce*	*1 pressoir M /230*		*Ambrosi Antoine*	*409,50*
Verger 1 & 2ème	*Frascaello*	*1 moulin à huile*		*Cangioni Jacques Antoine*	*120,00*
	Molinelli	*1 pressoir à huile M*	*100**	*Cangioni Jacques Antoine*	*258,00*
	Bertolacce	*1 pressoir /242*		*Giacometti Jean Toussaint*	*150,00*
Figure 118 (3P173)	*Campiolo*	*1 moulin à huile*	*48*	*Giovanetti Nonce*	*63,60*
	Village	*1 pressoir à huile M/579*		*Giuliani Joseph*	*747,00*
	Molinelli	*1 pressoir à huile*	*100**	*Lanata Etienne*	*120,00*
	Poggiolo	*1 pressoir M/402*		*Lanfranchi Louis*	*897,00*
	Frascaccio	*1 moulin à huile*		*Lucani Jean*	*90,00*
	Frascaccio	*1 moulin à huile*	*72*	*Maestracci Antoine Louis*	*90,00*
	Molinelli	*1 pressoir à huile*	*25**	*Maestracci Augustin*	*30,00*
	Molinelli	*1 pressoir à huile*	*25**	*Maestracci Damas*	*30,00*
	Frascaccio	*1 moulin à huile*	*59*	*Maestracci François Xavier*	*150,00*
	Molinelli	*1 pressoir à huile*		*Maestracci Mathieu*	*60,00*
	Poggiolo	*1 moulin à huile*	*57*	*Maestracci pierre François*	*90,00*
	Prova	*1 moulin à huile*	*141*	*Pinzuti Jacques Jean*	*360,00*
	Frascaccio	*1 moulin à huile*	*39*	*Sébastiani Antoine Louis*	*120,00*
	Molinaccio	*1 moulin à huile*	*87*	*Tomasini Pierre Paul*	*120,00*
Nessa *1239f, 1240b*	*Costa*	*1 pressoir à huile*	*78*	*Guintini Joseph Marie de Paul*	*60,00*
Verger 1,2 & 3ème	*Village*	*1 pressoir*		** Guintini Paul André*	*90,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*52*	** Guintini Pierre & Jean*	*60,00*
	Village	*1 pressoir à huile /125*		*Orsini Restitude*	*90,00*
Speloncato *1440,41,42f,*	*Village*	*1 pressoir M/297*		*Arrighi Marie veuve*	*397,50*
1443b Verger 1,2 & 3ème	*Campo Velari*	*1 moulin à huile*	*16*	*Belgodère Antoinette*	*90,00*
	Pomontone	*1 moulin à huile ca180*	*120*	*Carbuccia-Giuntini Clotilde*	
	Teghia	*1 moulin à huile ca810*	*82*	*Fabrizi Charles Mathieu*	*600,00*
	Pero	*1 moulin à huile*	*48*	*Giocanti Françoise née Arrighi*	*72,00*
	Pero	*1 moulin à huile ca38*	*102*	*Giocanti Jac-François*	*132,00*
Figure 119 (3P290)	*Campo-Cognolo*	*1 moulin à huile*	*26*	** Martelli Antoine*	*90,00*
	Campo-Cognolo	*1 moulin à huile*		*Martelli Jean d'Ange Antoine*	*90,00*
	Campo-Cognolo	*1 moulin à huile*	*26*	**Martelli Antoine Martin*	*144,00*
	Campo-Cognolo	*1 moulin à huile*	*26*	**Orsoni Rose Félicité*	*36,00*
	Village	*1 pressoir M /138*		*Papi Jean-Baptiste*	*82,50*
	Campo Velari	*1 moulin à huile ca176*	*43*	*Roncajola Wilhelmine*	*180,00*
	Village	*1 pressoir à huile M /90*		*Savelli Louis*	*397,50*
	Caprizalè	*1 moulin à huile*		*Léoni Simon Jean*	*240,00*

Le canton de Muro comprend de nombreuses unités de production avec un équilibre entre unités hydrauliques concentrées sur le « Regino » et unités mues par la force animale. La taille de ces unités varie énormément, de 16 m2 à plus de 356 m2 (fabrique à Feliceto).

Figure 118 : Moulins de Muro canton de Muro (Plan 3P173 cad. 1850).

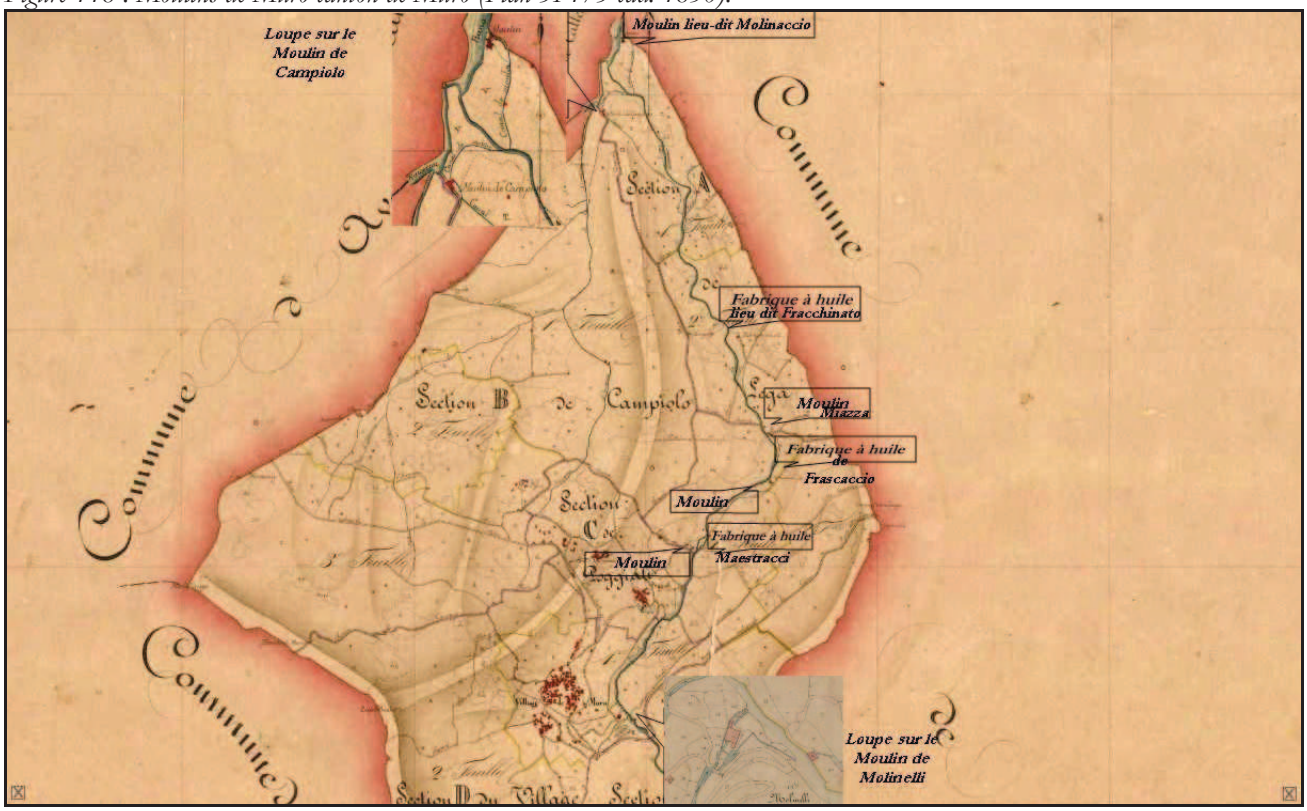


Figure 119 : Moulins de Speloncato canton de Muro (Plan 3P290 cad. 1850).

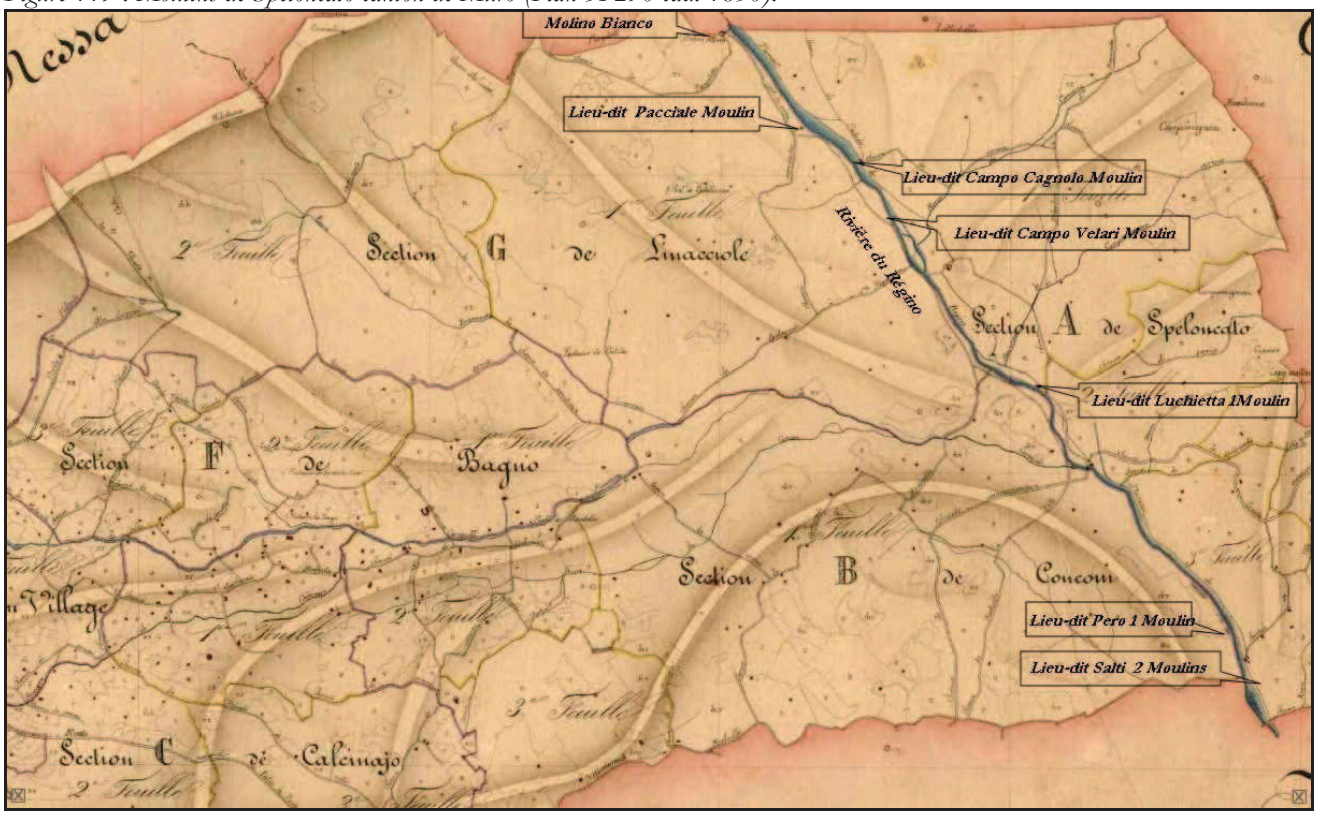


Tableau 170 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Calvi, chef lieu d'ar. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Calvi					
***Calvi** 996,97,98f, 999b*	*Verger 2 & 3*				
***Lumio** 1176,77f, 1178b*	*Consolata*	*1 moulin à huile*		*Colonna Leca Joseph Félix*	*637,50*
Verger 2ème	*Cenereto*	*1 moulin à huile*		*Colonna Leca Marc Antoine*	*300,00*
	Cenereto	*1 moulin à huile*		*Flach Angelin*	
	Poggiolo	*1 pressoir à huile /164*		*Manicacci Ange Barthélèmy*	*90,00*
	Chiosella	*1 pressoir à huile M /102*		*Negretti Dominique*	*147,00*
	Village	*1 moulin à huile*		*Renucoli F.çois feu Antoine*	
	Village	*1 pressoir à huile*		*Renucoli Philippe*	*600,00*

L'arrondissement de Bastia

Etat des moulins et pressoirs à huile (propriétaires, emplacements etc…), pour les communes de l'arrondissement de Bastia au début du XXesiècle. (A.D.H.C., cadastre série 3P, 1911).

Tableau 171 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Lama et Urtaca. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Catégorie des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti enFrs*
Ar. de Bastia					
Lama					
***Lama** 1153f, 1154b*	*Ficolaja*	*1 moulin à huile ca309*	*91*	*Bertola Fabien*	*600,00*
	Tesa	*1 moulin à huile*		*Cerli Marie Diane de Trojacini*	
	Campovisanti	*1 pressoir à huile*	*153*	*Franzini J.Etienne*	*60,00*
	Casarelle	*1 pressoir à huile*		*Franzini Jeanne Marie*	*72,00*
	Campovisanti	*1 pressoir à huile*		*Frazini Philippe Marie*	*10,20*
	Campovisanti	*1 pressoir à huile*		*Massiani André*	
	Village	*1 pressoir à huile*		*Massiani François*	*23,75*
	Village	*1 pressoir à huile*	*45*	*Monti Jean Baptiste*	*30,00*
	Ponte	*1 moulin à huile ca345*	*80*	*Saturnini Jean Benoit*	*504,00*
	Pocenolo	*1 pressoir à huile*	*47*	*Vincentelli Ange Michel*	*72,00*
***Urtaca** 1532f, 1533b*	*Village*	*1 pressoir M /419*		*Bonavita Ant. Léonard*	*619,50*
Verger 1,2 & 3ème	*Teghia*	*1 moulin à huile**		** Bonavita Jean Charles Frères*	*312,00*
	San Nicolao	*1 pressoir à huile*	*394*	*Bonavita Pier. Ant. Jo*	*540,00*
	Teghia	*1 moulin à huile* ca30*	*96*	** Venturini Pascal & Frs*	*312,00*
Figure 120 (3P322)	*Al Doso*	*1 pressoir*	*139*	*Venturini Pascal & Frs*	
	Caprettaccio	*1 moulin Réservoir ca303*	*34*	*Bonavita J-Paul*	
	Teghia	*1 moulin* ca30*	*95*	**Bonavita Joseph Antoine*	

Les villages du « Canale » concentrent les moyens de production ; la distinction entre moulins à huile (unités hydrauliques) et moulins à sang (pressoirs) est confuse car les superficies d'exploitation ne correspondent pas à la classification retenue.

Figure 120 : Moulins d'Urtaca canton de Lama (Plan 3P322 cad. 1850).

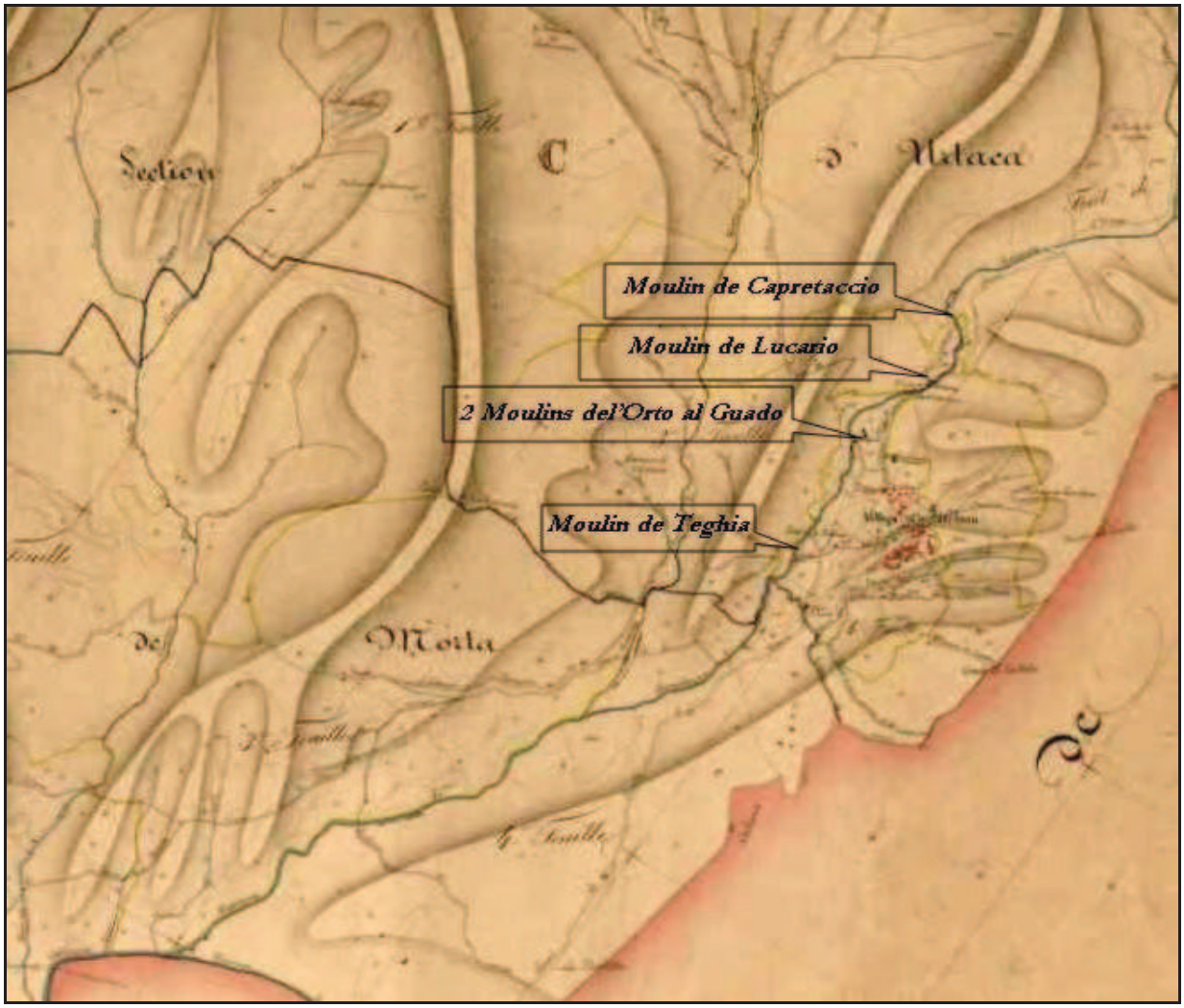


Tableau 172 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de St Florent et Oletta. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
St Florent					
Barbaggio *923f, 924b*	*Brietta*	*1 moulin ca 06*	*05*	**Colombani Roch Philippe*	*9,60*
Verger 1,2em	*Brietta*	*1 moulin ca 36*	*31*	*Gilormini Antoine d'Ant.Josep*	*60,00*
	Brietta	*1 moulin ca 06*	*05*	**Gilormini Philip. Joseph*	*9,60*
	Brietta	*1 moulin ca 06*	*05*	** Lunardi Salidoma Veuve*	*9,60*
	Brietta	*1 moulin ca 06*	*05*	** Poggi Barbe Marie Veuve*	*9,60*
Farinole *1111f, 1112b*	*Bracolacce*	*1 pressoir*		*Battesti Ignace*	*27,00*
Verger 2ème	*Ciucciaja*	*1 moulin (ruine) ca 08*	*15*	*Cesari Jean Baptiste*	*144,00*
	Bracolacce	*1 pressoir M (ruine)*	*36*	*Fratacci Jean & Maxime*	*45,00*

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Bracolacce	*1 pressoir M /316*		*Gentile (de) Jean François*	*441,00*
	Cellu	*1 pressoir M*		*Palazzi Joséphine née Gentile*	*81,00*
	Bracolacce	*1 pressoir*	*15*	*Pozzo di Borgo Jean*	*28,80*
***Patrimonio** 1287f, 1288b Verger u*	*Mulino Mezzano*	*1 moulin ca 260*	*43*	*Ficaja Jacques & héritiers*	*180,00*
	Piolaggio	*1 maison à huile*		*Ficaja Pierre Louis*	*240,00*
Figure 121 (3P205)	*Fracciasca*	*1 pressoir à huile bt Rur*	*201*	*Palazzi Jean Laurent & Frères*	*120,00*
***St Florent** 1457f, 1458b*	*Rue du quai*	*1 pressoir àhuileM /257*		*Cesari Jules Pr. (maire)*	*486,00*
Verger 1ère	*Porta-Pidocchio*	*1 pressoir*	*27*	*Feydel marcel*	*24,00*
	Porta-Pidocchio	*1 pressoir*	*34*	*Feydel Piere Rameau*	*16,00*
	Marinaccia	*1 pressoir à huile*	*78*	*Morati Charles*	*30,00*
	Marinaccia	*1 pressoir à huile*	*67**	*Morati de Gentile François*	*30,00*
	Marinaccia	*1 pressoir à huile*	*67**	*Morati de Maxime junior*	*30,00*
	Fornello	*1 pressoir*	*38*	*Righetti Nicomède*	*48,00*
Oletta					
***Oletta** 1258,59f, 1260b NC*	*Conccia*	*1 moulin Réserv. 204*	*105*	*Agostini François Antoine*	
Récapitulation Manquante	*Concia*	*1 moulin ca 83*	*35*	*Boccheciampe Camille*	*72,00*
	Leccia	*1 pressoir à huile*		*Marengo André & Félix*	*486,00*
	Rotane	*1 moulin*	*158*	*Montiggiani Ignace*	*216,00*
	Vignale	*1 moulin à huile*	*29*	*Pelloni François*	*390,00*
	Conso	*1 moulin à huile*		*Romanacce Ursule Marie Veuve*	*240,00*
***Olmeta** 1264f, 1265b, Verger 1,2 & 3è*	*Mulino alla Noce*	*1 moulin*	*309*	*Casale Antoine Geoges*	*96,00*
	Village	*1 pressoir à huile M*		*Franceschetti Paul Michel*	*18,00*
	Couvent	*1 pressoir à huile ca1078*		*Paganelli Emile*	*72,00*
***Poggio d'Oletta** 1356,57f, 1358b, Verger 1,2 & 3è*	*Forticello*	*1 moulin*	*41*	** Graziani Jean Baptiste*	*72,00*
	Forticello	*1 moulin*		** Leccia Bonavita*	
	Gargolo	*1 moulin ca 180*	*46*	*Marengo Andr,é Angèle Marie*	*312,00*
	Olivella	*2 moulins*		***Salducci Louise*	*60,00*
	Olivella	*2 moulins*		***Saliceti André thérèse*	*60,00*
	Olivella	*2 moulins ca 133*	*86 &67*	***Salicetti Fanny épouse*	*60,00*
***Vallecalle** 1534f, 1535b*	*Fusajo*	*1 moulin à huile*		*Tanarelli Paul Emile*	*90,00*

Saint Florent comprend de petites unités de pressurage.
Les moyens de production sont de taille modeste dans le canton d'Oletta.

Figure 121 : Moulins de Patrimonio, canton de St Florent (Plan 3P205 cad. 1863)

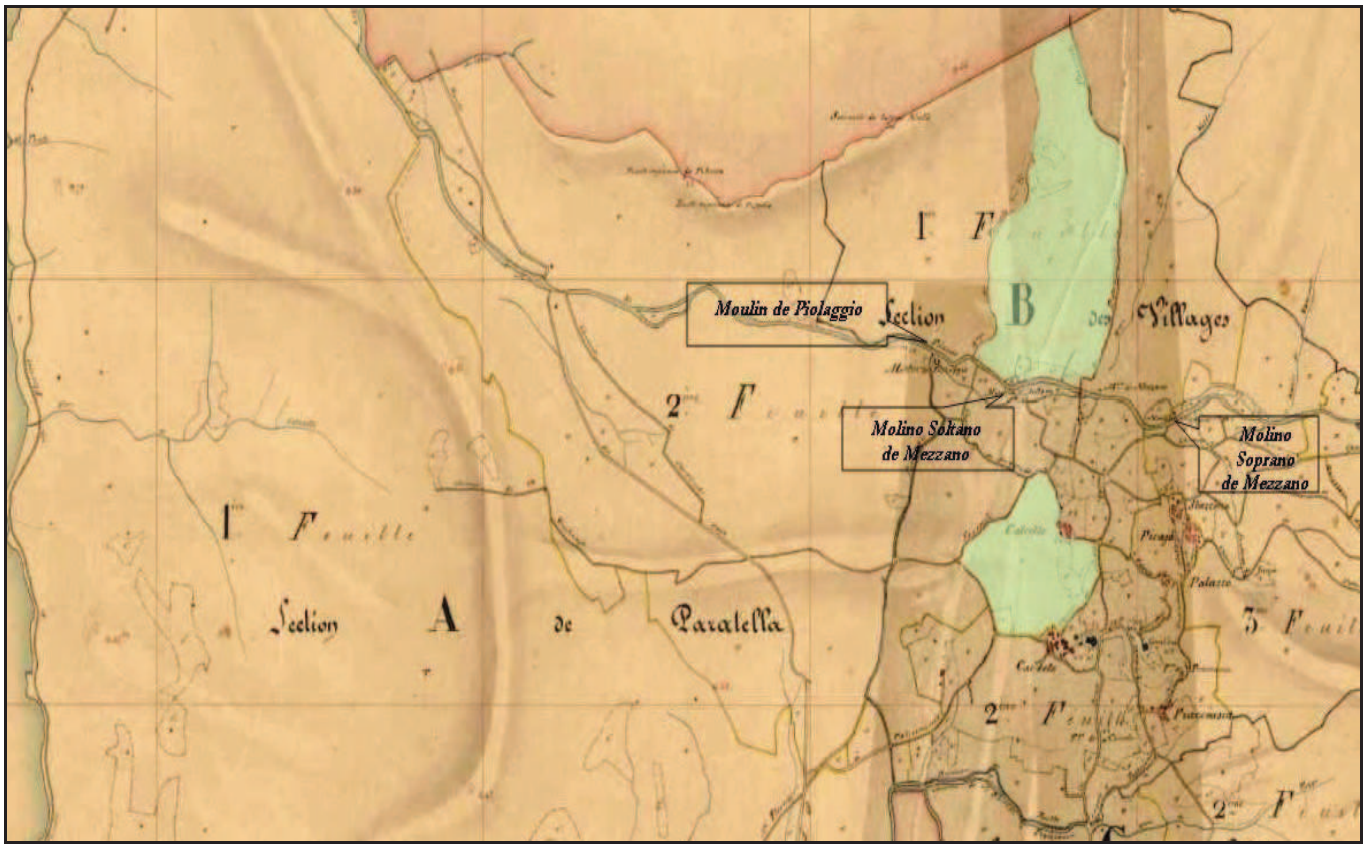


Tableau 173 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Murato et Santo Pietro di Tenda. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

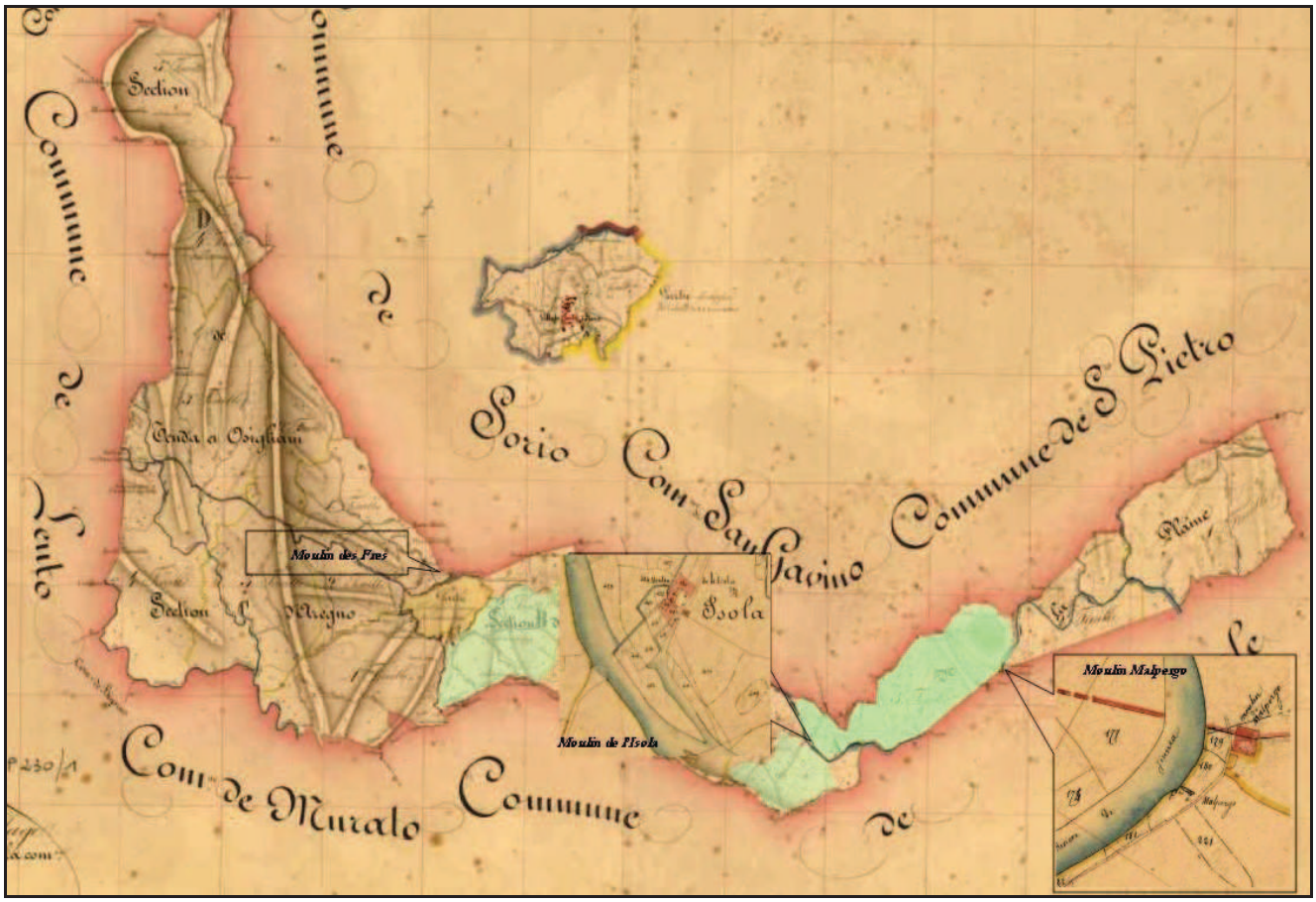
Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
Murato					
***Pieve** 1337,38f, 1339b*	*Alzolo*	*1 moulin ca 760*	*192*	**Abbati Pierre Joseph*	
Verger 1,2 & 3è	*Village*	*1 pressoir M*	*21*	*Abbati Pierre Joseph*	*54,00*
	Fontana raja	*1 moulin farine*		*Bonelli Simon Pierre*	
	Ripale	*1 moulin à huile*	*98*	*Bonelli Simon Pierre*	*480,00*
Figure 122 (3P230)	*Village*	*1 pressoir M*		*Casabianca Etienne*	*33,00*
	Malpergo	*1 moulin à huile*	*128*	*Casabianca Jean Charles*	
	Village	*1 pressoir à huile*	*48*	*Galiazzini Ant. Marie*	*36,00*
	Isola	*1 moulin à huile ca 2065*	*100*	*Murati Vincent & frs*	*720,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*28*	*Pièvi Charles François*	*24,00*
	Alzolo	*1 moulin à huile & f*		**Piéziosi Pierre*	*480,00*
	Alzolo	*1 moulin à huile & f*		** Abbati Nicolas*	
***Rapale** 1389f, 1390b*	*Malprego*	*1 moulin*	*475*	*Casabianca J-Charles*	*72,00*
Verger 1,2 & 3	*Querceto*	*1 pressoir à huile*	*45*	*Rapale Jean Joseph*	*24,00*
	Piazze	*1 pressoir à huile*	*24*	*Rapale Napoléon*	*24,00*
	Garotte	*1 pressoir à huile*	*55*	*Romanacce Anselme Louis*	*24,00*
	Piazze	*1 pressoir à huile /364*		*Senati Dominique Marie*	*24,00*

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Santo Pietro di Tenda					
Sorio *1436f, 1437b*	*St Philippi*	*1 pressoir à huile*	*102*	*Mori Antoine François*	*16,20*
Verger 1,2 & 3è	*Croce,Tennereto*	*1 pressoir à huile ca 156*	*117*	*Orsini Paul Marie*	*36,00*
	Village	*1 pressoir M*		*Pinelli Philippe*	*385,00*
	Village	*1 moulin*		*Pinelli Philippe*	*72,00*
San Gavino *1464,65f, 1466b*	*Catarello*	*1 pressoir M /173*	*49*	*Agostini Paul Marie*	*372,00*
Verger 1,2 & 3è	*Chiesa*	*1 pressoir M /175*		*Antoni Dominique Antoine*	*360,00*
	Molino nuovo	*1 moulin à huile ca1400*	*298*	*Casta J- Laurent*	*480,00*
Plan des moulins du Nebbio fig : 75, 1875	*Casanova*	*1 pressoir à huile*		*Chiarelli Antoine François*	*90,00*
	Lusenaccia	*1 moulin à huile*		*Lucciardi Jean Philippe*	*420,00*
Santo Pietro di Tenda *1498,499,500,501f, 1502b*	*Lavandajo*	*1 pressoir à huile*		*Alessandri Félix, Frères &sœurs*	*90,00*
Verger 1, 2 & 3è	*Poggio*	*1 pressoir M /295*		*Alessandri Guillaume*	*337,50*
	Chisello alla casa	*1 pressoir à huile M /90*		*Blasini Joseph Antoine& frères*	*150,00*
	Corso	*1 pressoir à huile*	*60*	*Blasini Joseph Antoine& frères*	
	Corso	*1 pressoir à huile*	*15*	*Bonelli Simon Pierre*	*150,00*
	Figarella	*1 pressoir à huile*		** Casta Louis de Charles*	*30,00*
	Figarella	*1 pressoir à huile*	*26*	**Casta Pierre Ange de Charles*	*30,00*
	Osteria	*1 pressoir à huile*	*48*	*Costa Don Paul*	*108,00*
	Lavandajo	*1 pressoir à huile*	*05*	*Favalelli Pascal*	*90,00*
	Salti	*1 moulin à huile*	*465*	*Grimaldi A & frères*	*360,00*
	Petriccione	*1 pressoir à huile M*	*112*	*Grimaldi Ambroise & frères*	*165,00*
	Vezzi	*1 pressoir à huile*	*49*	*Lorenzi Thomas Marie "Tomajolo"*	*84,00*
	Mucali	*1 pressoir à huile*		*Lottero Fanny Veuve Renucci*	*108,00*
	Vezzi	*1 pressoir à huile /601*		*Luciardi Jean Pierre*	*300,00*
	Ripe	*1 pressoir*	*45*	*Mariani Pierre Matieu*	*90,00*
	Corso	*1 pressoir à huile M*	*35*	*Mibelli Jacques Tous*	*202,50*
	Vezzi	*1 pressoir à huile M /150*		*Silvarelli Ange ép Paoli Domi*	*162,00*
	Alzi	*1 pressoir M*		*Pietri Philippe Antoine*	*27,00*
	Campo Vecchio	*1 pressoir à huile M*		*Pinelli Jean_Simon Pierre*	*142,50*
	Lavandajo	*1 pressoir M*		*Pinelli Joseph Antoine & Frères*	*165,00*
	Balagliolo	*1 pressoir M*		*Vitali Mathieu*	*105,00*

Les cantons de Murato et Santo Pietro di Tenda concentrent de nombreuses unités hydrauliques, en particulier sur le territoire de Pieve, bénéficiant de la présence de la rivière « Alisgiu » qui parcourt toute la région.

Parmi ces communes, la commune de Santo Pietro possède le plus grand nombre de moyens de production (plus de 11 unités dont 1 moulin hydraulique de grande taille au lieu-dit « i Salti » d'une surface de plus de 465 m2.

Figure 122 : Moulins de Pieve canton de Murato (Plan 3P230 cad. 1877)



En conclusion, quel bilan peut-on dresser sur la place des moulins à huile dans le paysage rural de ces deux régions ?

En raison de l'ancienneté d'une culture dynamique de l'olivier dans le Nebbio et en Balagne, très tôt les moulins à huile firent partie intégrante du paysage bâti villageois et des campagnes. Le moulin à sang est devenu un élément incontournable du bâti des communautés. Le moulin hydraulique, quant à lui, a permis de structurer le paysage rural et d'urbaniser quelque peu, de manière parcellaire, un espace voué à l'agriculture, éloigné des centres bâtis. Ce mouvement s'est accentué durant le XVIII[e] siècle et a véritablement connu son apogée au XIX[e] siècle avec la multiplication des huileries hydrauliques, comme nous l'avons décrit.

Laboratoires d'innovations techniques, centres de création de richesses, les moulins à huile de Balagne et du Nebbio sont, pour la période étudiée, les unités de production les plus modernes de l'île. Ils constituent, sans nul doute, le moteur du dynamisme économique de ces régions. Eu égard à leur place incontournable, ces moulins font véritablement partie de l'histoire microrégionale.

Tableau 174 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Bastia. (A.D.H.C.,série 3P, 1911).

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Bastia					
***Bastia** 930,931,932,933f , bati NC, Verger NC 4ème*	*Cardo*	*1 pressoir*	*07*	*Alessandri Jacques*	
	Valle	*1 moulin*	*33*	*Anoletti Julie veuve Gentile*	
	Trarare	*1 pressoir*	*92*	*Asta Laurent*	
Figure 123 (3P033)	*Cardo*	*1 pressoir*	*13*	*Benedetti Antoine François*	
	Broculi	*1 pressoir*	*30*	*Benedetti Gaétano*	
	Broculi	*1 pressoir*	*30*	*Casabianca François*	
	Fango	*1 moulin*	*93*	*Casanova Barthélèmy*	
	Rue Colonelle	*1 pressoir*	*36*	*Casevecchie Jacques Félix*	
	Panatoggio	*1 moulin*	*69*	*Cecconi Joséphine ép.Tristani*	
	St Joseph	*1 moulin*	*31*	*Corsi (de) Veuve*	
	Fango	*1 moulin*	*74**	*Decori Come Casanova Léon Phi*	
	Fango	*1 moulin*	*74**	*Costa Sauveur }*	
	Fango	*1 moulin*	*03*	*Denegri Marie*	
	Lupino	*1 moulin*	*48*	*Falcucci Vincent*	
	Anonciation	*1 moulin ca 62*	*27*	*Franceschi César*	
	Fango	*1 moulin*	*47*	*Larezzi François (vignes)*	
	Bassanege	*1 moulin*	*56*	*Lazarotti François*	
	Lupino	*1 moulin*	*87*	*Lazarotti François*	
	Cardo	*1 pressoir*	*41*	*Lorenzi Antoine (Adj.Spécial)*	
	Uccini	*2 moulins*	*43 & 34*	*Lota Jules Mathieu*	
	Cardo	*1 pressoir*	*13*	*Marchioni André*	
	Colonella	*1 pressoir*	*36*	*Mariotti Joseph Dominique*	
	Lupino	*1 moulin*	*15*	*Pasqualini Sauveur*	
	Rue des Jésuites	*1 pressoir*	*29*	*Patrimonio Joseph Marie*	
	San Martino	*1 moulin*	*31*	*Patrimonio Sauveur*	
	Annociation	*1 moulin ca 48*	*22*	*Raffaelli Georges*Franceschi Cés*	
	Panetoggio	*1 moulin*	*40*	*Romain Paul*	
	Lupino	*1 moulin*	*144*	*Sanguinetti François*	
	Rue St Joseph	*1 pressoir*	*55*	*Secola François "Rentier"*	
	Traverse	*1 pressoir*	*74*	*Thiers Fran (Professeur à Bastia)*	
***Furiani** 1126f, 1127b*	*Village*	*1 pressoir à huile*		*Antoni Arrilius d'Ignace*	*56,00*
	Maruca	*1 moulin*		*Rocchesani Toussaint*	*90,00*

Pour la ville de Bastia, il faut retenir que le vocable « moulin » désigne essentiellement les unités de production de farine et le terme « pressoir », les unités de production d'huile .

Figure 123 : Moulins de Bastia (Plan 3P033 cad. de 1850).

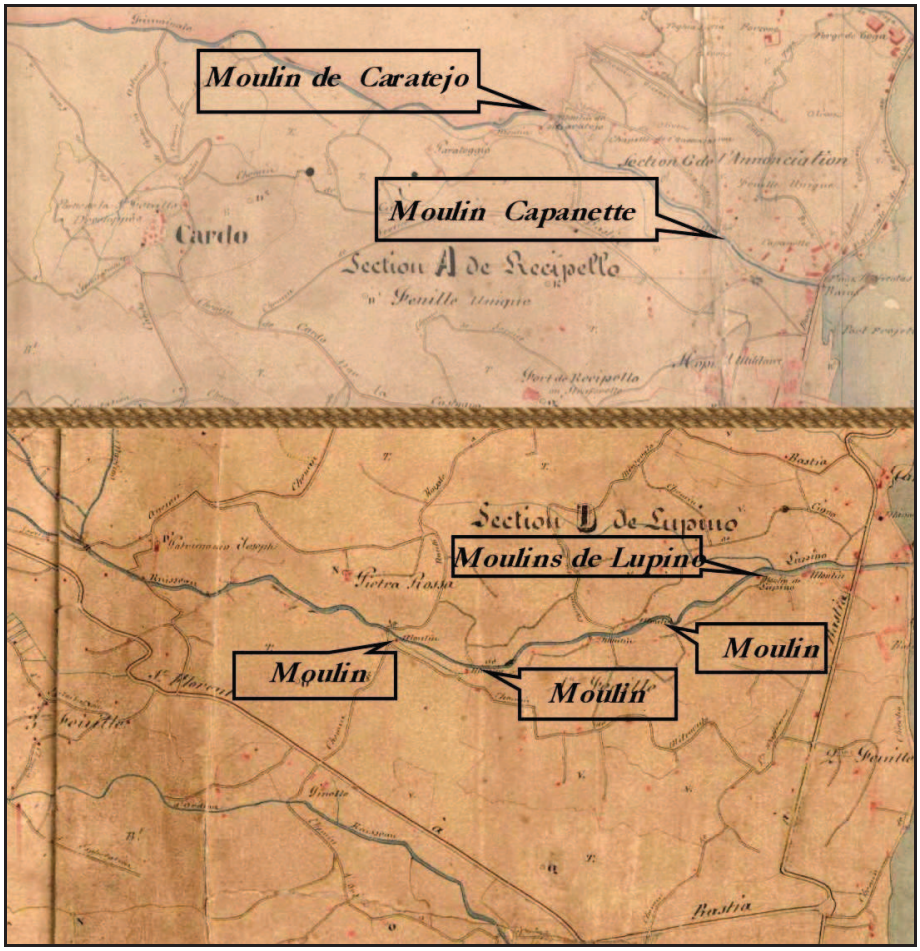


Tableau 175 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de San Martino di Lota et Brando. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
San Martino di Lota					
Ville di Pietrabugno *1576,77f, 1579b Verger 2 è*	*Fontana*	*1 pressoir M*	*19*	*Astima Dominique*	*18,00*
	Alzelo	*1 pressoir à huile*		*Casanova Antoine Sébastien*	*35,00*
	Casevecchie	*1 pressoir à huile M*	*118*	*Cristofini Juge au Tribunal 1ère I*	*210,00*
	Astima	*2 pressoirs M*		*Franceschi Jean Pierre*	*165,00*
	Astima	*1 pressoirs M*		*Mattei Jean François*	*135,00*
	Guaitella	*1 pressoir à huile M*		*Simoni Paul feu Pascal*	*90,00*
	Casevecchie	*1 pressoir à huile M*		*Vincenti Vincent Marie*	*210,00*
Brando					
Brando *971,72f, 974b, Verger 2 ème*	*Convento*	*1 pressoir*	*18*	*Angeli Henry Joseph Antoine*	
	Convento	*1 pressoir*	*17*	*Angeli Philippe*	*18,00*
	Mansoleo	*1 pressoir*		*Briganti Jérémie ; Briganti*	*12,00*

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Marmoraggio	*1 moulin*		*Decori Côme*	*240,00*
	Convento	*1 pressoir*		*Filippetti Marie Cécile*	*12,00*
	Convento	*1 pressoir*	*19*	*Filippetti Pierre Louis*	*12,00*
	Poretto	*1 pressoir M*	*36*	*Franceschetti hérit. à Vescovato*	*99,00*
	Campo Allajo	*1 pressoir*	*100*	*Galetti Anne*	*24,00*
	Castello	*1 moulin à huile*	*137*	*Giafferi Joseph*	*120,00*
	Pozzo	*1 pressoir M*	*44*	*Lota Joseph d'Ange François*	*55,50*
	Mausoléo	*1 pressoir M*	*54*	*Orazzi Anne Marie*	*13,50*
	Mausoléo	*1 pressoir*	*16*	*Sanguinetti Antoine*	*12,00*
	Poretto	*1 pressoir M*	*85*	*Valery Dominique feu Félix*	*99,00*
	Marmoraggio	*1 moulin ca 31*	*37*	*Zerbi (de) Frédéric*	*180,00*
Sisco *1424,25,26f, 1428b*	*Balba*	*1 pressoir à huile*	*15*	*Bartoccini Paul*	*30,00*
Verger 2 ème	*Filaschella*	*1 moulin*	*20*	**Damiani Ange Toussaint*	*7,20*
	Filaschella	*1 moulin*	*20*	** Damiani Dominique*	*7,20*
Figure 111 (3P281)	*Casella*	*1 moulin à huile*	*04*	*Gaspari Jean Etienne*	
	Bariggioni	*1 pressoir M*	*109*	*Lazarini Jacques Toussaint*	*24,00*
	Monacaja	*1 pressoir à huile M*	*166*	*Luiggi Joseph*	*24,00*
	Casabuccina	*1 pressoir à huile*	*47*	*Massei Dominique Louis*	
	Cipriaco	*1 moulin*	*49*	*Massei Jean Baptiste*	
	Assolaccio	*1 pressoir*	*21*	*Perfetti Toussaint*	*24,00*
	Molini	*1 moulin à huile*	*212*	*Pericefri Bonaventure*	*81,00*
	Crosciano	*1 moulin à huile*	*04*	*Pietri Noel feu Jean*	*24,00*
	Filaschella	*1 moulin*	*16*	** Raffucci Charles*	*24,00*
	Filaschella	*1 moulin*		** Raffucci Colombano*	*24,00*
	Filaschella	*1 moulin*		** Raffucci Dominique*	*24,00*
	Torezza	*1 pressoir à huile /99*		*Santoni Ange Toussaint*	*24,00*
	Monacaja	*1 pressoir M*	*06*	*Santoni François*	*144,00*
	Teghiaretta	*1 pressoir à huile M*		*Santoni Grace*	*84,00*
	Cipriaca	*1 moulin ca30*	*35*	*Tomasini Etiennette ép.Damiani*	*48,00*
Pietracorbara *1320,21f, 1323b*	*Selmicce*	*1 pressoir à huile M*		*Défendini Félix & Jean*	*114,00*
Verger 1 & 2 è	*Oreto*	*1 moulin*		*Domininci Jean Antoine*	*15,00*
	Pietronacce	*1 pressoir*		*Franceschi Jean, Pierre Paul*	*24,00*
	Pietronacce	*1 pressoir*		*Galletti Jean*	*24,00*
	Molino	*1 moulin*		*Guiliani Annonciade*	*30,00*
	Ponticello	*1 pressoir M*		*Lazarini Antoine*	*57,00*
	Orneto	*1 moulin à huile*		*Perrichi Jean Baptiste*	*24,00*
	Pietronacce	*1 moulin à huile*	*18*	*Simoni Barthélèmy & frères*	*24,00*

Le canton de Brando compte des unités de petite taille dans chaque commune avec parfois une unité hydraulique bénéficiant des petits cours d'eau.

Figure 124 : Moulins de Sisco canton de Brando (Plan 3P281 cad. 1861)

Tableau 176 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Luri, Rogliano et Nonza. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
Luri					
Barrettali *925,26,27f, 929b,Verger 2è*	*Casanova*	*1 pressoir à huile*	*01*	*Ambroselli Jean Toussaint*	*4,80*
	Mascaracce	*1 pressoir à huile*	*05*	*Giudicelli Constantin*	*6,00*
	Minerbio	*1 moulin à huile*		*Mattei Antoine de J-Philippe*	*40,00*
Figure 125 (3P030)	*Torra*	*1 pressoir*	*09*	*Mattei Antoine Mathieu*	*6,00*
	Conchiglio	*1 pressoir à huile*	*36*	*Mattei Dominique "Grillo"*	*18,00*
Cagnano *978,79,80,81f, 983b*	*Molino d'Adamo*	*1 moulin ca 39*	*25*	*Antonorsi Ange Augustin*	*60,00*
Verger 1er	*Savino*	*1 moulin ca 99*	*96*	*Biaggi Joseph Marie de Pierre*	*120,00*
	Terre Rosse	*1 pressoir*	*19*	*Catoni Pierre*	*45,00*
	Gilloni soprano	*1 pressoir M*	*13*	*Francioni Angèle Marie*	*22,50*
	Ghelloni soprano	*1 pressoir M*		** Francioni Antoine*	*52,50*
Luri *1181,82,83,84,86f, 1188b*	*L'Oliva*	*1 pressoir à huile*	*01*	*Tomei Dominique*	*180,00*
Verger 2 ème	*Suttano*	*1 pressoir à huile M*	*31*	*Tomei François*	*435,00*
	L'Oliva	*1 pressoir, moulin Fne*	*06*	*Vecchini Dominique feu*	
Meria *1197,98,99,1200f, 1201b*	*Piedi paese*	*1 pressoir*		*Antonetti Jean*	*36,00*
Verger 2 ème	*Serdolaccio*	*1 pressoir à huile*		*Calvani Jean Jacques*	*48,00*
	Aja	*1 pressoir à huile*		*Franceschi Dominique*	*36,00*

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Aja	*1 pressoir*		*Morazzani Antoine*	*36,00*
	Sardolaccio	*1 pressoir*		*Morazzini Paul*	*28,80*
	Poggiale	*1 pressoir*		*Poli Jean Joseph*	*31,20*
	Poggiale	*1 pressoir*		*Raffaelli François Marie*	*30,00*
Rogliano					
Centuri *1065,66f, 1067b*	*Lacorte*	*1 pressoir*	*40*	*Agostini François Marie*	*36,00*
	Fontana	*1 pressoir à huile M*	*95*	*Franceschi Antoine de François*	*45,00*
	Orchje	*1 pressoir*		*Palmieri Paul "Paulone"*	*24,00*
Ersa *1106,07,08,09f, 1110b*	*Gualdo*	*1 pressoir*	*40*	*Bonavita Ange François*	*6,00*
Verger 2 ème	*Moulins*	*1 moulin*		*Mattei Antoine*	
	Poggiolo	*1 pressoir*	*39*	*Mattei Joseph Antoine*	*36,00*
Rogliano *1394,95,96,97,98f, 1400b Verger 2 ème*	*Giogelli*	*1 moulin (ruine) ca 92*	*07*	**Begnini Antoine*	*7,20*
	Giogelli	*1 moulin idem*		**Begnini Damien frère*	*7,20*
	Magna soprano	*1 pressoir*		*Martini Joseph Marie:*	*18,00*
	Magna soprano	*1 pressoir*		*Martini Pierre de Philippe*	*36,00*
Nonza					
Canari *1016,17,18,19f, 1020b*	*Piazze*	*1 pressoir M*	*14*	*Alessandrini Vincent de Robert*	*798,00*
Verger 2 & 3 ème	*Vignale*	*1 pressoir*	*57*	*Baldassari Dominique de Pierre*	*34,00*
	Olmi	*1 pressoir M*		*Biaggini Antoine*	*24,00*
	Chine	*1 pressoir*	*08*	*Grégori Louis*	*6,00*
	Suarella	*1 pressoir*		*Marcantoni Horace*	*15,00*
	Marinca	*1 pressoir*	*34*	*Marcantoni Pierre Simon*	*36,00*
	Marinca	*1 pressoir*	*30*	*Mattei Achille*	*12,00*
	Orto gollo	*1 pressoir*		*Mattei Dominique*	*30,00*
	Sotto la pingula	*1 pressoir*		*Orsini Ours Paul*	*48,00*
	Olmi	*1 pressoir M*	*44*	*Paoli Joseph Marie de Marius*	*27,00*
	Olmi	*1 pressoir M*		*Paoli Joseph Marie de Franç. M*	*51,00*
	Chine	*1 pressoir*	*07*	*Rossi Charles*	*6,00*
	Vignale	*1 pressoir*	*41*	*Santini Antoine Joseph*	*24,00*
Nonza*1245f, 1246b*	*Carrujo di mezzo*	*1 pressoir*	*10*	*Angeli Claire*	*12,00*
Verger 2 ème	*Borgo vecchio*	*1 pressoir à huile M / 320*	*49*	*Mariani Pierre Avocat*	*180,00*
	Nonza	*1 pressoir M*	*81*	*Mattei Jean Marie*	*150,00*
Ogliastro*1254f, 1255b*	*Molino*	*1 moulin en ruine*	*44*	*Franceschi Antoine*	
Verger 2 ème	*Village*	*1 pressoir*	*130*	*Giorgetti François Marie*	
	Molino	*1 moulin*		*Preziosi Pierre*	
Olcani *1256f, 1257b*	*Lainosa*	*1 pressoir*	*60*	*Belzanti Vincent*	
Verger 1ère	*Casale*	*1 pressoir*	*33*	*Bianchi François de feu J-Etienn*	
	Lainosa	*1 pressoir*		*Fabrique de l'Eglise*	
Figure 126 (3P184) -1862	*Monte*	*1 moulin*	*240*	*Fornelli Louid & Denis*	

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Casale	*1 pressoir*	*10*	*Franceschi François Dominique*	
	Casale	*1 pressoir*	*04*	*Franceschi Jean Baptiste*	
	Parata	*1 moulin*	*13*	*Giorgetti Achille fils de Nécadè.*	
	Vora	*1 moulin*	*63*	*Giorgetti Gentile*	
	Lavatojo	*1 moulin*	*95*	*Giorgetti Simon Paul, Abbé*	
Olmeta di Capo Corso *1261,62f, 1263b Verger 2 ème*	*Negro*	*1 moulin ca122*	*113*	***Antonetti Achille*	*30,00*
	Ponte	*1 moulin ca75*	*30*	*Masini Antoine*	*54,00*
	Piazza	*1 pressoir*	*108*	*Natali Antoine Marie*	*21,60*
	Cariaccio	*1 pressoir*	*46*	** Pietri Jean*	
	Cariaccio	*1 pressoir*		** Pietri Paul-François consorts*	*21,60*
	Gadoni	*1 pressoir*		*Pietri Thérèse ép.Joseph Pietri*	*36,00*
	Negro	*1 moulin*		***Poggi Jean Dominique*	*10,80*
	Ciniggio	*1 moulin*		*Vecchioli Martin & Consort*	*72,00*

Figure 125 : Moulins de Barrettali canton de Luri (Plan 3P030 cad. 1860).

Les cantons de Rogliano et de Nonza comprennent peu de moyens de production d'huile de grande taille. On rencontre surtout les petits pressoirs à sang traitant les productions familiales.

Figure 126 : Moulins d'Olcani canton de Nonza (Plan 3P184 cad. 1862)

Tableau 177 : Etat des moulins et pressoirs, cantons de Borgo,Campitello et Campile. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
Borgo					
Biguglia *960f, 961b*	*Anton limonaja*	*1 moulin ca1545*	*107*	*S.A Distribution d'Eau*	*72,00*
	Anton limonaja	*1 moulin*		*Duquesnoy Léonie ép.Videau*	*48,00*
	Bevinco	*1 moulin*	*72*	*Galeazzani JB ;Gertrude*	*72,00*
	Mulinaccio	*1 moulin*	*37*	*Galeazzani JB ;Gertrude*	
	Molino di girone	*1 moulin*	*112*	*Lucciani Jules Pierre*	*108,00*
Borgo *966,67f, 968b Verger 3e*	*Village*	*1 pressoir M*	*42*	*Cecconi J Charles*	*90,00*
	Rasignani	*1 moulin*	*376*	*Giraud Jeanne*	*270,00*
	Village	*1 pressoir*	*212*	*Morati Dominique*	*54,00*
	Village	*1 pressoir M*	*121*	*Pancrazi Ange Toussaint*	*450,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Peretti François de Pascal*	*36,00*
	Village	*1 moulin*	*37*	*Santucci Alphonse*	*21,00*
Lucciana *1171,72f, 1173b, cl 1*	*Village*	*1 pressoir M /70*	*42*	*Bagnaminchi Auguste*	*180 ,00*
	Village	*1 pressoir à huile 57*		*Galletti Sébas-Giustiniani*	*36,00*
	Brancale	*1 pressoir M*	*49*	*Lota François*	*81,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*29*	*Mariotti Vincent*	*90,00*
Vignale *1571f, 1572b Verger 1 2*	*Figajola*	*1 moulin*	*42*	*Antoniotti J Simon*	

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Fontanella	*1 pressoir à huile*		*Belgodere Dominique*	*24,00*
	Cecchitello	*1 moulin*	*17*	*Girolami Bonaventure*	*72,00*
	Sta Croce	*1 pressoir à huile*	*58*	*Mariotti Paul Dominique*	*24 ,00*
	Village	*1 pressoir M /94*	*28*	*Cesari Ours Pascal*	
Campitello					
Bigorno *958f, 959b*	*Village*	*1 moulin*	*07*	*Bagnoli Jean Fidele*	*15,00*
Verger 72,8040h. sans détail.	*Suertello*	*1 moulin*	*03*	*Maestracci François*	*15,00*
Campitello *1011f, 1012b*	*Olmiccia*	*1 moulin*		*Bagnoli Antoine, vSantini*	*30,00*
	Olmiccia	*1 moulin*		*Bagnoli Dominique*	*30,00*
Figure 127 (3P055) 1874	*Olmiccia*	*1 moulin*		*Bagnoli Hyacinthe*	*37,50*
	Sumargine	*1 moulin*		*Campocasso Simon Jean*	
	Sumargine	*1 moulin*	*16*	*Ferreri Paul Félix*	*12,00*
	Lavatojo	*1 moulin*		*Fiorini Paul*	*19,80*
	Lavatojo	*1 moulin idem*	*11*	*Fiorini Paul*	*20,40*
Lento *1159,60f, 1161b*	*Cocagna*	*1 pressoir à huile*		*Caffarelli Roger*	*24,00*
Verger 92,8639 sans detail	*Lugo*	*1 moulin pressoir*		*Orsini Dominique*	*168,00*
	Chiosella	*1 moulin*	*35*	*Pilelli Ambroise*	*108,00*
Volpajola *1583,84f, 1585b*	*Valletran*	*1 moulin*		*Agostini Pierre Mathieu*	
Verger 1èr	*Franghio*	*1 pressoir à huile*		*Agostini Thomas*	*36,00*
	Sotto al Ponte	*1 moulin*	*30*	*Battestini Don Taddei*	
	Sotto al Ponte	*1 moulin*	*07*	*Battestini Paul Philippe*	*54,00*
	Sotto al Ponte	*1 moulin à huile*	*04*	*Bonetti François*	*20,25*
	Chiosella alfrentojo	*1pressoir à huile*	*250*	*Cacciaguerra Ange Félix*	*36,00*
	Stancarello	*1 moulin à huile*	*170*	*Orsini Eugène César*	*90,00*
	Sotto al Ponte	*1 moulin*	*08*	*Orsini Michel*	*18,00*
Campile					
Campile *1007,08f, 1010b*	*Vergagliese*	*1 pressoir à huile*	*135*	*Antoniotti P.André & Sœ*	*48,00*
Verger 1 & 2e	*Prunete*	*1 pressoir à huile*	*24*	*Battestini Joseph Antoine*	*24,00*
	Campile	*1 pressoir à huile*	*42*	*Gavini Député à l'Ass. Lég*	*60,00*
	Campile	*1 pressoir*	*112*	*Mariotti Jules César*	*60,00*
	Pietrichiccio	*1 pressoir à huile*	*39*	*Mariotti Pierre Philippi*	*60,00*
	Fontana	*1 pressoir à huile*	*76*	*Pasqualini Jean Erasme*	*60,00*
	Prunete	*1 pressoir à huile*		*Pasqualini Pierre Théodo.*	*24,00*
	Nebbione	*1 pressoir M /225*		*Vecchioni Laurent Paul*	*60,00*
Crocicchia *1098f, 1100b*	*Molino Novo*	*1 pressoir à huile*	*67*	*Acquatella Charles Vinc.*	*186,00*
Verger 1 & 2e	*Mol. Casallegro*	*1 moulin*		*Bonavita Joseph Mathieu*	*36,50*
	Casamile	*1 pressoir à huile*	*43*	*Bonavita Joseph Mathieu*	
	Mol. aCasa felge	*1 moulin farine*	*07*	*Graziani Ange François*	*18,00*
Monte *1212,13,14,15f, 1217b Verger 2ème*	*Fontana sottana*	*1 pressoir à manège*	*34*	*Franceschi François Antoine*	*42,00*
	Verriera	*1 moulin à huile ca485*	*401*	*Gavini Denys, Député*	*36,00*
	Rougo	*1 moulin*	*35*	*Graziani Lucien*	*30,00*
	Fontana sottana	*1 pressoir à manège*	*11*	*Luccantoni Marie Fçoise*	*18,00*
	Sotta la Chiesa	*1 pressoir*	*45*	*Pasqualini Charles Paul*	*60,00*
	Carogna	*1 pressoir à manège*	*72*	*Poletti Marie A veuve*	*225,00*
	Village	*1 moulin*		*Santucci Etienne*	*120,00*
Olmo *1269f, 1271b*	*Village*	*1 pressoir*	*44*	*Leandri Jean Baptiste*	*21,60*
	Castagnolo	*1 pressoir*	*137*	*Pasqualini Ange Pierre*	*48,00*

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Village	*1 pressoir*	*82*	*Vallicioni Joseph & frères*	*54,00*
***Ortiporio** 1277,78f, 1279b*	*Pertinacce*	*1 pressoir à huile*	*87*	*Agostini François*	*36,00*
Verger 1er & 2	*Cavounta*	*1 moulin*		*Mariotti Marie Joséphine*	*75,00*
	Piazze	*1 pressoir à huile*	*23*	*Piacentini Simon François*	*26,25*
***Penta Acquatella** 1289f, 90b*	*Chione*	*1 moulin*	*18*	*Cristofini Mathieu*	
	Aggiungenti	*1 moulin à huile ca 107*	*205*	*Mattei Jean*	*274,50*
***Prunelli di Casacconi** 375,76f,*	*Village*	*1 pressoir M*		*Agostini François M. fils*	*36,00*
1377b Verger 1er & 2e	*Village*	*1 pressoir M*		*Agostini "*	*105,00*
	Acquatella	*1 moulin*	*19*	*Agostini FM "Magnano"*	*24,00*
	Acquatella	*1 moulin*	*20*	*Filippi Ange d'Augustin*	*24,00*
	Rotondo	*1 pressoir M*		*Filippi Félix*	*10,50*
	Village	*1 pressoir M*		*Mariotti F-Marie feu Jean*	*72,00*
	Poggiale	*1 pressoir M*	*50*	*Rosaguti M-Pierre Ma.*	*303,75*
	Pozzolongo	*1 moulin*		*Tognini Jean de Pierre*	*24,00*

Les cantons de Borgo, Campitello et Campile comptent plusieurs unités de production, mais le plus grand nombre se situe dans le canton de Campile ; par exemple, 1 moulin hydraulique de grande taille (401 m2), sur le territoire de Monte, appartient à Denys Gavini de Campile.

Figure 127: Moulins de Campitello chef lieu du canton (Plan 3P055 cad. 1850)

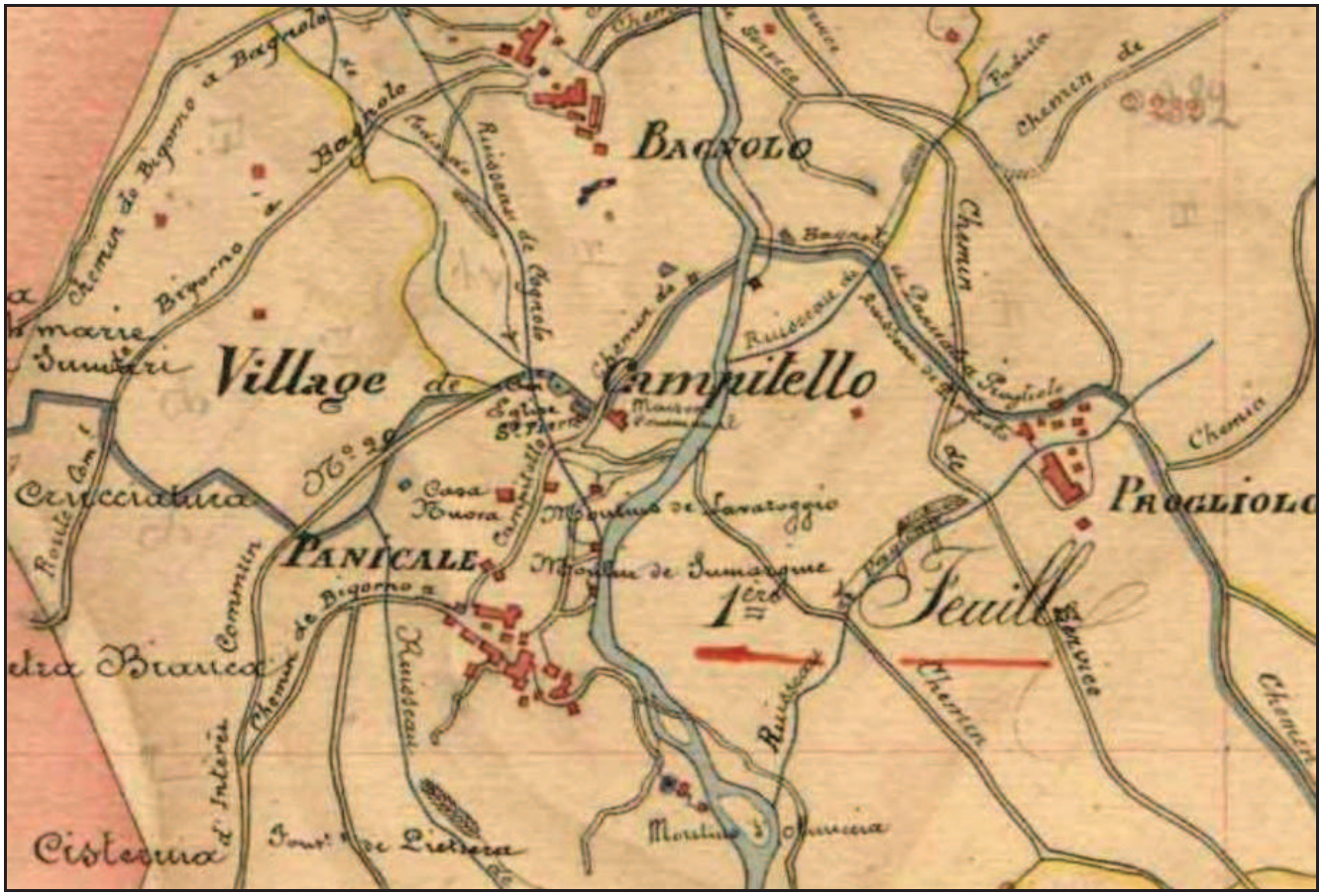
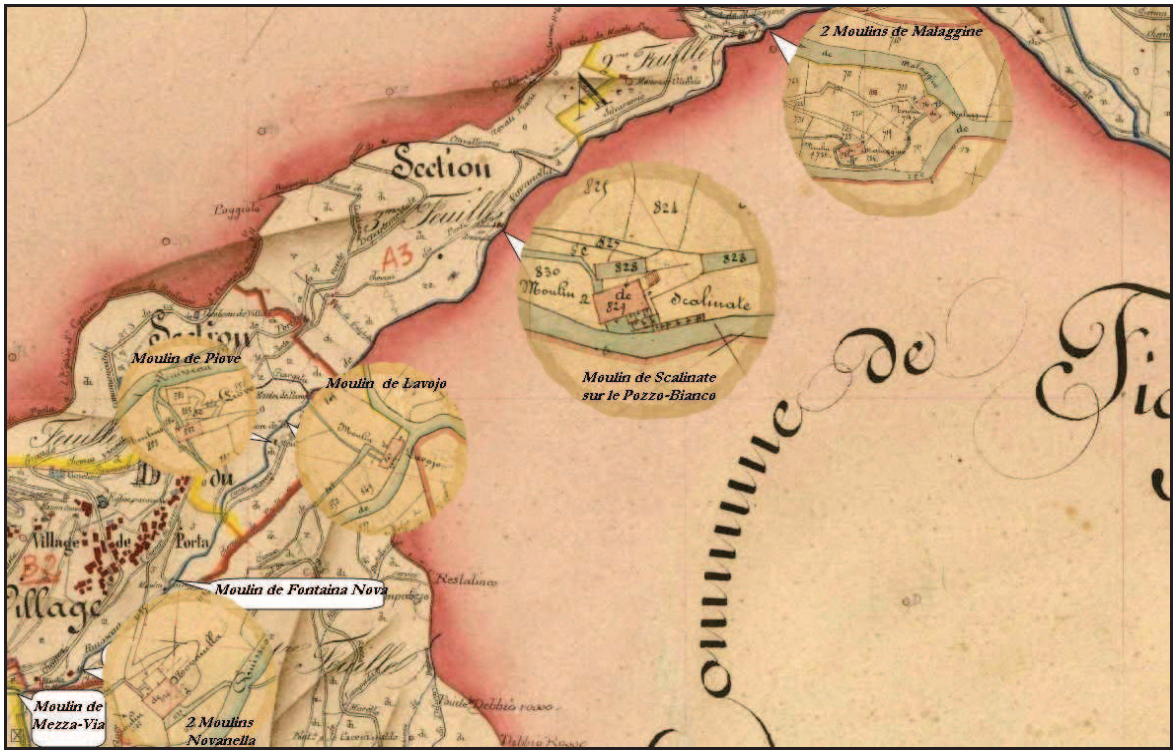


Tableau 178 : Etat des moulins et pressoirs, cantons de La Porta et Vescovato. (A.D.H.C.,série 3P, 1911).

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
La Porta					
Casalta *1034f, 1035b*	*Village*	*1 pressoir à huile*	*50*	*Casalta Charles*	
Vergers 1ère, 2ème & 3ème	*Village*	*1 pressoir*		*Chipponi Ange Antoine*	*63,75*
	Porci	*1 moulin à huile*	*90*	*Giovaluchi Raph.née Poli*	*72,00*
Croce *1095f, 1096b*	*Aghicenghienti*	*1 moulin*	*17*	*Battesti J-Baptiste*	
Verger 1ère	*Sorbello*	*1 pressoir M /52*		*Castellani Joseph Louis*	
Ficaja *1121f, 1123b*	*Molinello*	*1 moulin M*	*46*	*Andréani Jean Félix ép.Anaïs*	*154,50*
Verger 3ème	*Molinello*	*1 moulin M*	*12**	*Vespirini Napoléon (B470)*	*12,00*
	Molinello	*1 moulin M idem*	*12**	*Vinciguerra P. Vincent (B470)*	*12,00*
La Porta *1370f, 1372b*	*Scalinate*	*1 moulin à huile*	*265*	*Giraud Jeanne_Raffaelli Joseph*	*120,00*
Verger 2ème	*Scalinate*	*1 pressoir à huile*	*A735*	*Guidici Elisabeth-Sarti JB*	
Figure 128 (3P246) 1876	*Mezza-Via*	*1 moulin à huile b1161*	*32*	*Sébastiani Etienne*	*67,50*
	Mezza-Via	*1 moulin b1161*	*09*	*Vittini Nonce*	*18,45*
	Mezza-Via	*1 moulin à huile b1161*	*03*	*Vittini Pierre*	*9,00*
	Novella	*1 moulin (C1057) c86*	*23*	*Sébastiani Horace*	*101,25*
	Novanella	*1 moulin*	*283*	*Vittini Albert "Rentier à Paris*	*261,00*
Piano *1303f, 1304b*	*Foce*	*Moulin & pressoir*	*64*	*Domestici Dque fils d'Augustin*	*180,00*
Verger 1ère & 2ème	*Village*	*1 pressoir*	*14*	*Giafferi Charles Xavier*	*45,00*
	Campo Mellitola	*1 Moulin à huile*	*39*	*Santi Georges : 531*	*72,00*
	Campo Mellitola	*1 Moulin & scierie*	*69*	*Santi Georges : 532*	*198,00*
	Campo Mellitola	*1 Moulin c.com. /141*	*59*	*Santi Georges :537*	
Poggio Marinaccio *1539f, 1540b*	*Cavoni*	*1 moulin*	*14**	*Casabianca Antoine André*	
Verger 1ère	*Codoli*	*1 moulin à huile*	*25*	*Guglielmi Jourdan*	
Pruno *1382f, 1384b Verger 2ème*	*Village*	*1 pressoir à huile*	*95*	*Pietri Lucca Maria*	*78,00*
Quercitello *1385f*	*Mazzola*	*1 pressoir*	*19*	*Lefèvre Marin*	
Verger 1 ère	*Village*	*1 moulin M*	*109*	*Lefèvre Marin*	
Vescovato			*Limperani Joseph Antoine* ***"Consul Français"***		
Castellare di Casinca *1045f, 1046b*	*Tonone*	*1 moulin*	*334*	*Corsi de Patric Sénateur à Bastia*	
Chataigniers & Oliviers en Cat.3	*Vignali*	*1 moulin*	*215*	*Giovalucchi Augustin*	
	Piovannaccio	*1 moulin*	*403*	*Santi Placide*	
Loreto di Casinca *1165f, 1167b, Oliviers 1 &2*	*Poggio*	*1 pressoir M /307*		*Antomarchi Clémentine*	*186,00*
	Poggio	*1 pressoir M*	*idem*	*Gavini Hyacinte JPierre*	*228,00*
	Ombria	*1 moulin*	*75*	*Luiggi Don Louis & Frères*	*90,00*
	Ombria	*1 moulin*		*Paccini Jean Baptiste*	*72,00*
	Vizzone	*1 moulin ca 71*	*13*	*Pasqualini François*	*21,60*
	Vizzone	*1 moulin*	*13*	*Rebuffi Félix*	*6,00*

Cantons - Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Ste Croix	*1 moulin*		*Saliceti Vincent*	*135,00*
	Loreto	*1 moulin à Huile*	*297*	*Suzzarini J Charles fres &Sœurs*	*51,00*
***Penta di Casinca** 1291,92f, 1293b, Verger 1er*	*Ferriera*	*1 pressoir à huile*	*61*	*Vincenti J A Adm.Cochinchine*	*72,00*
	Moulin neuf	*1 moulin à huile Ais. 457*		*Vittini Pierre Marie*	*330,00*
***Porri** 1368f, 1369b Verger 2ème*	*Oreli*	*1 moulin*	*36*	*Antomarchi Dque de Philippe*	*100,00*
	Panicale	*1 pressoir à huile*		*Pompei Vinc, Colonna Santini*	*36,00*
	Bianchilaccio	*1 maison à huile*			*61,80*
***Sorbo Ocagnano** 1432,33f, 1434b, Verger 2ème*	*Sorbo*	*1 pressoir*	*18*	*Donsimoni Marie veuve de Pierre*	
***Venzolasca** 1560,61f, 1562b*	*Costanile*	*1 moulin à huile*	*198*	*Antonetti Charles*	*300,00*
Vergers 1ere & 2ème	*Campo*	*1 pressoir M /376*		*Calendini Paul Pierre*	*141,00*
	Le jardin	*1 pressoir*		*de Casabianca XPrésid.Chambre*	*48,00*
	Les moulins	*1 moulin*	*140*	*Corsi Virginie veuve*	*360,00*
	Becannighia	*1 moulin*	*63*	*Rinaldi Antoine Charles*	*239,00*
***Vescovato** 1565,66f, 1567b*	*La Pimba*	*1 moulin*	*62*	*Buttafoco Anne de Louis*	
Verger 3ème	*Village*	*1 pressoir*	*41*	*de Casabianca Ur "Chanoinesse"*	*96,00*
	Ferrera	*1 moulin à huile*	*277*	*Filippini L ép. Abbatucci_Torre*	*58,50*
Figure 129 (3P346) 1847	*Ferrera*	*1 moulin*	*60*	*Filippini L ép. Abbatucci_Torre*	*89,25*

Figure 128 : Moulins de La Porta chef lieu du canton (Plan 3P246 cad.1877)



Le canton de la Porta au cœur de la Castagniccia comprend de nombreuses petites unités de production.

Figure 129 : Moulins de Vescovato chef lieu du Canton (Plan 3P346 cad. 1847)

Le canton de Vescovato connaît quelques unités hydrauliques de taille importante, notamment sur les territoires de Penta di Casinca, Vescovato et Venzolasca.

Tableau 179 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Pero Casevecchie, San Nicolao et Cervione. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. de Bastia					
Pero Casevecchie					
	Ponte	*1 pressoir M /50*	*10*	*Mariotti Marianne*	
	Village	*1 pressoir M*	*35*	*Orlanducci Paul Marie*	*78,75*
	Macenajo	*1 moulin*	*183*	*Saliceti Paul Félix*	*162,00*
***Pero Casevecchie** 1297f,1299b*	*Isola*	*1 moulin ca.40*	*14*	*Angelini Louis Clément*	*96,00*
Verger 2ème	*Isola*	*1 moulin ca.64*	*45*	*Angelini Louis Clément*	
	Isola	*1 moulin*	*11*	*Angelini Louis Clément*	
	Pero	*1 pressoir à huile M /90*		*Battaglini Pierre*	*48,00*
	Isola	*1 moulin*	*07*	*Corsi Jean Toussaint*	*36,00*
	Pero	*1 pressoir à huile*	*75*	*Corsi Philippe*	*48,00*
	Pero	*1 pressoir à huile M / 114*		*Emmanuelli Ernest*	*48,00*
	Pero	*1 pressoir à huile*	*48*	*Muglioni Ours François*	*48,00*
	Pero	*1 pressoir à huile M / 114*		*Petronelli Elise*	*46,50*

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
***Poggio Mezzana** 1361,62f,63b*	*Village*	*1 pressoir à huile M /143*	*77*	*Albertini Antoine Noble*	*45,00*
Olivets, Indéfinissables	*Noceto*	*1 moulin*		*Canale Jérome*	*138,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Capazza François*	*18,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*68*	*Fieschi Ange Félix*	*36,00*
	Pianella	*1 pressoir à huile M*		*Giocondi Charles*	*13,50*
	Pianella	*1 pressoir à huile M*		*Giocondi Placide*	
	Village	*1 pressoir à huile M*	*115*	*Giorgi Pierre épouse Franceschi*	
	Renoso	*1 pressoir à huile*		*Marcanti Ignace*	
	Village	*1 pressoir à huile*	*38*	*Mezzana Jean Félix*	*36,00*
	Renoso	*1 pressoir à huile*	*68*	*Simoni Antoine & Catherine*	
	Renoso	*1 pressoir à huile*		*Trojani Dominique François*	
***Taglio Isolaccio** 1512,13f, 14b*	*Grattino-Fontana*	*1 pressoir à huile /125*		*Albertini Jacques de Pierre*	*54,00*
Verger 2ème	*Village*	*1 pressoir à huile M /229*		*Bertozzi Jean*	*42,00*
	Moline al Due	*1 moulin*	*16*	*Filippi Jean & Rossini Philippe*	*24,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*25*	*Guglielmi Luc*	*14,40*
	Village	*1 pressoir à huile M /165*		*Innocenzi Pierre Jean*	
	Straccia Piraccia	*1 pressoir M*		*Marchetti Antoine*	*135,00*
	Isolaccio	*1 pressoir à huile M /482*		*Mattei Séb. Luc &Alex.*	*511,00*
	Taglio	*1 pressoir*	*26*	*Raffali Simon*	*54,00*
***Talasani** 1515,16f, 1517b*	*Village*	*1 Réserve à huile*	*115*	*Corsi (de) Patrice*	*30,00*
Verger Non défini	*Village*	*1 pressoir à huile*	*44*	*Guasco Xavièrenée Cecconi*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile M*	*09*	*Guerrini François André*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Innocenzi Pierre Baptiste*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile c183*		*Innocenzi Pierre Baptiste*	*36,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Marchi Pierre*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Mari Jean Charles frères*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Mari Luc Antoine*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Morachini Ange François*	*18,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Moretti Ange François*	*7,20*
	Village	*1 pressoir à huile M /42*	*10*	*Orsini Vincen,fem. Corsi*	*36,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Pierri Ange Mathieu*	*18,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Poli-Marchetti Côme mari*	*14,40*
***Velone Orneto** 1548f, 1550b*	*Village*	*1 pressoir à huile*	*34*	*Nicolini Jacques de Paul Marie*	
Verger 2ème	*Carbonuccia*	*1 pressoir à huile*	*53*	*Paoli Angèle Baptistine*	
	Village	*1 pressoir à huile*	*56*	*Simoni A Grimoud Vve Fieschi*	
San Nicolao					
***San Nicolao** 1495,96f, 1497b*	*Buccatojo*	*1 moulin*		*Battisti François*	*30,00*
Verger 4ème	*Castellane*	*1 pressoir à huile*		*Pierantoni Don Félix*	*36,00*
***Santa Lucia di Moriani** 1479,80f, 1481b*	*Coccola*	*1 pressoir à huile*	*22*	*Battesti Lucien*	*18,00*
	Coccola	*1 pressoir à huile*	*06*	*Bonaldi Emile*	*9,00*
	Petrignani	*1 pressoir*	*320*	*Bonaldi Jacques*	*36,00*
***Santa Maria Poggio** 1486f,88b*	*Poggio*	*1 pressoir*	*50*	*Grimaldi J-Luc Colonel G*	*18,00*

Cantons - Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classes des oliviers/ récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin c :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu du Bâti en Frs*
Verger 4ème	*Poggio*	*1 pressoir*	*25*	*Lusinchi Paul Dominique*	*18,00*
	Santa Maria	*1 moulin*	*496*	*Marchetti Antoine Louis*	*300,00*
	Acqua Calda	*1 moulin*	*140*	*Marchetti Antoine Louis*	
	Santa Maria	*1 pressoir à huile*	*45*	*Martini Ignace Joseph*	*36,00*
	Santa Maria	*1 pressoir M*	*10*	*Orsini Jean*	*36,00*
	Poggio	*1 pressoir M*	*34*	*Petriconi (De) J-Laurent*	*36,00*
	Poggio	*1 pressoir à huile*		*Poggi Jules Mathieu, frères*	*36,00*
	Poggio	*1 pressoir à huile M*	*75**	*Poggi Marius Joseph*	*36,00*
	Poggio	*1 pressoir à huile*	*75**	*Poggi Sébastien*	*36,00*
	Poggio	*1 pressoir*		*Risterucci Antone François*	*18,00*
Cervione					
***Cervione** 1068,69f, 1070b*	*Piojanaccio*	*1 pressoir à huile*		*Gregory (le Comte) Sébastien"Banquier"*	*36,00*
Verger 2ème	*Acqualino*	*1 pressoir à huile*		*Peretti Domque J, Horace*	*72,00*
	Pentone	*1 pressoir M*		*Zédet Frédéric*	*18,00*
***San Giuliano** 1470,71f, 1472b*	*Caseta*	*1 pressoir M /245*	*133*	*Favalelli Charles André "SG de la Seine"*	*13,50*
Verger 3è	*Careggia*	*1 pressoir M*	*155*	*Ferrali Pierre Félix*	
	San Miele	*1 moulin*	*134*	*Santolini Mad.feu Simon Pierre*	*58,50*
Sant' Andrea di Cotone	*Casteluccio*	*1 pressoir*	*17*	*Alessandri Jacq. Philippe*	*1,20*
1449,50f, 1451b , Verger 1èr	*Village*	*1 pressoir*	*22*	*Alessandri J-François*	*3,00*
	Village	*1 pressoir*	*16*	*Alessandri Simon Fçois*	*1,80*
	Mouline	*1 moulin*	*15*	*Micheli Antoine Louis*	*48,00*
	Mouline	*1 moulin*	*15*	*Micheli Charles Louis*	*48,00*
	Cotone	*1 pressoir*		*Seribani Romain*	*36,00*
***Valle di Campoloro** 1539f,*	*Sta Cristina*	*1 moulin*	*320*	*Acchilli Dominique fille*	*108,00*
1540b Verger 2ème	*Mucchieto*	*1 pressoir*	*22**	*Blasi Xavier*	*36,00*
	Mucchieto	*1 pressoir (idem)*	*22**	*Bonacorsi J-Charles*	*36,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*14*	*Folacci Laurent*	*18,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Frediani Don Félix*	*18,00*
	Village	*1 pressoir à huile*		*Ciovacchini Antoine Sœurs*	*18,00*
	Casellacio	*1 pressoir à huile M*	*165*	*Testori Jean*	*66,00*
	Dindo	*1 pressoir*	*28*	*Agostini Ange Toussaint*	

Les territoires des cantons de San Nicolao, Cervione et Pero Casevecchie connaissent essentiellement de petites unités de production familiales avec parfois comme à Talasani une très grande indivision. Ce sont essentiellement des moulins à sang sis dans les habitations de particuliers.
On note une corrélation nette entre propriétaires de surfaces oléicoles et détenteurs des unités de transformation.

L'arrondissement de Corté
Etat des moulins et pressoirs à huile (propriétaires, emplacements etc…), pour les communes de l'arrondissement de Corté au début du XX^{e}siècle (A.D.H.C., cadastre série 3P, 1911).

Tableau 180 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Corté chef lieu de l' arrondissement. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. Corté					
Corté					
Corté *1084,85,86f, 1090bNC*	*Bragna*	*sol de Moulin ca.800*	*36*	*Albertini Don Philippe &Mignucci J-Fran*	
Verger 2ème	*Querceto*	*sol de moulin ca.215*	*170*	*Communal*	
	Bagna	*sol de moulin*	*30*	*Corteggiani François*	
	Restonica	*sol de moulin ca.25*	*45*	*Cristiani Antoine*	
	Restonica	*sol de moulin*	*61*	*Cristiani Charles*	
	Ponte Vecchio	*sol de moulin ca.39*	*91*	*Ferracci Joseph Antd'Ange Louis*	
	Bagna	*sol de moulin ca.212*	*160*	*Filippi Simon*	
	Purette	*sol de moulin ca.206*	*42*	*Maestracci Marcel*	
	St Antoine	*sol de moulin ca.129*	*23*	*Mattei Don Santo*	
	Balini	*sol de moulin ca.217*	*148*	*Poggi gendre de Tedeschi*	
	Ponte Vecchio	*sol de moulin ca.312*	*37*	*Pulicani Barthélèmy*	
	St Antoine	*sol de moulin ca.836*	*285*	*Pulicani Barthélèmy*	
	Restonica	*sol de moulin ca.418*	*69*	*Vanucci André*	

Tableau 181 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Pietra di Verde et Moïta. (A.D.H.C.,série 3P,1911).

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. Corté					
Pietra di Verde					
Campi *1005f, 1006b*	*Camperso*	*sol de pressoir M*	*48*	*Casanova Macaire*	
	Rapatelle	*sol de pressoir M*	*440*	*Donigrazi Ange Joseph*	
	Migliari	*sol de pressoir M*	*06*	*Franceschi César*	
	Camperso	*sol de pressoir M*	*22*	*Gaffajoli Marie & Hélène*	
	Pietra	*sol de moulin*	*05*	*Giocanti Philippe*	
	Camperso	*sol de pressoir M*	*280*	*Martini Joseph*	
	Usciono	*sol de pressoir M*	*391*	*Monti Ph. Maire de linguizzetta*	
	Miglian	*sol de pressoir M*	*35*	*Morandini Ferdinand*	
	Rappatelle	*sol de pressoir M*	*33*	*Poli Auguste & frères*	
	Orsecchiolo	*sol de pressoir M*	*50*	*Soton Pierre*	
	Moïtenchi	*sol de pressoir Bt Ru*	*40*	*Valentini Pantaléoni*	
Canale di Verde *103f, 1015b*	*Poggiolaccio*	*1 pressoir*	*12*	*Battaglini & Peraggi Joseph*	
Verger 1ère	*Pastricciola*	*1 pressoir M*	*05*	*Campana Charles Philippe*	
	Canale	*1 pressoir M*	*29*	*Canale Hyppolite*	
	Pastricciola	*1 pressoir M*	*26*	*Casabianca Jules Augustin*	
	Lene	*1 moulin*	*38*	*Casalta Don Xavier*	
	Caprieno	*1 pressoir*	*08*	*Crovetti Jean*	
	Pirrudo	*1 pressoir M*	*44*	*Sabatorsi Antoine*	

Ar. Cantons & Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Chiatra *1072,73f, 1074b*	*Bogli*	*sol de pressoir Bt Ru*	*23*	*Angeledei Antoine Louis*	
Verger 2è	*Fiumicello*	*sol de moulin*	*42*	*Luccioni Angélique*	
	Ficarete	*sol de moulin*	*130*	*Luccioni Jean François*	
	Speloncaccia	*sol de pressoir Bt Ru*	*55*	*Massoni Jean François*	
Linguizetta *1162,63f, 1164b*	*Paese*	*1 pressoir à huile*	*47**	*Lanfranchi Joseph François*	*10,20*
Verger 2ème	*Paese*	*1 pressoir à huile*	*48**	*Raffini Jean Pierre de Dque*	*10,80*
	Monte	*1 pressoir*	*24*	*Sacripanti Napoléon*	*36,00*
	Trafiello	*1 moulin*	*46*	*Santini Charles François*	*31,80*
	Molino	*1 moulin*	*25*	*Stefani Ariel*	*9,00*
	Molino	*1 moulin*	*28*	*Straboni Charles Paul*	*36,00*
Pietra di Verde *1327f, 1329b*	*Molino Bianco*	*sol de moulin*	*82*	*Nicolaï Antoine*	
	Piano	*sol de pressoir à huile*	*112*	*Savignoni Joseph Antoine*	
	Albellajo	*sol de moulin*	*22*	*Savignoni François*	
Tox *1527f, 1529b Verger 2ème*	*Village*	*1 pressoir à huile*	*45*	*Calendini Charles Jean*	*48,00*
	Molino Bianco	*1 moulin*	*70*	*Calendini Dominique*	*168,00*
	Molino Bianco	*1 pressoir à huile*	*32*	*Calendini J-Baptiste veuve Filippi*	*12,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*32*	*Calendini Noël Xavier*	*19,20*
	Village	*1 moulin ca.54*	*10*	*Calendini Pierre Mathieu*	*25,20*
	Village	*1 pressoir*		*Durizzi J-Laurent*	*12,00*
	Orticelli	*1 pressoir à huile*		*Martinetti J-Laurent*	*27,00*
	Pentone Scanato	*1 moulin ca.33*	*18*	*Calendini Jean Etienne*	
	Casanova	*1 Réservoir à huile*	*32*	*Calendini Clément*	
	Margine	*1 pressoir*	*42*	*Calendini Clément*	
	Pentone Scanato	*1 pressoir à huile*	*24*	*Calendini Jean Charles*	
Moïta					
Aléria *901f, 902b Verger 2ème*	*Cabocasale*	*1 moulin M*	*110*	*Luisi Joseph Marie*	*240,00*
Matra *1191f, 1192b Verger 2ème*	*Casabianca*	*1 moulin*	*269*	*Clémenti Louis*	
	Molino Soprano	*1 moulin*	*31*	*Franceschi François Marie*	
	Bravone	*1 moulin*	*23*	*Marchetti Ours Marie & Pacchioni Don Pierre*	
Moïta *1202f, 1204b Verger 2ème*	*Village*	*1 pressoir M*		*Filippi Michel Ange*	*150,00*
	Mulinu	*1 moulin*		*Giucanti Sauveur*	*18,00*
	Mulinu	*1 moulin*	*15*	*Pantalacci Bordizio*	*38,00*
Tallone *1518f, 1520b Verger 2ème*	*Village*	*1 pressoir à huile*	*53*	*Beramonti Philippe François*	*30,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*19*	*Guelfucci Jules Brando*	*36,00*
	Muchieto	*1 moulin*		*Lepidi Jean Baptist -Ange Louis*	*180,00*
	Leccia	*1 pressoir à huile M*	*37*	*Renucci Antoine Padoue d'Ours*	*42,00*
Zalana *1586,87f, 88b Verger1èr*	*Casuccia*	*1 pressoir à huile M*	*175*	*Abraini Pierre*	
	Ajale	*1 pressoir à huile M*	*192*	*Antonbrandi François Paul*	
	Sarco	*1 moulin*		*Casanova Jean Fleur*	
	Bravone	*1 moulin*	*14*	*Cervi ou Cerbio Ours André*	

Ces territoires oléicoles modestes comptent, à la veille de la première guerre mondiale, essentiellement des unités de production d'huile mues par la force animale. Les surfaces sont de très petite taille, par exemple Tallone : 19 m2 pour un pressoir à huile.

Tableau 182 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Piedicorte di Caggio. (A.D.H.C.,série 3P, 1911).

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. Corté					
Piedicorte di Gaggio					
Altiani *905f, 907b Verger 1ère*	*Lutriani*	*1 moulin*		*Campana Antoine de Charles*	*12,60*
	Lutriani	*1 moulin*		*Lucciani Elisabeth veuve Santini*	*12,60*
	Lutriani	*1 moulin*		*Lucciani Jean Paul*	*5,40*
	Campi di Fiori	*1 pressoir à huile*	*40*	*Lucciani Simon & Michel*	*30,00*
	Village	*1 pressoir M*		*Paoli Joseph Antoine*	*18,75*
	Terrajo	*1 pressoir à huile*		*Paoli Thomas, desservant*	*36,00*
Erbajolo *1101f, 1103b Verger 2ème*				*Ottaviani Jacques François*	
Focicchia *1124f, 1125b Verger 2ème*	*Spundone*	*1 moulin ca 46*	*09*	*Alessandri D., Ottaviani P-M*	*27,00*
	Focicchia	*1 pressoir à huile*	*21*	*Anfrei Jacques Jean*	*15,00*
	Campo Longo	*1 moulin*		*Paoli Dque, Irigosini Antoinette*	*60,00*
	Focicchia	*1 pressoir à huile M*	*09*	*Pizzini François Paul*	
	Catarello	*1 pressoir à huile M*	*53*	*Simoni Joseph Antoine*	*18,00*
Giuncaggio *1144f, 1145b*	*Village*	*1 pressoir à huile*	*159*	*Giorgi Louis feu Geoges*	*36,00*
	Chioso Rosso	*1 pressoir à huile M*	*21*	*Terramorsi The veuve de Philippe*	*51,00*
	Village	*1 pressoir à huile*	*126*	*Sabini Félix Antoine*	*36,00*
Pancheraccia *1283f, 1284bVerger3è*	*Village*	*1 pressoir M /203*		*Angeli Octavien*	*225,00*
	Village	*1 pressoir M /89*		*Casanova Michel*	*48,00*
	Pian del Molino	*1 moulin*	*30*	*Franceschi Jean Etienne & J-A*	*54,00*
	Village	*1 pressoir à huile M/252*	*16*	*Franceschi Joseph Antoine*	*270,00*
	San Pietro	*1 pressoir à huile M*		*Risterucci Simon*	*225,00*
	Village	*1 pressoir à huile M /450*		*Sabini Don Paul de feu Orge*	*225,00*
Piedicorte *1309f, 11311b Verger 3è*	*Cherchemine*	*1 pressoir*	*06*	*Arrighi Antoine Martin*	
	Erbajolo	*1 pressoir*	*10*	*Arrighi Ours Paul d'Ange Pierre*	
	Bugliermaccie	*1 pressoir*	*03*	*Damiani Michel*	
	Pinzutaja	*1 pressoir M*	*43*	*Luccioni Antoine de Dominique*	
	Valle alle Suare	*1 pressoir*	*01*	*Rossi Laurent*	
				Mariani J-Baptiste	
				Massiani André	
				Campana Louis	
				Casanova Pierre François	
Pièтra Serena *1330f, 1331b*	*Tofuglioni*	*1 moulin ca 68*	*04*	*Antoniotti Napoléon César*	
Verger 1èr	*Pietraserena*	*2 pressoirs*	*08 &18*	*Antoniotti Pauline_Mattei Hya.*	
	Tofuglioni	*1 moulin ca 135*	*07*	*Orsini Charles Louis*	
	Pietraserena	*Maison*	*92*	*Casanova François*	

Le constat est identique pour le canton de Piedicorte di Gaggio.

Tableau 183 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Prunelli di Fiumorbo, Ghisoni, Vezzani, Sermano, Venaco et Calaccucia. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. Corté					
Prunelli di Fiumorbo					
Serra di Fiumorbo *1418,19f,20b, 2 ème*	*Ornaso*	*1 pressoir M /28*	*20*	*Calendini Venenzio*	*60,00*
	Casavecchio	** 1 moulin ca 402*	*48*	*Martinetti Don Paul*	*60,00*
	Biascino	*1 moulin*		*Martinetti Joseph Louis*	*36,00*
	Ornaso	*1 pressoir à huile*		*Martinetti Joseph Louis*	*96,00*
	Casevecchie	**1moulin ca 402*	*48*	*Martinetti Mathieu*	
	Tozzi	*1 pressoir M*	*50*	*Martinetti Santa*	*18,00*
	Rizzale	*1 moulin ca 152*	*15*	*Paoli Antoine*	*102,00*
	Casevecchie	** 1 moulin ca201*	*24*	*Martinetti Don Jules*	
Ventiseri *1555,56f, 1558b*	*Radica*	*1 pressoir à huile M*	*16*	*Achilli Don Jacques*	*27,00*
Verger 2ème	*Radica*	*1 pressoir M*		*Campi Bouillina Vve d'Ange M*	*54,00*
	Ciposa	*1 moulin**		*Carpioni Thimothée*	*126,00*
Figure 117 (3P242) 1863	*Zeto*	*1 moulin*	*06*	*Giudicelli Lucien*	*15,00*
	Cippona	*1 moulin*	*21*	*Medori Pierre Joseph*	
	Rito	*1 moulin*		*Moracchini Ours Joseph*	*27,00*
	Valle	*1 moulin*		*Moracchini Paul Emile*	*15,00*
	Ciposa	*1 moulin**		*Poli Camille*	*84,00*
	Sopranaccia	*1 moulin*		*Renucci Ange Félix*	*45,00*
	Raduccio	*1 pressoir à huile M*		*Tiberi Félix Mathieu*	*39,00*
Valle d'Alesani					
Ghisoni					
Ghisonaccia *1133f, 1135b*	*Figa Biancaja*	*1 moulin M /60*	*19*	*Filidori Ange Joseph*	
Poggio di Nazza *1350,51f, 1352b*	*Village*	*1 moulin*	*47*	*Brancalconi Venance*	*87,00*
Verger 2ème	*Village*	*1 pressoir à huile*	*53*	*Casabianca Baliso*	*72,00*
	Village	*1 moulin*	*36*	*Casanova Etienne*	*106,50*
Figure 118 (3P236) 1864	*Poggio*	*1 moulin*		*Gelormini Angèle*	*36,00*
	Village	*1 moulin ca 43*	*09*	*Mari Antoine Joseph*	*12,00*
	Chiesa	*1 pressoir M*	*53*	*Murraccioli Paul*	*72,00*
	Poggio	*1 moulin*		*Rossi Létizia*	*12,00*
	Poggio	*1 pressoir à huile*		*Rossi Narcisse*	*45,00*
Vezzani					
Antisanti *912,13f, 914b*	*Antisanti*	*1 pressoir M /47*	*08*	*Flori Marcel*	*48,00*
Verger 1ère	*Antisanti*	*1 pressoir M /101*	*12*	*Lucciardi d'Ange Feaçois*	*24,00*
	Antisanti	*1 pressoir M*	*35*	*Lucciardi d'Ange L &Don louis*	*30,00*
	Antisanti	*1 pressoir M /14*	*13*	*Mignucci Barthélèmy*	*48,00*
	Riomagna	*1 moulin*		*Rinieri Don François*	*24,00*
	Antisanti	*1 pressoir M*		*Vincenti Alexandre Ignace*	*15,00*
Noceta *1243f, 1244b*	*Valdo alle Toje*	*1 moulin*	*05*	*Arrighi Ours Toussaint*	
	Grado	*1 moulin*	*09*	*Muracciole Noël*	
	Noceta	*1 pressoir Bt Rural*	*13*	*Risterucci Jules Antoine*	
Sermano					
Favalello *1113f, 1114b Verger 1ère*	*Village*	*Sol*	*84*	*Falconetti Charles*	

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Venaco					
Venaco *1551,52f 1554b Verger 2ème*	*Pasciole*	*1 moulin*	*40*	**Battesti Dque veuve Pantalacci*	*39,00*
	Serraggio	*1 moulin*	*03*	*Battesti François "Basquiniccio"*	*6,00*
	Serraggio	*1 moulin*		*Battesti Jules "Paschianni"*	*24,00*
	Pasciole	*1 moulin*	*40*	**Battesti Pierre*	*39,00*
	Serraggio	*1 moulin*	*07*	*Giacobbi Ange Michel*	*21,00*
	Lugo	*1 pressoir M four*		*Giacobbi Charles*	
	Serraggio	*1 moulin farine Huile*		*Mariani Julien de Pierre*	*108,00*
dém.1932	*Serraggio*	*1 pressoir à huile*		*Mignucci Antoine*	
	Serraggio	*1 moulin M*		*Vincensini Antoine*	*120,00*
Calacuccia					
Omessa *1272f, 1274b Verger 2ème*	*Nous relevons pour cette communauté 5 moulins & 55 pressoirs (à raisins probablement) répartis sur tout le territoire de la commune. D'aucun spécifié à huile…*				
San Lorenzo					

Ces cantons ont peu d'unités de production ; il faut mettre en relation cette situation avec la faiblesse des surfaces oléicoles. De nombreuses communes emploient encore le sac pour pressurer les olives.

Figure 130 : Moulins de Ventiseri canton de Prunelli di Fiumorbo (Plan 3P242 cad.1863)

Figure 131 : Moulins de Poggio di Nazza canton de Ghisoni (Plan 3P236 cad.1864)

Tableau 184 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Piedicroce, Castifao et Morosaglia. (A.D.H.C., série 3P, 1911).

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Ar. Corté					
Piedicroce					
Monaccia *1208f, 1209b*	*Teghjie*	*1 pressoir à huile*	*138*	*Colombani Jean Et. ép.Giocanti*	*36,00*
	Casanova	*1 pressoir*	*65*	*Giacinti Joseph André*	*36,00*
	Casanova	*1 pressoir à huile*	*102*	*Léoni jean Oursin*	*36,00*
	Casetta	*1 pressoir à huile*	*18*	*Padovani Catherine*	*75,00*
	Casetta	*1 pressoir à huile*	*19*	*Pietri Pierre Joseph*	*18,75*
Nocario *1241f, 1242b cl. 2ème*	*Sta Barbara*	*1 moulin*		*Battesti Antoine*	
	Moli. Santolini	*1 moulin*		*Campana François*	*18,00*
	Moli. Santolini	*1 moulin*		*Campana Michel Ange*	*48,00*
	Sta Barbara	*1 moulin*		*Marcelli Ange François*	*27,00*
	Moli. Santolini	*1 moulin*		*Marcelli Basilins*	*24,00*
	Sta Barbara	*1 moulin*		*Marcelli Mariette*	*36,00*
Piazzole *1307f, 1308b*	*Ernaja*	** 1 moulin à huile*	*11*	*Cristofari Victorine*	
Récapitulation par nature de culture	*Piazzola*	*1 pressoir M*	*53*	*Emmanuelli Ange Marie*	
	Cortinco	*1 moulin*	*35*	*Emmanuelli Paul*	
	Ernaja	**1 moulin à huile*	*11*	*Emmanuelli Paul*	
	Ernaja	** 1 moulin à huile*	*11*	*Ristori Gracieuse*	
Rapaggio *1387f, 88b Verger 1er*	*Village*	*1 pressoir M*	*04*	*Ceccaldi Paul Toussaint*	
	Village	*1 pressoir M /121*		*Chiponi Paul & François*	
	Village	*1 pressoir M /137*		*Cristofari Don Marc*	

Ar. Cantons & Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-*** *f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
	Village	*1 pressoir M*	*17*	*Giudilelli Antoine*	
	Village	*1 pressoir M*	*07*	*Giudilelli Joseph Mathieu*	
	Village	*1 pressoir M /75*		*Manfredi Giocande*	
Stazzona *1444f, 45b Verger 2ème*	*Casanile*	*1 pressoir*	*03*	*Croce Ange*	
	Ferlasca	*1 moulin ca 40*	*19*	*Pietri François*	
	Punta	*1 pressoir*	*12*	*Pietri Joseph Louis*	
	Ferlascia	*1 moulin ca 156*	*73*	*Pietri Joseph Louis*	
Valle d'Orezza *1544f, 1545b*	*Piciontro*	*2 sols de moulins*	*08 et 14*	*Colombani Charles*	
Castifao					
Castifao	*Mulino soprano*	*1 moulin*		*Grimaldi d'Estra Antoine Louis*	
Pas d'olivet, des moulins à farine	*Casa soprano*	*1 moulin*		*Massimi Mathieu*	
	Vallignella	*1 moulin*		*Vincentelli Michel Augustin*	
Moltifao *1205,06f, 1207b*	*Lamajo*	*1 moulin*	*05*	*Antoniotti Amelie*	
Probablement pas à huile. Verger 1ère	*Lamajo*	*1 moulin ca 341*	*146*	*Arrighi François de Leonard*	
	Ponte	*1 pressoir*	*01*	*Canniccioni Antoine*	
Morosaglia					
Bisinchi *962,63f, 965b*	*Valdo alla Chiosa*	*1 moulin*		*Anziani Antoine & Jules*	*39,00*
	Orti Vecchio	*1 moulin*	*24*	*Bruschi Amédée*	*30,00*
Figure 119 (3P039) 1877	*Maltempo*	*1 moulin*	*07***	*Cacciaguerra Eloire Eugénie*	*18,00*
	Vignale	*1 pressoir à huile M*	*04*	*Campocasso Jules Pierre*	*12,00*
	Valdo alla Chiosa	*1 moulin*	*15*	*Cerani Georges & Michel*	*33,60*
	Maltempo	*1 moulin*		*** Ciavaldini Paul*	*18,00*
	Poggiolino	*1 moulin*	*20*	*Cipriani Dominique*	*30,00*
	Maltempo	*1 moulin*	*22*	*Corallini Camille*	*54,00*
	Rotone	*1 moulin à huile*	*45*	*Giampietri Ignace (démoli 1925)*	*72,00*
	Ortivecchio	*1 moulin*	*24*	*Giannettini Vignale Pierre*	*30,00*
	Poggiolino	*1 moulin*		*Marchetti Jean*	*30,00*
	Santilano	*1 pressoir à huile*		*Pasqualini Bernard*	*54,00*
	Quercitello	*1 moulin à huile farine*		*Pasqualini Charles Augustin*	*72,00*
	Sozza Vignalinco	*1 moulin*		*Tomasi Jean*	*60,00*
Castello di Rostino *1049,50f, 1051b Verger 2ème*	*Castagnedo*	*1 moulin*	*70*	*Antonelli Don Louis*	*24,00*
	Baronciasche	*1 pressoirà huile M*	*173*	*Arrighi de Casanova Marc Mari*	*60,00*
	Castagnedo	*1 moulin*		*** Ferrari Jean Thomas*	*24,00*
	Pastorricia	*1 pressoir à huile*		*Gavini Thomas*	
	Ponte Novo	*1 moulin*	*15*	*Mariani Thomas*	*117,00*
	Trivistani	*1 moulin*		*Valentini Don Pierre*	*30,00*
	Pastorracia	*1 pressoir à huile M*		*Zuani Vincent*	*60,00*
Castineta *1058f, 1060b*	*Castineta Sottane*	*1 pressoir*	*26*	*Ambrosi Jean*	
Verger 2ème	*Pruneta*	*1 moulin*	*45*	*Paoli Pierre Mathieu*	
	Castineta Sottane	*1pressoir*	*14*	*Santini Michel*	
Gavignano *1130f, 1132b*	*Paja*	*1 moulin*	*15*	*Aluisi Jean Pierre*	
Verger 2ème				*Delfini, Négroni, Paoli*	
Morosaglia *1224,25f, 1227b*	*Chiova*	*1 moulin*	*18*	*Colle François*	

Ar. Cantons & Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
*Références Cadastrales : **3P-** f : le Foncier. b : le Bâti. Classese des oliviers sur la récap.*	*Lieu-dit,*	*Pressoir ou Moulin ca :canal, r :réservoir*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaires*	*Revenu du Bâti en Frs*
Verger 2ème	*Molino Novo*	*1 moulin*	*17*	*Colombani Liberat*	
	Chiosella	*1 moulin*	*29*	*Ferrari Joseph*	
	Vigne a Pietra	*1 moulin*	*19*	*Mariani Charles*	
***Valle di Rostino** 1541f, 1543b*	*Vianova*	*1 moulin*		*Bruschini Toussaint Mathieu*	*111,00*
Verger 2ème	*Valle*	*1 pressoir à huileM/62*		*Ferrandi Ignace & Michel*	*168,75*
	Verdi	*1 moulin*	*06*	*Muglioni Paul*	

Dans ces cantons, on rencontre encore une fois essentiellement de petites unités de production. Cependant, on peut constater une répartition assez équilibrée de ces pressoirs à sang.
Chaque communauté connaît ces outils de production avec des concentrations sur les territoires oléicoles plus importants.

Figure 132 : Moulins de Bisinchi canton de Morosaglia (Plan 3P039 cad. 1877)

Arrondissements d'Ajaccio et de Sartène

Moulins et pressoirs à huile (propriétaires, emplacements etc…) pour quelques communes des arrondissements d'Ajaccio et de Sartène au début du XX[e] siècle. (A.D.C.S., cadastre[459] série 3P-1911).

Tableau 185 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Santa Maria Sicché et Salice. (A.D.C.S., série 3P, 1911).

Ar. Cantons-Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
Références Cadastrales : ***3P-***	*Lieu-dit*	*Pressoir ou Moulin ca :canal Références Parcelle s*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu Net francs*
Ar. d'Ajaccio					
Santa Maria Sicché					
Pila Canale	*Molinaccia*	*1 pressoir à huile*		*Arrighi Anselme*	
	Pisciala	*1 pressoir à huile D644***		*Bozzi Antoine de feu Charles*	*62,50*
Figure 133 (3P232)	*Pianella*	*1 pressoir à huile M*		*Bozzi Dominique Antoine*	*120,00*
	Santal parte	*1 pressoir à huile D630**		*Bozzi Jean Dominique*	*50,00*
	Fisciale	*1 pressoir à huile*		*Bozzi Pierre dit "Maissetto"*	*45,00*
	Santal porte	*1 pressoir à huile D630 **		*Bruni Barthélèmy*	*50,00*
	Listinchiccia	*1 pressoir à huile A765****		*Bruni Jérome*	*60,00*
	Aja Novale	*1 pressoir à huileA959*****		*Bruni Michel*	*50,00*
	Trapentana	*1 moulin*		*Canavaggio Antoine*	*12,50*
	Santal parte	*1 pressoir à huile D630**		*Casanova François*	*50,00*
	Canale	*1 pressoir à huile*		*Colonna d'Istria Jean*	
	Campo di Nocce	*1 moulin*		*Colonna d'Istria Joseph*	
	Santal parte	*1 pressoir à huile D630**		*Colonna Marie veuve*	*50,00*
	Trapentana	*1 moulin*		*Colonna Michel*	
	Alzombrono	*1 pressoir à huile A749*		*Costa Louis*	*66,00*
	Campo di Noce	*1 moulin à huile*		*Costoni Joseph*	
	Alzombrono	*1 pressoir à huile A749*		*Feliciaggi Pancrace*	*66,00*
	Listinchiccia	*1 pressoir à huile A765****		*Fieschi Albert*	*60,00*
	Aja Novale	*1 pressoir à huileA959*****		*Fieschi Angèle*	*75,00*
	Pietrera	*1 moulin*		*Forcioli Antoine*	
	Pisciala	*1 pressoir à huile D644***		*Giancarli Bernardin-Poli Dominique*	*62,50*
	Listinchiccia	*1 pressoir à huileA765****		*Monferrini Antoine Marie*	*60,00*
	Santal parte	*1 pressoir à huile D630 **		*Monferrini Paul Antone*	
	Santal parte	*1 pressoir à huile D630**		*Poli Simon François*	
	Aja Novale	*1 pressoir à huileA959*****		*Vincenti Paul*	*50,00*
	Aja Novale	*1 pressoir à huileA959*****		*Vincenti Pompei*	*50,00*
Salice					
Rezza (3P402)					
Figure 134 (3P402)					

La commune de Pila Canale concentre une grande partie des pressoirs à huile avec un grand nombre en indivis.

On constate une corrélation entre surfaces oléicoles et présence de moyens de transformation.

La distinction entre unités hydrauliques et moulins à sang est difficile à faire à partir des données écrites.

[459] A.D.C.S., série 3P, numérisée consultable depuis le 2ème trimestre 2012 sur site.

Figure 133 : Moulins de Pila Canale, canton de Santa Maria Sicché. Ar. d'Ajaccio (Plan 3P232 Cad.1850)

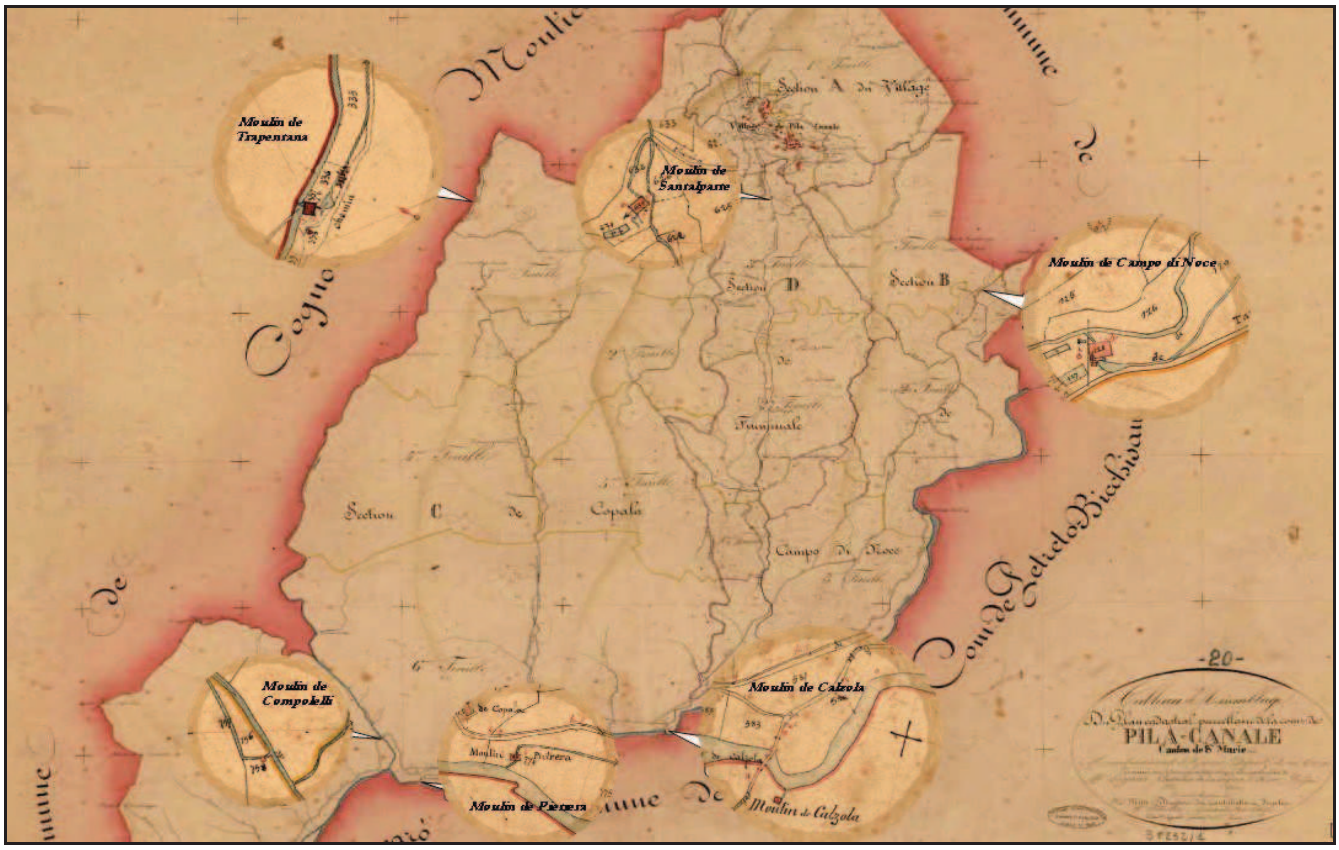


Figure 134 : Moulins de Rezza canton de Salice (Plan 3P402 Cadastre 1850)

Figure 135 : Moulin à huile et à farine dit Mulinaccio [460] développé en Annexe 13b.

Tableau 186 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Porto-Vecchio et Bonifacio. (A.D.C.S., série 3P, 1911).

Ar. Cantons-Communes	***Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés***				
Références Cadastrales : ***3P-***	*Lieu-dit*	*Pressoir ou Moulin ca :canal Références Parcelle s*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu Net francs*
Ar. Sartene					
Porto-Vecchio	*Nota*	*1 pressoir à huile C556*		*Ambroggi Marc Marie*	
	Pietra Arcata	*1 moulin C509*		*Balesi François "Juge de Paix"*	*144,00*
Figure 136 (3P247)	*Mala*	*1 moulin C518*		*Colonna Césari R. "le Comte"*	*180,00*
	Bastione	*1 pressoir à huile D191*		*Colonna Césari, S. de Martin*	*60,00*
	Muratello	*1 pressoir à huile I162*	*/84*	*Fabiani Jules*	*27,00*
	Molino di Colo Sognaccio	*1 moulin et four I476*		*Nardini Marie Angélina née Ettori*	*165,00*
	Molino dello Corbora	*1 moulin I470*		*Orsini Marie Catherine*	*78,00*
	Porto Vecchio	*Remise et 1 pressoir C180*		*Roccasserra Don Louis de Vincent*	*180,00*
	Porto Vecchio	*1 pressoir à huile C156bis*		*Roccasserra Jean Paul*	*96,00*
	Rue Borgo	*1 pressoir à huile C176*		*Roccasserra Roch de feu Napoléon*	*72,00*
Bonifacio					
Bonifacio	*Rue Langue*	*1 pressoir à huile H491-94*		*Bidali Antoine de feu Jean*	
	Bois du cavo	*1 moulin à vapeur*		*Camugli Dque "Exploitant de moulin"*	*300,00*
Figure 137 (3P041)	*Archirolto*	*1 pressoir à huile H271*		*Carrega Laurent*	*72,00*
	Castelletto	*1 moulin à huile N°106*		*Carrega Pierre feu J-Antoine*	*72,00*
	Hospice	*1 pressoir H67*		*Castelli Etienne Antoine*	

[460] Inventaire général ; Collectivité Territoriale de Corse enquête 2009, crédits photo Bernard, Guillaume - © Collectivité Territoriale de Corse, www.culture.gouv.fr/culture/inventai/patrimoine/.

Ar. Cantons-Communes	Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés				
Références Cadastrales : 3P-	Lieu-dit	Pressoir ou Moulin ca :canal Références Parcelle s	Infrastr. Superficie	Propriétaire	Revenu Net francs
	Rue du Palais	1 moulin à huile H445	M/34	Castelli Marie Dque ép.Capriata E	27,00
	Hospice	1 moulin à huile H64	M/18	Ghirardi J.B.de l' Abbé Dque	72,00
	Quai	1 moulin à huile-Mag. H564		Ghirardi Joseph "Armateur rue de la loge Marseille"	72,00
	Piazza d'Oria	1 moulin à huile H261	M/61	Hucherot Charbe	72,00
	Corps de garde	1 pressoir H532		Lombardo Antoinette feu Pellegro	72,00
	Piazza d'Oria	1 moulin H190	M/11	Meglia François Antoine	28,80
	Carrodola	1 pressoir H748		Musso Jean Antoine	28,80
	Fondace	1 moulin à huile H123	M/23	Ortoli François de Jen Garde	72,00
	Castelletto	1pressoir à huile H137	M/43	Peraldi Jean Bapt.de Martin	72,00
	Fondace	1 moulin à huile H70	M/58	Sasso François de feu Vincent	72,00
	Torricella	1 pressoir et magasin H497	M/37	Seta Barthélèmy	
	Castelletto	1 moulin à huile H107	M/42	Verinot Etienne	270,00

Porto Vecchio et plus encore Bonifacio se caractérisent par une dispersion dans leur espace urbain de petites unités de production souvent mues par la force hydraulique.

Figure 136 : Moulins de Porto Vecchio Chef-lieu du canton. Ar. Sartène (Plan 3P247 cad. 1850)

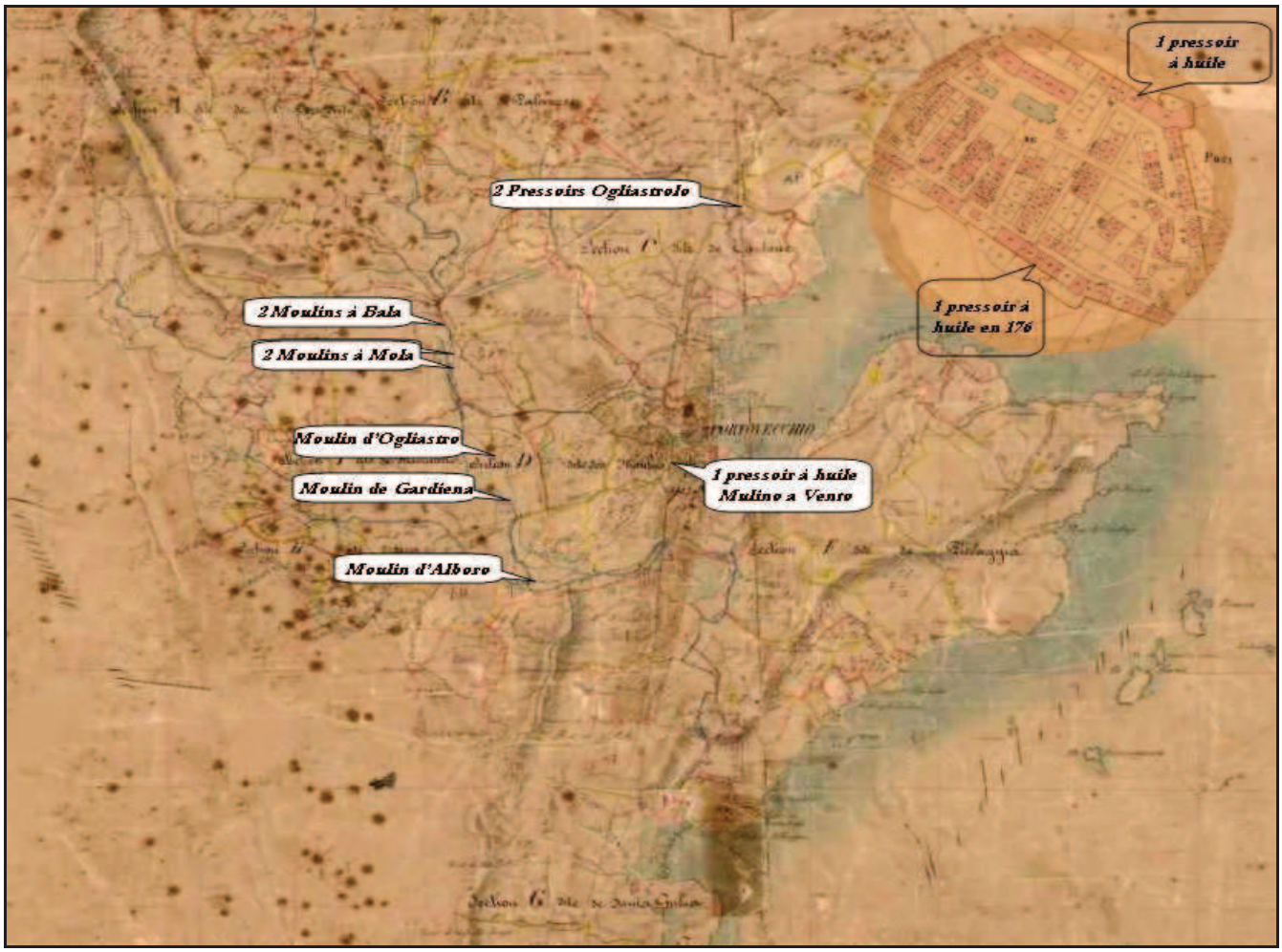


Figure137 : Moulin de Bonifacio chef-lieu du canton. Ar. Sartène (Plan 3P041, cad. 1850)

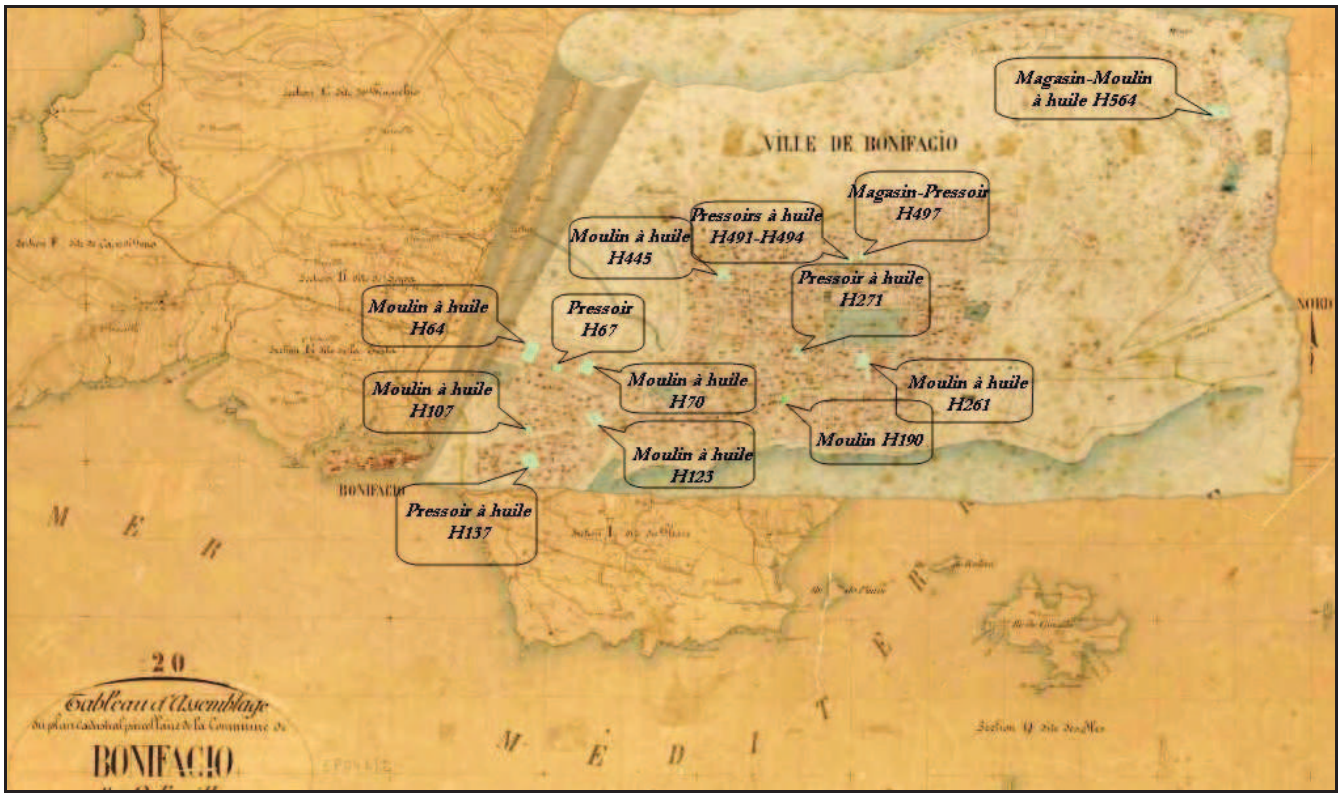


Tableau 187 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Levie et Santa Lucia di Tallano. (A.D.C.S., série 3P, 1911).

Ar. Cantons-Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-***	*Lieu-dit*	*Pressoir ou Moulin ca :canal Références Parcelle s*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu Net francs*
Levie					
Lévie	*Schena*	*1 moulin à huile & farine aisances B280*	*1068*	*Lanfranchi Alexandre*	*246,60*
Figure 138 (3P142)	*Passalo*	*1 pressoir à huile M A225*		*Lucchesi Angélin*	*240,00*
	Schena	*1 moulin Ais.B369 ca. 1201*	*368*	*Maestrati Jacques Alphonse-Peretti*	*186,00*
	Licciajola	*1 moulin J445*		*Nicolai Paul et consort à Foce*	*43,50*
	Insorito	*1 pressoir à huile C467*		*Peretti dit « Fallone »*	*30,00*
	Milella	*1 pressoir à huile /M E88*		*Peretti Caïn de Pierre*	*390,00*
	Levie	*1 pressoir I445*		*Peretti François*	*43,50*
	Schena	*1 moulin B274*	*40*	*Peretti Simon*	*72,00*
	Levie	*1 four à huile D761*		*Pieri Dque, Chiosetti August.*	*27,00*
	Sorba	*1 pressoir / M C627*		*Roccaserra Pierre dit « Peruccio »*	*100,50*
Santa Lucia di Tallano					
Santa Lucia di Tallano	*Caldane*	*1 moulin*		*Arru François Cond.Pont-Ch*	*120,00*
	Ste Lucie	*1 moulin à huile*		*Baysellance Pierre Emile*	*50,00*
Figure 139 (3P308)	*Micuccio*	*1 moulin A85**		*Bianchi Antoine*	*25,00*
	Couvent	*1 pressoir à huile A122 **		*Césari Jean Jacques*	*34,00*
	Couvent	*1 pressoir à huile A122 **		*Césari Paul François*	
	Micuccio	*1 moulin A85**		*De Giacomoni Jean Jacques*	*25,00*

Figure 138 : Moulins de Levie chef-lieu du canton. Ar. Sartène (Plan 3P142 cad. 1850)

Figure 139 : Moulins de Santa Lucia di Tallano chef-lieu du canton. Ar.sartène (Plan 3P308 cad. 1850)

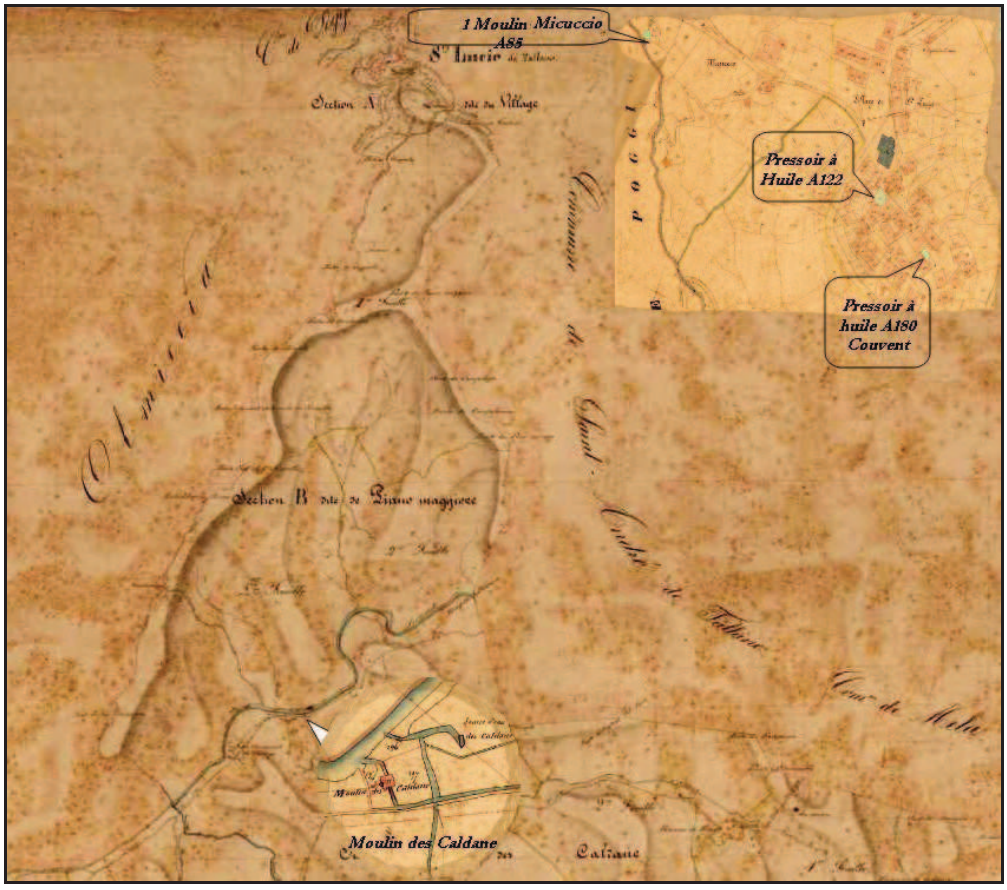


Tableau 188 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Sartène. (A.D.C.S., série 3P, 1911).

Ar. Cantons-Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-***	*Lieu-dit*	*Pressoir ou Moulin ca :canal Références Parcelle s*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu Net francs*
Sartène					
Sartène	*Moritteno*	*1 moulin G710*		*Bartoli Joseph*	
	Ponte	*1 moulin G787*		*Bernardini Hector Bernard*	*30,00*
Figure 140 (3P272)	*Cortina*	*1 moulin à huile G463*		*Casanova d'Arraccioni Camille*	
	Cortina	*1 pressoir F142*		*Casanova d'Arraccioni Camille*	
	Cortina	*1 moulin à huile G404*	*54*	*Casanova d'Arraccioni Camille*	
	Fornoli	*1 moulin j393*		*Fendori Noël hérit. de Bernardini*	
	Ste Anna	*1 pressoir J749*		*Guidicelli Octave Marie*	
	Curgia	*1 moulin K259*		*Nery simon Pierre de feu Louis*	
	Vaccilvone	*1 pressoir C101*		*Olmeto Jean Baptiste*	*27,00*
	Rizzanèse	*1 moulin F699*	*35*	*Ortoli Jean François*	
	Curgia	*1 moulin H239*		*Peretti Della Rocca*	
	Erbaja	*1 moulin F104*		*Pietri Antoine Jérome*	
	Moline del Bozzo	*1 moulin H142*		*Pietri Jean Paul*	
	Chiosa Defrati	*1 pressoir F283*		*Pietri Joseph Marie*	
	Ponte	*1 moulin F783*		*Pietri Pierre Marie*	
	Rizzanese	*1 moulin F319*	*42*	*Pietri Pierre Marie*	
	Borgo Soprano	*1 pressoir à huile I408*		*Pietri Piere Paul*	
	Canale	*1 pressoir à huile J425*		*Pietri Piere Quentin & Frères*	
	Candetto	*1 pressoir I665*		*Ristani Joseph*	
	Sant'Anna	*1 pressoir I736*		*Roccaserra Dominique*	
	Pitanella	*1 moulin G321*		*Roccaserra Jean Paul*	
	Cantone	*1 pressoir I756*		*Roccaserra Paul Louis*	*225,00*
	Rizzanese	*1 moulin I693*		*Sampieri Dque dit "Capitaine"*	
	San Damiano	*1 pressoir à huile I243*		*Santarelli Antoine Marie*	
	San Damiano	*1 pressoir à huile I241*		*Santarelli Franco*	
	Rizzanese - Nivalone	*1 moulin F693*	*410*	*Tavera Marie Isabelle*	*180,00*

Figure 140 : Moulins de Sartène chef-lieu de l'arrondissement (Plan 3P272 cad. 1850)

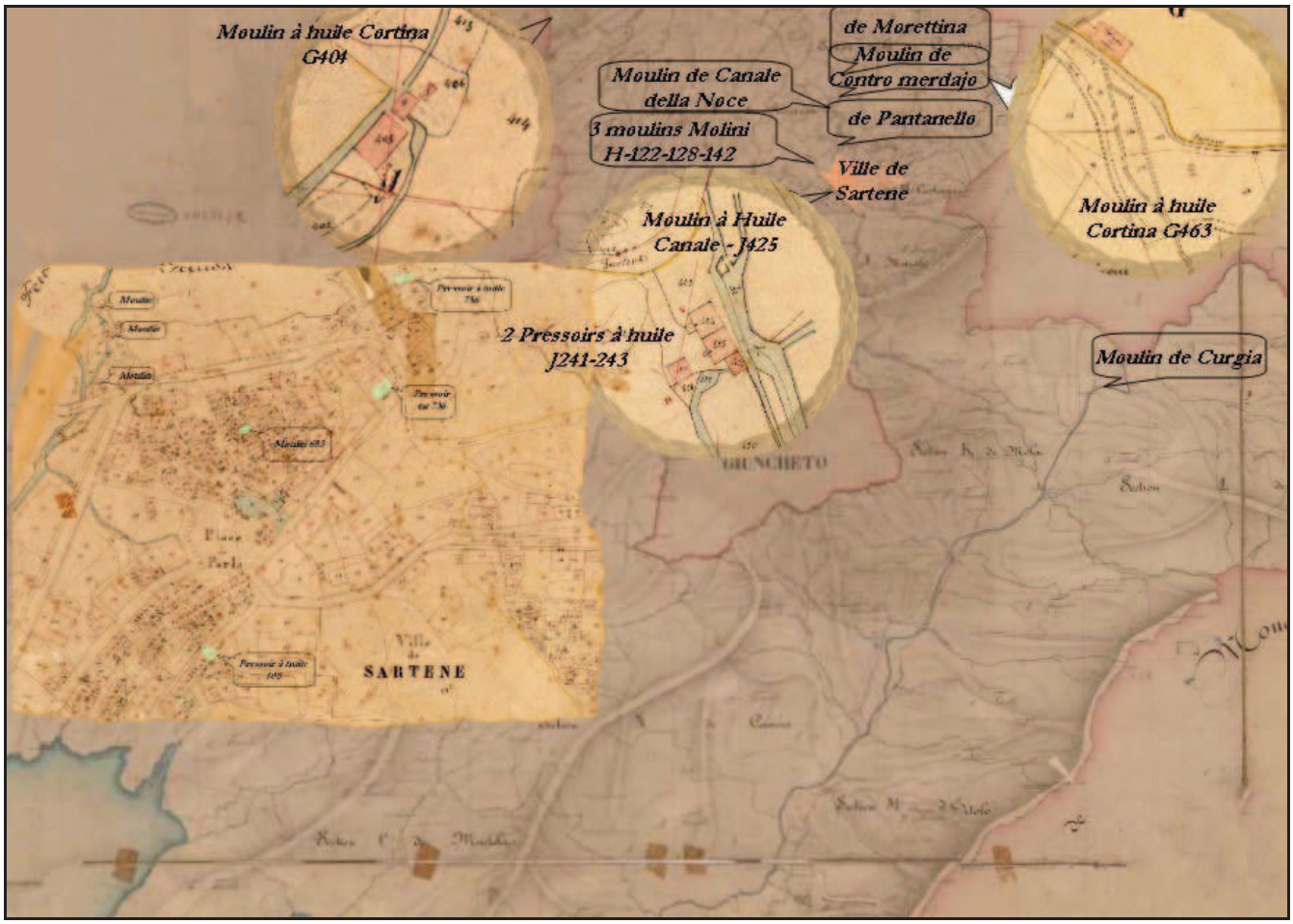


Tableau 189 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton d'Olmeto. (A.D.C.S., série 3P, 1911).

Ar. Cantons-Communes	**Moulins & Pressoirs en 1911 dans les communautés**				
Références Cadastrales : ***3P-***	*Lieu-dit*	*Pressoir ou Moulin ca :canal Références Parcelle s*	*Infrastr. Superficie*	*Propriétaire*	*Revenu Net francs*
Olmeto					
Fozzano	*Fozzano*	*1 pressoir à huile*		*Bernardini Ignace*	*6,00*
	Fozzano	*1 pressoir à huile*		*Carabeli*	*72 ,00*
	Fozzano	*1 pressoir à huile*		*Durazzo Ignace & J.Di Grimaldi*	*112,00*
	Filetta	*1 Moulin Bat. Rural*		*Paoli Charles P. dit Laurent*	
	Campitello	*1 Moulin - Maison*		*Paoli Paul François*	*189,00*
	Fozzano	*1 Pressoir - Maison*		*Paoli François*	*262,50*
Olmeto	*Village*	*1pressoir M A890*		*Balisoni*	
	Moline Concia	*1 moulin B102*		*Canazzi Achille*	*269,00*
	Rippa	*1 four à huile A864**		*Canazzi Achille*	*7,50*
	Valdo	*1 four à huile B99*		*" "*	*6,00*
Figure 141 (3P189)	*Palancajo*	*1 four à huile D19*		*Casabianca Jean Dominique*	*6,00*
	Moline di Giordano	*1 Moulin B214*		*Dipuccio Jean (meunier)*	*295,00*
	Vigne Longhe	*1moulin A322*		*Galloni Joseph sa veuve M-De*	*60,75*
	Caldone	*1four à huile C217*		*Galloni d'Istria Jéro.Sénateur*	*6,00*
	Rippa	*1 four à huile*		*Giacometti Jean*	

	Monte Modo	*1 four à huile*	*A259*		*Istria Joseph de feu Charles*	
	Molinelle	*1 moulin*	*A369*		*Pajanacci Charles*	*300,00*
	Molinelle	*1 moulin*	*A366*		*Peretti Don Jean de Charles*	*80,00*
	Araticcio	*1 moulin*	*A372*		*Peretti J-Baptiste Sous-Préfet*	*80,00*
	Araticcio	*1 pressoir à huile*	*A888*		*Peretti J-Baptiste Sous-Préfet*	
	Vigne Longhe	*1 moulin*	*B110*		*Peretti Jean Côme anc. Maire*	*400,00*
	Mostato	*1 four à huile*	*C386*		*Peretti Jean Côme*	
	Rippa	*1 four à huile*	*A864**		*Petit Antoine*	
	Rippa	*1 four à huile*	*A96*		*Pianelli Ant.Francis dit"Picchietto"*	
	Buggiale	*1 pressoir à huile*	*A394*		*Pianelli Ant.Francis*	*80,00*
	Rippa	*1 pressoir*	*A884-885*		*Pianelli Bernard né d'Antoine*	
	Celesa	*1 moulin*	*B130*		*Pianelli Dominique*	*170,00*
	Rondinella	*1 moulin*	*A310*		*Pianelli Jacques François Frères*	*80,00*
	Buggiale	*1 pressoir à huile*	*A785*		*Pianelli Paul*	*80,00*
	Ortale	*1 pressoir*			*Rossi Jos-Anto-Galloni Michel Juge de Paix*	*360,00*
	Rondinella	*1 moulin*	*A316*		*Susini J-Bapt.de Joseph*	*95,00*
	Valdo	*1 four à huile*	*B117*		*Susini Charles &Dque Anto.*	
	Gurdino	*1 pressoir à huile*	*A803*		*Susini Charles &Dque Anto.*	

Figure 141 : Moulins d'Olmeto chef-lieu du canton (Plan 3P189 cadastre 1850)

2. Comparaison des moyens de production en Méditerranée

a) Époque moderne : exemple de la sardaigne

En 1720, le baron de San Remy, selon les renseignements transmis par le notable Antonio Simone résident à Cagliari, affirme, à propos de "Bosa"[461], que les génois ont introduit cette culture dans la région en raison des liens familiaux (souche génoise des notables). Par ailleurs, la variété dominante est différente de celle que l'on rencontre à Sassari et Cagliari ; cette olive est petite, noire, et que l'oliveraie de Bosa n'aurait pas plus de 60 ans à cette époque (introduite au milieu du XVII^{e} siècle).

Dans un traité anonyme de 1759, est attestée la prédominance de Sassari, Bosa et Alghero comme terre d'élection de l'olivier où les oliveraies étaient ceintes de murets, ce qui est fort judicieux. En ce qui concerne la récolte des olives, le degré de perfectionnement est faible ; les olives sont maltraitées.

Matteo Luigi Simon d'Alghero précise que le Nord de la Sardaigne exporte à la fin du XVIII^{e} siècle de l'huile en Corse. Grâce à la politique incitative du Roi d'Aragon, Sassari, Oristano, Bosa, Guglieri se sont couverts d'oliviers en suivant les méthodes de Provence, de Ligurie. En 1795, Sassari aurait extrait près de 16 000 barils pour l'exportation. Ce commerce transite par les ports de Bosa, Oristano et Portotorres.

À propos de ces commentaires sur la destination des huiles sardes, il faut rappeler qu'en 1812 l'archiduc François d'Austria d'Este confirmait, dans une description de la Sardaigne, que le commerce de l'huile devenait florissant ; l'huile était destinée à l'Angleterre, aux pays du nord de l'Europe ; une petite quantité à l'Italie et à l'Allemagne ; un certain volume au marché de Marseille *5 scudi la botte d'olio*.

En 1773, le gouverneur Alli di Maccarani mentionne, dans un mémoire[462] concernant les améliorations à apporter à l'agriculture et en particulier à l'oléiculture, que des mesures énergiques ont été prises durant cette période. En effet, des experts oléicoles sont envoyés en Sardaigne sur demande du gouvernement en provenance du *Principato di Oneglia* et du Comté Niçois. Ils ont installé à Sassari, un pressoir (un moulin à huile).

Le gouverneur précise que, traditionnellement, les oléiculteurs sasarresi utilisent essentiellement des moulins à sang. Il souhaite que des moulins hydrauliques soient diffusés en Sardaigne comme cela se passe dans la Rivière Ligure, afin d'améliorer la production d'huile sarde de manière qualitative et quantitative.

Dans le domaine des avancées techniques et des améliorations à apporter en matière olivicole, un sujet précis fait l'objet de nombreuses observations : c'est l'extraction de l'huile. Comme le rappelle Tiziana Olivari, Giuseppe Cossu[463] dans son ouvrage fait référence à une lettre de Giovanni Porqueddei, censeur diocésain de la province de Sassari qui donne des indications techniques sur les différents éléments constitutifs de moulins à sang en usage à cette époque, dans cette région. Le degré de perfectionnement des moyens techniques semble peu important.

Cette analyse sur l'archaïsme des modes d'extraction de l'huile sera réitérée au milieu du XIX^{e} siècle en ce qui concerne la qualité de l'huile et plus particulièrement le rendement escompté, comparativement aux productions de la région niçoise[464].

Les margines, de surcroît, incommodent les gens par leur odeur nauséabonde.

Dans un autre registre, Bonaventura Porro, Turinois, directeur de l'imprimerie Royale de Cagliari, écrivait le 20 novembre 1789 à Giuseppe Vernazza "qu'on lui envoie de l'huile car l'alimentation faite avec la graisse animale lui causait beaucoup de tort".

---

[461] Bosa, petit port situé sur la cote Ouest de la Sardaigne.

[462] Mario Atzori, *Olio sacro è profano*, *tradizioni olearie in Sardegna e Corsica*, Edes Sassari, 1995, 143 pages.

[463] Giuseppe Cossu, *Istruzione olearia ad uso dei vassali del Duca di San Pietro ed altri agricoltori del regno di Sardegna"*, publié à Turin en 1789

[464] Vittorio Angius, *Sassari,* partie du Dizionari del Casalis.

Il est précisé dans cette demande que "*la vasta pianura di terren grasso della nurra*" couverte d'innombrables oliviers sauvages, pourrait connaître une campagne de greffage bénéfique.
Dans ces sources disparates, nous pouvons retenir la publication, le 3 décembre 1806, de l'Edit Royal ayant pour objet la promotion des plantations d'oliviers. D'après les observateurs avertis, ce fut l'acte fondateur du réel développement olivicole au XIX[e] siècle, en Sardaigne.
En revanche, en 1839, Alberto della Marmora[465], dans la deuxième édition du *"Voyage en Sardaigne"*, indique que depuis quelques années les Sardes connaissent l'usage de presser la ressence à deux reprises et d'extraire ainsi une huile de piètre qualité, mais qui auparavant était totalement perdue.
Il estime que la Sardaigne possède des qualités particulières pour la culture de l'olivier ; que bon an mal an, la région de Sassari produit chaque année pour 800 000 francs et que son huile peut rivaliser avec les productions de Provence et de Calabre.
Les sources concernant l'oliviculture deviennent abondantes dans le courant du XVIII[e] siècle grâce à l'appareil administratif du Piémont.

Tableau 190 : Productions en hectolitres de la province de Cagliari, de 1874 à 1878.

Période	*Vino comune*	*Vino fine*	*Olio d'oliva*	*Olio di sansa*
1874	352 429	8 636	7 748	311
1875	391 630	14 895	6 766	583
1876	379 154	7 960	14 797	662
1877	353 426	8 220	12 394	712
1878	360 906	8 882	15 713	894

Fonte : Salaris, Relazione del Commissario Com.Francesco Salaris.

Tableau 191 : Productions agricoles en hectolitres de la province de Sassari en 1877 et 1878.

Période	*Vino comune*	*Vino fine*	*Olio d'oliva*	*Olio lentischi*
1877	213 291	22 269	45 042	145
1878	292 084	23 651	30 666	134

Dans les années 1888[466], parmi les établissements industriels de Sardaigne, on comptabilise 5 moulins à ressence *" lavatoio di sanse"* dans la province de Sassari : 4 à Sassari et 1 à Alghero. Petit à petit, dans ces années-là, ils adoptent l'extraction de l'huile par le sulfure de carbone[467].
Le moulin d'Alghero, propriété d'un certain Constantino, est doté d'un moteur à vapeur, 2 *pile* (2 bacs), 4 presses et occupe 4 ouvriers ; celui de Santa Maria à Sassari, de 4 bacs, 4 presses et emploie 4 ouvriers, cependant le moteur à vapeur mobilisé pour la production d'huile de ressence peut actionner aussi des meules servant à la mouture des grains ; à Sassari, l'établissement Ardisson, dont la taille et la mobilisation des bras sont identiques au moulin de Santa Maria, possèdent un moteur mobilisable aussi bien pour les opérations d'extraction d'huile de ressence que pour la production de savon ; l'établissement Carlini a 2 bacs, 4 presses et 6 employés ; enfin, le moulin de Monsieur Cresci, qui possède 2 bacs et 1 seule presse, nécessite, malgré tout, 6 employés.
On rencontre également, en complément de ces établissements, trois savonneries sur le territoire de Sassari. Parmi celles-ci, la plus importante est celle de Santa Maria qui peut produire chaque année 800 quintaux de savon ; les deux autres, qui appartiennent aux familles Ardisson Francesco

[465] Alberto della Marmora, Voyage en Sardaigne: de 1819 à 1825, ou description statistique, physique et politique de cette île, Paris Arthus Bertrand, Turin J. Rocca, 1840.
[466] Maria Luisa di Felice, *Storia della Sardegna* , Thèse.
[467] Acciaas stistica industriale, Maddalena, 7 janvier 1888.

et Giovanni Battista Carlini[468], ont une capacité de production de 1500 quintaux par an et emploient 9 ouvriers.
À cette époque encore, la majorité des pressoirs à huile, *frantoio d'olive,* sont mus par la force animale.
Dans la province, sur 162 moulins, seulement 9 sont actionnés par un moteur à vapeur, dont 7 se concentrent à Sassari même, 1 à Alghero et le dernier à Nuoro, avec 14 bacs, 26 presses et 36 ouvriers (hommes) pour le travail. Cependant, durant les années de grande production, on peut compter près de 400 employés locaux ou venus de Ligurie. L'emploi des ouvriers n'est pas continu. Les moulins à huile ne sont pas gérés par des exploitations spécifiques et travaillent durant une saisonnalité bien définie dans l'année.
Dans les années 1890, la Sardaigne connaît une grave crise économique initiée par une crise bancaire résultant également des changements commerciaux entre l'Italie et la France (dénonciation du traité commercial). Par conséquent, les exportations de produits agricoles tels le vin, l'huile, les fromages deviennent impossibles vers la France (1888).
L'économiste sarde, Todde, propose à la fin du siècle que la Sardaigne devienne un port franc et, donc, qu'aucune taxe ne touche les productions telles que l'huile et le savon.
Cependant, au début du XX[e] siècle, la reprise économique s'amorce ; sur le plan factuel, comparativement aux années 1870, on note une évolution des moyens de production mobilisés et mobilisables dans tous les secteurs économiques.
Dans la région de Sassari, la distinction est de plus en plus nette entre les établissements modernes avec l'introduction généralisée des moteurs à vapeur à *gas* … , et les établissements dits "archaïques" faisant appel à la force animale. Dans le domaine de l'extraction de l'huile, la discrimination est de plus en plus importante. Sassari devient le cœur de la modernisation de ces moyens de production[469].

Tableau 192 : Statistique établie en 1904 pour la Provincia di Sassari e per la città di Sassari.

lieu	*Frantoi Forza animale*	*Motori meccanici*	*Motori à vapori & gas n cav dinamici*	*idraulici*	*Caldaie a vapore n cav.dina.*		*Torchi*	*Lavoranti*
Provincia di Sassari	181	15	9+3	39+24	10	43	380	558
Città di Sassari	78	12	9+2	39+6	9	39	266	290

Gottfried Achenwall[470] (1719-1772) est décrit comme étant le père de la statistique, surtout par son analyse.
Le 30 novembre 1847, au moment de l'unification, Carlo Alberto accorde à la Sardaigne la suppression de la taxe sur les exportations vers les territoires de Terre ferme et l'abolition de celle sur les entrées pour l'huile et le vin. En 1865, Cagliari, Carloforte et Bosa importent du savon : Cagliari pour 373 791 lire, Carloforte pour 101 165 lire et Bosa pour 51 458 lire.
Les villes de Cagliari et Carloforte ne sont pas concernées par les exportations. En revanche, Oristano exporte exclusivement de l'huile d'olive pour 13 020 lire et Bosa deux produits dont le charbon de bois pour 67 350 lire et de l'huile d'olive pour 26 035 lire. Gênes occupe et contrôle tout le commerce[471].

---

468 L'établissement Carlini était doté d'une machine à vapeur de 16 chevaux et une force hydraulique en moyenne de 10 chevaux. On pouvait recenser *"un lavatoio da sanse a due pile con due macine ognuna e quattro torchi dei quali due con motore a vapore e due a mano ».*On y retrouve un "alambic" pour l'extraction de l'huile des grignons par le jeu du sulfure de carbone avec 3 grands chaudrons ayant chacun une capacité de 80 quintaux de ressence et un moulin à grain.
469 Acciaas, notizie sulle industrie, 1904.
470 Gottfried Achenwall, 1719-1772, *docente universatorio di Gottinga,* Mathématicien allemand et politologue qui a inventé le terme "statistiques". Utilisation Achenwall du terme, toutefois, strictement dirigé à la somme globale des aspects politiques, économiques et sociaux d'une nation.
471 M.Brigaglia*, il paesaggio agrario,*in F.Manconi et G.Angioni *(acura di) le opere e i giorni. Contadini e pastori nella Sardegna tradizionale,* Cinisello Balsamo 1982, p. 160-203.

En 1818 et 1875, près de 193 829 hectares de forêt sont détruits.
En 1855, le ministère des finances estime les forêts à 3000 000 hectares, il n'y en a plus que 993 000 en 1883. Cette destruction de forêt a des conséquences sur l'hydrologie.
En août 1873, a lieu une exposition agricole à Sassari.
Don Simone Manca expose ses *olive confettate alla Marsigliese ed alla Sarda.* Un entrepreneur d'Ajaccio participe aussi à l'exposition.
Dans la Sardaigne méridionale, les pressoirs industriels manquent. Seul le marquis de Nissa possède dans la province l'unique *lavatoio* pour ensuite confectionner du savon. Il envisage une augmentation des productions oléicoles.
Giovanni Battista Agnesa rappelle que le principal centre oléicole se trouve dans les environs de Sassari, lui-même propriétaire d'un pressoir avec un moteur hydraulique. Malgré de piètres qualités organoleptiques, l'huile est exportée et rectifiée ailleurs. Les taxes entraînent une forte concurrence des huiles importées. La piètre qualité résulte des temps de stockage, en raison d'un nombre insuffisant de pressoirs.
Simon Manca, lui, affirme que cette mauvaise qualité est le résultat de greffes sur des pieds sauvages. Il insiste sur l'importance de cette branche d'activité pour soutenir les nombreuses années de disette[472].
L'année 1876 connaît un développement de l'extraction au sulfure de carbone. On dénombre deux établissements à Sassari.
En 1836, on compte quatre savonneries, en 1876 il n'en reste qu'une en raison de la concurrence de Marseille, Turin, Sampierdarena et Livourne.
En 1876, à Sassari, la production d'huile est estimée à 36 000 quintaux annuels, la moitié est consommée localement et l'autre destinée à l'exportation, essentiellement vers Gênes et dans une moindre mesure, vers Nice. Si la production est vraiment importante, l'huile est exportée ailleurs, sur la Riviera ligure et même à Livourne.
Le marché de l'huile sarde n'est pas en Sardaigne mais, en Ligurie, comme nous l'indique Maria Louisa Felice.
La chambre de commerce et des arts de Sassari[473] indique : « le vrai dépôt est en fait Gênes, San Pier d'Arena, au départ de ce point, les huiles de Sassari sont distribuées en fonction de leur qualité vers l'extérieur et vers les autres provinces de la péninsule ».
Une grande partie du développement de l'oléiculture sarde de Sassari est le résultat de l'impulsion des négociants ligures, installés sur place, qui organisent durant l'automne la venue d'ouvriers spécialisés en provenance surtout d'Alassio en Ligurie, en l'absence d'une main-d'oeuvre spécialisée à Sassari. Dans cette région, on utilise des presses *strettoi* en bois, selon le modèle importé de Nizza en 1830.
D'après le document : *"statistica provinciale frantoi di olive, 1877,"* on comptabilise 76 *frantoi* à Sassari, 22 à Alghero, 16 à Sorso, 8 à Ittiri, 2 à Sennori, 1 à Bessude, 1 à Codrongianus, 1 à Laerru, 1 à Ossu, 1 à Tissi et 1 à Uri.
Les dernières années du siècle sont propices à la diffusion des nouvelles techniques dans le cadre des comices agricoles.
En 1880, le comice agraire d'Alghero fait notifier, dans son bilan annuel, que la culture de l'olivier est suffisamment soignée et ne nécessite pas des encouragements spécifiques ; les arbres sont régulièrement fumés. Les systèmes de production d'huile se modernisent lentement (la majorité connaît les presses en bois à bras). En 1888, Michel Ugo *présidente del Comizio agrario del Circondario d'Alghero*[474] indique l'absence de machines à vapeur, mais précise que 1/3 des presses sont maintenant en fer provenant de Naples et de Sampierdarena.

---

472 *Réponses Atti del Comitato della inchiesta industriale deposizioni scritte categoria1,2 olii ,* Roma 1874, p.44-45.
473 *Relazione sovra la statistica e l'andamento del commercio e delle industrie della Provincia di Sassari p.10-11.*
474 Ugo Michele Avvocato, *Comizio agrario del Circondario d'Alghero, Relazione del consiglio di Direzione per l'anno 1880, compilata à prununciata nella Tornata 17 ottobre 1880,* Firenza 1880, p34.

CHAPITRE 2. LE COMMERCE DE L'HUILE : UN ENJEU

A. PERIODE GENOISE

1. Organisation du commerce

En dehors de son utilisation dans le cadre de l'autoconsommation, les excédents de la production ont fait l'objet d'une commercialisation[475] depuis longtemps. Très tôt, la fabrication de l'huile a été en partie dominée par le négoce. Cependant, l'histoire économique de la Corse a été marquée par de nombreuses évolutions.
Durant la domination génoise, le commerce n'est pas une activité libre, il ne relève pas du domaine privé. La République de Gênes contrôle, oriente, dirige l'économie de la Corse, notamment l'économie agricole. Le commerce des denrées, céréales, vins, huile châtaignes, est soumis à une réglementation draconienne.
La réglementation annonaire freine les initiatives privées et la libre circulation des marchandises. Cette réglementation est régulièrement rappelée par les nouveaux gouverneurs au cours du XVI[e] siècle, par exemple : l'obligation de la *Tratta* pour l'huile en 1569, par le gouverneur de la Corse, Giorgio Doria qui souligne les difficultés de l'île en cette fin de guerre[476].
A *grida* de Giorgio Doria édictée à l'Algajola interdisant l'exportation de l'huile : « *Per poi esse olio imbarcare per Terra Ferma e per Sardegna, cosa che resta in gia danno al restante de l'isola serche oltre che no potranno cosi facilammente bravere sera molto caro… ».*
Moins connu que le *boatico* , mais de nature identique, l'imposition en nature sur l'huile n'est perçue qu'en Balagne.
Gênes fixe la *Composta* [477] de l'huile nécessaire aux présides.

Au XV[e] siècle, l'île ne manque pas de ressources comme en témoignent les écrits de Pietro Cirnéo: « on exporte vers les îles voisines et le continent, des feuilles de myrtes, des châtaignes, de l'huile » ou de Mgr Giustiniani en 1531 : « le Cap fournit une quantité de vin considérable, partout on greffe des oléastres..., la Balagne suffit à pouvoir l'île en huile et en extraire une quantité pour la Terre ferme ». Filippini, [478] lui, écrit : « à la suite de la guerre (1553-1567) l'agriculture est dans un état qui fait venir les larmes aux yeux ».
En revanche, il précise qu'en 1584,[479] l'année fut très abondante en huile à tel point que les jarres et autres contenants manquaient pour recueillir ces huiles.

---

[475] A.C.C.I.M., *Relation Marseille avec l'Italie*, p. 103. Commerce au XVI[e] siècle : rôle des Génois et des Corses. Etablis à Marseille, en Avignon ou en Arles, les Génois jouent le rôle d'intermédiaires, achetant et revendant les marchandises, par exemple : « Olivier Grilho, marchand génois habitant Arles, vend à Jean de Montolieu, marchand de Marseille, le 15 décembre 1486, 200 *metrete* d'huile du Languedoc ».
A cette époque, Marseille exporte de l'huile vers Gênes comme l'atteste l'exemple suivant : le 27 juillet 1484, Jacques de Remesan et Jacques Forbin expédient de Marseille des tonneaux d'huile et 250 quintaux de laine à Savone et à Gênes. Le sol est de 8 sous de monnaie génoise pour chaque quintal de laine et de 40 sous de la même monnaie pour chaque tonneau d'huile.
[476] A.D.C.S. , fond governatore liasse G12 : 3 novembre 1569.
[477] Composta : Chaque année, après la récolte, une commission présidée par le gouverneur et à laquelle étaient associés les Nobles XII (12 notables élus qui se réunissaient pour représenter les populations de la *Terra del Comune* ou Terrain communal auprès du gouverneur) devait faire la *composta*, c'est-à-dire fixer le prix des produits (céréales, huile etc). C'est à ce prix, toujours inférieur à celui du marché, que les campagnes devaient subvenir en partie à l'approvisionnement des garnisons des présides.
[478] Filippini Anton Pietro, *Istoria di Corsica,* dell'arcidiacono, seconda edizione rivista, correctta ed illustrata, con inediti docuenti, Pisa, presso Niccolo, 1831, (Livre numérique Google).
[479] *Ibidem*, p. 446.

Malgré une présence moins prégnante que celle du vin, l'huile d'olive, dès cette époque, est au cœur des préoccupations et des échanges (dot...). Merchedo de Morsiglia ordonne à ses filles de donner à leur mère, si elle quitte sa maison, six *mezzini* de blé, trois *barili* de vin, trois *pinte* d'huile... Les Legs pieux et charitables témoignent d'une certaine aisance : (80) six testatrices de Luri laissent à la confrérie de Sainte-Croix, chaque année *une somma* (80 l de vin) et une *mezzetta* d'huile (1,30 l) à chaque récolte.
Le vin et les blés dominent, l'huile est plus parcellaire, pense Martini.
D'après le Civile governatore[480], en 1559 un permis est délivré par le Sénat de Gênes au noble Urbani de Cagliari, pour l'exportation de 346 *barili* d'huile de Balagne à Gênes, sur le voilier de Poggioli du Cap Corse, sous la condition suivante : rapporter à Bastia, des pâtes, des fèves et des pois chiches pour cette valeur.
Très tôt, la *Serenissime* voit l'intérêt de développer la production de l'huile. En effet, cette production est source de revenus pour la République (taxes prélevées : *tratta* ...). Par ailleurs, la vocation industrielle de la ville de Gênes aurait poussé les autorités à importer, au cours du XVI[e] et XVII[e] siècles, des quantités relativement importantes d'huile de Corse à partir des zones de productions traditionnelles comme la Balagne et dans une moindre mesure le Nebbio, le Cap Corse.

D'après Jean-André Cancellieri[481] : « après 1450 et autour de 1500, la spécialisation oléicole est en marche, destinée à se renforcer aux XVII[e] et XVIII[e] siècles… ». Selon Antoine Marie Graziani, l'olivier occupait en Balagne, au début du XVII[e] siècle, environ 850 hectares soit environ 8,50% de l'oliveraie corse. Cela représentait 2,2% de son territoire cultivable contre 70% consacrés aux céréales. Ces chiffres sont à prendre avec prudence en raison de leur incertitude. Nous ne sommes pas du tout sûrs des pourcentages avancés pour l'ensemble de la Corse, la seule référence étant la synthèse du Plan Terrier.
Cependant, la Balagne a donné depuis longtemps l'image d'une région exportatrice d'huile comme en attestent les requêtes du C*ivile governatore* que nous avons vues ; elles ne font référence qu'à la Balagne.
Cette vocation commerciale de la Balagne se retrouve dans l'esprit des administrateurs génois pour qui, la région et le produit (l'huile) sont liés : la *composta* de l'huile est toujours fixée dans des réunions qui rassemblent le gouverneur et les représentants des communautés oléicoles balanines car, comme pour le vin dans le Cap, les exportations deviennent importantes.
Le terme de *composta* servit au XVII[e] siècle à désigner, en plus du prix du crédit de 1630 à 1635, le prix du blé et de l'huile achetés sur réquisition aux communautés pour l'entretien des présides. Cette opération était effectuée par le gouverneur en compagnie des Nobles Douze.
Le prix était toujours inférieur à celui du marché.
La *« Tratta dell'olio »* est fixée au port d'Algajola, principal centre d'exportation des huiles.

Gênes fixe la *Composta* [482] de l'huile nécessaire aux présides.
Il semble que les habitudes commerciales ont concerné le bas Moyen Âge.
La fourniture des garnisons des présides est une réalité durant cette période. Le mouvement au départ de la Balagne est courant dès la fin du XVI[e] siècle.

---

[480] Civile governatore : *Ibidem.* Fonds d'archives de la Corse du sud concernant les pièces du gouverneur génois relatives à l'administration et à la justice.
[481] Jean-André Cancellieri, *Toponymie et structures médiévales de l'occupation de l'espace insulaire,* in *La Balagne,* Michel Claude Weiss (sous la direction), Université de Corse, Corte, 1988, p. 177-240.
[482] Composta : chaque année, après la récolte, une commission présidée par le gouverneur et à laquelle étaient associés les Nobles XII (12 notables élus qui se réunissaient pour représenter les populations de la *Terra del Comune* ou Terrain communal auprès du gouverneur) devait faire la *composta*, c'est-à-dire fixer le prix des produits (céréales, huile etc). C'est à ce prix, toujours inférieur à celui du marché, que les campagnes devaient subvenir en partie à l'approvisionnement des garnisons des présides.

Une ordonnance du Gouverneur, datée du 29 janvier 1597, avait fixé à 200 barriques de 300 l chacune, la quantité d'huile que la Balagne devait fournir aux présides de l'île. Les procureurs de la province offraient 100 barriques seulement à 30 sous la pinte, le transport à charge du gouverneur, attendu que la récolte de l'année était déficitaire.
Le 28 mars 1564[483], Cristiano Agnola, *munitionere* de Calvi a reçu 380 et 1/3 pinte d'huiles de Vincenzo.
Le 31 août 1567[484], Donato de Marini, commissaire, atteste que Stefano Vivaldo a fait parvenir à Bonifacio de l'huile de Filippo de Thomasino de Calvi : 150 *pinte* à 60 sous la *pinta, tratta* de 6 *lire*, pour un prix de 112 *lire*.
En 1580, Gio Andrea Peirano[485] affirme avoir reçu 9 envois d'Antone Giudicello dal Moncale 5 *libre* d'huile ; Une *somma* 27 *libre*. Le 9 mai 1580 : 8,7 *libre* d'huile ; le 6 mai 1580 : 8,2 *libre*. le 26 octobre 1580 : gio Ferrando di Suzone *Oleo in peso : 5 libre* ; le 26 octobre 1580 : du podestat de Calenzana 10 *lire* et 17 *libre* d'huile de Martino de Calenzana ; 9,5 *libre* d'huile de *gio* Pietro de Calenzana ; le 12 octobre 1580 : de Anton Guidicello 2 *pinte* d'huile (20 *libre*).
Le 9 mai 1580 : 8,4 *libre* de Arrigo de Cunsario de Calenzana ; le 8 octobre 1580, 11 envois: 20 *libre* de Domenico di Giudia de Calenzana ; 20 *libre* de Gian Luca et Graziosa de Calenzana ; 20 *libre* de Moncale ; 20 *libre* de Moncale ; 20 *libre* de Montemaggiore, au total 39 billets.
Le 23 février 1581 : 7,11 *libre* amenés par *gio* Martino da Montemaiore ; 8 envois,
Le 16 juin 1582[486] : Agostino Donato, capitaine et commissaire de Capraia a reçu de Lazaro Taneto *cancelliere* et munizioneri* 9 pinte et 2 quaternini* d'huile pour le corps de garde[487]
à Bastia au mois de septembre 1598, le besoin en huile pour l'usage des lampes des corps de garde est de 4 barils et 24 *libre*.
Le 17 mai 1615[488], Oratio Sampiedarena à Bonifacio affirme avoir reçu le 1er avril 1615 du patron Ferrante Brancaleone napolitain, 8 barils d'huile confiés à Bastia par le Magistrato Scipione Aurelo Massaro pour conduire* pour l'usage à des soldats.

Ajaccio[489] avait importé de Balagne 36 barils d'huile en 1617, 50 barils en 1649, 112 en 1657, 100 en 1667. D'après Rondeau, de 1621 à 1627 Algajola a exporté 369 barils d'huile, Calvi 205, la Balagne 694, Ajaccio 7, Brando un demi baril, donc une moyenne de 100 barils par an.
On peut noter une différence avec les chiffres du Civile governatore.
Les localités importatrices : Bonifacio : 431 barils; Ajaccio : 302; Morsiglia : 21;
Nonza: 7 ; Centuri : 4; Brando: 2; Farinole : 1; Porto-Vecchio : 1/2
Ces données lacunaires ne permettent pas d'avoir une vision d'ensemble du trafic commercial maritime.
En 1575 les licences pour le blé, l'orge et l'huile représentent 2000 lires.

Procuratori di Balagna
Des documents écrits par gio Antonio Lambusero donnent les indications suivantes : en raison de la s*tretezza,* seulement 40 barils pour les présides, c*ompostati in 35 lire*.
Ceux qui ont fait de faux témoignages seront condamnés à mort ou aux galères.
Calvi joue encore un rôle important dans la réception des huiles des différents villages producteurs de Balagne. Andrea Orighione, munitionnaire à Calvi tient les comptes des différentes réceptions, en 1581.

---

483 Franciscorsa, Référence. 110 F945149-945150.
484 Franciscorsa, Référence. 111 F945536-945537.
485 Franciscorsa, Référence. 112 F949316-949320.
486 Franciscorsa, Référence. 113 F949613-949614.
487 Franciscorsa, Référence. 133 F952241-952243.
488 Franciscorsa, Référence. 141 F965040-965041.
489 Pinzuti Noël, *Notes sur l'histoire économique et sociale d'Ajaccio aux XVI^e^ et XVII^e^ siècles*, in Corse historique n°16, MM. Bautier et Monfrin, 1964.

Andrea Orighione[490] a reçu de Catteri de l'huile, plusieurs billets en plusieurs fois de Calvi en 1581, en février 1581, de Moncale et de Calenzana le 13 mai 1581, en petites quantités (20 fois).
En 1580, Calvi[491] a reçu de l'huile en provenance de Belgodere et surtout de Speloncato, et Saint-Florent, de Monticello. (Plusieurs dizaines d'envois de 10 à 30 *pinte*). Monticello : 38,1/4 *pinte* ; Santa Reparata : 18 *pinte* d'huile "*molto speso e verde*".
Par exemple, le 23 janvier 1581, Giorgio Agostino de Belgodere di Balagne a envoyé 13 *pinte* d'huile pour 50 *soldi* 23 ; le 25 novembre 1580 d'Aregno : 18 *pinte* et 3/4 d'huile "*molto verde è speso* : 19+ 29.

La Balagne fournit à cette époque toutes les autres microrégions, par exemple :
Giuseppe Zoagli[492] a reçu 20 *pinte* d'huile à 2 sous la pinta à Saint-Florent, en provenance de Balagne.
Bastia a aussi reçu 79 *pinte* de Cacciaguerra à 2 sous la *pinta*, en provenance de Feliceto.
Le 20 avril 1580, l'huile reçue de Belgodère, di e ville , di Speloncato.
Le 14 mai 1581[493], Ruberto Parthenopeo déclare : " je dis avoir reçu de Agostino Sivori Massaro à Bastia 61 *pinte* d'huile envoyées par l'entremise de Georgino da Campi dans 2 barils pleins et dans 2 demi-barils ; le 17 juin 1582, il confirme avoir reçu à Saint-Florent 69 *pinte* et *una quarta* de bonne huile de Bastia par un patron de Porto Morizio ; le 13 juin 1581 (82) : des munitions ; le 10 mai 1581 : 4 *pinte* par Gian Angelo di San Stéphano.
Le 23 mai 1581 (82) : 59 *pinte* et demi *di Bastia in 2 barili grandi e in dui mezzi barili ;* les transporteurs *erano "scemi"* .
Le 27 juillet 1582 : 120 *pinte* sont reçues.
Le 23 mars 1583[494], des envois et des réceptions d'huile sont effectués en Balagne. De petits envois vers Saint-Florent et d'autres vers Ajaccio et Bonifacio : envois de 25 barils d'huile [495] .

Au départ de Calvi, sont réalisés de nombreux envois.
En février 1648, 40 barils sont expédiés vers Ajaccio (juridiction) ; *tratta* : 40 *lire*, 400 *lire en février.*
Le 4 mars 1648, sont envoyés 25 barils vers Ajaccio et Bonifacio.
Le 14 juillet 1648, Anfriano d'Oneglia pour 1350 *lire* pour les grains pour les bêtes.
Le 25 mai 1648[496], gio Matteo Durazzo donne l'ordre à Dioniso Pritre caissier du *magistrato di Corsica* de payer à Antonio Spinola, 20 lire pour la *tratta* de 20 barils (pour 10 familles).
Gio Francesco Rivarola[497] de Calvi fait extraire et souhaite 40 barils de Calvi pour les emmener à Ajaccio ; le 3 janvier 1648, l'accord est donné.
Le 5 mars 1600,[498] le gouverneur Maria Antonio Giustiniani écrit que dans la province de Balagne "*questo anno l'oleo è stato è molto pochissimo*", le mois d'octobre a été très chaud et a fait chuter les olives "donc il en reste très peu sur les arbres", puis, il y a eu le gel ; c'est pour cela qu'il y a très peu d'huile.
Une liste des personnes qui demandent une réduction de charges fait apparaître leur nom et leur lieu de résidence : Gio Francesco della Corbara ; Virgile de Santa Reparata ; Simon Paolo da Zilia ; Gio Natale da Speloncato ; Gio Domenico di Muro; Santo da Occhiatana; Orsantone dall Monticello.

[490] Franciscorsa, Référence. 128 F950539-950542.
[491] Franciscorsa, Référence. 129 F950543-950551.
[492] Franciscorsa, Référence. 120 F950246-950249.
[493] Franciscorsa, Référence. 124 F950466-950475.
[494] Franciscorsa, Référence. 126 F950478-950480.
[495] Franciscorsa, Référence. 144 F965928-965933.
[496] Franciscorsa, Référence. 143 F965909-965918.
[497] Franciscorsa, Référence. 147 F966028-966030.
[498] Franciscorsa, Référence. 107 F940733-940738.

La communauté d'Ajaccio importe de Balagne, aux XVI[e] et XVII[e] siècles, la majeure partie de l'huile nécessaire à sa consommation.
Dès 1552, Lodissio di Honeto[499], *procuratore*[500] de ses concitoyens avait demandé que les habitants d'Ajaccio puissent importer chaque année de Calvi par voie de mer, la quantité d'huile nécessaire[501].
En 1619, 36 barils[502] sont embarqués à Algajola.
Le 18 novembre 1649, le gouverneur Bernadino Veneroso autorisa les Anciens à faire venir de Balagne 50 barils[503].
Le 9 mai 1657, le lieutenant de Balagne, Agostino Rovereto, donna son agrément à l'exportation vers Ajaccio de 6 barils[504], puis le 10 septembre, de 12 barils.
Le 29 novembre, les Anciens d'Ajaccio demandèrent l'introduction de 100 barils de Balagne, « *essendo questo uno delli alimenti necessarie per* il v*itto umano*[505] . En 1667, ils réclamèrent au Gouverneur Giogio Zoagli, l'importation de 100 barils.

En 1690, le conseil des Anciens décida d'acheter de l'huile à un navire en provenance de Majorque, qui se trouvait dans le port[506].
Sur place, dans les campagnes, les commissaires entretiennent des liens étroits avec les producteurs. Les marchés sont passés ordinairement avant la récolte, les vendeurs reçoivent une avance. Les négociants retirent un avantage certain : ils s'assurent préventivement des quotas à un cours plus modéré. Les échanges en argent sont rares ; ils se font surtout en nature. La course de l'huile bat son plein; des magasins à huile sont créés sur place et des stocks sont constitués afin de jouer sur la demande.

La tratta au XVIIe siècle

Le 30 mars 1639, le Magnifico Paolo Spinola a obtenu en bail emphytéotique les « *terre chiamate le Agriate »*[507].
Nous ne rentrerons pas dans le détail de la concession. En ce qui concerne la production d'huile, donc la culture de l'olivier, il est fait mention : « *e obligato far fare, e farvi vendere pane, vino, oglio, secondo le mete, peso e misure che si venderanno alla Bastia ».*
Spinola pourra exporter ses productions d'huile : « *Estrattione libera dei vini, ogli colo solo pagamento di tratta ».*
Dans ces années de développement de l'oléiculture, la production et la mainmise sur le commerce de l'huile plus particulièrement, deviennent un enjeu de premier plan, mis en balance dans les contrats de développement agricole. Nous avons relevé les exemples suivants :
Le 26 octobre 1639, Giucinto da Taverna d'Ajaccio, pour sa mise en culture, pourra exporter à Gênes seulement, chaque année, 200 *mine* de céréales.
Le 23 décembre 1639, à Ajaccio, Gio Geronimo Ponta et son frère, veulent mettre en culture des terres en plantant des arbres fruitiers et de la vigne, et réaliser, aussi, des *casine* à la mode de Terre ferme pour garder le bétail et le foin, en échange de quoi ils peuvent exporter des céréales à Gênes au départ d'Ajaccio et du Valinco, avoir le droit chaque année, durant 10 ans, d'extraire

---

499 *Ibidem*.p.41.
500 *Procuratori* : Les assemblées populaires de chaque piève réunissent des chefs de famille pour élire des *procuratori* (mandatés ayant reçu procuration du peuple).
501 A.C.A., HH carton I liasse 1, pièce 1.
502 D'après Maure, le baril contenait 140 litres à Bastia, 80 seulement à Gênes et à Livourne.
503 A.D.C, Atti fatti in visita, C3 n° 101.
504 A.C.A HH carton I, liasse 1, pièce 55.
505 *Op. cit.,* pièce 62.
506 A.C.A., GG, carton I, liasse 2, pièce 29.
507 A.S.G., Fond Corsica, liasse 946.

100 barils d'huile de Balagne pour la cité d'Ajaccio, et obtenir, aussi, une licence d'armes pour eux et pour quatre hommes.
Gio Geronimo Ponta d'*Aiaccio* fait une demande pour extraire chaque année 400 *mine di grano,* en direction de Gênes au départ d'Ajaccio ou du Valinco, en payant uniquement la *tratta ;* il demande, également, le 13 janvier 1640 de monopoliser le transport annuel de 100 *barile* d'huile pour l'approvisionnement de la ville d'Ajaccio.
Le 15 juin 1640, le luogotenente Gio Batta Palma d'Ajaccio, adresse une demande de concession d'extraction de 50 *barile* d'huile à destination d'Ajaccio e *suo dominio et en* direction de toute la Corse.
Le 24 juillet 1641, Armonio Vincentelli dans son engagement pour la mise en valeur des terres de Balagne sans emprunt en numéraire démesuré, souhaite, en revanche, des avantages économiques et honorifiques, parmi lesquels la jouissance de la liberté totale de commercer vers les destinations de son choix, notamment la ville de Gênes et le territoire ligure, en exportant chaque année 200 *barile* d'huile.
Le 12 novembre 1642, Pelegro Morinello promet de mettre en culture les terres *del ponte* à Ajaccio, d'ici trois ans. Il souhaite également pouvoir extraire de la province de Balagne, chaque année, 200 barils d'huile, en payant la *Tratta*[508] à Gênes et en assurant de ne porter, ailleurs, l'huile, en échange de la licence d'armes pour lui et aussi pour son gendre Simone Botto.
Le Magistrato lui accorda cette autorisation sous réserve de s'acquitter de la *tratta* habituelle.
Le 23 janvier 1643[509], Matteo Pineduti de Santa Reparata di Balagne et Defendino del Bernardino delle ville de Speloncato se sont engagés à greffer et planter 1200 oliviers, oléastres, et planter 10 000 pieds de vigne, pendant quatre ans, sous peine de payer des amendes de 20 sous par pied d'arbre et 25 pour 10 pieds de vigne, en échange de quoi, ils sont autorisés à porter les armes *« archibuggi à rota e facile di giusta misura".* C'est l'exemple typique de l'échange entre *Coltivatione* et droit de porter les armes. Cette pratique nous conduit à nous poser deux questions : la culture de l'olivier a-t-elle favorisé les homicides ? Cette première question saugrenue de prim' abord mérite réflexion sur le long terme : durant cette période, avons-nous connu une augmentation des décès par arme à feu moderne ? Ou bien, au contraire, ce droit au port d'armes pour les notables joua-t-il un rôle dissuasif à l'égard des malfaiteurs et des hommes de main ?
Le 9 février 1643, Francesco Maria Curlo d'Ajaccio décida de participer à la *coltivatione* avec l'obligation de planter 30 000 pieds de vigne et 300 arbres fruitiers chaque année (années identiques), en échange de l'obtention du droit de porter les armes et le droit, chaque année, d'extraire 50 barils d'huile de Calvi pour les exporter en Terre ferme. Cette licence fut accordée par Gio Battista Cardinale, chancelier du M*agistrato*[510] *di Corsica.*
Le 18 novembre 1643, il renouvelle cette opération.
Après l'étude de la note des extractions d'huile, il ressort qu'en 1702, Calvi et Algajola sont les deux plaques tournantes avec une activité double pour Algajola. Les zones de réception en Terre ferme sont essentiellement : Pegli, Bonasola, Rappallo, Porto Mauritio, d'Andreati, Piane di Sestri, petits ports de la Riviera ligure.
Le 19 décembre 1730, Anton Ma de Franchi écrit au curé de la commune de Capraia qu'il a bien reçu la lettre du 13 leur demandant de l'huile en leur permettant d'exporter du sel.

---

508 *Tratta,* Tout exportateur de produit agricole hors de Corse devait s'acquitter de cette taxe.
509 *Op. cit.,* documents 90.
510 *Magistrato ou Ufficio di Corsica*, organe de l'Etat génois mis en place en 1562 lors de la rétrocession de la Corse à la République par l'Office de Saint Georges, composé de cinq, puis de huit membres. Le Magistrat était une sorte de ministère des affaires corses dont le siège était à Gênes. Il avait compétence sur toute l'administration de l'île, il orientait notamment la politique de mise en valeur agricole, il guidait et contrôlait l'action du gouverneur et pouvait être saisi en appel des décisions de ce dernier en matière judiciaire.

Contrôles sur l'huile d'olive : une préoccupation permanente

Dès le XVI[e] siècle, dans le cadre de la structuration de la République de Gênes [511], l'objectif majeur des autorités génoises (*Magnifici dei collegi)* était de permettre la fourniture constante de la population citadine en grains, vin et huile, à un prix convenable afin de mettre un terme aux disettes et aux fluctuations des prix.

Des institutions de contrôle et de régulation des vins, huiles et grains sont créés. Ainsi, pour l'huile, sera mis en place le 3 juillet 1595, Le *Magistrato dell'olio e* d*ei capitoli.*

La République de Gênes décide, contrôle, la vente d'huile ; elle peut, selon la conjoncture, interdire les exportations, par exemple en 1643, 1644, 1646 et 1648, le gouverneur interdit toute exportation en direction de Terre ferme[512]. Les producteurs d'huile, de vin, de céréales sont tenus de déclarer les quantités stockées. De fait, lorsque le gouverneur quitte, sur décision du Sénat, Bastia pour s'installer à Calvi, toutes les productions de l'île sont contrôlées dans leur distribution[513] **:** manifestation pour l'huile des marchands de Bastia.

La majeure partie du commerce de l'huile à l'exportation se faisait en Balagne à partir de ses ports d'Algajola et de Calvi ; la première destination était l'approvisionnement des présides de l'île, Bonifacio, Ajaccio, Bastia…, et la deuxième, la cité de Gênes ; Gênes y imposait son monopole avec une taxation particulière : si, par exemple, l'huile était destinée à d'autres villes de Ligurie ou à la Sardaigne, la taxation était plus forte. Il y avait donc un tarif préférentiel pour la cité de Gênes.

Un contrôle de la constitution des stocks se met en place : le 27 avril 1672, le commissaire d'Ajaccio Aurelio Spinola défendit d'acheter en gros. Ces mesures furent prises tout au long du XVII[e] siècle pour le blé, le vin, l'huile, la viande, le poisson, le fromage… L'huile, denrée de première nécessité[514], connut des cours de plus en plus élevés ; elle est à 20 sous la pinte en 1602, 48 sous en 1605, elle atteint 56 sous en 1651 pour tomber à 18 sous 8 deniers en 1675, sachant que la pinte correspond à 4 litres. La fluctuation des prix est fonction de l'irrégularité des récoltes[515].

« *L'oglio mancarebbe a fatto se di altrove non gli ne fusse portato ».*

Le prix du vin est de 16 *lire* la barrique en 1601, 10 *lire* en 1602 et 12 *lire* en 1621, sachant qu'une barrique contient 200 litres.

Ces exportations ont connu une croissance importante à partir du développement de la mise en valeur des terres. Selon l'ouvrage[516] « *il sistema portuale della Republica di Genova »,* Saint Florent, Fornali étaient des points de départ des exportations de denrées produites dans le Nebbio au XVII[e] siècle. Bastia était un marché très important pour les productions du Nebbio, une grande partie de la production de la microrégion y était acheminée, en petites quantités, par les chemins carrossables et muletiers.

Pour la période moderne, il est difficile d'avoir des données chiffrées sur les quantités commercées. Toutefois, on peut noter une progression constante des quantités produites sur le long terme, malgré les aléas climatiques[517], jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle : « *il porto di Bastia ad*

---

511 Giulio Giacchero, *Il Seicento e le Compere di San Giorgio.Genova* : Sagep, impr.1979.

512 A.D.C.S., camerali, liasse 79 : 17 août 1646.

513 A.D.C.S., camerali liasse 79 : 1651.

514 Noël Pinzuti *Op.Cit.,* n° 16.

515 Istria-Sorba, trattato p. 87

516 Doria Giorgio, Piergiovanni Paola Massa, *Il Sistema portuale della Repubblica di Genova : profili organizzativi e politica gestionale (secc. XII-XVIII),* édition USPI, 1988, 350 p.

517 D'après P. Boulanger*, op. cit.,* Les Marseillais[517] ne font appel qu'épisodiquement aux négociants corses et sardes pour se pourvoir en huile. Le plus généralement, ce sont les insulaires qui, par l'entremise des patrons des navires

esempio che nel secolo XVI, era importatore d'olio alle fine del XVII secolo era divenuto espurtatore cio chè significava che l'olivicultura della Balagna s'era allergata alle regioni vicine, è risoltato della coltivazione ».
Au XVIII[e] siècle, l'huile était devenue le deuxième produit d'exportation, après le vin. Le plus souvent, la vente de vin et d'huile dans les ports toscans ne se faisait de manière autorisée qu'en contrepartie d'importations de blé. Le commerce maritime était aux mains des armateurs cap corsins et des armateurs de Sestri en Ligurie qui avaient établi des maisons de négoce au port d'Algajola[518].

Au-delà d'un commerce extérieur, il existait un commerce intérieur. En 1704, 1705, les droits et les taxes sur la circulation et la vente des marchandises produites en Corse s'élevaient à 551817 lires, soit 87% des recettes de la République. Il est très difficile de connaître la place de l'huile dans ce marché insulaire. Néanmoins, la tradition populaire et les informations recueillies pour le XIX[e] siècle, montrent que le commerce intérieur était pratiquement un monopole exercé par les balanins. Ces derniers venaient acheter lors de faibles récoltes en Balagne, les productions du Nebbio : c'était la tradition des *incitaghji* ; ils achetaient toute la production qu'ils revendaient par l'intermédiaire des marchands ambulants, les *tragulini,* dans les régions déficitaires en huile.
D'après les recensements effectués[519] l'année 1705, de Balagne furent introduits à Bastia 60 *somme* d'huile ½ dont la valeur nominale était estimée à 48 *lire* avec une taxation de près de 15,17 *lire* ; il restait 32,83 *lire* de bénéfice. Dans le même temps, la province de Calvi portait dans la ville de Calvi près de 20 *somme* d'huile.
Cette pratique semble s'être poursuivie tout au long de la période étudiée.
Une partie de la production du Nebbio était écoulée sur le port de St Florent ; des échanges commerciaux existaient également au sein même de la microrégion selon la variation des récoltes; il n'était pas rare de voir des récoltes abondantes dans certains villages et quasi nulles dans d'autres ; enfin, la vente au détail sur les marchés de Bastia représentait un débouché capital, notamment pour les communautés du Nebbio « oriental ».

2. Poids économique

Les prix

Les prix sont contrôlés par les autorités génoises en Corse, mais également à Gênes, en tenant compte des conjonctures politiques, économiques et climatiques.

---

régionaux, viennent directement à Marseille offrirent leurs productions, en échange desquelles ils retirent des articles manufacturés ou de luxe.
Autour de l'arc de cercle de la mer ligurienne du pays niçois à la Toscane, l'olivier a conquis une grande partie des littoraux et de l'intérieur, poussant jusqu'à des altitudes de 700 à 800 mètres. À la fin du XVII[e] siècle, en ces régions, cet arbre se partageait le paysage avec la vigne, le blé et la forêt. Mais, au cours du XVIII[e] siècle, cette situation a bien changé, l'olivier devient omniprésent, base d'une exportation d'huile massive. Cette transformation est due en grande partie aux français. Suite aux catastrophes de l'hiver de 1709 qui a fait disparaître pour un temps le potentiel oléicole méridional, les négociants de Provence furent les vecteurs de l'intrusion sur le marché national des huiles transalpines ; celles-ci, taxées pourtant de médiocrité, firent l'objet d'une attention particulière, nécessité faisant obligation. Sur la Riviera ligure, des techniciens (des mouliniers provençaux) furent mandatés pour prodiguer les meilleurs conseils à leurs homologues ligures ; c'est ainsi que de nombreuses oliveraies furent plantées. Le malheur de 1709 fit le bonheur dans ces contrées (Porto Maurizio, Oneglia…) où la monoculture devient rentable, alors qu'ailleurs, on assiste à l'abandon des oliviers pour le développement de la vigne et des céréales. Ces bouleversements furent mal vécus du côté du pays grassois : "c'est ainsi que des étrangers profitant de nos malheurs firent d'importantes plantations d'oliviers dans une contrée très propre à leur production et moins exposée que la nôtre à la mortalité".
[518] Antoine Laurent Serpentini, *op. cit. "Note sur l'olivier et l'huile d'olive, en Corse, à l'époque moderne"*, p. 89.
[519] Arrigo Arrighi, Filippo Antonio Pasquale de Paoli, *Histoire de Pascal Paoli ou la dernière guerre de l'indépendance 1755-1807*, édition Gosselin, 1843, p.59. (Livre numérique Google).

Le 15 mars 1727[520], un reçu du 28 février concernant l'année courante sur les prix de l'huile de Balagne, Giuseppe de Franceschi "*Provisori dell'oglio"* de Gênes reconnaît l'exactitude et le juste prix des huiles.

A Calvi, le contrôle porte également sur les structures de décision.
19 janvier 1728[521], 10 000 barils d'huile.[522]
Dans une note « *nota » de compratori dell'olio : Gio* Lucca Pacciola ; Anfrano Brunelli ; *Gio* Agosto Isola, des consignes strictes sont données pour mesurer les quantités d'huile au départ d'Algajola.
Le 11 août 1700[523], un document concernant l'achat public d'huile est écrit par le gouverneur Ettore Fiesco : le député Montagio recevrait les huiles ; il faudrait un vase de marbre qui ait la mesure d'1/4 de baril, que chaque baril ait une valeur de 10 *lire* et un poids de 8 *rubi* ; la mesure utilisée doit faire arriver l'huile jusqu'à la limite de la "*Stacchetta*" avec une goutte qui dépasse et ce comme depuis 1698 dans les jarres. Cela se fait comme cela à "Terra Ferma".
A plus de 85%, les exportations d'huile se font par l'intermédiaire des caboteurs ligures.
Le 10 juin 1700[524], Ettore Fiesco explique qu'il il y a une expédition d'huiles publiques sur la barque de Don Vinzone di Bonassola.
Le 10 juin 1700[525], Ettore Fiesco estime que les achats publics d'huile en Balagne doivent être prioritaires, " *Unico remedio*" en raison du prix pratiqué par les marchands et les particuliers.

A la fin du XVII[e] siècle, Christofini, commissaire en Balagne, écrit au Gouverneur Doria pour lui dire : que le prix de l'huile bonne, claire et lampante 90 *lires* la *somma* ; pour le grain : 15 *lire la mina*, le 28 août 1698[526].

Place de la Balagne

A. Amati [527] rappelle, que certains oliviers parmi les plus imposants pouvaient produire chacun plus de 300 litres d'huile.
La culture de l'olivier s'était largement développée durant le XVII[e] siècle [528].
Un témoin privilégié : Pietro Morati[529], après avoir décrit le paysage oléicole et les pratiques culturales de la Balagne, nous fait part de ses observations sur les productions et le commerce de l'huile d'olive.
Les oliviers en Balagne produiraient avec une alternance bisannuelle. D'après lui, si l'année est "fertile", la production de cette région de Corse peut être estimée à environ 40 000 somme, et si l'année est très moyenne, on peut compter sur 25 000 somme. Les années stériles, le nombre de somme peut être très réduit ; ainsi, en 1702, la production aurait été de 4000 somme seulement,

---

520 Franciscorsa, Référence. 81 F844855-844856.
521 Franciscorsa, Référence. 84 F845118-845119.
522 Franciscorsa, Référence. 100 F939538-939541.
523 Franciscorsa, Référence. 101 F939793-939795 (3 docs).
524 Franciscorsa, Référence. 103 F 939816-939817.
525 Franciscorsa, Référence. 104 F 939849-939851.
526 Franciscorsa, Référence. 174 F348157-348158.
527 Amato Amati, " *le Dizionario corografico dell' Italia"* , vol. 3° Voce Corsica. Milano, Dott., F. Vallardi, tip. ditore. (Livre numérique Google).
528 Patrick Boulanger, *op. cit., Marseille, marché international de l'huile d'olive...* . A Marseille, et dans l'ensemble du sud du Royaume en particulier autour de Narbonne, Béziers, Agde, Montpellier, Nîmes, Uzès, Avignon, Carpentras ou Orange, son extension maximale en latitude se situant à la hauteur de Valence. Néanmoins, c'est en Provence que cet arbre a trouvé sa terre d'élection. Éparses dans les vignobles, en cordons autour des champs ou groupées en vergers, partout présentes dans le paysage, ses différentes variétés constituent sa principale, voire sa seule richesse. Elles s'épanouissent d'Aix aux Alpilles, dans la zone côtière de la Ciotat à Toulon, sur les plateaux varois et les rebords de l'Esterel. Longtemps, pourtant, les huiles de Grasse et d'Aramon près d'Uzès, avaient été les plus appréciées pour leur grande finesse. Mais, au XVIII[e] siècle, elles sont dépassées, en notoriété, par celle d'Aix-en-Provence devenant : "la véritable huile qu'il faut pour les tables de bon goût".
529 Pietro Morati, *op. cit., Prattica Manuale.*

ce qui a eu pour conséquence directe une augmentation nette du prix de l'huile à près de 50 lires la somme. En 1697, la pinta coûtait 3 lires.
S'agissant du commerce de l'huile, Pietro Morati affirme que le port d'Algajola est la place forte de cette activité d'exportation . Il insiste sur le caractère fondamental du Scalo d'Argaiola ; à partir de ce point d'embarcation, sont expédiées par voie maritime, toutes les productions balanines, au premier chef l'huile d'olive, surtout durant l'année de production (alternance) appelée fort justement *l'annata dell'oglio*, car elle domine toutes les autres activités productives par l'échelle de production et l'intérêt financier procuré. Pietro Morati nous informe que de nombreuses extractions de quantités d'huile sont réalisées en direction de Terre ferme, mais aussi vers d'autres régions de l'île.
De nombreux achats sont effectués ; en 1676, 1000 somme d'huile furent stockées à Algaiola avant expédition ; 1676 fut une année de grande production, comme en témoignent les exemples suivants : Nicolo Bobio, commerçant (imprésario) d'origine génoise, fit extraire d'Algaiola près de 20 000 barils, suivi par d'autres commerçants qui réalisèrent de nombreuses exportations par le biais de la licence d'extraction et des taxes afférentes, communément désignées sous le vocable de Tratta. Les autorisations d'extraction étaient bien délivrées par le Gouverneur de l'île, en fonction de la conjoncture politique et économique. Concurremment, 20 000 somme de céréales y furent extraites. Cette année-là, Speloncato le village aurait produit plus de 5000 barils d'huile, et la communauté de Zilia, une abondante quantité issue de la variété *Germano*. Les communautés de Speloncato, Occhiatana et Ville, représentaient véritablement le cœur de la production oléicole de la région (vero fonte dell'oglio).
Les menaces qui pèsent sur les productions sont principalement les chutes de neiges trop abondantes et les tempêtes de vent.
Par ces quelques observations, Pietro Morati, dans la peau d'un véritable chroniqueur de son temps, décrit assez bien la situation.
Il met en exergue le rôle joué par la place d'Algajola comme centre premier des exportations d'huile, réel marché aux huiles de Corse (de Balagne) à l'image de Marseille, au XVIII[e] siècle, pour le bassin méditerranéen (mais pas du tout à la même échelle). Nous découvrons, à travers ce témoignage, les mécanismes commerciaux de l'huile, le rôle fondamental des caboteurs et négociants ligures qui dominent incontestablement cette activité ; mais, également, le rôle joué, durant cette période, par la puissance publique, décideur incontournable gèrant la liberté ou bien la contrainte de commercer cette denrée par la délivrance assujettie des licences d'extraction, et par la Tratta dell'oglio, réelle imposition et réelle source de revenus pour les autorités politiques génoises.
Jaussin[530] affirme qu'au milieu du XVIII[e] siècle, la production balanine s'élevait, bon an mal an, à 5000 barils. Ce chiffre doit être pris avec prudence. Cependant, la multiplication des plantations et par voie de conséquence des productions s'est faite de manière progressive au cours des XVII[e] et XVIII[e] siècles. Cette tendance, malgré quelques périodes de ralentissement - demeurant des épiphénomènes -, va se poursuivre tout au long du XIX[e] siècle avec la demande croissante des industries.[531]

La perception des taxes
Cette perception est déléguée à des personnes susceptibles de payer une somme forfaitaire afin de se charger de percevoir la *tratta* ; il y avait une adjudication des octrois (encore au cours du XIX[e] siècle, l'octroi d'Île- Rousse)[532].
l'affitto delle tratte d'ogli di Calvi è d'Algagiola à Anfrano Brunelli[533] *:* le montant variait, chaque année, de 5500 à 9500 *lire* ; à partir de 1692, il était de 10 300 *lire* et à partir de 1700, de 9350 *lire*.

[530] Jaussin, *Mémoires historiques, militaires et politiques*, 2ème vol., Lausanne, 1758.
[531] A.D.C.S., 6 M880.
[532] A.D.H.C. 1Z 112, le 12 novembre 1711.
[533] Franciscorsa, Référence. 64 F856449-856479.

3. Quels circuits commerciaux

Les circuits connus pour l'approvisionnement en grain de Bastia depuis le Nebbio étaient les mêmes pour l'huile.
Gênes exerçait un contrôle strict des circulations terrestres et maritimes. L'abordage des côtes était formellement interdit à tout bateau non muni d'une autorisation et d'une patente.
Le permis d'exporter ou *licenza* ou *tratta* , était absolument nécessaire. Au retour, le patron navigateur devait fournir les certificats de débarquement (*responsali*) délivrés à Gênes ou dans les ports de livraison.

Les ports
Calvi a joué un rôle primordial dans la réception de l'huile des différents villages et l'envoi vers les garnisons des présides, comme nous l'avons déjà évoqué.
Dans la mise en place des circuits commerciaux, Algajola a le monopole de 1645-1655.
Le 6 septembre 1647[534], le Magistrato di Corsica attend depuis plus d'un mois la réponse pour l'achat de 1000 barils d'huile.
En juillet 1647[535], Antonio Castagnola, habitant l'Algajola, a fait embarquer sans payer de *tratte, cinque boti d'olio* sur la galère San Leorgo et plus de 30 autres barils sur une autre galère espagnole, 60 barils. Cela s'est reproduit plusieurs fois dans le courant du mois de mai. Il existe donc un trafic à partir d'Algajola ; mais, ce trafic se fait aussi avec du blé.
Le 24 janvier 1652[536], est décidé une libre extraction des huiles de Corse ; la taxe est fixée à 3 *lire* par barils lorsque les huiles sont destinées en dehors de la République, et à 20 *soldi* pour la Corse d'une localité à l'autre ou, pour Terra Ferma.
Il est exigé que chaque récoltant déclare les quantités d'huiles produites sous 15 jours au risque de se voir confisquer et perdre la totalité de la production soustraite à la déclaration à 4 *scudi* le baril. Les déclarations sont gratuites et une copie sera faite pour le Magistrato.
Les exportateurs devront régler dans le mois, les taxes lorsque l'huile est destinée à l'extérieur du domaine et dans les deux mois, lorsque cela concerne Terra Ferma, sous peine de perdre la production et de payer des contraventions estimées à 10 scudi le baril. Le contrat des concessions devra être signé par tous, *Commissario, Canceliere dalli Anziani del luogo,* en jurant que l'huile introduite soit consommée dans les présides.
Si de fausses déclarations sont avérées, les contrevenants encourent trois ans de galères, peines pécuniaires, pertes de l'huile…
Puis, qu'il y ait un monopole d'un seul endroit pour extraire l'huile, Algajola, et que les tentatives d'extraction en dehors de ce point, soient sanctionnées par la perte totale d'huile, et de 10 *lire* par barils ;
Et, enfin, que dans le m*itan* de l'année soit envoyée une personne de confiance pour superviser et vérifier les huiles sur place et que la même opération soit faite à la fin de l'année.
En 1653, ces dispositions sont reconduites, mais les peines se durcissent : cinq ans de galères et la confiscation del Vascello les années communes, 2000 barils.
Du 2 mai 1655 au 4 août 1655[537], les taxes sur les huiles, les planches, les bois, le buis, les légumes et les lupins sont concédées à Antonio Castagnola sur l'Algaiola et Calvi. "Je décide d'empêcher l'extraction des huiles" ; le 14 mai 1655, il est concédé à Antonio Castagnola, *les tratte dell' oglio è altre cose per quattro anni per 1300 lire per anno.*

[534] Franciscorsa, Référence. 70 F861267-861268.
[535] Franciscorsa, Référence. 71 F861284-861288.
[536] Franciscorsa, Référence 72 F861503-861508.
[537] Franciscorsa, Référence. 73 F862143-862156.

En 1655, le prix par baril est fixé entre 26 et 27 *lire* ; les communautés de la Riviera recherchent de l'huile en raison de la stérilité de l'année.
Le 25 mai 1655, le Magistrato estime encore que les besoins ordinaires en huile sont de 7000 barils "*e denoncie d'olivi"* : 2166 barils pour Calvi, 61 barils pour la garnison, 1342 barils pour la Balagne, ce qui fait augmenter le prix.
Il y a une suspicion de fraude ; on estime la production avouée à 1500 barils ; cela paraît curieux en raison de la fertilité de l'année.

Bastia est une place commerciale. Elle contrôle la plaine orientale. C'est à travers l'institution d'un impôt de circulation *Scuto al botte* que Bastia contrôle et peut se développer à la fin du XVI[e] siècle. La situation économique est catastrophique à ce moment-là. La ville est passée de 1000 à 4000 habitants. Elle connaît l'installation de militaires qui ont souvent un autre métier. Le port d'armes et l'exemption de la *taglia* sont les récompenses le plus souvent liées à la *benmeranza*. Les places de soldat sont recherchées.
La garde des tours permet de pouvoir garder et même de faire travailler durant plusieurs années ses terres par les *Torreggiani*.[538]
« Le ravitaillement de la ville est l'affaire du *Magistrato dell'Abondanza,* placé sous l'autorité du *podestat* et des Anciens, et composé de fonctionnaires élus et amovibles, les *Ministrali.* Cet organisme veille au respect des prix, à la loyauté des poids et mesures, à la circulation des marchandises et vérifie quotidiennement l'huile. Il existe bien une centralisation.

Relations entre la Corse et l'île de Capraia
L'huile d'olive est un élément important des échanges et des fournitures de l'île Toscane déficitaire pour cette culture, depuis la fin du XVI[e] siècle, à partir de Bastia..
Le 26 septembre 1579[539], sont envoyées à Capraia, 4,5 *pinte* par Giorgio Imperiale "Massaro".
Le 4 novembre 1580[540], Gio Agostino Sivori Massaro fait affréter le navire Santa Cattalina de Giacomo de Capraia pour le scalo de Porto Cardo, sur lequel il fait charger 60 *stare* de grains *buoni è asciutti* et *25 pinte d'olio in un caratelletto bono è bello* . Amelio Spinola, commissaire.
Le 15 mars 1582[541] : 5 barils de Gênes sont envoyés par un patron de Canari.
Le 31 juillet 1599[542] : 125 *pinte* d'huile sont reçues à Capraia[543] .
123 *pinte* dans des carratelli, sont arrivées d'après une lettre écrite par gio Battista Bogiano, le 23 janvier 1600.
Dans l'inventaire[544] des armes envoyées à Capraia, on peut relever : l'oglio (*tortavola tali da oleo)* ; 14 jarres d'huile parmi lesquelles *3 anenate è una piccolina* et 8 *carratelli di legno serchiati di esso,* achetés à Bastia pour l'huile.
Le 18 octobre 1608 : *5 quarteroni d'olio* sont prévus dans les envois réguliers d'huile, en 1609, 6 *pinte* d'huile; le 5 avril 1609, une *pinta* plus un baril pour "*il lume del corpo di guardia à Capraia*".
D'autres envois sont effectués de Bastia : une *pinta* à Amelio Lamba, chef de la tour *del Porto,* en février 1608, en mars 1608, en mai 1608, en juillet 1608, en août 1608, en octobre 1608, en novembre 1608, en février 1609 ; une *pinta* pour la tour *del Senopito*, en janvier 1608, en février 1608 et le 5 avril 1608 à Leonardo *ghio Capo della torra del Senopito* pour Aurelio Lamberto et en juin 1608.
Le prix de l'huile 1608, s*pese* : liste des menues dépenses vers Capraia.
Le 28 septembre 1609, des *carratelli pieni d'oglio* sont venus de Bastia.
Pasqualino Morgana ont apporté 3 *carratelli* d'huile qui étaient pleins, plus 8 *pinte*.

---

538 A.Casanova , *op. cit., les châtaignes.*
539 Franciscorsa, Référence 121 F950460-950461.
540 Franciscorsa, Référence.122 F950462-950463.
541 Franciscorsa, Référence 119 F950029-950033.
542 Franciscorsa, Référence.134 F953358-953359.
543 Franciscorsa, Référence 106 F940656-940657.
544 Franciscorsa, Référence.136 F957504-957526.

Les prix et tarifs : *grani : 300 à 350 ; oleo : 500 à 252*

Les paiements[545] de mission de jésuites s'élèvent à 25 *lire* pour la *tratta* de 25 barils destinés à Capraia.
Le mouvement se poursuit au XVIII[e] siècle sans interruption
Le 7 janvier 1730[546] : *les padri del commune de Capraia* réclament 25 barils d'huile.
Le 19 novembre 1730[547] : *les padri del commune de Capraia* demandent de réapprovisionner vite le pays d'huile car la communauté est arrivée à la fin de 25 barils d'huile envoyés dans l'année. Ils souhaitent également un bon prix.
Le 16 mars 1731[548] est effectué le paiement à Capraia des 4 barils d'huile reçus.
Le 14 novembre 1735[549], Felice Pinelli a fait envoyer à Capraia un baril d'huile.
Le 19 février 1736[550] : le gouverneur de Corse, Rivarola, fait expédier à Capraia : 100 stares de blé et 9 barils d'huile par les patrons, Francesco Solaro et Simone Biaggini.
A l'embarquement à Bastia, les dépenses pour le transport des grains et de l'huile s'élèvent à 112 *lire*. A Capraia, au débarquement, le nolissement des 100 *stare* de blé est de 50 *lire* et celui de l'huile 18 *lire*. Le prix de revient est élevé : 1360 *lire* pour 100 *stare* de blé plus 432 *lire* pour 9 barils, donc : 1792 *lire* auxquelles s'ajoutent 71 *lire* de taxes.
Ce compte est établi par Paolo Batta Rivarola, commissaire à Bastia.
Dans le détail, aux 432 *lire* des 9 barils s'ajoutent 18 *lire* de nolissement (nolito), 1 *lire* 16 pour le *misuratore*, 1 *lire* 16 au port de Capraia, 2 *lire* 19 au garde et 19 *lire* 48 pour la location du bateau.
Sur le territoire de Capraia, le baril d'huile est revendu 56 *lire* car il faut prendre en compte le salaire du « munitionnaire » (25 *lire*).

La liberté de commercer ? Une illusion

Le 18 juin 1712[551], Nicolò Cattaneo député "*Provisori dell'oglio"* affirme que le prix des approvisionnements d'huile serait de 43 *lire* le baril.
Une lettre du 28 mai 1710 est adressée par Negrone Rivarola, gouverneur de Corse, aux *Provisori dell'oglio*.
Le 28 mai 1712 à Bastia, le gouverneur affirme avoir reçu les ordres de la *liberté delle Tratte dell' oglio*.
Le 9 juin 1712, il est demandé de fournir 3000 barils d'huile des deux Balagnes.
Ce document est important, il fait allusion à la liberté de commercer et aux débouchés par l'intermédiaire de la Riviera del Ponente vers les "*paesi di Francia è di Suizzera"*.
On apprend que durant l'année 1710[552], la France a besoin d'huile : 3000 barils sont nécessaires. Il y a eu de nombreuses années stériles, des années de prohibition.

La question de la prohibition

Le rôle des autorités est également de prohiber les extractions d'huile, les années de *« stretezza » 1710 : la Prohibition.*
Une lettre du gouverneur de Corse relative aux extractions d'huile de Corse avec en corollaire l'établissement de concessions, est rédigée le 3 août 1710[553].

---

545 Franciscorsa, Référence. 145 F965968-965974 .
546 Franciscorsa, Référence. 45 F335746.
547 Franciscorsa, Référence. 47 F342466-342467.
548 Franciscorsa, Référence. 48 F344825.
549 Franciscorsa, Référence. 11 F874934-874937.
550 Franciscorsa, Référence. 12 F890174-890177.
551 Franciscorsa, Référence. 67 F856582-856590.
552 Franciscorsa, Référence. 68 F856591-856636.
553 Franciscorsa, Référence. 52. F856280-856290.

Le gouverneur évalue le coût des barils d'huile susceptibles d'être exportés : en Balagne, entre 30 et 31 *lire,* celui provenant de la production du Nebbio, entre 36 et 40 *lire.*
En 1710, sur les 3000 barils produits, 1700 seront vendus 30 *lire* le baril.
Cette année-là ne fut pas très abondante aussi bien en Corse qu'en Ligurie. Pour cette raison et du fait d'une très grande sécheresse, le gouverneur décide de limiter les exportations pour ne pas vider la Corse de ses productions à l'image de ce qui fut entrepris déjà dans un passé récent, en 1699 et en 1700.
Cette question du maintien de la prohibition d'exportation des huiles taraude les instances dirigeantes car elles se trouvent confrontées à un véritable dilemme, en cette année de « peu » : faut-il conserver une partie des huiles produites pour subvenir aux besoins des populations locales en suspendant les exportations ? Mais, comment résister aux demandes pressantes des autorités en Terre ferme, de fournir de l'huile dans cette année très déficitaire sur la Riviera ligure ?
Au terme de nombreuses hésitations, la décision est prise en août 1710 de satisfaire en partie les demandes de Terre ferme en fournissant 1500 barils à 33 *lire* le baril. Cette décision ménage les tensions sans les résoudre.
En avril 1710[554], Filippo Cattaneo de Marini émet *una grida* concernant les prix, les exportations de l'huile.
En raison des difficultés de récolte de cette année et compte tenu de la grande activité d'accaparement des huiles que font régner les négociants de Balagne, le gouverneur de Corse, Filippo Cattaneo de Marini, se voit contraint, pour venir en aide aux *poveri,* de réglementer fermement les achats d'huile par l'obtention obligatoire pour chaque négociant d'une *licenza*, émise par les autorités, afin de contrôler au plus près le marché et ses pulsations spéculatives,
« licence écrite également pour les achats sur le marché intérieur ».
Les contrevenants à cette réglementation, aussi bien les acheteurs que les vendeurs, pourraient se voir confisquer la quantité d'huile, mais également le moyen de transport : *animali, vascello.* Ils pourraient, même, être condamnés aux galères.

Le 25 avril 1710[555] : "*la maggior parte delle olive attaccate alli alberi e essendoci pochissimo d'oglio* ". L'extraction de l'huile (exportations) ne ferait qu'augmenter le prix.
L'affittuatio di Calvi et d'Algajola.
Franco Giuliani, l'une des deux personnes chargée des achats pour le gouvernement, estime qu'il faut suspendre les départs pour limiter la hausse des prix.
Filippo Cattaneo di Marini donc, décide le 25 mai 1710 de suspendre sur l'avis *del Magistrato de Provisori dell'oglio* jusqu'au 15 juin 1710.
Une lettre identique sera écrite le 3 avril 1710, vers Galera pour 100 à 150 barils.
Exposition le 30 avril 1710[556] au *Magistrato dei Provisori delli oglii.*
Cette année-là, *la scarzezza grandissima d'oglio* a fait s'élever le prix du *barile* à 60 *lire.*
« *La coltivazione e al commercio che sono l'anima del regno… »*[557]
En 1699 et en 1702, des mesures d'interdiction d'exportation des huiles avaient déjà été prises en raison de la pénurie d'huile produite.
Cette question de la libre commercialisation des huiles ou bien sa suspension est au cœur des réflexions des cénacles de décision en Corse durant tout le siècle.
De manière récurrente, cette interrogation est d'actualité en fonction des évènements agricoles et climatiques.
Il sera mis un terme à ces discussions le 2 mai 1710 par la rédaction d'une *grida* qui réglemente les exportations d'huile en fonction de la conjoncture économique de l'île.

---

554 Franciscorsa, Référence. 53 F856300-856304.
555 Franciscorsa, Référence. 56 F856316-856318.
556 Franciscorsa, Référence. 55 F856307-856312.
557 Franciscorsa, Référence. 54 F856305-85630.

Mise en place d'un système plus réglementé pour contrôler la circulation des huiles

Le 15 février 1710,[558] en raison du désastre calamiteux de la neige et du gel qui ont touché sur Terre ferme presque tous les oliviers, il sera difficile d'empêcher l'exportation des huiles vers la Riviera.

Le 23 mars 1710, une grida est émise pour la *formation del officio del Monte d'Oleo.*

Le 5 février 1711, la *grida* est édictée avec les chapitres suivants.

Chapitre 1 : il indique que parmi les dix *migliori e ottimi* citoyens de la cité désignés par le p*odestà* et les a*nziani,* six devront composer et former *l'officio del Monte d'oleo ;* parmi ces six membres, deux devront être issus des cohortes d'anciens *podestà* et le plus âgé des deux devra remplir les fonctions de *decano* (doyen) de l'office.

Chapitre 2 : il précise que les six membres seront nommés surintendants et les délibérations de l'office seront prises en présence d'au moins huit membres au total.

Chapitre 3 : il a pour but de borner les obligations des membres de l'office. Un membre défaillant devra s'acquitter de près de 100 *lire* et une absence aux sessions sera sanctionnée de 2 *lire.* La grâce pour ces manquements devra réunir au minimum les 5/6 des votants.

Par ailleurs, le système annonaire mis en place devra prélever sur chaque *barile* d'huile 10 sous. (dans le projet du 5 février, 14 sous par baril étaient prévus).

Enfin, le Conseil devra prélever ¼ de baril tous les 10 barils.

Un chapitre propose que l'argent consigné soit mis à l'abri dans une caisse (un coffre) nécessitant l'intervention de trois clefs différentes pour son ouverture. Ces clefs devront être confiées au gouverneur, au p*odestà* et, enfin, au caissier du *Monte.*

L'article 8 stipule que l'argent *del Monte* devra être scrupuleusement employé uniquement pour l'achat de l'huile et tout autre emploi sera prohibé dans n'importe quelle situation : « *tanto ne tempi di pace che di guerra ».*

L'article 9 insiste sur la probité de la personne désignée comme trésorier ; pour celui qui fera office de magasinier, également.

Enfin, l'article 11 établit clairement les règles d'administration : le trésorier comme le magasinier devront obligatoirement consigner les comptabilités des rentrées d'argent et des quantités d'huile sous l'autorité présente du *podestà* en suivant : *il mettodo di scrittura e come si prattica la buona direzzione e aministrazione del denaro e cumulo de grani dell'officcio d'abbondanza.*

Ces règles concernant les procédures sont très strictes, le trésorier ne peut engager de sommes pour l'achat d'huile que s'il a reçu quitus du mandat du *podestà* en imitant totalement les procédures pour l'office des grains.

L'article 13 renforce et densifie ces mesures de contrôle anticipé.

L'article 14 précise que l'huile pourra être vendue au détail lorsque les quantités n'excèderont pas 20 *quarte.*

L'article 16 contient les conditions d'achat et de vente de l'huile.

L'article 17 interdit au magasinier de vendre à chaque *fondacchiere* plus de 2 barils à la fois avec l'obligation pour le *fondacchiere* de *portare il biglietto* au trésorier afin de démontrer que les 2 barils ont bien été payés.

Les articles 18 et 19 indiquent les contraintes qui pèsent sur le magasinier et le trésorier avec une surveillance mutuelle par l'examen des preuves de vente et d'achat.

Un débit annuel de 1000 lires.

L'office des huiles a pour fonction de réglementer et d'organiser l'approvisionnement de la ville de Bastia. Fait et approuvé le 23 mars 1711.

Ce règlement est approuvé le 9 juillet 1711 dans le but de limiter les fluctuations de prix et diminuer les périodes de « disette oléicole ».

Le modèle est celui du *Magistrato dell'abbondanza (pour* les céréales). On s'appuie sur les concepts déjà réalisés en Terre ferme, à Gênes.

---

[558] Franciscorsa, Référence.62 F856377-856384.

Cette structuration, cette architecture administrative est identique à celle en place dans la cité de Gênes.
Chapitre 20/21 : des magasins et des *trogli* devront être construits.
Le 25 janvier 1711[559], Paolo Francesco Spinola et Nicolò Cattaneo, députés aux achats des "*Provisori dell'oglio"*, doivent présenter la note sur la provision de l'huile sur 3000 barils, afin que le gouverneur de Bastia puisse fixer le prix qu'il estime avantageux à la Chambre : de 34 à 36 *lire* pour chaque baril, les huiles doivent être classées selon la qualité de "*Chiaro", "Lampante", è "Mercantile"*, en excluant le haut et la "*Morga*" ; puis, pour faire l'approvisionnement *dei Trogli*, il faut choisir des personnes capables, en utilisant la méthodologie employée dans les Rivières.

Transports
Dans l'histoire des liaisons entre Gênes et la Corse, la mer, véritable trait d'union, est au cœur de la problématique des transports. Tout se réalise par voie maritime.
Les transporteurs ligures accaparent le transport.
Les communications en Corse de 1378 à 1650 posaient de graves soucis. La chaîne commerciale de transport était à structurer. Chaque transport ressemblait à une expédition des plus risquées, les multiples obstacles, les embûches ne manquaient pas. Le commerce n'était pas libre ; il fallait obtenir la *tratta* ou licence d'exportation, acquitter les gabelles[560] et le droit d'ancrage ; affronter les dangers de la navigation : tempêtes, incendies, piraterie, naufrage ; ensuite, lorsque le voyage s'était bien déroulé, il fallait payer les créanciers...
A cette époque, les ports ne sont pas sûrs, à l'exception des grands centres urbains de l'île ; les anses multiples servent d'abris de fortune.
En général, ce sont de petits bateaux, d'après Rondeau, de 1 à 24 tonneaux.
Les différentes embarcations ont été construites sur place : barques, gondoles, tartanes, felouques, pinques, lente brigantins, corallines, fustes, *gozzi* : la membrure et la coque étaient en bois de chêne ou d'olivier ; le doublage en châtaignier. Les constructeurs étaient des locaux, mais il y avait aussi des "Elbois et des Toscans". Les propriétaires se partagent les trois quarts des bénéfices, le quart restant revient au patron. Les entrepôts étaient également convoités.
Les marins jouent le rôle de transporteurs et de commerciaux[561].

La fourniture en huile des communautés est très réglementée. Les représentants de ces communautés les *padri* doivent référer aux autorités publiques leur intention d'achat et leurs moyens de paiement ; ces achats sont soumis à l'autorisation du Gouverneur.
Le 24 mai 1642[562] : Molinello de Sestri veut extraire 200 barils d'huile chaque année de Balagne.
Au début du XVIII[e] siècle, la primauté du port d'Algajola est réaffirmée dans l'extraction des huiles. On s'inquiète des tentatives de fraudes.
Un écrit à Catteri du 13 janvier 1727[563] concerne une demande de suspension des exportations de grains de la Balagne à partir d'Algaiola ; puis se pose la question des mesures usitées pour l'huile : le volume des jarres est-il conforme aux déclarations ? Il existe des risques de fraude de la part des marchands.

---

[559] Franciscorsa, Référence. 65 F856492-856527.
[560] La Gabelle ou *Gabella* est une taxe sur la circulation de certaines marchandises.
[561] P. Boulanger o*p.cit.Marseille, marché international de l'huile d'olive*…, p.51.
A l'image de Majorque qui fournit le plus fort contingent d'huiles destinées à Marseille, devenus "négociants navigateurs", ses marins jouent pleinement le rôle d'intermédiaires commerciaux et plus celui de simples transporteurs. La même évolution se retrouve dans l'aire italique. Comme les Baléares, d'autres îles de la Méditerranée, la Corse et la Sardaigne, participent aux mouvements d'exportation de l'huile d'olive en direction de Marseille, mais d'une manière moins importante compte tenu des difficultés particulières liées à certaines faiblesses structurelles. La qualité de ces huiles convient parfaitement.
[562] Franciscorsa, Référence. 89 F579387-579389.
[563] Franciscorsa, Référence. 78 F844611-844614.

Le 11 mars 1727 à Algaiola : une grida spécifie que tout patron de navire ou autre personne ne peut extraire de l'huile et d'autres victuailles sans avoir obtenu le billet du *gabelotto*.
Un écrit de Felice Antonini se plaint de la suspension des *tratte et embarchi* et sur le poids et mesures de l'huile.
Chaque demande est scrupuleusement étudiée, par exemple, le 9 mars 1732[564], il faut fournir 12 barils d'huile ; Giacomo Gentile et Stefano De Mari, députés, donnent les ordres d'extraire 12 barils de Calvi.
Cependant, les années de faibles productions rendent la situation difficile.
Le 3 mars 1732[565], Pasquale Pinelli, commissaire à Calvi, précise qu'il manque de l'huile.
Le 1er juillet 1734[566], dans une lettre Domenico Canale informe le Consul d'Espagne Domenico Rivarola, qu'il lui est impossible de fournir l'huile à Algajola.
Le 28 février 1756,[567] quatre expéditions sont réalisées à partir des lettres publiques de Calvi et Saint-Florent, payées par les *Padri* de la commune de Centuri (Antoni et Agostini).
Après autorisation, le 27 juin 1755[568], on apprend à travers une note que des négociants étaient venus à Saint-Florent pour acheter de l'huile chez des parents du Nebbio ; pour extraire l'huile sur le bâtiment du Domenico Castellini de Bastia.
Concernant le transport des huiles, 95% des quantités convoyées le sont par bateau.
Les transports terrestres sont très lents et ne peuvent soutenir la comparaison en terme de volumes transportés. De petites quantités sont charriées à dos de mulet.
Les liaisons maritimes par cabotage entre la Corse et Gênes ou bien entre différents ports de l'île connaissent une fréquence plus grande durant l'été, l'hiver étant le théâtre de tempêtes homériques interdisant souvent de transporter les productions d'huile.
Les relevés effectués dans la documentation génoise témoignent de cette saisonnalité.
Le 12/04/1731 : volonté d'empêcher l'extraction des huiles de la place d'Île-Rousse.
Le 30/07/1731 : envoi de trente barils d'huile à Gênes.
Le 21/09/1731 : transport d'outres d'huile sur les galères.

Le commerce maritime, notamment avec Marseille[569], revêt un caractère fondamental.
S'agissant du commerce avec la Corse, il existe un droit dit « des 3 Tours », perçu à Bastia par les autorités génoises, de 1723 à 1729.
En 1729, ces droits sont supprimés pour les navires français.
Ce droit porte préjudice aux relations commerciales naissantes entre la Corse génoise et le pôle commercial que représente Marseille durant tout le XVIII[e] siècle.

Comment s'organise le transport des huiles en direction[570] de Marseille

En nombre, c'est pourtant un autre groupe que celui des négociants-commissionnaires qui forme le gros des exportateurs d'huiles de l'Italie du Nord. Par mer, trois jours au plus suffisent pour atteindre Marseille lorsque les vents et les courants se montrent favorables. Aussi, pour une maison de commerce internationalement connue, ayant pignon sur rue, combien d'hommes de mer travaillant pour leur compte, constituant de petites cargaisons qu'ils s'en vont vendre en d'autres ports ?
Leurs opérations sont montées avec l'aide financière de parents ou d'amis et avec le concours de spéculateurs et de banquiers ligures. De ces « particuliers capitalistes », les capitaines reçoivent des fonds – « colonne de risigo » – destinés à l'achat de la cargaison. Les prises de participation

564 Franciscorsa, Référence. 40 F579487-579491.
565 Franciscorsa, Référence. 41 F940739-940741.
566 Franciscorsa, Référence. 32 F 578536.
567 Franciscorsa, Référence. 30 F578492.
568 Franciscorsa, Référence. 28 F578492.
569 A.C.C.I.M. H 69, Archives antérieures à 1801, série H, article 69 ; 9 pièces.
570 Patrick Boulanger, *op.cit., Marseille, marché international de l'huile*…

concernent parfois des communautés villageoises entières, comme celles de Laigueglia, de Cervo ou Diano. A la différence des marins français salariés, les équipages génois sont intéressés aux résultats commerciaux de leurs bâtiments, ce qui les pousse à prendre certains risques et à éviter toute dépense inutile pour assurer le succès des campagnes. Leurs frais étant restreints, les Génois peuvent se permettre de payer au prix fort leurs huiles. Une fois leurs cargaisons vendues à Marseille, exigeant souvent des espèces et n'achetant rien, « si ce n'est quelques parties de morues dans l'hiver », ils s'en retournent vers leur port d'attache où s'effectue la répartition des revenus entre les actionnaires. Les frais de navigation et les dépenses d'entretien des équipages prélevés du bénéfice de la vente des marchandises, le restant est partagé entre les fournisseurs des capitaux, les propriétaires des bâtiments marchands, les capitaines et leurs matelots.
Les manières de commercer dans l'Italie du Sud sont quelque peu différentes. Le produit lui-même, épais, trop colore et odorant, ne bénéficie pas d'une excellente réputation sur les marchés étrangers. A tel point qu'un artiste français résidant à Naples, le peintre Grenier, doit commander de l'huile de Provence pour sa consommation personnelle car les productions nationales lui paraissent « abominables ». « Si l'on en trouve de meilleures, poursuit-il, on ne peut en trouver de plus mauvaises ». Pourtant il semble normal dans les villes du Mezzogiorno de tirer de la même cruche l'huile destinée à garnir les lampes et à faire frire le poisson.

Mise en place des taxations sur l'huile : le modèle génois

La spéculation sur les huiles n'est pas une pratique rencontrée uniquement au XIX[e] siècle ; en effet, dès le Bas Moyen Âge, des manifestations de cette spéculation sont fréquemment dénoncées et critiquées comme en atteste la déclaration de la *Signora,* le 3 mai 1558 : « *Cosa iniustissima e molto inumana che l'oglio, frutto della terra che nasce nel paese al vito umano tanto necessario, sia comprato per rivenderlo alli suoi coabitanti a prezzi molto ingordi estrahendolo etiani e per la maggior parte fuori del paese per aver poi più comodità a rivendere il restante a più eccessivi prezzi ».*
Afin de répondre à ces difficultés, les autorités décidèrent d'un prélèvement obligatoire sur toutes les huiles produites qui serait conservé, consigné pour la ville et ses habitants et dont le prix fixé pour la consommation individuelle n'excéderait pas 12 *lire* le *barrile* (dans ce prix, sont intégrés les dépenses inhérentes à la gabelle et aux coûts de transport).
En revanche, pour les 9/10 restants, les Ligures jouissent d'une liberté totale de commerce[571].
" *si è penzato spiegavano i collegi di far una tassa o vero repartimento d'oleo tra quelli luoghi del Dominio[572] che ne ricolgono per una somma che sarà giudicata competente per consumo della città con ordine che sia datto ad un prezzo moderato e si crede che debbia seguire con volontà dei popoli a quali all'incontro resti libero tutto lo rimanente per puoterlo vendere e servisene come le parra"*[573].
La proposta venne approvata dal Gran Consiglio delle compere, le 30 août 1580 avec 240 votes contre 117 et l'ajout de la clause suivante assez restrictive pour le gouvernement génois[574] : *« non possi super dicta comperula instituenda major summa pecuniarum librarum duecentum quinquaginta millium haberi ».*

Le prélèvement bisannuel dans les Rivières Ligures s'élèverait, à peu près, à 16000 *barili.* En raison des importations massives provenant à cette époque des Pouilles ou de Provence, la pression sur la production oléicole réelle locale était plus faible[575].
Ce système de répartition de la taxation entre toutes les communautés, qui elles-mêmes étaient libres de la répartir entre tous les producteurs avec pour constante la fixation d'un prix inférieur à celui pratiqué dans le circuit du libre commerce, s'est maintenu durant près de deux siècles sans grever le développement du commerce et de l'économie oléicole générale de la Ligurie.

---

571 A.S.G., *Camera di Governo. Finanze.* Anno 1558, filza 29.
572 Dominio : À l'époque moderne désigne plus particulièrement le territoire de terre ferme ou continental de la République de Gênes. Par extension le terme s'applique dans l'île aux terres domaniales.
573 A.S.G., *Cancellieri di San Giorgio*, Vincenzo Calvi, Actorun, Anni 1576-1578.
574 *Ibidem.* p.124.
575 *Ibidem.* p.108.

Les autorités génoises semblent avoir modéré les taxations en tenant compte de la conjoncture de production. Les années de très faible production : *« il Magistrato cercava di aver la mano leggera »*[576].
Ce prélèvement bisannuel permettait ainsi pour Gênes, cité de 70 000 habitants, de soutenir une consommation annuelle moyenne de 7,5 litres par habitant.
Il faudrait comptabiliser aussi (mais nous n'avons pas les données disponibles de manière exhaustive) les quantités directement introduites dans la cité par les institutions religieuses et par les familles de la noblesse.
Giacchero[577] nous informe que durant cette période (début du XVII[e] siècle), Sestri Ponente devenait une plaque tournante du trafic maritime des huiles afin d'alimenter les savonneries locales et les habitants du Milanais.
Ainsi, du 20 août 1599 au 15 février 1600, une soixantaine d'embarcations (barques, tartanes…) débarquèrent à Sestri en provenance de Provence, avec 1841 *barili*[578].
La Riviera di Ponente occupait la première place en « volume produit » et en « volume taxé » pour la fourniture de Gênes.
La mise en place de ces systèmes annonaires était la résultante de la grave famine qui toucha Gênes en 1590-1591 (déficit à l'échelle européenne).

La gestion du port de Gênes

La gestion du port de Gênes de 1550 à 1797 : « La gestione del porto di Genova dal 1550 al 1797. (Giorgio Doria)[579] *: il sale 7 a 12 mila tonnellate ; il vino 5 a 7 mila tonnellate*[580] *; l'olio 900 a 1100 tonnellate*[581] *».*
L'huile fut réquisitionnée *: « Come per il vino, anche per l'olio, furono realizzati negli ultimi decenni del cinquecento e nei primi decenni del secolo successivo importanti depositi publici : dal 1580 fù istituito da San Giorgio, su richiesta della Republica, un fondo di dotazione per l'acquisto di olio che venia poi commercializzato dal Magistrato dell'Abbondanza* [582].
L'huile n'est pas seulement utilisée pour l'alimentation, mais aussi pour l'éclairage : « *l'illuminazione delle abitazione e dei luoghi di lavoro ».*
Il y eut une gelée exceptionnelle en 1591.
Il fallait conserver 5300 hectolitres annuellement pour *le Magistrato dell'Abbondanza.*
Douze entrepôts sont mis en place d'une surface de « *mq 1080*[583] .
Ils seront agrandis avec une participation : *« con una participazione al 50% da parte della Casa San Giorgio ».*
L'investissement des *depositi dell'olio de 1585 à 1625* est assuré par la République : 25300 *scudi d'oro.*
93% des patrons des embarcations étaient des Cap corsins ; le Cap, en effet, importait de l'huile et des céréales du Nebbio et de Balagne.
On compte 610 embarcations en 1733 et 1725 en 1737.
In generale,sono : barche Capicorsine o di Capraia; Rvierasche di Levante[584]*: Santa Margherita, Rapallo, Zoagli, Recco; Tartane provenziale.*

---

576 Ordini fatti dal sermo C Ill. mi Duce Governatori e Procuratori della Republica di Genova alli 3 di luglio MDXCV per affacilitare la provisione d'olio per la città a giusto prezzo ugual ripartimento libertà del trffico e commodità dei popoli, sopra li raccordi e capitoli presentoli dal Magistrato dell'olio della Serenissima Republica .Folio e stampa BCB, Scrittture Diverse. F Ant. Gen 96 C 1/8.
577 Giulio Giacchero, *Genova e Liguria nell'età contemporanea : Un secolo e mezzo di vita economica*, Volume 1, Cassa di Risparmio di Genova e Imperia, 1970, p. 132.
578 *Ibidem*, p.124, Cancellieri di San Giorgio. Actorum. Anni 1600-1601. A cette époque, à Gênes, le *barile* d'huile correspondait à 65,48 litres.
579 *Op.Cit. Il sistema portuale della Republica di Genova. Genova.*
580 G.Giacchero*, il seicento, cit. p. 432. A.S.C.G. ; Provisori del vino.*
581 G.Giacchero*, il seicento, cit. p. 422 ; id Economia : cit p. 275, 276, 359 ; A.S.C.G., Archivio Segreto Politicozum pacco 1650, fax 69, Memoria Anonima del 1567.*
582 G. Giacchero*, il seicento cit. p.107) e dal 1593, fù istituita l'opposita Magistrature dei Provvisori dell'olio.* A.S.G.*, Archivio Segreto Politicorum, pacco 1029, documento 114 del 16 novembre 1593, ASCG ms 298 c 28 v.*
583 A.S.G. *Mappe e Tipi cartografici vari, busta 9, nn 498-553 ; Pianta del Real Palazzo… del 1729.*

Calvi : nel 1734, tra le navi in partenza da Calvi se ne registrato bene 10 cariche d'olio per Genova[585], (parmi les embarcations en partance de Calvi, on a enregistré 10 charges d'huile pour Gênes).
L'expansion d'une culture spécialisée comme celle de l'olivier devait rapidement modifier le rapport entre la société et les ressources propres. Une culture spécialisée signifie une culture pour le marché, mais quel marché ? Durant le *Cinquecento*, un marché régional est crée en raison de l'augmentation de la production oléicole.
C'est pendant le XVII[e] siècle que l'identité du paysan ligure[586] de la Riviera devient prisonnier de sa spécialisation productive. Une nouvelle hiérarchie se met en place pour l'oléiculture avec la prééminence de la Riviera de Ponente sur le Levante (excepté Rapallo).
L'accroissement des oliveraies et des châtaigneraies rétrécit l'espace pastoral.
L'investissement citadin dans l'oléiculture eut un rôle déterminant, par exemple *nella piana di Albenza e nella valle di Torano, entrambe nella Riviera di Ponente sembra che la coltura seccagna ed estensiva dell'olivo sia sostituita alle preesistenti colture irrigue e intensive caratterizzate per una struttura* .
La propriété est très fractionnée et il existe une concentration entre les mains des familles bourgeoises d'Albeng.
Dans l'espace oléicole, le processus d'expropriation fut encore plus évident car il s'accompagna généralement par l'expulsion de la traditionnelle population *colonica* – oliviers sans personnes.
C'est sans doute la spécialisation agricole qui a marginalisé une partie de la population rurale.
En 1656, la peste investit Gênes et fera sur un an et demi 50000 morts sur 73000 habitants.

---

[584] Patrick Boulanger. *op.cit, .Marseille, marché international.* p.45.
A Marseille l'appellation d'huiles du Levant rassemble les provenances des territoires placés sous la domination ottomane qui s'étendent de l'Europe à l'Asie, en comprenant l'archipel grec et la Crète. En ces régions, l'olivier, greffé sous l'occupation vénitienne, se développe sous la forme de véritables forêts ou en cordons, autour des champs et des vignes. « L'olivier était le plus beau présent que Minerve eût fait à son peuple chéri » comme l'avait écrit J.-L.-S. Bartholdy[584]. J. L. S. Bartholdy, *Voyage en Grèce dans les années 1803-1804*, Paris, 1807, (Livre numérique Google)
Mais les exploitants agricoles ne lui accordent que peu d'attentions, s'en remettant grandement à la seule nature.
A l'époque de la récolte, après le gaulage des branches qui s'élèvent fort haut, les olives sont ramassées à terre, avec celles que la maturité ou la maladie ont déjà fait choir. Ne pouvant être immédiatement pressées par manque de moyens techniques, elles sont réunies en tas et couvertes, plusieurs semaines voire plusieurs mois durant, de couches d'un sel marin qui leur confère une saveur âcre. Passées sous des presses d'une conception archaïque, les huiles qu'elles expriment sont versées directement dans des outres en peaux de chèvre retournées, le poil en dedans, qui leur enlèvent les quelques qualités gustatives restantes. Seuls certains terroirs de la Grèce continentale produisent une huile fine, dénuée d'odeur, qui fait le bonheur des harems, via Constantinople, Salonique ou Smyrne. La plus grande partie des récoltes levantines sert à l'alimentation et à l'éclairage des populations locales ; les excédents gagnent la capitale et les contrées de l'Empire turc qui en manquent chroniquement : Bessarabie, rivages de la mer Noire, Egypte.
Quant aux exportations vers la Chrétienté, longtemps interdites, elles sont tolérées, moyennant des arrangements financiers passés avec les différents rouages de l'administration ottomane. Grâce aux "Capitulations" accordées par les sultans, la France bénéficie d'une prééminence économique certaine, dont les Marseillais savent tirer parti. Entérinant une situation de fait, l'édit royal de mars 1669 a établi les bases légales d'un véritable monopole marseillais dans les Echelles levantines. Depuis, le commerce des denrées et marchandises du monde musulman occupe une telle place dans la vie de la cité qu'il semble normal de l'appeler « Marseille en Turquie ».
Les huiles du Levant destinées à l'Europe occidentale ne peuvent servir qu'à la savonnerie et pour quelques parties d'entre elles à l'industrie textile. Certes les huiles de l'Attique entrent dans l'alimentation pour améliorer l'ordinaire des colons des Antilles notamment, mais après avoir subi, il est vrai, un coupage avec celles de Provence (34).
Le plus souvent, c'est par le truchement des commandites françaises installées dans les Echelles que les Marseillais se procurent ces qualités. Moyennant une provision de 4% sur le montant de l'affaire, leurs régisseurs appelés également « coagis », agissant avec « ordres et fonds en mains», utilisent à leur tour des « censaux » – courtiers turcs, arméniens, grec ou juifs rémunérés par une censerie de 1/2 à 1% – et des interprètes, les « drogmans », parfaitement instruits des usages locaux. Rarement les Français achètent directement chez les récoltants. Les transactions ont lieu sur les marchés publics où tous les marchands ont accès sans distinction .
On y traite avec les grossistes et les détaillants, spécialisés ou non, mais aussi avec les petits producteurs oléicoles. D'autres contrats sont passés avec les potentats de la région : les aghas, auxquels les paysans acquittent un septième de leurs récoltes en nature, et les dignitaires turcs, civils ou militaires, qui se réservent le bénéfice de la vente des huiles.
[585] *Ibidem,* p. 468
[586] Claudio Costantini, *La République de Genova nell' età moderna,* UTET Libreria 1987.

Les autorités génoises constatent, dès les années 1630, de nombreuses fraudes sur les mesures[587] et les capacités des denrées, en particulier sur les *grassi (* oléagineux) et sur les céréales.
1743 : *Scudo all Botte* : le vin expédié de Rogliano et Tomino doit être étalonné avec la *zucca* de Bastia.
Stefano Spinola annonce en 1592 que des décisions seront prises pour unifier les mesures dans la juridiction de Bastia.
1593 : *una mezza pinta e una pinta per misurar l'oglio; il cantaretto: 2 soldi, mezza canna: 15 soldi.*
Le coût pour certifier *la mezza pinta, la pinta dell'oglio e vino: 1 soldo; per mercar ogni bacino: 2 soldi.*

Pour la Ligurie, nous avons relevé les prix des denrées[588] : vers 1660/1661, *la mina di grano : 10 lire ; la pinta di vino : 1,8 soldi,* puis : *2,2 soldi* en 1600. *L'olio : 32 denari il quarterone* puis en 1600 : *5* et la *mina 14/ 15 lire.*
En 1600, les salaires s'élèvent à 20/25 *soldi* par jour ; le *barile* d'huile à 30/ 31 *lire*, la *mezzarola* de vin à 14 lire, la *mina* de blé à 14.
En 1625, le *barile* d'huile à 29/30 *lire*, la *mezzarola* de vin à 16/17, la *mina* de blé à 20/21 *lire. I fundachieri* de l'huile n'acceptent pas la monnaie suspecte.
En 1607/1608, la population n'excédait pas 400 000 habitants dans toute la Ligurie ; Genova, 700 000.
Un récit anonyme fait apparaître le prix du *barile* d'huile à 51 *lire* en 1631(guerre et disette).
En 1678, les maigres récoltes d'olives en Ligurie et en Corse eurent pour conséquence une augmentation du prix corrélée avec une *carestia* de grains.
Il Magistrato dell'olio réfère aux *collegi* la situation : « *li prezzi si vanno augumentando e di quelli di Sestri Ponente e di San Pier d'Arena s'intende passare lire 53 il barile al troglio…* ».
Il a fallu relever les taxes à 31 *lire, il barile*[589]. Les producteurs sont soumis aux restrictions[590].

B. SOUS LE GENERALAT DE PAOLI

Sous le gouvernement de Paoli, la culture de l'olivier faisait l'objet d'une attention toute particulière. Parisella[591] insiste sur le caractère spéculatif de cette culture. L'utilisation de l'huile dans la sphère religieuse n'est pas oubliée : « *l'illuminazione* ».
L'article indique également que les résidus du pressurage pouvaient servir pour se chauffer : « *per riscaldamento* ».
James Boswuel[592] écrit : *« hanno i corsi una gran quantità d'oglio per loro lampade, e questo è il lume. E nell'alternarsi delle stagioni produttive, l'oglio corso trovara anche sbocco sui mercati continentali e costituiva un buon cespite a favore della bilancia commerciale isolana »* ; le caractère exportateur de cette production est souligné.
Boswuell affirme aussi que : "*sono pertanto sicuro che l'oglio che da quest'isola si è trasportato in un sol'anno ascese alla somma di 2 milioni e 150 mila lire di Francia".*
L'exportation des huiles devient un enjeu stratégique pour le gouvernement de Paoli car elle est une des rares possibilités pour faire rentrer du numéraire dans les caisses de l'Etat indépendant. Pour ce faire, le développement du port d'Île-Rousse devient capital afin de court-circuiter l'organisation instaurée par Gênes à partir des ports de Calvi et d'Algajola.

---

587 Poids et mesures : Camerali 5F 686.
588 *Ibidem.,* p.260. Tableaux récapitulatifs des prix acquittés de l'hôpital de Pammatone.
589 *Ibidem.,* p.554. *Relazioni del Magistrato dell'olio,* ai collegi del 11 ottobre e del 3 decembre 1677.
590 A.S.G., Cancellieri di San Giorgio, Paolo Agostino Tonsi. Actorum. Anno 1677.
591 Antonio Parisella, *Società rurale e/o movimento contadino tendenze e prospettive della ricerca sul lazio contemporaneo,* in Archivio della Società romana di storia patria, n.126, 2003.
_. *La Storiografica, Passato e presente nella città contemporanea,* in Archivio della Società romana di storia patria, n.127/2005.
592 James Boswell, *Etat de la Corse, suivi d'un journal dans l'isle et des mémoires de Pascal Paoli,* 2e édit. Londres, 1769, 296 p. (Livre numérique Google).

Nous pouvons également recueillir des informations sur l'activité oléicole en Corse à travers de nombreux récits de ces voyageurs qui parcouraient l'île à partir du XVIII[e] siècle. Certes, leur qualité est inégale, et il faut être vigilant quant à leur véracité. Cependant, ces récits peuvent être considérés comme une source historique qu'il ne faut pas négliger. Parmi ceux-ci, on peut retenir pour la qualité des observations, le récit de M. Burnaby[593] qui fit un voyage en Corse en 1766-1767 accompagné, comme le précise « l'introduction manuscrite en français »[594], d'un de ses compatriotes M. Hervey, évêque".

Ce texte a été écrit à l'origine en anglais, sur place, puis traduit en italien en 1768. Comme le souligne Francis Beretti : « cet ouvrage est un des témoignages les plus précieux sur la Corse, au temps du gouvernement de Paoli ».

Ces observations sont particulièrement intéressantes car elles font une place non négligeable à la vie économique de l'île ; ainsi, des informations sur l'activité oléicole nous sont rapportées.

Le voyage débute le 28 juillet 1767 au départ du port de Livourne pour la Corse, sur une felouque napolitaine.

Burnaby débarque d'abord dans le Cap Corse où il relève une "extraordinaire production de vin", une production d'huile de qualité "*Havvi altresi olio assai buono comechè innon molta copia»,* et un commerce du thon qui serait pratiqué à partir des pêches réalisées à la pointe du Cap à destination de Livourne et de Rome.

Dans la région du Nebbio, Burnaby remarque que le territoire est "*mal coltivato*", mais qu'il produit de l'huile, du froment et du vin.

Le 30 juillet, il découvre la Balagne. Calenzana est la plus grande communauté urbaine. La province abonde de céréales, de fruits et d'huile, et "*spécialmente di quest'ultimo genere*". L'huile d'olive est donc la production principale ; cependant, Burnaby fait observer que l'huile produite en Balagne est de moindre qualité que celle du Nebbio ou du Cap Corse.

Il fait une description assez précise du paysage : *"Da lozari ad Isolarossa si scorgemmo considerabili vestigi di grano con frequenti Boschi d'olivi ".*

Une observation sur la production frumentaire attire notre attention : " *lo ingrassano sempre* avec un rendement 10 à 16 pour 1." Burnaby souligne le fait que les terres sont amondées, ce qui est rare en Corse.

Île-Rousse est en pleine création et connaît un essor soutenu : *"la città non ha che quaranta case ei non più di 34 Botteghe"* ; on y transporte de l'huile, des céréales, des légumes, du cuir, des amandes, de la cire et des bois de mâture. L'huile est apportée de tous les villages de Balagne ; Burnaby précise que chaque année 30 à 40 000 barils sont commercés.

Le rôle grandissant de l'Île-Rousse, comme plaque tournante du commerce de la région, est bel et bien confirmé par un contemporain.

Le 31 juillet, le voyage se poursuit dans les terres. Dans les environs de Monticello, on compte de nombreux oliviers *"considerabilmente grossi e sparti"*; la vallée de Tuani est couverte d'oliviers. Burnaby souligne le caractère oléicole de la province *"questo paese fatto per le ulive"*, le nombre d'oliviers sauvages est également important. Cependant, on constate que la population n'utilise pas les olives sauvages pour fabriquer de l'huile, contrairement à ce que l'on peut observer, à la même époque, dans la Maremme toscane, autres terres d'élection des oléastres.

Après avoir parcouru la Balagne, Burnaby traverse la dépression centrale pour se rendre à Corté, du 1er au 5 août ; il décrit les environs de Corté puis s'attarde longuement sur l'aspect politique, organisationnel, du gouvernement de Paoli ; de nombreuses pages y sont consacrées.

Le 6 août, de Corté en direction de Murato, en passant par Canavaggia, dans une description précise, Burnaby traite de l'activité des *Lucchesi*, estimés chaque année à 11 000 travailleurs qui s'activent dans les campagnes de décembre à mars pour les labours, les Corses se consacrant uniquement à deux activités agricoles : la viticulture et l'oléiculture. Il y aurait eu donc, une spécialisation, une hiérarchisation dans les travaux agricoles.

---

593 Andrew Burnaby, *Journal of atour to Corsica in the year 1766*, 1804.

594 *Annexe 18 : Observation d'un voyageur anglais M. Burnaby sur la Corse en 1767.* Préface en français.

Le 7 août, il arrive à Murato ; il se dirige ensuite vers le golfe de Saint-Florent en précisant que les collines sont recouvertes de vignes et d'oliveraies.
Au moment de quitter l'île, Burnaby dresse un bilan à partir de son expérience, mais, aussi, à partir d'informations qui lui ont été communiquées. Ainsi, il écrit que la Corse est divisée en neuf provinces, mais il en a observé essentiellement trois avec attention : le Cap Corse, le Nebbio et la Balagne ; néanmoins, il cite la Casinca en précisant qu'elle produit du froment, de l'huile, des châtaignes (surtout dans l'Ampugnani), puis il fait un tour d'horizon rapide de toute la Corse.
Pour lui, le vin et l'huile sont des "grands articles" d'exportation, comme les châtaignes.
D'après Burnaby, il existe une mesure contraire à la liberté et aux intérêts de la Corse, c'est l'Edit de la Cour de Londres de 1764, qui interdit à tout sujet britannique de commercer avec les Corses. Burnaby s'insurge et trouve de nombreux avantages à un changement de situation ; il affirme que la Corse produit essentiellement de l'huile *" olio e alti generi"* nécessaire aux anglais ; c'est ce qu'auraient compris les Français en faisant du commerce avec les Corses.
Burnaby[595] nous éclaire sur un fait peu relaté : les Génois de la Riviera prennent de grandes quantités d'huile de Corse, qu'ils mélangent avec celle de Provence, pour ensuite l'exporter en Angleterre en la faisant passer pour de l'huile française. Cette information est fondamentale car elle met en lumière les mécanismes de la fraude pour les oléagineux, à l'instar de ce qui se produit pour le vin, (en effet, les vins blancs sont mélangés à ceux de Malaga et exportés sous la dénomination de vin d'Espagne). Burnaby en eut la confirmation aussi bien en Corse qu'à Livourne. Cette dénonciation met à mal un trafic fort lucratif dont il est difficile d'estimer les contours, les quantités et le produit financier.

[595] Andrew Burnaby, *op. cit., Journal of atour to Corsica in the year 1766*, 1804.

C. PERIODE FRANÇAISE

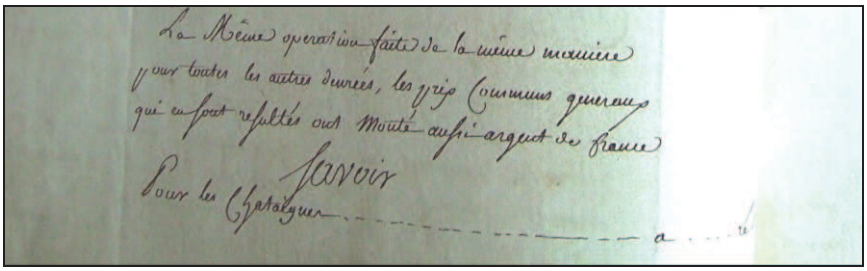
1. Situation de la production oléicole

Les Assemblées Provinciales ont dressé un bilan des productions.
Procès verbaux[596] de l'assemblée de la Province de Calvi, 1770 – 1782 :
« 7°. Qu'on doit porter remède à la convention trop dangereuse et d'un extrême préjudice (*la riforma e diabolico conviegno e monopolio*) des marchands de Sestri *Levanti* pour l'achat de l'huile dans la fixation du prix qu'ils font entre eux en suivant leurs caprices *(bassissimo prezzo)* ».
Mesures utilisées pour les denrées : la *quarta*, pour l'huile ; le « bachin » *bacino* pour les céréales et le *barile* pour le vin.

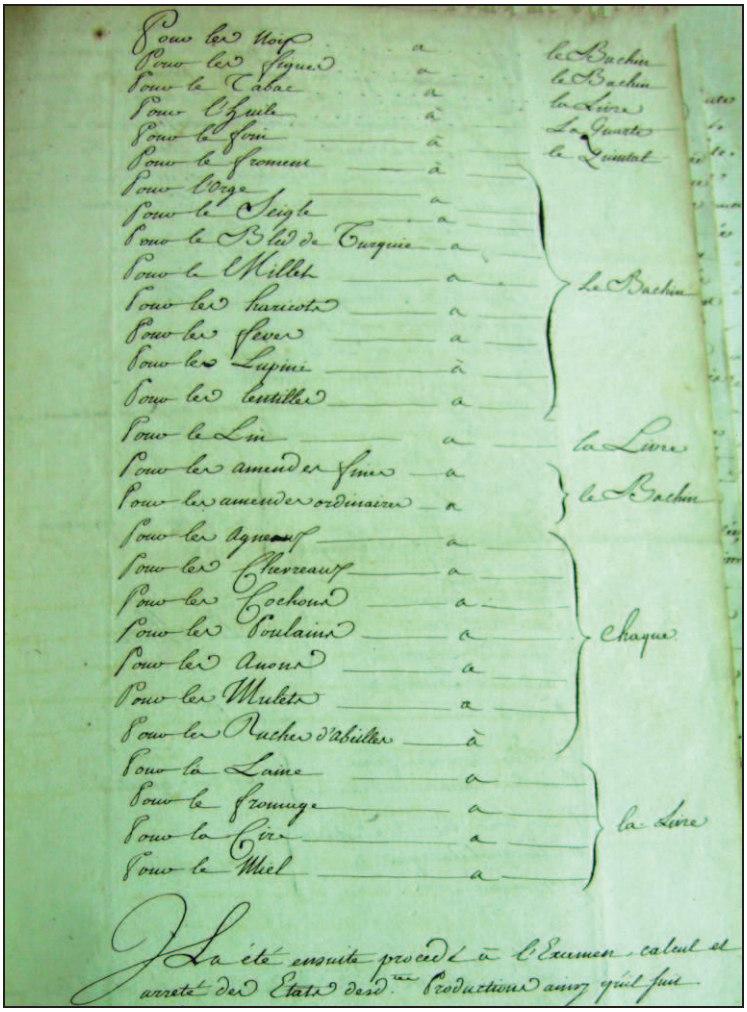
Etat des productions … *« les totaux de chaque espèce de production ont été réduits en tout de la dernière instruction à cause de la déduction à faire pour frais de semence et culture ».*
Savoir

Pour les châtaignes	*Deux Tiers*
Pour les noix	*Au trois quarts*
Pour les figues	*A la moitié*
Pour le tabac	*A la moitié*
Pour l'huile	*Au deux tiers moins un X^e*
Pour le foin	*A la moitié*
Pour le froment	*Aux deux Cinquièmes*
Pour l'orge	
Pour le seigle	
Pour le blé de Turquie	
Pour le millet	
Pour le vin	*A la Moitié*
Pour les haricots	
Pour les fèves	
Pour les lupins	
Pour les lentilles	
Pour le lin	*Au tiers*
Pour les amendes fines	*Aux trois quarts*
Pour les amendes ordinaires	
Pour tous les bestiaux	*A la moitié*
Et les profits qui en proviennent	

Figure 143 : Etat des productions, Assemblée Provinciale de Calvi 1770. A.D.C.S, C544.



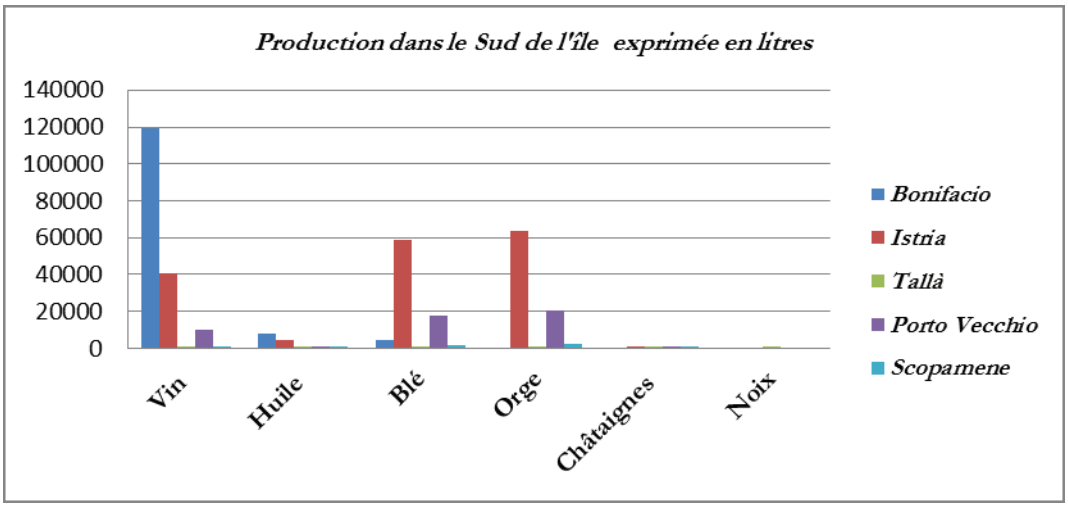
[596] A.D.C.S.,C544, Procés verbaux des Assemblées Provinciales.1770 à1782.



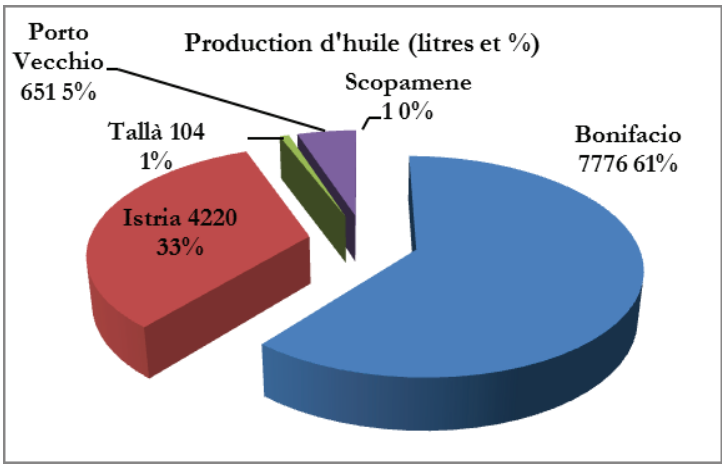
Relevons le prix des denrées en septembre 1771 :
10 sous, 6 la *quarta* d'huile ;
8 sous , le « bachin »(*bacino*) de châtaignes ;
16 sous, le « bachin » (*bacino*) de noix ;
16 sous, le « bachin » (*bacino*) de figues.

Nous nous sommes interressés aux productions de vin (*vino*), d'huile (*oglio*), de blé (*grano*), d'orge (*orzu*), de châtaignes (*castagne*), de noix (*noce*) et de tabac (*tabacco*).
Le 12 Avril 1776, l'Assemblée Provinciale du Sud de la Corse a fait le bilan de la production de l'année en cours pour *Bonifacio* :
- *il vino a 1591 somme a 30 fiaschi la somma ;*
- *l'oglio a 64 barili et 104 quarte* (chaque baril fait 128 *quarte*, *misura di Genova*).
- *il grano a 49 mine de 12 bacini (il bacino del peso di 24 lire di Genova)*
- *l'orzo a 61 mine*

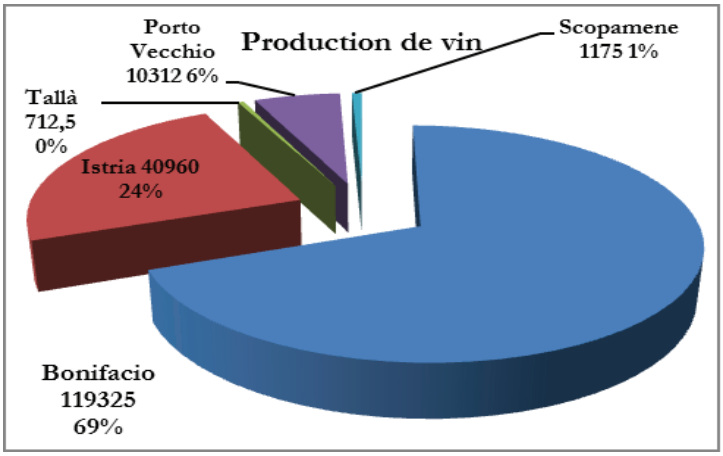
Ensuite, les députés de la *Pieve* d'Istria ont comptabilisé la production des communautés :



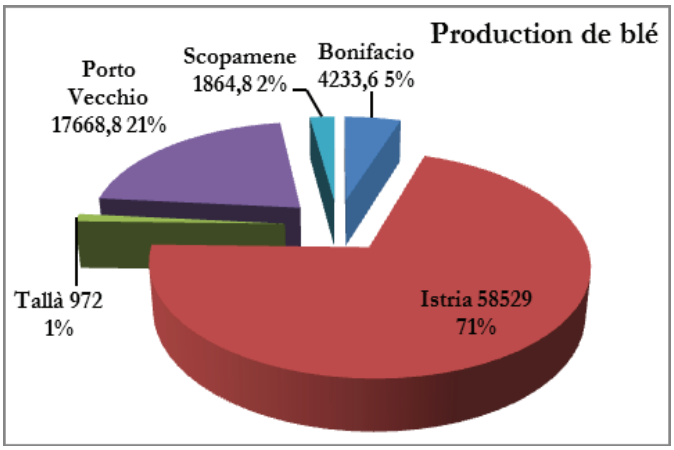
Graphique 211 : Production diverse dans le Sud de l'île (1782, en litres).



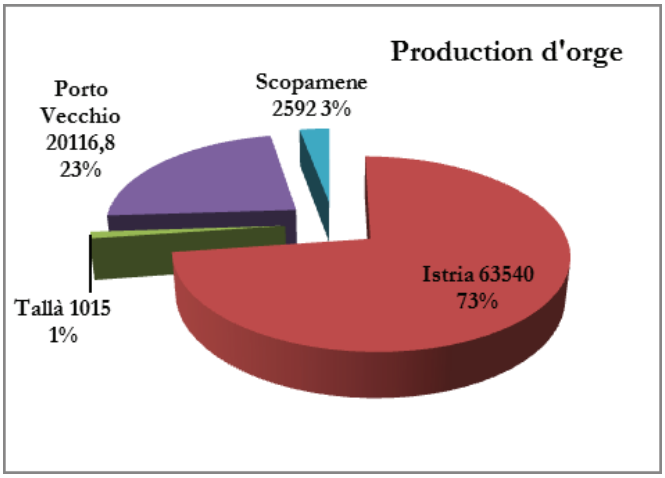
Graphique 212 : Production d'huile dans le Sud de l'île, (1782, %).



Graphique 213 : Production de vin dans le Sud de l'île, (1782, %).



Graphique 214 : Production de blé dans le Sud de l'île, (1782, %).



Graphique 215 : Production d'orge dans le Sud de l'île, (1782, %).

Tableau 193 : Synthèse des données des communautés des Pievi du Sud de l'Île. Bilan de la production pour l'année 1782. (A.D.C.S., C544).

Pievi - Communes	***Production pour l'année : 1772***				
	le Vin	***l'Huile***	***le Blé***	***l'Orge***	***Observations***
Bonifacio					
Bonifacio	*1591 somme**	*64 barili** et 104 quarte*	*49 mine de 12 bacini****		** à 30 fiaschi la somma ** chaque baril fait 128 quarte ***il bacino del peso di 24 lire di Genova*
Istria					
Olmeto	*372 barili**	*3952 quarte*	*3640 bacini*	*3240 bacini*	**chaque baril correspond a 18 fiaschi*
Fozzano	*117 barili*	*125 quarte*	*1530 bacini*	*1720 bacini*	
Arbellara	*5 barili*	*4 quarte*	*228 bacini*	*162 bacini*	
Viggianello	*19 fiaschi**	*20 quarte*	*303 bacini*		**ordinari*
Santa Maria	*72 fiaschi*	*17 quarte*	*152 bacini*	*184 bacini*	
Sartene	*480 barili**	*318 quarte*	*1272 bacini*	*1766 bacini*	** de 15 fiaschi, il barile*
Foce	*3 barili*	*0*	*45 bacini*	*123 bacini*	
Grossa	*0*	*0*	*261 bacini*	*480 bacini*	
Giunchetto	*41 barili*	*0*	*274 bacini*	*519 bacini*	
Bilia et Chiave	*0*	*0*	*103 bacini*	*72 bacini*	
Belvedere	*0*	*0*	*112 bacini*	*179 bacini*	

Pievi - Communes	*Production pour l'année : 1772*				
	le Vin	*l'Huile*	*le Blé*	*l'Orge*	*Observations*
Granascia	*0*	*0*	*27 bacini*	*119 bacini*	
Olmiccia	*35 barili*	*26 quarte*	*89 bacini*	*118 bacini*	
Poggio	*138 fiaschi*	*54 quarte*	*30 bacini*	*37 bacini*	
Santa Luccia	*21 barili*	*32 quarte*	*44 bacini*	*68 bacini*	
Zoza	*3 barili*	*14 quarte*	*19 bacini*	*38 bacini*	
Tallà					
Sant'Andrea	*4 barili*	*8 quarte*	*30 bacini*	*37 bacini*	
Altagene	*6 barili*	*40 quarte*	*50 bacini*	*37 bacini*	
Mela	*0*	*0*	*10 bacini*	*12 bacini*	
Cargiaca	*5 barili*	*30 quarte*	*30 bacini*	*40 bacini*	
Loretto	*4 barili*	*34 quarte*	*15 bacini*	*15 bacini*	
Porto Vecchio					
Porto Vecchio	*13 barili**	*76 quart*	*60 bacini*	*110 bacini*	** a 30 fiaschi chaque baril*
Sari	*0*	*0*	*24 bacini*	*60 bacini*	
Conca	*0*	*0*	*26 bacini*	*55 bacini*	
Lecci	*0*	*0*	*17 bacini*	*29 bacini*	
Sollacaro	*62 barili**	*304 quarte*	*410 bacini*	*620 bacini*	** all'uso d'Ajaccio*
Calvese	*30 barili*	*200 quarte*	*260 bacini*	*310 bacini*	
Casalabriva	*40 barili*	*98 quarte*	*280 bacini*	*351 bacini*	
Biguiscia	*60 barili*	*12 quarte*	*300 bacini*	*301 bacini*	
Petretto	*8 barili*	*10 quarte*	*605 bacini*	*321 bacini*	
Moka Croce	*29 barili*	*0*	*200 bacini*	*292 bacini*	
Argiusta e Moriccio	*7 barili*	*4 quarte*	*72 bacini*	*97 bacini*	
Olivese	*13 barili*	*0*	*200 bacini*	*248 bacini*	
Scopamene					
Sorbello	*18 barili ½*	*0*	*45 bacini*	*156 bacini*	
Aullè	*0*	*0*	*97 bacini*		
Zerubbia	*0*	*0*	*94 bacini*	*139 bacini*	
Serra	*16 barili**	*1 quarta*	*23 bacini*	*65 bacini*	** de 12 fiaschi l'uno*

L'Assemblée Provinciale[597] de Sartène et Bonifacio s'est réunie à Sartène, le 3 décembre 1782, pour examiner différentes propositions. Concernant la subvention, la *pieve* d'Istria, en plus d'une demande de réduction pour les animaux, souhaite que l'huile que l'on tire des noyaux d'olives, les raisins que l'on coupe pour les manger ou pour être séchés, n'y soient pas assujettis.
Ces demandes ne sont pas du goût des autorités qui y voient une complication des droits. L'assemblée admet l'intérêt de les diminuer ; les troupeaux de chèvres, cochons, brebis seront sous la garde des bergers, ils sont très utiles dans les territoires incultes de Sartène, Porto Vecchio…
La question majeure des dégâts champêtres est mise en avant. Six experts seront désignés (dans le Sud) pour veiller à l'enregistrement des plaintes.
La *pieve* de Carbini demande que les terres cultivées soient entourées de haies vives.
Quelles sont les mesures décidées ?
L'assemblée chargera les députés qui seront désignés pour les Etats (assemblée générale) de proposer aux commissaires du Roy :

[597] A.D.C.S., C544, Registre, 200 feuillets, papier, italien et français, 1770-1783. Procés-verbaux des délibérations des provinces de Calvi, Cap-Corse, Balagne, Aléria, Corté, Nebbio, Sartène, Bonifacio et Istria, réunies en assemblées provinciales pour élire les députés à la Consulte.

1. de défendre à qui que ce soit de faire du feu auprès des endroits cultivés avant le 15 août de même qu'auprès des arbres de haute futaie à la distance d'un mille pour réprimer l'abus d'allumer du feu dans les campagnes et dans les bois ;
2. que jusqu'au quinze août, tous ceux qui voudront brûler les broussailles ou les chaumes crus sur les terres qu'ils voudront cultiver seront tenus d'en faire la déclaration au greffe de la Communauté avec judications de la situation des champs ;
3. qu'ils seront tenus de défricher tour à tour un espace vide de toutes matières combustibles pour éviter la communication du feu au champ voisin.

Les *pievi* n'hésitent pas à demander que les troupes stationnées payent les denrées à un « juste prix » et non à leur gré. Une demande est faite d'exempter de droits de douanes les familles qui voudraient développer le commerce et la navigation dans les golfes du Valinco…

« La procédure ensuite à l'élection des Députés conformément à ce qui a été prévu par Messieurs les Commissaires du Roy, et de la manière qui a été observée dans la dernière assemblée, le nombre des billets s'étant trouvé égal à celle des votants, les suffrages comptés, les personnes suivantes ont remporté :
Savoir.
Pour les Députés Ecclésiastiques.

MM.	*Don Felice Susini……...*	*Quinze*
	Don Giacomo Rocca Serra ……..	*Neuf*
	Don Anton Lorenzo Pianelli …	*Onze*
	Don Giovanni Trani……..	*Dix*
	Don Francesco Maria Balese……	*Une*

Pour les Députés Nobles.

MM.	*Gio batta Susini…….*	*Huit*
	Gio batta Durazzi……..	*Une*
	Marc Aurelio Peretti……	*Quatorze*
	Gio batta Salineri	*Dix Sept*
	Giulio Rocca Serra	*Six*

Pour les Députés du Tiers Etat.

MM.	*Anton Luciano Susini …….*	*Dix*
	Carlo Lorenzo Giustiniani……...	*Dix*
	Gio batta Comiti…….....	*Cinq*
	Paolo Pietro Peretti…….	*Cinq*
	Carlo Susini……..	*Quatorze*
	Pijino Ettore……..	*Deux*

Au moyen de quoi…

Pour les députés Ecclésiastiques

MM. Don Felice Susini et Don Anton Lorenzo Pianelli , ont eu la pluralité des suffrages et ont été élus.

Pour les Députés Nobles

MM. Gio Battista et Marc Aurelio Peretti ont eu la pluralité des suffrages et ont été élus.

Et pour le Tiers Etat

M. Carlo Susini a réuni la pluralité des suffrages et MM. Anton Luciano Susini et Carlo Lorenzo Giustiniani ayant eu l'égalité des suffrages la présente assemblée se rapporte au choix que MM. les commissaires feront des deux. »

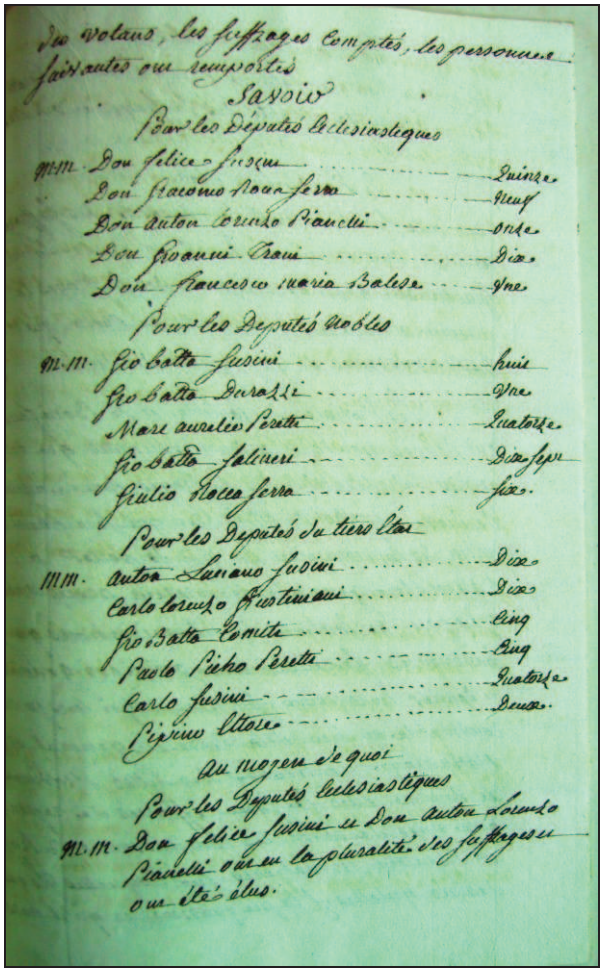

Savoie
Pour les Députés Ecclesiastiques
MM. Don Felice Susini ..... Quinze
Don Giacomo Maria Ferro ..... Neuf
Don Antoine Laurent Pianelli ..... Onze
Don Giovanni Travi ..... Dix.
Don Francesco Maria Balesi ..... Une
Pour les Deputés Nobles
MM. Gio Batta Susini ..... huit
Gio Batta Durazzi ..... Une
Marc aurelio Peretti ..... Quatorze
Gio Batta Salvieri ..... Douze
Giulio Rocca Serra ..... Six.
Pour les Deputés du tiers Etat
MM. Antoine Luciano Susini ..... Dix.
Carlo Laurent Pierre Giustiniani ..... Dix.
Gio Batta Comiti ..... Cinq
Paolo Pietro Peretti ..... Cinq
Carlo Susini ..... Quatorze
Cyprien Ettore ..... Deux.
Au moyen de quoi
Pour les Deputés Ecclesiastiques
MM. Don Felice Susini et Don Antoine Laurent
Pianelli ont eu la pluralité des suffrages et
ont été élus.

Figure 144 : Vote pour l'élection des députés, Assemblée Provinciale de Sartène 1782.

Le Mémoire de Patin de la Fizelière[598]nous apporte des informations sur les productions agricoles de quelques communes du Sud :
- pour la communauté de Sartène : « le vin ne se conservant pas, on ne le vend qu'au détail, il n'y a d'huile que pour la consommation du pays » ;
- pour la *pieve* de Tallano : « on y recueille beaucoup de châtaignes, de noix, d'olives… » ;
- pour Olmeto : « la plaine de Viggiano est bien cultivée…elle est renommée pour le froment, les huiles, le millet… ».

a) Situation oléicole au début du XIX[e] siècle

Tableau statistique de l'arrondissement de Calvi en 1810.
Le tableau indique, commune par commune, le nombre de pieds d'oliviers et le produit de la récolte d'huile, pour un total de 149 051 oliviers et 505 196 litres d'huile.

[598] Albert Patin de la Fizelière « *Mémoire sur la province de la Rocca* », procureur de la juridiction royale de Sartène (1776-1783) in Corse Historique, n° 9-10 (1--2 trimestres 1963, p. 64, 78, 79) ; aussi *Mémoires Historiques sur la Corse par un officier du Régiment de Picardie*, ...

Tableau 194 : Statistique de l'arrondissement de Calvi - 1810.(Partiel). A.D.H.C., 1Z92.

Canton de	Communes	Quantités d'Huile en litres.	Nombre d'arbres oléagineux
Calvi	Calvi	9 000	15 690
Montegrosso	Calenzana	24 000	7 000
	Cassano	12 200	6 000
	Lumio	4 150	7 740
	Lunghignano	4 500	4 000
	Moncale	1 525	480
	Montemaggiore	2 050	1 500
	Occi	2 400	1 529
	Zilia	34 400	8 000
Paraso	Belgodere	33 550	10 500
	Costa	1 403	1 186
	Novella	324	1 186
	Occhiatana	18 000	1 133
	Palasca	19 520	5 000
	Ville	24 400	4 000
Patro	Mausoleo	”	2 000
	Olmi et Capella	”	250
	Pioggiola	”	4 000
	Vallica	”	600
Regino	Algajola	15 000	250
	Aregno	4 400	400
	Avapessa	15 250	2 000
	Catteri	33 550	1 300
	Feliceto	30 500	2414
	Lavattoggio	3 850	8 000
	Muro	20 952	700
	Nessa	12 300	8 963
	Speloncato	18 900	6 790
Sant-Angelo	Corbara	24 400	2 050
	Île-Rousse	9 250	9 990
	Monticello	38 800	1 900
	Pigna	6 800	8 500
	Saint-Antonino	8 000	7 000
	Sainte-Reparata	140 300	10 000
Totaux		**505 196**	**149 051**

Figure 145 Annexe 18a : Tableau statistique de l'arrondissement de Calvi en 1810, A.D.H.C., 1Z92.

Tableau des produits de l'année 1812.

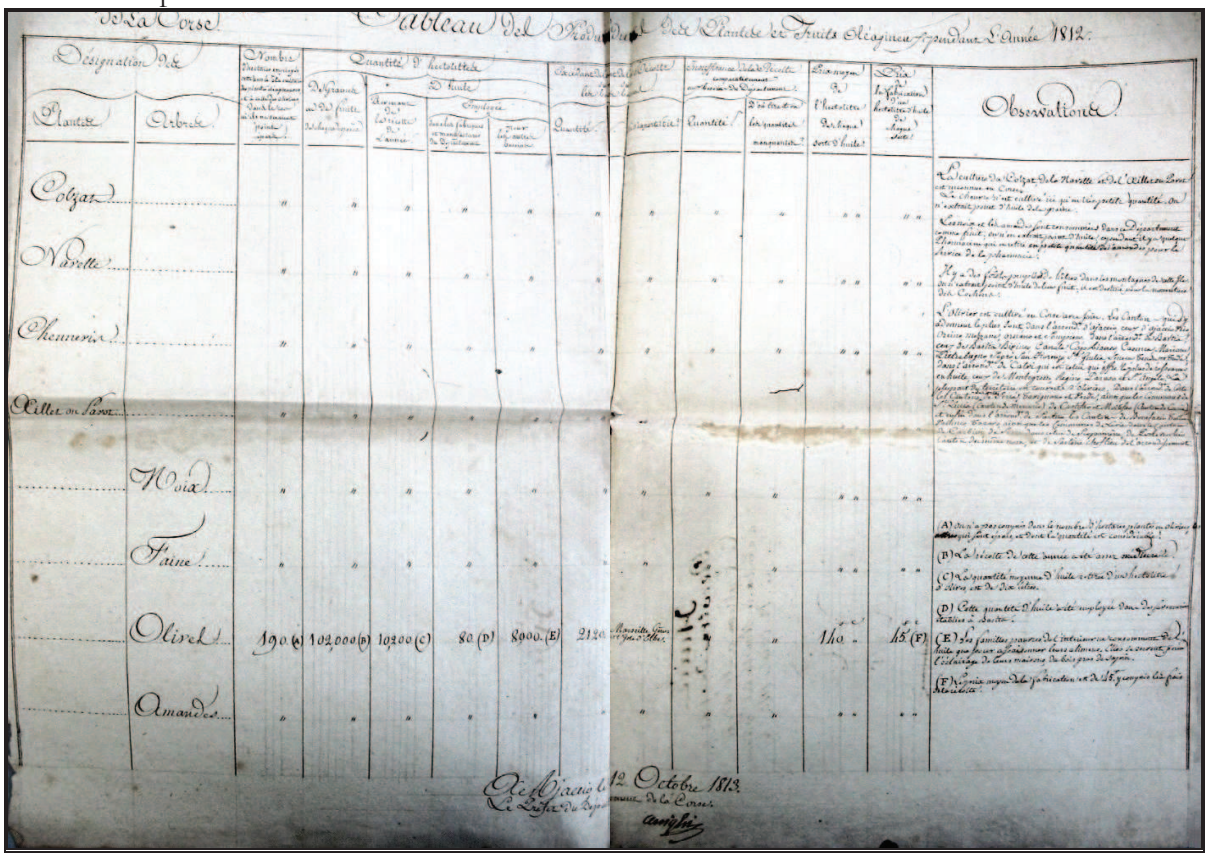


Figure 146 : Tableau des produits de l'année 1812. A.D.C.S., 6M954.

Le nombre d'hectares non épars en culture dans le département de la Corse[599] est de 190 ; d'après l'analyse : *« on n'a pas compris dans le nombre d'hectares plantés en oliviers, les arbres qui sont épars et dont la quantité est considérable ».*

En effet, comment ne retenir que ces chiffres des oliveraies non épars. Ils sont tout simplement obsolètes eu égard à la réalité de l'oléiculture en Corse au début du XIX[e] siècle. Les hectares non épars sont des territoires où il n'y a que la culture de l'olivier avec une densité de plants supérieurs de 100 à 120 arbres à l'hectare. Ces cas de figures sont assez rares à l'échelle de l'île, à l'exception de propriétés destinées à cette culture uniquement. Dans sa quasi-totalité, la culture de l'olivier fait partie plutôt de la culture du complant en raison de la rareté des espaces agricoles disponibles pour les cultures fourragères et arbustives.

Nous apprenons qu'en 1812, un hectolitre d'olive donne en moyenne 10 litres d'huile. Ces résultats, ces rendements, sont a priori comparables à ceux enregistrés dans d'autres régions de la Méditerranée. Cependant, la connaissance actuelle des rendements des variétés de Corse, en moyenne 20 à 30 %, montre que ces chiffres sont, en réalité, très faibles par rapport aux capacités réelles. Les moyens d'extraction semblent en être la cause principale. En effet, les moyens de production rudimentaires, à cette époque, ne permettent pas d'extraire toute l'huile.

Cette année, la récolte a été médiocre. Elle est estimée à 10 200 hectolitres d'huile. Sur ce total, 80 hectolitres ont été utilisés dans les fabriques et les manufactures du département. Cette quantité a été employée dans des savonneries établies à Bastia, mais sur lesquelles nous n'avons pas d'autres précisions. En effet, il est très rare d'avoir des informations sur ces industries en Corse.

Le prix moyen de l'hectolitre d'huile est de 140 francs et son prix de fabrication de 45 francs. L'excédent de 2120 hectolitres est expédié à Marseille, Gênes et l'île d'Elbe. Dans sa grande majorité, cette huile de piètre qualité est destinée aux industries savonnières qui sont encore en

[599] A.D.C.S., 6M954, Subsitances-Récolte Huiles, Olives. Tableau des produits des plantes et fruits oléagineux 1812

plein essor à cette date. Marseille devient assez rapidement la destination prioritaire de ces exportations. Il est intéressant de noter, également, l'orientation vers l'île d'Elbe rarement mentionnée dans la documentation relative à la production d'huile en Corse. Pour les autres besoins, on estime à 8000 hectolitres, la quantité nécessaire pour la population insulaire. Il est précisé que les familles pauvres de l'intérieur ne consomment de l'huile que pour assaisonner leurs aliments ; elles se servent du bois gras de sapin pour l'éclairage de leur maison à l'instar des pratiques de la modernité !
Ces observations ont été faites le 12 octobre 1813.

Bilan dans les départements de l'Empire en 1810
Production d'huile par département [600].

Tableau 195 : Production d'huile par département et arrondissements de l'Empire en 1810

Départements/ *arrondissements*	**Productions à l'année**	**Observations**
Pyrénées orientales *(Prades)*	40 000 quintaux	Année commune (de 50 kgs d'huile)
Arrondissement de Montélimar	1982 quintaux	
Arrondissement du Vaucluse	3500 quintaux	
Corse	70 000 milleroles 11 000 milleroles	Très bonne année (85 centimes la quarta, varie de 0,8 à 1,8. 91 centimes le kg d'huile). Année commune
Aude	1 074 419 kgs d'huile	En 1789 (1,84f. le kg)
	202 737 kgs d'huile	En l'An 9 (1801) (2,05f. le kg)
	247 974 kgs d'huile	En 1807 (2,46f. le kg)
Ardèche	160 hectolitres	
Arno : *Pistoia*	5 200 hectolitres	
Florence	32 000 hectolitres	
Arezzo	45 000 hectolitres	
Alpes Maritimes	220 000 kgs	
l'Ombrone : *Montepuliciano*	62 257 hectolitres	
Grosseto	2 303 hectolitres	
Gênes	4 280 barils de Gênes	
	3 821 quintaux décimaux	
Montenotte	472 000 barils	Capacité totale (1 baril :62kgs ; prix : 60f. en 1789, 70f. en 1790, 140f. en 1808)
	154 000 barils	Année commune (1/3 de la capacté)
Les Appenins	44 327 barils	En 1811, année commune
Trasimeno	1 347 690 litres	
Bouches du Rhône : *Tarascon*	1 120 000 litres	(Prix du quintal métrique : de 148 à 168f.)
Aix	24 450 quintaux	
Rome : *Riebi*	6 000 somme de 80 bocali	1 somma= 46 kgs (prix: 191,60f.)
Var	278 660 miriagrammes = 92 150 quintaux	

De 1823 à 1824, arrondissement de Calvi
Pour l'arrondissement de Calvi, un tableau[601] faisant apparaître la quantité d'huile récoltée dans chaque commune de l'arrondissement a été dressé.

[600] A.N.F., F10-431. Réponses des départements à l'enquête prefectorale de 1810.
[601] A.D.C.S., 6M954, 6M958, État du produit de la rentrée d'huile de 1823 à 1824 pour l'arrondissement de Calvi.

Tableau 196 : Etat du Produit de la rentrée d'huile de 1823-1824. Arrondissement de Calvi.

Communes	Canton de	Quantités rentrées en Somme	Quantités en litres à raison de 65 l/somme
	CALVI		
Calvi		10	650
	MONTEGROSSO		
Calenzana		120	7800
Cassano		100	6500
Lumio		10	650
Lunghignano		80	5200
Moncale		16	1040
Montemaggiore		100	6500
Occi		4	260
Zilia		120	7800
		550	**35750**
	PARASO		
Belgodere		50	3250
Costa		30	1950
Novella		20	1300
Occhiatana		50	3250
Palasca		12	780
Ville		70	4550
		232	**15080**
	PATRO		
Mausoleo		-	-
Olmi et Capella		-	-
Pioggiola		-	-
Vallica		-	-
		--	--
	RÉGINO		
Algajola		7	455
Aregno		60	3900
Avapessa		18	1170
Catteri		125	8125
Feliceto		500	32500
Lavattogio		6	390
Muro		200	13000
Nessa		45	2925
Speloncato		100	6500
		1061	**68965**
	SAINT-ANGELO		
Corbara		70	4550
Ile-Rousse		30	1950
Monticello		100	6500
Pigna		30	1950
Saint-Antonino		80	5200
Sainte-Reparata		200	13000
		510	**33150**
	RECAPITULATION		
CANTON DE CALVI		10	650
- DE MONTEGROSSO		550	35750

- DE PARASO		232	15080
- DE PATRO		-	-
- DE REGINO		1061	68965
- DE ST ANGELO		510	33150
		2363	**153595**

Observations.

Ce tableau a été dressé d'après des renseignements exacts fournis par les Juges de Paix.

M. le Juge de Paix de Paraso a fait connaître qu'il avait compris dans son tableau les huiles de ressence. Les autres ont gardé le silence. L'avant dernière récolte, l'huile de ressence fut évaluée à environ 1200 somme. Mais alors il y avait beaucoup d'olives pourries qui comme l'on sait fournissent l'huile de ressence, il y en avait beaucoup plus qu'il y en a eu cette année. Cette année l'huile de ressence peut être évaluée à 800 somme. Sus cette dernière quantité 200 à peu prés ont été comprises dans les 2962 somme portées dans ce tableau ci-dessus. Reste 500 somme à ajouter au tableau. L'état général de toutes les huiles pour la récolte de 1823 à 1824…….2869 somme.

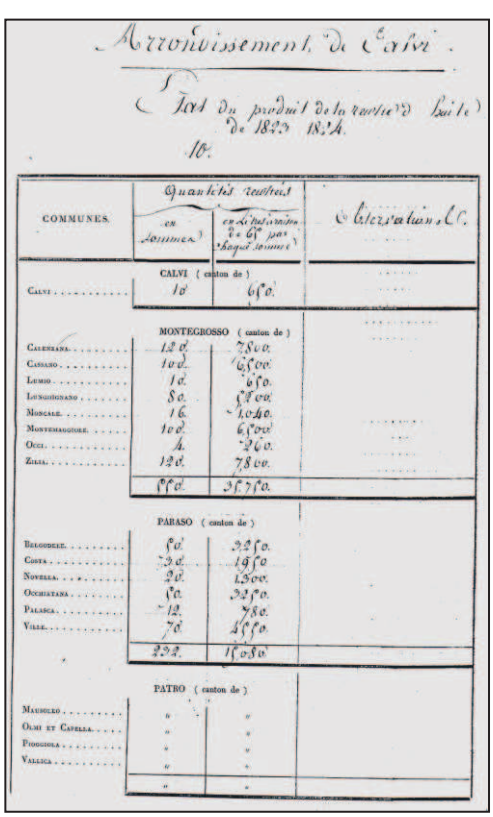
Cette récolte a été moins mauvaise que la précédente en ce sens qu'elle a présenté plus d'olives conservées, mais comme les arbres avaient été au commencement moins chargés qu'ils ne l'étaient à la fin. De 1822, la matière des huiles de ressence a été moins considérable. En sorte qu'il y a à peu près balance entre les deux récoltes.

A Calvi le 15 Mai 1824.

Le sous Préfet

Alex Duc Arman

Figure 147 : Tableau de 1823 à 1824 relatif à l'huile produite dans l'Ar. de Calvi.

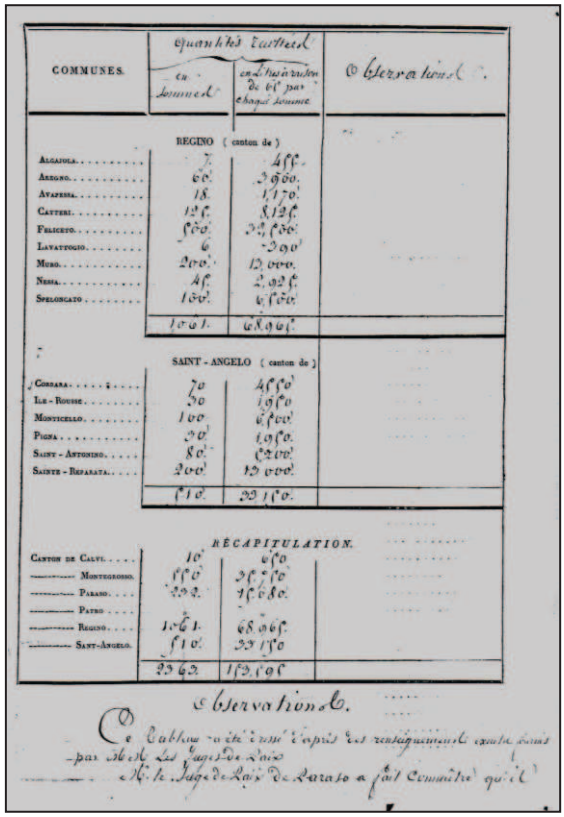


Arrondissement de Calvi.

Etat du produit de la recolte d'huile de 1823 à 1824.

10.

COMMUNES.	Quantités recueillies en Sommes	en Litres à raison de 61 par chaque Somme	Observations.
CALVI (canton de)			
Calvi	10	610	
MONTEGROSSO (canton de)			
Calenzana	12	780	
Cassano	100	6500	
Lumio	10	650	
Lunghignano	80	5200	
Moncale	16	1040	
Montemaggiore	100	6500	
Occi	4	260	
Zilia	120	7800	
	652	39720	
PARASO (canton de)			
Belgodere	50	3250	
Costa	30	1950	
Novella	20	1300	
Occhiatana	50	3250	
Palasca	12	780	
Ville	70	4550	
	232	15080	
PATRO (canton de)			
Mausoleo	"	"	
Olmi et Capella	"	"	
Pioggiola	"	"	
Vallica	"	"	
	"	"	

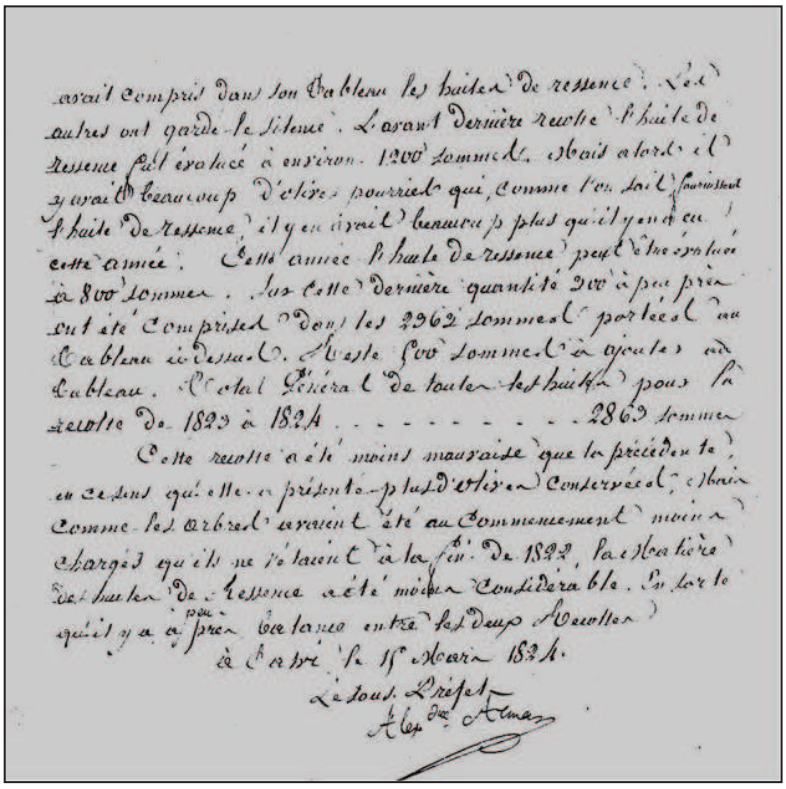


COMMUNES.	Quantités recueillies en Sommes	en Litres à raison de 61 par chaque Somme	Observations.
REGINO (canton de)			
Algajola	7	455	
Aregno	60	3660	
Avapessa	18	1170	
Catteri	125	8125	
Feliceto	500	32500	
Lavattoggio	6	390	
Muro	200	12000	
Nessa	45	2925	
Speloncato	100	6500	
	1061	68965	
SAINT-ANGELO (canton de)			
Cordara	70	4550	
Ile-Rousse	30	1950	
Monticello	100	6500	
Pigna	30	1950	
Saint-Antonino	80	5200	
Sainte-Reparata	200	12000	
	510	33150	
RÉCAPITULATION.			
Canton de Calvi	10	650	
Montegrosso	1100	71500	
Paraso	232	15080	
Patro	"	"	
Regino	1061	68965	
St-Angelo	510	33150	
	2363	153595	

Observations.

Ce Tableau a été dressé d'après des renseignements exacts fournis par Mrs les Juges de Paix

M. le Juge de Paix de Paraso a fait connaître qu'il



Les quantités sont exprimées d'une part, en nombre de *somme* et, d'autre part, en litres en raison de la conversion des *somme* en litres, sachant qu'une *somma*[602] est estimée en moyenne à 65 litres dans l'arrondissement. Nous avons donc deux colonnes remplies à la main. Nous constatons tout d'abord une régularité des quantités récoltées, les chiffres sont des comptes ronds, arrondis à de rares exceptions. Il y a eu la volonté de synthétiser ces données. Nous apprenons, dans le cadre des observations faites par le sous-préfet de l'arrondissement de Calvi, Alexandre Arman, que ce bilan a été réalisé à partir des renseignements fournis par les juges de paix ; la récolte s'élève donc à 2363 *somme*, soit, environ, 153 595 litres d'huile. Mais ce tableau englobe-t-il toutes les catégories d'huile : l'huile bonne à manger, l'huile de ressence... ?

Le sous-préfet pense que l'essentiel est composé d'huile bonne à manger, malgré quelques incertitudes : « Cette année l'huile de ressence peut être évaluée à 800 somme. Sur cette dernière quantité 200 à peu près ont été comprises dans les 2363 somme. Cette estimation peu sûre est sans doute le résultat d'une comparaison avec le produit d'exploitation de chaque moulin. Cette estimation nous paraît peu fiable. Nous n'avons pas les moyens de l'affirmer ou de l'infirmer. D'après les "observations" nous apprenons que M. le juge de paix de "Paraso" a fait connaître qu'il avait compris dans son tableau les huiles de ressences. Les autres ont gardé le silence ».

D'après le sous-préfet, pour cette année l'huile, de ressence peut être évaluée à 1/4 de moins que celle de 1822 : « L'avant-dernière récolte, l'huile de ressence fut évaluée à environ 1200 sommes ». Cela veut dire qu'il y avait eu beaucoup d'olives pourries qui, comme l'on sait, fournissent l'huile de ressence. Une indication est donnée sur la qualité généralement employée des olives pour ces moulins à ressence.

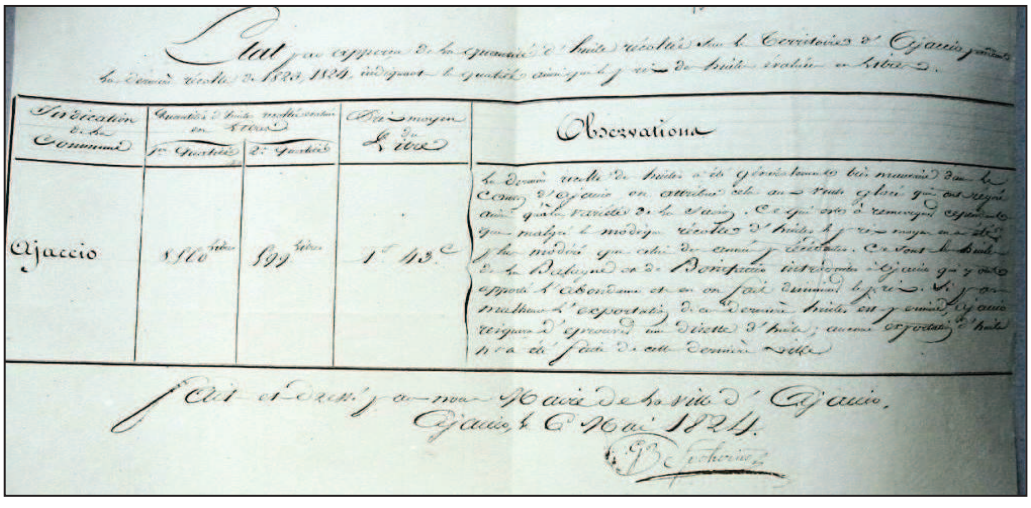
De 1823 à 1824, l'état général de production de l'huile d'olive récoltée est de 2863 *somme*. Sans donner plus de précisions sur le tableau établi par les juges de paix, le sous-préfet estime qu'il faut rajouter 500 *somme*. Ce bilan a été dressé le 15 mars 1824. Sachant que la saison des olives en

602 Somma ou charge d'huile : Unité de poids dans le commerce de gros de l'huile, elle équivaut à 20 *pinte* ou bien à 40 *mezze*, ainsi qu'à 80 *quarte* et enfin à 200 *libre*. La conversion de la somme d'huile se fait sur la base de 74 litres à Bastia et 61,538 litres en Balagne.

Balagne s'étale presque toujours jusqu'au début de l'été quelque soient les aléas, nous pouvons supposer que cet ajout de 500 *somme* équivaut à une projection de la récolte restante du 15 mars à la fin juin.
Un bilan qualitatif est esquissé sur cette récolte : « Cette récolte a été moins mauvaise que la précédente, en ce sens qu'elle a présenté plus d'olives conservées (de bonne qualité) mais comme les arbres avaient été au commencement moins chargés qu'ils ne l'étaient à la fin de 1822 la matière des huiles de ressence a été moins considérable. En sorte qu'il y a eu à peu près constance entre les deux récoltes ».
Si on fait une étude typologique de la production d'huile dans l'ensemble de la Balagne, on constate une certaine hétérogénéité des sites de production. A cette époque, l'arrondissement de Calvi correspond, peu ou prou, à la microrégion désignée sous le vocable générique "Balagne". Il est constitué de six cantons : Calvi, Montegrosso, Paraso, Patro, Regino, St Angelo, et de trente-quatre communes.
Le canton de Patro, qui représente la région du Giussani, ne produit pas d'huile ; c'est une zone de montagne. Le canton de Regino est le plus productif avec 1061 sommes d'huile. Le canton de Calvi, qui correspond à la cité Calvaise, produit seulement 10 *somme*.
Il y a donc une grande disparité. Nous remarquons que dans le canton du Regino, la commune de Feliceto a produit à elle seule, 500 *somme*, autant que les cantons de Montegrosso et St Angelo, et deux fois plus que le canton de Paraso.
Dans les communes de Sainte Reparata dans le canton de St Angelo, et de Muro dans le canton du Regino, la production moyenne est de 200 *somme*. Certaines communes ont produit très peu l'huile : Lavataggio 6 *somme*, Lumio 10 *somme*...
Nous observons donc que la production moyenne par commune est comprise entre 70 et 90 *somme*. La traduction en litres d'huile est approximative[603].

Pour Ajaccio uniquement en 1824, état de production d'huile d'olive récoltée dans le territoire.
Un tableau[604] a été dressé par le maire de la ville, le 6 mai 1824. Les quantités récoltées sont exprimées en litres et représentées en deux catégories distinctes : première qualité et deuxième qualité. Nous avons, également, une rubrique concernant le prix moyen du litre quel que soit la qualité.

Figure 148 : Tableau de Production de l'huile d'Ajaccio, Mai 1824 A.D.C.S., 6M954-958..



Nous relevons donc, 8560 litres d'huile de première qualité et 599 litres de seconde qualité, le prix moyen du litre étant de 1,43fr. . Nous apprenons que cette récolte des huiles a été très mauvaise

603 A.D.C.S., 6M954-958.
604 A.D.C.S., 6M954-958, État de production de 1823 à 1824.

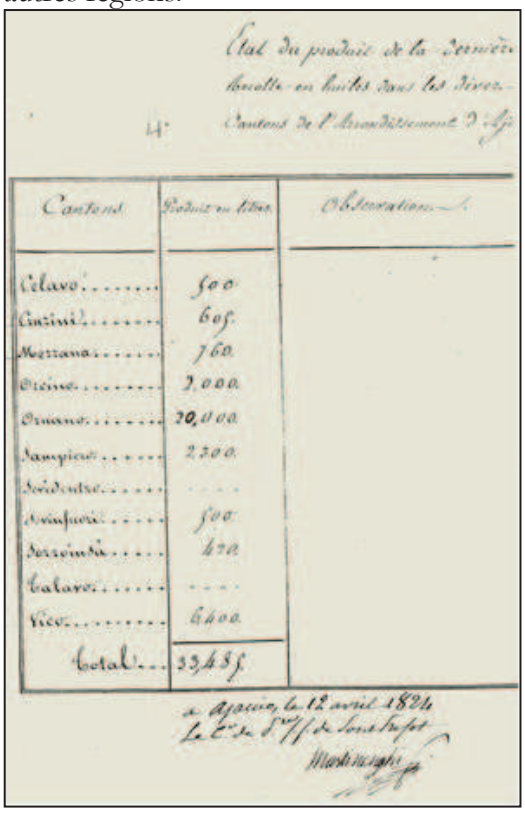
dans le canton d'Ajaccio de manière générale. On attribue cela aux vents glacés qui ont sévi, ainsi qu'à la variété de la saison. Toutefois, malgré la faible récolte d'huile, le prix moyen est plus modéré que celui des années précédentes : « Ce sont les huiles de la Balagne et de Bonifacio, introduites à Ajaccio qui ont apporté l'abondance et ont fait de diminuer le prix. Aucune exportation d'huile n'a été faite de cette ville ».

Sans l'apport des huiles importées des places de Balagne et de Bonifacio, la ville d'Ajaccio ne peut, cette année-là, subvenir à ses besoins en s'appuyant uniquement sur la production de son territoire. Le maire précise : « on se résignera à éprouver une disette d'huile. Nous n'avons pas de renseignements sur les moyens de production, l'huile de deuxième qualité a-t-elle été produite par des moulins de ressence... ? » Nous n'avons pas d'autres informations. Une nouvelle fois les aléas climatiques sont mis en avant pour expliquer l'irrégularité des récoltes.

Ce tableau a été dressé à Ajaccio le 12 avril 1824, par le Commandant de la garde faisant fonction de sous-préfet, Martinenghi. Aucune observation générale n'est faite ; seules les données chiffrées en litres des producteurs de chaque canton sont indiquées.

Les onze cantons mentionnés montrent une très grande disparité. Deux cantons n'ont produit aucune quantité d'huile : il s'agit des cantons de Sevidentro et de Talavo où l'olivier y est peu présent. En revanche, le canton de l'Ornano a été le plus productif avec 20 000 litres, suivi de celui de Vico avec 6400 litres, puis de celui de Sampiero avec 2300 litres et, enfin, de celui d'Orcino avec 2000 litres. Les autres cantons ont produit, chacun, moins de 1000 litres.

Ces chiffres sont dérisoires au regard de la production insulaire. Au total, dans cet arrondissement, la production d'huile s'élève à 33 485 litres. Cette faible récolte peut s'expliquer par une oléiculture peu présente dans certains cantons en raison des conditions pédologiques et climatiques défavorables, aléas climatiques conjoncturels d'une part, et par la dissimulation de certaines quantités produites afin de se soustraire aux prélèvements taxatoires, d'autre part. Cependant, la conjoncture semble être la raison principale eu égard aux bilans décevants des autres régions.



État du produit de la dernière Récolte en huiles dans les divers Cantons de l'Arrondissement d'Aj

Cantons	Produit en litres	Observations
Celavo	500	
Cinini	600	
Murzana	760	
Orcino	2.000	
Ornano	20.000	
Sampiero	2300	
Sevidentro	----	
Ornasoria	500	
Serroindo	420	
Talavo	----	
Vico	6400	
total	33485	

a Ajaccio, le 12 avril 1824
Le Cdt de S/Pf de son dept
Martinenghi

Figure 149 : Etat du produit de la dernière Récolte en huiles dans les divers Cantons de l'Ar.d'Ajaccio. A.D.C.S. 6M954-958

Tableau 197 : Etat du produit de la dernière Récolte en huiles dans les divers Cantons de l'Arrondissement d'Ajaccio. A.D.C.S., 6M954-958

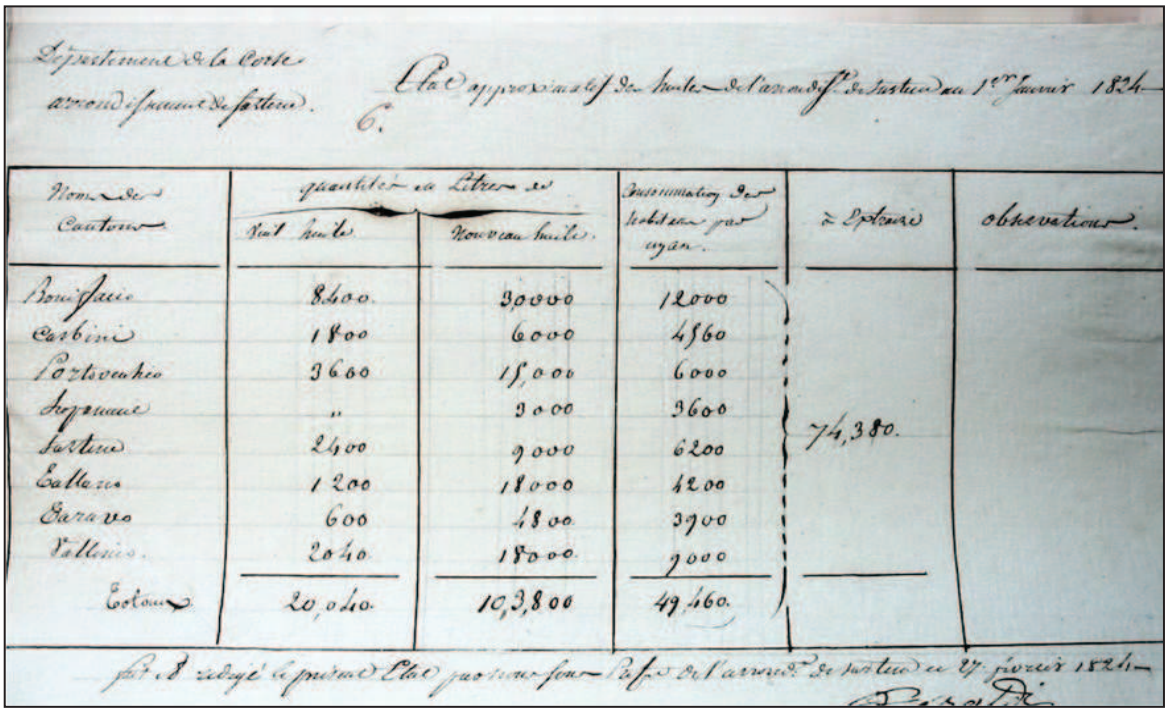
Cantons	*Produit en litres*	*Observations*
Celavo	*500*	
Cruzini	*605*	
Mezzana	*760*	
Orcino	*2.000*	
Ornano	*20.000*	
Sampiero	*2.300*	
Sevidentro		
Sevinfuori	*500*	
Sorrvinsu	*420*	
Talavo		*A Ajaccio le 12 avril 1824.*
Vico	*6.400*	*Le Ct de Gde.f.f.de Sous-Préfet.*
Total…	*33.485*	*Martinenghi F*

Arrondissement de Sartène 1824. Etat approximatif de la production des huiles

Tableau 198 : Etat approximatif des Huiles de l'arrondis. de Sartène au 1er Janvier 1824. A.D.C.S., 6M954-958

Noms des Cantons	*Quantités en litres de*		*Consommation habitants / an*	*A extraire*	*Observations*
	Vieil huile	*Nouveau huile*			
Bonifacio	*8.400*	*30.000*	*12.000*		
Carbini	*1.800*	*6.000*	*4.560*		
Portovecchio	*3.600*	*15.000*	*6.000*		
Scoparmene		*3.000*	*3.600*		
Sartène	*2.400*	*9.000*	*6.200*	***74.380***	
Tallano	*1.200*	*18.000*	*4.200*		
Taravo	*600*	*4.800*	*3.900*		
Valinco	*2.040*	*18.000*	*9.000*		
Totaux	***20.040***	***103.800***	***49.460***		

Fait & rédigé le présent Etat par nous Préfet de l'arrondissement de Sartène
Le 27 février 1824.
Péraldi



Département de la Corse
arrondissement de Sartène.

État approximatif des huiles de l'arrondissement de Sartène au 1er Janvier 1824.

6.

Noms des Cantons	quantités en Litres en Vieil huile	Nouveau huile.	Consommation des habitans par an.	à Extraire	observations.
Bonifacio	8400.	30000	12000		
Carbini	1800	6000	4560		
Portovecchio	3600	15,000	6000		
Scopamene	"	2000	3600	74,380.	
Sartene	2400	9000	6200		
Tallano	1200	18000	4200		
Taravo	600	4800	3900		
Vallenco.	2040	18000	9000		
Totaux	20,040.	103,800	49,460.		

fait et redigé le présent Etat par nous Sous-Pref. de l'arrond.t de Sartene ce 27. février 1824.

Figure 150 : État approximatif des huiles de l'arrondissement de Sartène au 27 février 1824. A.D.C.S., 6M954-958

Cet état a été rédigé par le sous-préfet de l'arrondissement de Sartène, Peraldi. L'arrondissement de Sartène est composé de huit cantons : Bonifacio, Carbini, Porto-Vecchio, Scopamène, Sartène, Tallano, Taravo, Valinco.

Ce tableau est particulièrement intéressant car il présente deux catégories d'huile : *nouveau* huile qui désigne tout simplement la production de l'année en cours et *vieil* huile qui correspond à l'huile restante de la précédente récolte. Une colonne représente les estimations des besoins en huile pour un an dans chaque canton et, enfin, une quatrième rubrique mentionne "l'huile à extraire". Il n'y a pas d'observations générales.

Au total, on relève 20 040 litres de *vieil* huile, 103 800 litres de *nouveau* huile, une consommation annuelle de l'arrondissement de 49 460 litres et une quantité à extraire de 74 380 litres.

Il est à noter que chaque canton a conservé de l'huile de l'année de récolte précédente, à l'exception du canton de Scopamène. Il y avait donc, déjà, un surplus de production qui a permis de couvrir les besoins et même d'envisager de commercer l'excédent. Peu ou prou, la quantité d'huile ancienne restante est proportionnelle à la capacité de production du canton. Ainsi, Bonifacio, qui est le canton le plus productif, est également celui qui a des réserves importantes (8400 litres).

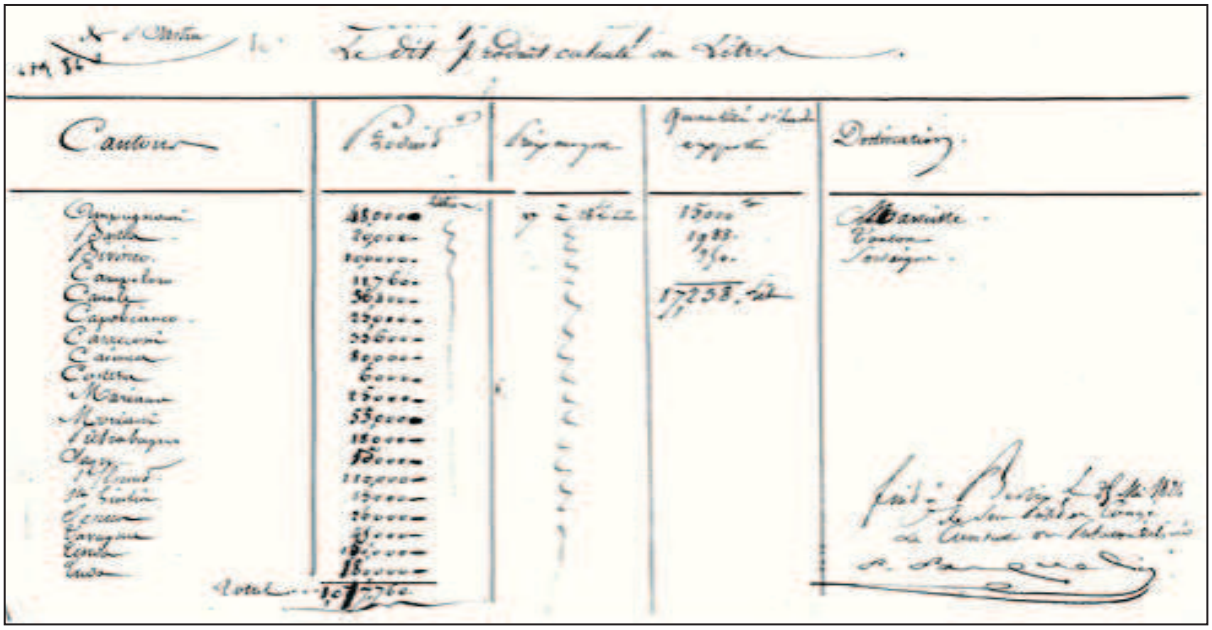
L'intérêt de ce tableau comparatif est de mettre en relation, pour l'année 1824, pour chaque canton, les quantités d'huile produites et leurs besoins annuels. Ainsi, nous pourrons voir si l'arrondissement de Sartène a besoin d'importer de l'huile ou bien si, au contraire, il est une zone de production excédentaire, objet de commerce et d'exportation dans d'autres parties de l'île ou ailleurs.

Globalement, l'arrondissement de Sartène, cette année, est excédentaire de 54 340 litres en raison de la production récente. Le sous-préfet sous-entend que l'arrondissement devra "extraire", vendre ailleurs, la totalité de l'excédent récolté auquel doit s'ajouter la totalité de l'huile de la précédente récolte ; le total cité à extraire de 74 380 litres correspond bien à la somme de l'excédent produit cette année et de celui anciennement produit qui était de 20 040 litres. Cet arrondissement est bel et bien un espace de production exportable, en particulier par la place de Bonifacio. Ce document ne nous indique pas les destinations de ces exportations potentielles.

Pour l'année 1824, Bonifacio arrive en première position avec 30 000 litres produits ; en deuxième position à égalité, les cantons de Valinco et de Tallano avec 18 000 litres ; en troisième position, le canton de Porto-Vecchio avec 15 000 litres ; le canton qui a produit le moins d'huile est celui de Scopamène avec seulement 3000 litres : il est l'unique canton à ne pas couvrir ses besoins qui sont de 3600 litres. Donc, en 1824, 50 % de la production peut être commercée.

Arrondissement de Bastia. État des huiles récoltées, dressé à Bastia, le 25 mai 1824. L'arrondissement de Bastia[605] comprend 19 cantons.
Cette année, le produit global a été de 1 077 760 litres d'huile d'olive. Le prix moyen pour l'ensemble de l'arrondissement est de 17 à 18 centimes le litre.
Une rubrique indique la quantité d'huile exportée qui, curieusement, paraît très réduite comparativement à la quantité produite. D'après le tableau, seuls trois cantons ont exporté de l'huile : le canton d'Ampugnani : 15 000 litres, de Bastia : 1988 litres et du Bevinco : 250 litres, soit au total : 17 238 litres ! Malgré la précision de ces chiffres, il nous semble que ces données ne reflètent pas la réalité des mouvements. Comment expliquer que les exportations ne représentent que 1,5 % d'une production de plus de 10 000 hectolitres quand on connaît les quantités exportées des autres arrondissements de l'île. La destination de ces exportations est notée : Marseille, Toulon et la Sardaigne ! On ne voit pas de mouvements inter-régionaux et, surtout, il n'est pas mentionné la destination traditionnelle de la Riviera Ligure pour les excédents en huile de cet arrondissement. Curieux !
Quatre cantons qui forment une seule entité géographique homogène le « Nebbio », région historique, ont produit à eux seuls près de 50 % de l'ensemble de l'arrondissement de Bastia : le canton le plus productif a été celui de Tuda avec 180 000 litres, suivi de celui de Tenda avec 150 000 litres, de St Florent avec 110 000 litres et, enfin, du Bevinco avec 100 000 litres.
On voit émerger de nouveaux espaces oléicoles en pleine expansion à ce moment-là : l'Ampugnani avec 48 000 litres, Casacconi avec 33 600 litres et Moriani avec 55 000 litres. Cependant, on constate une relative faiblesse du Cap Corse.

Figure 151 : Etat de l'arrondissement de Bastia, mai 1824 de l'huile récoltée. A.D.C.S., 6M954-958.



[605] A.D.C.S., 6M954-958, o*p.cit.*

Tableau 199 : Etat de l'arrondissement de Bastia, le 25 mai 1824 de l'huile récoltée, le produit calculé en litres. A.D.C.S., 6M954-958

Cantons	***Produit***	***Prix moyen***	*Quantité huile Exportée/litres*	***Destination***
Ampugnani	*48.000*	*17 à 18 c./litre*	*15.000*	*Marseille*
Bastia	*20.000*	*idem*	*1.988*	*Toulon*
Bevinco	*100.000*	*idem*	*2.500*	*Sardaigne*
Campoloro	*11.760*	*idem*		
Canale	*56.400*	*idem*		
Capo Bianco	*25.000*	*idem*		
Casacconi	*33.600*	*idem*		
Casinca	*80.000*	*idem*		
Costiera	*6.000*	*idem*		
Mariana	*25.000*	*idem*		
Moriani	*55.000*	*idem*		
Pietrabugno	*18.000*	*idem*		
Sagro	*15.000*	*idem*		
St Florent	*110.000*	*idem*		
Ste	*15.000*	*idem*		
Seneca	*26.000*	*idem*		
Tavagna	*45.000*	*idem*		
Tenda	*150.000*	*idem*		
Tuda	*180.000*	*idem*		
Total	***1.017.760***		***17.238***	
				Fait à Bastia le 25 Mai 1824

Etat des productions et besoins en 1829

Production d'huile de ces communautés : question 17 du questionnaire de 1829.
"Est-elle régulière, suffisante à la consommation des villageois ? Faut-il s'en procurer ailleurs et où ? Enfin les villages produisent-ils des surplus commercialisables en dehors de l'aire villageoise?"

Tableau 200 Annexe 18b : Synthèse des questions 17 et 31 de l'enquête de 1829 sur la production de l'huile et du vin.

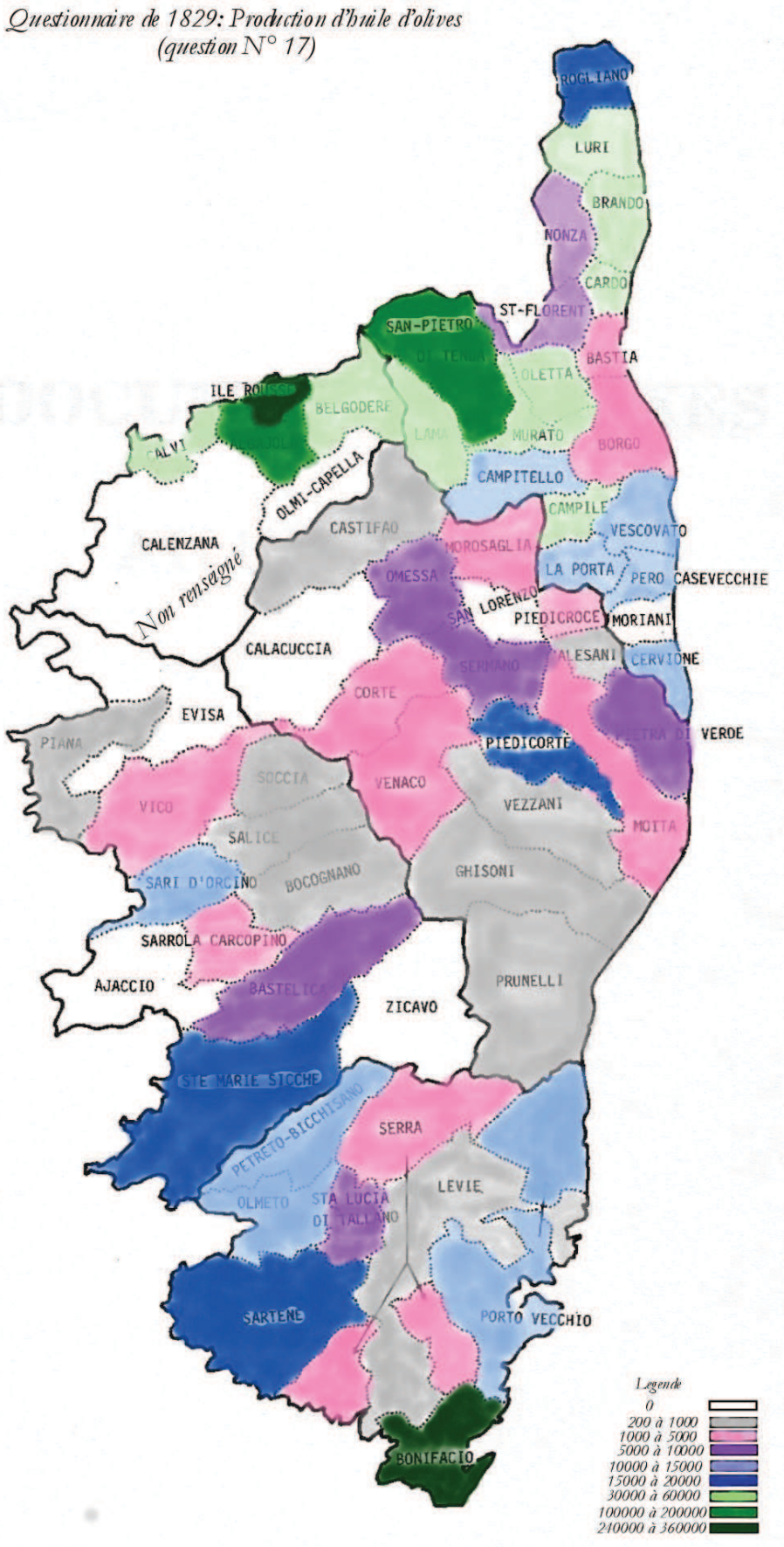
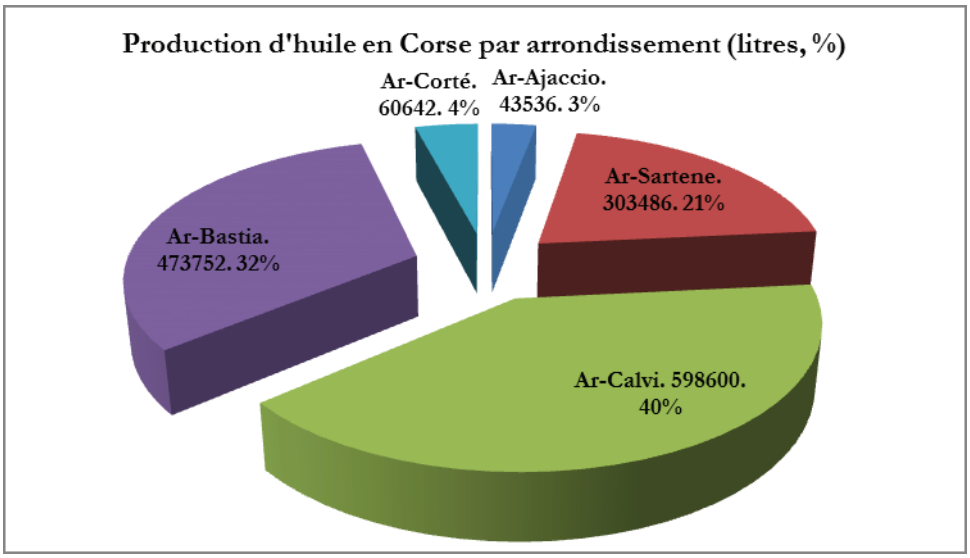
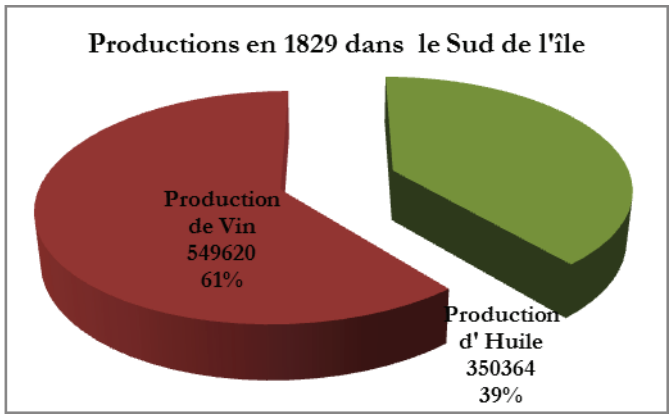


Figure 152 : Carte de la Corse –Reflet de la production d'huile d'olives par canton.(1829, litres).

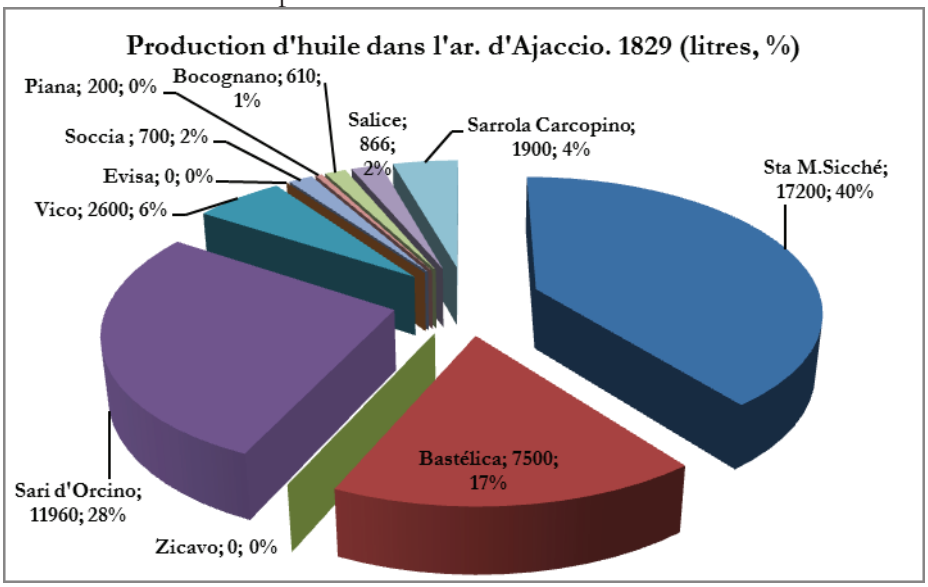


Graphique 216 : Production d'huile par arrondissement, en litres et pourcentages.(1829, litres, %).



Graphique 217 : Productions d'huile et de vin dans le Sud de l'île. (1829, litres,%).

Nous commencerons par les communes du Sud de l'île :



Graphique 218 : Production d'huile en litres et pourcentages par communauté dans l'Ar.d'Ajaccio. (1829, litres,%).

Arrondissement d'Ajaccio

Dans le canton de Santa Maria Sicché, Grossetto et Quasquara n'ont pas d'huile.

Pour les communes de Torgia Cardo, Urbalocone, Frassetto, Albitreccia, Santa Maria Siché, Zigliara, la production est insuffisante pour la consommation des habitants, il est nécessaire de s'en procurer ailleurs. Pour les villages de Campo, Azilone, Forciolo, il n'y a pas d'excédent et il faut parfois en acheter.

Cognocoli Montichi en vend en très petite quantité, 600 litres à Ajaccio, par exemple.

Pila Canale produit bien plus d'huile qu'il n'en faut pour la consommation de ses habitants, car la récolte est abondante, on en exporte à Ajaccio et dans les villages voisins, les bonnes années, 10 000 litres sont vendus à l'extérieur.

Pour ce canton, Pila Canale représente l'unique véritable centre exportateur ; cette communauté a une tradition oléicole ancienne et importante. On s'aperçoit que le premier cercle de contact est constitué par les communes du canton et qu'Ajaccio, centre urbain de population majeure, est un débouché naturel évident.

Pour le canton de Bastélica, on note une absence de production à Tolla ; Bastélica en produit juste un peu pour la consommation du village ; les années de déficit, l'achat de l'huile se fait en Balagne apparemment, s'il n'y a pas d'approvisionnement plus proche comme Pila Canale ou Olmeto - la Balagne domine les échanges- .

Cauro et Suarella en produisent tout juste suffisamment pour le village ; Ocana indique que les années de production sont trop irrégulières et trop espacées.

Pour le canton de Zicavo, l'absence de production est mentionnée pour Cozzano, Ciamanaccie, Guitera, Sampolo, Tasso, Zevaco, Zicavo et Palneca.

Dans le canton de Sari d'Orcino, à Cannelle et Lopigna, la production est tout juste suffisante pour les villageois ; à Ambiegna et à Calcatoggio, la production est insuffisante, tout comme à Sari d'Orcino et Casaglione qui en achètent souvent ailleurs ; Sant' Andréa en tire un petit surplus de 50 litres, vendu à Ajaccio et un commerce à l'intérieur du village est pratiqué ; le village d'Arro en produit suffisamment pour en exporter chaque année 200 *pinte* à Ajaccio et aux villages voisins.

Dans le canton de Vico, la communauté ne produit pas assez, elle est obligée d'importer de l'huile d'Ota et des villages de Balagne ; à Letia, Renno, Coggia, Balogna, Arbori et Appricciani, en raison de la production insuffisante, on en importe de Balagne.

Pour le canton d'Evisa, à Cristinacce la production villageoise est suffisante pour la consommation des habitants ; Marignana et Evisa n'ont pas d'huile, mais nous ne sommes pas renseignés sur les zones d'approvisionnement, sans doute sont-elles les mêmes que pour les cantons limitrophes, c'est-à-dire la Balagne ou bien, la communauté d'Ota, relativement proche, et qui représente un petit centre oléicole à l'échelle de la région.

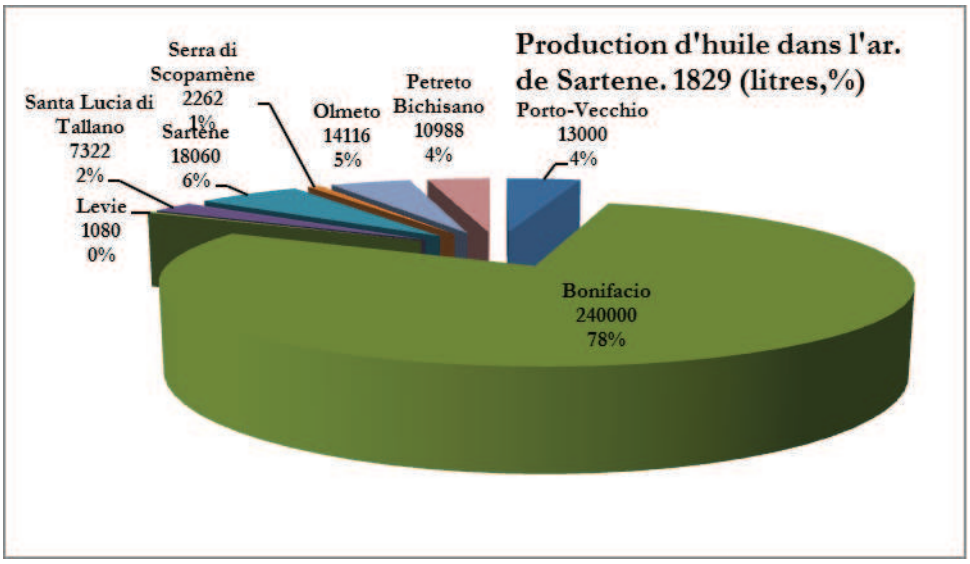
Dans le canton de Soccia, Guagno et Orto ne connaissent pas de production ; à Poggiolo, la quantité obtenue ne permet pas encore de fournir l'huile nécessaire à la consommation des villageois, cependant, il est précisé que d'ici quelques années, Poggiolo pourra même en exporter aux communes voisines ; à Soccia la production étant déficitaire, il faut en acheter en Balagne.

Dans le canton de Piana, à Piana et à Cargèse les habitants sont obligés d'en acheter en Balagne ; à Ota, l'excédent dégagé chaque année, estimé à environ 1000 litres, est vendu à l'exportation dans les cantons environnants jusqu'à Vico, mais aussi à Calvi.

Pour le canton de Bocognano, il est précisé que la production est insuffisante à Tavera, Ucciani, Bocognano, Carbuccia et Vero, mais nous n'avons pas d'indication sur les zones d'approvisionnement.

Dans le canton de Salice, Scannafigaghja, Salice, Rosazia, Pastricciola et Azzana ne produisent pas assez pour la consommation.

Dans le canton de Sarrola Carcopino, à Tavaco, Sarrola, Cuttoli, Appieto et Peri, on note une insuffisance chronique ; à Alata et Valle, la production est suffisante.



Graphique 219 : Production d'huile en litres et pourcentages par communauté dans l'Ar.de Sartène. (1829,litres , %).

Arrondissement de Sartène

Pour le canton de Porto-Vecchio, la production est absente à Sari di Porto-Vecchio et déficitaire à Conca ; en revanche, pour Porto-Vecchio, elle est plus qu'excédentaire : les bonnes années, on exporte de l'huile en direction de Bastia, Bonifacio et, surtout, dans les villages voisins ; pour Lecci, nous n'avons pas de réponse.

Dans le canton de Bonifacio, à Bonifacio, on exporte de l'huile à Ajaccio, Marseille...

Dans le canton de Levie, à San Gavino di Carbini et à Zonza, on achète de l'huile dans les autres communes ; à Figari, la production suffit à la consommation des habitants ; pour Levie, on apprend que la production d'huile est abondante et qu'on en exporte les bonnes années au port de Propriano.

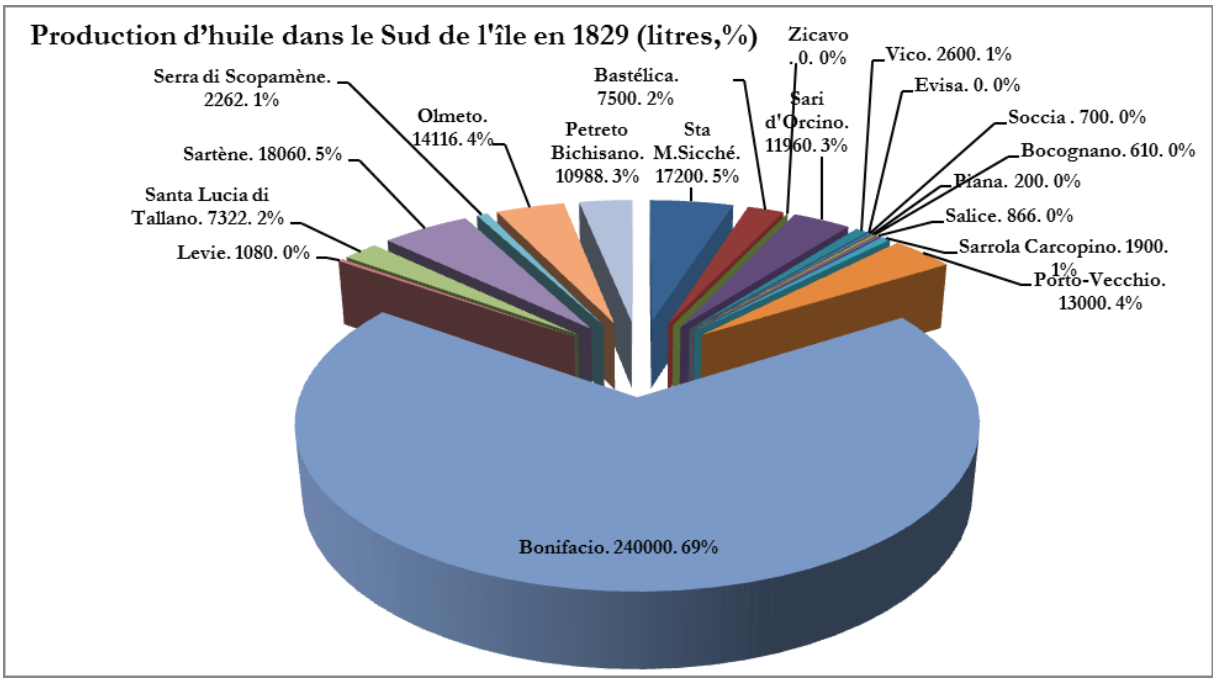
Dans le canton voisin de Sainte-Lucie de Tallano, à Mela, on achète de l'huile ailleurs ; en revanche, d'autres communes exportent à Sartène et à Propriano : Sainte-Lucie 2 000 litres environ, Poggio di Tallano, Zoza et Sant' Andréa di Tallano de 200 à 300 *boccali*, Olmiccia 5 *bacini* et d'autres, à Propriano seulement : Loreto di Tallano 200 litres, Cargiaca et Altagene 300 *boccali*.

Dans le canton de Sartène, pour Belvédère, Bilia, Foce, Tivolaggio, Granace et Grossa, la production ne suffit pas, mais nous n'avons pas de renseignement sur le lieu d'approvisionnement ; à Sartène, la quantité d'huile produite est suffisante.

Dans le canton de Serra di Scopamène, à Zerubia, Sorbollano, Serra di Scopamène, la production est suffisante ; à Quenza et à Aullène, on précise que les habitants vont acheter l'huile dans les autres villages.

Dans le canton d'Olmeto, Viggianello et Arbellara ne couvrent pas les besoins en huile ; à Santa Maria Figganiella, la production sert tout juste au village ; en revanche, Fozzano et Olmeto sont des communes exportatrices : la première, à Propriano et à Sartène 1000 litres, la deuxième, aux villages et à Propriano.

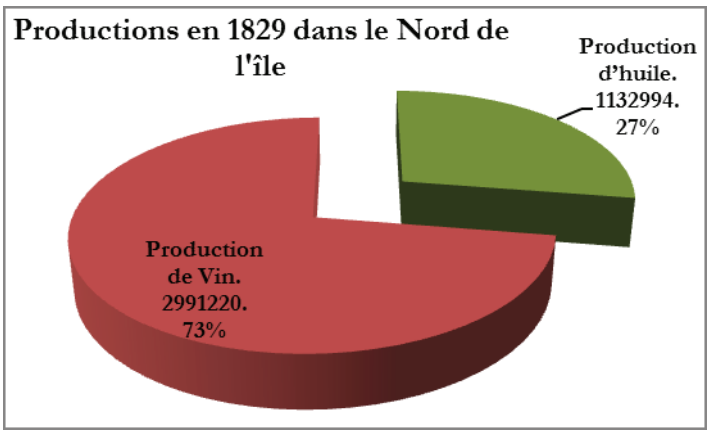
Dans le canton de Sollacaro, Olivese achète toute l'huile à l'extérieur ; Moca Croce, Casalabriva et Argiusta Moriccio n'en ont pas assez ; Petreto Bichisano produit uniquement pour ses habitants ; Calvese exporte 400 litres à Ajaccio et Propriano et Sollacaro en exporte environ 8000 litres.



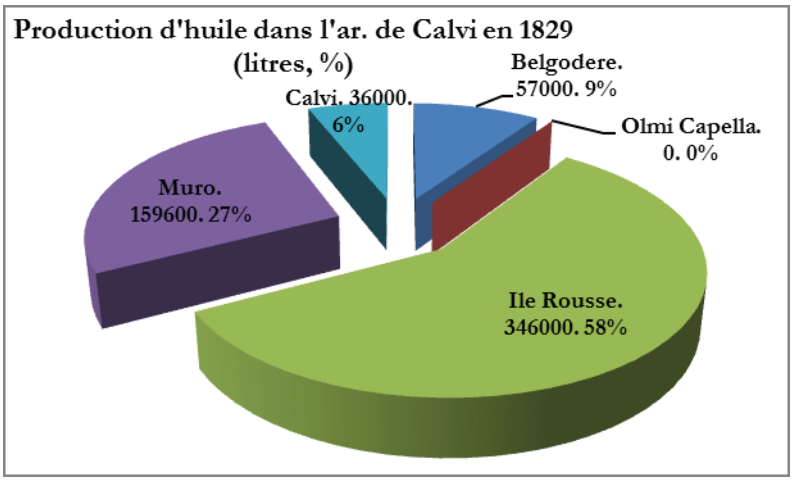
Graphique 220 : Production d'huile en litre et pourcentage par communauté pour le Sud de l'île.(1829, litres et %).

Quel bilan pouvons-nous dresser ? Les communautés de la façade occidentale du sud de l'île s'approvisionnent en Balagne. Cependant, nous avons des communes exportatrices, essentiellement représentées par Ota, Pila Canale, Sollacaro, les communautés du canton de Tallano, Porto-Vecchio et Bonifacio, qui sont des espaces oléicoles relativement anciens. Propriano représente un véritable lieu d'échanges et d'exportations pour nombre de communautés environnantes. Ajaccio, centre urbain, est le lieu de débouché le plus naturel.

Voyons à présent les communes du Nord de l'île.



Graphique 221 : Production d'huile et de vin dans le Nord de l'île. (1829,litres, %).



Graphique 222 : Production d'huile en litres par communauté dans l'Ar.de Calvi. (1829, %)

Arrondissement de Calvi

La Balagne représente la région oléicole la plus importante.

Le canton de Calenzana n'est pas renseigné.

Dans le canton de Calvi, la production sur le territoire de Calvi est insuffisante ; les huiles embarquées ici pour Marseille sont introduites des communes de ce secteur par des spéculations commerciales ; à Lumio, si la récolte est bonne, les excédents sont commercialisables jusqu'à 300 *somme* à Calvi et Île-Rousse.

Dans le canton de Belgodère, à Novella l'huile récoltée n'est pas suffisante à la consommation du village ; à Costa la production est excédentaire très rarement ; en revanche, à Occhiatana, elle l'est très souvent, cependant, il est difficile de donner des chiffres exacts ; à Palasca, les mauvaises années la production ne couvre pas les besoins des habitants, et les années de bonne récolte, des quantités certaines sont exportées à Île-Rousse ; Ville di Paraso exporte à l'Île-Rousse, néanmoins les quantités sont très variables ; Belgodère, certaines années, exporte 1000 *somme* à Île-Rousse.

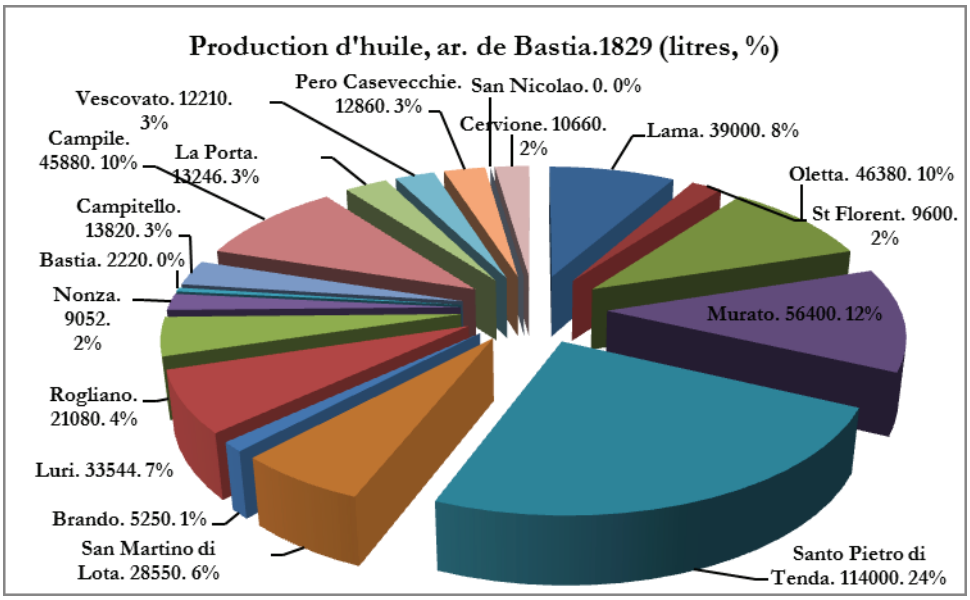
On constate que les villages de ce canton sont souvent en situation d'exportation.

Dans le canton d'Olmi Cappella, la production est évidemment insuffisante ; toutefois, Occi peut exporter 2000 kilos à Calvi et Île-Rousse.

Dans le canton d'Île-Rousse, les exportations varient selon les années ; à Corbara et à Île-Rousse, dans les bonnes années, la récolte dépasse les besoins de la consommation et 200 *millerolles* sont exportées à Marseille ; à Monticello, les exportations peuvent être de l'ordre de 1000 *somme* ; à Pigna de 400 *somme* ; Santo Antonino exporte à Calvi et Île-Rousse une certaine quantité ; Santa Reparata envoie de l'huile à Marseille, les bonnes récoltes qui sont rares, représentent 3000 *charges*.

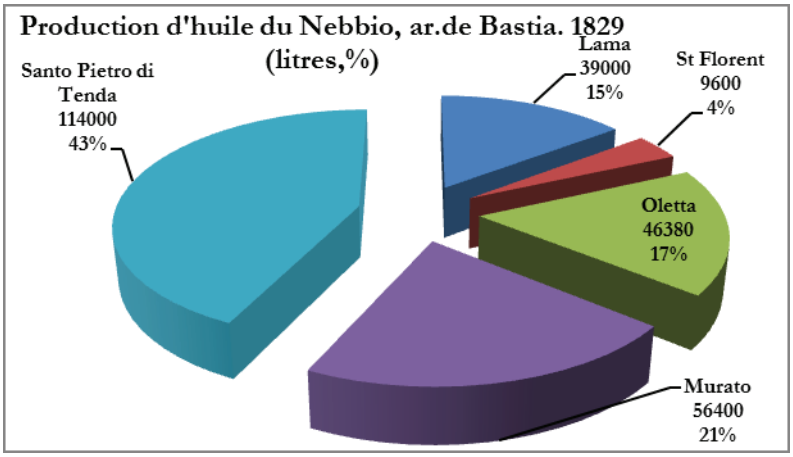
Dans le canton de Muro, si l'année est favorable, 200 *somme* sont exportées à Île-Rousse à destination de Marseille et 50 *somme* sont destinées au négoce de l'intérieur de l'île où les prix sont plus élevés à la vente ; Avapessa envoie 50 *somme* à Île-Rousse, Speloncato et Aregno, aussi, mais les quantités sont variables ; Feliceto fournit Île-Rousse à destination de *"Francia"* pour 1000 *somme* ; Catteri vend à Calvi, Île-Rousse et vers l'intérieur de l'île, de 70 à 150 *somme* ; Algajola exporte à Marseille et vers d'autres ports de l'île, mais les quantités sont difficilement quantifiables ;

À Muro, Nessa et Lavatoggio, la production est suffisante à la consommation.



Graphique 223 : Production d'huile en litres et pourcentages par communauté dans l'Ar.de Bastia. (1829, litres, %).

Arrondissement de Bastia



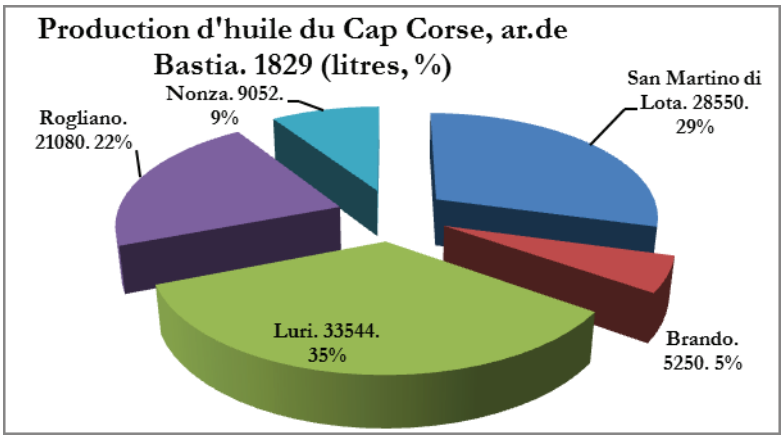
Graphique 224 : Production d'huile pour le Nebbio.(1829, litres, %)

Le Nebbio, région à forte production oléicole

Dans le canton de Lama, il n'y a pas de production d'huile à Pietralba ; Urtaca et Lama, en revanche, en exportent ; Lama précise même, qu'elle peut en vendre à Île-Rousse 500 *somme*.

Dans toutes les communes, excepté Rutali, non seulement la production est suffisante pour la consommation, mais elle permet les exportations vers Bastia, Saint Florent et quelquefois Île-Rousse.

D'après les informations recueillies, San Gavino qui ne précise pas la quantité, Sorio qui mentionne 200 *somme*, Pieve 150 et Vallecalle 200, fournissent uniquement Saint Florent ; Olmeta, les bonnes années, peut vendre 400 *somme* à Saint Florent et Bastia ; Poggio d'Oletta et Oletta se tournent aussi vers ces deux villes sans indiquer la quantité ; Murato pour 400 *somme* et Santo Pietro qui n'indique pas les quantités, écoulent le surplus à Saint Florent, Bastia et Île-Rousse ; Saint Florent exporte en France ; nous n'avons pas de renseignement pour Barbaggio.



Graphique 225 : Production d'huile pour le Cap Corse. (1829, litres).

Le Cap

La production d'huile varie suivant les communes ; en effet, certaines ne produisent pas suffisamment pour leur propre consommation et d'autres, en revanche, peuvent en exporter.

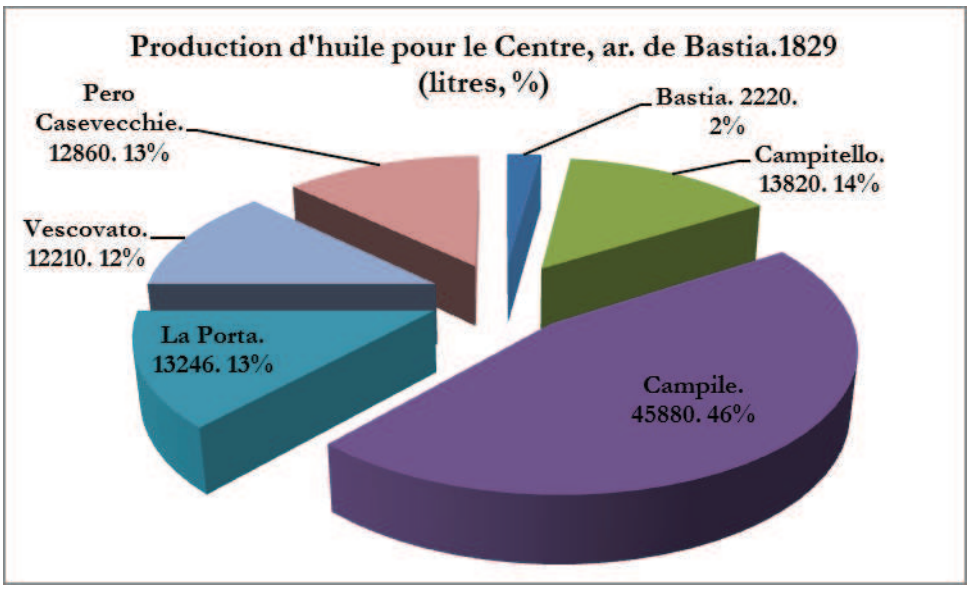
Dans le canton de San Martino, Cardo ne couvre pas ses besoins ; les autres villages vendent à Bastia : Pietrabugno 2000 à 3000 *quarte*, San Martino 15 hectolitres, Santa Maria di Lota, beaucoup et cela va en augmentant.

Dans le canton de Brando, à Sisco la production ne suffit pas ; à Pietracorbara, elle est tout juste suffisante pour le village ; Brando exporte à Bastia environ 4000 litres.

Dans le canton de Luri, Pino en achète à Luri, dans le Nebbio et en Balagne comme cela se fait depuis toujours ; Meria produit tout juste pour sa consommation ; Luri, les bonnes années, exporte 11 500 litres à Bastia, Marseille et aux villages voisins ; nous n'avons pas de renseignements pour Cagnano et Barrettali.

Dans le canton de Rogliano, Tomino, Morsiglia et Ersa ne produisent pas assez pour la consommation ; à Rogliano, une petite quantité est exportée à Marseille ; à Centuri, parfois des ventes sont réalisées à des *incittatori*.

Dans le canton de Nonza, Olmeta di Capo Corso, Olcani, Ogliastro et Canari ont une production insuffisante ; seul, Nonza exporte, les bonnes années, 4000 litres sur le continent français.



Graphique 226 : Production d'huile pour le Centre de l'arrondissement de Bastia. (1829, litres).

Les cantons de Bastia, Borgo et du centre de l'île

Dans le canton de Bastia, à Furiani et à Bastia, la production est insuffisante ; Bastia achète dans les villages environnants.

Dans le canton de Borgo, Lucciana et Borgo ne produisent pas assez pour la consommation ; Vignale indique que la production ne permet pas d'exporter.

Dans le canton de Campitello, Bigorno, Scolca, Lento, Canavaggia et Campitello doivent se procurer de l'huile ailleurs, contrairement à Volpajola qui peut vendre les surplus à des acheteurs venus de Balagne.

Dans le canton de Campile, Campile, Ortiporio, Olmo importent de l'huile. La production est suffisante à Monte ; Croccichia réalise parfois quelques ventes à Bastia ; Prunelli di Casaconni augmente sa production et en exporte à Bastia 8 *somme*, chaque année.

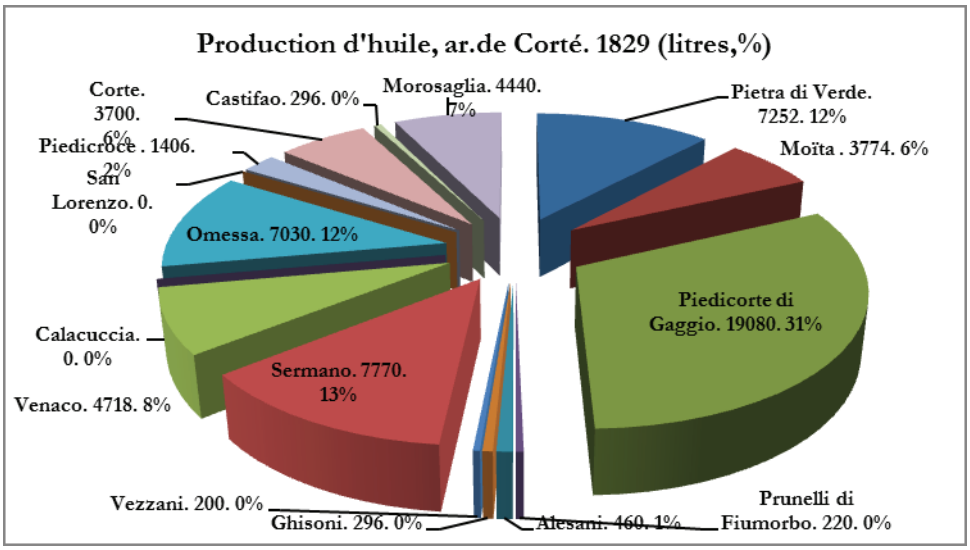
Dans le canton de la Porta, Quercitello et Silvareccio font des achats à l'extérieur ; à San Gavino d'Ampugnani, Pruno, la Porta et Scata, Polveroso, Poggio Marinaccio, Piano, Giocatojo, Ficaja, Croce et Casabianca, la production est suffisante ; San Damiano réalise des exportations à Bastia ; Casalta produit des excédents, environ 40 *somme,* qui sont vendus à Bastia et aux négociants.

Dans le canton de Vescovato, Porri et Loreto ne produisent pas assez pour la consommation ; Vescovato et Venzolasca couvrent leurs besoins ; Sorbo vend 10 *somme* à Bastia ; Penta di Casinca exporte jusqu'à 200 *somme* à Bastia.

Dans le canton de Pero Casevecchie, à Taglio Isolaccio la production est insuffisante ; à Pero Casavecchie, Velone Orneto et Poggio-Mezzana, il existe une petite exportation vers Bastia ; Talasani vend 1000 litres à Bastia.

Dans le canton de San Nicolao, San Giovanni di Moriani, Santa Maria Poggio, Santa Lucie di Moriani et Santa Reparata n'ont pratiqement pas d'huile ; San Nicolao produit pour la consommation de ses habitants.

Dans le canton de Cervione, à San Giuliano, la production est insuffisante ; à Valle di Campoloro, elle couvre les besoins ; à Cervione, les bonnes années, la production suffit à la consommation ; à Sant' Andréa di Cotone, quelquefois, une petite quantité est vendue aux négociants du canton.



Graphique 227 : Production d'huile en litres et pourcentages par communauté dans l'Ar.de Corté. (1829,litres, %)

Arrondissement de Corté

Les autres cantons du centre de l'île

Dans le canton de Castifao, à Moltifao la production ne suffit pas à la consommation ; à Castifao, la production est, en général, insuffisante, néanmoins, certaines années, elle est excédentaire et vendue à Moltifao, à Lama et en Balagne ; pour Asco nous n'avons pas de renseignement (il n'y a pas d'oliviers).

Dans le canton de Morosaglia, à Castineta, Frasso, Gavignano, Morosaglia, Pastoreccia di Rostino et Valle, la production est insuffisante ; à Saliceto la production suffit aux besoins ; à Bisinchi, on apprend que dans les bonnes années, la production est plus que suffisante et les négociants de Balagne viennent en acheter parfois 4 *somme* qu'ils transportent à l'Île-Rousse.

Dans le canton A Piètra di Verde, à Campi, la production ne suffit pas aux besoins ; à Canale di Verde et Chiatra, elle est tout juste suffisante ; à Linguizetta, la récolte est médiocre et aucune vente n'est pratiquée, à l'instar di Piètra di Verde et de Tox.

Dans le canton de Moïta, Zuani n'a pas d'huile ; Pianello, Zalana et Moïta ne produisent pas suffisamment, Moïta en achète dans les communes qui en ont en abondance ; à Ampriani l'huile est très bonne, mais aucune exportation n'est pratiquée ; à Tallano, la production est suffisante pour le village ; pour Matra et Aleria, nous n'avons pas de renseignement.

Dans le canton de Pedicorte di Gaggio, à Focicchia la production est insuffisante ; à Piètra Serena et Erbajolo, elle suffit tout juste ; Pancheraccia produit pour sa consommation ; Altiani peut exporter 1000 litres à Corte, les bonnes années ; Pedicorte vend 2000 litres chaque année aux villages limitrophes Corte et Cervione ; Giuncaggio peut exporter dans ces deux villages.

Dans le canton de Prunelli di Fiumorbo, Isolaccia et Serra di Fiumorbo ne produisent pas d'huile ; Ventiseri en fait venir de l'extérieur ; Prunelli n'en produit pas plus de 200 kilos.

Dans le canton de Valle d'Alesani, l'absence de production pour l'ensemble des villages les oblige à en importer.

Dans le canton de Ghisoni, à Lugo di Nazza et à Poggio di Nazza, il faut acheter aux marchands balanins ; pour Ghisoni, nous n'avons pas de renseignement.

Dans le canton de Vezzani, pour Vezzani, "c'est la Balagne qui fournit le village"; à Rospigliani, il y a quatre particuliers qui font la récolte, mais l'essentiel est acheté aux négociants venus de Balagne ; à Noceta, la production suffit au village ; il n'y a pas de renseignement pour Antisanti et Pietroso.

Dans le canton de Sermano, la production est insuffisante à Alando, Sermano, Alzi, Favalello, Mazzola, Castellare di Mercurio, Bustanico, Rebbia, Pedicorte di Mercurio et Tralonca ; à Arbitro, la production suffit tout juste ; à Sainte-Lucie di Mercurio, elle pourrait être abondante, certains habitants des villages voisins viennent s'y approvisionner.

Dans le canton de Venaco, Casanova, Gatti di Vivario, Muracciole, Poggio di Venaco et Serraggi, ne couvrent pas leurs besoins en huile ; à Campo Vecchio, la production est suffisante ; à Riventosa et Vecchio , le petit surplus est vendu à Corte sur le marché.

Dans le canton de Calasima, à Lozzi, la production de plaine est suffisante ; pour tous les autres villages, l'achat est la règle.

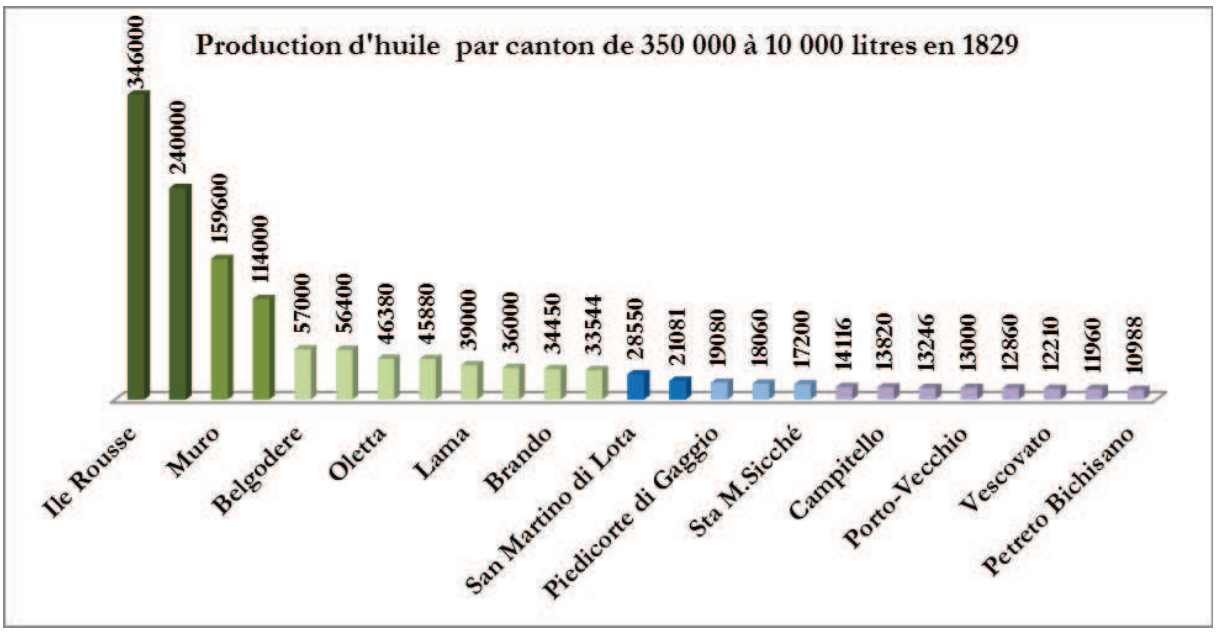
A Corté durant cette période, la récolte des huiles est loin de suffire à la consommation, au lieu d'exporter la commune achète des huiles provenant des cantons voisins et même de Balagne et du Nebbio.

Pour l'ensemble du canton d'Omessa, la production ne suffit pas ; des achats sont pratiqués avec les négociants balanins.

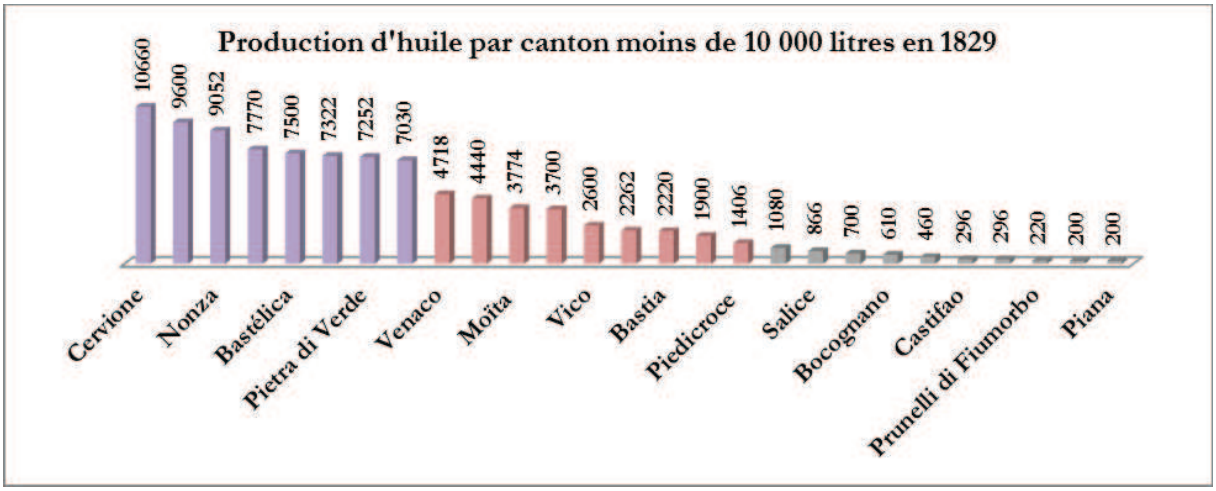
Pour le canton de San Lorenzo, la production est trop faible, cependant nous n'avons pas de renseignements sur les lieux d'importation.

Dans le canton de Piedicroce, pour Nocario, Brustico, Campana, Carcheto, Carpinetto, à Parata, Pastoreccia d'Orezza, Piazzole, Piedicroce, Piedipartino, Stazzona, la production est insuffisante ; on apprend, à travers les réponses de Pied'orezza ou de Verdese *comerciante di Balagna,* que l'huile vient essentiellement de Balagne ; en revanche, on voit que la réponse de

Monaccia d'Orezza met en évidence un développement récent de l'oléiculture car les besoins sont pourvus depuis peu ; à Valle d'Orezza et à Rapaggio, la production est suffisante.

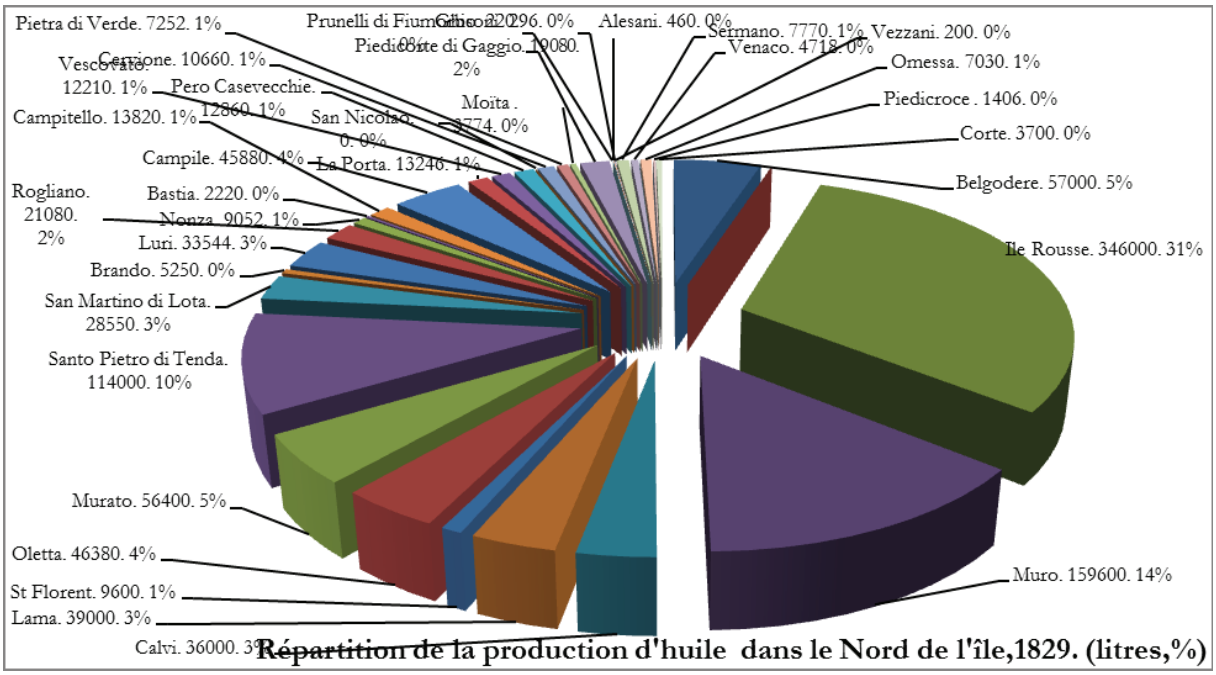


Graphique 228 : la production d'huile d'olive par canton de 350 000 à 10 000 litres. (1829, en litres).



Graphique 229 : la production d'huile d'olive par canton moins de 10 000 litres. (1829, en litres).

Nous découvrons qu'il existe une disparité des terroirs oléicoles ; en effet, à très peu de distance, des territoires oléicoles très forts jouxtent des espaces dépourvus d'oliviers.
Ces territoires se divisent en trois catégories : tout d'abord, ceux qui n'ont pas d'oliviers ou très peu et qui sont obligés d'importer de l'huile, puis ceux qui produisent suffisamment pour la consommation des habitants, mais pas assez pour en exporter et, enfin, des territoires "exportateurs" que l'on peut diviser en 2 groupes : le premier, représenté par des petits territoires qui exportent uniquement vers les places urbaines proches, et le deuxième par des territoires qui sont de véritables exportateurs vers le centre urbain proche, mais aussi vers la place de Marseille, essentiellement.
Apparemment, à cette époque, les exportations en direction de Terre Ferme sont arrêtées.



Graphique 230 : Production d'huile en litres et pourcentage par communauté pour le Nord de l'île. (1829,litres, %)

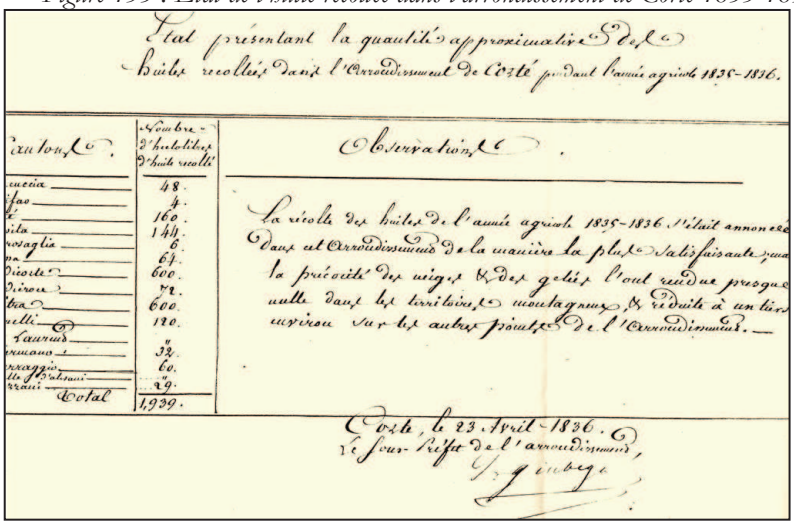
On retrouve des renseignements mettant en exergue le caractère incontournable de la production d'huile dans l'île à la fin des années 1830 : *« il più ricco ed abbondante prodotto di questa isola è attualmente l'olio »*.

En moyenne, une année de production rapporte entre 8 et 10 millions de francs dont près de 50% sont exportés hors de Corse. L'auteur[606] confirme la place prépondérante de l'oliveraie balanine.

Production d'huile dans l'arrondissement de Corté.

Le sous-préfet de l'arrondissement de Corté dresse, le 23 avril 1836, un état[607] présentant la quantité approximative des huiles récoltées dans l'arrondissement de Corté, pendant l'année agricole 1835-1836.

Figure 153 : Etat de l'huile récoltée dans l'arrondissement de Corté 1835-1836. A.D.C.S., 6M954, 958.



606 Luigi Serristori, Statica d'Italia, 1839, p.38 à noter l'intégration de la Corse dans les régions italiennes, google

607 A.D.C.S., *op. cit.*. 6M954, 958, Subsitances-Récolte Huile Olive, 1836.

Pour l'ensemble de l'arrondissement, on relève 1939 hectolitres d'huile récoltés. Quinze cantons sont recensés ; on peut observer que deux cantons n'ont pas produit d'huile : il s'agit des cantons de Valle d'Alesani et de San Lorenzo ; deux autres cantons, en revanche, Piètra et Piedicorte sont ceux qui ont produit le plus, avec 600 hectolitres d'huile, chacun, ce qui représente les 2/3 de la production de l'arrondissement ; en troisième position se situe le canton de Corté avec 160 hectolitres, en quatrième position celui de Moïta avec 144 hectolitres et, en cinquième position celui de Prunelli avec 120 hectolitres ; ensuite, les productions enregistrées s'échelonnent de 4 à 72 hectolitres pour Castifao et Piedicroce, respectivement.

D'après le sous-préfet, la récolte n'a pas été à la hauteur des espérances des populations : « La récolte des huiles de l'année agricole 1835-1836 s'était annoncée dans cet arrondissement de la manière la plus satisfaisante mais la précocité des neiges et des gelées l'ont rendue presque nulle dans les territoires montagneux et réduite à un tiers environ sur les autres points de l'arrondissement ».

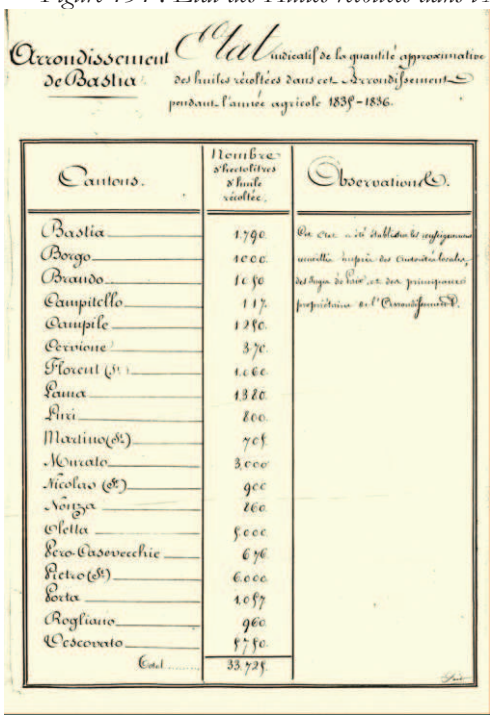
Ainsi, on peut estimer, en s'appuyant sur cette analyse, que la production des cantons aurait pu être de 6000 hectolitres. Les aléas climatiques ont très souvent anéanti les espoirs des producteurs. Cette production traduit, également, les espérances mises dans cette culture par des propriétaires de l'intérieur de l'île. Un mouvement dynamique s'est amorcé depuis le début du siècle.

Tableau 201 : Etat présentant la quantité approximative des huiles récoltées dans l'arrondissement de Corté pendant l'année agricole 1835-1836. A.D.C.S., 6M954, 958

Cantons	*NbreHectol. d'huile récolté*	*Observations*
Calacuccia	*48.*	
Castifao	*4.*	
Corté	*160.*	
Moïta	*144.*	
Morosaglia	*6.*	
Omessa	*64.*	*La récolte des huiles de l'année agricole 1835-1836 s'était annoncée dans cet arrondissement de la manière la plus satisfaisante, mais la précocité des neiges et des gelées l'ont rendue presque nulle dans les territoires montagneux, et réduite à un tiers environ sur les autres points de l'Arrondissement.*
Piédicorté	*600.*	
Piédièroce	*72.*	
Piètra	*600.*	
Prunelli	*120.*	
San Lorenzo	*-*	
Sermano	*32.*	
Serraggio	*60.*	
Valle d'Alesani	*-*	
Vezzani	*29.*	
Total	*1 939.*	
Corté, le 23 Avril 1836. *Le Sous Préfet de l'arrondissement* *H. Giubega*		

Production d'huile dans l'arrondissements de Bastia.
Nous avons un état indicatif de la quantité des huiles récoltées dans cet arrondissement pendant l'année agricole 1835- 1836.

Figure 154 : Etat des Huiles récoltées dans l'Ar. de Bastia 1835-1836, A.D.C.S., 6M954, 958



Arrondissement de Bastia — Etat indicatif de la quantité approximative des huiles récoltées dans cet Arrondissement pendant l'année agricole 1835-1836.

Cantons.	Nombre d'hectolitres d'huile récoltée.	Observations.
Bastia	1790	Cet état a été établi sur les renseignements recueillis auprès des autorités locales, des juges de paix et des principaux propriétaires de l'Arrondissement.
Borgo	1000	
Brando	1050	
Campitello	117	
Campile	1250	
Cervione	370	
Florent (St)	1060	
Lama	1380	
Luri	800	
Martino (St)	705	
Murato	3000	
Nicolao (St)	900	
Nonza	860	
Oletta	5000	
Pero-Casevecchie	676	
Petro (St)	6000	
Porta	1057	
Rogliano	960	
Vescovato	5750	
Total	33 725	

Cet état a été établi à partir des renseignements recueillis auprès des autorités locales, des juges de paix et des principaux propriétaires de l'arrondissement. Ainsi, le total est estimé à 33 725 hectolitres pour les dix-neuf cantons de l'arrondissement, ce qui nous donne une moyenne théorique de production par canton de 1775 hectolitres. Nous rencontrons en réalité une grande diversité de production selon les cantons. Le canton le plus productif, cette année-là, fut celui de Santo Pietro avec 6000 hectolitres et le moins productif celui de Campitello avec 117 hectolitres.

On voit se dessiner trois grandes zones de production :

- la première, la plus homogène géographiquement et en terme de production, est représentée par le Nebbio avec les cantons de Santo Pietro (6000 hectolitres), de Murato (3000 hectolitres), d'Oletta (5000 hectolitres), St Florent (1060 hectolitres) et Lama ;
- la deuxième, par le Cap Corse et Bastia avec les cantons de Rogliano (960 hectolitres), Nonza (860 hectolitres), San Martino (705), Luri (800), Brando (1050), Bastia (1790) ;
- la troisième, par les régions de la plaine de la Casinca, de Castagniccia, avec Borgo (1000 hectolitres), Campitello (117), Campile (1250), Cervione (370), San Nicolao (900), Pero Casevecchie (676), La Porta (1057), Vescovato (5750 hectolitres).

Parmi ces trois entités oléicoles, en terme de quantité produite, arrivent en première position le Nebbio, grâce à son important verger constitué depuis très longtemps, mais, surtout, grâce à une conjoncture climatique favorable cette année-là, et en deuxième position, l'ensemble Casinca Castagniccia, plus récemment constitué et dont le verger oléicole est en pleine expansion à ce moment-là ; la conjonction de cette montée en puissance du terreau productif et des conditions climatiques positionne cet ensemble devant le Cap Corse et Bastia !

En effet, historiquement, Bastia et le Cap sont deux espaces anciennement consacrés à l'olivier et à la vigne. Très longtemps, cet ensemble a été le fer de lance de "l'oléiculture insulaire". A la fin du XVIII^{e} siècle, d'après les données fournies, en particulier par le Plan Terrier, les vergers d'oliviers Cap Corsins sont, sans doute, les plus denses et les plus nombreux.

Comment expliquer cette relative faiblesse en terme de production de cette année 1835-1836 ? D'après les observations faites, il semble que les aléas climatiques aient joué un rôle fondamental dans cette production décevante. On peut, également, émettre l'hypothèse d'une amorce de déclin oléicole dans cet espace ; en effet, la région se tourne vers d'autres cultures comme le cédrat d'une part, et, d'autre part, on assiste à un retour en force de la viticulture.

Tableau 202 : Etat Indicatif de la quantité approximative des Huiles récoltées dans cet arrondissement pendant l'année agricole 1835-1836. A.D.C.S., 6M954, 958.

Cantons	*Nombre d'hectolitres d'huile récoltée*	*Observations*
Bastia	*1.790*	
Borgo	*1.000*	
Brando	*1.050*	
Campitello	*117*	
Campile	*1.250*	
Cervione	*370*	
Florent (St)	*1.060*	
Lama	*1.380*	
Luri	*800*	*Cet Etat a été établi sur les renseignements recueillis auprès des autorités locales, des Juges de Paix, et des principaux propriétaires de l'Arrondissement.*
Martino (St)	*705*	
Murato	*3.000*	
Nicolao (St)	*900*	
Nonza	*860*	
Oletta	*5.000*	
Pero-Casevecchie	*676*	
Pietro (St)	*6.000*	
Porta	*1.057*	
Rogliano	*960*	
Vescovato	*5.750*	
Total…	***33.725***	

Documents relatifs à l'année 1835-1836 : en ce qui concerne l'arrondissement de Bastia, un bilan est dressé le 6 juin 1836. On constate un certain retard dans la périodicité de la récolte. Lors de l'établissement du tableau : « La récolte des olives n'était pas bien avancée dans la plupart des cantons de l'arrondissement ».
État des huiles récoltées jusqu'à ce jour dans l'arrondissement de Calvi pendant l'année agricole[608] de 1835-1836, établi le 14 mars 1836.

A cette date, le total est de 6062 hectolitres dont 1700 hectolitres pour le canton d'Algajola, 1000 hectolitres pour celui de Belgodère, 20 hectolitres pour celui de Calvi, 1342 hectolitres pour celui de Calenzana et 2000 hectolitres pour celui d'Île-Rousse. Dans une lettre datée du même jour.

Dans "l'Insulaire Français" du mercredi 11 octobre 1837 on peut lire :

"On sait qu'elle a été le produit de la récolte de 1835-1836. Les États de la douane ont constaté une exportation de 8 millions, et comme bien certainement 2 millions sont restés dans le pays, la valeur totale de la récolte a dû s'élever à 10 millions. Celle de l'année qui va s'ouvrir s'annonce sur des auspices non moins favorables."

608 A.D.C.S., 6M 954, 958, o*p. cit.* Subsitances. Récolte Huile Olive 1835-1836.

Selon l'auteur, la production d'huile est une source importante pour l'économie insulaire.
L'année 1836 a été une année exceptionnelle pour la production d'huile ; elle a marqué les esprits. Après de nombreuses années décevantes, 1836 représente un véritable renouveau pour l'oléiculture insulaire. Les multiples témoignages sur cette année-là renforcent cette idée.

En 1838[609], 500 hectolitres furent transportés à Gênes avec une millerole (64 litres) à 75,50 francs en mars.
Les voyageurs sont parfois des témoins privilégiés de la situation économique, en l'occurrence de la situation de la culture de l'olivier.
Montherot[610] en 1840 recueillit un témoignage en Balagne : « mon chanoine me raconta que les propriétaires de champs d'oliviers dans la Balagne étaient obligés, par l'usage ou la coutume de la Province, de céder 1/3 de la récolte aux paysans qui cueillaient les fruits et les transportaient chez le propriétaire et au moulin. Le salaire est exorbitant pour un travail facile…les paysans qui ont des oliviers à eux en ont la récolte entière.
Les gentilshommes et les ecclésiastiques ne pouvant faire la récolte de leurs mains n'en ont que les 2/3 ; s'ils faisaient venir des étrangers, ceux-ci se contenteraient d'un salaire d'1/20 au plus des olives…Mais, il ne serait pas prudent de s'exposer à la haine des paysans en leur retranchant un profit qu'ils regardent comme un droit acquis ».
Les Bonifaciens apportèrent des améliorations à leur culture. Pour une année moyenne de 1840, la production d'huile est évaluée à 1 500 000 litres.
Les huiles achetées par les commerçants de Salon et de Nice ont permis d'apporter des améliorations.
Pour les années 1850, Amati[611] intègre la Corse dans les différentes régions d'Italie en la faisant participer au classement des régions italiennes en terme de production d'huile.
Ainsi, la Corse arrive en 5ème position avec 150 000 hectolitres produits pour une valeur globale de 10,5 millions de francs, devancée de peu par la Toscane avec 160 000 hectolitres et 11,8 millions de francs, talonnée par les Etats Romains avec 130 000 hectolitres et 10 millions de francs ; la Sardaigne arrive en 7ème position avec 54 000 hectolitres et 3 700 000 francs. A cette époque, en Italie, la production totale s'élève à 1 720 000 hectolitres et 125 000 000 francs. La Ligurie occupe la 2ème place avec 283 000 hectolitres et 20 millions de francs.
En ce qui concerne l'exportation, 1/3 de la production italienne est exportée pour une valeur de 43 millions de francs. Dans ce domaine, la Corse arrive en 3ème position avec 71000 hectolitres pour une valeur de 5 millions de francs. A titre de comparaison, la Sicile qui produit plus de 250 000 hectolitres n'exporte que ¼ de sa production, la Sardaigne 1241 hectolitres pour 87 000 francs ! En valeur et en volume, la Corse devance la Toscane qui exporte 11 600 hectolitres pour une valeur de 1,652 000 francs.
En 1855, G. Stefani[612] mentionne que les oliveraies insulaires ont une extension supérieure à 4000 hectares et qu'elles produisent en moyenne 3,26 hectolitres à l'hectare chaque année, ce qui correspondrait donc à 1 250 000 *lire* pour une moyenne de 14000 hectolitres annuels, en prenant pour référence 89 francs le prix de l'hectolitre.
Victor-Eugène Ardouin-Dumazet [613] qui a dépeint le paysage de la Balagne donne également des renseignements plus techniques sur les surfaces, les productions et le commerce de l'huile : « nulle terre ne peut donner une telle impression de fécondité… ; l'olivier est la richesse principale…En 1869, la contrée avait vendu tant en Corse que sur le Continent pour 12 à 15 millions d'huile. En 1890, l'exportation dépassait encore 12 millions ».

---

609 Termometro mercantile e d'industria, *Giovanni Battista Margaroli, éditions Nervetti, 1838, Google.* (Livre numérique Google).
610 Montherot, *Promenades en Corse: anecdotes, rencontres, conversations*, Paris, maison successeur d'Audin, quai des Augustins, Lyon, p.29/116, 1840. (Livre numérique Google).
611 Amato Amati, *Elementi di geografia dell'Italia*, éditions Gnocchi, 1860, 491 p.
612 G. Stefani, « *Dizionario corografico della Corsica* » - *compilato da vari doti italiani sotto la direzione del D Guglielmo Stefani, Milano, Stabil Civelli Giuseppe e C, 1855* -
613 Victor-Eugène Ardouin-Dumazet*, op. cit, la Corse.*

En Balagne[614], il est mentionné : 3436,60 hectares d'oliviers cultivés, (industrielles) et agricole ; 2177,44 hectares d'après le cadastre et 1500 d'après l'évaluation de 1873.

Des rapports mensuels sur les récoltes sont réalisés.
En 1883, on estime la surface occupée par les vignes à 1000 hectares et la production est de 25 hectolitres par hectare dans l'arrondissement de Calvi.
Le 19 novembre 1884, un état des récoltes[615] est dressé, spécifiant que : "sous l'influence désastreuse des grandes et profondes variations de température du mois d'octobre, les olives qui au commencement de ce même mois faisaient courber les branches sous leur poids et donnaient aux cultivateurs les plus expérimentés la certitude d'une très abondante récolte, ont été presque subitement desséchées et sont tombées quelques jours après avoir donné les dernières illusions aux propriétaires ; aussi, l'arrondissement aura-t-il à peine l'huile pour sa consommation annuelle".
Les exportations sont effectuées, essentiellement, en direction de Marseille, plus rarement vers Gênes ; la majorité des importations de grains se fait par vapeur, exceptionnellement, par voile ; dans ce cas, pour cent kilos (farines, grains), les frais de transport s'élèvent à 1,50 franc alors qu'ils sont de 1 franc par vapeur.
Il fit une grande chaleur durant l'été de 1884[616]. L'état de la vigne est de 1080 hectares avec un développement de "l'eau de vie".
L'enquête agricole de 1892[617] nous apporte quelques informations relatives à l'oléiculture pour trois communes de Balagne.
A Cassano, on relève : 56 hectares d'oliviers qui ont un rendement moyen par hectare de 2001 hectolitres de fruits, le total étant converti en huile à l'exception de 1 quintal et le prix moyen de l'hectolitre d'huile est de 100 francs ; 3 hectares d'amandiers ; 18 hectares de vignes dont 18 000 pieds de vignes par hectare avec entre les lignes 1 m d'espace. Le salaire moyen pour un ouvrier journalier s'élève à 1,50 franc, pour les femmes à 0,50 franc, l'été comme l'hiver.
Les terres, pour l'essentiel, appartiennent aux particuliers.
Le mode d'exploitation en 1876 est réalisé par le propriétaire et sa famille.
A Galeria, la superficie de la commune est de 13 345 hectares dont 2 hectares d'oliviers ; le nombre d'oliviers en production est de 130, le rendement moyen par hectare de 8 hectolitres et le prix moyen de l'hectolitre s'élève à 100 francs.
La commune de Moncale a une superficie de 709 hectares dont 40 hectares d'oliviers ; le nombre total d'arbres en production s'élève à 3000 ; la production est de 20 hectolitres de fruits par hectare ; le prix moyen de l'hectolitre de fruits est de 15 francs ; le rendement moyen est de 20 hectolitres, la quantité totale convertie en huile s'élève à 800 hectolitres de fruits, sachant que 100 kilos donnent 20 litres ; le prix moyen est de 100 francs. Les ressences et tourteaux représentent 75 kilos, le prix du kilo s'élève à 0,05 franc. Elle possède 43 hectares de vignes soit 10 000 pieds par hectare dont les lignes sont espacées de 1 m 25 et 20 hectares d'amandiers. Faire-valoir direct. L'engrais provient des brebis et des chèvres.

L'état de cette documentation est très parcellaire, reposant sur trois communes seulement ; c'est une source très intéressante, mais trop peu exploitable.

614 A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire de 1873.
615 A.D.H.C., 1Z92, Etat des récoltes 1884.
616 A.D.H.C., 1Z92, Etat des récoltes 1884.
617 A.D.H.C., 1Z92. Enquête agricole de 1892

b) Etude comparative des productions avec d'autres régions oléicoles de méditerranée

En Sardaigne : *L'inchiesta Jacini*

Tableau 203 : Statistica delle principali produzioni agricole della provincia di Cagliari, 1863-70 [618].

	1863		1865		1866		1867		1868		1869		1870	
	quantità	lire	quantità	lire	quantità	lire	quantità	lire	quantità	lire	quantità	lire	quantità	lire
Grano (hl)	674 882	13 362 663	521 307	8 660 103	372 135	7 324 076	636 067	16 926 611	562 100	8 833 389	727 385	10 475 827	690 388	11 651 766
Orzo (hl)	134 986	781 102	113 486	791 386	84 203	695 913	85 339	879 777	174 145	1 137 090	182 328	1 092 000	175 325	1 270 103
Fave (hl)	103 504	1 035 040	94 701	869 481	70 233	689 923	61 415	779 942	91 159	924 812	85 299	894 410	101 004	1 064 399
Ceci (hl)	–	–	2 459	37 493	3 924	67 613	1 874	40 873	3 766	57 982	3 054	50 513	11 072	138 111
Vino comune (hl)	230 633	7 841 222	232 156	4 375 265	244 939	4 505 315	158 630	3 326 128	206 252	4 389 251	266 124	5 297 240	326 831	8 238 168
Vino «fino» (hl)	–	–	6 124	248 480	3 662	171 181	2 705	140 075	9 717	429 535	13 668	566 565	13 375	475 360
Olio (hl)	5 525	563 550	9 155	828 183	8 929	908 863	3 535	392 165	19 483	1 316 180	6 544	632 006	13 755	999 899
Mandorle (hl)	–	–	3 528	48 062	9 824	57 896	4 938	61 307	7 580	126 884	6 600	105 636	–	–
Castagne (gr)	–	–	17 029	82 366	5 283	30 499	16 188	76 263	13 936	64 670	10 960	59 321	20 468	96 402
Noci (hg)	–	–	2 086	16 028	406	67 981	1 659	16 459	1 735	16 988	2 176	23 501	2 502	21 945
Lino (kg)	–	–	84 099	88 665	97 044	98 011	93 476	91 052	137 919	144 842	129 757	135 078	147 998	148 006
Semenze di bachi (gr)	–	–	94 777	59 897	71 435	45 090	90 838	54 842	31 131	21 324	33 065	22 477	64 435	40 073
Bozzoli (kg)	–	–	369	1 563	662	6 208	494	2 384	500	4 348	556	5 722	381	2 265
Frutti diversi (kg)	278 464	97 795	91 673	149 109	139 040	126 171	130 318	–	–	–	–	–	–	–
Ortaglie (kg)	116 600	124 107	114 595	112 360	123 710	147 465	113 116	–	–	–	–	–	–	–

En 1879 et 1883, la vigne couvre une superficie de 65 011 hectares dont 37 559 dans la province de Cagliari et 27 452 dans celle de Sassari ; le blé : 156 256 ha ; l'orge : 51 446 ha et l'olivier : 16 000 ha dont 9985 dans la province de Cagliari et 6015 dans la province de Sassari.
En revanche, entre 1900 et 1913, les blés représentent 208 900 hectares, la vigne 46 800 hectares et l'olivier 20 100 hectares.
L'analyse effectuée par Maria Louisa di Felice[619] montre d'une part, que l'oliveraie sarde est estimée en 1894 à 20 000 hectares et, d'autre part, que la moyenne de production a baissé en Sardaigne, mais également en Italie continentale et en France, en raison essentiellement, durant cette période, des maladies et des parasites : *«Trovando condizioni climatiche assai favorevoli e inefficaci misure di lotta »*. Les récoltes connaissent des fluctuations très grandes selon les années.
Un tableau permet de montrer ces grands écarts.

Tableau 204 : Produzione olearia per provincia, entre 1879 & 1900.(Cagliari, Sassari).

Période	*Cagliari (hectolitres)*	*Sassari (hectolitres)*
1879-1883	21 760	46 703
1884	7 717	48 086
1885	15 046	44 672
1886	10 800	27 000
1887	14 100	20 300
1888	23 331	66 874
1889	29 800	23 000
1890	34 900	32 200
1891-1892	44 300	15 800
1893	12 148	15 988
1894	9 911	23 982

618 Todde, *Le condizioni dell'agricoltura nella provincia di Cagliari,* cit, pp. 41-48.
619 Maria Luisa di Felice, *op. cit*, *Storia della Sardegna* , Thèse

Période	*Cagliari (hectolitres)*	*Sassari (hectolitres)*
1895	20 853	26 893
1896	15 640	38 060
1897	5 950	10 930
1898	12 300	21 700
1899	23 600	30 000
1900	15 500	22 500

Ces variations s'expliquent également par l'absence de techniques culturales rationnelles et scientifiques. La qualité est globalement médiocre car dans de nombreuses régions, les critères sont très empiriques dans l'oléiculture en production, aussi bien au niveau des pratiques culturales que dans le domaine de la production d'huile.
En 1888, en Sardaigne, les exportations[620] d'huile sont demeurées stables surtout celles originaires de Sassari et d'Alghero. Les relations sont fréquentes avec la Corse et maintiennent des échanges avec les négociants français grâce à une ligne de vapeur entre Porto Torres et Bonifacio.

c) Étude des articles de journaux sur la production d'huile

Des articles forts bien détaillés de la presse insulaire donnent des renseignements précieux sur la culture de l'olivier en Balagne.
Ainsi, dans son édition du mardi 25 septembre 1888, "Le Petit Bastiais", sous la plume du négociant Gubert, originaire de Draguignan, retrace une partie de l'histoire oléicole du XIX^{e} siècle de la Balagne. L'année 1888 est décrite fort justement. D'après l'auteur et les constatations faites, les premières huiles de la campagne oléicole ne sont pas de bonne qualité car les olives ont été ramassées sur les terres détrempées, d'où une conséquence directe sur le prix et le volume des exportations, de facto tirées vers le bas. Durant les mois de novembre et décembre 1887 et janvier 1888, peu d'huile est exportée. En février, de nombreux achats sont réalisés par le négociant Livournais M. de Paoli, mais la rupture du traité franco-italien met à mal ce commerce car la concurrence ne peut plus être soutenue ; il quitte la place de Balagne au mois de mars (à l'Ile-Rousse). Par effet de balancier, les maisons de Nice et de Marseille augmentent à contrario leurs achats : en avril, 200 fûts sont exportés ; en mai, il semble que de nouvelles maisons permettent d'augmenter les exportations à 600 fûts ; juin est le grand mois du travail, avec près de 800 fûts ; d'après les analyses, l'huile à ce moment-là, est de qualité (cela correspond à l'optimum de production de l'huile en Balagne dans son calendrier habituel, c'est le moment où les olives arrivent à pleine maturité). 650 fûts sont exportés en juillet, 300 environ en août et 250 en septembre (la période estivale correspond aux dernières récoltes très tardives, composées d'olives surmatures qui produisent une huile de piètre qualité destinée essentiellement aux fabriques).
En résumé, depuis le 1er novembre 1887 et jusqu'au 15 septembre 1888, la compagnie Fraissinet a transporté 2227 fûts et la compagnie Morelli 870, soit en tout, 3097 fûts ; sur ce total, 680 ont été livrés à Marseille et 2204 à Nice, Livourne, Bastia et Ajaccio se partageant le complément ; il faut ajouter 200 fûts expédiés de Calvi par la compagnie Morelli, 1700 sacs soit 20 000 décalitres d'olives pour Nice et près de 7000 sacs de pulpes et grignons, dont la plus grande partie était destinée à la fabrique d'huile au sulfure de carbone que dirigeait à Ajaccio, M. Laborde. Ces quelques chiffres nous montrent nettement le déclin de Marseille, en tant que plaque tournante du marché des huiles, au profit de Nice, nouvelle place forte du commerce de l'huile insulaire, dans cette deuxième moitié du XIX^{e} siècle ; le marché italien vient très loin derrière ; enfin, les marchés urbains insulaires ne peuvent assurer un débouché pérenne aux productions régionales par l'étroitesse de leur place.

[620] Bulletin consulaire français : recueil des rapports commerciaux adressés au ministre des affaires étrangères par les agents diplomatiques et consulaires de France à l'étranger- Volume 19 à 20, p. 439. Direction du Commerce extérieur.

Par ailleurs, on voit que des expériences modernes ont été menées (Ajaccio) pour la fabrication de l'huile. Cependant, la production totale n'est pas indiquée pour cette année-là ; nous ne connaissons pas la consommation intérieure et la destination ; enfin, on observe que les olives sont directement exportées afin d'être pressurées ailleurs : c'est un changement important.
La charge (63 kilos 211 g) est évaluée à 70 francs et le produit des transactions en Balagne est estimé à 2 300 000 francs.

2. Le commerce : organisation privée

Les négociants

Maurice Agulhon[621], dans son ouvrage « La vie sociale en Provence intérieure au lendemain de la Révolution », traite des négociants.
En 1810, le gouvernement impérial institua le Conseil du Commerce. Des listes de négociants sont dressées.
L'objectif de ces « commerçants » est de vendre en gros les produits du terroir.
Les chefs-lieux d'arrondissement concentrent ces personnages. Nous nous interrogeons sur leur réputation auprès des populations rurales. D'après les quelques informations relevées, notamment dans la presse insulaire, ces négociants, malgré leur place incontournable dans la vie économique des communautés, donnent une image plutôt négative. Cette vision est la même dans le Var et les Alpes Maritimes, selon Maurice Agulhon. Les productions d'huile dépendaient donc de ces acteurs, personnages roublards, rompus par nature aux négociations âpres ; ils sont accusés fréquemment de pratiques frauduleuses pour accaparer des quantités importantes d'huile à vil prix. On peut les comparer aux meuniers, soupçonnés de fraude également.
En Corse, la typologie des outils de production entraîne une grande méfiance, notamment les unités mues par la force hydraulique, capables de produire de grandes quantités d'huile.
En cette fin de XIX^{e} siècle, les négociants du continent français étaient plus nombreux que ceux de la Riviera. Cependant, la tradition des négociants niçois du monde Ligure restait vive. Les Niçois étaient majoritaires. La tradition populaire du Nebbio rapporte que *i nizzardi* venaient dans les moulins de la microrégion acheter *i noccioli,* les noyaux, les grignons, avec des intermédiaires balanins comme l'atteste de manière fortuite un procès-verbal du garde champêtre de la commune de San Gavino, en date du 26 mai 1910 : « dans le clos *ombria* de la veuve Simoni, bêtes mulassières appartenant à des entrepreneurs d'olives demeurant à Speloncato en Balagne… ».
L'organisation commerciale de l'huile relevait du quasi-monopole des balanins.
Ces négociants passaient une partie de l'année à l'Île-Rousse, hébergés, en général, par des grands propriétaires récoltants. Le journaliste indique quelques noms : messieurs Gardon et Botu de « la Maison Icard, Suan et Cie », messieurs Kobb et Ginesy de la « Maison Sacerneau et Picon », ces derniers avaient leurs propres établissements à l'Ile-Rousse ; ces Maisons étaient des négoces niçois. Outre ces « niçois », il cite : monsieur Eugène Tourinya de la « Maison Giniez de Marseille », monsieur Puget de Marseille dirigeait son moulin de Fiume Regino, monsieur de Paoli de Livourne et monsieur Gubert de Draguignan.
L'article du négociant Gubert[622] dans "Le Petit Bastiais" donne également des précisions sur l'identité et l'origine de ces négociants qui font et défont le commerce de l'huile. Qui sont ces acteurs? La plupart d'entre eux s'installent durant de nombreux mois (le temps de la récolte) directement en Balagne, et surtout à l'Île-Rousse, plaque tournante des transactions. En général, ils sont hébergés par des commerçants locaux, associés de fait. Ainsi, messieurs Gadon et Boutin (Maison Icard, Suan et compagnie) étaient installés chez monsieur Lanata ; JB Guano (Maison Liautaud et compagnie) et Pellegrin (Bounin frères), chez monsieur Blasini ; messieurs Musso

[621] Maurice Agulhon, *La vie sociale en Provence intérieure au lendemain de la Révolution*, Chapitre IVème : « les négociants », Editeur : Société des Etudes Robespierristes, 1970, p. 285.
[622] *Op. cit.*, Edition du mardi 25 septembre 1888.

et Sasse (Gall), chez monsieur A. Novella ; messieurs Costa (Maison Guigonnis et Dupré), messieurs Kolb et Ginesy (Maison Sacereau et Picon) avaient, eux, des établissements particuliers, sur place - toutes ces Maisons étaient des établissements niçois - ; par leur nombre, ils dominaient le marché ; on rencontre aussi monsieur Eugène Taurinya (compagnie Giniez de Marseille) qui avait son comptoir d'achat chez monsieur Mattei ; monsieur Puget de Marseille dirigeait directement son moulin de Fiume Regino (au coeur de l'oliveraie balanine) ; enfin, un négociant varois de Draguignan, monsieur Gubert, se fournissait chez les frères Roncajolo, tout comme monsieur Paoli de Livourne.
On constate donc, par le nombre relativement élevé, que la récolte de 1888 avait, aux yeux des maisons de négociants du continent, une réelle importance. Cette année là, l'huile insulaire compensa, sur les flux du continent, le manque d'huiles italiennes bloquées dans la péninsule par la politique protectionniste imposée par Crispi ; cependant, nous apprenons que l'on avait estimé à 1000 tonnes, l'huile que les producteurs locaux possédaient encore.
Malgré les phases de crise de l'oléiculture, on peut observer, dans cette fin du siècle, que l'huile insulaire est toujours une denrée appréciée et une source de revenus très importante en relation avec les négociants continentaux. Parmi ces négociants acheteurs d'huile, il y aurait eu, paraît-il, le député d'extrême gauche Barodet ; ce député de la Seine qui était, semble-t-il, simple commis en 1869, avait organisé une sorte de club où se réunissaient quelques jeunes gens corses ; ce club fut éphémère et Barodet, dans les années 1880, cessa ce commerce des huiles.
Ce chemin de l'Île-Rousse est connu depuis le début du XIX^{e} siècle par les négociants continentaux ; ils s'y pressèrent régulièrement, les années d'abondance. Les annales de la Balagne conservent précieusement le souvenir de la superbe année 1836 (5 à 6 millions de francs), puis vinrent les récoltes de 1842, 1846, 1848, 1852, 1854, 1869, 1884, d'autant plus que les autres régions exportatrices d'huiles du bassin méditerranéen n'avaient pas encore ouvert leur place (Bari, Kabylie, et surtout la Tunisie). Sur le plan des conditions naturelles, 1887 fut froid et endommagea, par le mauvais temps qui sévit, les olives ; la récolte fut plus tardive ; cette année-là, certains oliviers portaient encore les olives en juin et les fleurs de la future récolte.

3. Une organisation incontournable

a) Transports maritimes

Au XVIII^{e} siècle, seuls les transports[623] maritimes permettent le transport d'un produit volumineux, lourd, d'une valeur modérée, à un coût moyen.
Le choix des embarcations dépend de la "Bonté" du navire (robustesse, navigabilité, tonnage...). Le choix des affréteurs varie selon la nationalité du capitaine.
Il existe une diversité de navires pouvant transporter de l'huile, le poids étant la donnée fondamentale. La préférence est donnée aux Tartanes et aux Pinques portées par des voiles latines, qui sont des bateaux très rapides. La vitesse est un argument capital pour parcourir de courtes distances très rapidement et éviter le plus possible les razzias et les attaques barbaresques. Grâce à un tirant d'eau très faible, la moindre crique peut servir de refuge et de lieu d'embarquement ou de débarquement. En Corse, comme en d'autres points de Méditerranée, on préfère ces embarcations légères, plus modestes, aux embarcations lentes pouvant transporter de plus grandes quantités.
La Tartane, souvent citée, mesure jusqu'à 20 mètres de long avec un mât ou deux mâts ; elle emporte de 300 à 2000 quintaux. Quant au "bateau", c'est au XVIII^{e} siècle, une petite embarcation pouvant être tirée à sec, petit caboteur qui a une capacité de 50 à 300 quintaux.
Le Pinque, lui, est un navire plus important à fond plat, aisé pour le transport des liquides et de l'huile en particulier, avec trois mâts équipés de voiles latines.

[623] P.Boulanger, *op.cit.,* les transports, p.105.

Les armateurs génois sont les seuls à posséder des voiliers spécialisés pour le transport de l'huile ; ces voiliers ont des mâts comme le Pinque, mais leur capacité est plus grande avec une très large cale et un seul pont ; la cale entière est consacrée aux marchandises. Ce navire génois porte plus d'huile que son homologue français. Comme le fait remarquer Patrick Boulanger, l'adaptation d'un voilier marchand à un produit déterminé en plein XVIII[e] siècle mérite d'être soulignée. Par vent contraire, il tient mal la mer. Pour compenser ce défaut intrinsèque, les patrons ligures naviguent prudemment, près des côtes pour éviter une tempête ou une attaque barbaresque. Seules les huiles italiennes sont transportables. Les fûts accompagnent en permanence les navires.
A la fin du XVIII[e] siècle, de nouveaux navires apparaissent pour le transport des huiles. Les perfectionnements portent surtout sur l'allongement, l'augmentation de la portée, de la voilure. Globalement, nous avons une majorité de petites et moyennes cargaisons ce qui s'explique par le tonnage limité des navires méditerranéens et le souci de maîtriser les risques de perte et les primes d'assurance. En répartissant leurs expéditions sur plusieurs embarcations, le cabotage domine ce transport.
Au cours du XIX[e] siècle, des cargaisons plus importantes se multiplient avec de nouveaux types de navires. Avec le marché du savon à Marseille, les transports vont croissant.
Les Génois monopolisent, petit à petit, le transport de l'huile italienne vers le marché marseillais. Ces marins ligures, accapareurs du commerce des huiles, suscitent des mécontentements grandissants : un secrétaire d'État à la Marine écrit : « qu'il est difficile de rivaliser avec les Génois dans les procédés, l'économie, l'égalité de répartition et d'intérêt, l'union et l'ensemble qui les dirigent pour l'exploitation de ce commerce » ; "navires adaptés" de médiocre portée telle qu'il faut pour charger dans des petits ports et sur des plages. Ces Génois sont appréciés des maisons n'ayant pas de marins, des négociants mais aussi des producteurs qui voient donc un débouché et un transport aisé.
Pour assurer mieux encore la sécurité de leur navigation, les Génois n'hésitent pas à arborer des pavillons étrangers. Cette pratique se développe après le traité de Passaworitz, en 1718, qui établit la liberté de commerce entre l'Empire autrichien et l'Empire turc. Arborer la bannière impériale est une protection plus dissuasive vis-à-vis des barbaresques. Les Génois ont adopté un temps le pavillon anglais, pontifical, napolitain, maltais.
En Provence, à la fin du XVIII[e] siècle, le mécontentement gronde envers les étrangers.
Le 21 septembre 1793, la Convention avait pris une décision : l'acte de navigation prévoyait qu'aucune marchandise étrangère ne pourrait être importée directement, si ce n'est sur des navires français ou originaires de leur pays de production. Mais cette décision, eu égard aux aléas de la conjoncture militaire et politique, ne fut pratiquement pas appliquée.
Sous la Restauration, on renonce à interdire aux navires étrangers d'importer en France les produits des puissances tierces, mais des droits différentiels sont instaurés afin de protéger les navires français.
Plus que les marines de guerre, ce sont les corsaires qui causent de graves dommages à la marine marchande ; de nombreux caboteurs chargés d'huile sont arraisonnés. Les huiles exportées au-delà du Détroit de Gibraltar sont chargées sur des brigantins ou des goélettes.
L'intendant Chardon en 1770 affirme que 37 barques font du commerce de cabotage entre la Corse, la Sardaigne et la Toscane.
M.Valery[624] dans son voyage à travers la Corse, nous apprend que : « Le Napoléon, bateau à vapeur, part de Marseille tous les dix jours, en 32 heures et pour moins de 50 francs à Bastia. Le voyage Bastia-Livourne dure 8 heures ».

Port de Bastia en 1860: « en 1830, fin de la Marine à voile ».

[624] M.Valery, *op. cit., Voyage en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne*, au Chp I, p. 2- 6.

Figure 156 : Bateau "l'Insulaire en partance du port de Bastia pour l'Ile d'Elbe, 1860.

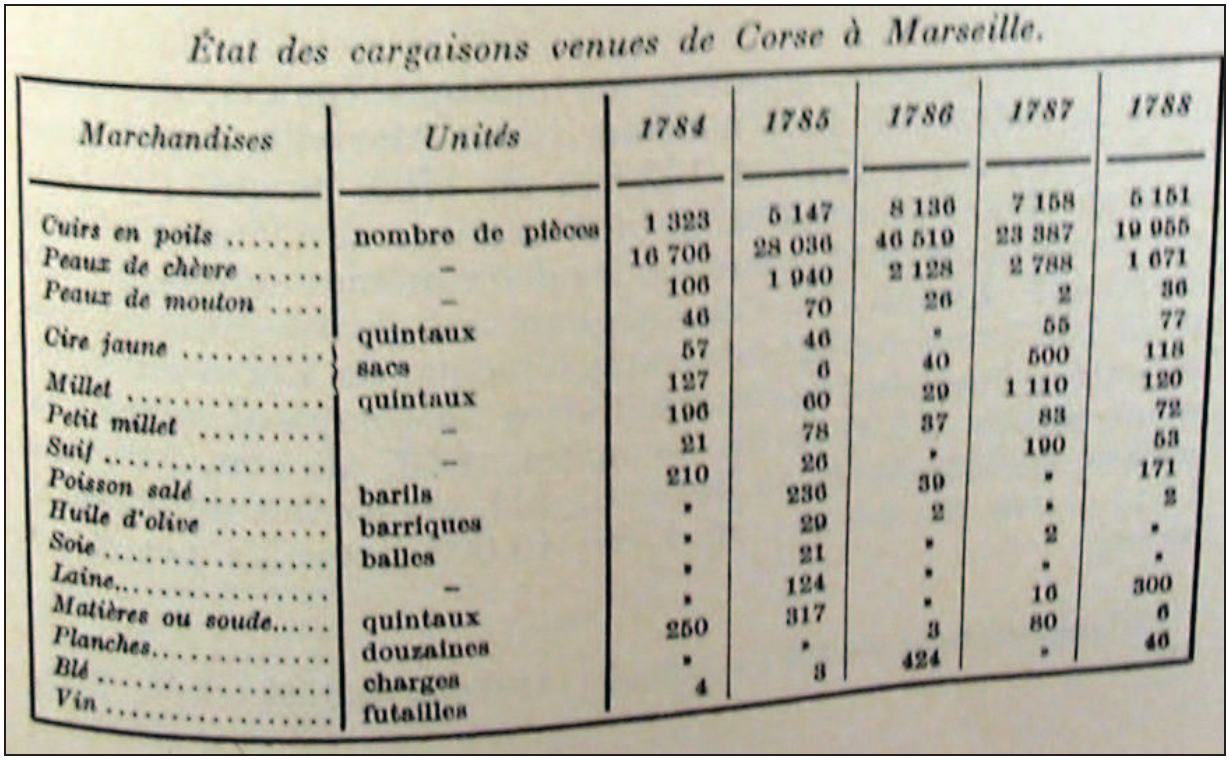
Victor-Eugène Ardouin-Dumazet[625] met en évidence les avantages du port d'Ile-Rousse. Ce port jouit d'une position maritime favorable ; le port naturel abrité par les presqu'îles est bien protégé des vents d'ouest (*punente*) et du sud-ouest (*libecciu*) ; les navires ayant un tirant d'eau jusqu'à 5 mètres peuvent s'y réfugier.
A la fin du XIX[e] siècle, le port fait preuve d'un certain dynamisme : en 1896, 150 navires y ont accosté et cela correspond à un mouvement de 35,020 tonnes ; les sorties étant cette année- là de 35,286 tonnes, on constate qu'il y a un léger excédent représenté principalement par les denrées agricoles.
Il affirme que l'Île-Rousse est une place stratégique : « placée au cœur de la fertile Balagne, pays peuplé, riche de ses oliviers et de ses cédratiers, elle a un commerce relativement considérable ».

Commerce entre Marseille et la Corse

Le rattachement de la Corse à la France ne modifie pas le rythme et les habitudes du trafic maritime entre la Corse et la cité phocéenne. Bastia domine les autres ports insulaires[626].
Quelles sont les importations réalisées à Marseille ? L'élevage et l'exploitation forestière prédominent ; puis, le commerce des peaux, qui occupe une place importante par son nombre et sa fréquence ; enfin, les ressources agricoles parmi lesquelles l'huile d'olive de Balagne qui est, sans nul doute, la plus attrayante pour Marseille. Cette huile provient essentiellement d'Île-Rousse, rarement de Bastia et de Calvi. Les quantités sont variables ; nous pouvons relever par exemple : en 1778 : 171 barriques ; en 1785 : 236 ; en 1786 : 32 ; pendant l'année 1776, 3 cargaisons venant uniquement d'Île-Rousse se répartissent ainsi : 43 quintaux sur le bateau

625 Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *op. cit., Voyage en France,* p .4.
626 A.C.C.I.M., K165, Histoire du commerce de Marseille 1660-1789, tome VII.

l'*Espérance de Dieu* ; 40 milleroles sur le brigantin *la Conception,* le 17 avril ; 120 milleroles sur la tartane l'*Aimable Marguerite*, le 6 décembre.
Nous avons également 40 milleroles expédiés de Bastia, le 28 février, sur l'*Espérance*[627].



État des cargaisons venues de Corse à Marseille.

Marchandises	Unités	1784	1785	1786	1787	1788
Cuirs en poils	nombre de pièces	1 323	5 147	8 136	7 158	5 151
Peaux de chèvre	–	16 706	28 036	46 510	23 387	19 955
Peaux de mouton	–	106	1 940	2 128	2 788	1 671
Cire jaune	quintaux	46	70	26	2	36
Millet	sacs	57	46	»	55	77
Petit millet	quintaux	127	6	40	500	118
Suif	–	106	60	29	1 110	120
Poisson salé	–	21	78	37	83	72
Huile d'olive	barils	210	26	»	190	53
Soie	barriques	»	236	39	»	171
Laine	balles	»	29	2	»	2
Matières ou soude	–	»	21	»	2	»
Planches	quintaux	250	124	»	»	»
Blé	douzaines	»	317	»	16	300
Vin	charges	4	»	3	80	6
	futailles		3	424	»	46

Figure 157 : Tableau état des cargaisons[628] *venues de Corse à Marseille 1784-1788.*

A cette époque, la Corse ne représente qu'une source d'appoint.
Elle est considérée sur le plan de la réglementation douanière comme un pays à « l'instar de l'étranger », comme, d'ailleurs, Marseille, Bayonne, Lorient et Dunkerque.
Les importations à Marseille sont évaluées en 1787 à 554 521 livres dont 107 457 livres de bois de chauffage et, en 1789, à 586 535 livres dont 142 852 livres de bois de chauffage. Néanmoins, dans cette période, le commerce est dominé par les peaux (chèvres, moutons, cuirs de bœufs) qui représentent 47 à 48 %.
A l'inverse, Marseille exporte vers la Corse ; nous avons relevé par exemple : 26250 livres de blé et 4233 livres d'huile d'olive, mais l'essentiel des entrées en Corse est composé de produits manufacturés.

[627] A.D.B.D.R., 200 E Santé.
[628] Julliany Jules : *Essai sur le commerce de Marseille : Commerce de Marseille avec les nations étrangères*, Volume 2, impr. de J. Barile, 1842, E III p.113

Denrées alimentaires	*Textiles, tissus et vêtements*	*Métaux bruts et ouvrés*	*Articles divers*
Bière	Coton blanc	Acier	Bouteilles
Biscuits	Laine	Fer	Verres à boire
Confitures	Fil blanc	Quincaillerie	Gobelets verrerie
Sirops divers	Fil teint	Fil de fer	« Terraille »
Sirop capillaire	Mouchoirs coton	Couteaux	Tasses à café
Liqueurs	Mouchoirs de fil	1 fourneau	Dames-jeannes
Eau-de-vie	Mousseline		Chaises
Vin rouge	Siamoise	*Bijouterie*	Peaux de veau
Huile fine	Toile de montagne	Anneaux d'or	Poudre à poudrer
Riz	Bonnets de Narbonne	Pendants d'oreilles	Parfumerie
Pâte	Singalette		Pommade
Saucisson	Draps		1 miroir
Café	Bas d'estame		Bougies
Poivre	Chapeaux de laine		Chandelles
Sucre en pains	– de Perse		Fleurs artificielles
Sucre d'orge	– agnelins		Papier cloche
Droguerie	– blancs		Cartes à jouer
	– d'enfants		Savon
	Souliers –		

Figure 158 : Tableau Produit manufacturés du bateau de l'Annonciation.

Bateau du capitaine Sauveur Gabella en juillet 1788[629].
Nous remarquons la présence d'huile fine et de savon.
En 1778, le port Propriano a exporté beaucoup de grains, mais aussi des barils d'huile à Bonifacio et six barils et une dame-jeanne à Ajaccio.
En 1782, à Bonifacio : trois dames-jeannes et une bouteille d'huile

Gaston Vuillier

[629] A.D.C.S., C233, 19 feuillets papiers, 1785-1789, Enregistrement au bureau d'Ajaccio sur les marchandises venant de France…

Malgré un rythme d'exportations d'huiles encore relativement faible durant le XVIII[e] siècle, la Corse s'intègre dans le maillage des relations maritimes commerciales établies par le centre de Marseille avec les zones de culture et d'exportation du pourtour méditerranéen.

Mouvements de Bateaux

Les arrivées de bateaux dans le port de Marseille[630] (sur 112 mouvements de bateaux) depuis le 25 jusqu'au 31 janvier 1817.

Nous avons relevé parmi les produits divers enregistrés à l'arrivée des bateaux dans le port de Marseille entre le 25 janvier 1817 et le 31 janvier 1817, les produits venant de Corse, notamment les quantités d'huile :

de Bastia : 490 mles d'huiles.

de Bastia, sur le bateau *St Antoine* dont le capitaine est M. Mortola : 25 mles d'huile et peaux de chèvres.

d'Ajaccio, sur le bateau le *Saint Esprit*, dont le capitaine est M.Pagan : 326 cuirs de boeuf, 18 balles de peaux de chèvres, 8 sacs d'herbe Coraline.

de l'Ile Rousse, sur la bombarde *la conception*, dont le capitaine est M. Mattei : peaux de chèvres, cuirs de boeuf, 700 mles d'huiles.

de l'Ile Rousse, le 24 courant, sur la tartane *La Foudre*, dont le capitaine est M. Maselet : 250 milleroles d'huile, quatre balles de peaux de lièvres et moutons.

Selon la formule « Avant la guerre de 7 ans, elle est le fret typique des petits bâtiments venant des ports provençaux de faible ou de moyenne importance », l'huile constitue avec le blé, le principal élément d'exportation, de Martigues par exemple, et tient une place prépondérante à partir de Toulon.

La partie orientale de la Provence « abonde » d'olivaies. En effet, pour cette frange de la Provence, l'huile revêt une valeur commerciale qualifiée de « permanente », qu'elle conservera, à ce titre, durant tout le siècle.

Prenons l'exemple de Cannes : elle a exporté vers Marseille sur la tartane *Saint Antoine de Padoue*, 500 milleroles de 64 litres, soit 320 hectolitres, au mois de mars 1743 et 700 milleroles, soit 448 hectolitres, le 14 juin[631]. Les quantités d'huile sont importantes au départ des ports de Fréjus, Cannes et dans une moindre mesure, Antibes.

Les huiles étrangères, provenant essentiellement de la Riviera de Gênes, de moins bonne qualité que celle de Provence, sont taxées depuis 1727.

Commerce avec Nice. 1830-1845

La Société de commerce Gioan, grande société de commerce, spécialisée dans le transport des huiles de Méditerranée, notamment de l'aire italique, fait brusquement faillite[632]en1838.

Les Gioan, dans les années 1830, sont parmi les plus riches négociants de Nice.

Le port de Nice, grâce à son statut de port franc, va prendre un certain essor, surtout à partir de 1825. Le trafic des huiles est devenu florissant à cette date.

Dès cette période, nous avons les prémices de la crise oléicole avec, sous-jacente, l'atteinte à la supériorité des huiles d'olive à des fins industrielles. En effet, le caractère incontournable de l'huile d'olive dans les processus industriels perd de son autorité, d'une part, en raison d'une affluence significative d'autres huiles provenant des colonies africaines et, d'autre part, et c'est la raison essentielle, par la réalisation de progrès importants dans le domaine de la chimie.

Cependant, sur le plan factuel, le trafic des huiles ne connaît pas encore de baisse notable sur la place de Nice entre 1836 et 1845. Les effets sont différés.

A partir des années 1830, le rôle joué par la navigation à vapeur va devenir majeur.

---

630 A.N.F., 11-204.

631 A.D.B.D.R. ; 200 ; E Santé.

632 Alain Ruggiero *1838 : la faillite de la Maison de Commerce Gioan ; un événement à éclaircir*. Cahier de la Méditerranée, 62 ; 2001.

Les ports de Naples, de Sicile ou de Toscane chargent directement leurs grandes quantités d'huile vers Marseille sans faire d'escale à Nice. Ce changement est une révolution pour le port franc de Nice qui jouait son rôle de plaque tournante du commerce oléicole car, par le biais du cabotage, Nice était une place de transit, de transbordement à destination ensuite de Marseille, en général.

Concernant le commerce en Balagne, nous relevons une information dans l'ouvrage de M. Valery[633] : « L'exportation des huiles pour la France monte annuellement à environ 1000 000 de francs, la moitié des exportations de la Corse qui achète, elle, pour 4000 000 de francs à la France ». (Pour 1835 : récolte d'huile : 1 600 000 francs, 2/3 de la récolte, 60 000 charges à 80 francs la charge).

Des renseignements nous sont fournis par le bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse[634].
En 1827, Ajaccio a importé de l'huile de Bastia et de Bonifacio ; en revanche, de l'huile a été exportée à Marseille.
En 1827, Île-Rousse a introduit des poteries de Marseille et d'Antibes et 1317,63 hl d'huile de Saint-Florent et elle a expédié, la même année, de l'huile vers Calvi, 9922,25 hl d"huile vers Marseille, et des futailles vides vers Propriano.
Calvi a importé, en 1827, des poteries de Marseille et d'Hyères, a reçu de l'huile de Saint-Florent et en a envoyé à Marseille et à Livourne.
Saint-Florent a exporté 4876,13 hl d'huile dont 3462 hl à Marseille et les 1414,13 restants à Calvi et Île-Rousse ; beaucoup de bois à Marseille et des cédrats en Italie. Macinaggio a exporté du vin et du bois.
Bonifacio a reçu des jarres d'Antibes et de l'huile de Porto-Vecchio ; elle a expédié de l'huile à Marseille, en Sardaigne, à Ajaccio et à Propriano.
Dans la *pieve* d'Orezza, les châtaignes étaient le moyen de subsistance et servaient de monnaie d'échange avec l'huile d'olive de la Balagne. L'artisanat venait compléter ces moyens de subsistances : Verdese fournissait les tamis pour la farine et les olives, Polveroso, les bâts et les vanneries, Nocario les bâts également et les objets en bois (pipes), Campana les meules.
En 1830, il y avait deux savonneries à Bastia.

Les prix [635] sont une manifestation nette du marché de l'huile ; on doit étudier le coût de production, le coût de distribution, les échanges entre offre et demande. Les raisons de négoce évaluent en amont le coût du marché ; ce coût est variable[636].
Le coût d'achat des huiles comprend le prix payé au fournisseur et les frais occasionnés par cette acquisition qui sont assez élevés. Ils résultent des difficultés de transport, de communication et du conditionnement du produit qui n'est pas des plus aisés ; en effet, il dépend des moyens présents : tonneliers, bois ? Souvent les navires viennent chercher les huiles avec des tonneaux vides. On peut rencontrer à bord un tonnelier de métier eu égard à l'importance de l'activité et de l'opération. Les Génois, pour la plupart, propriétaires des fûts repartent avec ceux-ci, ce qui nécessite des reconditionnements et un temps de change plus long.
Il faut, au-delà du conditionnement, mobiliser les moyens de transport ; le bateau peut être loué en partie[637].

Les navires chargeurs sont alors obligés de s'en venir sur lest : les futailles déjà construites, ou encore à l'état de douelles, encombrent leurs cales. Compte tenu de l'importance de l'ouvrage à faire et de la surveillance à exercer, l'on adjoint à l'équipage un tonnelier de métier, salarié. Sur les caboteurs ligures spécialisés dans le transport des huiles de leur péninsule, les tonneaux appartiennent aux armateurs. Les affréteurs ou les expéditeurs s'obligent, une fois le

633 M.Valery, *op. cit., Voyage en Corse.*
634 A.D.H.C., PER46, BSSHNC n°588, 7ème partie, Activité Agricole & Maritime de la corse.
635 *Ibidem*, p. 143, Les prix, Les composants.
636 *Ibidem*, p. 144 en (cf.267).
637 *Ibidem*, p. 144.

voyage accompli, à les rendre ou à les renvoyer vides à leurs légitimes propriétaires, alors que d'ordinaire à Marseille les huiles communes sont vendues « futaille comprise ».
Parallèlement aux dépenses engagées pour le conditionnement des huiles, les négociants doivent trouver le bâtiment susceptible d'accueillir leur expédition. Le navire peut être loué en entier ou partiellement, selon la quantité de tonneaux à charger : lorsqu'il l'est en totalité par une seule société, on dit qu'il est frété « en travers » ; lorsque le fret provient de Plusieurs maisons commerciales le voilier charge « en cueillette ».

Les travaux d'assurance ne prennent pas en compte ce qu'ils appellent "le vice propre à la marchandise" : le coulage des huiles est à la charge du propriétaire. Cette perte peut aller de 3 à 15 %. Mais les conflits armés font croître le prix des assurances : en raison des risques et de la valeur, naviguer sans garantie sérieuse relève de l'inconscience. En temps de paix, tous les transports ne sont pas forcément assurés en raison du coût supplémentaire.
Le transport intérieur est très rarement réalisé ; c'est très variable selon les endroits et les saisons.[638]
Afin de fixer le prix de vente de l'huile, le négociant ajoute une certaine marge sans chercher à exploser le coût.
Il est très difficile de connaître le bénéfice réel : le secret est l'âme du commerce[639].

L'offre subit l'influence d'un facteur permanent et incontrôlable : la production internationale. Le volume de la campagne oléicole échappe à la volonté des exploitants, comme aux désirs des marchands. Sous les effets bénéfiques ou destructeurs de la nature méditerranéenne, des variations notables s'observent dans les quantités commercialisées.

Lorsque la production s'annonce globalement normale ou excédentaire, les prix se tassent lorsqu'elle apparaît médiocre, la hausse précède la raréfaction prévisible du produit livrable, malgré les stocks existants des huiles que l'on qualifie désormais de "vieilles".En s'informant sur l'état des oliveraies régionales, le négoce peut se faire dès l'automne une opinion sur la tendance générale du marché de l'année suivante.

b) Focus sur les années 1840[640]

Le marché de l'huile en méditerranée : le 9 février, le prix des huiles lampantes est compris entre 110 et 112,50 francs pour Naples, Espagne, Méthylène ; il est de 107,03 francs pour la Tunisie et de 115,63 francs pour la Corse, en magasin.
Début mars, le prix des huiles de ressence de Calabre s'élève à 114,73 francs l'hectolitre ; de Toscane *« lavati »,* il varie de 109,40 à 110,95 francs ; de Corse, ordinaires**,** il est de 108,60 francs.
Le prix des huiles lampantes : petits lots, pour Naples, Espagne et Méthylène, il est de 109,40 francs l'hectolitre ; pour la Tunisie, de 104,70 à 106,25 et pour la Corse de 115,65 francs.
Très peu de transactions sont réalisées à Marseille.
Torchio Bozzoni sur le modèle de la Riviera Bresciana : mécanicien français.

Le 8 avril 1845, les transactions sur les huiles lampantes sont de 109 francs l'hectolitre pour celles venant d'Espagne et du Levant ; de 103 à 106 pour celles de Tunisie ; de 110,93 à 112,50 pour celles de Corse.
Le 11 avril à Londres, les importations en provenance de Gallipoli et de Sicile sont en augmentation.
Le 23 avril : la sécheresse à la Canée a eu pour conséquence une mauvaise floraison des oliviers.

Le 24 mai : *i chiarificati di Corsica hanno avuto compratori per diversi loti allo sbarco di* 109,40 francs.

---

638 *Ibidem*, p. 146, (cf.287).
639 *Ibidem*, p. 147, Les prix.
640 *Foglio commerciale notizie di commercio, navigazione, industria (etc.),* Milano, Mervetti, 1845/46. (Livre numérique Google).

Au mois de juin, les huiles de belle qualité de Naples et d'Espagne sont vendues de 410,95 à 412,5 francs l'hectolitre ; celles de Tunisie de 406,25 à 407,80 francs ; *i chiarificati di Corsica,* pour la consommation entre 409,4 et 410,95 francs.

Le 4 juillet, Oneglia connaît une grande chaleur.

Le 22 juillet, à Sassari en Sardaigne, les récoltes sont décevantes à cause des aléas climatiques.

Le 30 juillet, sur la place de Marseille : la récolte dans le Var est prospère, celle des Bouches du Rhône est limitée en raison des conséquences des grands froids de l'hiver 1845.

A Livourne, le baril est à 41 lires.

Le prix des huiles clarifiées varie de 110,95 à 112,50 francs l'hectolitre pour Naples et l'Espagne; il est de 107,80 francs pour la Tunisie et compris entre 114,07 et 115,60 francs pour la Corse.

Le 6 août, à Marseille, les huiles de fabrique coûtent de 104,30 à 104,70 francs l'hectolitre (66,75 - 67 francs la *mezzarola*) *qualità di Levante ; di lavati di Calabra* : 107,81francs ; de *Livorno* : 106,25 comme la *Riviera ; de Corsica* : 105,46 francs.

Il manque la belle qualité ; il y a beaucoup d'ordinaires.

Les huiles lampantes de Tunisie sont payées de 104,68 à 106,25 francs ; celles de Corse, *nelle pile* : 112,50 francs, celles-ci sont rares et recherchées et les arrivages sont en souffrance.

Le 20 août, il y a de bonnes espérances de récolte à Porto Maurizio.

Le 25 août, on peut lire : « *non se fatto niente di vantaggioso nei lampanti di Corsica ; il poco chi esiste nel magazzino è tenuto per Fr : 442,60 ».*

Le 1er septembre, les huiles lampantes de Corse et de Livourne (600 barils) ont été débarquées.

Le 3 septembre, les récoltes de Corfou sont touchées par les vers.

Le 4 septembre, un Edit Royal du Piémont stipule que seuls les poids et mesures du système métrique seront d'usage dans ses états de Terre ferme à partir du 01/01/1850.

Le 5 septembre, il y a peu de mouvement dans la semaine. Les transactions sont peu nombreuses car les huiles en provenance de Toscane, Lucca et Corsica sont défectueuses.

(fait référence aux plantations de Weipert en Balagne, sous directeur de l'école de commerce de Paris).

Le 23 septembre, la *mezzarola* est évaluée à la Bourse entre 69 et 69,25 francs.

Le 28 septembre à Gênes comme en Corse, les discussions nombreuses portent sur les menaces que font peser les vers de l'olive sur la future production dans le règne de Naples, dans le Levant.

Un particulier de San Remo écrit le 27 septembre « que la récolte s'annonce prometteuse et sans dommages causés par le ver, ce qui pourrait permettre de produire des huiles de qualité ».

Au même moment, sur les quais de Marseille qui sont de véritables centres névralgiques des huiles de Méditerranée, un particulier anonyme s'exprime lui aussi sur la récolte d'olives en indiquant qu'elle s'annonce sous les meilleurs auspices aussi bien en Espagne qu'en Corse : *« promette bene ».*

Le 1er octobre la même espérance est affirmée.

En Angleterre, Liverpool est le centre d'importation des huiles qui s'approvisionne abondamment en huiles d'olives ce mois d'octobre car les huiles de colza connaissent une crise.

Le 27 octobre à Messine, la qualité est mauvaise.

Le 30 octobre sont débarquées à Marseille, les huiles de Corse au prix de 67 francs.

Le 8 novembre à Livourne, *olio nostrale bar* 487, *detto forestare* 45169.

Le 15 novembre, les pluies du Bassin de Gênes ont fait chuter des olives durant quinze jours ; la qualité est moins bonne.

A Brindisi, la récolte est mauvaise cette année.

Le 30 décembre, les huiles lampantes de Corse par *piccoli botti* se vendent entre 114,07 et 115,60 francs. Les prix sont plus élevés que ceux de Naples.

A Marseille, le prix des huiles lampantes de Naples est compris entre 108,60 et 109,40 francs ; de Tunisie, entre 106,15 et 107,80 ; divers fûts de Corse sont achetés entre 114 et 115,65 francs.

Sur le port de Marseille[641], les arrivées d'huile pour les fabriques à savon sont limitées cette année (1846) pour les huiles d'importation, on compte quelques fûts en provenance de Corse de qualité supérieure à 400 francs l'hectolitre et à 99,24 francs la qualité ordinaire.
Les huiles lampantes de Corse (250 hectolitres) sont évaluées à 403,42 francs l'hectolitre ; celles de Naples à 406,25 comme celles provenant d'Espagne de Métylène.

De 1850 à 1900 : grâce à l'enquête de 1866, a permis de recenser en Corse, 12 000 ha d'oliviers cultivés, 18 000 ha de vignes et 31 000 ha de châtaigniers ; l'arboriculture couvrait 50 000 ha et rapportait 14 millions de francs ; l'enquête a montré, par exemple, qu'en 20 ans les surfaces d'oliviers avaient augmenté de 1/8, les châtaigniers de 1/20 et la vigne de 1/2.
À Sainte Lucie de Tallano, le nombre d'oliviers avait doublé en 20 ans ; la greffe de 4000 oléastres à Sartène avait coûté 600 francs, un olivier produisait à 40 ans, 15 décalitres d'olives, en moyenne, par an, sachant qu'1 décalitre donne 1 litre d'huile, vendu un franc.
En 1851, les exportations représentaient 4 797 879 francs et en 1852, 2 958 677 francs, soit une diminution de 1 839 202 francs.
Les huiles d'olive, à elles seules, avaient contribué au manque pour 1 040 890 francs, le reste se répartissant entre vin, froment, cédrats et bois.
L'huile devient le premier produit d'exportation.

Tableau 205 : Relatif aux exportations entre 1842 et 1853.

Exportations	**1842 à 1847**	**1843 à 1853**	**Evolution**
L'huile	7 235 992 kilos	9 316 409 kilos	2 080 417 kilos
Vin	1 970 833 l	3 083 975 l	1 113 142 l
Froment	1 790 070 kilos	2 054 627 l	354 258 kilos
Châtaignes	2 951 526 kilos	2 590 339 kilos	-361 186 kilos

En 1851, la population est de 236 000 habitants, alors qu'elle était en 1821 de 170 000.
En 1832, le port de Bastia n'était pas compris dans les exportations d'huiles ; en 1848, il a embarqué 2 969 569 kilos par suite de l'extension de la plantation d'oliviers dans la région bastiaise.
En 1852, on compte à Bastia sept tanneries et une usine à vapeur pour la fabrication de l'huile.
En 1855, les producteurs corses participent à l'exposition industrielle de Paris.
Semaine du 15 au 22 mai 1861 : de Macinaggio à Bastia, année de la gondole "*Sainte Catherine*", capitaine Groncelli avec de la *Murca.*

c) Transports terrestres

Le transport des huiles n'emprunte pas exclusivement la voie maritime. Il est obligé très souvent de passer par la voie routière qui, en raison de nombreux inconvénients dûs aux conditions naturelles, le type de véhicules, le repos des bêtes de somme et l'état des routes, impose des délais parfois très longs. Le régime fiscal marqué par l'obligation de passage à l'octroi, aux péages, constitue un frein à la fluidité du commerce. En Corse, on ne rencontre jamais de circulation fluviale caractérisée ailleurs par le chargement des futailles sur des "voitures", barques reliées les unes aux autres que tirent des attelages de chevaux, bœufs, soumis aux caprices du temps.
La circulation terrestre est la seule pratiquée à l'intérieur des terres en Corse. Comme ailleurs, les chemins sont très souvent en mauvais état[642]. Mises en tonneaux, les huiles sont voiturées sur des

641 Foglio commerciale*, notizie di commercio*, navigazione Mervetti, 1846. (Livre numérique Google).
642 Sous la Restauration, les routes sont impraticables. En 1835, les patrons Torre ont transporté à Bastia deux chargements de *samurca* (boue déposée lors de l'extraction des olives, huile) pour la fabrication du savon et en 1837 un chargement de grignons.

charrettes à deux roues attelées à deux ou trois chevaux ; elles voyagent dans des outres à dos de mulets ou d'ânes, pour de courts parcours.
En mars 1837, à l'occasion du projet de loi sur les travaux publics en Corse, on peut lire dans le journal des débats : "la Corse est l'une des portions les plus fertiles de la France... Nul point du globe n'est mieux approprié à la vigne et à l'olivier, aux mûriers et au blé. Le coton viendrait avantageusement ; les forêts remplaceraient avantageusement les bois cherchés dans la Baltique".
La position géographique de la Corse est particulièrement appréciée : "entre l'Europe et l'Afrique, entre la France et l'Italie, au milieu de la Méditerranée l'appellent à devenir un grand entrepôt commercial".
Cependant, on note que les infrastructures de l'île, routes, ponts etc… sont très en retard. Le gouvernement prend des décisions ; le ton est optimiste sur les travaux à engager ; un projet de loi est mené et rapporté par le député, le général Durrieu (commandant en Corse pendant trois ans), le 14 mars 1837 : "la Corse a été jusqu'à présent l'objet d'un étrange et funeste oubli, d'un véritable abandon ; l'Empire même, (dont le chef était pourtant un enfant de la Corse) a peu fait pour elle.
La Corse ne paie, actuellement, que 170 600 francs d'impôt foncier, les douanes 365 000 francs, seulement. Cependant, la Corse a envoyé pour l'année 1836 à Marseille, 8 millions de ses huiles".
L'éloge et la défense de la Corse sont sincères ; les remarques sur les infrastructures, aussi. On voit poindre la place grandissante de l'huile d'olive dans les flux commerciaux avec le continent français.
Le chemin de fer en Balagne[643] présente des avantages : desservir les villages et les moulins trouveraient des débouchés pour les huiles.

Le Marché

L'huile d'olive a donné naissance à un marché "concret".[644] Elle est négociée sur place, après examen. Le jugement personnel prime, c'est ce besoin de voir sur les quais et dans les magasins ou, à défaut, à l'aide de montres (échantillons). La distinction est d'abord opérée entre les huiles comestibles et les huiles pour fabriques, ces deux catégories étant subdivisées en plusieurs qualités.
Les huiles comestibles comprennent les surfines, les fines, les mi-fines et les communes mangeables. En théorie, leur confection doit être faite avec soin, mais en réalité elle est souvent de piètre qualité. Il existe quatre catégories pour quatre pressions.
Les huiles pour fabriques regroupent les lampantes *sottochiari* , les ressences et les tournantes. Non comestibles, elles sont plus ou moins claires et grasses. Appelées également huiles à brûler, ce sont des huiles grossières qui servent à l'éclairage, à la fabrication des savons et au graissage :
- les *sottochiari* restent dans les cuves après que l'on ait enlevé toute la partie supérieure lampante d'où leur nom italien qui signifie "sous les claires" ;
- les ressences, appelées en Italie *olii lavati*, sont le résultat des grignons d'olives passés à l'eau bouillante ; leur utilisation va exclusivement à la fabrication du savon ;
- les tournantes ont la propriété de se dissoudre complètement dans les lessives sans laisser de traces huileuses ce qui leur donne une destination privilégiée : le lavage des laines à tisser et l'impression des tissus.
La qualité [645] des huiles est difficile à juger ; seul le poids reste une donnée objective.
Sur les chemins qui les conduit des pressoirs aux lieux de consommation, les huiles d'olive passent par un ou plusieurs contenants [646]. Dans les zones de production, il est d'usage de

643 Annales : documents parlementaires, volume 4, 1882, imprimerie du journal officiel, Assemblée Nationale.
644 P.Boulanger, *Ibidem*, p. 116, les usages.
645 P.Boulanger, *Ibidem*, p.118.
646 P.Boulanger *Ibidem*, p.141, Récipients., « Très souvent, ces outres étaient cousues à l'intérieur avec le poil dedans et de la légèreté du cuir : un homme peut aisément en porter une d'un poids de 70 à 80 I.p. sur ses épaules. Cependant en certaines régions il est de tradition de coudre ces « boucs » avec les poils de l'animal au-dedans..., ce qui ne manque pas de conférer un goût fort et âcre à l'huile.

conserver l'huile dans les jarres, récipients ovoïdes de terre cuite, vernissés à l'intérieur pour assurer l'étanchéité, et fermés par un couvercle de bois ; les plus petites renferment la provision des familles, les plus grandes peuvent contenir jusqu'à 500 litres. Les jarres ne permettent pas les déplacements ; ceux-ci se font à l'aide des outres en peau de chèvres, de moutons, de veaux ou de boeufs, qui sont d'une maniabilité pratique pour un homme.

d) Droits sur les huiles

Au mois d'août 1772[647], le négociant Pierre Saint Jean de Marseille a reçu 8 charges d'huile transportées par la tartane *l'heureuse Gabrielle* du capitaine Boture de Toulon ; ces huiles ont été chargées dans les ports d'Île-Rousse et de l'Algajola, pour le compte des frères Gavet dont la maison de commerce est installée à Bastia sous le nom de Gavet & Compagnie.
La demande[648] porte sur les droits à percevoir sur les huiles étrangères entrant dans le port phocéen. La confusion règne sur l'identité des payeurs.
Les négociants marseillais Druguier et S[t] Jean ont élu domicile chez monsieur S[t] Jean, rue de l'ancienne Calade.
Le 19 octobre 1772, le ministre affirme que l'administration en Corse ne voit aucun obstacle à ce que la Chambre de commerce de Marseille perçoive les droits sur les huiles provenant de Corse au même titre que les droits à percevoir sur l'entrée des huiles étrangères.
Dans son courrier, il motive sa décision : « que la Corse continue à être regardée comme étrangère relativement aux droits d'entrée et de sortie qui se payent dans les ports de France.
Les denrées corses ne payent rien ou presque rien à leur sortie de l'île ».
Le ministre critique la prétention d'exemption du négociant St Jean.
Le droit à percevoir est de 10 sous par millerole. Par une lettre du 15 janvier 1773, les négociants continuent à manifester leur opposition à cette décision.
La Corse doit acquitter aussi un droit de 15% si elle veut exporter à l'étranger.

Le conditionnement des expéditions pour des destinations lointaines doit être particulièrement résistant, en raison des risques tant au cours du voyage que durant les ruptures de charge. Quel que soit le mode principal de transport choisi (cabotage, roulage ou batellerie), les négociants préfèrent savoir leurs petites expéditions d'huile dans des bonbonnes clissées. Afin d'écarter les risques de casse, ces « dames-jeannes » sont mises à l'abri de caisses de bois. Les huiles surfines sont transvasées dans des bouteilles de verre, blanc ou vert. Leur vente sous cette présentation ne supporte pas la présence du moindre dépôt ou de particules en suspension. De petites caisses en bois de pin poli, les « canavettes », contenant 12 ou 24 bouteilles, les protègent des chocs. L'emploi des canavettes se pratique généralement pour les envois outre-atlantique : Etats-Unis et Antilles. Pour cette dernière destination, on retrouve également, malgré leur fragilité, des jarres. Il est vrai qu'après la traversée ces grands vases de terre cuite fabriqués aux limites de Marseille, à Aubagne et ses environs, trouvent dans les « lies » de multiples fins : ils servent alors à conserver les denrées et les liquides, à ornementer l'entrée des habitations et même de tinettes... .
Généralement, pour leur expédition à grande distance, les huiles sont transvasées dans des tonneaux. Les plus grosses barriques renferment de 50 à 100 mil.. On n'en construit guère qui puissent contenir moins de 100 I. poids de marc, soit 50 kg environ. Elles sont ordinairement fabriquées avec des douves en bois de chêne ou de châtaignier, serrées par des cerceaux en branches fendues de bouleau (ou encore de châtaignier). Parfois, dans un luxe de précautions, elles sont emballées et cordées.
Il est souhaitable que les futailles soient neuves, la qualité des huiles fines pouvant s'altérer au contact de bois déjà imprégnés par le contact d'autres qualités. A contrario pour les communes, il est déconseillé de « prendre des tonneaux neufs à cause du déchet qu'ils occasionnent lorsqu'ils servent pour la première fois », les merrains en absorbant naturellement un certain volume ».

647 A.D.C.S., C575.

648 « la chambre de Commerce ayant voulu exiger le droit qu'elle perçoit sur des huiles étrangères qui viennent de ce port, les exposants s'y refusent sur le fondement que l'Île de Corse était réunie à la couronne de France, que les Domaines du Roy y avaient été établis et que les droits sur chargement y étaient en conséquence perçus, mais comme on insistait à l'exaction du droit, les exposants se bornèrent à passer le 11 du mois d'août. Une sous mission pour en faire le paiement, si la prétention du commerce ce voit autorisée, mais comme la chambre n'a eu aucun égard aux représentations que les exposants ont fait ; qu'ils ont lieu d'espérer qu'elles produisent auprès de sa Majesté et de ses Ministres un succès favorable… . »

Cette double taxe est perçue comme une entrave et est qualifiée de frein incontournable avec, pour conséquence à court terme, l'annihilation de toute exportation de l'île, en pure perte pour les négociants et les cultivateurs.
Le 4 avril 1781 se pose à nouveau la question de la perception des droits liés à l'introduction des huiles corses à Marseille. Le sieur Servian demande une exemption partielle de ces droits car, pour l'heure, ils sont les mêmes que pour les huiles provenant de la Botte Italienne. La Corse est donc considérée comme une nation étrangère.
Certains négociants indiquent clairement la contradiction et l'incohérence des mesures : « les huiles nationales sont soumises à des droits supérieurs que ceux perçus pour les huiles étrangères et, en particulier, celles d'Italie. C'est un préjudice indéniable pour les producteurs insulaires et particulièrement aux *huilliers* dont la qualité est reconnue au regard des productions de la Riviera Génoise » et font une demande d'exemption du droit de 10 sols par millerole, dans une lettre du 27 avril 1781.
Cette demande est refusée au motif que l'on redoute des fraudes de grande ampleur. En effet, les autorités émettent l'hypothèse qu'il est très facile de faire entrer en Corse des huiles génoises que l'on peut exporter en France sous identité corse. Ce doute semble s'appuyer sur des pratiques constatées par le passé : « La demande du receveur a été fondée sur l'usage qui avait été pratiqué jusqu'à présent et sur la facilité qu'il y a de verser de l'huile d'Italie en Corse en fraude de tout droit ; on peut venir facilement de la Riviera de Gênes dans une nuit en Corse, déposer clandestinement les huiles qu'on apporte dans le premier endroit où l'on aborde et les faire embarquer ensuite pour Marseille comme si elles étaient originaires ».
Donc, ce que l'on craint c'est de voir se transformer la Corse en véritable « entrepôt » de toutes les huiles d'Italie qui seraient par ce moyen introduites en France en franchise de tout droit ; mais, on redoute aussi, la naissance d'une concurrence avec les huiles de Provence et par conséquent un manque à gagner pour la Chambre de Commerce de Marseille.
L'argumentaire est-il recevable ?
A nos yeux, il n'est pas recevable pour plusieurs raisons : d'abord, la fraude peut se pratiquer dans n'importe quelle région limitrophe des provinces italiennes ; puis, les négociants marseillais font remarquer que pour les huiles italiennes qui entrent légalement en Corse, on paye un droit de 15% ; enfin, ce circuit fort compliqué entraîne une augmentation des coûts de transport qui s'additionnent aux taxes.
Les autorités, cependant, font montre d'une certaine inflexibilité en insistant sur le caractère incontournable des côtes corses.
Au mois de mai 1781, la décision de maintenir le droit sur les huiles est renouvelée et ne prête à aucune discussion, ni réclamation.
Nous sommes, durant cette décennie, dans ce cadre-là.
Les droits d'entrée et de sortie[649] des huiles, de l'amidon et poudre qui seront importés ou exportés à partir du 1er janvier 1787.
À Bastia, le 27 décembre 1786, on apprend que la récolte a été médiocre et qu'elle a fait augmenter sensiblement le prix de l'huile. Pour cette raison, les importations d'huile ont été facilitées et les exportations interdites.
A Bastia, le 5 juillet 1789, une lettre de M. Bouscaret relative aux exportations de Corse indique que la libre exportation entraînerait une disette et n'enrichirait que quelques propriétaires, exception, cependant, pour les huiles et les châtaignes.
A Saint-Florent, le 31 août 1787, une lettre de M. Angeli fait le constat que les coupes de bois sont trop importantes dans le Nebbio.
A Ajaccio le 27 juillet 1787, dans un Mémoire concernant les droits d'exportation, l'intendant Soniz ne pense pas qu'il soit nécessaire de modifier les droits dans un pays aussi pauvre. La tendance est à la suppression de ces droits. Mais est-ce la bonne solution ?

649 A.D.C.S.. 1C45, 42 piéces. 1779-1788. Correspondance de l'intendant avec les ministres,Terray, Clugny, Necker et avec l'inspecteur du domaine.

A Cervione, le 6 juillet 1787, point de vue : le subdélégué demande que l'on ne mette pas de droits sur les vins, mais de les maintenir sur les châtaignes car une trop grande quantité est vendue et les pauvres n'en trouvent plus, même pour leur subsistance.
À présent, voyons dans le Mémoire, les avantages et les inconvénients qui résulteraient de leur sortie.
Bastia, le 27 juin 1787 : une circulaire, adressée aux subdélégués et aux Receveurs des Domaines, rappelle que de nombreuses demandes ont été faites auprès du ministre des Finances, sur un changement à apporter à l'Arrêt du Conseil d'État du 12 mai 1784 concernant les droits d'entrée et de sortie des bois, châtaignes, huiles ; une réflexion s'amorce sur le fait que certains produits consommés en Corse pourraient être exportés et rapporter ainsi, des devises en Corse si les droits de sortie étaient abaissés.
Il est précisé dans le Mémoire qu'il serait avantageux d'exporter les vins et châtaignes vers l'étranger et non vers la France, car les débits sont aisés et cela coûte moins cher : les huiles sont taxées sous pavillon français à 2 % vers la France et à 20 % vers l'étranger et, sous pavillon étranger, à 30%, ce qui est considéré comme exorbitant.
Il est préconisé de taxer à 2 % par baril de 20 quarte pour la France sous pavillon français, à 4 % pour l'étranger sous pavillon français et à 6 % sous pavillon étranger.
Signé Delaunay.
Dans une lettre de M. Blanc du 18 juillet, on apprend que le bois de chauffage est beaucoup plus cher depuis cinq ou six ans. Si l'on ne fait rien, dans moins de dix ans, la Corse manquera de bois. De nombreuses tartanes en provenance de France viennent chercher du bois, surtout dans la région d'Ajaccio.
En raison de la nécessité toujours présente de consommer de la farine de châtaignes, il faudrait en interdire l'exportation. Les vins et les huiles ne sont pas produits suffisamment pour permettre la libre exportation qui n'enrichit que quelques propriétaires. La culture de la vigne en Corse ne suffit pas à la consommation locale, on en fait venir de Provence et de Sardaigne.
La culture de l'olivier se développe, car il y a eu une prise de conscience de son importance. L'île parfois ne produit pas assez ; et elle est payée fort cher dans le sud de l'île et à Ajaccio, elle est souvent embarquée vers la France. *Signé Blanc* à Bonifacio.

A Algajola le 15 juillet 1787, il est intéressant de lire que le subdélégué va analyser la question des droits en se plaçant tour à tour dans la peau des propriétaires, puis des miséreux :
"La libre circulation des denrées ne peut être qu'avantageuse à l'agriculture en Corse, les propriétaires trouvant un débit aussi prompt qu'avantageux, cela permettant de développer l'agriculture".
"Le manque d'argent a introduit en Corse l'usage de payer en nature les ouvriers qu'on emploie à certaines récoltes et celle des huiles est du nombre. L'usage de la Balagne est que depuis le 1er octobre jusqu'à la noël, on donne la moitié de la récolte et après cette époque jusqu'au mois de mai, on donne le tiers de la récolte. Si l'exportation de cette denrée devient libre, le prix en augmentera et les pauvres qui n'ont point d'olives profiteront eux aussi de cette augmentation autant que les propriétaires". Le subdélégué relève que les fabricants de Marseille rejettent absolument les huiles noires, tandis que les Génois s'en accommodent et y mettent un bon prix.
Le vin du Cap est vendu aux Anglais et aux Toscans. *Signé Delaunay*.

Le 15 juillet à Bastia, globalement, ce qui revient c'est qu'il serait intéressant de laisser la libre circulation mais, au préalable, il faudrait s'assurer des besoins de consommation en grains, châtaignes et huiles avant de les autoriser.
À Sartène, le 9 juillet 1787, on constate que l'exportation excessive des blés entraîne pour les pauvres du sud de l'île de mendier des châtaignes, vendues par les patrons bastiais parfois à 45 sols, le *bacinu*.
À l'Île-Rousse, le 30 juin 1787, le subdélégué affirme que les droits n'ont jamais empêché l'exportation des vins, huiles, bois de chauffage et cuirs en surplus en France et à l'étranger. L'huile, entre autres articles, est toujours très recherchée et son prix ne diminue pas dans des années où il y en a le plus. Ce qui prouve que si l'exportation pouvait s'en faire librement, elle

serait beaucoup plus chère, et les pauvres en souffriraient, vu la consommation qu'ils en font. Seuls le buis et la soie pourraient être exemptés. *Signé Le Golt.*

A Rogliano le 13 juillet 1787, il est précisé concernant les huiles : "ils ne paient qu'un droit très modéré pour la France et ils trouvent le débit à Marseille. Le prix qu'ils retirent n'est pas grévé par le taux d'imposition, mais par la piètre qualité des huiles (il faudrait faire des moulins à la Provençale)". Réduire les droits entraînerait : "entretenir plus longtemps la mauvaise fabrication de l'huile". Une suggestion est cependant faite : "ainsi, pour favoriser l'introduction des moulins à huile à l'usage de France, il pourrait être accordé pour un montant limité la franchise pour toutes les huiles qui sortiraient d'un semblable moulin et seraient exportées en France". Ceci est retenu et attire l'attention de l'intendant Rouvière.

Ce n'est que depuis le 1er janvier 1785 que l'Arrêt du Conseil d'État du 12 mai 1784 est en vigueur[650]. Il serait intéressant de favoriser l'exportation des vins à l'étranger, seul débouché possible car le vin corse ne convient pas à la France. En ce qui concerne l'huile : "elles ont un débit avantageux et assuré en Provence qui se trouve forcée de recourir à tous les ports d'Italie pour approvisionner ses savonneries, aussi au moment des récoltes, elles sont enlevées dans les deux Balagnes qui sont les seules provinces qui fournissent au commerce extérieur."

Il y a, également, un commerce intérieur important, l'administration doit faciliter la consommation intérieure. D'après lui, il n'y a donc absolument rien à changer aux droits de 2 % et 2 par baril de traite foraine établie à l'exportation pour la France.

Tant que la denrée est recherchée, c'est l'acquéreur qui paye ce droit. Ce sont les étrangers qui, souvent, font passer les huiles à Marseille. On n'a pas le sentiment qu'il est utile de favoriser l'exportation vers l'étranger.

« Dans le Delà des Monts, l'usage est de faire venir d'Italie, les douves, fourches et tous les bois façonnés qui entrent dans les futailles. À Ajaccio, les débuts de fabrication des cuvons et des tonneaux trouvent sur-le-champ un débit assuré ».

Fait par le directeur des domaines du Delà des Monts à Ajaccio le 27 juillet 1787. *Souvier.*

Le 28 février 1788[651] à Monsieur Angeli est posée la question sur l'exportation des huiles du Nebbio : « cette année le peu d'huile produite est exportée ce qui va entraîner une disette ; les marchands en achètent beaucoup pour la faire passer en Italie, la Balagne n'a rien produit cette année (25 février 1788). La récolte du Nebbio n'est pas abondante et celle des deux voisins est presque nulle ».

La province de Calvi réclame d'acheter ses huiles à très bas prix à la ligue formée par les marchands de Sestri Levante[652].

Les cahiers de doléances[653] de 1789 montrent clairement que les trois ordres réclament d'une part, la suppression des droits de douane pour les échanges de Corse - Continent français, et, d'autre part, des encouragements à l'agriculture, à l'industrie, à l'instruction publique...

Le transport maritime vers Terre ferme et, en particulier, Livourne, est intense ; en échange des marchandises transportées, le règlement peut se faire en nature, par exemple, dans les comptes de Teramo Terrani, on retrouve l'échange et le paiement en nature avec les jarres à huile achetées à Livourne.

A Macinaggio, de 1820 à 1830, de nombreux navires se livrent au commerce du bois de chauffage, des blés et des grignons d'olives.

Le 1er avril 1792, l'assemblée législative reçoit le rapport du député Monestier de la Lozère, venu enquêter dans l'île sur la situation politico-économique. Ce commissaire nous fait connaître l'état financier du département. Il décrit une situation anarchique de banqueroute. L'annulation des concessions douanières faites par l'Ancien Régime a donné lieu à un abominable pillage ; les paysans, officiers municipaux en tête, coupent les oliviers, les mûriers et incendient les habitations. Le rapporteur préconise de : "fixer par des lois plus douces", le commerce de la Corse avec les ports français, ce qui entraîne l'adoption par l'assemblée du projet de loi ci-après :

---

650 A.D.C.S., 1C45. *Mémoire sur les droits d'exportation établis en Corse,* Bureau d'Ajaccio. Domaine nº 36.

651 A.D.C.S.. 1C45. *Mémoire.* Nº 38. Nº 39.

652 A.D.H.C., PER46, BSSHNC, n°586. Histoire sur le Cap (1770).

653 A.D.C.S., 1C637, Cahiers de doléances Etats Généraux Province d'Ajaccio 1789.

"Article 1 : à compter du 1er janvier 1792, les objets manufacturés de l'étranger seront à leur entrée dans l'île assujettis à 15 % de taxe ; toute autre denrée sera exemptée de droit à son entrée.
Article 2 : les exportations de cette île vers l'étranger seront absolument libres et franches de droits, à l'exception des bois de construction navale dont la sortie continue à être prohibée.
Article 3 : les importations de Corse dans les ports de France seront traitées comme celles venant de l'étranger à l'exception des soies, cires jaunes, huiles du cru de la dite île, lesquelles n'acquitteront aucun droit lorsqu'elles seront importées par des bâtiments français.
Les exportations de France en cette île seront traitées comme celles de l'étranger."
Ces dispositions améliorent les échanges sans répondre totalement aux revendications des insulaires. Le contexte politique vat compromettre ces dispositions.
Le 22 janvier 1787, suite à la mort du Comte de Marbeuf, sa veuve donna en bail les possessions du domaine de Cargèse ; on note dans cet inventaire : 190 oliviers et 180 mûriers, dans les enclos.
De 1793 à 1830, sous les Anglais, les comestibles ainsi que les produits exportés en Angleterre étaient exempts de toute taxe.

Le blocus exercé en Corse, dans le cadre de la guerre contre l'Empire devient, selon l'expression d'Antoine Casanova : « efficace à partir de 1810 ; le mouvement des exportations d'huile et de vin est en chute vertigineuse ».
Chabert[654] écrit « qu'il est difficile de réaliser une photographie exacte du mouvement de la productivité ».
D'après les renseignements fournis par le conseiller d'État, Directeur général des douanes, l'exportation des huiles du Liamone du 1er fructidor de l'an XIII au 1er juin dernier s'élevant seulement à 11 quintaux 75 litres, l'arrêté sera cassé. Il résultait surtout de la pression des notables de la ville d'Ajaccio. Le climat passionnel a, sans doute, déterminé cette décision afin d'apaiser les tensions sociales courues.
Le 7 août 1807, le ministre de l'Intérieur écrit à M. Arrighi, préfet du Liamone, pour lui rappeler l'annulation des formalités contraignantes qui régissent les échanges commerciaux entre les départements du Liamone et du Golo.
Il est précisé dans cette missive que : "le département du Liamone est peu productif en huile, mais fertile en blé, et que celui du Golo produit assez abondamment d'huile pour que les échanges puissent facilement s'opérer entre les deux départements avec un avantage réciproque ». Pour ce faire, le ministre autorisa, le 1er mai, la délivrance de permis de cabotage tout en étant vigilant sur les tentatives de fraude.
Le prix excessif des huiles a été le déclencheur de la prohibition[655]. La situation d'entrave entre les deux départements est tout simplement unique et ubuesque. La prohibition dans le Liamone est insignifiante car elle porte sur des quantités elles-mêmes insignifiantes. Il est dit que le département du Golo, riche en huile expédie "pour la France annuellement pour plus d'un million d'huile, dont une partie pourrait approvisionner le Liamone s'il n'y avait pas d'entraves".

---

[654] Chabert**,** *Forces productivités rurales, rapport sociaux et évolution de l'identité Corse (1800-1830)*, p. 433, d'A.Casanova, *France, Identité corse, outillages et Révolution française: essai d'approche ethno-historique (1770-1830),* Editions du CTHS, 1996, 539 p.

[655]Patrick Boulanger. *op.cit., Marseille, marché international de l'huile d'olive … .* Source de revenus appréciables, l'huile peut devenir lorsqu'elle est rare une source de troubles et de séditions. Soucieuses d'assurer l'approvisionnement des populations urbaines, les autorités mettent le holà aux exportations. Elles les freinent par l'élévation des taxes en vigueur. S'il n'y suffit, une interdiction temporaire de sortie est édictée. Ces défenses expresses d'exportation ne sont pas toujours strictes. Le pouvoir s'accommode de la passation de certains marchés s'ils servent sa politique intérieure ou ses finances. A défaut de ces arrangements coûteux pour les négociants, reste la fraude, la configuration des côtes favorisant les expéditions de petites cargaisons interlopes . « En quoi, les gentilhommes trouvent un avantage très considérable et les chargeurs du profit ». Procédés anciens, sinon courants, puisqu'en 1725, en une période de tension franco-autrichienne, alors qu'une administration Habsbourg domine le sud de l'Italie, deux établissements de Marseille (la Compagnie royale de la raffinerie de sucre et la maison de Jean Roman) envoyant chacun à Naples « un couple de bâtiments dans l'année avec un chargement de sucres » font prendre des huiles dans les Pouilles « en contrebande ou quand ils ne peuvent pas absolument, ils s'entendent avec les ministres, payent l'extraction d'une partie »..

Le commerce de l'huile d'olive est très important pour la Corse. Le ministre des Finances réitère sa demande de facilitation des échanges oléicoles en permettant, par exemple, le 28 juin 1808, au receveur des douanes à Bonifacio de simples permis pour exporter les huiles vers la France et l'étranger, sans entrave de l'administration préfectorale.
Le 13 décembre 1810, le ministre de l'Intérieur, suite à une lettre du préfet du Liamone relatant une différence de prix sur les grains entre son département et le Golo, réfutée du reste par celui-ci, réaffirme que le département du Liamone doit échanger ses blés contre l'huile du Golo ou du moins, acheter avec le produit de la vente de ses productions les denrées manquantes pour permettre le développement des permis de cabotage.

Porte Antique de Bonifacio par G.Vuilliier

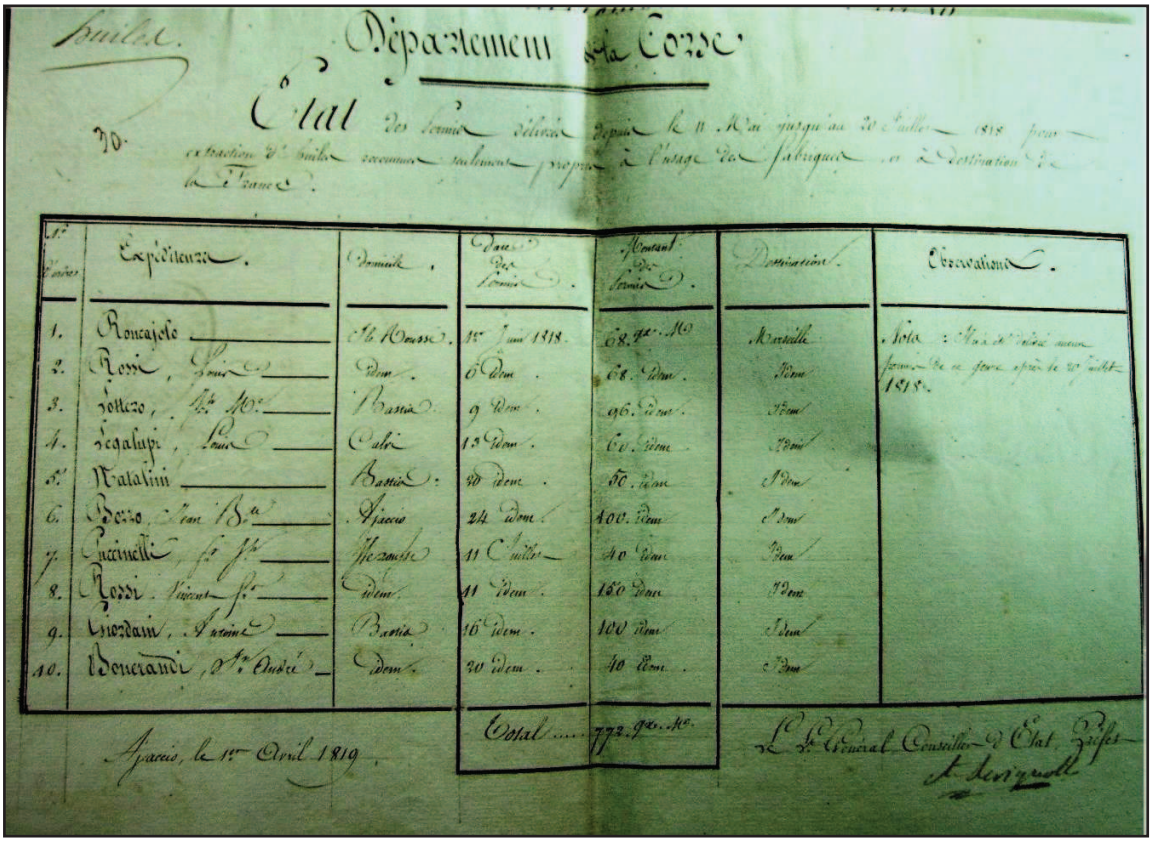
e) Permis d'extraction des huiles

Au début de l'année 1808, de nombreux négociants d'huile demandent l'accord de la préfecture du Liamone pour extraire[656] des huiles des différentes places (ports) du Sud de l'île, afin de les transporter soit vers d'autres cités de l'île, soit le plus souvent en direction du continent français et de la côte ligure. Du mois de janvier au mois de juin, vingt demandes, environ, sont formulées au préfet du Liamone. Dans un contexte de tension, elles sont toutes accordées.
On peut dresser une géographie et une typologie des lieux d'extraction et de réception de ces denrées. Sur l'ensemble des permis délivrés, près d'une dizaine concerne la place de Bonifacio, plaque tournante de la production et, surtout, de l'exportation des huiles de la commune et de l'ensemble des territoires méridionaux de l'île ; sept ont pour origine le golfe du Valinco avec les ports de Propriano et d'Olmeto, débouchés naturels de la production oléagineuse des territoires alentours ; enfin, trois émanent de la ville d'Ajaccio.
A travers cette liste de permis d'exportation des huiles du département du Liamone, on peut noter tout d'abord une activité soutenue du transport, historiquement ancienne, dont les circuits commerciaux ont été tracés, jadis.
Il y a une vitalité de cette partie de l'espace insulaire en matière de production oléicole, sans toutefois atteindre les proportions, en terme de quantité, des espaces septentrionaux de la Corse.
Nous pouvons établir, également, une géographie des places de destination de ces produits. Nous constatons que les deux principales sont Gênes et Marseille, avec près de huit permis d'extraction pour chacune d'elles ; il y a donc une circulation ancienne vers les centres de savonneries ligures

[656] A.D.C.S., 6M718, Permis d'extraction des huiles.

et marseillaises. Nous avons, ensuite, trois permis pour l'espace ligure, dont deux pour la petite cité de Santa Margharita et, enfin, deux permis pour transporter de petites quantités en direction d'Ajaccio uniquement, en provenance du Valinco.
Ce panorama traduit, en quelque sorte, l'histoire de la production oléicole méridionale et, plus largement, insulaire. Après avoir répondu aux besoins des populations de l'île, l'objectif principal de cette production est de pouvoir reconstituer un objet de commerce, d'exportation de type industriel, source de revenus dans une économie agricole méditerranéenne dépourvue d'une grande variété de produits commercialisables.
En 1808, les circuits commerciaux mis en place depuis le début des Temps modernes avec Gênes sont toujours d'actualité. Cependant, on voit émerger la position dominante de Marseille en tant que débouché pour la transformation savonnière. Les quantités exportées durant ce semestre 1808 sont relativement modestes. Au total, on enregistre la volonté d'exporter 815 hectolitres dont les deux tiers de la place de Bonifacio. Les plus grandes quantités sont destinées à Marseille. Ceci participe à un développement de l'activité savonnière encore présente au début du XIX[e] siècle. Les transporteurs sont pour près de la moitié des insulaires et, pour l'autre moitié, des ligures spécialisés dans cette activité.

État des permis[657] délivrés depuis le 11 mai 1818 jusqu'au 20 juillet 1818 pour extractions d'huiles reconnues seulement propres à l'usage des fabriques et destinées à la France.


Département de la Corse

État des permis délivrés depuis le 11 Mai jusqu'au 20 Juillet 1818 pour extraction d'huiles reconnues seulement propres à l'usage des fabriques et à destination de la France.

N° d'ordre	Expéditeurs.	Domicile.	Date des permis.	Montant des permis.	Destination.	Observations.
1.	Roncajolo	St Remy	15 Juin 1818	68.qx.Mo	Marseille	Note : Non délivré aucun permis de ce genre après le 20 juillet 1818.
2.	Rossi, Louis	Idem	5 Idem	68. Idem	Idem	
3.	Pollazo, Fcs Mie	Bastia	9 Idem	96. Idem	Idem	
4.	Segalupi, Louis	Calvi	13 Idem	60. Idem	Idem	
5.	Natalini	Bastia	20 Idem	50. Idem	Idem	
6.	Pozzo Jean Bte	Ajaccio	24 Idem	400. Idem	Idem	
7.	Guarnelli, fs Jh	Sartenais	11 Juillet	40 Idem	Idem	
8.	Rossi Vincent fs	Idem	11 Idem	150 Idem	Idem	
9.	Giordani, Antoine	Bastia	16 Idem	100 Idem	Idem	
10.	Bonciardi, Fs André	Idem	20 Idem	40 Idem	Idem	
			Total.....	772.qx.Mo		

Ajaccio, le 1er Avril 1819.

Le Cte Général Conseiller d'État Préfet
L. De Vignolle

Figure 159 : Tableau des permis d'extraction d'huile accordés en 1818 (été) à l'exportation des huiles pour les fabriques de Marseille. 01 04 1819. A.D.C.S., 6M 718.

Ce tableau a été dressé à Ajaccio par le conseiller d'État, préfet, De Vignolle, le 1er avril 1819, c'est-à-dire près d'un an après les expéditions !

657 A.D.C.S., 6M718, Etats Permis Exportation des huiles 1818-1819.

Dix permis ont été délivrés à dix expéditeurs, tous insulaires, semble t'il, dont quatre domiciliés à Ile-Rousse, quatre à Bastia, un à Calvi et un autre à Ajaccio. On voit très nettement la place prépondérante occupée par les sites commerciaux que sont : Bastia, premier port de Corse par son trafic, et Île-Rousse, plaque tournante du commerce de l'huile en Corse depuis la création du port, sous Paoli[658]. Les dates de délivrance de ces permis s'échelonnent du 6 juin au 20 juillet 1818, période pendant laquelle 772 quintaux d'huile ont été expédiés de Corse vers une destination unique, Marseille ; la plus grosse quantité est de 150 quintaux, expédiée le 11 juillet par Vincent - François Rossi domicilié à Bastia, et la plus petite, de 40 quintaux, expédiée le 20 juillet 1818 par André Boncrandi de Bastia.
Globalement, ce volant d'expédition n'est pas extraordinaire ; cependant, il donne une indication précieuse sur l'orientation du marché des huiles de ressence en direction du continent français au détriment des côtes ligures, mouvement amorcé lentement, mais sûrement, depuis le rattachement de la Corse à la France.
Le 10 mai 1819 est pris un arrêté relatif à l'extraction des huiles ; il est publié dans le journal du département de la Corse[659].
La prohibition de sortie des huiles, adoptée en février 1818, est annulée. Cet arrêté a été rédigé le 6 mai 1819 et signé par le Comte de Vignolle.
Le 19 avril de la même année, le maire d'Île-Rousse, M. Olivier Malaspina, informe le préfet que M. Xavier Ceccaldi, propriétaire d'Evisa, n'a pas introduit d'huile à l'Île-Rousse. Nous apprenons que les huiles ne paient pas l'octroi. Par ailleurs, les douanes ne peuvent connaître que les quantités qui arrivent par la mer. Le syndic du port précise qu'aucune quantité d'huile n'a été introduite par voie de mer.
Le 12 février 1819, à Ajaccio, des commerçants de la ville rédigent une pétition et viennent exposer des griefs au préfet. Suite à "la récolte abondante des huiles de l'année échue, leur prix est rabaissé de beaucoup. Cependant, il est prédit que l'huile va devenir fort chère car une grande partie est exportée par des habitants ayant les moyens de le faire et par des "mercenaires". Ils demandent l'interdiction d'exporter de Corse "c'est abondant soutien de la vie".
Les soussignés informent le maire d'Ajaccio que des agents de négociants de Marseille et de Gênes, arrivés depuis peu à Ajaccio, circulent dans les communes du Sartenais et y accaparent toutes les huiles qu'ils font transporter à Bonifacio afin de les exporter à "l'étranger". On entrevoit le circuit habituel : une grande quantité d'huile est stockée à Propriano pour être transportée à Bonifacio, plaque tournante de ce commerce au détriment des besoins estimés des habitants. Ils affirment que la ville d'Ajaccio risque de manquer d'huile. Le dilemme entre consommation et spéculation est donc mis en lumière ; le bonheur des uns fait le malheur des autres.

---

658 La crétion du port d'Île-Rousse sous le Généralat de Paoli**,** *Ragguagli,* le 25 janvier 1762 le *Magistrato* a fait construire un petit môle pour protéger les navires qui viendraient commercer avec le port d'Île-Rousse. Petit à petit se met en place une organisation structurée d'un commerce indispensable à partir du port stratégique de l'Île-Rousse, en provenance notamment des côtes toscanes, zones d'importation de denrées corses, traditionnellement : « nous espérons que ceux de la Toscane qui abordent fréquemment à nos ports et aux escales du Cap Corse viendront acheter nos produits alimentaires ».
Le 26 décembre 1762 est réitéré le souhait de voir en nombre des navires se charger d'huile à l'Île-Rousse. Cette demande renouvelée montre combien la production oléicole représente un enjeu capital au même titre que le vin pour activer l'économie et permettre de se procurer du numéraire, en privilégiant le port de l'Île-Rousse afin qu'il remplace celui d'Algajola, symbole de la mainmise du commerce des huiles par la domination génoise.
659 A.D.C.S., 6M698, Article de 1819 nº 25 *journal du département de la Corse.*
Publication du 10 mai 1819 : le 18 février 1818, le préfet de la Corse par intérim a pris un arrêté prohibant la sortie des huiles de Corse jusqu'à nouvel ordre ; cette décision a été approuvée le 10 mars 1818 par le ministre des Finances. Après de nombreux conflits entre les administrations des douanes et de la préfecture, un nouvel arrêté est pris le 6 mai 1819.
Coup de théâtre, sur décision concertée des ministres des Finances et de l'Intérieur, datée du 6 avril 1819, en regard la loi sur les douanes du 21 avril 1818, l'arrêté du 18 février 1818 est abrogé!
La sortie des huiles de la Corse est à nouveau permise à partir du 6 mai 1819. Cet arrêté a été signé par le préfet de la Corse, le comte de Vignolle.

La maîtrise des circuits commerciaux semble être aux mains de personnes allogènes, relayées dans l'île par des appuis locaux tirant profit de cette situation de monopole qui fait croître le prix de l'huile dans l'île, alors qu'elle devrait être bon marché compte tenu de son abondance. On dénonce la contrebande des huiles faites à Bonifacio, facilitée par la proximité de la Sardaigne ou bien au moyen de permis que l'on pourrait obtenir au motif que Bonifacio abondant d'huile, il n'y aurait pas d'inconvénient à en accorder l'exportation à l'étranger. Les soussignés demandent que l'on interdise le transport des huiles récoltées dans le Sud de l'île vers Bonifacio[660].
Dans un mémoire, adressé au ministre de l'Intérieur, il est précisé que le commerce des huiles avait toujours été libre mais « ayant acquis la preuve, au commencement de 1818, que la récolte dans les arrondissements de Bastia, Corté et en Balagne était très médiocre et pour ainsi dire nulle dans la partie de l'ancien Liamone, ce liquide très recherché par les négociants étrangers était monté, dès que les moulins eurent commencé leur trituration, au prix de 36 à 40 sols le litre, et des plaintes venues de partout ont poussé le préfet à prendre un arrêté, le 18 février 1818, prohibant la sortie des huiles, mesure approuvée le 13 avril par son Excellence le ministre de l'Intérieur ».
Le 6 avril 1819, une décision ministérielle permet la libre exportation des huiles de la Corse à destination des ports du continent français.
Cette décision de prohibition passagère de 1818 n'est pas unique, déjà le 3 juin 1806 le préfet du département du Liamone avait pris un arrêté qui prohibait provisoirement la sortie des huiles d'olive du département pour l'étranger. Cette mesure avait été l'objet d'une querelle vive avec le gouvernement car cette décision ne relevait pas des compétences préfectorales, mais uniquement de celles du gouvernement.
Le 6 avril 1820, le sous-préfet de l'arrondissement de Calvi écrit, à propos des exportations de légumes : "l'état actuel de la Balagne et de la Corse en général, confirme cette maxime des économistes libéraux : qu'il faut laisser faire laisser passer". Il y a en revanche une demande du préfet qui souhaite que les importations en Corse soient proportionnées.
Le 21 juillet 1821, est prise une disposition qui assimile le département de la Corse à ceux du sud de la France**,** donc sans plus de signe distinctif.

f) Rôle de l'octroi : exemple d'Île-Rousse

Ordonnance du Roi : donné à Paris le 17 juillet 1816 sur les octrois[661].
Règlement : pour la perception de l'octroi de l'Île-Rousse, département de la Corse.
Documents sur la liste des produits et objets soumis à l'octroi aux tarifs du 26 novembre 1836. Pour l'huile d'olive, la mesure en poids 100 kilos pour le droit à percevoir de 0,25 F. La moyenne de la quantité des objets dont l'introduction peut avoir lieu annuellement : 64 000 kilos pour un produit probable de 1600 F. Pas d'observations. C'est le produit qui peut supporter le plus, loin derrière en second la farine 375 F pour un total perçu pour tous les produits de 3488,75 F.
Île-Rousse, le 28 août 1846, le maire de l'Île-Rousse signé Sébastien Piccioni.
Recensement de la population en 1836 : 1175 habitants ; 1852 : à partir du 1er mai, le prélèvement de 10 % attribué au trésor public sur le produit des octrois sera supprimé.
La lettre du maire d'Île-Rousse du 29 novembre 1870, adressée au préfet à Ajaccio, expose que la perception des taxes d'octroi dans cette ville se trouverait compromise par suite de la création, en dehors du mur d'enceinte qui en même temps, la limite, d'octroi de divers établissements et entrepôts qui font à la ville une rude concurrence, M. Nunzio Olivi demande l'extension.
Depuis la loi du 24 juillet 1867, les périmètres ne peuvent être modifiés que par décret du gouvernement.
La mesure est reprise si le total des droits ne dépasse pas l'actuel.
M. Lanata est le propriétaire du principal entrepôt en dehors des murs.

---

660 A.D.C.S.,
661 A.D.H.C.,1Z33. Octroi, Règlements et Tarifs de 1816 à 1903.

Dans une lettre du 24 mai 1879 de la préfecture de la Corse, avant de soumettre le projet de révision du tarif de l'octroi d'Île-Rousse, il y a une mise en garde pour le conseil municipal de ne pas être trop percepteur.
Dans une lettre du 25 juin 1879, le conseil municipal ne se conforme pas aux décisions du gouvernement : « Je comprends que bientôt notre octroi aura vécu ».
En 1899, le conseil municipal demande d'augmenter les taxes, de proroger l'octroi pour 5 ans et l'extension du périmètre de plus 500 m, car « un grand négociant en dehors des murs qui ne paie pas, porte, selon la municipalité, préjudice à la ville ».
Pour la préfecture, il faut de « la mesure et des limites naturelles », donc, c'est un refus.
Une lettre du maire du 5 décembre 1896 précise : « extension vitale, très urgente afin d'éviter de graves inconvénients qui pourraient surgir si M. Lanata persiste à ne vouloir plus payer les droits d'octroi pour toutes les marchandises qu'il dépose dans ses nombreux magasins pour le besoin de son commerce ».
Les demandes sont réitérées en 1901.
Le maire est étonné du refus des douanes ; la commune de l'Île-Rousse est à la merci de ces négociants : Lanata, Fioravanti, Chappaz, qui la menacent à chaque instant de ne plus payer et mettent même les menaces à exécution, par exemple M. Lanata qui ne paie plus les droits d'octroi depuis trois mois. Dernières délibérations le 5 novembre 1908.

Octroi, adjudications de 1849 à 1896

Lettre du 21 janvier 1849 : « Monsieur le sous-préfet, j'ai l'honneur de vous faire parvenir le procès-verbal d'adjudication de l'octroi municipal de l'Île-Rousse qui a été adjugé pour trois années au sieur Toussaint Bartoli, marchand d'huile en gros et propriétaire pour le prix annuel de 11 450 F ». Il y aura un refus de l'administration.
Puis, la lettre de renouvellement du bail à ferme et enfin, les lettres pour les années 1852 à 1854, adjugées au sieur André Roncajolo, marchand d'huile en gros en cette ville ayant pour associé le sieur Jacques Semidei aussi marchand d'huile en gros demeurant à l'Île-Rousse, pour 11 575 F.
Adjudication acceptée, sous réserve qu'ils ne se livreront pas au commerce des objets soumis au tarif. Fournir le cautionnement nécessaire en immeuble de vendre.
Le notaire Romani.
En 1854 : refus de payer.

g) Politique douanière

La Corse connut un régime douanier particulier[662] dès son intégration à la France par le traité de Versailles. Ce régime sera une entrave majeure aux échanges économiques commerciaux entre la Corse et le reste du monde, mais aussi avec son prolongement "naturel" désormais, le continent français. Il durera près d'un siècle et demi jusqu'à la loi du 8 juillet 1912. Celle-ci marque un tournant capital en supprimant les droits de douane sur les produits exportés de Corse vers le continent français.
Ce statut particulier qui aurait dû être un avantage, fut en réalité un véritable handicap pour l'économie insulaire, dans une période cruciale de bouleversements dans ce domaine.
Comme le souligne Jean-Yves Coppolani[663], le premier grand texte douanier de la Corse est l'ordonnance de l'intendant Daniel Marc Antoine Chardon, du 24 décembre 1768, qui précise :
Dans son l'article 1 :« que seront exemptés de droit d'entrée en Corse, toutes les denrées comestibles telles que grains de toutes espèces, farines, légumes, fruits, les viandes fraîches et salées, vins et autres boissons" ;
Dans son article 2 : "que tous les produits manufacturés seront exemptés de tout droit d'entrée et de sortie lorsque l'importation et l'exportation seront faites sous pavillon français."

---

662 A.D.H.C., PER46, BSSHNC n°647, J-Y Coppolani, *Régime Douanier de la Corse 1768-1912*, 1984.
663 Jean-Yves Coppolani, *Le code Corse (1778-1792),* 1983.
J-Y Coppolani, A-L Serpentini, *les statuts civils et criminels de la Corse,* Ajaccio, Albiana, 1999.

Cette législation assez avantageuse, comparativement à celle que la Corse avait connue auparavant, sera vite remplacée. En effet, le 14 décembre 1771, l'intendant Colla de Pradines modifie les droits d'entrée et de sortie.
Les grains sont exemptés de droit afin de voir s'éloigner le spectre de la disette. Concernant l'huile, il faut savoir que Marseille, plaque tournante du commerce international de l'huile, était considérée comme un port étranger jusqu'à l'ordonnance du 29 mars 1772 de l'intendant de la Corse, relative aux droits d'entrée et de sortie des huiles et du fer dans ce port. L'article 9 prohibait la sortie des bois de l'île, source de revenu ; les productions d'huile de cire devaient payer un droit de sortie de 15 % mais, s'ils étaient exportés de Corse vers un port français sur un navire français, le droit de sortie était réduit à 2 %, et à 7,5 % pour les vins et les châtaignes.
Mis à part le vin et les châtaignes, comme le rappelle Jean-Yves Coppolani, les autres marchandises, l'huile par exemple, sont dirigées vers la France continentale, ce qui transforme complètement, de facto, les circuits traditionnels orientés auparavant vers la « botte italienne ». De plus, les frais plus élevés et le trajet plus long représentent un handicap majeur pour le commerce du grand Bastia. Ainsi, les huiles et les vins, principales productions, connaissent une limitation de leur libre circulation.
En 1776, Turgot[664] fait naître de grands espoirs en proposant que la Corse soit exemptée de droits et devienne donc un espace franc. Mais il quitte le gouvernement en mai 1776 et son projet est oublié.
Parmi toutes les décisions, celles concernant les huiles et les vins sont les plus contraignantes car elles ont un dessein avoué : limiter la concurrence avec les productions équivalentes continentales.
La Révolution allait apporter sa pierre à l'édifice avec, par exemple, une exemption de droits à l'entrée sur le continent français des marchandises transportées sous pavillon français ; les principales exportations concernent la cire, l'huile et le vin.
La convention allait interdire le commerce avec l'étranger.
Sous le Royaume Anglo-Corse, les importations sont toutes taxées à 10 % de droits d'entrée ; le taux de sortie est de 5 % quel que soit le pavillon des transporteurs. Les huiles et les vins sont plus fortement taxés ; la taxe pour les huiles varie entre 10 et 20 %.
Cependant, les produits destinés à la Grande-Bretagne sont exemptés de droits.
Il y a une continuité avec les décisions françaises.
Sous l'administration de Miot[665], par son arrêté du 5 juin 1801, les huiles sont traitées spécifiquement. Elles doivent acquitter les anciens droits. Sont exemptés de droits, les produits améliorant l'agriculture en Corse ce qui aura peu d'effet car le marché insulaire est assez réduit (recensement de 1801 : 160 000 personnes).
Après le décret impérial du 12 juillet 1808, les marchandises venant de Corse devaient être considérées comme étrangères à leur arrivée en France Continentale. Ces décisions douanières « furent très mal accueillies par les gros propriétaires, exportateurs de l'huile de Balagne », d'après A. Rossi[666].
Le décret impérial du 24 avril 1811 aggravera les conditions des flux commerciaux de la Corse. Dans son article 20, on apprend que les huiles (inscrites au premier chef de la liste) seront admises parmi d'autres productions en France, en exemption des droits de douane. Contrairement à l'arrêté Miot, les huiles et le vin sont rajoutés (cela paraît intéressant, mais il en résultera peu d'effet).

---

664 Anne Robert Jacques Turgot, Baron de l'Aulne, appelé, Turgot 1727-1781, est un homme politique et économiste reconnu. Nommé contrôleur général des finances en 1774.

665 La loi du 22 frimaire an IX (13 décembre 1800) suspend l'empire de la Constitution dans l'île jusqu'au retour de la paix maritime et une loi du 17 nivôse an IX (7 janvier 1801) confie le gouvernement des deux départements à un administrateur général : Miot André-François, comte de Melito.
La suspension de l'empire de la Constitution est levée par décret du 27 fructidor an X (14 septembre 1802) et le 21 floréal an XI (11 mai 1803), prend fin l'administration extraordinaire de Miot.

666 A. Rossi, *Osservazioni Storiche sopra la Corsica* , XVI p. 388-389.

Le 20 septembre 1815, le marquis de Rivière, commissaire du Roi, rétablit en Corse, le régime douanier de droit commun aussi bien à l'importation qu'à l'exportation. Quelque temps après, par l'arrêté du 15 février 1816, le marquis de Rivière impose un droit de 5 francs par quintal sur les huiles exportées en Corse : c'est une entrave supplémentaire pour la production principale qui pourrait avoir un impact sur le Continent.
L'Ordonnance Royale du 5 novembre 1816 modifie le régime douanier : le Roi déclarait : "Quant à présent, régler et rendre plus intimes les relations commerciales de la Corse avec les autres parties du Royaume". Seuls l'huile d'olive, les vins etc. sont exemptés de droits de douane à leur entrée en France s'ils sont débarqués dans les ports de Marseille, Toulon, Sète et Agde. Tous les autres produits exportés de Corse payaient des droits élevés car considérés comme des produits étrangers ; en revanche, les produits confectionnés en France entraient en Corse exemptés de droits.

Les relations commerciales[667]: entre Bastia et l'Italie de 1825 à 1835 : l'huile est mentionnée dans les exportations sauf pour les années 1823, 1825/1828, 1829, 1830. En 1819, dans un rapport statistique, Frémond de Fleury désigne la région du gros de la production et nous renseigne sur son orientation géographique et son utilisation : « ces fabrications de la Balagne vendent ordinairement leur huile à Marseille où on l'emploie à la fabrication du savon ». En 1835, Robiquet précise : « les parties…Balagne, Nebbio et les environs de Bonifacio ». Il indique que l'abbé Gaudin[668] évaluait en 1787 les huiles exportées annuellement de la Balagne pour Marseille et Gênes à 750 000 francs, tandis qu'en 1823, M. Arman, sous-préfet de l'arrondissement de Calvi, n'évaluait qu'à 300 000francs, la récolte de 1822. Il semble que cette activité soit en déclin ; en effet, si nous prenons l'exemple de Bastia, nous observons qu'il n'y a pas d'exportation d'huile de 1826 à 1834 ; en revanche, nous avons des mentions d'importation d'huile d'Italie, notamment en 1834 où nous pouvons en relever treize. Il faut préciser qu'il s'agit parfois d'embarcations qui viennent faire relâche.
Le 20 septembre 1815, le marquis de Rivière, commissaire du Roi, rétablit le régime douanier de droit commun importation - exportation : il impose un droit de 5 francs par quintal sur les huiles corses exportées en France.
Loi du 5 novembre 1816 :
Article 10 : les huiles d'olive de la Corse seront reçues dans les ports de la Méditerranée en exemption des droits de 15 ou 25 francs lorsqu'elles auront acquitté, à la sortie de l'île, des droits de 5 francs par 100 Kilogrammes.
Les huiles d'olive expédiées de Corse[669] pour les ports désignés par la loi du 1er avril 1818 seront affranchies de droits sans qu'il soit besoin de produire des certificats d'origine.

Il y eut également la loi du 21 avril 1818 qui stipulait dans son article 10 : "toutes les productions du sol de la Corse, autres que les huiles, expédiées de l'île pour la France, avec acquis à caution délivrés sur certificats des magistrats des lieux de récolte, attestant leur origine, seront exemptées de tous droits de sortie de l'île et d'entrée en France dans les ports de Marseille, Toulon, Sète, Agde, et en 1859, Saint-Tropez sera rallongé", comme le précise Jean Yves Coppolani. L'huile d'olive, seule production à concurrencer la production continentale française, devait acquitter des droits de douane inférieurs au tarif général, mais qui, ajoutés au coût de transport, la rendaient peu compétitive.
La loi du 26 juillet 1856 incorpora le *brocciu* parmi les produits exemptés, et en 1891, on ajouta les fromages. Les changements se poursuivirent et les critiques augmentèrent à la fin du XIXe siècle : contestations de la "paperasse" Corse, les droits de douane sont la seule ressource. C'était un système proche de ce qui se faisait dans les colonies. Adolphe Blanqui, dans son rapport sur la Corse en 1839, la qualifie de "colonie onéreuse à sa métropole". Il existe une volonté aussi de

667 Franciscorsa Bulletin n°704 /705- 2003- p.67, Résumé d'un Mémoire de Maîtrise d'Histoire de Jean Dominique Beretti - Nice 1992- sous la direction de Francis Pomponi.
668 l'abbé Gaudin Jacques Maurice, *op. cit.*, Vicaire général de Nebbio 1787,
669 Manuel du négociant et du manufacturier de J. Peuchet, éditions Roret, 1829.

détourner l'île de ses circuits traditionnels tournés vers l'Italie et de favoriser les commerçants français. La loi du 11 janvier 1912 est destinée à l'assimilation douanière en raison d'un esprit protectionniste.

Un article dans "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837, *"Corse"* dénonce avec véhémence la politique douanière de la France vis-à-vis de l'île depuis la réunion de celle-ci à la France :
« Une autre voie devait s'ouvrir au progrès et à l'amélioration de cette île si longtemps malheureuse et s'est ouverte en effet. Mais cette voie a-t-elle été aussi large qu'aurait pu le faire espérer un si grand événement et la générosité comme de la puissante nation dont la Corse était appelée à faire partie. Oh ! Bien certainement non ! Croirait-on, par exemple que ce n'est que depuis 1826 que les huiles de la Corse sont admises sur le continent français en exemption de droits. Avant cette date elles étaient considérées comme huiles étrangères et soumises au même tarif que les huiles de la Calabre, de la Sicile, de l'Espagne et de la Morée. Pour bien saisir ce qu'un pareil système avait pour nous de désastreux, il suffira de remarquer que les huiles étrangères sont soumises, à leur entrée en France, à un droit de 25 %. C'est donc un tribut du quart sur le produit net de ses huiles que la Corse aurait payé au budget de l'état jusqu'en 1826, en sus de ses contributions ordinaires. »
La critique et le " j'accuse" se renforcent lorsque l'auteur fait référence aux conséquences de cette politique. Il critique ouvertement les causes trop souvent avancées pour expliquer le retard économique de la Corse, et voit plutôt dans cette taxation injuste des exportations d'huiles corses l'illustration des responsabilités et des raisons de la situation de l'île : « Conçoit-on qu'une pareille charge a dû apporter d'obstacles à l'amélioration de notre agriculture ? Et nos prétendus civilisateurs et nos faiseurs de pamphlets de s'étonner, de ce que la Corse avait fait si peu de progrès depuis sa réunion à la France, les uns en accusant notre paresse, les autres nos mœurs sauvages, aucun ne tournant les yeux autour de lui, et ne voulant voir ce qui se passait sur le continent français lui-même, où tant de branches de l'agriculture n'ont prospéré qu'à l'aide de la protection, où aucune n'aurait pu se faire jour sous le coup d'un droit aussi exorbitant que celui dont nos huiles étaient grevées. »
L'article 10 de la loi sur les douanes stipule, en effet : « les productions de la Corse sont admises en France aux conditions ci-après à savoir : toutes les productions du sol de la Corse autres que les huiles expédiées de l'île pour la France seront exemptes de tout droit de sortie de l'île et d'entrée en France dans les ports de Toulon, Marseille et Agde ».
« Pour bien juger de ce qu'il y avait d'oppressif dans ce droit il n'y a qu'à voir l'impulsion donnée à la culture de l'olivier depuis qu'il a disparu ».
L'auteur nous informe que la disparition de cette mesure a permis à la culture de l'olivier de s'étendre en des régions de l'île qui ne la pratiquaient pas jusqu'à cette date : « Nous ne citerons que les deux cantons d'Ampugnani et de Casacconi, pays pauvres jusqu'ici, mais dont les vallées se couvrent à vue d'œil de plants d'oliviers qui ne tarderont pas à faire la richesse de ces cantons. »

Figure 160 Annexe 18d : dans "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837. "Corse".B.M.B., Jx.

Cette affirmation est exacte, certes, en ce qui concerne le développement oléicole très soutenu de ces régions dans cette période, néanmoins, la culture de l'olivier dans ces vallées n'est pas une nouveauté des années 1830 ; en effet, l'olivier avait commencé à coloniser ces espaces plus tôt comme en attestent le Plan Terrier de 1771 et la documentation notariale du XVII^{e} et du début du XVIII^{e} siècle.
La polémique se poursuit sur le registre identitaire : « On disait aux habitants de ce pays : travaillez, défrichez, cultivez vos champs, livrez-vous à l'agriculture et à l'industrie, et en même temps on leur opposait une barrière douanière infranchissable, on les mettait dans cette étrange position à savoir que les produits de la Corse étaient considérés en France comme étrangers, et n'étaient point reçus à l'étranger à cause de leur origine française. C'était la fable de la chauve-souris. »

La loi du 17 mai 1826 marque un progrès significatif pour l'économie insulaire ; elle est vécue par les contemporains comme un commencement de "justice". Cependant, cette loi n'accorde la libre entrée qu'aux produits du sol, les produits de l'industrie de quelque nature qu'ils soient, continuent d'être frappés des mêmes droits que par le passé. Certains produits qui ne

proviennent pas directement de l'industrie sont également exclus, par exemple : le poisson salé, les potasses, les marbres sciés, assimilés à une transformation industrielle.
Ce n'est que par la loi du 26 juin 1835, que le principe qui admet en France les produits de l'industrie est reconnu.
Dans cette perspective, l'auteur fait référence au député Limperani : « Nous nous bornerons à dire seulement, qu' il y eût alors à la chambre un honorable député qui avait publié une brochure sur la Corse qui disait avoir fait des études longues, savantes, approfondies sur ce pays et qui dans l'intention d'encourager notre agriculture proposait de supprimer tout à fait les douanes en Corse et de faire chez nous l'essai de ce fameux adage, laissez faire, laisser passer dont aucune nation, quelque puissante qu'elle fût n'avait oser tenter l'application. Chez nous c'était un "expérimentions in anima vili" qui ne tirait pas à conséquence. ».
Un nouveau traité de commerce[670] entre la France et la Sardaigne est signé le 14 février 1852.
Le 21 juin 1852, les agents consulaires interrogent le consul de France à Nice sur les modalités d'application de ce nouveau traité, notamment sur le montant des droits à percevoir à l'introduction des huiles de la Riviera de Gênes à Nice.
Dans une réponse du 26 juin 1852, le consul précise que les droits à percevoir s'élèvent à 15 francs les 100kgs d'huile provenant de « production sarde », alors que les huiles du Comté de Nice continuent d'être taxées à 25 francs les 100kgs aux douanes françaises qui appliquent l'ancien droit.
En raison de cette particularité, les négociants de la Riviera de Gênes craignent de voir leurs huiles taxées sur l'ancien droit au moment de leur transbordement dans le port de Nice car potentiellement assimilables aux huiles du Comté de Nice. Ils ont alors envisagé, dans un premier temps, de modifier complètement le circuit de transport. En effet, les Génois dans ce temps de réflexion, faisaient débarquer leurs huiles, après un petit parcours de cabotage, à Nice où toutes les huiles étaient « transbordées » sur des navires à vapeur français qui se chargeaient de convoyer ces cargaisons vers les ports de destination : Marseille, Nantes…Par ce biais, une économie maritime a été mise en place, profitant à un certain nombre d'armateurs français à vapeur…
Le changement de tarification douanière aurait une fâcheuse incidence sur cet équilibre des moyens de transport et transformerait radicalement les ententes établies : « ils (les négociants) se verraient forcer de renoncer au transport par la vapeur et feraient toutes les expéditions par des navires à voile en se rendant directement des ports de la Riviera aux ports de destination en France ».
En corollaire, les « directeurs de bateau à vapeur voulaient avoir des garanties afin de pérenniser leur commerce et rassurer les négociants ligures ».
Il est donc mis en évidence le caractère indissociable de la chaîne commerciale et des enjeux qui s'entremêlent à différents stades de la production oléicole.
La mise en place de certificats sur l'origine des huiles par les autorités consulaires a pour but d'éclairer les jugements des douanes !
Cet événement montre avec acuité l'importance accordée aux tarifs douaniers, clef de voûte d'un développement ou d'un non développement des activités commerciales.

Figure 160a Annexe 18 e : Tableau Droits d'Entrées et de Sorties juin 1861, pour la Corse (Dir. des Douanes)

D'après le contrôle de Sartène[671], la récapitulation des renseignements statistiques relatifs aux patentes de 1876 permet de voir que pour les communes de plus de 2000 âmes, on rencontre trois marchands d'huile en gros et pour les moins de 2000 âmes, un seul marchand d'huile en gros ; pour ces dernières communes on relève, également, un seul marchand de détail d'huile et un seul de détail d'huile en ambulance ; un marchand d'huile en ville, un seul pour Sartène, trente muletiers, quatorze armateurs pour le grand et le petit cabotage ; cinq associés et six marchands forains avec bêtes de somme.

670 A.D.A.M., 1B172, Traité sur l'huile Importée de Sardaigne 1852.
671 A.D.C.S., 6M907, 908, 909, Statistiques relatives aux patentes de 1876.

h) Quelques chiffres sur l'oléiculture dans les premières année du XX^{e} siècle

Le préfet précise au ministère qu'il a soumis les expéditions destinées au Sieur Quilici Georges, négociant à Marseille, au prélèvement de ¼ . Ce dernier affirme que ces prélèvements nuisent aux engagements qu'il a contractés avec le "grand quartier général". Celui-ci a fait parvenir un constat d'huissier demandant la rétrocession du quart prélevé. Le préfet, sans ambages, explique au ministre qu'il continuera à agir de la sorte comme pour tous les exportateurs d'huile, conformément aux décisions ministérielles du 28 mai 1918 (réquisition de 15 000 kilos). Informé par ses agents d'Île-Rousse et d'Olmeto, le sieur Quilici, demeurant à Salon, affirme que ce n'est pas ¼ qui est prélevé, mais 50% ; il demande réparation. Son agent d'Ajaccio, M. Ilari, aurait une commande de l'armée pour 100 000 kilos.

Rapport[672] de la gendarmerie de Propriano : ce rapport confirme que Paul Mathieu Mondoloni, de la Compagnie Fraissinet, a fait embarquer 8 bordelaises et 12 fûts, dont les expéditeurs sont M. Pianelli d'Olmeto et M. Durazzo de Sartène, 4600 kilos en tout dont 600 kilos ont été réquisitionnés par le Commissaire spécial. Pour M. Quilici, 600 kilos contenus dans trois bordelaises de 200 kilos chacune, chargés sur le bateau *Ibéria* à Propriano, le 1 juin. Ce jour, 33 barils ont été embarqués. Une tentative de soustraction est soupçonnée, mais la gendarmerie infirme cette hypothèse. On apprend que le 3 juin, M. Pianelli a l'intention d'expédier 60 barriques à la maison Quilici ; les fûts sont de 500 kilos.

Ilari représentait des achats pour Pila Canale, Cargèse, Vico.

Le préfet de la Corse répondit au directeur du magasin central des approvisionnements ordinaires et des coopératives de l'armée, qui avait passé un marché de 100 000 kilos avec la maison Quilici, à propos de la demande du 29 avril 1920 de cette maison d'exempter de la réquisition la marchandise : « étant donné les besoins de l'armée, je ne pouvais pas refuser cela », (même demande pour le charbon de bois) ; mais à présent, il sera traité comme les autres (un quart prélevé) car il y a eu une tentative de fraude.

Cinq expéditions ont été faites durant le mois de mai à partir de Propriano :

Le 6 mai : 3800 kilos, le 11 mai : 5400 kilos, le 15 mai : 7200 kilos, le 18 mai : 18 600 kilos et, le 20 mai d'Ile-Rousse : 7255 kilos ; soit, un total de 42 255 kilos.

10 000 kilos sont retenus sur les prochaines expéditions. Le préfet précise au ministre : "je désire vous répéter combien il faut peu attacher d'importance aux réclamations corses. Savelli est considéré comme un agité, peu conscient". Le ministre impose l'application des règles à Quilici.

i) Comparaison en méditerranée

Particularisme insulaire, éloignement de la capitale, la Sicile reste quelque peu à l'écart de l'influence du marché napolitain. Les négociants français, pour acquérir ses huiles, s'adressent directement à leurs confrères de Palerme et Messine. Là encore, il est conseillé de donner ses ordres d'achat avant la récolte des olives pour des livraisons effectives au printemps suivant. Regroupés par les maisons siciliennes, les ordres sont répercutés aux producteurs oléicoles qui reçoivent, sans plus attendre, une somme représentant la moitié de la vente. En décembre, le prix indicateur de l'huile est fixé lors d'assemblées villageoises ; puis aux dates et lieux convenus par les parties prenantes, les règlements et les expéditions s'opèrent.

Si la récolte a manqué, incapables de satisfaire leurs engagements à l'arrêt des comptes, les paysans doivent rembourser le trop-perçu. A moyen terme, si semblable schéma vient à se reproduire, la ruine voire la prison, se profilent pour les débiteurs imprévoyants. A la différence des agriculteurs les plus pauvres liés aux négociants par les redoutables « *contratti alla voce* », les grands propriétaires fonciers se permettent d'attendre sans gêne le moment opportun pour vendre au mieux leurs huiles, qu'ils écoulent par l'entremise de leurs facteurs et de leurs fermiers.

---

672 A.D.C.S., 6M806. Rapport de la Gendarmerie de Propriano, 1918.

Certains aristocrates s'investissent même personnellement dans ce commerce, désirant tirer tout le parti possible de leurs vastes domaines.
Comme les Baléares, d'autres îles de la Méditerranée , la Corse et la Sardaigne participent aux courants d'exportation de l'huile d'olive en direction de Marseille, mais d'une manière moins imposante, compte tenu de difficultés particulières liées à certaines faiblesses structurelles[673] . « L'olivier est l'une des principales plantations de ces îles. Par manque de main-d'œuvre et de moulins, on y rencontre encore de grandes forêts de ses variétés à l'état sauvage[674]. L'huile "*d'oliastro*" que l'on retire de leurs fruits apparaît, par sa douceur, supérieure à l'huile des " oliviers domestiques". Car dans les terroirs cultivés, l'olivier greffé reste sans soins, jamais taillé, jamais fumé ou travaillé au pied, poussant au bon gré de la nature[675]. Le liquide extrait de ces drupes se ressent de cet abandon cultural, comme d'une fabrication tout aussi négligée les olives, entassées après la récolte, ne sont apportées aux presses rudimentaires que lorsque la plus grande partie est déjà fermentée, voire putréfiée. Si bien que l'on n'utilise localement qu'une seule qualité d'huile, à la fois pour la table et pour la lampe ».
L'huile, produite en abondance, se révèle particulièrement bonne pour les fabriques, l'artisanat et l'éclairage des villes du continent[676].
Le potentiel oléicole sarde et corse retient l'attention des observateurs. « Avec des soins, on pourrait tirer à cet égard un grand parti » avait déjà noté J. de La Lande[677]. Aussi la Corse passée d'un contrôle génois à un gouvernement français, les administrations successives s'attachent à le développer mieux encore. En 1772, P. Jacquenot reçoit une commission spéciale d'inspecteur général d'agriculture en vue d'améliorer notamment la fabrication de l'huile. Le préfet Martin de Vignolles fait voter en 1818-1819 des encouragements à l'oléiculture corse[678]. Introduites dans les campagnes, récompensées, la taille et la greffe améliorent le produit fini[679]. En Sardaigne, pareillement, la culture de l'olivier progresse après que l'on ait instauré des méthodes plus soignées de ramassage et de fabrication de l'huile, appliquées depuis longtemps en Provence et sur la Riviera de Gênes[680].

Les exportations de ces huiles sont soumises au paiement de droits[681].
Certes ils sont peu élevés, mais, s'ajoutant au paiement habituel des commissions et courtages, aux frais de magasinage et de remplissage des futailles, au coût des transports terrestres et maritimes, ils concourent à les rendre peu compétitives sur les marchés extérieurs.[682]

---

673 - Rattacher ainsi la Corse à l'Italie risque de faire tressaillir plus d'un de nos lecteurs contemporains. Qu'ils sachent que ce choix mûrement réfléchi a été pris selon des critères géographiques et en raison de traditions voisines aux dépens de motifs d'ordre politique. Bien que la Corse ait été cédée en 1768 à la France, en 1825 elle reste encore imparfaitement intégrée sur le plan économique ou social et les rapports commerciaux que Marseille entretient avec cette île ne s'effectuent toujours pas dans les mêmes conditions qu'avec un quelconque autre département métropolitain.

674 M.A.E., Sardaigne N° 18, f° 231 y°, 21 octobre 1796. J. Blanc de Volx, Etat commercial de la France, t. III, p. 195. En 1820, on recense plus de 12 de sauvageons pour la seule Corse (J. de La Rocca, La Corse et son avenir. Paris, 1857, p. 190).

675 *Dictionnaire universel de commerce*, t. I, p. 1051. Abbé Rozier, Vues économiques sur les moulins et pressoirs d'huile, p. 2. "Le défaut de bras et d'industrie et des redevances seigneuriales à payer pour l'établissement des moulins empêchent l'emploi de ces immenses plantations d'oliviers qu'on laisse pourrir sur pied ou que l'on condamne au feu » (A.N.F., Aff. Etr., B III 408, mémoire joint à la correspondance du consul de France à Cagliari du 23 janvier 1816).

676 M.A.E., Gênes n° 21, f' 227 v°, 1736. Abbé Expilly, *Le Géographe manuel*, p. 107.

677 Voyage en Italie, t. VII, p. 387.

678 Le Courrier de Monaco, 15 mai 1772, p. 152. E. Struve, Les rapports commerciaux entre Marseille et la Corse,

679 *journal de la Méditerranée*, 30 juillet 1825, p. 3. En 1859, J. Lavello remarque dans son Manuel commercial que la Corse commence à donner des huiles fines, p. 340.

680 M.A.E., Sardaigne n° 20, f° 303, juillet 1806.

681 Même passée sous contrôle français, la Corse consent un régime douanier spécifique. Ainsi le port franc de Marseille reste assimilé à un lieu étranger, jusqu a une ordonnance de l'intendant de Corse en mars 1772. Ultérieurement les huiles payent un droit de 15%, sauf si elles sont exportées de Corse sur navires français ; dans ce cas, le droit est réduit a 2%. Leur sortie assujettie par une loi d'août 1818 au paiement de 5 fr. par 100 kg en fut libérée en 1822. article de J.-Y. Coppolani : « *Le Régime douanier de la Corse de 1768 à 1912* ».

682 Patrick Boulanger. *op.cit., Marseille, marché international de l'huile d'olive*… p51.

Bilan Statistique dans l'aire italique 1858

Les grandes mesures à prendre :

- création d'écoles d'Agriculture ;
- distribution des terres communales
- développement de l'élevage : *fare venire i buffali d'Italia, i cavalli di Toscana, i muli di Provenza, cavalli sardi.*[683]

Tableaux des productions du Royaume des deux Siciles

Régions	Production hectolitres	Francs
Regno delle due Sicilie Napolitano	656 000	50 000 000
Sicilia	256 000	17 000 000
Stati Sardi di Terra ferma	283 500	20 000 000
Isola di Sardegna	54 000	3 700 000
Toscane	160 000	11 800 000
Corse	150 000	10 500 000
Etats romains	130 000	10 000 000
Istrie e Gorizia	11 872	811 000
Province de Venetie	7 840	490 000
Lombardie	2 966	150 000
Duché de Modene	5 131	850 000
Total	**1 717 309**	**124 800 000**

Commerce d'exportation	Hectolitres	Francs
De l'état Napolitain	828 000	25 000 000
De Sicile	64 000	4 645 000
Des états Sardes de Terre ferme	99 308	6 951 000
De Sardaigne	1 241	86 000
De Corse	71 000	5 000 000
De Toscane	11 600	1 654 000
Des états romains	3 298	230 860

La moitié de la production du Royaume des deux Siciles est destinée à l'Empire d'Autriche.

La situation oléicole de la Balagne

Nous sommes en 1896, c'est à dire à un moment particulier de la vie économique de la Corse ; en effet, depuis près de deux décennies, les différentes productions insulaires connaissent une période de mévente, voire de crise avérée car les huiles végétales, de graines…inondent le marché des oléagineux et réduisent d'autant la place de premier choix qu'occupait l'huile d'olive.

Cependant, dans ce temps économique où les activités commerciales sont très mobiles, nous avons, en revanche, un certain immobilisme, une inertie du paysage agricole rural patiemment construit dans un temps historique beaucoup plus long. L'empreinte de la crise économique agricole n'a pas encore modifié le paysage agricole en 1896. Il y a donc un décalage de temporalité sur les conséquences éventuelles.

Le commentaire de Victor-Eugène Ardouin-Dumazet : « aucune région du monde ne donne une plus puissante impression de richesse, la vallée (du Regino) est un verger d'oliviers, de figuiers, de cédratiers et d'orangers… , la plaine n'offre aucun hameau sans les tombeaux blancs semés dans les domaines, sans les

683 Giuseppe Sacchi*, Annali universali di statistica, economia publica, legislazione, storia, viaggi e commercio, janvier, Milano,* éditeur : Presso la Società, 1858, p. 3. (Livre numérique Google).

moulins à huile échelonnés sur le torrent, on pourrait la croire déserte », est un des plus justes. En effet, la plaine n'est pas un lieu de structuration de l'habitat, c'est une zone de travail quotidien qui échappe à une véritable urbanisation ; les populations ne sont pas très loin, mais elles se concentrent sur les piémonts dans les villages nombreux. C'est une configuration classique de l'aménagement du territoire depuis plusieurs siècles.

Il écrit : « les villages semblent comme les grains d'un collier capricieusement disposé autour de la conque verdoyante ».[684]

La Balagne est la terre de prédilection de l'oléiculture. Tous les voyageurs observateurs mettent en avant cette caractéristique. L'auteur tente de dresser un état de la culture de l'olivier en Balagne. Les renseignements sont avérés, mais il manque bien sûr des éléments de comparaison.

« L'olivier est la richesse principale, était, devrais-je dire, puisque la Balagne se ressent durement de la concurrence des huiles de graine. Jadis, les marchands d'Aix, de Salon et de Nice venaient régulièrement en Balagne acheter les huiles. Aujourd'hui, ils semblent avoir désappris ce chemin. En 1869, la contrée avait vendu tant en Corse que sur le Continent pour 12 à 15 millions d'huile. En 1890, l'exposition dépassait encore 12 millions de kilogrammes. Ces chiffres ont beaucoup baissé. Le kilogramme valait jadis 1,50 francs sur place, il est tombé à 60 centimes. La récolte d'il y a deux ans est encore en magazin.

Les causes de cette crise sont nombreuses : d'abord, l'usage de plus en plus grand des huiles de coton, de sésame, etc., a amené cette baisse de prix ; puis, les Corses n'ont pas suivi le mouvement industriel, leurs olives sont encore traitées par les systèmes les plus primitifs et les huiles ne peuvent lutter contre celles de Provence et de Tunisie. L'addition d'huiles de graines, qui se fait également ici, est venue jeter la défaveur ; des commerçants, italiens pour la plupart, appelés tracoli, font le petit commerce et procèdent à des mélanges qui causent beaucoup de tort aux produits du pays (...).

Toutes les communes de Balagne ont leur territoire couvert d'oliviers. En 1820, on avait procédé au dénombrement de ces arbres, on en comptait douze millions. D'après l'abbé Girolami-Cortona[685], qui a étudié patiemment son île natale, ce chiffre aurait triplé depuis lors. Le juge de paix de Belgodère me disait que dans les bonnes années, chaque olivier donne en fruits un total égal à sa valeur. La moyenne serait de 63 kilogrammes par pied d'arbre.

Ces progrès furent suivis, à la fin du XIX^{e} siècle, par un recul de l'oléiculture corse.

Le développement des plantations fut accompagné d'une augmentation du nombre de moulins à huile, qui se fit de trois manières : transformation des moulins à grains en moulins à huile, adjonction d'un moulin à huile au moulin à grains et construction de moulins à huile.

Sur un total de 66 opérations concernant la rénovation ou la construction de moulins intervenues entre 1815 et 1845, 43 entre 1825 et 1830, 11 entre 1830 et 1835, 7 de 1835 à 1840, 2 de 1840 à 1845. Sur ces 66 opérations, 60 sont destinées à permettre la mise en place de moulins capables de produire (sur le modèle exclusif ou en combinaison avec la fabrication d'huile de table) de l'huile de ressence. Ces opérations concernent les arrondissements de Calvi et de Bastia ».

Mais ces progrès furent suivis, à la fin du XIX^{e} siècle, par un nouveau recul de l'oléiculture corse. L'abandon des campagnes dû à l'attrait de la ville et à l'émigration vers le continent ou les colonies, ainsi que la mévente des huiles due à la concurrence des huiles de graine ou des huiles d'olives de Provence et de Tunisie, en furent les causes.

4. Les prix et les mesures de l'huile

a) Fluctuations des prix sur le marché intérieur

Boswell[686], dans son récit : « *Un état de la Corse* », publié en 1769, véritable description géographique, historique, sociale et politique de l'île, nous éclaire sur le prix des biens et des animaux : par exemple, le prix est évalué à 20 livres pour un âne, à 80 pour un bœuf de labour et de 100 à 140 pour un cheval ; il varie de 40 à 50 livres pour un baril d'huile ou 20 pinte (1 pinta = 4 quarte).

---

[684] Victor-Eugène Ardoin-Dumazet, *op. cit., Voyage en France,* p. 12.

[685] Girolami-Cortona F. (l'abbé), *Histoire de la Corse,* Librairie marseillaise, 1971, 572 p.

[686] James Boswell*, op.cit., Un état de la Corse.*

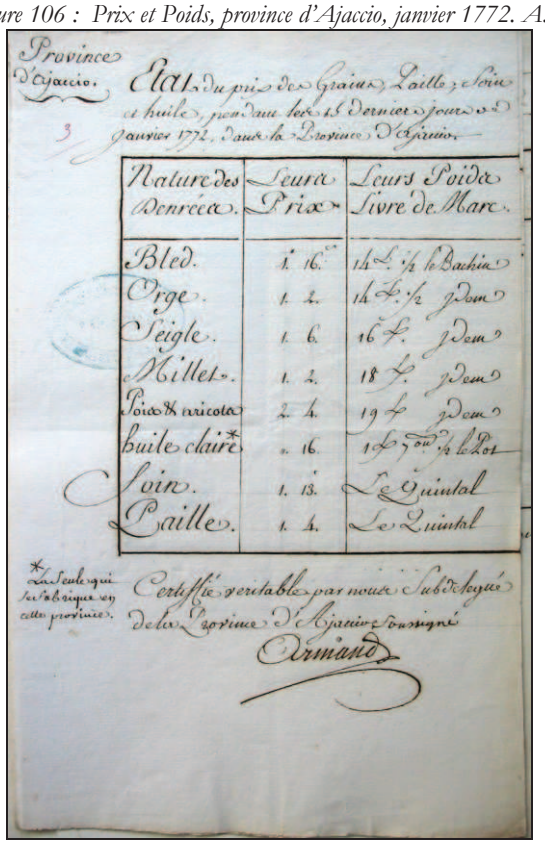
Le salaire journalier est estimé à 1 livre.
Le poids et la valeur de la livre en Corse sont équivalents à ceux de Toscane.
Prix des productions[687] végétales et animales, estimés par l'Assemblée Provinciale tenue à Vico, le 2 décembre 1770 :

- l'huile : 1fr.10 le « fiasque » ;
- le vin : 0,68 fr. le « fiasque » ;
- le grain : 1fr.04 le « bachin ».

Par comparaison, un agneau est estimé à 1fr.10, comme un « fiasque » d'huile, donc.

Nous avons pu relever quelques informations concernant le prix de l'huile pour Ajaccio[688] et Vico[689].

Figure 106 : Prix et Poids, province d'Ajaccio, janvier 1772. A.D.C.S.,



Province d'Ajaccio.

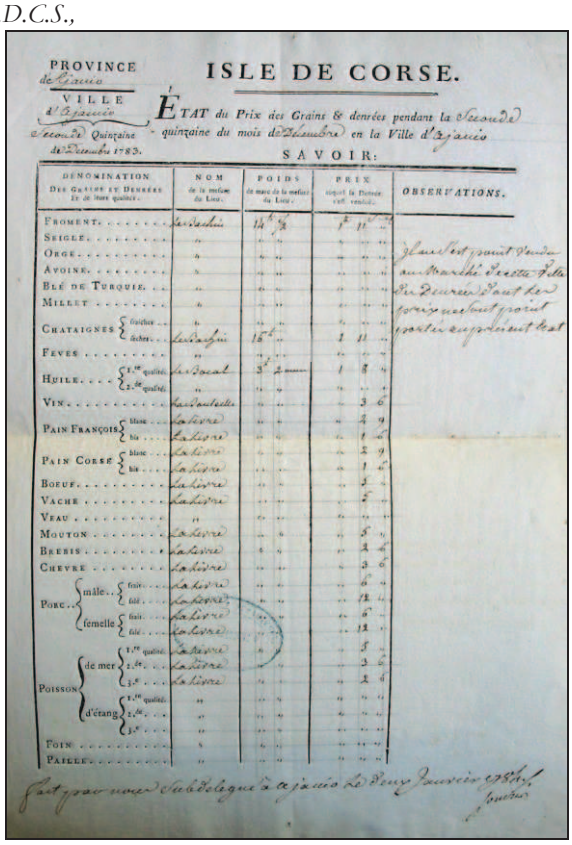
État du prix des Graines, Paille, Foin et huile, pendant les 15 Dernier jours de Janvier 1772, dans la Province d'Ajaccio.

Nature des Denrées.	Leurs Prix.	Leurs Poids Livre de Marc.
Bled.	1. 16.	14 L. ½ le Bachin
Orge.	1. 2.	14 L. ½ ydem
Seigle.	1. 6.	16 L. ydem
Millet.	1. 2.	18 L. ydem
Pois & haricots	2. 4.	19 L. ydem
huile claire*	1. 16.	1 L. 7 Onc. ½ le Pot
Foin.	1. 13.	Le Quintal
Paille.	1. 4.	Le Quintal

*Le Seul qui se fabrique en cette province.

Certifié veritable par nous Subdelegués de la Province d'Ajaccio soussigné

Ormano



PROVINCE de Ajaccio
VILLE d'Ajaccio
Seconde Quinzaine de Decembre 1783.

ISLE DE CORSE.

ÉTAT du Prix des Graine & denrées pendant la Seconde quinzaine du mois de Decembre en la Ville d'Ajaccio

SAVOIR:

DENOMINATION DES GRAINS ET DENRÉES ET DE LEUR QUALITÉ.	NOM de la mesure du Lieu.	POIDS de marc de la mesure du Lieu.	PRIX auquel la mesure est vendue.	OBSERVATIONS.
Froment	la Sachin	14 L ½	1 11	
Seigle				
Orge				
Avoine				
Blé de Turquie				
Milleet				
Chataignes { fraiche / seches				
Feves				
Huile { 1.re qualité / 2.de qualité	la Bocal	3 L ½	1 8	
Vin	la Bouteille		3 6	
Pain François { blanc / bis	la Livre		4 9	
Pain Corse { blanc / bis	la Livre		1 6	
Boeuf	la Livre		2 9	
Vache	la Livre		1 4	
Veau			2	
Mouton	la Livre		5	
Brebis	la Livre		4 6	
Chevre	la Livre		3 6	
Porc { mâle { frais / salé } / femelle { frais / salé }	la Livre		6 / 12 / 6 / 12	
Poisson { de mer { 1.re qualité / 2.de / 3.e } / d'étang { 1.re qualité / 2.de / 3.e }	la Livre		5 / 3 6 / 2 6	
Foin				
Paille				

Fait par nous Subdelegué à Ajaccio Le Deux Janvier 1784 [illegible] Janvier

Le 3 janvier 1777 :

- l'huile : *la quarta* : 0,18 fr. poids de marc :1 3/4 ;
- le vin : le bocal : 0,36 fr.

Le 2 mars 1779 :

- l'huile : *la quarta* : 0,18 fr.
- le vin : le bocal : 0,12 fr.

Le 20 octobre 1779 et le 18 novembre 1779 :

- l'huile : *la quarta* : 0,13 fr.
- le vin : le bocal : 0,40 fr.

Le 1 décembre 1779 et le 31 décembre 1779:

- l'huile : 1 fr.
- le vin : 0,30 fr.

Les 30 juin, 31 juillet et 27 août 1778, le prix de l'huile est de 0,18 fr.
Les 20 mars et 1er février 1779, le prix est le même.

---

687 A.D.C.S., 1 C36, Mesures et prix. Agriculture Mercuriale, Etat 1770-1789, Vico.
688 A.D.C.S., 1C35, Agriculture Mercuriale Etat 1771-1786, Ajaccio.
689 A.D.C.S., 1C36, Agriculture Mercuriale Etat 1771-1786, Vico.

Les 23 feuillets ont à peu près sur la durée le même tarif.

A Ajaccio, le prix d'une *pinta* d'huile varie de 16 à 18 sous en 1776 ; de 18 à 19 sous en 1778. Par comparaison, le *bocale* de vin vaut 8 sous en 1778.

En 1783, pour Ajaccio, nous relevons aussi le *bocale* comme unité de mesure pour l'huile ; le prix du *bocale* de l'huile de 1ère qualité est de 18 sous.

A Vico, le prix de la *quarta* d'huile est de 18 sous en 1776 et en 1779 ; le *bocale* de vin est à 4 sous.

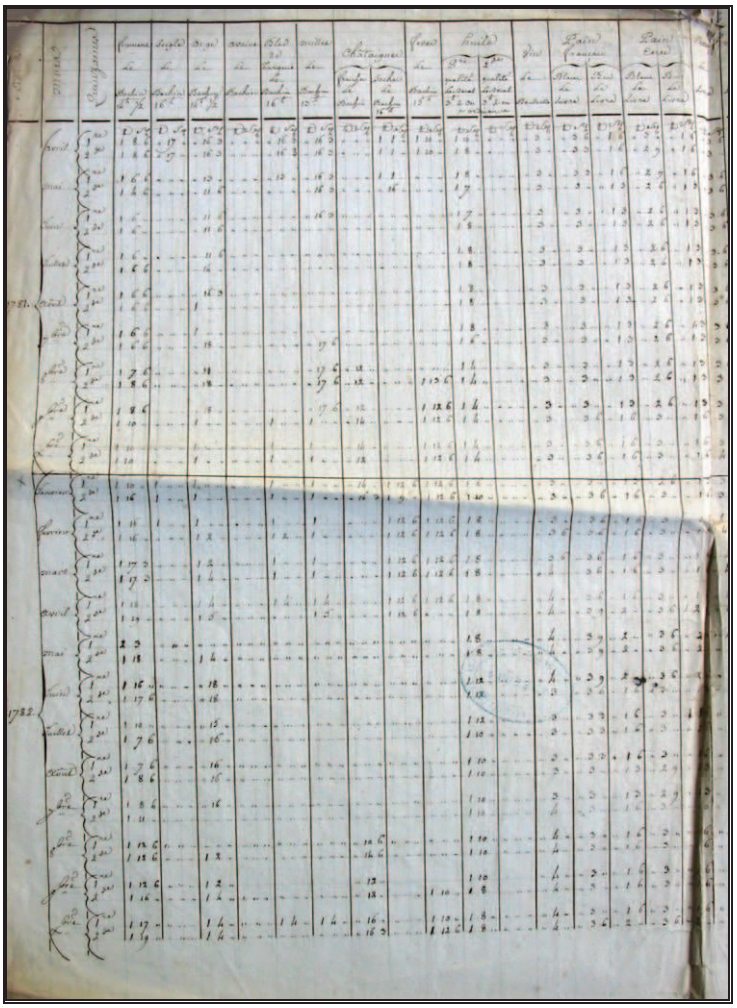


Figure 161 : Etat récapitulatif des prix des denrées en Corse 1781-1782, A.D.C.S., 1C36.

L'offre et la demande déterminent le prix de gros

L'offre, inéluctablement, est contrainte à la production ; sa qualité, son volume ne sont pas maîtrisés et maîtrisables, ni par les producteurs et encore moins par les accapareurs. Les aléas climatiques, la clémence ou la colère, entraînent de grandes variations sur les quantités mises sur le marché. Quand la production est jugée normale, les prix sont stabilisés et ne font pas l'objet d'une envolée ; au contraire, lorsque la production est faible, les prix grimpent. Des sondages peuvent être faits de la part des marchands, dès l'automne.

Les prix dépendent des voisins.

En raison de données biologiques et culturales, les olives ont un rythme alternatif d'une année « oui », une année « non ». Sur elles pèsent de nombreux facteurs contraignants : sécheresses estivales, hivers rigoureux (gelées, tempêtes, neige ou vent), mais également des facteurs parasitaires : mouche *dacus olea*, teigne *prays olea,* cocchenille *saissetia olea*, cantharide et autre *neiroun*… Les prix suivent, également, la quantité produite et mise sur le marché ; ils varient surtout, mensuellement.

Cette offre est également tributaire d'éléments indépendants de la production que sont les changements législatifs : prise de droits, exemption de ces droits, interdictions temporaires de sorties, guerres, blocus maritimes, ce qui entraîne la pénurie et en corrélation des spéculations modérées.
En revanche, la demande est conditionnée par l'offre et le prix ; elle dépend des besoins domestiques et industriels soumis, eux aussi, à des variations saisonnières ou autres (production, fêtes…). Les quantités achetées sont aussi soumises au prix.
Contrairement aux huiles destinées à l'alimentation qui sont parfois en situation d'attente eu égard au prix du marché, les huiles destinées aux industries sont fournies et demandées avec plus de régularité (notamment au XVIII[e] siècle)[690].
A la fin du siècle, la place de Marseille domine le marché de l'huile, elle bat la mesure en Méditerranée.
De l'ajustement permanent de l'offre et de la demande par le jeu des transactions quotidiennes, un cours est fixé.

Nous allons essayer d'établir le prix courant de l'huile à partir de la question 124 de l'Elenco de l'An X : *« Qual'é il prezzo commune dell'olio alla raccolta ? »*

Les réponses ne sont pas toutes identiques, certaines correspondent à des mesures différentes et les prix varient suivant les communes.
En Balagne, on se réfère essentiellement à la *somma* dont le prix varie de 40 à 90 francs.
Dans le canton de Montegrosso, à Moncale et Calenzana, le prix est de 48 francs ; à Cassano, Montemaggiore et Lunghignano, le prix n'est pas fixe, il change selon les années.
Dans le canton de Paraso, il est de l'ordre de 40 francs et de 50 à 80 francs pour les négociants, à Belgodere ; de 40 à 80 francs à Ville de Paraso ; il est fixé à 80 *lire* pour l'huile ordinaire à Palasca ; pour Costa et Novella, il est fixé en fonction de l'abondance de la récolte.
Dans le canton de San Angelo, le prix est de 50 francs à Pigna, 40 francs à Santa Reparata et de 60 à 90 francs à San Antonino.
Dans le canton de Regino, pour les communes d'Algajola, Aregno, Avapessa et Feliceto, le prix est de 50 francs ; à Catteri, moins de 60 francs ; à Speloncato, il varie en fonction de la récolte.
Dans le canton de Calvi, Lumio mentionne un prix de 200 *lire*.
Dans le canton de Canale, rattaché au Nebbio, le prix est de 60 *lire* à Urtaca.
Dans les autres cantons de Corse, les indications de prix sur la valeur de l'huile sont données à partir d'unités de mesure plus petites. Les villages de Balagne se réfèrent, sans doute, à la plus grande unité de capacité, *la somma,* en raison de leur forte production, alors que dans les autres villages, on se réfère à ce que l'on connaît le mieux, c'est-à-dire les petites capacités que sont *la pinta, la mezza et la quarta*.
Toutefois, quelques communautés de Balagne ont choisi également comme unité de mesure la *pinta* dont le prix est évalué à Occhiatana à 2 francs, à Corbara et Monticello à 3 francs, à Lavatoggio à 2 francs et 15 sous, à Calvi à 2 *lire* 50 ; à Occi à 6 sous.
Nous retrouvons cette unité de mesure à Campi et à Pietra di Verde à 1 franc. Cependant, il faut savoir que *la pinta* peut correspondre à une mesure différente suivant les régions de l'île.

L'unité de mesure *la quarta* est la plus utilisée dans l'ensemble des autres cantons et son prix varie d'un canton à l'autre, mais également d'une commune à l'autre au sein du même canton.
District de Bastia
Dans le Nebbio, les prix sont compris entre 7 et 15 sous, excepté Santo Pietro où il peut atteindre 20 sous ; il est de 15 sous à Oletta, il varie de 12 à 15 sous au Poggio d'Oletta et à Saint Florent ; il s'élève à 12 sous à Murato, 10 sous à Rapale, Pieve et Sorio ; 8 sous à Farinole et Valecalle ; San Gavino mentionne 60 centimes le litre.

690 *Ibidem*, p. 148, (cf.301 : contraintes pour les associations)

Dans le Cap, les prix vont de 6 à 12 sous : 12 sous à Ficarella, Brando, Cagnano, Tomino, Nonza et Canari ; 10 sous à Barrettali et Centuri ; 8 sous à Sisco ; de 6 à 7 sous à Pietrabugno et San Martino di Lota.
A Bastia, la *quarta* est évaluée à 76 centimes.
Dans le canton voisin de Mariana, à Lucciana et Vignale, son prix est de 15 sous ; il est un peu moins élevé à Borgo : 10 à 12 sous.
Un seul village du canton de Costiera, Volpajola, produit un peu plus d'huile dont le prix s'élève à 18 sous, la *quarta*.
Dans le canton de Casacconi, son prix est de 16 sous pour Penta Acquatella et Prunelli di Casacconi ; de 16, 18 ou 20 pour Monte ; 1 franc pour Ortiporio et de 1 franc ou 24 sous, pour Olmi.
Concernant le canton d'Ampugnani, il est de 1 franc à San Gavino et à La Porta, de 20 sous à Casalta.
Dans le canton de Tavagna, il est fixé à 16 sous à Pero et à Orneto, à 12 sous à Poggio Mezzana et à Talasani.
Il est de 12 sous en Casinca, également.
Il est légèrement plus bas : 10 sous, dans le canton de Moriani.
Dans le canton de Campoloro, la *quarta* est évaluée à 16 sous à Cervione et à 20 sous à San Giuliano.

District de Corté
Dans le canton de Vallerustie, Lano indique 1 lire.
Les communes de Gavignano, Morosaglia et Pastoreccia du canton de Rostino, proposent le même prix : 16 sous.
En revanche, dans les autres cantons, les communes indiquent des prix différents.
Dans le canton de Caccia, Castifao mentionne 1 franc et Moltifao 20 sous.
Dans le canton de Verde, Campi, 1 franc, Canale di Verde, 16 sous et Tox, 1 lire.
Dans le canton de Serra, Ampriani, 16 sous, Moïta 12 sous et Matra, 1 lire.
Dans le canton de Fiumorbo, Ventiseri, 1 lire également et Prunelli, 20 sous.
Dans le canton de Sorba, Lugo di Nazza, 1 lire et Poggio di Nazza, 16 sous.
Dans le canton de Vecchio, à Casanova et à Serragio, 20 sous ; à Campo Vecchio, 1 franc ; Riventosa, 1 lire.
Dans le canton de Mercurio, le prix varie de 16 à 20 sous.
En ce qui concerne le canton du Golo, le prix de la *quarta,* comme dans la plupart des cantons, est différent dans chaque commune : Serraggio, 20 sous ; Castirla, 12 sous ; Omessa, 1 lire 10 sous ; Popolasca et Castiglione, 1 franc ; mais, dans ce canton, il peut changer aussi dans la même commune ; c'est le cas de Soveria qui précise : 15 sous les bonnes années, 7 à 8 sous les mauvaises.
Nous rencontrons d'autres mesures, *la mezza, il boccale, la libra*, pour lesquelles nous avons quelques renseignements sur le prix : 8 sous *la mezza* à Pruno; 1 franc et 10 sous, *il boccale,* les bonnes années, à Taglio ; 1 franc, *il boccale* à Santa Lucia di Mercurio. 10 sous, *la libra* à Chiatra.

Donc, les mesures les plus utilisées sont *la somma* pour les grandes quantités, puis *la pinta, la mezza* et enfin *la quarta*. Malgré des différences d'un territoire à l'autre en raison de l'abondance et de la qualité des récoltes, on retrouve une certaine unité dans les prix pratiqués.

Prix de l'huile dans les différents départements de l'Empire[691].

Tableau 208 : Prix de l'huile dans les différents départements de l'Empire

Départements/ *arrondissements*	**Prix de l'huile**	**Observations**
Pyrénées orientales	-	
Arrondissement de Montélimar	-	
Arrondissement du Vaucluse	-	
Corse	85 centimes la quarta	Varie de 0,8 à 1,8
	91 centimes le kg d'huile	
Aude	1,84 f. le kg	En 1789 (1 976 931f.)
	2,05 f. le kg	En l'An 9 (915 611 f.)
	2,46f. le kg	En 1807 (610 016)
Ardèche	-	
Arno	-	
Alpes Maritimes	-	
l'Ombrone *: Montepuliciano*	-	
Grosseto		
Gênes	-	
Montenotte	60 f. le baril (62 kg)	En 1789
	70 f. „	En 1790
	140 f. „	En 1808
Les Appenins	-	
Trasimeno	-	
Bouches du Rhône : *Tarascon*	De 148 à 168f. le quintal métrique	
Rome	191,60f. la somma	
Var	-	

Ragguaglio del prodotto di 40 jugeri di terreno situato nel piano di Ripoli
Olio : 30 barili di 6 fiaschi
30 barili = 264 galions
40 lire le baril (le vin : 10 lire)
En octobre 1836, 1 baril d'huile de 48 bouteilles valait 46 *lire* en ville, 44 à la campagne.
A Livourne la gabelle sur les denrées comestibles est de 2 156 538 *lire* dont 108,030 pour l'huile et 698,257 pour le vin.

Tableau 209 : Dépenses mensuelles pour maintenir à la campagne une famille composée de 6 personnes.

Famille	total	*olio*	*vino*	*burro*	observations
Pauvres	17,10 *scudi*	0,70	2		
Classe moyenne Rome	52,33 *scudi*	1,30		0,50	*olio : 4 boccali Burro* : 3 *libbre* le mois
Prix de l'huile à Rome		40 *bajocchi per boccale*			
Prix du vin			10		

691 A.N.F., F10-431, Enquête préfectorale de 1810.

La fixation des prix de ces produits telle l'huile d'olive ne répond plus seulement aux indices fournis uniquement par la qualité et les volumes récoltés, d'autres éléments doivent être pris en compte au même moment, telle la conjoncture internationale… qui entraînent une incertitude et une fragilité plus grande. De fait, les producteurs doivent s'adapter aux contraintes de ce Marché mouvant, ils doivent être beaucoup plus réactifs.
Ainsi, des systèmes trop rigides de fixation des prix tels ceux des Temps modernes, ne sont plus du tout adaptés aux réalités du XIX[e] siècle où la conjoncture guide presque au jour le jour l'activité commerciale et la fixation des prix.
De nombreux facteurs accélèrent la baisse du commerce oléicole, le premier étant, dans le Bassin Méditerranéen, la rapide substitution de l'éclairage à huile par celui au gaz dans la plupart des grandes villes européennes et celles de taille modeste[692].

b) Eventail des poids et mesures dans l'île

Au-delà des prix, quelle est l'unité des mesures pratiquées ? Etudions les réponses à la question[693] 15 : *« Quali sono li nomi delle misure usitate nel commune per i liguidi come olio vine ?*
En Balagne, à Cassano, la réponse est claire, elle nous indique que la *somma* correspond à 200 *libre* ou 20 *pinte* et la *pinta* 2 *mezze* ou bien 4 *quarte* ou bien 10 *libre*. Chaque unité a également sa moitié, par exemple la *mezza quarta* ou la *mezza libra*.
On parle parfois du *quartiolo* qui correspond à une *mezza pinta* ou à 5 *libre* di Genova, appelée aussi le *quarajuolo* à Costa ; on trouve aussi le *qualuccio* et la *zucca* qui correspond à 26 *libre* à Tomino.
À Santa Reparata, on peut relever aussi la *cinquina*.
Ces mesures sont mentionnées avec une certaine unité uniquement en Balagne, les réponses étant souvent identiques pour l'ensemble des communautés.
Nous avons relevé e *misure,* poids et mesures à Monticellu [694] pour les olives :
- à *franta* correspondait à une quantité d'olives à presser de 13 décalitres (91 kilos) avant l'introduction des pressoirs dits "français" à partir de 1824, et à 20 décalitres après cette date ;
- à *mena* était la mesure la plus courante, estimée à 12 décalitres ;
- à *mezzina* représentait la moitié d'une *mena* ;
- à *pinta* correspondait à 5 litres ; un cylindre de zinc avec un manche s'appelait *pintone* et sa contenance était communément de 5 litres (1/2 décalitre).
En revanche, d'une région à l'autre, la valeur peut être différente : par exemple, *la pinta* qui vaut 10 *libre* en Balagne ne vaut plus que 3 *libre* à Campi.
Dans le Nebbio, à Santo Pietro et San Gavino, est noté le *ramajolo* qui serait égal à 7,5 *oncie*.
La *quarta* correspond à 2,5 *libre ou 30 oncie* dans les cantons du Nebbio, du Cap, d'Ampugnani, de la Serra, de Tavignano, de Sorba et dans la commune de Sermano du canton de Mercurio, mais pas dans le reste de ce canton où il est noté 4 *libre* à Alando ; à 3 *libre* dans le canton de Vecchio.
La *mezza* qui est la moitié de la *quarta* correspond à 15 *oncie* dans les cantons du Nebbio, mais à 1 *libra* et 9 *oncie* dans le canton d'Ampugnani.
Cette mesure est citée donc dans le Nebbio à Oletta, Poggio d'Oletta, Valecalle, San Gavino et Santo Pietro, mais aussi dans le Cap, à Pino, Cagnano, Tomino, Nonza, Olcani et Canari ; dans les cantons de Pietrabugno, de Bastia, à Bastia et Furiani ; de Mariana, à Vignale, Lucciana et Borgo ; de Costiera, à Scolca, Volpajola, Lento et Campitello ; de Casacconi, à Croccichia ; de Campoloro, à Cervioni et San Giuliano ; de Fiumorbo, à Prunelli ; dans le canton d'Ampugnani à La Porta et à Pruno ; dans ce canton, il est noté, à Polveroso - là où les mesures ne sont pas employées au quotidien- que lors de la venue des marchands ambulants, ils se familiarisent aussi

[692]Patrick Chorley, *Oil, Silk and Enlightenment. op. cit.,* Tableau 17 p. 154 ; p. 156 –157.
[693] A.D.H.C., 6M871-872-873, l'Elenco de l'An X, *op. cit.,* (1802) Enquête préfectorale du Golo.
[694] *Op. cit.,* Vingt chapitres de l'histoire de Monticello, Association d'études Historiques et Généalogiques de Monticello, Albiana.

avec les mesures employées : *"Quando s'arriva l'oglio per vendere, sentiano dire chè la sua misura è la quarta"* et à Quercitello, qu'une *somma* d'huile contient 80 *quarte* comme en Tavagna.
A Tomino, dans le Cap, on cite aussi pour l'huile, *la zucca, la quarta, la mezza quarta, il qualluccio ; la zucca* est l'équivalent de 26 *libre.*
Nous pouvons donc indiquer que :
- la *somma* = 20 *pinte*= 40 *mezze*= 80 *quarte*= *200 libre ;* (74 litres à Bastia, 61 en Balagne selon Maure).
- la *pinta* = 2 *mezze* = 4 *quarte* = 10 *libre* = 2 *quarajuoli;*
- la *mezza pinta* = 2 *quarte* = 5 *libre* = 1 *quarajolo* ;
- la *quarta* = 2,5 *libre* (3 ou 4 exceptionnellement, signalé plus haut) = 30 *oncie* ;
- la *mezza quarta* = 1 *libra* et 3 *oncie* = 15 *oncie* = 2 *ramajoli;*
- le *ramajolo* =7,5 *oncie.*

Mesures pour l'huile *(photo personnelle)*

Tableau 210 : Synthèse des données Elenco : questions 15 et 124 relatives aux mesures de l'huile et au prix de l'huile. (Elenco An X)

Cantons Communes	***Unités de mesures pratiquées***	***Prix courant de l'huile***	***Observations***
District d'Île Rousse			*Sans doute, les villages de Balagne se réfèrent à la plus grande unité de capacité, la somma, en raison de leur forte production.* *Ailleurs, on se réfère à ce que l'on connaît le mieux, c'est à dire les petites capacités : la pinta, la mezza, la quarta.* *Cependant, il faut noter que ces mesures peuvent correspondre à des mesures différentes suivant les régions.* *Ex : la pinta = 10 libre en Balagne,*
Balagne			
Montegrosso (Calenzana)			
Calenzana	*La somma = 200 libre = 20 pinte*	*48 francs*	
Moncale	*La somma = 200 libre = 20 pinte*	*48 francs*	
Cassano	*La somma = 200 libre = 20 pinte* *La pinta=2 mezze=4 quarte=10 libre*	*Le prix n'est pas fixe*	
Montemaggiore	*La somma*	*Le prix n'est pas fixe*	
Lughignano	*La somma*	*Il n'y a pas de règle*	
Paraso (Belgodere)			
Belgodere	*La somma*	*40 francs (50 à 80frs chez les négociants)*	

Cantons Communes	Unités de mesures pratiquées	Prix courant de l'huile	Observations
Costa	*Quarta & mezza quarta* *Le quarajuolo ou quartiolo = una mezza la pinta = 4 quarte =2 quarajuoli*	*En fonction de la récolte*	*" = 4 libre dans le Cap Corse.*
Novella	*La somma*	*Variable*	*On rencontre d'autres mesures : il boccale ; la libra ; la mezza pinta ; il quartiolo ; la cinquina ; la zucca ; il qualluccio.*
Occhiatana	*La pinta*	*2 francs*	
Palasca		*80 lire (pour l'huile ordinaire)*	
Ville di Paraso	*La somma*	*50 à 80 francs*	
Patro (Olmi capella)			
Olmi Capella			
Occi	*La pinta*	*6 sous*	
Sant'Angelo (Ile Rousse)			
Corbara	*La pinta*	*3 francs*	
Monticello	*La pinta*	*3 francs*	
Pigna	*La somma*	*50 francs*	
Sant'Antonino	*La somma 200 libre*	*60 à 90 francs*	
Santa Reparata	*La somma* *La cinquina*	*40 francs*	
Regino (Muro)			
Nessa			
Speloncato	*La somma*	*En fonction de la récolte*	
Muro			
Lavatoggio	*La pinta*	*2 francs et 15 sous*	
Catteri	*La somma*	*Moins de 60 francs*	
Avapessa	*La somma*	*50 francs*	
Aregno	*La somma*	*50 francs*	
Feliceto	*La somma*	*50 francs*	
Algajola	*La somma*	*50 francs*	
Calvi			
Lumio	*Somma = vinti pinte* *Libra = 50 & 10 libra = 200*	*200 lire*	
Calvi	*La pinta*	*2 lire 50*	
District d'Oletta			
Canale (Lama)			
Lama	*La somma =80 quarte*	*80 ou 90 centesimi la quarta*	
Urtaca	*La somma =80 quarte*	*60 lire la somma*	
Nebbio			
St Florent			
St Florent	*La somma = 80 quarte* *La quarta = 2,5 libbre*	*12 à 15 sous*	
Farinole	*La quarta = 30oncie*	*8 soldi la quarta*	
Patrimonio	*?*		
Barbaggio	*?*		
Tuda			
Poggio d'Oletta	*La pinta & la quarta* *Due libbre la pinta* *Quarta due libbre e mezzo a peso d'italia*	*12 à 15 sous la quarta*	
Oletta	*Pinta, quarta &Mezza quarta* *1 quarta =2 libbre ½ Toscane*	*15 sous la quarta*	
Olmeta	*?*		
Vallecalle	*La pinta, la quarta & la mezza*	*8 sous la quarta*	
Bevinco			
Murato	*La pinta & la quarta*	*12 sous la quarta*	
Rapale	*La quarta, la pinta & la soma*	*10 sous la quarta*	
Pieve	*La quarta, la pinta & la soma*	*10 sous la quarta*	

Cantons Communes	Unités de mesures pratiquées	Prix courant de l'huile	Observations
Tenda			
Sorio	La quarta, la pinta & la soma Olio, 2,5 libbre la quarta 10 libbre la pinta	10 sous la quarta	
San Gavino	Pinta & mezza pinta Quarta & mezza quarta Il ramajolo = 7 oncie et 1/2	60 centimes le litre	
Santo Pietro di Tenda	Pinta & mezza pinta Quarta & mezza quarta Il ramaiolo La pinta = 10 libbre La quarta = 2,5 libbre La mezza = 15 oncie Il ramiolo = 7,5 oncie	7 à 12 sous quelquefois 20 sous la quarta	
Mariana			
Furiani	Quarta, mezza quarta, pinta, somma	Rarement vendue	
Vignale	Quarta & mezza quarta	15 sous la quarta	
Lucciana	Quarta & mezza quarta	15 sous la quarta	
Borgo	Quarta & mezza quarta	10, 12 sous la quarta	
Costiera (Campitello)			
Scolca	Quarta & mezza quarta	Pas de commrece	
Volpajola	Quarta & mezza quarta	18 sous la quarta	
Lento	La pinta, quarta & mezza quarta	Pas de commrece	
Campitello	Quarta & mezza quarta	Pas de commrece	
District de Bastia			
Bastia			
Bastia	Quarta & mezza quarta	76 centisemi	
Cap Corse			
Pietrabugno			
Ville di Pietrabugno	La quarta	6 à 7 sous la quarta	
(San Martino di Lota)			
San Martino di Lota	La quarta, la mezza & lapinta	6 à 7 sous la quarta	
Ficarella	La quarta	12 sous la quarta	
Sagro (Brando)			
Brando	La quarta 4 quarte=1 pinta, 20 pinte=1 somma	12 sous la quarta	
Sisco	La quarta	8 sous la quarta	
Seneca (Luri)			
Pino	Quarta & mezza quarta	Pas de vente	
Cagnano	Barrile ,mezzo, quarta, mezza quarta	12 sous la quarta	
Barrettali	Non renseigné	10 sous la quarta	
Capo Bianco (Rogliano)			
Tomino	La quarta La zucca = 26 libbre La mezza quarta Il qualuccio	12 sous la quarta	
Centuri	La quarta = 2,5 libbre	10 sous la quarta	
Santa Giulia (Nonza)			
Olmeta di Capo Corso	Non renseigné	Pas de vente	

Cantons Communes	Unités de mesures pratiquées	Prix courant de l'huile	Observations
Olcani	Pinta, quarta, mezza quarta & gotto La Pinta=10 libbre La quarta= 2,5 libbre La mezza quarta= 1 libbra e 3 oncie	Pas de vente	
Nonza	Pinta, quarta, mezza quarta & gotto La Pinta =10 libbre La quarta = 2,5 libbre La mezza quarta = 1 libbra e 3 oncie	12 sous la quarta	
Canari	La pinta, quarta & mezza quarta	12 sous la quarta	
District de la Porta			
Casacconi (Campile)			
Ortiporio	La quarta, la pinta	1 franc	
Prunelli di Casacconi	La quarta	16 sous la quarta	
Penta Acquatella	La quarta	16 sous la quarta	
Olmi	La quarta	1 franc 24 sous	
Monte	Somma = 80 quarte	16, 18 ou 20 sous la quarta	
Crocicchia	Pinta =4 quarte, mezza quarta	On ne vend pas	On achète dans le Nebbio et en Balagne
Campile			
Ampugnani (La Porta)			
Quercitello	La somma = 80 quarte		
Tavagna	La somma = 80 quarte		
San Gavino d'Ampugnani	La quarta	1 franc	
Pruno	La mezza	8 sous	
La Porta	La quarta = 2,5 libre La mezza quarta = 1 libra & 9 oncie	1 franc	
Casalta	La quarta	20 sous la quarta	
Rostino (Morosaglia)			
Castineta		Non renseigné	
Gavignano	La quarta	16 sous la quarta	
Morosaglia	La quarta	16 sous la quarta	
Pastoreccia di Rostino	La quarta	16 sous la quarta	
Casinca (Vescovato)			
Vescovato	La quarta	12 sous la quarta	
Vallerustie (San Lorenzo)			
San Lorenzo	La quarta = 2,5 libre		
Lano	La quarta	1 lire	
Orezza (Piedicroce)			
Piedipartino	Non renseigné		
District de Cervione			
Tavagna (Pero Casevecchie)			
Pero Casevecchie	La quarta	16 sous la quarta	
Poggio Mezzana	La quarta	12 sous la quarta	
Taglio Isolaccia	Il boccale	1 franc 10 sous (bonne année)	
Talasani	La quarta	12 sous la quarta	

Cantons Communes	Unités de mesures pratiquées	Prix courant de l'huile	Observations
Velone Orneto	*La quarta*	*16 à 18 sous la quarta*	
Moriani (San Nicolao)			
San Nicolao	*La quarta*	*10 sous la quarta*	
Campoloro (Cervione)			
Cervioni	*Quarta & mezza quarta*	*16 sous la quarta*	
Valle di Cervioni	*La quarta*		
San Giuliano	*Quarta & mezza quarta* *80 quarte = 1 somma*	*20 sous la quarta*	
Fiumorbo (Prunelli)			
Prunelli	*La quarta* *La mezza quarta*	*20 sous la quarta*	
Ventiseri	*La quarta*	*1 lire la quarta*	
Verde (Pietra di Verde)			
Campi	*La pinta = 3libre* *La quarta*		
Canale di Verde	*La quarta*	*16 sous la quarta*	
Chiatra	*La libra*	*10 sous*	
Tox	*La quarta*	*1 lire la quarta*	
Serra (Moïta)			
Ampriani	*La quarta = 2,5 libre*	*16 sous la quarta*	
Matra	*La quarta*	*1 lire la quarta*	
Moïta	*La quarta = 2,5 libre*	*12 sous la quarta*	*On parle di « peso di Genova »*
District de Corte			
Caccia (Castifao)			
Castifao	*La quarta*	*1 franc*	
Moltifao	*La quarta*	*20 sous la quarta*	
Tavignano			
Pancheraccia	*La quarta = 2,5libre*		*On l'achète*
Sorba (Ghisoni)			
Lugo di Nazza	*La quarta = 2,5 libre*	*1 lire la quarta*	
Poggio di Nazza	*La quarta*	*16 sous la quarta*	
Mercurio (Sermano)			
Le Bozio	*La quarta*	*16 à 20 sous la quarta*	
Alando	*La quarta = 4 libre*		
Sermano	*La quarta = 2,5 libre*		
Sainte Lucia di Mercurio	*Il boccale*	*1 franc*	
Vecchio (Venaco)			
Campo Vecchio	*La quarta* *Il boccale*	*1 franc*	
Casanova	*La quarta*	*20 sous la quarta*	
Riventosa	*La quarta = 3 libre*	*1 lire*	
San Pietro di Venaco	*La quarta = 3 libre*		
Lugo di Venaco	*La quarta = 2,5 libre*		
Seraggio	*La quarta = 2,5 libre*	*20 sous la quarta*	
Golo (Omessa)			
Soveria	*La quarta = 2,5 libre*	*15 sous les bonnes années*	*7 à 8 sous les mauvaises années*
Popolasca	*La quarta*	*1 franc*	*On dit que la mesure de l'huile est de 12 libre*

Cantons Communes	*Unités de mesures pratiquées*	*Prix courant de l'huile*	*Observations*
Omessa	*La quarta* *La mezza quarta* *La pinta* *Le quarajuolo*	*1 lire 10 sous la quarta*	
Prato	*La quarta = 2,5 libre*		
Castiglione	*La quarta*	*1 franc*	
Castirla	*La quarta*	*12 sous la quarta*	
Piedigriggio	*La quarta*		

c) Capacités et mesures utilisées pour l'huile dans les autres départements del'Empire[695]

Tableau 211 : Capacités et mesures utilisées pour l'huile dans les autres départements de l'Empire.

Départements/ *arrondissements*	**Capacités et mesures**	**Observations**
Pyrénées orientales	1 quintal de 50 kgs d'huile	
Arrondissement de Montélimar	quintal métrique	
Arrondissement du Vaucluse	quintal décimal	
Corse	millerole (quarte, kg)	
Aude	kg, litre	
Ardèche	hectolitre	
Arno :		
Florence	hectolitre,	
Arezzo	„	
Alpes Maritimes	rup, kg d'huile	
l'Ombrone : *Montepuliciano*	décalitre	
Grosseto	hectolitre	
Gênes	barile de Gênes, quintal décimal	
Montenotte	Baril (62 kg)	
	Stare = 6 rubes ½ poids de Gênes	Le baril=8 1/3 de rubes> méjarde de Marseille=1/3hectolitre
Les Appenins	Baril = 61 kgs	
Trasimeno	litre	
Bouches du Rhône	Kg, litre, quintal	
Rome	Soma, boccale	
Var	miriagramme	

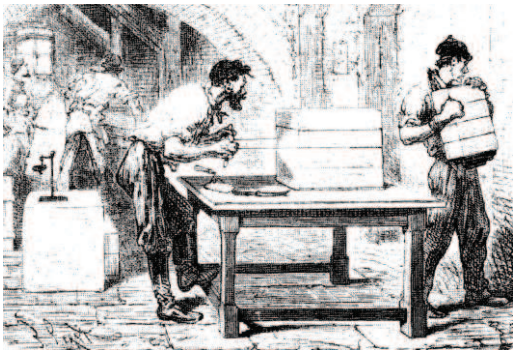
5. De nombreux débouchés porteurs d'espoir

a) Les Savonneries

A partir du XVII[e] siècle, les savonneries vont constituer un débouché important pour l'huile d'olive. Le savon est une invention des Gaulois qui le fabriquaient à partir du suif et de la cendre. Au premier siècle, on utilise une émulsion savonneuse en faisant bouillir de l'huile d'olive avec de l'eau qui avait servi à laver les cendres. Ce sont les Arabes qui ajoutèrent de la chaux aux cendres lessivées. Dès le IX[e] siècle, le savon dur à base d'huile d'olive est fabriqué à Marseille.

695 A.N.F., F10-431. Enquête préfectorale de 1810.

Au XVI[e] siècle, Marseille est concurrencée par les villes italiennes de Gênes, Savone et Venise. La Ligurie devient un grand centre industriel de transformation en savon. C'est la raison pour laquelle se développe, à cette époque, la culture de l'olivier dans toute la Riviera, mais également en Corse, dans une moindre mesure. Le dessein de la République de Gênes est d'avoir suffisamment d'huile d'olive pour la consommation alimentaire, mais surtout pour l'industrie savonnière, source de revenus élevés.
C'est au XVII[e] siècle que s'imposent vraiment les industries de Marseille. En 1666 fut accordé par Louis XIV au Sieur Pierre Rigat de Lyon, le privilège d'établir une Manufacture Royale à Toulon. Deux ans plus tard, le Sieur Rigat perdait ce privilège et l'industrie savonnière vint s'établir à la fin du XVII[e] siècle à Marseille[696]. En 1789, le Var, par exemple, compte 20 savonneries. Cette industrie se poursuit au XIX[e] siècle, les huiles proviennent du Var, de la Riviera de Gênes et de Corse[697]. Dès le XVII[e] siècle, Gênes sera le seul centre d'importation des huiles corses et cela jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle.
La fabrication du savon est directement liée à la production d'huile ; ainsi, en 1818, en raison d'une absence de récolte d'huile, la fabrication des savons en Provence et en Ligurie a été nulle.
Au XIX[e] siècle, par exemple, les huiles du Nebbio alimentent les savonneries de Marseille, du Var (Frères Gubert), mais aussi de Bastia (documentation privée des producteurs) et de Nice.
Un décret impérial, du 5 septembre 1810, institue un conseil précisément affecté à l'industrie du savon et l'obligation de stipuler le corps gras utilisé (1811)[698] .



Il faut souligner que les savonneries comme les moulins à ressence laissent d'abondants résidus.
Quelques tentatives d'implantation d'industries savonnières ont eu lieu en Corse dans un souci d'écouler rapidement les huiles de seconde catégorie, produites dans les régions oléicoles de l'île. Ainsi, Louis Calvi a installé une huilerie à Bastia : « Sur la traverse, le grand négociant Louis Calvi possède depuis quelques années une savonnerie et une huilerie qui a ouvert en 1845 ; novateur, Calvi souhaite substituer au mouvement qui est donné à son moulin par la force animale, le système de la vapeur. Cependant, le conseil municipal rejette la demande de l'industriel au mois d'avril 1849 », « il se répand déjà, en été surtout, une odeur suffocante et nauséabonde aussi avec une machine à vapeur, il traiterait une plus grande quantité de noyaux et aurait un surcroît de résidus d'huile ressence qui lui permettrait de faire travailler plus longtemps sa savonnerie ».
Cette initiative est imitée quelques années plus tard. En effet, en 1895, Ignace Venturini, originaire d'Urtaca, propriétaire dans le Nebbio, s'associe à Monsieur Susini pour créer la « Grande Savonnerie de la Corse » à Minelli à Bastia. Ils font paraître dans les journaux "Le Petit Bastiais" et "Bastia Journal" de 1897, cette annonce : « Messieurs Susini et Compagnie propriétaires de la Savonnerie de la Corse ont l'honneur d'informer le public qu'ils achètent toutes les huiles d'olive aussi bien les huiles domestiques que les lampantes, les ressences et les fonds de jarre. Prix à fixer par échantillon. S'adresser à Bastia, 7 Boulevard du Palais et 14 Boulevard Paoli ou à l'usine des Minelli. Ces savons sont de qualité supérieure bien cuits et bien épurés, doués d'un grand pouvoir détersif sans

696 *Ibidem*, p.111.
697 circuits commerciaux.
698 A.D.H.C., Salle de lecture, Jean Bernard Lacroix, *De la bourgade à la ville 1814-1914*, 1981, extrait p. 63

toutefois attaquer les tissus…les ménagères feront preuve de patriotisme et aideront au relèvement de notre pays en encourageant l'industrie locale ». Ces savons ont un grand succès.
Mais, en 1905, la savonnerie fait faillite en raison des aléas des récoltes et des coûts de production.
Dans le Var, on rencontre des savonneries à Draguignan, Grasse[699] et Toulon.
« Depuis 1795, Draguignan a vu s'installer une savonnerie en son sein, tandis qu'auparavant toutes les huiles servaient uniquement à alimenter les savonneries de Marseille ».
Cette savonnerie est « la Maison Caussemille »[700]; épisodiquement, elle se procure de l'huile en Balagne.
A Grasse, Bonnafous achète quelquefois de l'huile en Balagne, également.
A Toulon se trouve la fabrique de savons « Mistral ».
En 1846, le Var compte déjà 177 moulins à ressence.
Dans les années 1860-1870, on relève à Draguignan 4 savonneries dont la fabrique « Gubert » (Léonce Gubert), qui se fournit souvent en Balagne.
Les relations commerciales se sont accrues dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle.

Pour les besoins de la promotion du produit, la "Réclame" prend toute sa place.
Des marques peintes apparaissent sur les façades des épiceries, des encarts dans les journaux et les revues. L'affiche devient le support privilégié de la communication commerciale pour augmenter son pouvoir d'attraction, élargir la clientèle et s'ouvrir à de nouveaux marchés. Aux lithographies succèdent les illustrateurs, les mises en scène sont bien étudiées.

Figure 116 : Le Savon.

En 1780-1782, on importait du savon de Gênes[701].
En 1872, on importait à Bonifacio du savon de Livourne (34 pains) et de Gênes aussi (12 pains).

La savonnerie est une industrie citadine.
La problématique du patrimoine savonnier représente un objet heuristique.
Comme tout monde "social" ainsi défini par A. Strauss [702], la savonnerie est structurée autour d'une activité primaire[703]: la fabrication du savon, autour de "sites" par exemple : les savonneries,

[699] Grasse (était rattaché au Var).

[700] A.D.V., série j. Caussemille était un banquier commissionnaire en huiles, devenu fabricant de savon et de sel de satine (cf.) Jean de la Tynna : Almanach du Commerce de Paris, des départements de l'Empire français et des principales villes du monde, 1811, éditeur idem.

[701] A.D.H.C.,PER46-BSSHNC n°575.p 85.

avec une technologie propre, des acteurs divers qui sont des micros mondes. La savonnerie est un "petit monde"[704], espace de travail, mais aussi espace mental habité par des idées, des jugements et le reflet de l'expérience propre à chaque mission[705]. Véritable réseau d'interconnaissance, les micro-historiens placent au cœur de leurs démonstrations des situations sociales précises, isolées et décortiquées en variant les échelles d'observations, des réalités sociales qui dépassent le simple ancrage monographique ; l'histoire est une mise en contexte.

Le patrimoine au quotidien.

« (……). L'analyse à l'échelle réduite se révèle féconde parce qu'à l'inverse d'une démarche statistique, elle ne donne pas d'emblée un corps d'hypothèse que l'expérience "locale" serait censée remanier ou infirmer, mais engendre et remanie, si nécessaire celle-ci en prenant pour point de départ, les constructions indigènes »[706]. La savonnerie est un lieu qui interpelle les sens : peu de lumière, mais noircis par la fumée, fortes odeurs d'huile comme l'écrit Véronique Bontemps[707], la division de l'espace est fonctionnelle, mais aussi symbolique.

Dans une savonnerie, ceux qui travaillent en bas cuisson sont les ouvriers les plus qualifiés, travail le plus valorisé et le plus valorisant.

Dans les savonneries marseillaises, le contenu d'une cuve prête à être cuite s'appelle dans le technolecte : "une cuite"[708]

Après 1880, le marché international[709] de l'huile d'olive connaît une transformation de très grande ampleur.

Cette modification structurelle est la résultante de la substitution de l'huile d'olive par d'autres produits oléagineux ou autres, dans les usages industriels et dans l'éclairage. Ce changement est, bien entendu, à l'origine de la crise oléicole de cette fin de siècle qu'ont pu connaître aussi bien les grands producteurs traditionnels du pourtour méditerranéen que le reste du monde.

Ce grand mouvement de remplacement de matière oléagineuse qu'a subi l'huile d'olive dans ses finalités non alimentaires a transformé profondément les flux commerciaux. Globalement, on parle d'une réduction de 50 % des importations d'huile d'olive des grands pays industriels européens, entre 1880 et 1913.

L'utilisation de l'huile d'olive comme matière première à des fins industrielles dans le textile, la lubrification des machines, les savonneries ou l'éclairage, devient obsolète.

En revanche, comme le souligne Ramon-Munoz, durant la même période, les importations d'huile dans le nouveau monde « ont suivi une véritable ascension », par exemple, aux Etats-Unis, les arrivées d'huile d'olive comestible qui représentaient, seulement, 1100 tonnes métriques annuelles au début des années 1880, étaient de 15400 tonnes à la veille de la première guerre mondiale. Il s'agit d'une corrélation née des flux migratoires du Sud de l'Europe vers les Amériques. En effet, ces populations étaient habituées à des pratiques alimentaires où l'huile d'olive tenait une place centrale. Ce cas de figure se rencontre aux Amériques, notamment à Saint Domingue et au Vénézuela où les Corses ont émigré - à une échelle plus petite, évidemment, si on compare aux cohortes d'émigrés italiens aux Etats-Unis ou bien d'espagnols en Amérique du Sud- . Un véritable marché oléicole s'est mis en place entre la Corse et ses correspondants américains par l'entremise des négociants balanins et cap corsins.

---

[702] A. Strauss, *une perspective en termes de monde social, in Strauss, la trame de la négociation, sociologie qualitative et interactionnisme,* textes réunis par Isabelle Baszanger, Paris l'Haunattan, p. 269-282, 1995.

[703] Bontemps Véronique, Thèse*, Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien,* sous la direction de Jean-Charles Depaule, Université de Provence Aix-Marseille I. 2009, MMSH, Aix-en-Provence.

[704] L'expression vient de Hans Lukas Kierser pour parler d'un hôpital missionnaire en Anatolie.

[705] Kieser, H-L, 1997 : « *le petit monde autour d'un hôpital missionnaire : Urfa. 1897.1922* » in Georgeon F., Anastassiadou M.et Dumonet P (dir). *Vivre dans l'empire ottoman : sociabilité et aux relations communautaires*, Paris l'Haunattan, p. 214.

[706]Marc Abélès, *le rationalisme à l'épreuve de l'analyse* »,in Revel, J. (dir), p. 97, 1996.

[707] Bontemps Véronique, *op.cit*., p. 52.

[708] P. Boulanger, *op.cit.*

[709] Thèse : Montpellier, *Exportation de l'huile d'olive vers les Amériques,* p. 254.

A l'échelle mondiale, les importations américaines d'huile d'olive dépassent déjà, à la veille de la première guerre mondiale, celle de l'Europe du Nord.
Sur le plan humain, ces importations sont destinées essentiellement aux populations émigrées, allogènes, car les populations indigènes préfèrent d'autres matières grasses. L'huile d'olive est un référent culturel, parmi les éléments patrimoniaux d'origine, auquel les émigrés peuvent se rattacher pour appréhender avec plus d'assurance leur nouvelle situation.
L'huile d'olive devient une parcelle de l'identité, « *un mercato etnico en la Plata »* comme l'exprime A.Fernandez dans son analyse pertinente sur l'Argentine[710] .
Le cas de Saint Domingue, particulièrement, apporte un éclairage sur les mécanismes commerciaux et identitaires pour la Corse et les Corses. A l'image de ce qui se produit pour le reste du Continent, les exportations d'huile d'olive insulaires sont destinées exclusivement à un usage alimentaire ; l'huile est un produit fini résultant d'un certain raffinage en amont ; les contenants sont adaptés. Cette façon de faire représente une nouveauté car, en général, sur les autres marchés : Marseille, Gênes, l'huile d'olive insulaire est exportée de « manière grossière », en vrac, dans des tonneaux…, et ne participe pas à l'élaboration d'un produit fini respectant l'individualisation commerciale.
C'est dans ce cadre exportateur vers des contrées lointaines que se mettent en place de nouvelles méthodes commerciales faisant appel aux techniques de marketing et à la publicité, comme en témoignent les encarts publicitaires relatifs à la vente d'huile d'olive destinée aux commerçants corses « américains », que nous avons relevés, de manière sporadique, certes.

Le marché oléicole méditerranéen est dans sa dimension industrielle, au-delà des savonneries, un fournisseur de premier ordre indispensable à la Marine, aux industries mécaniques, textiles et aux manufactures des pays non méditerranéens.
Ce commerce particulier, moins connu, a sensiblement joué un rôle singulier pour le premier pays industriel de l'époque : le Royaume-Uni. Ce pays constitue, en effet, le plus grand débouché des huiles destinées aux usages industriels. D'après Miège[711]: « en 1820, ces importations représentent 15 millions de francs or et en 1870 leur montant s'élève à plus de 45 millions ».
Nous avions vu dans notre étude que ce mouvement d'exportation vers les pays du Nord de L'Europe est très ancien, du moins depuis la fin du XVII^{e} siècle. La Corse participe à ce flux ; de nombreux témoignages du XVIII^{e} siècle l'attestent[712] . Certes, elle propose une contribution modeste en volume comparativement aux grandes zones de production d'huile de Méditerranée ; cependant, ce qui est intéressant pour nous, c'est de constater que la Corse, zone oléicole, n'est pas à l'écart des échanges entre le Nord de l'Europe et les zones productrices méditerranéennes.
Quels sont donc, les pays fournisseurs pour le Royaume Uni ?
La première région oléicole est constituée par le Sud de la Botte Italienne : Apulie et Calabre ; la cité de Gallipoli, véritable plaque tournante du commerce des huiles est le centre névralgique des grandes exportations pour le Royaume Uni, mais aussi pour Marseille…
Durant cette période, les Britanniques possèdent toujours un réseau commercial fort développé dans cette partie de l'Italie.
En 1867, temps fort des échanges Italo-britanniques, 19 993 tonnes d'huile sont introduites sur le sol britannique, pour une valeur de 1 244 300 livres, soit 31 millions de francs or : 7 320 tonnes sont importées d'Italie, soit 36,6 % ; 5 233 d'Espagne, soit 26,1 % ; 3 496 du Portugal, soit 17,5 % ; des îles Ioniennes, pour 11 % ; de Malte, pour 3 % ; d'Afrique du Nord, pour 3 % ; de France

---

710 *Emigracion y esportacione espanolas a la Argentina, 1880-1935, Madrid, Consejo Superior de Investigacione Cientificas, 2004.*
711 Jean-Louis Miège, *Le commerce des huiles méditerranéennes au Royaume-Uni au XIX^{e} siècle,* Jean-Louis Miège et Martine Perney, *L'huile d'olive en méditerranée*, CNRS.p. 151-160. A.C.C.I.M.,
712 A.N.F., AD XIX 157, Sources anglaises, *Annales du commerce extérieur, commerce et Navigation des principaux pays européens*, 1812-1900.

pour 3 % dont 40 tonnes sorties de Corse par le port d'Île-Rousse à destination de Marseille[713] pour le marché britannique.
Comme nous l'indiquions plus haut, au plan quantitatif la Corse ne pèse pas lourd dans ce marché ; néanmoins, son intégration dans ces circuits commerciaux signifie une volonté réelle de participer au marché oléicole mondial.
Dans ce mouvement constant de développement industriel, les industries textiles, les manufactures, les savonneries ont besoin de quantités croissantes d'huile ; parmi ces corps gras, l'huile d'olive tient une place importante.
De plus, le Royaume Uni favorise ces importations en pratiquant une politique douanière incitative : progressivement, les droits d'entrée[714] sur ces huiles sont diminués pour être supprimés en 1846.
Cette initiative aura une double conséquence : les importations augmentent pour atteindre leur point culminant en 1870 et les industries se développent puisque approvisionnées autant que de besoin.
Des négociants marseillais ont fait transporter de façon sporadique des quantités d'huile d'olives corses vers le Royaume Uni. Parmi ceux-ci, nous citerons la société : « Etablissement Asquasciati Frères », société anonyme au capital de 500 000 francs, dont le siège se situe 5, boulevard Camille Flammarion à Marseille. Cette société, que l'on retrouve au XX^{e} siècle, est spécialisée dans le négoce des huiles d'olives.
A partir des années 1870, la tendance s'inverse rapidement, non seulement sur le marché britannique, mais partout ailleurs. Les historiens s'accordent à dire que la baisse des importations d'huile d'olive s'explique principalement par la conjugaison de deux facteurs : l'introduction massive des huiles végétales des « colonies », arachide, palme, coco, moins coûteuses à produire et moins chères à la vente et l'ouverture du canal de Suez qui facilite les importations.
Par ailleurs, deux autres facteurs vont accentuer cette décroissance : la crise agricole que connaissent les pays méditerranéens à ce moment-là et l'arrivée sur le marché industriel des huiles minérales.

Un marché : le Ministère de la Guerre
Nous avons relevé quelques articles de journaux relatifs au ministère de la guerre.
Article dans "l'Insulaire Français" du 25 avril 1838 : il traite de l'adjudication pour la fourniture du chauffage et éclairage aux troupes stationnées dans la 17e division, du 1er juin 1838 au 31 décembre 1842.

« Avis d'adjudication à laquelle il a été procédé à Bastia le 15 mars dernier,
n'ayant pas été approuvé par M. le ministre de la Guerre, il sera, d'après ses ordres en date du 6 avril courant, procédé à Bastia le 5 mai prochain, heures de midi précis, dans l'une des salles de l'hôtel de la Mairie, à l'adjudication au rabais de la fourniture du chauffage et de l'éclairage nécessaires aux troupes et aux corps de garde de la Division, du 1er juin 1838 au 31 décembre 1842.
La commission qui procédera à cette adjudication sera composée ; de l'intendant militaire de la division, président ; d'un membre du conseil municipal de la ville de Bastia ; de M. le sous Intendant Militaire de résidence dans la même place ; de M. le chef d'Etat-major de la division ; et de Monsieur le Directeur des subsistances militaires.
L'adjudication aura lieu sur les prix de bas suivants ; savoir :
Bois, 1,80 fr. le quintal métrique ; Huile à brûler 1,35 fr. kg ; Heure d'éclairage à l'huile, un centime 50 centièmes par bec.

[713] D. Demarco, *L'économia degli stati italiani prima dell'Unita in Rassagna storica del Rissorgimento X-IV, 2, 1957*, Article.
[714] En 1834, ces droits s'élèvent à 10L 10 s par tonne anglaise introduite par bateau napolitain ou pays producteur et à 8 L 8s pour les navires anglais ou autres producteurs ; en 1841, ces droits sont fixés à 4 L 4s pour tous les navires ; en 1842, ils varient de 2 à 4L ; en 1844 à 2L ; en 1846, ils sont donc supprimés.

Le nouvel adjudicataire reprendra au 1er juin prochain le service qui lui sera remis par l'entrepreneur sortant, et se chargera de l'approvisionnement de chauffage de deux mois d'été, qui se trouvera en magasin au 1er juin prochain. Les frais d'affiches, d'insertion au journal et d'adjudication seront à la charge de l'adjudicataire, qui supportera également les mêmes frais exposés lors de la précédente adjudication du 15 mars dernier.

La commission admettra au concours sans qu'il soit nécessaire qu'elles fassent connaître à l'avance leur intention de concourir, toutes personnes qui seront jugées solvables et aptes au service, et qui remettront, séance tenante, de midi à midi et demi, ou feront remettre par leur procureur fondé, au président de la commission une soumission, en bonne forme, accompagnée d'un récépissé constatant le dépôt dans l'une des caisses de la recette des finances de la somme de mille francs exigée par le cahier des charges.

Passé midi et demi aucune soumission ne sera admise.

Les prétendants pourront prendre connaissance du cahier des charges et des conditions de l'adjudication à Bastia et Ajaccio dans les bureaux de MM. les Sous-intendants militaires ; à Calvi et à Corté dans ceux de MM. les Commandants de la place.

Bastia, le 19 avril 1838. L'Intendant militaire de la 17e division. Jullien. »

L'enjeu est de taille, le marché soumissionné par l'armée est important et il assure une rente certaine pour celui qui remportera l'appel d'offre. Les conditions d'attribution semblent draconiennes ; cependant, d'après les différents témoignages, une certaine adaptation du règlement aura lieu pour répondre dans les délais à la demande formulée.

L'huile d'olive, en Corse, fait également l'objet d'une attention toute particulière de la part des autorités militaires[715]. En effet, les sources de l'armée recensent, dans le cadre d'une mise en tension des ressources naturelles en cas de conflit militaire en Europe, les éléments stratégiques présents en Corse. (Ce rôle sera défini dans la 3ème partie).

b) Bilan des exportations d'huile et constat du déclin

A partir du début du XIXe siècle, la Corse intègre un nouvel espace économique avec de nouvelles règles : « la France ».

Malgré une orientation nouvelle vers la France, le marché Ligure demeure un débouché à travers Gênes, Savone et Nice. Nous avons relevé une estimation de la production pour l'année 1814 dans Nebbio et dans l'arrondissement de Calvi : pour le Nebbio, les communes de Santo Pietro et San Gavino ont produit, à elles seules, 6000 hectolitres environ, [39] soit autant que la production de Balagne en 1812, qui fut une mauvaise année ; il est précisé que les excédents d'huile sont exportés vers Marseille, Gênes et l'île d'Elbe ; l'hectolitre est évalué à 150 francs et les coûts de production à 45 francs l'hectolitre ; pour l'arrondissement de Calvi, il est indiqué 1780 hectares d'oliviers non épars et une production de 6150 hectolitres dont 3700 hectolitres ont été destinés à la vente commerciale vers Marseille, Gênes et l'intérieur de la Corse.

Le 2 mars 1815, le prix de l'hectolitre est de 200 francs.

D'après le préfet du département de la Corse, il n'y a pas de manque de production d'huile en Corse, les importations sont nulles, au contraire, la Corse est exportatrice.

Dans le questionnaire de 1829 de la sous-préfecture de Bastia, deux questions concernent le commerce de l'huile, notamment la 17 qui s'intéresse à la destination de l'huile produite et la 31, à l'évolution des quantités produites. Les réponses des communes nous apportent des renseignements intéressants.

S'agissant du Nebbio, elles nous montrent l'importance prise par le port de St Florent en tant que marché mais, également, comme lieu d'exportation vers le continent français et non plus exclusivement vers la Ligurie, au début du XIXe siècle. Pour les excédents, toutes les communes se tournent vers le port principal de la microrégion. Des marchands y sont installés, des négociants locaux ont des relations commerciales avec les négociants et courtiers du Continent.

715 A.D.H.C., 1Z94. L'autorité militaire et l'huile d'olive.

Les exportations portaient sur l'huile de consommation alimentaire, mais surtout sur l'huile lampante qui était utilisée dans les savonneries de Marseille ou du Var. Enfin, les négociants venaient directement acheter les « grignons » (résidus de peau, de noyau dont on extrayait encore de l'huile). Ces ventes commerciales étaient une source de revenus très importante pour les communautés villageoises. Nous voyons également que Bastia demeure un débouché pour les productions rurales du Nebbio.[716]

En ce qui concerne la Balagne, le circuit commercial est toujours fort actif, bien que St Florent tente de s'imposer directement. Île- Rousse demeure la place du négoce de l'huile en Balagne, elle remplaça Algajola. Les marchands balanins viennent acheter directement dans le Nebbio les productions par l'intermédiaire des *tragulini*, *dai Balanini* comme le précise la commune de San Gavino : *« nelle buone annate non è tutto necessario alla consumazione, è esportato dai proprietari e dai balanini delle volte in Bastia delle volte all'Isola Rossa ».*

Le rôle d'intermédiaire des balanins dans le commerce de l'huile est fondamental dans la compréhension de la circulation commerciale de l'huile. Ce sont des habitudes prises au cours de la période génoise. L'ancienneté de l'organisation balanine explique la relative faiblesse de l'organisation commerciale du Nebbio. Malgré les inconvénients (perte de profits) les propriétaires du Nebbio ont aussi, depuis longtemps, des débouchés assurés.

L'organisation commerciale de vente est en quelque sorte prise en charge ; pour la développer, plusieurs communes souhaitent organiser une foire à Oletta.

En raison des aléas climatiques…les récoltes d'olives ont une irrégularité chronique. Les volumes échangés peuvent varier dans des proportions très importantes.

Par ailleurs, il est difficile de se faire une idée exacte des volumes produits en raison d'une incohérence de certains chiffres : par exemple, pour St Florent, il est indiqué une production de 60 hectolitres dans la réponse au questionnaire de 1829 et, 340 hectolitres dans le tableau synoptique d'agriculture et de commerce de la même année.

Le commerce de l'huile va s'accroître jusqu'à la fin du XIX^{e} siècle qui correspond à une période de changement de conjoncture. Ce développement commercial s'explique par l'extension de la culture de l'olivier d'une part, et par le développement industriel continental, notamment l'essor des savonneries, d'autre part.

Selon Francis Pomponi, la superficie des plantations était passée de 4000 à 18000 hectares de 1820 à 1850 avec une moyenne de 15000 hectolitres vendus lors des bonnes années de récolte.

L'huile était devenue, dans cette deuxième moitié du siècle, le premier produit en valeur d'exportation devant la production vinicole.

L'année 1836, exceptionnellement bonne, fut un tournant dans la vie oléicole après des années de faibles récoltes, synonymes de faibles exportations, donc de maigres revenus pour les communautés du Nebbio, des environs de Bastia et de Balagne. Selon le rapport du sous-préfet : « à l'état de gène et de souffrance qui affligeait depuis quelques années la Balagne et les régions limitrophes, ont succédé une aisance et un bien être général, l'olivier est pour elle une véritable source de prospérité ». Les exportations vers Marseille en partance de Calvi et d'Île-Rousse sont évaluées dans ce rapport à 60 000 hectolitres. Cet échange représenterait 6 millions de numéraires perçus.[717]

Un olivier, en moyenne, compte tenu des aléas[718], produit 10 litres d'huile (Kg d'huile) à 90 francs les 100 kg, ce qui donne 378 francs.

A partir de cette date, le mouvement commercial établi depuis près de trois siècles prit de l'ampleur. En 1869, Léonard de Saint Germain affirme que de 1860 à 1867, 30 000 000 kg d'huile furent exportés du port d'Île- Rousse sur le continent et 1 389 000 kg d'huile à l'étranger. Selon Victor-Eugène Ardouin-Dumazet[719], les marchands d'Aix, de Salon et de Nice venaient

---

716 A.D.C.S., 6 M 954. Subsitances. Récolte Huile Olive 1835-1836.

717 A.D.C.S., *ibidem.*

718 Comte A. E. P. de Gasparin*, op. cit.*, *Cours d'agriculture.* tome III.

719 Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *op.cit.*,*Voyage en France : La Corse...*, p. 13.

régulièrement en Balagne et dans le Nebbio, dans une moindre mesure, acheter de l'huile. En 1890, l'exportation dépassait encore 12 millions de kilos.

La presse insulaire de l'époque donne des éléments très détaillés sur le commerce de l'huile au XIX[e] siècle ; elle est une source précieuse. Ce commerce était devenu un élément majeur de la vie économique de l'île ; il représentait le dynamisme, la force, l'image moderne de la Corse.
Le journal "Le Petit Bastiais" fournit des articles de qualité dans ce domaine, notamment celui du mardi 25 septembre 1888[720] : « Bastia : la récolte de l'huile en Balagne en 1888 » de Joseph Gubert.
Excepté le ton polémiste employé dans le cadre d'une querelle de journaux avec le journal "le Phare de la Corse" sur la qualité des connaissances journalistiques, les informations fournies sont très intéressantes pour expliquer les circuits commerciaux de l'huile durant le XIX[e] siècle. Selon le journal, il y eut de très bonnes récoltes, notamment en 1836 dont une grande partie fut exportée, mais aussi en 1842, 1846, 1848, 1852, 1854,1869 et 1884.
En 1888, les premières huiles n'étant pas de très bonne qualité, les exportations d'huile sont faibles en novembre, décembre et janvier.
En résumé, du 1[er] novembre 1887 au 15 septembre 1888, les compagnies Frayssinet et Morelli ont transporté en tout : 3097 fûts dont 680 à Marseille, 2294 à Nice ; Livourne, Bastia et Ajaccio se partageant le reste. On a expédié, en outre, 20 000 décalitres d'olives, 1700 sacs pour Nice et près de 7000 sacs de pulpes et grignons dont la plus grande partie était destinée à la fabrique de pulpe au sulfure de carbone, que dirige à Ajaccio M. Laborde. La charge d'huile (63kg) était payée 70 francs.

Quelles sont les difficultés que rencontre la commercialisation de l'huile d'olive dans cette deuxième moitié du XIX[e] siècle ?
Déjà désavantagé par le manque d'infrastructures[721] (routières…) par rapport à la France continentale en pleine révolution industrielle, le commerce oléicole connaît, en cette deuxième

---

720 A.D.C.S., Per 59 / 1.

721 Jeudi 3 avril 1845, *article. cit.,* dans "l'Insulaire Français" nous décrit la Corse :
"Contraste entre la réputation de fertilité du sol insulaire et le constat d'aridité de certains espaces. En Balagne, par ses champs entremêlés d'énormes oliviers. Le manque de routes pour le commerce. En 1845 la route qui passe par San Colombano pour atteindre Calvi est presque achevée… ".
Bastia. Les étrangers, qui arrivent en Corse et qui bornent leur excursion à visiter Bastia et Ajaccio, par la route royale qui réunit ces deux villes, n'ont qu'une idée imparfaite de notre Ile et ils ont peine à comprendre la réputation de fertilité et de magnifique végétation dont elle jouit cependant à juste titre. Là, en effet la nature est triste, le sol presque aride ; partout des masses énormes de rochers percent le sol; des *makis* viennent seules interrompre, par leurs masses verdoyantes, la monotonie du spectacle. Sans doute la culture n'est pas absente et l'œil peut découvrir plus d'une trace de travaux utiles et productifs; mais , une fois engagé dans la gorge du Golo jusqu'à Corte, une fois qu'on monte la rampe qui va de cette ville Foce et qu'on descend la Foce jusqu'à la plaine de campo dell'Oro, le spectacle le plus sombre se précipite à la vue. Sous le rapport pittoresque, rien de plus admirable sans doute que ces étroites vallées, que cette route qui serpente en mille détours sur le flanc des montagnes et que ces campagnes que le travail opiniâtre est parvenu à féconder ; mais, en somme, le coeur se resserre et l'imagination, fatiguée par toutes ces sublimes horreurs, sent le besoin de spectacles nouveau pour se reposer et se consoler. La forêt de Vizzavona, avec ses arbres gigantesques qui s'étayent sur les gradins de la montagne, donne déjà l'idée d'une puissante et irrésistible végétation qui perce le rocher et recèle des richesses immenses ; mais il est nécessaire de diriger ses pas d'un autre côté pour se délacer complètement de cette fatigante uniformité de montagnes si nues d'ordinaire et pour retrouver cette Corse à la végétation si énergique, au sol si fécond. Si l'on pénètre dans le Nebbio, dans la Casinca, si l'on s'avance dans la plaine orientale, on est déjà dédommagé largement des déceptions qu'on a pu éprouver. Là, on rencontre en effet une nature pleine de vie qu'un travail intelligent commence à exploiter et qui est appelée à produire de si grands résultats.
Mais, c'est surtout la Balagne qui répond le plus complètement, par la variété de ses paysages charmants, de ces coups d'oeil enchanteurs, par le spectacle d'une végétation variée, par ses champs entremêlés d'énormes oliviers, à l'idéal qu'on s'était formé de la Corse d'après la description que l'on a pu en lire. C'est bien là véritablement une nature féconde, inépuisable qui a caché les pointes arides des rochers sous une masse éblouissante de verdure, que rafraîchissent sans cesse des cours d'eau multipliés qui portent partout la vie et qui peuvent, mieux diriger encore ;

moitié du XIX[e] siècle, de nombreux obstacles parmi lesquels les routes carrossables très mal entretenues et en trop petit nombre qui augmentent les coûts des transports ; puis, un régime douanier particulier à la Corse, établi dès 1818 par le gouvernement Français « pour éviter la contrebande des produits étrangers via la Corse ».

---

décupler les ressources déjà si grandes de cette campagne si délicieuse. La population se ressent elle-même du bien-être matériel prodigué à pleines mains à cette belle portion de la Corse. Ses habitants sont plus paisibles, ses moeurs plus douces. La civilisation est là encore avec toutes ses bonnes qualités et l'on se trouve dans un milieu qui ne vous procure que de douces impressions. Les villages sont nombreux, peuplés, rapprochés les uns des autres. Une ville naissante, avec un port qui peut devenir excellent et que l'on s'occupe de compléter, est là au centre de cette province pour recevoir ses produits et lui livrer ceux du dehors dont elle a besoin. La Balagne a donc tout ce qui lui faut pour devenir l'une des parties les plus belles et les plus prospères de la Corse. Ce qui lui manque seulement ce sont des routes qui facilitent les communications et qui, en rapprochant tous ces centres épars de populations, les mêle, les confonde et fasse circuler sur tous les points la vie et les avantages d'un commerce régulier, que les échanges des produits de l'agriculture et de l'industrie viendront multiplier et consolider.

Plusieurs routes sont déjà commencées et presque achevées et peu de routes seront plus belles, sous le point de vue de l'art et sous le point de vue pittoresque, que celle qui ira de Bastia à Calvi presque partout de niveau, n'offrant que des pentes insignifiantes, sauf la rude montée de San Colombano ; parcourant la vallée de la Balagne à son centre et mettant en communication facile, à l'aide de quelques chemins vicinaux, tous les villages de cet admirable bassin. En parcourant cette grande artère de la vie de la Balagne, qui déjà est presque achevée, à l'exception de quelques lacunes insignifiantes, on jouit d'un coup d'oeil qu'il serait difficile de décrire et l'on se croit dans un pays enchanté, surtout après avoir parcouru la partie de la route qui s'étend de Bastia a San Colombano. Le contraste ne saurait être ni plus brusque ni plus complet. De Ponte-alla-Leccia surtout, la nature est triste ; des plaines stériles, des montagnes arides ; puis quand, après savoir laisser à droite Palasca, vous franchissez le contrefort de la montagne qui ouvre sur la partie la plus belle de la Balagne, vous apercevez tout à coup cette admirable vallée, adossé à des montagnes élevées et nues qui ne font que plus vivement ressortir la beauté et la richesse du paysage qui s'étend de leur flanc à la mer ; vous êtes comme émerveillé, comme ébloui à la vue du magnifique panorama qui se déroule sous vos yeux. Partout de la végétation ; le rocher a disparu ; ce sont des champs à l'infini parfaitement cultivés : des oliviers, dont la nuance forte fait plus vivement ressortir la fraîcheur de la verdure ; des villages nombreux adossés à la montagne, le tout est cultivé ou peut l'être. Pas un pouce de terrain n'est perdu et une route facile, aisée, qui serpente çà et là, vous permet de contempler, de tous les côtés tour à tour, la belle nature qui s'étage sur les collines, s'étend dans la plaine jusqu'aux monticules qui du côté de l'Ouest ferment l'horizon sur la mer en la laissant voir vaste et immense devant vous. Certes, il serait difficile d'imaginer et de trouver un paysage plus frais, plus pur, plus étendu et plus varié. Ce n'est plus la Corse telle qu'on l'avait vue ; c'est une de ces belles vallées de la Loire ou des Vosges, où la végétation est si énergique, le travail de l'homme si actif et si intelligent et l'on a enfin trouvé la Corse véritable, la Corse féconde, productive, inépuisable.

Une autre route se construit également, c'est celle qui doit relier d'Île-Rousse au Nebbio et à Bastia. Cette route se continue aussi, seulement la direction qu'on doit lui donner par le Nebbio n'est pas encore arrêtée. Nous nous sommes déjà expliqué bien des fois sur ce sujet et nous espérons, dans l'intérêt de St Florent et des nombreux villages du Nebbio, qu'on s'arrêtera enfin au projet qui, en faisant passer cette route par le centre même de cette riche vallée, satisfera à la fois tous les intérêts bien entendus.

La Balagne sera donc bientôt relié à Bastia, à Corte, à Ajaccio ; elle sera mise en rapport journaliers et commodes avec tous les points de l'île. Les habitants de la Balagne attendent avec impatience cet heureux moment qu'il sera pour ce pays une si féconde révolution, et qui activera très singulièrement les progrès déjà accomplis. Dès aujourd'hui ses communications pourraient être établies si la montée de San Colombano était terminée. Malheureusement l'entrepreneur de cette partie de la route, *si c'est là un accident qui n'arrive que trop souvent en Corse, où les capitaux manquent aux entrepreneurs,* n'a pu continuer les travaux qu'il avait soumissionnés, et la route, achevée sur tous les autres points, devient ainsi inutile. Combien de temps cet état de choses durera-t-il ? Nous l'ignorons ; mais les travaux à exécuter sur cette montée rapide seront longs et difficiles. Un grand nombre de travaux d'art, terrassement, ponceaux, murs de terrassement sont indispensables pour franchir la montée de San Colombano ; cette difficulté et cette longueur des travaux devraient décider l'administration à transporter toutes ses ressources sur ce point qui coupe en deux cette belle route de la Balagne et qui s'oppose à ce que des communications puissent s'établir au moins jusqu'à Belgodere, placé à l'entrée de la Balagne, qui mettraient dès ce moment cette province en rapport direct avec Bastia. Il est vrai qu'on y travaille, mais faiblement, mais sans déployer cette activité qui devrait être décuplée, pour en finir promptement avec cet obstacle. C'est à peine si la lacune à achever est de trois kilomètres. Nous ne pouvons comprendre... .

Ce régime douanier entraîne une taxation de l'huile comme d'autres produits à l'exportation vers la France continentale, au même titre que les produits étrangers ; l'article 10 de la loi sur les douanes stipule, en effet : « les productions de la Corse sont admises en France aux conditions ci-après à savoir : toutes les productions du sol de la Corse autres que les huiles expédiées de l'île pour la France seront exemptes de tout droit de sortie de l'île et d'entrée en France dans les ports de Toulon, Marseille et Agde ». En revanche, cette loi ne s'applique pas du tout dans le sens inverse des importations : l'article 11 précise: « Les produits des fabriques de France pourront arriver en Corse en exemption de tout droit, sauf à payer ensuite les droits de sortie du tarif général, s'ils passent définitivement à l'étranger ».
Enfin, par le traité de libre-échange en 1860 : « Cobden – Chevalier », la France adopte une politique de libre-échange.
Loin de représenter des volumes toujours constants, les ventes en grande quantité de 1888 semblent être le résultat de la rupture du traité Franco-italien et, donc, des importations d'huile italienne dans les savonneries du midi Français. La production corse a joué sans doute un rôle compensatoire.
Jusqu'au début du XX^{e} siècle, malgré les difficultés, ces régions de Balagne et du Nebbio représentèrent des zones de commercialisation d'huile.
Le commerce oléicole ne peut plus lutter contre l'importation d'oléagineux détaxés en Corse, moins chers que la production locale ; par ailleurs, les exportations deviennent dans l'ensemble trop chères (taxes) pour faire une concurrence équitable aux huiles du Maghreb ou d'Italie.
A cette époque, de nombreuses personnes se sont élevées contre ces conditions comme en témoignent de nombreuses correspondances privées de propriétaires du Nebbio, des lettres de contestation adressées aux conseillers généraux. Toutefois, l'exemple le plus révélateur est celui de Pierre Luzy, maire de Speloncato, conseiller général du canton de Muro : le 17 mars 1899, dans un article paru dans le journal "Le Petit Bastiais", il critique ouvertement l'importation massive d'huiles étrangères à des prix très bas, demande un relèvement des droits d'entrée sur ces huiles et la création d'un droit d'entrée sur les graines oléagineuses. Monsieur Luzy lancera une pétition.

D. LE TEMPS DES DIFFICULTES : UN DECLIN ANNONCE ?

1. Place de l'huile dans l'économie

Dans l'Article de "L'Insulaire Français " du mercredi 11 octobre 1837, dans un esprit volontiers polémiste, l'auteur a désigné la politique génoise seule responsable des difficultés rencontrées par la Corse en matière économique et, en particulier, dans le domaine oléicole :
« Sous le gouvernement génois, la Corse ne pouvait exporter des huiles qu'au moyen de droits excessifs, établis dans la vue de protéger les huiles de la Rivière de Gênes et de les soustraire à une redoutable concurrence. On ne sait en vérité comment M. Réalier Dumas a pu ajouter foi au conte de ce gouverneur génois, qui employait un zèle extraordinaire à engager les Corses à greffer leurs oliviers sauvages. Ce gouverneur génois, si ce conte est exact, faisait un vrai contresens. Il voulait que nous fussions producteurs sans nous donner des consommateurs ou il trahissait la politique de son gouvernement qui nous permettait de vivre, mais à la condition de rester éternellement pauvres ».
Nous ne savons pas à quelle période et à quel gouvernement de la domination génoise, il est fait référence. La critique systématique de la politique économique génoise est une constante des éditorialistes de l'époque. Cela participe sans trop d'objectivité à une volonté politique.

Figure 160 Annexe 18d : dans "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837. *"Corse".B.M.B., Jx*

Transport maritime souhaité pour améliorer les exportations
Délibérations du conseil municipal de Bonifacio concernant l'huile d'olives.

Le Conseil Municipal[722] est composé à près de 70% par des propriétaires.
Le premier sujet[723] concerne la transformation de la liaison du service de bateau à vapeur bimensuelle qui relie Bonifacio à Ajaccio et Marseille, assuré par la Compagnie Fraissinet, en liaison hebdomadaire.
La convention entre l'Etat et la Compagnie, relative au service postal maritime de la Corse avec le continent français, expire en 1883.
A cette occasion, le conseil municipal de Bonifacio souhaite demander une fréquence de rotation hebdomadaire afin de soutenir le commerce et les échanges de la commune : « que l'importance qu'ont acquises les exportations d'huile d'olives, de céréales, de liège, buis…exigent que ses relations avec le continent français soient plus fréquentes ; qu'elle est d'autant plus en droit de la réclamer qu'elle a, à côté d'elle, l'important canton de Porto Vecchio, que c'est son port qui le dessert et que c'est aussi par lui que s'écoulent sur Marseille la plupart de ses produits, que les cantons de Lévie et de Serra eux-mêmes, dont les meilleures terres avoisinent la ville de Bonifacio et dont les populations passent pour ainsi dire à ses portes plus de ¾ de l'année sont eux aussi considérablement appelés à en profiter ».
Le deuxième sujet traité porte également sur les liaisons maritimes ; il s'agit d'un vœu de création d'un service postal maritime entre la Corse et la Sardaigne par Bonifacio et la « Madeleine ».
Les liaisons maritimes sont un enjeu et une condition sine quanon au développement et à la pérennité du commerce des denrées agricoles, principales richesse de l'île.
L'analyse faite par le conseil municipal est des plus pertinentes car il n'existe pas à cette date de relation établie de manière régulière entre les deux îles - ceci est d'autant plus regrettable que la distance qui sépare Bonifacio de la *Maddalena* est insignifiante - cette liaison ouvrirait directement le marché italien aux productions de la commune et de toute la partie méridionale de la Corse.
La Compagnie *Rubbatino* assure au départ de la *Maddalena* des liaisons régulières avec *Cività Vecchia* (Rome), Livourne, Gênes, Cagliari et Porto Torrès.
Ainsi de grands foyers de population pourraient être intéressés par le commerce des productions insulaires.
Le 22 août 1882[724], le conseil municipal refuse de voir sa liaison maritime avec Ajaccio, jusqu'à présent directe, faire une escale à Propriano. La durée de la traversée passerait de 5ou 6 heures à 10 ou 12 heures.
Le conseil municipal[725] demande le classement de chemins communaux car ils permettraient par un entretien soutenu (aujourd'hui impraticables), le transport facilité des céréales et des olives. Les gardes champêtres vaquent à leurs travaux agricoles en lieu et place de contrôler les infractions. Le 17 mai 1881 : conflit sur la valeur de terrains.

Le 20 août 1887, la Chambre de Commerce de Toulon et du Var[726] s'est réunie pour discuter des conséquences du nouveau traité de commerce avec l'Italie.
Un membre de la Chambre fait ressortir le problème des tarifs douaniers : « les huiles italiennes par exemple, soumises à l'entrée à un simple droit dérisoire, de statistique ont envahi notre région au point de faire tomber les huiles indigènes à un prix où les propriétaires d'oliviers ne trouvent plus même la rémunération de leurs dépenses de culture de cueillette. Aussi voit-on presque partout, notamment sur le littoral, les oliviers centenaires tomber sous la hache, les récoltes abandonnées et les villages se dépeupler ».
Le constat est amer et touche aussi la viticulture.
La Chambre demande solennellement que les droits soient relevés.
La loi stipule que les huiles italiennes fixes pures devront s'acquitter de 15 francs pour 100 kilogrammes.

---

[722] Délibérations du conseil municipal de Bonifacio Archives ; site de la mairie.
[723] Délibération n° 3 du 07/08/1881. L'avocat Castelli.
[724] Délibération n° 11.
[725] Délibération n° 1 du 27 mai 1881.
[726] A.D.V., 15 M7/2, Commerce avec l'Italie 1887-1888.

Une des raisons des difficultés de la production oléicole au début du XX[e] siècle est la faiblesse des cours de l'huile d'olive corse [727].
Contrairement aux années 1830, le prix peu élevé entraîne un amoindrissement certain de la rentabilité de cette culture.
Cette baisse des prix, conjuguée à de mauvaises récoltes qui se sont renouvelées, accentue la crise de ce secteur. Par ailleurs, le mouvement d'émigration de nombreux insulaires, depuis 1870, entraîne mécaniquement une plus faible mobilisation des « forces de travail » dans les oliveraies, notamment dans les principaux bassins oléicoles de l'île : la Balagne, le Cap Corse et le Nebbio qui sont les régions les plus touchées par ces départs vers le Continent ou les colonies : l'Algérie, essentiellement.
Schématiquement, les mécanismes de la crise oléicole corse sont identiques à ceux des autres zones oléicoles du pourtour nord - occidental de la Méditerranée.
En ce début du XX[e] siècle, les revenus des oléiculteurs en Corse plafonnent car la distorsion est de plus en plus grande entre l'évolution des prix des olives et de l'huile et le coût de la main-d'oeuvre des oliveurs et des employés à la fabrication de l'huile. Concernant les frais de récolte, la situation n'est pas homogène ; il est évident que les oliveraies denses et assez bien conduites ont un rendement supérieur et l'efficience de la main-d'oeuvre est supérieure à celle employée dans les olivettes peu productives.
La crise oléicole est là ; elle aura pour conséquence la recherche et le développement de solutions.
Entre 1902 et 1910, il y eut un renouveau oléicole sous l'impulsion du mouvement coopératif associée à une conjoncture climatique plus favorable. L'abondance de plusieurs récoltes successives fit renaître l'espoir dans la culture de l'olivier. De nouvelles maisons de négoce ouvrirent à ce moment-là. La consommation des huiles d'olive et des huiles douces de table augmentait dans des régions où d'autres corps gras, beurre, graisse, huile de noix et même de choux, avaient eu jusqu'alors la préférence. Une nouvelle fois, de nombreux courtiers plaçaient quotidiennement des contingents de toute provenance, de toute qualité sans aucune déontologie.
Leurs agissements provoquèrent des plaintes très nombreuses comme ailleurs. La pression obligea le gouvernement à réagir. Il finit par appliquer aux huiles comestibles la loi du 1er août 1905 sur la falsification des denrées alimentaires et produits agricoles. Avec le décret du 11 mars 1908, il était désormais interdit de tromper les acheteurs sur l'origine et la nature des huiles. D'abord quelque peu effrayés, les négociants qui pratiquaient les écarts de conduite continuèrent leur activité en se confortant plus strictement à la réglementation. Le commerce des huiles pures prit une importance croissante surtout aux exportations. En 1909, les récoltes déficitaires provoquèrent une augmentation du prix de l'huile d'olive dans tout le bassin méditerranéen de l'ordre de 25 à 30 %. De ce fait, une partie des étrangers, notamment les Anglais, boudèrent l'huile d'olive au profit d'huile de graines triturées dans le nord de l'Europe (Hollande, Allemagne et même en Suède). Dépités, les négociants français en venaient à désirer des cours à la baisse et une législation sur les fraudes moins draconienne.
Il existe, à cette époque, des échanges nombreux entre professionnels, syndicalistes... dans tous les bassins oléicoles français. Un nombre important de lettres et d'articles de journaux témoignent de cette même vision que pensent avoir les oléiculteurs provençaux, corses, varois. Les échanges épistolaires sont plus nombreux que l'on aurait pu imaginer. Ainsi, les oléiculteurs professionnels de Balagne partagent tout à fait les idées du président du syndicat des oléiculteurs des Bouches-du-Rhône, François de Garidel. En effet, soutenu par les départements oléicoles français, il émit d'énergiques protestations contre la vente sous le nom "d'huile d'olive", de mélange d'huiles naturelles et désodorisées. Une nouvelle fois, il fallait établir l'origine véritable des produits distribués sans confusion possible et proscrire le terme "raffinage", qu'un "commerce habile" tendait à substituer à celui de la "désodorisation" peu vendeur. Ces événements se déroulent durant l'année 1913. Souvent concurrents, les oléiculteurs corses et provençaux partageaient, cette année là, les mêmes préoccupations et s'accordaient sur les solutions réglementaires à

[727] Stéphane Angles, *op. cit*, L'olivier est le centre d'une activité complexe. p. 539.

apporter. À la veille de la première guerre mondiale, la situation de l'oléiculture en France est fragile ; en Corse, il en est de même.

Bastia journal le 1er février 1906.

La crise oléicole et la Corse : "ce n'est pas seulement en Corse que sévit la crise oléicole ; les causes déterminantes de cette crise paraissent même plus graves et plus nombreuses dans les autres départements. C'est ce qui ressort du rapport écrit par Alexandre Durandy, conseiller Général des Alpes-Maritimes." Il est intéressant de voir ce qu'il écrit au moment où débute la campagne oléicole de Corse. Dans cette crise, les chroniqueurs y voient une opportunité pour l'oléiculture corse.

"Dans ce très intéressant travail il a surtout traité de la crise oléicole au point de vue de sa région, qui est l'une des plus atteintes. Mais, comme le mal est général à toutes les vieilles régions oléicoles, la plupart des conclusions auxquelles il s'arrête après avoir exposé toutes les faces de la crise, nous intéressent étroitement. C'est pourquoi il m'a paru utile en ce moment surtout ou une très grosse partie de la population Corse est occupée à la cueillette ou à l'extraction de l'huile des olives, et où l'on se demande avec tant soit peu d'anxiété, si la vente du produit se fera dans des conditions qui ne soient pas trop désavantageuses, de suivre M. Alexandre Durandy dans ses conclusions successives et de joindre au besoin notre voix à la sienne.

Il faut noter tout d'abord que la gravité de la crise dans le sud-est de la France qui se traduit par une diminution notable dans la récolte des olives, augmente dans une certaine mesure nos chances de vendre avantageusement nos huiles corses. Si les oléiculteurs des Alpes-Maritimes, du Var etc. abandonnent cette culture devant la mévente croissante, je ne sache pas que les oléiculteurs corses en fasse de même quoique les trois causes principales de cette mévente, intempéries, concurrence de la Tunisie et conséquence des fraudes sur les huiles produisent un même effet désastreux chez nous. Cela tient peut-être des raisons d'ordre local. Alors qu'un oléiculteur des Alpes-Maritimes dépense de 170 à 225 francs par hectare comme frais d'entretien, chez nous on n'a pas supporter cette dépense nos paysans faisant eux-mêmes les travaux, labour, fumure etc..

M. Alexandre Durandy, dans la réfutation des objections en ce qui concerne la Tunisie et l'étranger, est aussi probant qu'énergique. Nous ne demandons pas à dépouiller un voisin pour nous remplir les poches. Seulement c'est le voisin, la Tunisie en l'espèce qui nous a dépouillés, et ce que nous lui demanderons en ce moment, c'est de nous rendre une partie de ce qu'elle nous a pris.

Pour avoir voulu la tirer d'un régime d'oppression, pour avoir ensuite voulu assurer ses premiers pas elle s'est mise à nous faire une concurrence désastreuse, grâce précisément à notre bienveillance. Nous nous sommes en un mot saigné à sang et en argent pour qu'elle nous ruine. Et cependant nous ne devons pas regretter les sacrifices faits. Tant mieux si la Tunisie est prospère tant mieux si elle avance à pas de géant vers le progrès, mais pour Dieu que l'on comprenne ceci : les facilités exceptionnelles dont elle bénéficie légitimement nécessiter des avantages pareils qu'il appartient à l'État de prendre en faveur de l'oléiculture française pour qu'elle puisse au moins lutter à armes égales. Si l'État l'épargne trop à imposer les huiles tunisiennes à leur entrée en France, ce que nous n'admettons que difficilement...

Quant à la répression de la fraude, il est superflu, je pense d'y insister. Une loi a été votée qui d'une façon générale contente les oléiculteurs. Ils n'attendent plus que l'habituel règlement d'administration publique que l'on retarde indéfiniment. Pourquoi ? C'est peut-être ce que la commission nous apprendra. Toutes les difficultés que l'on soulève autour de cette question de la répression ne peuvent d'ailleurs, à bon droit, être considérées comme mode de la mauvaise volonté, avec cette circonstance aggravante qu'il y a là un mépris complet, de la part des bureaux pour les ordres du Parlement. Le point de vue économique n'a rien à faire ici. Il n'y a qu'une question de moralité qui rend ces retards et ces hésitations particulièrement blâmables.

Les associations agricoles ou d'initiatives corses feront, j'en suis persuadé, tout leur possible pour aider dans leur mission et leur campagne, les représentants des oléiculteurs de la Côte d'Azur. À défaut d'autres mesures, il n'en coûtera rien à chaque syndicat de s'adresser aux députés de la région pour les décider à se joindre à la délégation. Notre satisfaction sera grande d'avoir réussi et toujours suffisante d'avoir essayé de réussir."

Léon Maestrati

Figure 163 Annexe 19a : dans "Bastia Journal", le 1er février 1906. La crise oléicole et la Corse, B.M.B.

Nous avons quelques informations sur la production d'olives et quelquefois sur les moulins, entre 1904 et 1918, dans les réponses des communes de Balagne au questionnaire[728] sur les récoltes des arrondissements (1904-1918).

Pour l'année 1904, il est mentionné dans les communes de Lumio et Calvi que la récolte des olives "est complètement nulle", alors que 1700 quintaux de feuilles de mûriers ont été récoltés ; toutefois, dans la conclusion, il est précisé que la récolte des raisins et des olives a été bonne ! Celle du froment et du seigle a été mauvaise.

Pour le canton de Calenzana, donc pour tous les villages circum-environnants, les récoltes ont été médiocres à cause de la sécheresse et des sauterelles.[729]

En 1905, Calvi possède 27 hectares d'oliviers dont la production moyenne par hectare s'élève à 27 quintaux d'olives ; Feliceto 500 hectares qui produisent 500 décalitres par hectare ; Moncale 150 hectares dont la production est de 150 quintaux par hectare ; Palasca 260 hectares répartis de la façon suivante : 20 hectares au village, 150 sur la plage d'Ostriconi, 61 à Lozari, 25 à Pietra Moneta et rien au hameau de Taccone ; la production moyenne d'olives est estimée à 300 quintaux à l'hectare ; Galeria n'a rien et Costa n'a pas renseigné le questionnaire.

Pour l'année 1906, dans le canton de Muro, nous pouvons relever la production d'olives en quintaux : Algajola 10, Aregno 10, Avapessa 1000, Catteri 200, Feliceto 5000, Lavatoggio 500, Muro 500 et Nessa 1 750 ; pour Speloncato, nous n'avons pas de réponse.

Le bilan global de l'année précise que la récolte des olives a été abondante, toutes les autres n'ont donné qu'un rendement médiocre.

On estime en 1906 à 38 hectares la surface oléicole de Lughignano et à 50 quintaux par hectare, sa production ; pour Muro, la production est de 500 quintaux à l'hectare, mais pour cette commune, nous constatons que le nombre de quintaux récoltés est très variable d'un propriétaire à un autre ; en effet, il est de 2 pour M. Léonetti Ange et de 120 pour M. Giuliani Vincent.

Cassano n'a rien et Corbara n'a pas renseigné le questionnaire.

En 1908, Costa a produit des olives. Feliceto possède 50 hectares et produit 200 000 quintaux. Montemaggiore a 196 hectares dont la production est de 500 hectolitres, 50 000 quintaux, sachant que le quintal pèse 95 kilos ; il a aussi 30 hectares de vignes. Palasca produit 300 quintaux par hectare dont 160 au village et 140 à Ostriconi, rien à Taccone ; 14 hectares de vignes sont recensés.

Pour Belgodère il est noté 4 hectares de vignes.

En 1909, Montemaggiore connaît une production de 127 000 quintaux ; les vignes représent 31 hectares, les oliviers 196,82 et les chênes 19,882 ; Lavatoggio a un rendement de 100 quintaux par hectare.

En 1915, Corbara produit seulement 2 quintaux à l'hectare.

Pour l'année 1917, dans le canton de Muro, nous pouvons relever la production d'olives en quintaux : Algajola 600, Aregno 2500, Catteri 2000 ; les communes d'Avapessa, Feliceto, Lavatoggio, Muro, Nessa et Speloncato n'ont rien produit. D'une façon générale, ces renseignements ne sont pas fiables.

Pour l'année 1915, dans le canton de Belgodère, nous n'avons pas de renseignements sur les récoltes d'olives ; seule, Ville de Paraso indique qu'elle a 7 usines à huile et que les récoltes ont été médiocres par suite de pluies diluviennes.[730]

Calvi et Lumio ont produit, chacune, 40 quintaux d'olives, toutes les autres récoltes ont été médiocres à cause du mauvais temps et du manque de main-d'oeuvre.

Pour le canton d'Île-Rousse, nous ne trouvons pas d'informations sur les récoltes d'olives ; seule Corbara mentionne 200 hectares d'oliviers ; les autres communes, Île-Rousse, Monticello, Pigna, Santo Antonino et Santa Reparata n'ont rien noté.

---

[728] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).
[729] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).
[730] A.D.H.C., 1Z92. Questionnaire sur les récoltes des arrondissements (1904 – 1918).

En ce qui concerne les moulins, on relève 1 moulin à huile à l'Île-Rousse, 1 à Pigna et 8 à Santa Reparata ; 1 moulin à grignons à l'Île-Rousse.

Bilan : la récolte des céréales et des cédrats est plutôt mauvaise, celle des amandes et des raisins est nulle et celle des olives s'annonce assez bonne, mais est encore aléatoire. Fait de 16 octobre 1915.

Point sur la production dans la région d'Ota, canton de Porto-Vico.
5 mars 1911 Article dans "Cyrnos Revue" : cet article est précieux car il est assez rare d'avoir des renseignements sur la production oléicole de cette microrégion de la façade Ouest de l'île ; zone isolée, elle est une sorte de curiosité. L'auteur dresse un bilan productif, par ailleurs ; dans le contexte de crise larvée de l'oléiculture, une grande partie du propos est consacrée aux solutions globales qui devraient être envisagées à l'échelle de l'île dans son ensemble, afin de remédier à cette situation de déclin.
D'après les informations, Ota aurait récolté en 1910, 100 000 décalitres d'olives qui ont donné 170 000 litres d'huile (cela représente, à peu près, 800 tonnes d'olives qui ont produit avec un rendement de 21 ou 22%).
Une grande partie de cette huile, environ 140 000 litres, a été vendue à des entrepreneurs, à raison de 1fr.25c. le litre. Ces entrepreneurs étaient traditionnellement des balanins associés aux Maisons de Négoce continentales. Cette vente a rapporté donc, aux producteurs : 175 000 francs. Nous apprenons que cette quantité d'huile a été exportée sur le continent et vendue suivant la qualité, 4fr.50, 3fr.50 ou 2fr.50 le litre, ce qui représente au moins le double de son prix d'achat et, au mieux, plus du triple de son prix d'achat ! D'après les calculs faits par l'auteur de l'article, A.Plusbé, à partir du prix moyen de vente de 3fr.50, le commerce de l'huile a permis de réaliser un bénéfice de 150 000 francs pour les négociants, déduction faite des coûts divers (transports, taxes...)
Il est dit que pour l'année 1910, la récolte de la région d'Ota a représenté 10 % de la récolte insulaire globale. Ainsi, en extrapolant sur la totalité produite, l'auteur fait le constat d'une perte importante pour les producteurs insulaires, car le système de vente aux négociants est une pratique admise par la quasi-totalité :
« Perte colossale qui non seulement enrichirait nos oléiculteurs mais qui assurerait aussi le pain de toute une année aux personnes qui font la cueillette des olives et qui ne gagnent pas énormément à ce travail ennuyeux et fatigant ».

CYRNOS-REVUE 05 Mars 1911, LES MILLIONS QUI FILENT.
NOTRE HUILE
Ota, a récolté l'année dernière 100.000 décalitres d'olives qui ont .donné 170.000 litres d'huile. Une grande partie de cette huile, environ 140.000 litres, a été vendue à des entrepreneurs à raison de 1 fr. 25 le litre : Cette vente a donc rapporté aux producteurs : 175.000 fr.
Cette huile a été exportée sur le Continent et vendue, suivant la qualité : 4.50 fr., 3.50 fr., 2.50 fr. le litre. Si nous prenons une moyenne de vente et par litre de 3.50 fr. nous trouvons que rien que le commerce de l'huile d'Ota a fourni aux entrepreneurs, le joli bénéfice de 150.000 fr., frais de transport et autres prélevés.
Or la récolte d'Ota a représenté l'année dernière d'après des statistiques très approchées, à peine le 10/100, partie de la récolte totale de la Corse. Si nous tenons compte que partout ailleurs la vente s'est faite à peu près dans les mêmes conditions, nous voyons que nos producteurs ont perdu l'année dernière la somme assez ronde de 15 millions. Perte colossale qui non seulement enrichirait nos oléiculteurs mais qui assurerait aussi le pain de toute une année aux personnes qui font la cueillette des olives et qui ne gagnent pas énormément à ce travail si ennuyeux et si fatigant.
LE REMÈDE. — Il faut que les producteurs de chaque région se groupent en syndicats. Il faut que leur huile soit apportée dans des locaux remplissant toutes les conditions nécessaires à sa conservation. Il faut ensuite que cette huile soit dégustée et classée par qualités ; et pour cette opération, assez délicate il est vrai, il est indispensable qu'à la tête de chaque syndicat se trouvent des personnes compétentes et en qui les producteurs aient toute confiance.
Quand ce travail de classification est fait, il s'agit de trouver des débouchés. Or cela n'est guère difficile, car à prix égaux nos huiles sont préférables, d'après l'avis de personnes versées en la matière, aux huiles du Continent ou de l'Algérie. Sans

compter aussi que les coopératives de consommation qui sont toujours heureuses d'acheter, aux groupements de même genre : coopératives de vente, syndicats, seraient les meilleurs débouchés pour nos reproducteurs.
Nos huiles connues et « cotées », et nous avons indiqué dans l'étude précédente la façon de s'y prendre, seront facilement écoulées et avantageusement vendues. Alors ces millions qu'à présent nos producteurs laissent s'égarer en des goussets étrangers, viendront leur apporter, à quelques-uns la fortune, aux autres l'aisance, et à tous les payer largement de leurs peines.
Mais pour que des syndicats se forment, il faut encore que des personnes autorisées en prennent l'initiative ; or nous ne nous lasserons de répéter que ces personnes autorisées sont nos représentants. Eux seuls, sont capables d'en créer, car nos paysans sont souvent méfiants et si l'initiative des syndicats ou des coopératives était prise par des producteurs, les autres par méfiance ou jalousie n'y adhéreraient pas.
Il faut donc que nos députés et nos conseillers généraux, comme nous l'avons déjà dit, provoquent et encouragent ces groupements. Ils auront alors rendu un grand service aux oléiculteurs, service infiniment plus grand que celui viennent de leur rendre dernièrement en leur faisant accorder un crédit de 175.000 francs.
A. PLUSBE."

Le Préfet de la Corse[731] a adressé, le 22 mars 1918, un courrier à chaque maire pour recenser, d'une part, les besoins en huile pour l'année et, l'état de la production, d'autre part.

Tableau 212 : la production et les besoins en huile, du 22 Mars 1918 du Préfet de la Corse A.Henry, A.D.C.S., 6M1083.

Communes	*Quantités en litres de*		*Importance Production de l'année*	*Observations*
	Besoins en huile pour l'année	*Quantité d'huile ce jour*		
Alata	*10 800*	*3 800*	*6 500*	
Azzana	*2 550*	*850*	*2 155*	
Cargese	*25 000*	*30 000*	*35 000*	
Corraico	*1 800*	*néant*	*600*	
Marignana	*1919- 5 000*	*néant*	*néant*	
Osani	*4 000*	*3 000*	*6 000*	
Ota	*-19- 50 000*	*1 000*	*90 000*	
Murzo	*4 620*	*5 000*	*9 000*	*En Kg*
Poggiola	*2 000*	*néant*	*1 000*	
Sermano	*1 000*	*800*	*800*	
Vero	*25 200*	*2 130*	*insignifiant*	
Villanova	*4 200*	*700*	*840*	
Coggia				*N'a pas besoin d'huile*
Crocicchia				*Excédent de 400 à 500 litres*
Ambiegna	*1 800*	*3 000*	*5 000*	
San gavino d'Ampugnani	*2 200*	*1 200*	*2 300*	
Santa Maria Poggio	*9 000*	*16 000*	*10 000*	
Volpajola	*5 000*	*500*	*10 000*	
Vallecalle	*3 150*	*300*	*6 000*	
Bigorno	*néant*	*1 500*	*3 000*	

731 A.D.C.S., 6M1083, Besoins en huile, 1918.

Communes	Quantités en litres de		Importance Production de l'année	Observations
	Besoins en huile pour l'année	Quantité d'huile ce jour		
Campile	1 500	4 000	6 000	
Meria	4 000	100	3 600	
Quercitello	1 600	200	900	
San Gavino di Tenda	15 000	insignifiant	30 000	
Casabiana	1919- 2 500	1 000	2 000	
Porri	1919- 6 000	3 400	17 000	
Lucciana	18 000	2 000	4 000	
Santa Reparata di Moriani	1 500	néant	néant	
Ortiporio	néant	1 000	1 000	
Pruno	5 000	2 000	6 000	
Brando	2 500	2 000	2 000	
Rutali	5 000	néant	néant	
Venzolasca	15 000	2 000	6 000	
Sisco	22 000	1 200	22 500	Forte quantité pour l'éclairage
Oletta	3 000	1 200	15 000	En Kg
Pero Casavecchie	6 000	1 600	4 200	
Rapale	7 000	300	5 000	En Kg
Santa Lucia di Moriani	2 500	2 800	médiocre	
Vescovato	20 000	10 000	moyenne if.	
Farinole	néant	500	7 000	
Scolca	2 000	100	500	
Casalta	4 000	2 000	12 000	
San Giuliano	-	2 000	-	
Monte	petite quantité	petite quantité	petite quant.	
Rogliano	17 000	100	17 500	
Valle di Campoloro	4 680	1 500	1 800	
Centuri	10 000	6 000	12 000	
Poggio Mezzana	8 000	10 200	18 200	
Olmeta di Tuda	-	1 200	12 000	
Scata	2 000	1 200	10 000	
Vignale	2 500	1 000	3 000	
Lama	pour la famille	6 000	50 000	En Kg
Pino	5 500	1 000	4 500	
Ville de Petrabugno	900	300	700	
St Florent	60 L.par jour	néant	?	
Velone Orneto	2 000	2 600	insuffisant	
Porta	3 000	1 000	3 000	Mauvaise récolte
Campitello	1 500	800	1 400	En Kg
Cervione	néant	4 000	4 500	
Penta Aquatella	2 000	2 500	6 000	
Loreto di Casinca	12 000	5 000	7 000	
Ogliastro	1 600	400	2 000	
Poggio d'Oletta	9 000	860	11 000	
Morsiglia	2 500	1 500	3 000	
Pietralba	3 500	200	1 000	

Communes	Quantités en litres de		Importance Production de l'année	Observations
	Besoins en huile pour l'année	Quantité d'huile ce jour		
Tomino	1 000	1 000	1 000	
Patrimonio	700	800	4 000	
Furiani	8 000	600	1 500	
Taglio Isolaccio	5 000	10 000	15 000	
Poggio Marinaccio	3000	700	3 200	
Olmo	18 000	4 000	30 000	Pour 1919 également
Piano	2 500	500	7 000	
Pietracorbara	tout	5 000	moyen	
Olmeta du Cap	5 000	500	insuffisant	
Croce	2 000	600	800	
Canavaggia	5 000	100	400	
Luri	30 000	1 000	30 000	Pour 1919 également
Pieve	5 000	100	20 000	En Kg
Barretali	14 000	300	14 000	
Barbaggio	1 500	néant	3 200	
Polveroso	250	700	1 800	
San Nicolao	6 500	3 800	4 800	
Castellare di Casinca	7 850	2 600	3 000	
San Damiano	3 000	500	1 200	
Sorbo Ocagnano	9 300	5 830	7 000	Récolte médiocre
San Giovanni	4 000	1 000	2 000	
Talasani	3 000	2 500	3 500	
Canari	8 000	nulle	8 000	
San Martino di Lota	16 000	néant	rien	
Santa Maria di Lota	5 000	1 000	7 000	Pour 1919 ég.Réc. médiocre
Sorio	5 000	300	15 000	
Sant André de Cotone	3 500	8 000	8 000	
Cagnano	15 000	5 000	18 000	
Santo Pietro di Tenda	1 000	néant	80 000	En Kg. ; 1/3 aux cueilleuses
Bastia	120 000	25 000	très peu	
Novella	4 000	3 000	15 000	
Ville de Paraso	17 500	1 750	faible	
Costa	5 000	4 000	-	En Kg.
Belgodere	20 000	40 000	80 000	En Kg.
Corbara	20 000	12 000	30 000	
Zilia	-	12 000	60 000	En Kg.
Lavatoggio	15 000	15 000	12 000	
Speloncato	15 400	1 000	35 000	En Kg.
Catteri	15 000	600	25 000	En Kg.
Santa Reparata di Balagna	6 000	10 000	80 000	En Kg.
Manso	3 200	300	1 800	
Lunghignano	2 100	400	15 000	
Montemaggiore	6 500	10 000	50 000	
Cassano	3 432	2 000	30 000	

Communes	Quantités en litres de		Importance Production de l'année	Observations
	Besoins en huile pour l'année	Quantité d'huile ce jour		
Feliceto	6 000	néant	15 000	
Piedicorte di Caggio	8 000	200	6 000	
Rapaggio	1 000	1 800	1 800	
Monticello	20 000	15 000	24 000	
Salicetto	2 000	néant	200	
Galeria	12 000	6 500	8 000	
Moncale	6 000	600	7 000	
San Antonino	3 600	2 000	130 000	?
Olmi Capella	4 000	néant	néant	
Vallica	300	néant	néant	
Mausoleo	300	200	Pas d'olivier	
Pioggiola	6 800	300	1 200	
Aregno	20 000	néant	45 000	
Nessa	6 000	500	16 000	
Pigna	3 000	1 500	30 000	
Lumio	10 000	5 000	50 000	En Kg.
Calvi	35 000	néant	néant	
Calenzana	24 000	néant	25 000	
Palasca	1 140	3 280	-	
Avapessa	4 600	200	15 000	
Algajola	3 000	-	Peu d'olivier	
Pianello	1 200	néant	néant	
Corscia	17 700	100	-	
Ile-Rousse	6 000	8 000	28 000	
Occhiatana	10 640	3 700	30 000	
Novale	1 000	100	néant	
Bonifacio	8 000	20 000	25 000	
Belvedere Campomoro	4 500	2 000	3 000	
Giuncheto	5 200	4 500	5 000	
Fozzano	-	10 000	12 000	En Kg.
Sartène	10 000	100 000	150 000	En Kg.
Sotta	9 000	9 500	-	
Moca Croce	720	300	720	
Zonza	6 000	1 000	3 000	
Altagene	6 750	5 000	6 000	
Sorbollano	2 500	500	800	
Lecci	suffisant	1 200	moyenne.infé	
Levie	20 000	16 000	20 000	
Porto Vecchio	38 400	14 000	30 000	
San Gavino	3 600	500	700	
Olivese	10 500	1 220	1 650	
Sari di Porto Vecchio	8 000	néant	200	
Santa Lucia di Tallano	45 150	40 000	50 000	
Carbini	1 000	1 000	2 000	

Communes	*Quantités en litres de*		*Importance Production de l'année*	*Observations*
	Besoins en huile pour l'année	*Quantité d'huile ce jour*		
Conca	*12 000*	*6 500*	*7 500*	
Petreto Bicchisano	*28 000*	*25 000*	*34 000*	
Casalabriva	*4 000*	*2 000*	*15 000*	
Viggianello	*9 000*	*4 000*	*moyenne*	
Caldarello	*1 000*	*400*	*500*	
Tivolaggio	*200*	*300*	*500*	
Zoza	*5 000*	*3 500*	*4 500*	
Sollacaro	*35 000*	*75 000*	*200 000*	
Poggio di Tallano	*6 000*	*8 000*	*9 000*	*En Kg.*
Santa Maria Figaniella	*2 700*	*4 000*	*2 000*	
Loreto di Tallano	*3 510*	*3 000*	*3 350*	
Foce	*1 000*	*500*	*400*	
Arbellare	*2 500*	*15 000*	*20 000*	

Étude d'un document de l'Inspection Principale des Douanes[732] de Bastia sur l'huile d'olive.

Ce document est adressé au préfet de la Corse par l'Inspecteur Principal, chef de service. Il fait apparaître plusieurs relevés de quantités d'huile :

- un relevé du 3 avril 1919 pour le mois de mars : la quantité d'huile expédiée par les ports de la Corse est de 12 623 kilos dont 8300 par le bureau de l'Île-Rousse et 3300 par celui de Calvi ;
- un relevé du 9 août pour le mois de juillet : au total, 90 660 kilos ont été expédiés pour la métropole dont 25 984 de Bastia, 3880 d'Ajaccio, 7480 de Propriano, 78 de Bonifacio, 30 de Calvi et 53200 d'Île-Rousse ;
- un relevé du 6 septembre pour le mois d'août : au total, 30 385 kilos dont 3945 de Bastia, 25 200 d'Ile-Rousse et 1240 de Propriano ;
- un relevé du 11 novembre pour le mois d'octobre : au total, 140 922 kilos dont 2130 de Bastia, 49 562 d'Ajaccio, 28 980 de Propriano, 0 de Bonifacio, 60 200 d'Ile-Rousse et 52 de Calvi ;
- un relevé du 3 décembre 1919 pour le mois de novembre : au total, 120 333 kilos dont 310 de Bastia, 10 674 d'Ajaccio, 64 220 de Propriano, 9019 de Bonifacio, 36 080 d'Île-Rousse et 30 de Calvi.

Toutes ces huiles sont exportées vers le continent français.

Le 8 février 1920, le préfet communique[733] aux journaux, "Le Petit Bastiais", "Bastia Journal" , "Colombo", "La Jeune Corse", le texte suivant : "Etant donné que la récolte des olives est particulièrement déficitaire cette année, donc une production d'huile considérablement réduite, il y a lieu par conséquent de réglementer la sortie des huiles en vue d'assurer l'approvisionnement de la population tout en respectant les intérêts des producteurs et des exportateurs. La libre sortie des huiles est limitée à 30 000 litres par semaine dont la moitié par les ports de Calvi, Île-Rousse, Bastia et de même par les ports de Propriano, Ajaccio et Bonifacio. Chaque semaine il sera laissé pour les besoins de la population 5000 litres à Bastia et 5000 litres à Ajaccio.

Les exportateurs devront prévoir les expéditions qu'ils comptent faire chaque semaine. Les Chambres de Commerce seront habilitées à délivrer des laissez-passer et à fixer les quantités déplacées après avoir eu l'assurance d'approvisionner les centres urbains de l'île. Elles sont habilitées, également, à fixer les prix d'achat et de cession aux négociants et la revente aux consommateurs. Afin de répartir avec la plus grande

[732] A.D.C.S., 6M706, Huiles. Ravitaillements et Réglementations. 1919-1920, statistique commerciale 1/3.
[733] A.D.C.S., 6M706, L'huile - Réglementation - Note à la presse.

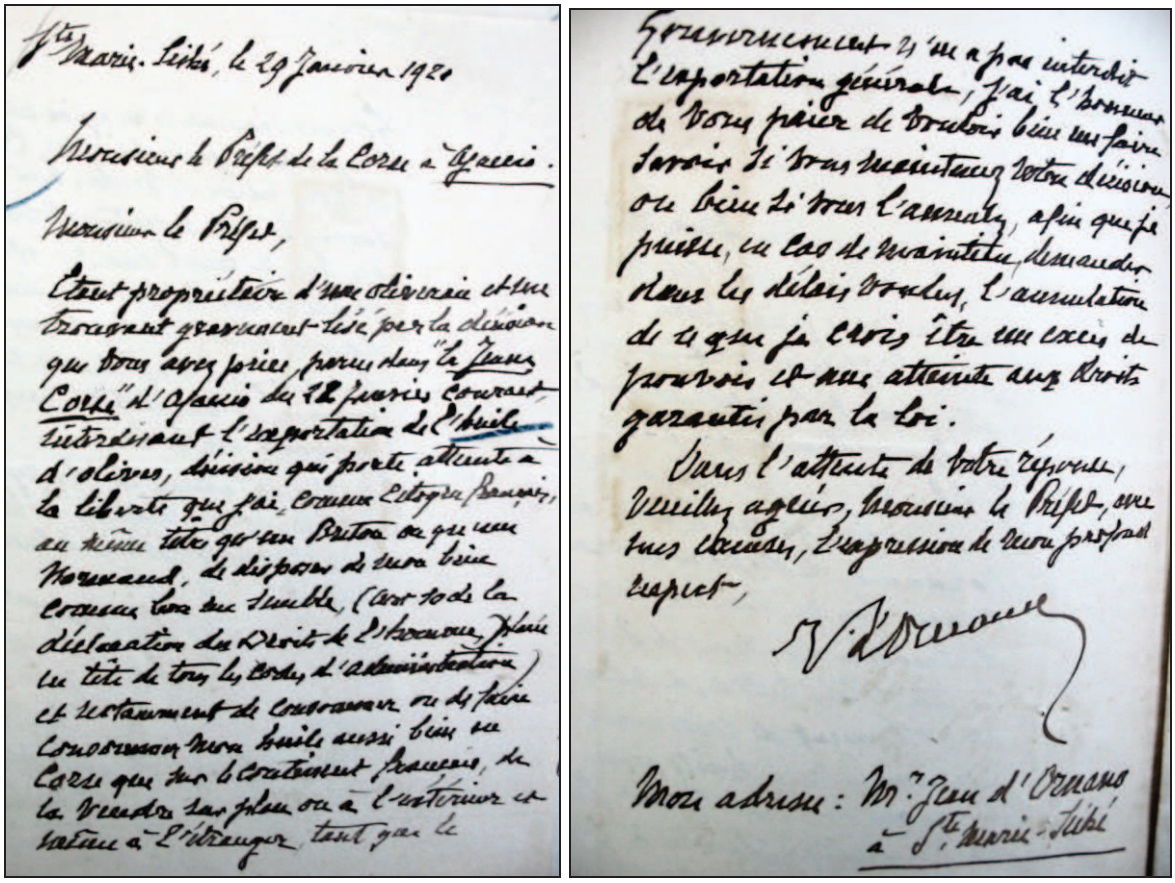
équité la quantité d'huile nécessaire à chaque famille, une carte d'huile a été adaptée". Le Secrétaire Général de la préfecture, Pontana.
Cette réglementation sur la sortie des huiles sera transmise, aussi, aux compagnies de navigation. Louis Pélissier, Agent général à Bastia de la compagnie Fraissinet (Compagnie Marseillaise de Navigation à vapeur) répond alors, au préfet de la Corse, qu'il se pliera aux décisions prises le 12 février 1920. Ce même jour, l'agent de la compagnie à Propriano, M. Colonna, fera la même réponse.
Le 10 février 1920, le maire de Bastia informe le préfet que la ville de Bastia demandera, pour son ravitaillement, 20 000 litres d'huiles par mois au prix de 5 francs.
Le Vétérinaire Départemental écrit, au début du mois de janvier 1920, au préfet de la Corse : "la récolte des olives est nulle en Balagne, elle est mauvaise dans l'arrondissement d'Ajaccio où seules deux communes, Sarrola Carcopino et Pila Canale, auront une très bonne récolte. Dans le Sartenais, on atteindra les quantités d'une année moyenne. Il se peut dans ces conditions que la provision d'huile nécessaire pour les deux années qui vont suivre soit tout juste formée".
Il suggère de prendre des mesures fortes : "il ne paraît donc pas prudent de laisser exporter les olives comme on le pratique en ce moment. On risquerait si la production est déficitaire de les voir rentrer sous la forme d'huile pour le plus grand dommage des consommateurs corses".

Le 17 janvier 1920, le Commissaire Spécial s'adresse au préfet de la Corse.
Il veut attirer l'attention des autorités préfectorales sur l'huile d'olive et l'exportation des olives. En effet, l'huile d'olive se vend à Ajaccio depuis quelques jours à des prix excessifs allant de 6,50 francs à 9 francs le litre. On apprend que cette situation risque de s'aggraver par suite d'achats considérables d'olives pratiqués dans la région d'Olmeto et Sartène par des négociants de Nice qui paient les olives, selon des informations, 8 à 10 francs le décalitre. Dans un déplacement récent, le Commissaire Spécial a pu constater de visu que des grosses quantités d'olives étaient sur les quais de Propriano prêtes à être dirigées sur le continent. L'adjudant de gendarmerie a précisé au Commissaire spécial, que ce trafic d'olives se pratique d'une façon interne depuis quelque temps, ce qui commence à créer de l'inquiétude dans la population de la région qui éprouve de la difficulté à se procurer de l'huile pour la consommation familiale. Il n'y a aucun caractère délictueux de la part des accapareurs, cependant la conséquence évidente de la rareté de la matière première entraîne inéluctablement une hausse des prix trop élevés de l'huile locale. Il préconise une interdiction des exportations.
Cette situation est également portée à la connaissance de la préfecture, non pas par des services afférents, mais par des négociants eux-mêmes qui ont peur des conséquences rédhibitoires des pratiques excessives de certains "confrères".
Ainsi, le 15 janvier 1920, Dominique de Pianelli, représentant de fabriques d'huile d'olives, installé à Olmeto, écrit au préfet pour dénoncer la mainmise de certains confrères. Il précise qu'il a pour mission d'acheter de l'huile pour une importante maison d'achat du continent. Il dit qu'il ne veut pas connaître les déboires qu'il a subis les années précédentes à cause des réquisitions. Pour cela, il informe le préfet que dans la région d'Olmeto, dans le courant du mois de mai 1920, « certains exportateurs du continent achètent les olives en grande quantité qui partent vers Nice et ailleurs pour faire de l'huile hors de Corse, donc très peu d'huile est produite dans l'île. Il faudrait, d'après lui, non pas réquisitionner 1/4 ou 1/5 de l'huile exportée comme cela fût fait précédemment, mais réquisitionner une partie ».
Les pressoirs en Corse sont privés de fonctionner. Il y a de la prudence à s'engager.

Très rapidement, le préfet prend une décision le 19 janvier 1920 : l'exportation des huiles et des olives est interdite jusqu'à nouvel ordre. Cette information est relayée par la presse locale "La Jeune Corse", le 22 janvier 1920.
Dans ce contexte de crise, certaines situations méritent examen : le 20 janvier 1920, Marien Papi, industriel à Île-Rousse, spécialisé dans l'exportation en tout genre - cédrats, lin, huiles - écrit au préfet de la Corse : "le 13 janvier, il fit une expédition de six fûts d'huile et de six bordelaises à

destination de Marseille ; en raison du mauvais temps, le bateau n'a pas pu accoster et la marchandise est restée sur quai. La douane a refusé l'embarquement de ces marchandises". Son plaidoyer tient en peu d'arguments : rappelant l'autorisation du précédent préfet durant l'année 1918, l'exportation des huiles industrielles devait être permise selon lui "et dont on n'aura pas l'emploi dans le pays". Il appartiendrait aux autorités administratives de contrôler la nature des huiles. Par ailleurs, il demande à quel prix il pourrait vendre au demi-gros de l'huile procurée à l'intérieur du pays.
La réponse, qui parvient le 26 janvier, est très claire : elle est négative.
Dans sa lettre du 29 janvier 1920, M. Jean d'Ornano de Santa Maria Sicché indique qu'il est propriétaire d'une oliveraie et qu'il est gravement lésé par la prohibition des huiles comme le mentionne un article de "La Jeune Corse" du 22 janvier : "Décision qui porte atteinte à la liberté que j'ai comme citoyen français au même titre qu'un breton ou qu'un normand de disposer de mon bien comme bon me semble. (Article 10 de la déclaration des droits de l'homme). Je demande l'annulation de ce que je crois être un excès de pouvoir et une atteinte aux droits garantis par la loi !"
Il est intéressant de voir poindre par le biais de cette décision économique des sentiments politiques, identitaires, qui dépassent de loin la question économique de l'huile d'olive. Sans doute, fait d'une tradition familiale, Jean d'Ornano ne s'embarrasse pas de propos tièdes auprès de l'autorité préfectorale.[734]

Figure 164 : Lettre de J. d'Ornano au Préfet, 29 01 1920. A.D.C.S., 6M706.

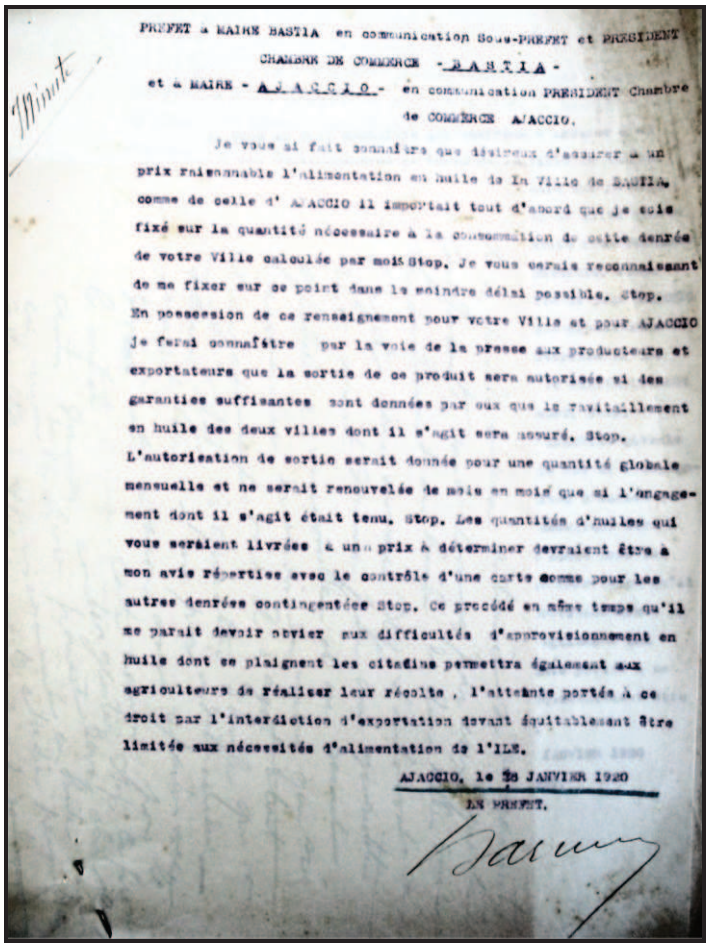


Le 27 janvier 1920, la même demande est adressée par M. Paul Quilici, négociant installé à Marseille, 3, boulevard Notre-Dame.
Le préfet précise que toutes les exportations sont interdites tant que le projet de ravitaillement des centres urbains de la Corse ne sera pas sur pied.

[734] A.D.C.S., 6M706, Huiles-Ravitaille-Réglement-1919-1920

Le 22 janvier 1920, M. Jean Fraticelli, représentant d'une société d'exportation et d'importation à Bastia, écrit au préfet pour solliciter une dérogation pour l'expédition de 900 litres d'huile vers une société de Marseille (affaire traitée le 16 du mois). Il précise qu'il avait pris soin de demander aux autorités à Bastia s'il y avait une quelconque prohibition, et le 17 l'offre aurait été acceptée par l'acheteur. Pour information, le vendeur de ce lot d'huiles est M. Pierre de Rocca Serra de Sartène et l'acheteur, le Comptoir Français d'importation et d'exportation à Marseille. L'embarquement de ces huiles devait se faire par Propriano, mais une réponse négative parvient le 29 janvier 1920.
Le 23 janvier 1920, une dérogation est demandée par le Sieur Giovanetti de Muro pour l'expédition de 4000 kilos d'huile non comestible à partir de l'Île-Rousse ; la réponse du 29 janvier est, elle aussi, négative.
Le 21 janvier, le sieur Costa d'Olmeto demande exceptionnellement l'embarquement à Propriano de 380 sacs d'olives équivalents à 4000 décalitres, d'une valeur de 30 000 francs, impropres à l'alimentation ; cette demande est appuyée par le conseil du négociant, l'avocat Sampiero Porri, 3 place du diamant d'Ajaccio ; le 21 janvier, elle est refusée, mais le 28, elle est accordée à titre exceptionnel.
Une même demande est adressée le 21 par M. Pierre Desanti de Sollacaro pour une valeur de 31 000 francs à Santa Maria Sicché ; la réponse du 26 est négative.

Figure 165 : Télégramme du préfet du 28 janvier sur le ravitaillement. A.D.C.S., 6M706.



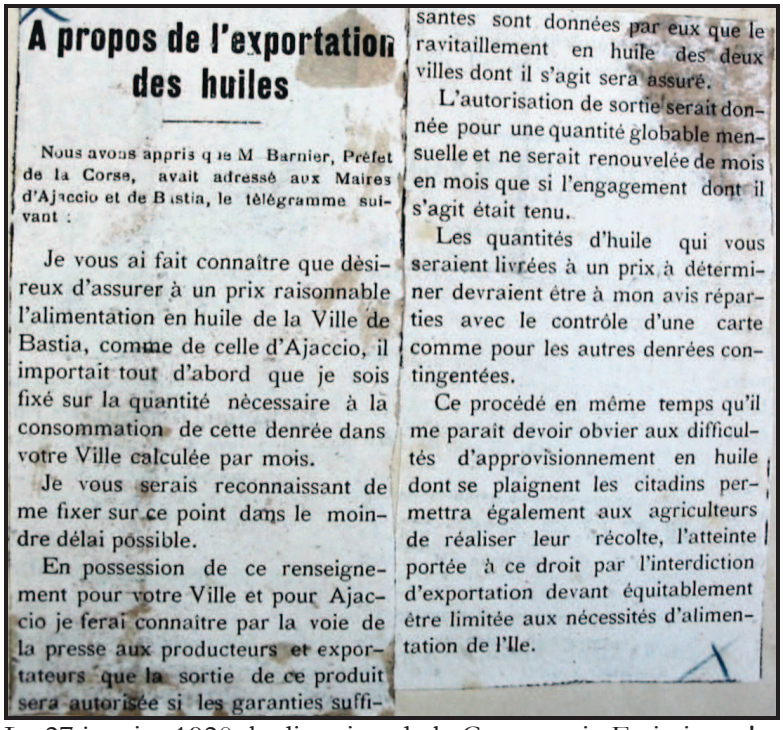
PREFET à MAIRE BASTIA en communication Sous-PREFET et PRESIDENT CHAMBRE DE COMMERCE - BASTIA -
et à MAIRE - AJACCIO - en communication PRESIDENT Chambre de COMMERCE AJACCIO.

Je vous ai fait connaître que désireux d'assurer à un prix raisonnable l'alimentation en huile de la Ville de BASTIA, comme de celle d' AJACCIO il importait tout d'abord que je sois fixé sur la quantité nécessaire à la consommation de cette denrée de votre Ville calculée par mois Stop. Je vous serais reconnaissant de me fixer sur ce point dans le moindre délai possible. Stop.
En possession de ce renseignement pour votre Ville et pour AJACCIO je ferai connaître par la voie de la presse aux producteurs et exportateurs que la sortie de ce produit sera autorisée si des garanties suffisantes sont données par eux que le ravitaillement en huile des deux villes dont il s'agit sera assuré. Stop.
L'autorisation de sortie serait donnée pour une quantité globale mensuelle et ne serait renouvelée de mois en mois que si l'engagement dont il s'agit était tenu. Stop. Les quantités d'huiles qui vous seraient livrées à un prix à déterminer devraient être à mon avis réparties avec le contrôle d'une carte comme pour les autres denrées contingentées Stop. Ce procédé en même temps qu'il me paraît devoir parer aux difficultés d'approvisionnement en huile dont se plaignent les citadins permettra également aux agriculteurs de réaliser leur récolte, l'attente portée à ce droit par l'interdiction d'exportation devant équitablement être limitée aux nécessités d'alimentation de l'ILE.

AJACCIO, le 28 JANVIER 1920
LE PREFET.

Si le ravitaillement est assuré, les exportations pourront reprendre.
Le préfet demande aux maires de lui faire connaître, le plus rapidement possible, les quantités nécessaires pour les besoins citadins.
Cette décision fait la une des journaux insulaires ; le préfet Barnier, extrait de "La Jeune Corse" du 30 janvier 1920, du "Colombo" du 29 janvier.

Figure 166 : le préfet Barnier, extrait de "La Jeune Corse" du 30 janvier 1920. A.D.C.S., 6M706.



A propos de l'exportation des huiles

Nous avons appris que M. Barnier, Préfet de la Corse, avait adressé aux Maires d'Ajaccio et de Bastia, le télégramme suivant :

Je vous ai fait connaître que désireux d'assurer à un prix raisonnable l'alimentation en huile de la Ville de Bastia, comme de celle d'Ajaccio, il importait tout d'abord que je sois fixé sur la quantité nécessaire à la consommation de cette denrée dans votre Ville calculée par mois.

Je vous serais reconnaissant de me fixer sur ce point dans le moindre délai possible.

En possession de ce renseignement pour votre Ville et pour Ajaccio je ferai connaître par la voie de la presse aux producteurs et exportateurs que la sortie de ce produit sera autorisée si les garanties suffisantes sont données par eux que le ravitaillement en huile des deux villes dont il s'agit sera assuré.

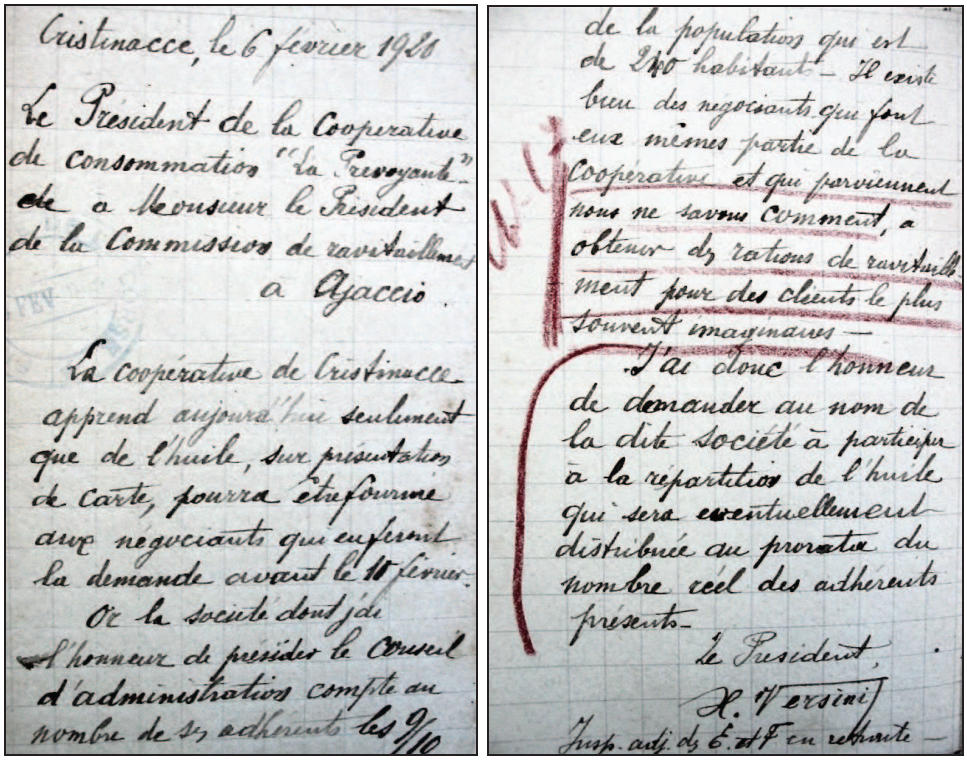
L'autorisation de sortie serait donnée pour une quantité globable mensuelle et ne serait renouvelée de mois en mois que si l'engagement dont il s'agit était tenu.

Les quantités d'huile qui vous seraient livrées à un prix à déterminer devraient être à mon avis réparties avec le contrôle d'une carte comme pour les autres denrées contingentées.

Ce procédé en même temps qu'il me paraît devoir obvier aux difficultés d'approvisionnement en huile dont se plaignent les citadins permettra également aux agriculteurs de réaliser leur récolte, l'atteinte portée à ce droit par l'interdiction d'exportation devant équitablement être limitée aux nécessités d'alimentation de l'Ile.

Le 27 janvier 1920, la direction de la Compagnie Fraissinet s'empresse de faire connaître au préfet de la Corse qu'elle s'engage à refuser toute expédition d'huile ou d'olives pour le continent.
En réponse à la demande du préfet, le maire d'Ajaccio, le 30 janvier 1920 en s'appuyant sur une consommation nécessaire par ménage de cinq litres par mois et sachant que le recensement de 1911 fixe à 4128 le nombre de ménages pour la ville (avec les Syriens le nombre des ménages peut être fixé à 4500), évalue la quantité de l'huile à 22 500 litres par mois.
Le 5 février 1920, le président de la Chambre de Commerce d'Ajaccio, Jean Lanzi, informe les négociants détaillants qui désirent vendre à la population de l'huile qui sera mise à leur disposition par la préfecture, de se faire inscrire à la Chambre de Commerce du 2 au 10 février. La vente de l'huile à la population sera faite sur présentation de la carte d'huile.
L'interdiction d'exportation crée de véritables tensions dans le commerce des huiles. Ainsi, le 31 janvier 1920, Jean Niollon, négociant en gros, agent dépositaire de la raffinerie « Lebandy Frères de Paris », à Aix-en-Provence, s'adresse au préfet de la Corse pour connaître les mesures prises, car il a contracté au mois d'octobre 1919 avec un négociant "de la Corse" une vente de 6000 kilos d'huile et cela devient un problème sérieux. Il demande une dérogation en faisant prévaloir des "relations excellentes" qu'il aurait avec le Ministre de la Guerre, M. André Lefèvre. La préfecture répond le 10 février 1920 que l'interdiction d'exportation vient d'être levée et, par conséquent, que les opérations commerciales peuvent reprendre. Cependant, 1/5 des exportations sera prélevé pour ravitailler les principaux centres urbains.
À partir de cette date les demandes vont se préciser, en particulier celles émanant des centres de l'intérieur.
Le 6 février 1920, le président Versini de la coopérative de consommation "la Prévoyante" de Cristinacce, s'adresse au président de la commission de ravitaillement à Ajaccio en précisant qu'il vient d'apprendre que de l'huile serait disponible. Il informe les autorités préfectorales que des négociants arrivent à obtenir par des subterfuges des rations de ravitaillement pour des clients imaginaires.

Figure 167 : Lettre du P.Versini au Président de ravitaillement à Ajaccio-Clients imaginaires. A.D.C.S., 6M706.



Cristinacce, le 6 février 1920

Le Président de la Coopérative de consommation "La Prévoyante" de Cristinacce à Monsieur le Président de la Commission de ravitaillement à Ajaccio.

La coopérative de Cristinacce apprend aujourd'hui seulement que de l'huile, sur présentation de carte, pourra être fournie aux négociants qui en feront la demande avant le 10 février. Or la société dont j'ai l'honneur de présider le Conseil d'administration compte au nombre de ses adhérents les 9/10 de la population qui est de 240 habitants. Il existe bien des négociants qui font eux mêmes partie de la Coopérative et qui parviennent nous ne savons comment, à obtenir des rations de ravitaillement pour des clients le plus souvent imaginaires.

J'ai donc l'honneur de demander au nom de la dite société à participer à la répartition de l'huile qui sera éventuellement distribuée au prorata du nombre réel des adhérents présents.

Le Président,

P. Versini

Insp. adj. des E. et F. en retraite

Le 5 février, le commerçant Dominique Franchini de Tavera s'adresse au préfet pour solliciter la livraison de 200 litres d'huile car la population de sa commune et lui - même, en manquent totalement.

Les huiles industrielles et grignons

le 19 février 1920, le Président de la Chambre de Commerce de Bastia indique au préfet que de nombreux négociants, en particulier de Balagne, sollicitent des laissez-passer pour l'exportation des huiles industrielles, par exemple Marien Papi, négociant à l'Île-Rousse, qui demande une autorisation pour un lot de 5000 kilos d'huile ou M. Aubrun, Directeur des huileries de la Balagne, qui demande une autorisation pour des exportations de 2000 kilos d'huile par semaine. Ces huiles sorties par les ports balanins ne peuvent être convenablement contrôlées par les services de la Chambre de Commerce. Celle-ci demande à l'autorité préfectorale de s'en charger.

Dans sa lettre du 17 février 1920, Marien Papi affirme que pour cette année la Balagne a très peu produit et qu'il ne faudra pas compter sur cette production pour ravitailler Bastia. Il indique que depuis plusieurs années les négociants comme lui achètent la production du village d'Ota dont il se ferait "un devoir" de fournir Bastia pour son ravitaillement.

Le 16 février, M. Aubrun précise bien dans un courrier que ses huiles ont plus de 5 ° d'acidité et qu'elles sont donc impropres à la consommation ; par conséquent, elles ne tombent pas sous le coup de la décision préfectorale.

Le 16 février 1920, les douanes de Propriano suggèrent de contrôler le taux d'huile présent dans les grignons pour en permettre l'exportation.

Le 6 mars, le préfet en interdit la sortie. Cela fait suite à une suspicion émanant du Receveur des Douanes, M. Carboni, qui s'adressa au Procureur de la République à Sartène le 3 mars : "l'attention de mon service a été attirée par la quantité anormale d'olives non écrasées et aussi par l'état des pulpes non écrasées normalement, se trouvant dans un lot de grignons d'olives présenté à la sortie pour Nice par M. Xavier Colonna d'Istria pour le compte de M. Cotta de Nice. L'examen de cette marchandise permet de supposer qu'on se trouve, peut-être, en présence d'une manœuvre tendant à éluder les mesures de restriction en matière d'exportation d'olives et d'huiles d'olives". Un échantillon est adjoint, pour étude.

Le 3 mars, le sieur Giovanetti Nonce de Feliceto, négociant d'huiles, demande une autorisation d'exportation de ses huiles industrielles.
Le 18 mars, le maire de Bonifacio, au nom de nombreux négociants, demande l'autorisation de sortie des grignons de la région Bonifacienne, étant donné, qu'ils sont "pauvres", traités au sulfure de carbone, inutilisables sur place, et dont l'huile extraite sert à la fabrication du savon qui retourne en Corse.
Le 20 mars, un télégramme de la préfecture affirme que la réponse est négative, mais que des changements interviendront rapidement.
Le 24 mars 1920, la commission chargée de fixer le contingentement des denrées exportables a décidé de laisser sortir librement les grignons d'olives, ce qui satisfait le syndicat d'exportation installé à Bastia, route du Cap, le 3 avril.
Le 10 avril, la décision est connue à Bonifacio.
Des autorisations d'exporter des huiles industrielles seront demandées par M. Massiani, ancien maire de Lama, le 20 avril ; par M. De Maria Donat de Propriano, pour 7 barils à destination de Marseille pour le savon, payées 1 franc le kilogramme, les retards coûtant plus cher que la valeur ; et, enfin, par un certain Hyacinthe Poletti, propriétaire à Olmeta et Oletta, demeurant 3, rue Saint-Joseph à Bastia, pour 5000 kilogrammes à destination de Marseille.
Le 18 mars 1920, la préfecture a envoyé une demande d'enquête sur les quantités existantes à toutes les sous-préfectures.
Dans l'arrondissement de Corté, les recensements sont effectués par les brigades de gendarmerie. Citons les déclarations des personnes suivantes :
M. Santoni adjoint au maire : "la quantité d'huiles ne peut être précisée car la récolte a été très mauvaise, tout au plus de 300 litres dans la commune, les habitants sont obligés d'acheter cette denrée aux marchands ambulants" ;
M. Sébastien Casamatta 39 ans, propriétaire : "la commune d'Ornelli est dépourvue d'huile car il n'y a pas d'oliviers, la population se fournit chez les marchands ambulants" ;
M. Carlotti jacques, 30 ans, maire de la commune de Serra di Fiumorbo : "il y a très peu d'oliviers dans la commune ; la population attend les marchands ambulants, en ce moment elle emploie de la graisse qui vient du continent".
Le 18 mars 1920, le sous-préfet de Corté a demandé au commandant de gendarmerie à Alando de procéder au recensement des quantités d'huile auprès des mairies. Le 30 mars, un rapport rédigé par Messieurs Charles Marcelli, François Ambrosi, Alphonse Moreau, est transmis.

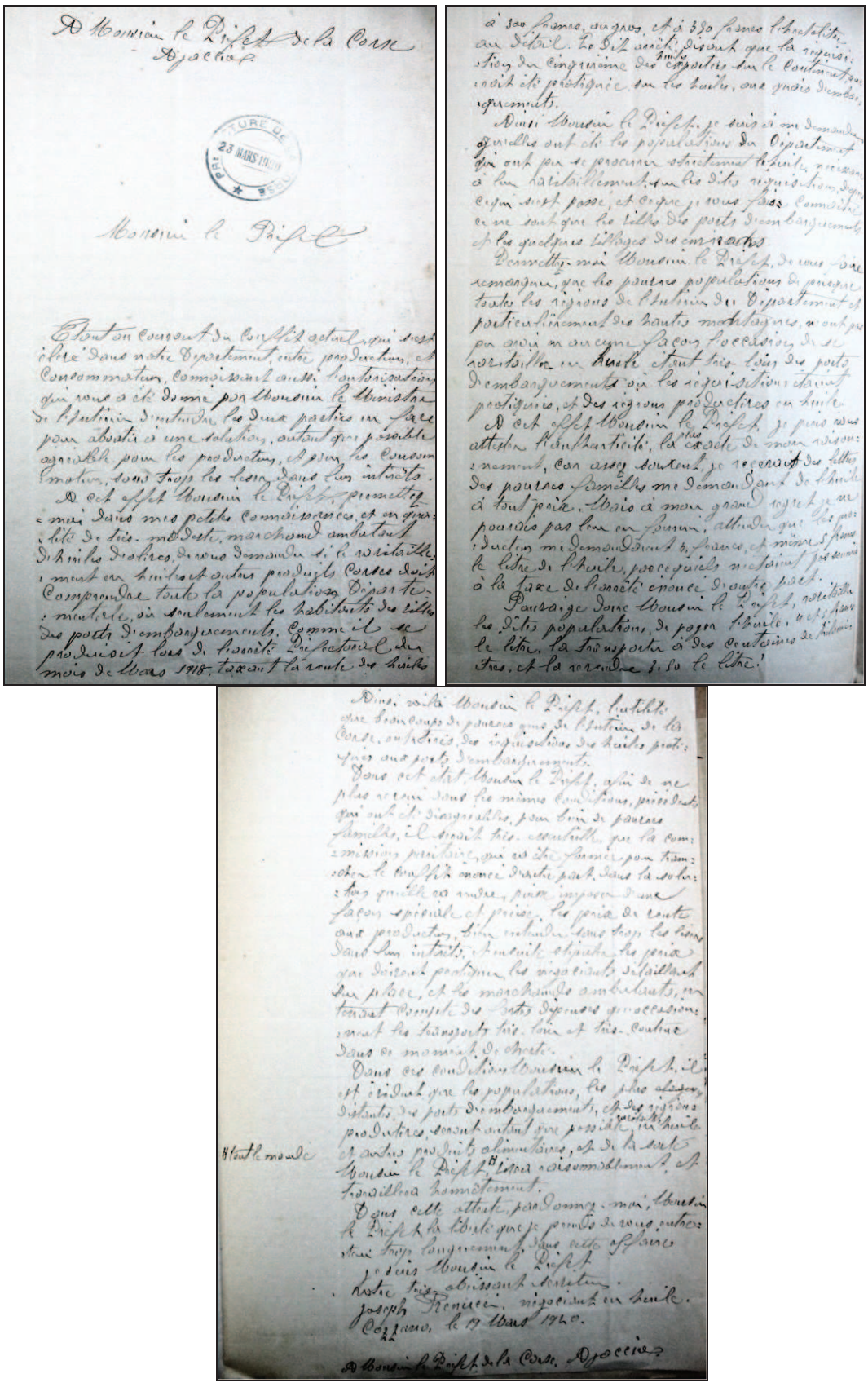
Alando :	650 litres	Alzi :	600 litres
Mazzola:	200 litres	St Andria di Bozio:	1600 litres
Bustanico :	500 litres	Sermano :	1500 litres
Castellare di Mercurio :	1500 litres	Favalello :	500 litres
Total :	7050 litres.		

Pour l'arrondissement de Prunelli di Fiumorbo, la réponse est donnée le 27 mars 1920 : Vintiseri : "dans les communes de Solaro et de Vintiseri, il n'y a pas de producteurs ni de négociants d'huile ; les quelques négociants qui vendaient cette denrée à intervalles irréguliers en sont dépourvus actuellement et n'en prendront vraisemblablement plus avant de connaître la suite qui sera donnée à une enquête pour spéculation et hausse illicite de cette denrée".
Concernant Pontenovo, le 28 mars 1920, la gendarmerie a recueilli les réponses de :
M. Clavesani Noël, 65 ans, propriétaire et maire de Canavaggia : "j'ai récolté 50 litres d'huile, quantité insuffisante à mon alimentation, la récolte de cette année n'est pas abondante dans la région ; je ne pense pas que les propriétaires puissent vendre de l'huile" ;
M. Simonpierri Abraham, 65 ans, de Canavaggia :"150 litres, peu" ;
M. Paganucci Louis, 68 ans, propriétaire : "je n'ai pas d'huile à livrer au commerce, 100 litres produits sont nécessaires à mon alimentation".
Dans l'arrondissement de Piedicroce, la brigade de Zalana, le 26 mars 1920, mentionne :

"à Zalana il n'y a pas de vieille huile et la récolte de la nouvelle se fait actuellement ; il y a environ 1100 litres de pesée et 1800 à presser" ;
Ampriani : "il y a 400 litres de l'année dernière chez Madame Berramonti Angèle Marie ; la récolte de cette année sera d'environ 1100 litres, les pressoirs ont à peine commencé à travailler".
Zuani : "il y a à peine deux jours que les pressoirs recommencent à travailler ; d'après M.Giabiconi, adjoint, il y a au maximum 3000 litres, il n'y a plus de vieille huile" ;
Tallano : "la récolte est terminée : 2900 litres ; il n'y a pas de vieille huile et toutes les personnes de la région s'accordent à dire que la nouvelle récolte est mauvaise".
Pour Moïta, le 24 mars 1920, la brigade indique : dans la circonscription : 4000 litres ;
Campi et Tox : 2500 litres ; Moïta : 700 litres ; Matra : 800 litres ; Pianello : néant ; Piana : 4000 kilos.
Le 29 mars, brigade de Ghisonaccia : dans la circonscription la quantité d'huile est d'environ 700 litres, toutes récoltées à Poggio di Nazza ; en revanche à Ghisonaccia et Lugo di Nazza, aucune récolte. Depuis deux mois les commerçants de la région n'ont pas reçu d'huile.

Le 23 mars 1920 : une lettre du 19 mars 1820, de Joseph Prenucci, négociant en huile de Cozzano, est adressée au préfet pour l'informer qu'il est au courant du conflit actuel entre producteurs et consommateurs, et que le ministre de l'Intérieur a demandé au préfet d'entendre les deux parties et de contenter tout le monde. Marchand ambulant d'huiles, il veut donner des conseils et avoir des informations sur l'interdiction, le ravitaillement, si tous les centres sont concernés ou seulement les ports d'embarquement comme en mars 1918.
Taxant la vente de l'hectolitre à 300 francs en gros et à 330 francs au détail.
Il fait remarquer que les populations de l'intérieur n'ont pas pu se ravitailler en huile en raison de leur éloignement des régions productrices ou bien des ports où la réquisition était faite.
Les producteurs voulaient vendre à 5 francs le litre, et la demande était forte de la part de la population. Pour 1920, il faut prendre en compte les dépenses de transports.

Figure 168 : Lettre du Négociant en huile J.Prenucci 19 mars 1920. A.D.C.S., 6M706.



Monsieur le Préfet de la Corse
Ajaccio

Monsieur le Préfet

Etant au courant du conflit actuel qui sévit dans notre Département entre producteurs et consommateurs, connaissant aussi l'autorisation que vous a été donné par Monsieur le Ministre de l'Agriculture d'entendre les deux parties en vue pour aboutir à une solution, autant que possible agréable pour les producteurs, et pour les consommateurs, tous trop les deux dans leurs intérêts.

A cet effet Monsieur le Préfet, permettez-moi donc mes petites considérations et ce que j'ai lu de tiers-même, marchand ambulant d'huiles d'olives, de vous demander si le ravitaillement en huiles et autres produits Corses doit comprendre toute la population Départementale, ou seulement les habitants des villes des ports d'embarquements, comme il se produisait lors de l'ouverture du mois de Mars 1918, laissant la route des huiles à 300 francs, au gros, et à 330 francs l'hectolitre au détail. Le Préfet sachant que la réquisition du cinquième des capacités sur le continent avait été pratiquée sur les huiles, aux grands déplacements.

Dites Monsieur le Préfet, je suis à me demander pourquoi les populations du Département qui ont pu se procurer strictement le leur nécessaire à un ravitaillement, sur les dites réquisitions, depuis qu'il avait passé, et depuis, je vous fais remarquer ce ne sont que les villes des ports d'embarquements et les quelques villages des environs.

Permettez-moi Monsieur le Préfet, de vous faire remarquer, que les pauvres populations de presque toute les régions de l'intérieur du Département et particulièrement des hautes montagnes, n'ont pas pu avoir un seul grain pour leur occasion de se ravitailler en huile étant très loin des ports d'embarquements où les réquisitions étaient pratiquées, et des régions producteurs en huile.

A cet effet Monsieur le Préfet, je prie vous attacher à l'authenticité, la copie de mon raisonnement, car assez souvent je reçois de lettres des pauvres familles me demandant de l'huile à tout prix. Mais à mon grand regret je ne pouvais pas leur en fournir, attendu que les producteurs me demandaient 6 francs et même 8 francs le litre de l'huile, pour quoi je me trouvais à la taxe de 3 francs 50 centimes le litre.

Pourtant Monsieur le Préfet, connaissant les dites populations, de payer 4 francs le litre. La très importe de 50 centimes de différence, et la revendre à 5 francs le litre.

Dites, cette Monsieur le Préfet, c'est ce que les pauvres familles me demandent pour leur huile, afin de ne plus revenir dans les mêmes conditions, pour quoi je me suis fait diagnostic, pour bien de pauvres familles, il serait très convenable que la commission prochaine, qui va être formée pour trancher le conflit ouvert dès le début, dans la solution quelle va rendre, puisse imposer d'une façon spéciale et précise, les prix de vente aux producteurs, bien entendu sans trop les hausser dans leur intérêt, et aussi obliger les prix pour diverses productions les négociants détaillants sur place, et les marchands ambulants, ne tombant dans les dites dépenses qui occasionnent les transports très lourd et très coûteux dans ce moment de crise.

Dans ces conditions Monsieur le Préfet, il est évident que les populations, les plus éloignées des ports d'embarquements, et des régions productrices seront enfin que possible, en huile et autres produits alimentaires, et de la sorte Monsieur le Préfet, vous vous conformerez à la responsabilité honnêtement.

Dans cette attente, pardonnez-moi, Monsieur le Préfet, la liberté que je prends de vous entretenir trop longuement dans cette affaire.

Je suis Monsieur le Préfet
Votre très obéissant serviteur.
Joseph Prenucci, négociant en huile.
Cozzano, le 19 Mars 1920.

A Monsieur le Préfet de la Corse. Ajaccio

Haute monde

Les exportations

Le 25 février 1920, M. Giacometti, propriétaire fabricant à Pigna "d'huiles d'olives garanties", s'étonne auprès du préfet que l'interdiction d'exporter ne porte que sur les huiles et non les olives, "au lieu d'exporter l'huile en fûts ou en bidons, on l'exporte dans des sacs".

Le 28 février, le négociant Théophile Faure de Lyon - Maison fondée en 1864 (huiles d'olives) rue Gadagne, entrepôt à la douane de Lyon, Comptoir d'achat en Italie - reçoit l'accord d'importer de l'huile achetée à Sollacaro ; chaque semaine 15 000 litres pourront être expédiés du Sud et 15 000 du Nord, à condition de garder 5000 litres dans chacune des villes d'Ajaccio et Bastia.

Les successeurs, Esmien et Carle, étaient inquiets de ne pas pouvoir fournir leur clientèle.

Le 16 février 1920, le Président de la Chambre de Commerce d'Ajaccio et le maire de la ville ont fixé le prix du litre d'huile à 4,50 francs aux négociants et à 5 francs au détail.

La Chambre de Commerce de Bastia indique, le 13 février 1920, que le nord de l'île est dépourvu en huile : "tout juste pour la consommation des familles, les négociants en sont dépourvus ; période de sécheresse en plus". La situation déficitaire ne permet pas d'envisager un ravitaillement totalement contrôlé.

Le 14 février 1920, le maire de Corté réclame de l'huile au préfet car la population et la ville en sont dépourvues et elle est nécessaire.

Le 13 février 1920 est signalé un problème avec le transport du vin.

Le 29 juin 1920, un accord est passé entre les dockers de Propriano et le représentant de M. Canazzi, pour embarquer les huiles en échange d'en laisser sur place 1200 litres à 5 francs le litre pour la consommation locale. Rapport fait par le commissaire spécial : M. Panzani devait faire embarquer 10 fûts d'huile pour Marseille à l'adresse de M. Quilici, une semaine avant une expédition de 20 fûts était réalisée. Ce problème est rapporté également par le représentant de la Compagnie Fraissinet pour l'huile provenant d'Olmeto, dont les producteurs sont représentés par Messieurs Peretti, Balisoni et Canazzi. En raison d'une surexcitation, des incidents graves avec les dockers éclatent ; l'accord est obtenu difficilement pour la classe ouvrière de Propriano.

À partir du 5 juin 1920, toute exportation est libre sans aucune restriction. Cette information est adressée au négociant Jean Niollon d'Aix-en-Provence.

Le négociant Donat Demaria s'offusque de la décision d'interdiction.

Des demandes sont faites même pour des petites quantités, par exemple : Mme veuve Framilia Canazzi a demandé l'autorisation d'envoyer deux bidons de dix litres à son fils Toussaint, demeurant à Nice, mais elle a reçu une réponse négative le 15 avril 1920 du préfet qui réserve l'huile au département en raison de la faible production.

La société d'alimentation du Sud-Est et les Docks Lyonnais écrivent au préfet de la Corse, le 13 avril 1920, pour l'informer qu'ils ont entreposé chez Monsieur Colonna d'Istria à Bicchisano, 4000 kilos d'huile depuis octobre 1919, et demandent l'autorisation d'exporter en précisant qu'ils ravitaillent en France 200 épiceries ouvrières assimilées aux coopératives ouvrières : la réponse est négative !

D'autres réponses négatives seront adressées, également, à M. Fleury, 76 Bd National à Marseille, le 12 avril 1920, pour un fût de 200 litres de M. Césari de Sollacaro ; au lieutenant-colonel de Federhpil, 33 rue Villeneuve à Bezons (Seine et Oise) dont les propriétés appartiennent à sa femme née Ricordani pour une petite production : "Bonifacio 24 litres pour la famille, nous payons des impôts pour ces deux propriétés" ; à Mme Quilichini résidant à Cannes avec son mari et ses six enfants, le 13 avril : présente à Poggio de Tallano, elle a demandé l'autorisation d'embarquer 100 litres d'huile, 10 kilos de charcuteries, 10 kilos de fromage pour sa famille à cause de la vie chère.

Le 23 mars 1920, le négociant Bosio de Nice écrit au préfet de la Corse pour demander l'autorisation d'exporter des grignons d'olives ; il précise qu'il a en souffrance de nombreux sacs à Propriano.

De tout temps, même à l'étranger et même pendant la guerre, la Corse à exporter parfois des quantités considérables de grignons d'olives destinés à être traités au sulfure de carbone pour servir à la fabrication du savon. À cause de la guerre récente, de grandes quantités de cette matière n'ont pu trouver de débouchés.
Il existe en Corse une ou deux usines traitant au sulfure, seraient-elles avantagées par la prohibition ? Il veut faire montre de probité, la demande est pressée.
Du 1er au 20 janvier 1920, 6841 kilos d'huile dont 5130 de Bastia, 900 de Propriano et 811 de Bonifacio, ont été exportés vers la métropole[735].

a) Le temps des concurrences

En 1840, à Bonifacio, MM. Longo Michel, Orecchioni Nonce, Minighetti Joseph et François ont créé des fabriques de pâtes alimentaires et de savon, mais l'introduction des huiles tunisiennes sur le marché français va provoquer une diminution des prix et la mévente des huiles corses. De plus, les bonnes récoltes vont se raréfier.

L'huile de sésame

Article [736] dans "l'Insulaire Français" du jeudi 12 octobre 1843 : *" le progressif "* dans son dernier numéro, il a amèrement critiqué le Conseil général de la Corse de ce qu'il abandonnait les intérêts de l'île en n'appelant par l'attention du gouvernement sur l'extension fâcheuse que prend en France l'importation de l'huile de sésame. Pourtant, ces critiques sont trop souvent hâtives car dans le journal d'Ajaccio, parmi les vœux du conseil général, nous pouvons relever : « l'introduction de la graine de sésame en France a fait naître une vive appréhension dans la Corse entière. L'olivier y forme la principale branche de la richesse du pays ; elle serait frappée de mort, en présence des produits de cette graine, dont elle ne saurait soutenir la concurrence avec avantage. Plusieurs départements du midi de la France se trouvent dans les mêmes conditions que la Corse. Il est dans l'intérêt de la culture de l'olivier de frapper de forts droits l'introduction de la graine de sésame. Le conseiller général appelle sur cet important objet toute la sollicitude du gouvernement ».

De l'huile de sésame et protection à accorder aux huiles d'olives. dans "l'Insulaire Français" du jeudi 30 novembre 1843 Bastia. L'auteur attire l'attention sur l'huile de sésame qui par ses nombreuses qualités peut concurrencer l'huile d'olive pour la confection des savons et même pour les besoins de l'alimentation. Il demande donc que le gouvernement prenne des mesures pour protéger nos huiles. Il signale que : « La Corse dont la production d'huile est considérable a fait entendre ses doléances. Le Conseil général, quoiqu'on ait prétendu le contraire pour satisfaire un intérêt de rancune mesquine…a déjà réclamé et la Chambre de commerce de Bastia s'est saisie à son tour de cette question et se propose d'adresser un mémoire détaillé à ce sujet à M. le Ministre du commerce et de l'agriculture ».
Puis, il souligne que la Corse dont le climat est tempéré convient à la culture de l'olivier « qui fera la prospérité de notre île ». Pour encourager les plantations, l'établissement d'une pépinière est demandée par la chambre de commerce.
Enfin, la protection permettra de maintenir le prix de l'huile.

Figure 169Annexe 20a : Article de "l'Insulaire Français" du jeudi 30 Novembre 1843. De l'huile de Sésame, et protection à accorder aux Huiles d'olive. B.M.B., journaux.

735 A.D.C.S., 7M706, (feuille manquante).
736 B.M.B, Journaux.

Article dans "l'Insulaire Français" du jeudi 7 mars 1844 :

« Bastia ». De l'huile de sésame.

Une question importante pour l'agriculture de la Corse a été débattue le 19 février dernier à la chambre des Pairs il s'agissait d'une pétition de cultivateurs négociants et propriétaires de Cambrai, au nombre de 868 et de la société d'agriculture du département du Nord demandant l'élévation à l'entrée des droits sur la graine de sésame. L'on sait que l'importation, chaque année grandissante, de cette plante oléagineuse menace de plus en plus l'huile d'olive. Déjà des réclamations semblables sont parties de Marseille et des villes du midi. La Chambre de commerce a nommé, ainsi que nous l'avons annoncé, des délégués pour se réunir à Paris et présenter au gouvernement de vives réclamations à ce sujet. La Chambre de commerce de Bastia a réclamé à son tour et adressé au ministère un mémoire parfaitement motivé sur cette question. A la noble Chambre il s'est trouvé des partisans très énergiques du maintien de l'état actuel qui établit une concurrence ruineuse auprès de l'étranger pour les produits nationaux. On a invoqué les intérêts de l'agriculture elle-même, qui trouvait dans les richesses de la graine de sésame un engrais fécond, et celui de la navigation qui obtenait, par le transport de cette nouvelle denrée, des bénéfices considérables.

M. Cunin Gridaine, ministre du commerce, est monté à son tour à la tribune et il a fait connaître à la Chambre qu'elles étaient les intentions du gouvernement sur ce sujet. Ces intentions sont tout à fait rassurantes pour l'agriculture de notre département et montrent que le ministère a pris en considération les réclamations des départements du Midi et du Nord qui sont également intéressés dans la question. Il a recherché avec soin qu'elle pouvait être l'utilité ou l'inconvénient de l'importation du sésame, sa valeur, son rendement, son action sur l'agriculture et sur le commerce de la France. Des renseignements qu'il a recueillis, il est résulté sans doute que des intérêts contradictoires étaient en présence et qu'ainsi son devoir a été de se placer au point de vue de l'intérêt général. C'est d'après ces considérations, dont on ne saurait contester la justice, que le gouvernement a pensé que le pavillon français n'était pas assez protégé et que l'impôt sur l'huile de sésame n'était pas assez élevé, surtout à cause de son rendement qui est de 50 %, le droit à l'importation n'étant que de 4fr.50c.

Il résulte donc que le gouvernement est dans l'intention d'augmenter les droits à l'entrée et de les élever encore quand l'importation se ferait par navires étrangers. Le droit de douane à établir devra dès lors être proportionné au rendement du sésame et ainsi les huiles d'olives, qui sont si importantes pour l'agriculture de la Corse, et dont le transport offre à nos navires des chargements nombreux, seraient suffisamment protégées et pourraient soutenir une concurrence possible, redoutable dans l'état actuel, sans compromettre les intérêts des consommateurs eux-mêmes. Ce sera sans doute un grand bien pour la Corse que l'adoption d'une mesure de ce genre contre laquelle nous ne prévoyons aucune objection raisonnable de la part du pouvoir législatif ; mais nous ne saurions trop le répéter, l'agriculture du pays ne doit point s'en tenir à ces mesures équitables de protection, cela ne saurait suffire pour sauvegarder complètement son avenir. Il faut que la culture de l'olivier soit améliorée ; que les meilleurs plants soient introduits et que le mode de récolte, surtout, subisse, dans la Balagne plus qu'ailleurs, de notables réformes qui contribueraient à augmenter le rendement et à donner une meilleure qualité des produits. Ces mesures contribueront, autant que l'élévation des droits, à assurer à notre île le placement de ses huiles et il y aurait de la maladresse à ne pas profiter de toutes les ressources qui sont à notre disposition. »

Le 28 mai 1914, à la séance du Conseil général, Joseph Antoine Orabona s'insurge contre l'introduction en Corse des huiles d'olives étrangères obtenues par des procédés physio chimiques, communément désignés sous le nom de raffinage des huiles d'olives.

2. La fraude

La fraude des huiles sur le plan commercial[737].

Le 21 mars 1716, dans le but d'assurer les besoins régionaux, le Roi de France décide d'assujettir la sortie des huiles de Provence d'un droit de 50 sols par quintal. La conséquence première de cette cœrcition est, inéluctablement, le développement très rapide de pratiques frauduleuses.

L'intérêt pour les fraudeurs est double : premièrement, détenir des huiles sans paiement de taxes et deuxièmement, augmenter les bénéfices en vendant les huiles ligures au prix des huiles provençales. Des conflits éclatent alors avec les autorités, notamment les fermiers généraux.

[737] A.C.C.I.M., H69 Commerce avec la Corse 1723-1729, Droit des 3 Tours.

Il faudra attendre cependant 1763 pour que le pouvoir royal exempte du droit de sortie, les huiles provençales exportées à l'étranger. En 1767, cette mesure est étendue aux exportations organisées par voie terrestre.
Ce changement de politique ne fera pas disparaître complètement les actions frauduleuses, mais permettra une stimulation du dispositif de production.
D'après Paul Masson[738], la production, vers le milieu du XVIII[e] siècle, était évaluée par Expilly[739] à 144 000 quintaux de l'époque, soit 57000 quintaux métriques par année moyenne.
Contrairement aux importations de Corse ou d'autres régions de Méditerranée, l'apport des huiles de Provence à Marseille constitue surtout un apport de qualité et non de quantité ; ces huiles sont destinées à la consommation alimentaire.

De nombreuses discussions portent sur la qualité des huiles.
La notion de « qualité » est très subjective et répond à des visions différentes ; il faut distinguer les caractéristiques particulières du produit de celles qui font référence à des codes ou des normes sociales, techniques... La difficulté première réside dans le fait que très souvent, dans le langage commun, on a le sentiment d'utiliser une définition de la qualité "temporelle et objective" juste et valide, pour le plus grand nombre. Mais, sommes-nous certains que les critères d'évaluation étaient les mêmes aux différentes époques et en différents lieux : régions, pays ou groupes sociaux ? Ainsi, la qualité d'un produit comme l'huile d'olive est jugée différemment selon les périodes et les lieux. Par ailleurs, à "lieux et temps identiques" les avis peuvent être divergents en fonction de l'ordre de priorités dans la grille d'analyse. Sans accord sur les critères pertinents de la qualité, donc sur les caractéristiques du produit, les échanges, la commercialisation, le jeu du troc ou de la marchandisation du produit, ne pourraient s'effectuer. En ce qui concerne la perversion ou la volonté de s'enrichir par des procédés inavouables, c'est-à-dire la fraude, la falsification, il n'y a pas du tout la volonté de modifier ces critères qualitatifs, bien au contraire, le but est de faire croire, par des artifices, que la qualité normée est respectée ; le travail du fraudeur consiste à la copier, mais pas à l'atteindre.
Il faudra mettre en évidence les constantes et les changements dans les définitions de la qualité. Les goûts évoluent, se figent ; ils ne sont pas les seuls responsables d'habitudes ; en effet, d'autres critères entrent en jeu : obligations, contraintes économiques, subjectivité, transports...
La construction des normes et leur application font partie du marché et de l'action économique.
Au-delà des questions purement commerciales, s'ajoutent les enjeux sanitaires, les deux étant intimement liés. Par ailleurs, un produit comme l'huile d'olive a de complexe, sa destination : à la fois, produit alimentaire, soumis à des critères gustatifs, sanitaires... et industriel, soumis à des critères d'efficacité (viscosité...) ; la frontière entre ces deux destinations est ténue et, souvent, l'ordre de priorité économique rend le cadre normatif contraignant, voire voué à être falsifié. Les politiques de contrôle, comme celles de la concurrence, sont souvent suspectées d'être plutôt au service d'intérêts particuliers et d'avoir une véritable fonction protectionniste. Parfois même, la protection est vécue, à contrario, comme un frein au développement économique. Ces deux antagonismes sont l'essence même de l'économie de marché.
Le contraste politique et nominatif, dans lequel les experts sont mobilisés, n'est jamais neutre. C'est précisément au moment où le droit de vote s'élargit sous la III[e] République, que le mouvement hygiéniste se développe. L'argument scientifique devient incontournable lors de la rédaction des lois.
Le poids accru des arguments scientifiques va de pair, dans la gestion des affaires publiques, avec un rôle restreint pour le Parlement (démocratique) ; les décrets d'administration (publique) prennent le pas sur la loi.

---

738 Paul Masson, *la Provence au XVIII[e] siècle,* Hachette, 1936 , p. 648.
739 Expilly Jean-Joseph, (1719-1793), historien français, fut entre autre examinateur et auditeur général de l'évêché de Sagona en Corse, Géographe manuel, 1757.

L'historiographie, d'après Stanziani[740], a souvent délaissé la qualité des produits ou focalisé une définition donnée. Dans ce domaine, ce sont souvent les travaux sur la vigne et le vin, au XIX[e] siècle, qui ont abordé cette problématique. Deux conceptions se présentent : copier des produits de qualité pour leur réputation "c'est la contrefaçon" ou bien, falsifier des produits pour alimenter un marché déficient ou concurrencé, afin de rafler les parts de marchés.
John Burnett,[741] qui a travaillé sur les falsifications des boissons en Angleterre aux XVIII[e] et XIX[e] siècles, fait siennes les argumentations des acteurs économiques de l'époque qui dénoncent, avec véhémence, la fraude et la falsification. Pour lui, c'est l'appât du bien qui conduit à la contrefaçon ou à la production de mélanges adultérés. Cependant, cette vision part, également, du principe de la préexistence d'une qualité "objective", notion "transhistorique" et connue de tous. En revanche, Meuvret[742], Braudel[743] et Labrousse[744] évoquent "les qualités" des produits ; en même temps, ils cherchent moins à étudier la construction de la qualité qu'à identifier et commenter les sources qui leur permettent d'obtenir des données fiables. Braudel s'intéresse peu à la manière dont la qualité d'un produit est définie. Ce constat se retrouve dans l'ouvrage fondateur de Brewer et Porter[745] sur l'histoire de la consommation, supposant l'existence de produits homogènes.
Pourtant, au XVIII[e] siècle comme aux siècles suivants, les débats acharnés autour des normes de qualité des procédés de fabrication témoignent d'une situation opposée. La recherche d'une définition de la qualité est une quête des acteurs économiques. Souvent, la définition des produits passe par un classement administratif préalable qui en conditionne l'usage, les échanges...
On s'aperçoit, à travers le travail réalisé par les modernistes et les historiens des techniques, que les autorités ont fait des efforts pour définir et mettre en place des normes.
L'analyse de la qualité des produits touche au cœur des représentations de l'économie d'Ancien Régime, comparée à celle des économies de marché.
Selon la théorie de Lancaster[746], dans les années 60, un bien n'a pas d'utilité en soi, au contraire, ce sont ses caractéristiques qui lui confèrent une certaine utilité. Ainsi, les goûts se modifieraient sur le long terme, et les préférences sur le court terme, en fonction des prix, des revenus. Cependant, les goûts ont-ils si peu d'importance ? Certains auteurs en doutent.
Sous l'Ancien Régime, du point de vue juridique, les problèmes de falsification se placent au croisement de la réglementation de l'activité économique et de la tutelle de l'ordre public. Pour ce qui concerne les denrées alimentaires, cette question se pose depuis au moins le XV[e] siècle, en particulier pour le pain, la farine ou le vin ; dès leur apparition, ils ont fait l'objet de deux de type de gestion : en Italie, en Espagne et dans le Midi de la France, les métiers de "bouche" sont réglés et les municipalités prennent en charge la police des marchés ; dans le Nord, au contraire, ce sont les métiers jurés[747] qui gèrent les marchés.

---

[740]Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire XIX[e]-XX[e] siècle***,** Seuil, 2005, 440 p.
[741] John Burnett, *Plenty and want: a social history of food in England from 1815 to the present day*, by Thomas Nelson 1966, 355 p.
[742] J. Meuvret, *op.cit.*
[743] Fernand Braudel, *op.cit.*
[744] Labrousse Ernest , *op. cit., in Histoire de l'alimentation quels enjeux pour la formation ?* p .50 par Julia Csergo,
[745] John Brewer et Roy Porter, *Consumption and the world of goods,* Edited by John Brewer et Roy Porter, 1994, 564 p.
[746] Théorie de Lancaster : La théorie du consommateur est la modélisation économique du comportement d'un agent économique en tant que consommateur de biens et de services. Cette expression désigne généralement la seule théorie néoclassique du consommateur et les travaux qui en découlent. Centre d'études sociologiques (Centre national de la recherche scientifique), Centre national de la recherche scientifique (France*), Revue française de sociologie , Volume 49,Numéros 1 à 2*, p.409, Julliard, 2008.
[747] Au Moyen Âge et à l'Époque moderne on trouve deux mots utilisés pour désigner diverses sortes de communautés professionnelles: les communautés jurées ou jurandes. Les métiers jurés qui organisent des artisans de même métier sous un statut particulier qu'ils doivent jurer de respecter, ce qui permet à leur juridiction disciplinaire de pouvoir les sanctionner civilement pour manquement à leur serment. Ils ont le droit de s'administrer eux-mêmes et sont considérés comme égaux à l'intérieur de la communauté qui a une personnalité juridique.(www.wikipedia.fr.).

En France, le pouvoir central cherche à imposer des lignes directrices communes : les municipalités gardent une certaine autonomie. De manière générale, la "police" surveille les conditions de production et de circulation des denrées alimentaires. Autant que de la quantité, les populations s'inquiètent de la qualité, et les soupçons des produits frelatés augmentent au cours du XVIII[e] siècle.
Les scientifiques jugent, et les journalistes relayent les inquiétudes.
Il existe des falsifications sur les produits, mais aussi sur les poids et mesures. Il y a également des fraudes sur l'origine du produit (géographique). Sous l'Ancien Régime, le contrôle des quantités est lié à celui de la qualité. En amont, les producteurs ne s'accordent pas tous sur les critères ; en aval, on invoque l'impossibilité de contrôler les produits.
L'échange est d'abord opposé à la vente.
Les approvisionnements laissent planer un doute sur l'origine véritable des huiles. J. Savary des Bruslons[748] conseille à ses lecteurs la prudence : des mélanges sont à craindre. Certains professionnels peu scrupuleux n'hésitent pas, semble-t-il, à confondre les appellations d'origine à leur profit. Ou encore, lors de leurs expéditions, à mêler à des huiles supérieures des qualités médiocres, épaissies par la lie et obtenues à vil prix. Ainsi en 1790, la société Carsamiglia père & fils de Porto Maurizio prévient ses correspondants : « On prétend qu'on fait des mélanges avec des huiles de la Rivière du Levant et de Toscane, dont il en est précisément arrivé ici et dont plusieurs maisons ont fait des achats. Il est nécessaire de porter ces préventions pour gouverner»[749].
Avec des expéditions d'huile de plus en plus diversifiées vers le monde entier, le commerce s'accompagnait de dérives fâcheuses. En effet, ces succès commerciaux à l'international ont connu en corollaire des fraudes vraiment préjudiciables aux huiles vierges de qualité de la région. Pour satisfaire une clientèle plus nombreuse, moins avertie, et surtout pour augmenter substantiellement leurs marges bénéficiaires, certains négociants coupaient ces huiles, ou, plutôt, comme l'écrit Patrick Boulanger : « ils noyaient nos qualités parfumées avec des lots d'Espagne d'Italie, de Tunisie et d'Asie Mineure, arrivés par mer à Marseille ». D'autres encore, moins scrupuleux, ne se donnaient même pas la peine de mélanger les huiles ; ils revendaient carrément sous l'appellation " huile d'olive de Provence" des huiles 100 % étrangères à la région. Enfin, les négociants de Salon et d'Aix-en-Provence commandaient, également à Marseille, de grandes quantités d'huile de graines qui leur servaient à élaborer des huiles de "table" neutres, peu onéreuses.
M. Cambon[750] faisait remarquer : « c'est le consommateur qui l'exige. Donnez-lui de la belle huile d'olive vierge un peu verdâtre, fortement fruitée, vous le rebuterez ; mais, présentez- lui un habile mélange d'huiles d'arachide, de coton, quelques centièmes d'huile d'olive, le tout limpide, jaune clair, embouchant bien, sans goût de fruit, comme on sait le faire à Salon, et sa clientèle est assurée. »
Ils déployaient des trésors d'ingéniosité afin de fabriquer de l'huile d'olive... sans olives. Les prix attractifs de ces huiles maquillées à dénomination trompeuse détournèrent vers elle une partie de la consommation. On estime que ce secteur d'activité brassait des dizaines de milliers de tonnes. Il s'accompagnait du développement de lieux de stockage pour filtrer, mélanger, falsifier, conditionner... Cette activité frauduleuse a fait la richesse de dizaines de négociants qui ont connu, ainsi, une ascension sociale très rapide, décrite par Patrick Boulanger : « une floraison d'hôtels particuliers à clochetons signes extérieurs d'opulence d'une nouvelle bourgeoisie. On en vint même à comparer Salon à une cité américaine égarée dans notre belle de Provence ».
Le Code civil hérite du XVIII[e] siècle[751], l'approche consensualiste et écoute les notions d'avantage légitime et de juste prix. Dès la première moitié du XIX[e] siècle, plusieurs commentateurs du Code civil constatent une contradiction entre l'article 1582, selon lequel la vente engendre "une

[748] Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, Nlle Edition, Tome2, Paris 1753. (Livre numérique Google).
[749] Patrick Boulanger. *op.cit., marché international de l'huile d'olive.*
[750] M. Cambon Joseph, député de l'hérault, *Besoins et ressources de la Nation,* discours de la séance du 3 avril 1792 à l'Assemblée Nationale.
[751] *Ibidem,* p. 45.

obligation de livrer", et l'article 1583, d'après lequel la propriété est acquise à l'acheteur dès la formation du contrat.
Avant les années 1880, les normes pénales se greffent sur le Code civil, mais certaines expressions sont communes aux deux types de normes (vente, circulation, mis en vente...).
Au début de la Révolution, la loi du 19-22 juillet 1791 range les falsifications dans la catégorie des délits contre la propriété (avec l'abus de confiance), seulement sur les boissons. Le Conseil d'État parle d'empoisonneurs publics accusés de vendre en détail "le poison et la mort".
Les années postrévolutionnaires et les codes napoléoniens expriment ainsi le triomphe de la libre volonté contractuelle et la limite imposée à l'action de l'État en matière économique. Cependant, cet idéal théorique du libre marché s'effondre lorsque la conjoncture se renverse.
A l'époque, les journaux dans les organes de presse professionnels et l'administration, évoquent très souvent l'essor de la fraude commerciale et de la falsification. A la suite d'une requête à la Chambre des Pairs, une circulaire du Ministère de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie, en date du 10 novembre 1838, rappelle aux commerçants et aux producteurs, combien est nuisible à "l'industrie" française et à sa réputation, la vente « de marchandises de rebut que chacun pourrait apprécier, et de marchandises falsifiées ».
Le 27 janvier 1848, la Cour de cassation élargit, à l'ensemble des denrées alimentaires, les dispositions que le Code pénal avait réservées aux boissons. Son effet est considérable car elle convainc définitivement une majorité d'associations professionnelles et d'élus, de la nécessité de légiférer. Il paraît, dès lors, indispensable qu'une nouvelle loi sur les falsifications soit élaborée.
La loi de 1851 naît en réponse aux questions posées par l'évolution des procédés techniques et des marchés des denrées alimentaires, mais aussi pour deux raisons croisées : le souci de la santé publique d'une part, et le respect du commerce, d'autre part. Proposée par deux députés de droite, Ternaux et Riché, cette loi est votée par une majorité conservatrice, inquiète des troubles sociaux : la fraude constitue une atteinte à la propriété privée. La loi est approuvée le 27 mars - 1er avril 1851 ; elle est complétée par celle de 1855, qui la rend applicable aux boissons.
Cette loi[752] vise à discipliner la concurrence et les rapports entre production et négoce. Elle témoigne du désir des nouvelles élites, dès 1850, à s'ouvrir au monde.
Pour qu'il y ait falsification d'une denrée alimentaire, "il faut altération" ; celle-ci peut se faire par mélange, même de deux qualités d'une même denrée. Cependant, il est nécessaire qu'entre ces qualités, la différence soit notable, et qu'elle ait pour effet de faire perdre au résultat du mélange une partie de ses propriétés ; ce qui est le cas, par exemple, quand on mélange deux qualités de blé, d'huiles ou du beurre frais et du beurre fondu : « Cour de cassation le 8 juin 1854, cour d'Aix, 6 février 1889 ».
Ce système va se confronter au mouvement hygiéniste et aux progrès des techniques dans les années 1870. La lutte contre la fraude est une préoccupation dans la plupart des pays.
En Angleterre, on rencontre des problèmes sur le vin, le thé et le lait ; pour réaliser les expertises, les laboratoires ne seront mis en place qu'en 1899.
Les lois du 5 mars 1855 et du 24 juillet 1867 ont permis aux municipalités de prendre des mesures pour surveiller la vente des denrées alimentaires. Le décret du 23 mars 1859 charge les membres des conseils municipaux d'hygiène de rendre visite aux épiciers ; "ils sont autorisés à faire des saisies".
La recherche du profit est le plus souvent mise en cause. La résolution finale du Congrès international d'hygiène et de démographie de Paris de 1889 indique : "qu'il est désirable que tous les gouvernements fassent une réglementation pour la vente des produits alimentaires".
Dans le rapport entre Etat, économie et alimentation, la falsification succède à la famine ; les progrès n'empêchent pas le consommateur modeste de constituer la véritable cible du fraudeur : la loi de 1905 et Service de la répression (1907-1908).
Concernant la fraude, le premier danger est de croire que cela est toujours très récent, le deuxième est de constater que ces procédés de falsification n'ont pas toujours été sanctionnés et

[752] *ibidem*, p.54.

encore moins définis comme tels. Pourquoi y a-t-il des levées de bouclier intempestives ? Les arguments avancés par les acteurs de l'époque sont, toujours, la régularité de la concurrence et l'enjeu de santé publique.

La fraude portera sur les produits alimentaires comme le vin, le beurre, la viande, l'huile...

Burnaby[753] lors d'un voyage en Corse en 1766, nous éclaire sur un fait peu relaté : « les Génois de la Riviera prennent de grandes quantités d'huile de Corse, qu'ils mélangent avec celle de Provence, pour ensuite l'exporter en Angleterre en la faisant passer pour de l'huile française ». Cette information est fondamentale car elle met en lumière les mécanismes de la fraude pour les oléagineux, à l'instar de ce qui se produit pour le vin, (en effet, les vins blancs sont mélangés à ceux de Malaga et exportés sous la dénomination de vin d'Espagne). Burnaby en eut la confirmation aussi bien en Corse qu'à Livourne. Cette dénonciation met à mal un trafic fort lucratif dont il est difficile d'estimer les contours, les quantités et le produit financier.

Francesco Ottaviano Renucci[754] dans ses *osservazioni critiche sopra la storia di Corsica, en 1796* relevait les pratiques frauduleuses de mélanges des huiles d'olives corses avec de l'huile provençale afin de faire passer ces huiles pour de l'huile de Provence.

Le maire de la ville de Taggia écrit au sous-préfet de San Remo, le 1er février 1806, une lettre dans laquelle il se plaint, il s'offusque d'apprendre de la part de producteurs des environs qu'un trafic de grande ampleur est en cours. Cette fraude consiste à faire venir de grandes quantités d'huile de noix du Piemont, à les couper avec des huiles d'olives et de vendre ce mélange pour de l'huile d'olive fine de Taggia[755], renommée. Cette combinaison modifie la qualité de l'huile et porte préjudice aux négociants. Apparemment, les négociants de Marseille sont déjà au courant de cette falsification.

Le maire, qui pense que le commerce de l'huile d'olive est la principale source de revenus, se montre très alarmiste : « entraînera la méfiance sur cet article, de la ruine sur le meilleur et presque le seul produit de nos contrées et le seul moyen de notre subsistance ».

La question se pose à nouveau sur l'abrogation du certificat d'authentification ; le 16 mars 1808, les négociants de la ville de Nice signent une pétition ; la demande d'abrogation est rejetée.

Cette mesure avait été mise en place le 12 août 1806 pour distinguer les huiles de Nice, Menton et Monaco de celles provenant de Ligurie et même de la Corse sur lesquelles les droits de 50 centimes par millerole continuent d'être perçus par l'administration sanitaire.

En 1887, un propriétaire pousse le cri d'alarme suivant : « La proportion que prend la fraude dans le commerce grandit tellement tous les jours que bientôt, avant dix ans certainement, on ne consommera plus d'huile d'olive et notre culture méditerranéenne sera ruinée ».

Le 31 décembre 1811, le ministre de l'Intérieur, comte de l'Empire, transmet une notification[756] aux préfets des départements méridionaux dont l'objet est l'unification des poids et mesures. L'objectif est de faire cesser l'abus des fausses tares dans le commerce des savons.

En effet, l'usage le plus fréquent était de marquer d'une fausse tare les caisses destinées au commerce des savons afin de compenser, par ce moyen, la différence qui pouvait exister entre le poids du pays où les savons étaient fabriqués et celui du pays pour lequel ils étaient expédiés. C'est ainsi qu'à Marseille, par exemple, où l'on faisait usage du poids de « table » qui était inférieur au poids de « marc », lorsque l'on expédiait des savons pour les pays où ce dernier poids était usité, on marquait la caisse d'une tare moindre que la tare véritable afin de compenser la différence ; mais, cette compensation n'était jamais exacte et il était rare que l'acheteur y trouvât son compte.

Les expéditions d'huile en provenance de Nice à destination de Marseille sont soumises à des certificats d'authentification, l'an 11 de la République. Cette mesure, explicitée par le préfet[757] des

---

753 Andrew Burnaby, *op. cit., Journal of atour to Corsica in the year 1766*, 1804.

754 Francesco Ottaviano Renucci , *Osservazioni critiche sopra la storia di Corsica, en 1796*.

755 A.D.A.M., CE M433, Produits locaux 1820-Savon 1811-Huile Olives.

756 A.D.A.M., CE M374.

757 A.D.A.M., CE M433., Lettre : 1ère Div. Adm. Intérieure, du Préfet des Bouches du Rhône au Préfet des Alpes Maritimes du 1 frimaire an 11, en réponse à un courrier du 29 vendémiaire.

Bouches du Rhône à son collègue de Nice, est destinée à limiter : « les fraudes que pourrait favoriser le voisinage du territoire ligurien ».
Ce contrôle existe depuis la réunion du Comté de Nice à la France ; il est mal vécu d'autant plus que les huiles qui viennent directement de Ligurie ne subissent pas ces contraintes à l'arrivée dans le port de Marseille.
Parmi les négociants, nous pouvons citer : Robaglia frères et Déandris.
En 1811, dans la région de San Remo, comme ailleurs, des voix s'élèvent pour protester contre l'entente établie entre mouliniers afin d'établir un monopole[758] sur les prix à payer pour les olives et la mainmise concertée sur tous les moulins afin d'établir des prix identiques.

L'abbé Rozier[759] a rapporté que les italiens prenaient, en France et au Pays-Bas autrichiens, des cargaisons entières d'huile d'oeillet pour allonger les huiles qu'ils destinaient à l'exportation.
Les producteurs eux-mêmes, se livrent à ce genre de falsification[760] au cours du XVIII[e] siècle.

Le premier quart du XIX[e] voit l'apparition de nouvelles manipulations. Les négociations menées avec bonheur par les Niçois de 1815 à 1817 auprès du gouvernement sarde ont entraîné le rétablissement de leur port franc. Certains vont tirer parti des privilèges attachés à la franchise douanière de Nice pour échapper à la loi française du 28 avril 1816 qui impose plus lourdement les produits venus sous pavillon étranger faisant transborder des cargaisons d'huile d'Italie du Sud dans l'anse de Lympia, la maison Rocca est l'une des premières dont les agissements sont repérés. A son exemple, les Niçois se livrent sur une grande échelle à l'importation, au mélange et à la réexportation des huiles. Du simple transbordement, pour bénéficier d'une réduction de droits, on en est arrivé au coupage, opération souvent couverte par un certificat présentant l'huile comme étant du « cru du pays niçois ».

D'ailleurs comme l'avait déjà relevé Guillaume Rostagny, député de Marseille au Bureau du Commerce, « Toutes les précautions à prendre pour s'assurer de l'origine des huiles qui arrivent à Marseille par la voie d'Italie sont insuffisantes et il n'y a ni formalités, ni certificats qui puissent mettre à l'abri d'une fausse dénomination ».

Ces tromperies sur la marchandise se produisent au grand dommage du crédit du négoce italien. « En matière d'intérêt, les Génois sont capables de toutes sortes de manèges » avait martelé le consul de France à Gênes en 1744. Cependant, il est bien des entreprises honnêtes ; pour durer, prospérer, une intégrité à toute épreuve est nécessaire en une époque où nombre d'affaires s'établissent sur la confiance réciproque des partenaires commerciaux.
En ce qui concerne le vin, durant le XIX[e] siècle, on assiste à une hausse de la production et de la consommation, consommation tirée par la demande urbaine. De nombreux patrons paient en vin les ouvriers et les encouragent à la consommation.
A partir des années 1870, le phylloxéra impose des changements radicaux des techniques de production, greffages sur pieds américains, espacement... Le renouveau a besoin de capitaux importants, soutenu par l'État. Face au commerce, les coopératives s'imposent. On vit un changement d'échelle avec plus de quantité. Une forme d'industrialisation de certaines phases s'installe. La standardisation est considérée comme une condition évidente à l'assaut des nouveaux marchés. La baisse des prix atteint son paroxysme en 1907 avec les émeutes du Midi.
A la fin du XIX[e] siècle, la falsification du vin se développe, le mouillage est facilité par la fiscalité des octrois puisqu'elle repose sur une taxation des volumes. Le plâtrage permet de mieux garder les vins. Il y a donc falsification dans les procédés de vinification, mais aussi des matières premières avec l'utilisation des raisins secs.

---

[758] « Nos huiles seront facilement écartées et avantageusement vendues. Alors ces millions qu'à présent nos producteurs laissent s'égarer en des goussets étrangers, viendront leur apporter à quelques-uns la fortune, aux autres l'aisance et à tous les payer largement de leur peine ». Article dans "Cyrnos Revue" du 5 mars 1911.
[759] François Rozier (l'abbé), *op. cit., Cours complet d'agriculture théorique*…
[760] Patrick Boulanger, *op. cit. Marseille, marché international de l'huile d'olive*… . p.55 à 59.

Il existe un développement du vin de raisins secs autour des années 1870-1880. Selon P.Roudié[761], le port de Bordeaux enregistre des entrées de plus en plus importantes de raisins secs, venant de Turquie et de Grèce. Les droits de douane[762] seront augmentés. Il y aura une baisse en 1890, fruit de grands industriels de la région parisienne, mais aussi de petits vignerons.

---

761 P. Roudié, *Vignobles et Vignerons du Bordelais 1850-1980*, Paris , C.N.R.S., 1988, p.180.

762 Le vin de raisins secs renvoie à la peur de faire du vin sans raisin ; c'est la définition du vin qui est en jeu, mais aussi celle du "produit agricole" par rapport au produit "industriel". On passe d'artifices naturels employés depuis l'Antiquité aux artifices chimiques de la fin du siècle.
La fraude s'appuie sur une hausse de la demande urbaine et sur le rôle grandissant de la chimie ; la fraude commerciale est le fruit de la dilution des intermédiaires. Il ne faut pas avoir seulement un cadre macro économique pour comprendre les réactions ; il y a aussi des individualisations.
Certains pensent que le recours à la fraude est le résultat de politiques économiques ; cependant, il faut prendre en compte les vécus personnels.
La fraude est parfois perpétrée par les acteurs, producteurs eux-mêmes.
Les stratégies de falsification sont souvent internationales. La publicité est largement utilisée par les fraudeurs pour défendre le produit et leur réputation.
Les administrations ne répondent pas toutes de la même manière.
Le mécanisme du marché, loin d'être le résultat spontané des forces économiques et sociales, est une construction institutionnelle.
Pour le vin, à la fin du siècle, la hausse des tarifs et la lutte contre la fraude sont désormais inséparables. Dans ce contexte, la défense de la qualité devient un outil puissant visant à réduire l'offre et à faire remonter les prix.
Contrairement à l'approche néoclassique et libérale de l'époque, les goûts ne sont pas donnés, mais ils sont formés et conditionnés par les vendeurs.
Sur le plan politique, l'adoption de la loi du 24 juillet 1894 sur les vins témoigne de la présence de courants qui dépassent les clivages entre groupes parlementaires. Ce résultat montre le changement de génération des élus et l'intégration progressive des Radicaux dans le cadre républicain, confronté à la montée du Socialisme. C'est le passage de la République opportuniste à la République progressiste, et donc l'adoption de formes d'interventions plus musclées de l'État dans la vie économique.
L'existence d'un classement permet de conclure des contrats et, éventuellement, de les contester.
Le beurre va connaître des falsifications à partir des années 1870 avec la naissance en 1869 de la margarine : graisses animales mélangée au beurre. Il faut vérifier si l'affichage de la composition suffit à distinguer deux produits ou bien s'il faut obliger les producteurs à les nommer différemment. Cette question est héritée de l'Ancien Régime. Une fois admise la possibilité d'effectuer des mélanges, il convient de déterminer quelle proportion de produits ajoutés il est possible de tolérer, tout en conservant la dénomination de produit "pur". La discipline de la concurrence et la réglementation des progrès techniques dépendent de ce choix.
La Loi spéciale sur le beurre du 14 mars 1887 est assez radicale par rapport au Code pénal et à la loi de 1851 sur les falsifications ; deux innovations importantes sont au fondement de ces dispositions : la présomption légale de mauvaise foi qui est à la charge du prévenu, et l'obligation du vendeur d'informer le prévenu. Sous le nom de beurre, par comparaison avec les normes sur le vin de ces mêmes années, cette loi est plus radicale que la loi Griffre de 1889[762] (*En France la définition légale du vin remonte à la loi Griffe du 14 août 1889 qui réserve cette dénomination au : « produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ». Cette définition fut établie dans une période de fraude générale, où le vin manquait et où des boissons frelatées inondaient le marché à base de raisins de corinthe notamment).*; elle s'apparente plutôt à la loi Brousse de 1891[762] (*Chambre des Députés, Rapports présentés par M. Émile Jamais et la proposition de résolution de MM. BROUSSE et autres députés, relative à la surveillance de la fabrication des vins de raisins secs. - Son amendement, présenté de concert avec plusieurs de ses collègues, tendant à imposer les fruits secs destinés à la fabrication des vins dans les villes sujettes au droit d'entrée. (Séances du 18 mai et des 3 et 5 juillet 1889).* qui oblige le vendeur à afficher la nature du produit ; elle instaure aussi, la présomption légale de fraude contre les marchands qui ne pourraient pas indiquer le nom de leurs fournisseurs. Comment cela s'applique-t-il, est-ce plus efficace ? Dès son application, on se heurte à la difficulté d'établir la preuve du délit ; la loi de 1897 essaie de prendre en considération la possibilité des progrès techniques.
Que ce soit pour le vin ou le beurre, les intérêts commerciaux prennent le pas sur la protection de l'hygiène publique.
En ce qui concerne la viande, on établit une définition des morceaux de viande par la loi du 23 juillet 1909 ; de 1870 à 1914, on assiste à des changements sur la qualité "absolue".
À la seconde moitié du siècle, il y a une véritable internationalisation du marché économique grâce à l'urbanisation, l'évolution de la consommation et des logiques de production, le rôle de la science et de l'expertise dans le débat public, l'activité de l'Etat dans le domaine économique. A ces facteurs d'ordre économique, il faut ajouter l'influence de variables culturelles : l'extension considérable de la presse généraliste contribue sans doute à créer "des effets de panique". On assiste à l'essor de l'état "social".
C'est dans le rapport entre le vin et le blé que la force des normes et des conventions se montre clairement. Dans le Midi, pendant la première moitié du XIX^{e} siècle, l'extension de la vigne au détriment des céréales se fait selon la logique classique de l'égalisation des taux de profits relatifs. Cette tendance s'accentue sous le Second Empire. Ces

La construction juridique du marché à la recherche de "l'équilibre général", la loi de 1905. Au début du siècle, l'absence de coordination entre les différentes lois spéciales, le Code pénal et la loi de 1851 sur les fraudes et les falsifications, est frappante, d'autant plus que la concurrence fait rage. Dans ce contexte, l'idée d'une loi générale sur "la falsification voit le jour". Celle-ci est d'un intérêt majeur pour son étude ; elle est adoptée seulement en août 1905, pourtant l'idée court depuis 1897 avec Méline[763] qui, le premier, a eu l'idée d'une loi générale sur la falsification.
La loi de 1905[764] exprime donc, avant tout, un changement des équilibres institutionnels, le poids du gouvernement s'accroît par rapport à celui du Parlement (règlement d'administration publique).

Figure 170 Annexe 20b : le texte de la Loi de 1905 (les principaux articles) reproduits…

Rôle de la presse

La Corse n'échappe pas à ce fléau : la fraude de l'huile d'olive. La presse, en cette fin de siècle, dénonce avec véhémence ces infractions en les décrivant dans certains articles et parfois, propose des solutions pour y remédier.
Les éditorialistes soulignent qu'il existe de nombreux procédés de falsification et que la fraude a des conséquences négatives directes sur le commerce des huiles corses. Article du journal[765] "Le Petit Bastiais" du vendredi 16 janvier 1891.

Article dans le *"Bastia Journal"* du vendredi 16 janvier 1891 : *"la fraude des huiles de la Balagne"*.

« La Corse entière et notamment la ville de Bastia, sont victimes de la vente frauduleuse qui est pratiquée, par des colporteurs, ou *tracolini*, d'huile dite de la Balagne.

Ceux-ci achètent ou fabriquent eux-mêmes des huiles de ressences, soit de noyaux d'olives, les mélangent avec des huiles industrielles colza, sésame, coton, etc. et les débitent un peu partout, mais principalement à Bastia, en les livrant pour huile d'olive pure. Il en est entré en ville depuis quelques jours plus de 2000 kilos.

Beaucoup de ces huiles sont vendues aux épiciers et aux débitants en détail, et leur sont livrées dans des peaux, ou outres. D'autre fois, les rusés colporteurs vous envoient dans les rues, de ces braves femmes, que vous diriez venues exprès de leurs villages vendre leur récolte, en criant : « *Chi compra oliu »*, un litre vide à la main, un estagnon sur la tête, mais qui ne sont que des intermédiaires, habitant Bastia, embauchées pour dorer la pilule à l'acheteur.

On ne pourra révoquer en doute l'existence de la fraude, puisque, à des données certaines, elle est corroborée par l'arrivée, dans les ports de l'Île-Rousse et de Calvi, de quantité d'huile industrielle. Est-elle pour l'éclairage ? Tout le monde se sert de pétrole. Elle est donc destinée à l'alimentation.

Ces mixtures sont-elles nuisibles à la santé ? Ce serait à la science qu'il appartiendrait de répondre ; mais je crois qu'on peut être pour l'affirmative.

Revenons à nos huiles... mélangées, dont la vente n'est rien moins qu'un cas de fraude qui devrait être impitoyablement recherché et puni. Mais, inutile d'insister sur ce point. Ceux qui sont chargés, petits et grands d'une mission aussi salutaire, n'y pensent nullement. Vous tous intéressés, et vous, Bastiais, vous

deux produits sont issus de monocultures. Depuis longtemps, les producteurs résonnent en marché, donc il peut y avoir des crises potentielles et, par conséquent, un soutien éventuel de l'État (financiers et normatifs).

763 Jules Méline : _3.1. La loi de 1905, historique. Les produits, biens ou services donnant lieu à des échanges commerciaux doivent répondre à un certain nombre d'exigences longtemps résumées par les trois qualificatifs : « sain, loyal et marchand ». Il fallait une loi d'intérêt général.
Ce fut la loi du 1er août 1905, qui vit le jour au terme d'une longue gestation.
Un projet précurseur avait bien été déposé en 1895 par le ministre de l'agriculture, Antoine Gadaud, mais c'est Jules Méline, président du Conseil et ministre de l'agriculture, qui dépose le projet de loi au Sénat, le 6 avril 1898. Méline ne laissera pas son nom à la loi car près de huit ans s'écouleront encore avant que le texte soit voté! (Ministère de l'Economie et des Finances-DGCCRF).

764 *Loi de 1905* reproduite en Annexe 19b.

765 B.M.B., "Le Petit Bastiais" du vendredi 16 janvier 1891, *la fraude des huiles de la Balagne*.

constatez le mal sans chercher de remède, et vous continuez à acheter des drogues de toutes sortes qui produisent sur vous les plus funestes effets !

Sans avoir l'air de faire une réclame (qu'il faut réserver pour la quatrième page des journaux) je veux néanmoins indiquer un moyen simple, qui serait la meilleure solution à la difficulté de se procurer de la véritable huile d'olive.

Grâce aux chemins de fer, les rapports avec la Balagne sont devenus plus faciles. Aussi, vous verrez des propriétaires de cette contrée établirent ici des dépôts de leur huile ; d'autres viendront passer une partie de l'année à Bastia, et pourquoi ne feraient-ils pas vendre directement leur excellente huile, et à des prix raisonnables.

Mais vos bonnes ménagères voudront-elles s'adresser à ces vendeurs ? Il faut l'espérer.

La Balagne pourrait ainsi avoir un débouché en Corse pour ses récoltes d'olives, sans être soumise aux caprices des négociants niçois, et vous, bons Bastiais, vous auriez une denrée pure et saine.

En outre, la sympathie, qui date de longtemps entre vous et nous balanins, se cimenterait encore par les transactions commerciales. C'est le vœu que je fais. A.L».

Figure 172 Annexe 21b: "Bastia Journal" du vendredi 16 janvier 1891, la fraude des huiles de la Balagne.B.M.B.,Jx.

Cet article met en lumière la pression et l'augmentation des pratiques frauduleuses des huiles en provenance de Balagne, principal centre de production et de négoce. Il décrit les usages : l'huile destinée à l'alimentation est très souvent de l'huile lampante ou bien de l'huile d'olive mélangée à d'autres huiles (colza, sésame, etc.) ; les quantités ainsi vendues semblent importantes ; il est précisé qu'en quelques jours, près de 2000 kilos ont été introduits sur le marché de Bastia. Par ailleurs, il donne des renseignements sur la chaîne opératoire : les colporteurs balanins fournissent directement les épiciers négociants de la ville. Mais, ils font aussi appel à des vendeuses professionnelles, des femmes originaires des quartiers populaires de Bastia rompues aux pratiques commerciales illicites, souvent des vendeuses du marché, qui se font passer pour des femmes venues de Balagne afin de garantir, de manière fallacieuse, une authenticité d'origine de l'huile débitée ; elles font preuve d'un talent certain pour gruger le client éventuel par le biais d'une mise en scène méthodiquement préparée en utilisant l'attirail complet de l'olivier. Il semble que ces modes opératoires soient anciens eu égard au fait que la fraude balanine soit devenue une sorte de tradition comme dans toute l'île.

Cet article indique que les ports d'Île-Rousse et de Calvi, centres névralgiques du commerce, sont le théâtre de l'importation en quantité très importante d'huile industrielle destinée au coupage de l'huile d'olive balanine afin d'augmenter les ventes d'huiles alimentaires en Corse. 1891 n'est pas une année particulière, le phénomène décrit est déjà ancien et va se poursuivre encore pendant de longues années. On s'interroge ouvertement sur les conséquences sanitaires que peut entraîner la consommation de cette huile frelatée.

Enfin, parmi les solutions envisagées pour mettre un terme à ces pratiques, l'auteur de l'article voit dans l'ouverture de la ligne de chemin de fer entre Calvi et Bastia le meilleur remède à la fraude. La facilitation des communications permettrait de mettre en contact directement les producteurs sincères et la clientèle. L'intervention des colporteurs intermédiaires deviendrait inutile. Il suggère l'installation des producteurs balanins à Bastia quelques mois dans l'année afin d'être au cœur du marché. L'auteur bien informé, semble-t-il, sur la culture de l'olivier, voit aussi un moyen de rompre avec la mainmise quasi complète des négociants niçois sur le marché des débouchés de l'huile d'olive balanine. Il y a une volonté d'être plus autonome quant à la maîtrise des circuits commerciaux. Bastia deviendrait un débouché certain et un marché assuré.

Figure 171 Annexe 21a : "Le Petit Bastiais", mercredi 14 octobre1891, Nos Huiles, B.M.B., Jx.

N° 3.795 *Le Petit Bastiais* MERCREDI 14 OCTOBRE 1891

Nos Huiles

D'après les divers renseignements qui nous parviennent, la récolte des olives promet d'être bonne. C'était autrefois la richesse; une bonne récolte de ce fruit précieux permettait aux propriétaires de payer leurs dettes et de réaliser quelques économies pour l'avenir. En est-il de même aujourd'hui ? Si, l'on considère la consommation locale, il y a des raisons d'en douter. En effet, pour l'éclairage, notre huile a à subir la concurrence du pétrole que son bon marché a fait pénétrer dans les communes les plus retirées de notre département ; pour la cuisine elle-même, elle subit la concurrence des huiles du continent celles que nos cuisinières appellent des huiles d'herbes; Et ce n'est pas sans étonnement que nous voyons à l'étalage de nos marchands épiciers des bouteilles et bocaux portant l'étiquette: huile surfine de Provence. Ceci ne devrait pas être dans un pays aussi riche en oliviers, dans un pays qui possède une région telle que la Balagne.

Parmi les causes qui ont fait perdre à nos huiles une partie de la place qu'elles devraient occuper exclusivement, il faut mettre en première ligne la fraude. Les revendeurs, les intermédiaires qui affirment agir pour le compte du propriétaire n'ont pas craint de sophistiquer leur marchandise. Le mode de falsification est presque impossible à découvrir au moment de la livraison, car il consiste à mêler à l'huile d'olives une certaine quantité d'infusion de mauve. Cette infusion a la couleur de l'huile ; comme l'huile elle est gluante et visqueuse. Les consommateurs pris une première fois au piège, sont devenus très méfiants, et les propriétaires pâtissent de la mauvaise foi de leurs mandataires. A ce point de vue, sous ne saurions trop recommander aux producteurs de se mettre en rapport direct avec le consommateur, tout au moins de ne traiter qu'avec des négociants qui se respectent et tiennent à ce que leur enseigne ne soit pas décriée.

Une autre cause qui nuit à la vente de nos huiles, réside dans les défauts de la fabrication. Ici, comme en d'autres matières, nous n'avons pas su nous tenir au courant des perfectionnements réalisés ailleurs. Dans la plupart de nos villages, les pressoirs sont encore très primitifs; non seulement ils ne donnent qu'une huile suffisamment épurée, mais encore ils ne permettent pas de tirer du fruit tout ce qu'on pourrait en tirer. Il aurait fallu, pour parer à cet inconvénient, que quelques-uns de nos grands propriétaires d'oliviers, au lieu de faire de tous leurs enfants des fonctionnaires, des avocats ou des médecins, en eussent envoyé quelques-uns étudier en Provence les meilleurs systèmes de fabrication. Après quelques années d'apprentissage, ils seraient revenus chez eux, et auraient, par leur exemple, modifié d'une manière avantageuse les procédés de nos anciens. Puisqu'on semble ne pas avoir songé à cette instruction préalable, il faudrait, au lieu de vendre l'olive et les noyaux aux quelques industriels qui viennent travailler chez nous, s'associer à ces Industriels et apprendre d'eux ce qui nous manque. En un mot, nous devrions posséder en Corse tous les établissements industriels qui sont consacrés sur le continent à l'exploitation de l'olive; la création de ces établissements ne rencontrerait pas de difficultés bien sérieuses, si nous ajoutions aux connaissances techniques nécessaires, l'esprit d'association qui se manifeste ailleurs par la création de syndicats de toute espèce. Nous commençons, à ce point de vue, à entrer dans le mouvement, mais nos progrès sont lents et l'organisation de quelques syndicats a été laborieuse.

En terminant ces brèves considérations, nous nous permettrons de rappeler à nos lecteurs ce qui a été déjà dit dans ce journal, à propos de la culture de l'olivier. Cette culture a besoin d'être chez nous soigneusement étudiée. Quand on cause avec nos vieux villageois, on les entend émettre, comme une vérité indiscutable, cet aphorisme que l'olivier ne donne que tous les dix ans. S'il en était ainsi dans tous les pays d'oliviers on pourrait, à la rigueur, considérer la chose comme une loi naturelle ; mais, du moment qu'en Provence, sauf certaines périodes mauvaises, on a, à peu près, chaque année, une récolte suffisante, il faut bien reconnaître que le mode de culture y produit un rendement que nous n'obtenons pas. Ne devons-nous pas, par conséquent, nous enquérir de ce mode de culture, nous l'approprier, et au lieu de détruire nos oliviers comme nous détruisons nos châtaigniers, en tirer des ressources permanentes ?

Article dans le journal "Le Drapeau" du vendredi 6 novembre 1891 intitulé "l'huile et beurre", il traite une nouvelle fois du problème majeur que constitue la fraude sur les huiles *:*

« Et pourtant l'huile que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce, l'huile d'olive du moins, est presque toute falsifiée c'est-à-dire mélangée avec les huiles de graine plus ou moins propres à la consommation.

La fraude se commet jusque chez le producteur lui-même dans certains villages de l'intérieur. Mais la plupart du temps ce sont des spéculateurs, généralement des femmes qui achètent de l'huile et la mélangent avec de l'huile à bon marché pour vendre leur mélange au prix de l'huile d'olive bénéficiant ainsi frauduleusement de la différence assez considérable du prix entre les deux huiles.

Il y a là un vol caractérisé, une tromperie manifeste sur la qualité de la chose vendue et cela se commet impunément, couramment, pour ainsi dire au grand jour.

Chacun de nous sent bien que l'huile est mauvaise en dégustant une salade, une mayonnaise surtout ; ceux dont le palais ne perçoit pas l'âcreté du mélange frauduleux par la dégustation constateront la fraude, s'il s'éclairent avec cet huile, par l'odeur *"sui generis"* de la fumée de la lampe.

Mais à quoi bon cette constatation de la fraude de la part du consommateur ?

Il changera de fournisseur ? Ce sera encore la même chose.

Ce qu'il faut c'est une surveillance sévère et active de la part de la police.

On peut reconnaître que l'huile d'olive a été falsifiée avec les huiles de graine par des procédés certains bien connus des chimistes depuis plus de 50 ans.

Le journal de la pharmacie, Tome VI, page 77, décrit et développe le procédé employé pour cela par M. Poutet, alors pharmacien à Marseille.

Pourquoi ne l'emploierait-t-on pour découvrir et prévenir, en la réprimant, la fraude du mélange des huiles qui, je tiens à le répéter, est si commune à Ajaccio ?

Pourquoi ne poursuivrait-on pas les fraudeurs qui trompent, qui volent, c'est le mot, aussi indignement le public ?

On condamne la malheureuse laitière qui ajoute de l'eau à son lait pour donner un morceau de pain à sa famille, pour lutter contre la misère ; et c'est justice. Ne mérite a-t-il pas d'être condamné plus sévèrement encore le négociant, le spéculateur qui vend pour de l'huile d'olive, au prix de l'huile d'olive, ce qui n'est que de l'huile de graines, ce qui ne vaut pas l'huile d'olive ?

Oh ! Je sais bien que l'organisation de la surveillance sur les denrées alimentaires exige des frais et des soins constants : mais je sais aussi que notre municipalité que notre commissaire de police sont animés des meilleures intentions et ont la volonté de bien faire.

C'est ce qui m'encourage à signaler les fraudes et à indiquer de mon mieux les moyens propres à les réprimer. Il ne me restait guère plus de temps et de place pour parler de la fraude sur le beurre et le saindoux. Cela viendra à son heure ».

Figure 173 Annexe 21c : "Le Drapeau", 6 novembre 1891 l'huile et beurre, B.M.B., Jx.

Cet article de F.Nicoli, le rédacteur en chef du journal, est un plaidoyer en faveur de l'huile d'olive insulaire : il donne des renseignements utiles sur la nature de la fraude, les auteurs, l'ampleur du phénomène et, surtout, qu'elle est une pratique courante dans la cité impériale. Ajaccio, comme l'ensemble des marchés de l'île, est le théâtre de ce commerce très lucratif. Il s'apparente à un véritable fléau. Il nous "est porté à connaître" un procédé de reconnaissance de la falsification.
La lutte contre la fraude nécessite l'implication de tous les auteurs du contrôle du commerce des denrées.

Dans cette dernière décennie du siècle, la fraude sur les huiles devient une préoccupation fondamentale des producteurs et des négociants. Au-delà des méthodes même de falsification des huiles, les producteurs honnêtes dénoncent l'impunité des fraudeurs et le manque de réglementation claire à ce sujet. La fraude peut prendre un caractère particulier selon les régions, cependant elle est une préoccupation commune à l'ensemble des régions oléicoles de France, à cette époque. Par ailleurs, les initiatives prises dans telle ou telle région peuvent donner des idées et servir de modèle à d'autres. Nous pouvons citer la situation vécue en 1895 dans les Alpes-Maritimes : face à une augmentation des actions frauduleuses consistant à tromper le consommateur en mélangeant les huiles de différentes qualités pour les vendre comme huile de première qualité, les producteurs négociants niçois comptent faire du lobbysme en présentant une pétition aux Chambres constituées afin d'établir une loi réglementant strictement le commerce de l'huile.
Le samedi 9 novembre 1895, le journal "Le Petit Bastiais" dans un article intitulé Bastia : "la fraude sur les huiles", se fait l'écho de cette initiative niçoise. L'article a pour but de faire prendre

conscience que la Corse connaît une situation identique et, donc, que les responsables agricoles insulaires, appuyés par les dirigeants politiques corses, doivent adopter les moyens de lutte, de contestations, initiés à Nice. Cet article est à la fois une source d'informations et, surtout, un conseil informé.

Samedi 9 NOVEMBRE 1895, *Le Petit Bastiais*
Fraude Sur les Huiles
Notre confrère le Petit Niçois a publié dans son numéro du 25 octobre, une très intéressante pétition des négociants en huile d'olive de Nice. Ces honorables négociants demandent au ministre du commerce de donner suite à la proposition de loi sur la fraude des huiles déposée par M. Clemenceau à la Chambre des députés, le 22 juin 1891. A l'appui de leur légitime réclamation., les pétitionnaires présentent les considérations suivantes d'une incontestable justesse.
« Les négociants des Alpes Maritimes, disent-ils, demandent que ceux qui ont intérêt à pratiquer des mélanges ne puissent plus cacher leurs manœuvres frauduleuses sous l'étiquette d'un produit pur. Les intérêts des négociants en huile d'olive sont solidaires avec ceux de l'agriculture. C'est la concurrence déloyale non réprimée qui leur est faite, qui les empêche de rémunérer suffisamment les producteurs.
Ils déclarent au surplus que cette fraude jette un grand discrédit sur un produit qui, jusqu'ici, avait mérité la plus grande faveur du consommateur. Ce dernier s'en est éloigné peu à peu, désorienté et, confondant sous un même titre le produit délicat de l'olivier avec les mélanges les plus étranges. Le commerce des huiles d'olive des Alpes Maritimes demande à lutter à armes égales ; que chacun soit libre de vendre ce qui lui plait, mais que tous soient tenus de déclarer ce qu'ils vendent d'une façon ostensible, afin que l'acheteur et le consommateur sachent bien ce qu'ils achètent. Des lois spéciales sur les vins et les beurres ont été votées. Seule, une loi répressive sur la fraude qui se pratique, depuis de nombreuses années, sur une grande échelle, dans certains pays peu productifs d'huile d'olives, peut sauver d'une ruine complète et imminente la culture de l'olivier qui est l'unique ressource de notre région agricole, ainsi que le commerce des huiles d'olive qui en est la principale industrie. »
L'olivier est une des richesses de la Corse ; il nous semble donc que nos sociétés d'agriculture et nos producteurs d'huile d'olive ne doivent pas hésiter un instant à se joindre à nos compatriotes des Alpes Maritimes pour réclamer la protection des lois contre une concurrence absolument déloyale.
Des nouvelles que nous recevons des différents points de l'île font que la récolte des olives sera, cette année, exceptionnellement abondante. Tout nous convie donc à une démarche absolument justifiée. On sait d'ailleurs que les négociants de Nice viennent chez nous acheter des olives dont ils tirent eux-mêmes l'huile qu'ils mettent ensuite dans le commerce comme le dit la pétition dont nous avons donné un extrait.
Ils paieront d'autant mieux nos olives, qu'ils seront assurés d'en vendre mieux eux-mêmes les produits.
II serait à souhaiter qu'une ligue s'organisât entre tous les départements qui possèdent des oliviers, que cette ligue englobât tous les propriétaires de ces départements pour faire face à l'ennemi commun, l'industriel éhonté qui trompe le public avec une étiquette qui ne lui appartient pas. Nos agriculteurs qui peinent d'un bout de l'année à l'autre, qui subissent les risques résultant des caprices si nombreux et si variés de la température, se sont montrés jusqu'ici d'une bénignité niaise vis-à-vis des concurrents qui vivent d'une véritable escroquerie, car n'est-ce pas escroquer que de vendre à l'abri d'un faux nom, d'une fausse qualité ? Il est temps que le producteur fasse acte d'énergie et d'initiative, pour la protection des produits de son travail. L'exemple donné par les négociants des Alpes Maritimes est bon à suivre ; nous espérons qu'il profitera à nos compatriotes; nous espérons que, particulièrement dans la Balagne et à Bonifacio, la pétition qu'il s'agit d'organiser rassemblera rapidement de nombreux adhérents. Il ne faut pas, en effet, que cette pétition soit l'œuvre de quelques producteurs isolés : il est nécessaire qu'elle réunisse un imposant concours de signatures, et qu'elle soit appuyée avec vigueur par les Sociétés d'agriculture, la Chambre de commerce, les Conseils municipaux et le Conseil général.
Pour atteindre le but, qui est un but d'intérêt général, les efforts combinés de tous ne seront pas de trop. On a dû remarquer, en effet que la proposition de loi de
M. Clemenceau dont les Niçois demandent l'adoption immédiate, a été déposée en 1891. Depuis cette époque, les Chambres n'ont pas trouvé le temps nécessaire pour discuter et voter une loi si bienfaisante. Des réclamations persévérantes sont donc indispensables pour appeler sur la situation présente l'attention de nos législateurs trop souvent distraite par des harangues oiseuses.

Figure 174 Annexe 21d : "Le Petit Bastiais", Fraude Sur les Huiles, 9 NOVEMBRE 1895,

Au mois d'août 1896, le Sénat est saisi d'un projet de loi tendant à réprimer la falsification des huiles d'olives.

Nous avons relevé un autre article relatif à ce problème dans "l'Union Républicaine" du lundi 18 et du mardi 19 septembre 1899, intitulé : "les huiles d'olive en Corse».

« Ce goût détestable des huiles provient des fraudes que commettent des producteurs peu scrupuleux en mélangeant de l'huile de graines de qualité fort inférieure ou même en ne vendant que de l'huile de graines sous le nom d'huile d'olive de Corse...

D'après les relevés de la douane il est entré en Corse depuis le 1er janvier 1899 jusqu'au 1er juillet 1899 plus de 250 000 kilos de graines, sans compter la quantité assez considérable d'huile de graine que Marseille envoie en Corse.

On peut se demander quel parti on a pu tirer de pareille quantité de graines, car les machines à vapeur se comptent dans notre île.

Pareille situation est des plus alarmantes pour l'avenir du commerce des huiles et il nous semble que des mesures sévères devraient être prises contre les fraudeurs.

Notre Conseil Général, qui semble avoir oublié ses luttes politiques pour s'occuper un peu des intérêts vitaux de l'île a étudié cette question à la session qui vient d'être close, M.Garbuccia reprenant le vœu émis à différentes reprises et auquel l'administration compétente, c'est-à-dire la douane, n'a pas cru devoir répondre a demandé que les huiles de graines oléagineuses ne soient plus admises en franchise et qu'à l'avenir on leur impose un droit de 30 fr. par cent kilos.

M. Carrega, représentant du canton de Bonifacio, qui a particulièrement eu à souffrir de cette concurrence déloyale, est intervenu dans la discussion et a demandé que les huiles de graines oléagineuses fussent complètement prohibées en Corse. C'était peut-être aller trop loin, mais la mesure, si elle ne devait nuire aux industries qui ont besoin d'huile de graines pour leurs machines était excellente et supprimait toutes les fraudes.

Malheureusement beaucoup en pâtiraient et le conseil général s'est arrêté à une mesure, que nous critiquons, car elle n'entraînera que des abus, sans réprimer la fraude. Il a été décidé, que comme pour les laitières, l'autorité municipale puiserait de temps en temps un peu d'huile dans les outres des marchands et qu'on n'en ferait l'analyse. Cette mesure sera sans doute appliquée avec vigueur dans les villes où le souci du bien public est supérieur aux intérêts politiques, mais dans nos villages divisés en deux factions ennemies, n'est-il pas à craindre que le maire ne fasse toujours trouver de la fraude même s'il n'y en a pas, dans l'huile de celui qui ne sera pas de son parti, tandis que ses amis politiques pourront frauder à leur aise sans être inquiétés.

Il est donc impossible que cette mesure ait l'efficacité qu'on y attache et nous croyons que le mieux serait de frapper des graines d'un droit de douanes. Mais, afin de rendre toute fraude impossible ce droit au lieu d'être de 30 fr. par cent kilos serait de 50 fr. Ainsi le prix de revient de l'huile d'olive. Les gains pour lesquels on fraude sans scrupule, étant ainsi supprimés, il est incontestable que la fraude cesserait. Cette mesure souffrirait cependant une exception en faveur de l'huile nécessaire aux machines à vapeur.

On n'a, d'ailleurs, à craindre aucune fraude sous ce rapport : les machines à vapeur étant fort restreintes en Corse. La surveillance serait des plus faciles.

Par ces mesures que nous souhaitons de voir prendre dans un bref délai, l'industrie de l'huile en Corse reprendra son ancienne importance, et nul doute que, sous peu, grâce aux progrès que fera réaliser l'enseignement de notre école d'agriculture, nous ayons une huile d'olive pure, pouvant soutenir la concurrence des huiles continentales et italiennes. (Petit Var) ».

Figure 175 Annexe 21e : "l'Union Républicaine" des 18 et 19 sept- 1899, les huiles d'olive en Corse, B.M.B., Jx.

Il y a aussi, parfois, tromperie totale sur la nature même de l'huile, les fraudeurs faisant passer pour de l'huile d'olives, de l'huile de sésame. En 1899, cette situation est dénoncée dans un article du journal "Le Petit Bastiais" du dimanche 29 octobre :

« Mais lorsque les vents d'Est épargnent leurs fruits les malheureux propriétaires se trouvent aux prises avec d'autres ennemis, même plus terribles : les fraudeurs, les débitants d'huile de sésame et autres, sous l'étiquette d'huile d'olive du pays. La chimie a fait des progrès tels que cette huile a parfois meilleur goût que celle d'olive, les plus avisés s'y laissent prendre, et même les établissements publics, dans leurs adjudications, se laissent entraîner par le bas prix et donnent la préférence aux huiles frelatées. Ce fait est

d'autant plus regrettable que les établissements publics disposent de tous les moyens pour s'assurer de la qualité du produit qu'on leur offre et qu'ils peuvent aussi non seulement constater la fraude, mais encore l'action anti- hygiénique, nuisible, du produit présenté. Les administrations publiques ont le devoir de réaliser le plus d'économies possibles, c'est-à-dire chercher à payer le moins cher les articles de consommation qui leur sont nécessaires et qu'ils ne puissent pas nuire à la santé des malades et autres personnes auxquelles ils sont destinés ».

La fraude n'a pas uniquement des conséquences économiques (perte de marché, concurrence déloyale...), elle peut avoir aussi des conséquences sanitaires car l'huile étant par définition un produit alimentaire, elle peut engendrer des problèmes de santé assez dramatiques pour les personnes. En effet, l'huile frelatée au début du XX^{e} siècle a parfois été une cause de mortalité dans des cas extrêmes en Espagne. En l'état actuel de nos connaissances, ce cas extrême ne s'est jamais produit en Corse. Toutefois, des cas d'intoxication, de troubles, ont été quelquefois constatés. La presse s'en est fait l'écho en de rares occasions, il est vrai.

La presse poursuit son travail d'information et de dénonciation des causes de la crise oléicole que connut la Corse comme l'ensemble des départements oléicoles français au début du XX^{e} siècle.

Dans une tribune libre du 25 décembre 1901, publiée dans "Le Petit Bastiais" du 26 décembre 1901, Léon Poyer, ingénieur agronome INA, professeur d'agriculture à Sartène, dresse un bilan de la culture de l'olivier en Corse avant de proposer un plan.

Dans la première partie consacrée aux améliorations à apporter à la fabrication de nos huiles, la première cause de la mévente de l'huile corse semble être la fraude :

« L'huile fine d'olives possède des qualités qui l'ont placée, de tout temps, au premier rang des huiles comestibles. Les qualités inférieures, ou huiles lampantes, ont elles-mêmes des propriétés spéciales qui les font rechercher pour l'éclairage, le lavage des laines, la fabrication des savons et le graissage des machines ; c'est pourquoi les huiles d'olive se sont toujours vendues à un prix plus élevé que les autres matières grasses similaires.

Cette préférence justifiée devait fatalement amener un commerce peu scrupuleux à opérer des mélanges frauduleux permettant d'écouler sous le nom d'huiles d'olive des produits qui n'avaient pas leurs propriétés.

Pendant la première moitié du XIX^{e} siècle c'est surtout à l'huile d'oeillette que s'adressait la fraude pour adultérer les huiles d'olive. Les mélanges s'opéraient, toutefois dans des proportions assez faibles pour que la vente des huiles d'olives n'ait pas eu à en souffrir sensiblement.

Il n'en a malheureusement pas été de même pendant la seconde moitié du siècle. Les adultérations se sont rapidement multipliées à mesure que les huiles exotiques, sésame, arachide et coton, ont afflué sur nos marchés.

Grâce à des purifications soignées qui les rendent absolument neutres de goût, sinon inoffensives, ces huiles étrangères ont pu entrer dans l'alimentation sous le nom d'huiles d'olive pures auxquelles on les mélangeait en proportions considérables.

Or, comme les huiles coupées avec des produits inférieurs s'altèrent très rapidement, ces fabrications n'ont pas tardé à jeter le discrédit sur les huiles d'olive françaises et elles en ont avili le cours : les huiles frelatées peuvent, en effet, être vendues à un prix très bas tout en laissant un bénéfice considérable au commerce frauduleux.

Aussi, le prix moyen de l'huile d'olive en Provence n'était plus que de 129 fr. les cents kilos en 1882 contre 155 fr. en 1862, et 27 000 hectares d'oliviers étaient arrachés (1866-1892) pour faire place à une culture plus rémunératrice (vigne, amandiers, primeurs, etc..).

Si l'origine de la fraude est assez ancienne, ce n'est cependant que depuis une dizaine d'années qu'on s'est réellement préoccupé de la combattre, à la suite des protestations indignées des sociétés d'agriculture des département du Sud-Est et de la Corse, l'émotion qu'elles créèrent eut pour résultat de faire élaborer des projets de loi tendant à réprimer la fraude que l'article 325 du Code civil était impuissant à atteindre.

Mais pour réprimer la fraude, il fallait pouvoir la démasquer ; or, les procédés d'analyse employés laissaient subsister une incertitude qui ne permettait pas aux tribunaux de se prononcer sûrement, et les fraudeurs restaient impunis.

C'est pourquoi une commission de savants fut nommée pour étudier des procédés plus précis permettant de reconnaître les falsifications des huiles d'olives comestibles et industrielles et des matières

grasses alimentaires (cette commission était composée de MM .Muntz, Milliau et Durant voir leur rapport du 12 juillet 1894 et décembre 1896, un bulletin du ministère de l'agriculture.

Les travaux de la commission ministérielle et particulièrement les recherches de M. Milliau ont complètement résolu la question, et les experts chimistes peuvent désormais se prononcer avec certitude sur la nature des matières grasses soumises à leur examen.

En effet, la méthode de M. Milliau, basée sur la saponification des huiles après purification préalable, permettant d'éliminer les produits accidentels ou secondaires, donne aux réactions une grande sensibilité. Ainsi, la présence, dans un mélange d'une proportion d'huile de coton inférieure à 5 % se décèle aisément par le nitrate d'argent qui donne un précipité noir caractéristique ne se manifestant jamais avec les huiles d'olives pures, quelles que soient leurs provenances. Les huiles de sésame, d'arachide, etc. peuvent être également décelées avec certitude dans les mélanges avec l'huile d'olive ; malgré leur simplicité, ces analyses sont délicates. Ils convient donc de ne les confier qu'à des chimistes expérimentés.

Rien ne s'oppose donc plus au vote du projet de loi élaboré par M. Gadaud, sénateur, ancien ministre de l'agriculture.

Ce projet de loi, qui vise non seulement les falsifications qui se pratiquent dans le commerce des huiles d'olive, mais toutes les fraudes ou tromperies sur la nature, la provenance, la composition et la teneur en principes utiles des matières alimentaires, est déjà voté par le Sénat, et le Ministre de l'Agriculture s'engageait récemment (discours prononcé à la distribution des récompenses aux lauréats du concours régional agricole de Nice 1901) à en poursuivre énergiquement le vote prochain au Parlement. Il y a donc lieu d'espérer que la fraude ne tardera pas à être vigoureusement poursuivie.

"La vente honnête bénéficiera ainsi d'une quantité d'huile égale à celle employée pour les coupages et, de plus, en livrant un produit pur, sain et de bonne conservation, elle verra s'accroître sa clientèle dans des proportions considérables."

Dans quelles conditions la Corse pourra-t-elle bénéficier des bienfaits de cette mesure législative ? »

Figure 176 Annexe 21f : "Le Petit Bastiais" du 26 décembre 1901, B.M.B., Jx

Le bilan dressé par Léon Poyer est assez juste quant à l'évolution des modes et des degrés de falsification. Ces pratiques se sont intensifiées et perfectionnées grâce aux progrès techniques et chimiques généraux. Le type de fraude devient un indicateur de l'évolution des mentalités et des progrès scientifiques réalisés.

Dans un article des 17 et 18 juin 1901, J.B Castelli insiste sur le fait que la crise oléicole du moment n'est pas simplement due aux maladies parasitaires, mais également à un troisième ennemi, la fraude :

« elle était inconnue des consommateurs corses il y a 15 à 20 ans, aujourd'hui, si l'on prélève et analyse sérieusement et sans parti pris les huiles qui se débitent à Bastia et ailleurs, on trouve facilement que la plupart de celles qui sont vendues sous le nom d'huile d'olives ne sont qu'un vulgaire mélange d'huile de coton ou de sésame et d'huile d'olives. Pourtant comme il serait facile avec la douane d'empêcher cette fraude éhontée !… la disparition des fraudeurs sera d'un bienfait plus grand encore pour elle et pour les consommateurs ; et pour cela qu' ils n'hésitent pas un instant à demander l'application rigoureuse de la loi sur la fraude, et mieux, le vote par les Chambres du projet de loi Gadaud relatif à la falsification dans la vente de marchandises, avec les dispositions de la loi belge pour l'huile, c'est à dire la désignation de la nature de l'huile vendue ou du mélange quand il a lieu ».

Figure 177 Annexe 21g : "Le Petit Bastiais" des 17, 18 juin 1901, Protection de l'Olivier au parlement, B.M.B.,Jx

L'amplification du phénomène est considérable dans les années 1902…1914 comme le dénoncent plusieurs articles de presse :

Article dans le *"Bastia Journal"* du 23 août 1902 : "Au jour le jour".

« Les producteurs d'huile d'olive insulaires se plaignent non sans raison de la concurrence effrontée que leur font en Corse même certains industriels marseillais qui inondent notre marché d'huiles plus ou moins pures, plus ou moins raffinées et dans la composition desquelles le fruit de l'olivier n'entre, quand il y entre, que dans de très faibles proportions.

Ces huiles sont vendues à des prix tels de bon marché, que nos producteurs corses qui, eux, offrent à leur clientèle de l'huile d'olive pure, ne peuvent parfois arriver à se débarrasser de leurs marchandises. Les consommateurs courant généralement après le bon marché, sans se douter que ce bon marché qui leur paraît si séduisant actuellement, pourrait plus tard leur causer des déboires qu'un jour ils déploreront amèrement. Il y a là un état de choses contre lequel il est, croyons-nous, du devoir de la presse insulaire de protester, car il est de nature à compromettre sérieusement l'industrie de l'huile d'olive en Corse et à faire abandonner dans notre département la culture de l'olivier qui y devient de jour en jour moins rémunératrice. Il est en effet impossible, l'expérience est là pour le démontrer, à nos producteurs corses de vendre leur l'huile moins de 1 franc et même un franc vingt le litre, car si l'on additionne les frais de culture, ceux de cueillette et ceux de fabrication et de transport, on arrive à un total respectable qui contraint nos producteurs à vendre leurs marchandises aux prix énumérés plus haut.

Il y a donc quelque chose à faire de ce côté et nous estimons qu'il serait du devoir de nos conseils municipaux et de notre conseil général de faire tous leurs efforts pour empêcher les intérêts des producteurs d'huile d'olive insulaires de péricliter. Ils pourraient à la rigueur solliciter des pouvoirs publics de frapper à leur entrée en Corse, de droits qui rétabliraient l'équilibre, des mixtures frelatées que nous envoient les marchands marseillais, mais s'ils ne veulent pas aller jusque-là, ils devraient au moins exiger que l'on appliquât dans toute sa rigueur la loi qui veut que les produits artificiels soient exposés en vente comme tels et non comme produits naturels ainsi que cela se passe couramment chez nous où des épiciers peu scrupuleux ne se gênent nullement pour vendre à leurs clients de l'huile de noix ou de tout autre graine oléagineuse sous la qualification l'huile d'olive, et trompent ainsi des consommateurs.

Il paraît même que certains individus accaparent une assez grande quantité de ces huiles exotiques, les mettent dans des estagnons semblables à ceux dans lesquels nos paysans ont coutume de vendre de l'huile d'olive et confient ces estagnons à des femmes qui s'en vont de porte en porte vendre ces huiles étrangères sous le nom d'huile d'olive pure et au même prix. De pareils procédés constituent des actes délictueux qu'il est du devoir de la justice de réprimer, mais voilà nous sommes en Corse et dans ce doux pays tout se passe autrement qu'ailleurs. C. »

Figure Annexe 21h : Article dans le "Bastia Journal" du 23 août 1902, Au jour le jour, B.M.B., Jx

Article dans "Le Petit Bastiais" du 20 juillet 1908 : « Dans un pays comme le nôtre qui produit une très grande quantité d'huile d'olives, la vente de l'huile de coton coupée avec de l'huile d'olives a pris des proportions considérables au point que, dans le courant d'un seul semestre, les statistiques de la douane accusaient il y a quelques années, l'importation en Corse, pays peu industriel, de près de 500000 kilos d'huile de graine, messieurs les Procureurs de la République pourraient certainement rendre à notre agriculture un service, si, s'inspirant de ce qui se fait devant les tribunaux du continent, ils voulaient bien déférer les fraudeurs d'huile aux tribunaux correctionnels *»* .

Figure Annexe 21i : "Le Petit Bastiais" du 20 juillet 1908, Huile d'olive et de coton, B.M.B., Jx.

Article dans "Le Petit Bastiais" du 2 février 1910,"Au pays des olives", dont l'auteur, qui écrit sous le pseudonyme de J.P de Campiendi, est Ghjuvan Petru Lucciardi : « L'huile sera très recherchée cette année car les pays producteurs en ont très peu, il en résultera un peu plus de bien-être pour la Corse si l'on sait protéger notre huile d'olive contre la concurrence déloyale et onéreuse que lui font les huiles végétales qui nous arrivent du continent et que des gens peu scrupuleux vendent souvent pour de l'huile d'olive. Il est vrai que l'on sévit assez sévèrement contre les délinquants mais on a besoin d'exercer une surveillance des plus actives et des plus rigoureuses si l'on veut que force reste à la loi. »

Figure 180 Annexe 21j : "Le Petit Bastiais" du 2 février 1910, Au pays des olives, B.M.B., Jx.

E. POIDS ECONOMIQUE DE L'OLIVIER

L'olivier à l'épreuve de l'activité notariale

Quelle valeur peuvent avoir les oliviers ? Les registres notariés nous renseignent, à travers les actes de ventes ou d'achat, sur la variation de ces données. Pour une période précise les prix diffèrent en raison de divers critères : les expositions de la parcelle, la qualité des arbres, l'âge de ces oliviers, leur rendement et la variété des olives[766].

Par exemple, nous relevons sur le territoire de Volpajola une vente d'oliviers en 1835, entre le propriétaire et son frère, répartis en trois catégories : un petit nombre de pieds pour 48 francs, un ensemble pour 108 francs et un isolat de 7 pieds dans un enclos non vendu, d'une valeur de 128 francs, ce qui permet d'évaluer le pied d'un olivier à 18 francs environ.

Dans un autre registre de vente, sur la commune de Vallecalle, il est mentionné une vente de 8 pieds d'oliviers pour une valeur de 140 francs, le prix unitaire est alors de 17,50 francs ; il existe donc une équivalence des valeurs à une même date, (juin et août 1835) en des territoires éloignés comme Vallecalle et Volpajola.

En octobre 1835, sur la commune de Sorio, une pièce de terre avec 19 oliviers et 2 chênes est vendue 800 francs ; nous ne connaissons pas la surface de terre, cependant, nous pouvons supposer que ces oliviers valent 400 francs, environ.

Durant la même période, en 1836, 160 pieds de châtaigniers sont vendus 160 francs ; un châtaignier vaut donc un franc. On peut alors s'autoriser à dire que la valeur de l'olivier dans ces contrées est 20 fois plus importante que celle d'un châtaignier (un olivier vaut 18 à 20 châtaigniers).

Les oliviers faisaient également l'objet de baux à ferme d'une durée d'un an (le temps d'une récolte) ; plusieurs exemples illustrent ce propos : le 6 janvier 1836, Dominique Casanova de Murato, cultivateur, cède en bail à ferme à la veuve Céline Vallecalle pour un an, du mois de janvier 1836 au mois de janvier 1837, les parcelles complantées en oliviers de la *Reniccia*, au prix fixé de 165 francs ; le 14 février 1836, le sieur Paul André Scribani de Murato donne à ferme à Pierre Antoine Fericelli, cultivateur à Murato, pour une année de récolte, du 14 octobre aux 14 octobre, un enclos complanté d'oliviers à *San Martino*, territoire de Rapale, pour 300 francs payables au 15 juillet 1836.

Ces années-là voient également se maintenir, voire s'accentuer la propriété arboraire. De nombreux actes ne concernant que la vente d'arbres sans le terrain en sont le témoignage. Ainsi, nous avons pu déterminer la valeur d'un olivier à travers ces actes de propriété arboraire où cet arbre est estimé intrinsèquement. Dans le cadre de successions, la propriété arboraire est très fréquente. Elle permet de maintenir des équilibres sur des biens limités, par exemple, le 19 septembre 1835, lors de la succession de la famille Pericelli, le sieur Jean Dominique Pericelli reçoit 6 oliviers dans l'enclos des sieurs Casabianca au lieu-dit *San Lorenzo* de Pieve, la soeur Mattea, 5 pieds dans le même enclos et, enfin, l'autre soeur Venezia Pericelli, 5 autres pieds ; c'est le mitage complet.

1. Valeur des oliviers et des oliveraies

a) Valeur Vénale

Le cadastre : un révélateur de la valeur économique des oliveraies.

Les matrices cadastrales nous informent assez distinctement sur le poids économique et sur la valeur intrinsèque des oliviers à travers leur place dans la fiscalité.

L'établissement du cadastre a pour but de donner une valeur vénale à chaque parcelle de terre afin d'établir une fiscalité adéquate. Selon la qualité, la taille et la nature de la culture, la valeur varie énormément ; elle permet d'établir le revenu imposable applicable sur ces parcelles.

---

[766] A.D.H.C., 3E13/14.

Le contrôleur des contributions directes aidé par des personnes expertes de chaque commune établit ces valeurs qui sont classées selon les catégories qui déterminent des différences en terme de revenu comme le rappellent Philippe Vigier[767] et Th. Dreux[768].
Pour évaluer la valeur des oliviers, deux indicateurs sont fondamentaux : la valeur locative de la parcelle qui détermine la valeur de l'unité de mesure : l'hectare - nous pouvons ainsi comparer la valeur locative (vénale) d'un hectare d'oliviers avec un hectare de châtaigniers ou de cédratiers par exemple -, et le revenu imposable pour la parcelle ou bien pour un hectare.
Ces deux éléments permettent donc d'établir relativement facilement la valeur des terres oléicoles ; cependant, la difficulté rencontrée vient de la catégorisation.
Nous allons procéder à des estimations à partir des Cadastres du XIX[e] siècle.
Pour cela, nous nous appuierons sur quelques communes.

Le Nebbio
Commune de Santo Pietro di Tenda[769] : la valeur des terres dépend de leur localisation. Selon les terroirs, la valeur vénale varie de manière significative.
Par exemple, s'agissant de la « section *Casta » :* superficie totale de 1407 hectares

Tableau 213 : Valeur des terrains selon la qualité (ex :la section Casta)

Qualité des terrains	Superficies en hectares	Revenu imposable en franc	Prix/ hectare en franc
Terres labourables	873	2953	3,50
Les olivettes	150	3347	22
Les pâtures	248	198	0,85
Les vignes	2	120	60
Propriétés non bâties		6835	
Fait le 22 novembre 1875			

Nous observons que 150 hectares d'oliviers représentent un revenu imposable supérieur à 873 hectares de terres labourables et, de ce fait, contribuent à près de 50% du total des impositions de ce terroir.
Dans les terroirs du *circolo* traditionnel de la commune, « section H du couvent », la valeur d'un hectare d'oliviers peut varier de 20 à 80 francs ; un hectare de vigne varie dans des proportions similaires.
Sur un total de 215 hectares avec un revenu imposable de 2400 francs, les oliveraies qui couvrent 70 hectares ont un revenu imposable de 1700 francs, ce qui représente 76%.
Nous pouvons dire qu'un hectare d'oliviers vaut 6 hectares de terres labourables.
Dans la « section I » : secteur du village, nous avons évalué la valeur vénale de l'hectare d'olivier : entre 8 et 80 francs ; l'hectare de châtaignier : 20 francs ; l'hectare de vigne : 60 francs ; l'hectare de jardin : 70 francs ; l'hectare d'orangers : 200 francs ; l'hectare de cédratiers : 100 à 400 francs.
Ainsi, pour l'ensemble de la commune, concernant l'imposition :
400 hectares d'oliviers contribuent pour 9820 francs (valeur moyenne : 25 francs l'hectare),
8700 hectares de terres labourables pour 20 845 francs (2,25 francs l'hectare).
Nous constatons qu'en chiffre absolu, l'hectare d'oliviers vaut 10 hectares de terres labourables.
Par ailleurs, les classes permettent de distinguer au sein d'une même culture les différentes qualités, par exemple, sur le territoire d'Oletta, on recense dans la « section *Canale* » 46 hectares dont la valeur moyenne de l'hectare est de 20 francs et 4 hectares dont la valeur est de 100 francs et dans « la section *Poggiole »,* 12 hectares à 70 francs l'hectare.
Etabli en 1846.

[767] Philippe Vigier, *Essai sur la répartition de la propriété foncière dans la région alpine : son évolution des origines du Cadastre à la fin du Second Empire*, 1963.
[768] Th. Dreux, *le Cadastre et l'impôt foncier*, Paris, Eyrolles, 1993.
[769] A.D.H.C., 3P 771, 772, en 1875.

Sur le territoire de San Gavino di Tenda[770] : dans « la section C » : région d'*Ifana* dans les *Agriate,* la valeur moyenne d'un hectare d'olivier est de 60 francs ; dans le *circolo* du village, elle est comprise entre 15 et 90 francs, cependant, il faut souligner que pour 100 hectares sur 160, la valeur de l'hectare varie de 35 à 60 francs. Les 200 hectares d'oliviers de cette commune permettent des rentrées fiscales de l'ordre de 10 000 francs.

Dans la commune de Pieve, l'hectare d'olivier vaut entre 40 et 100 francs.

A titre de comparaison, l'hectare de vigne a une valeur de 70 francs, environ, et l'hectare de châtaigniers ne dépasse pas 40 francs.

Pour la commune de Sorio, nous retrouvons les mêmes valeurs que pour la commune voisine de Pieve, soit entre 40 et 100 francs à l'hectare ; néanmoins, pour près de 78% des oliveraies, le prix à l'hectare se situe entre 70 et 100 francs.

Sur le territoire de Rapale, l'hectare d'oliviers est estimé entre 60 et 80 francs.

Nous constatons donc, à partir de ces informations relevées dans les matrices cadastrales du milieu du siècle, que les surfaces oléicoles ont une valeur bien supérieure à celle des terres labourables. (le rapport est de 1 à 8 et même de 1 à 10).

Tableau 214 : Récapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (Pour les communes de l'arrondissement de Calvi au début du XX^e^ siècle. 1911).

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Ar. de Calvi						
Calenzana						
Calenzana 987f, 88,90, 91,92,93, 994b,	*120,0548*	*3201,32*	*54346,6*	*5,89%*	*24 et 40*	*Le revenu imposable à l'hectare est de 24francs pour 75% des oliveraies et 40 pour 15% . Pour un hectare de vigne : entre 40 et 64 francs ; Pour un hectare de vergers d'agrumes : 100 francs*
Cassano 1043f, 1004b,	*56,1285*	*1351,90*	*4109,18*	*32,89%*	*20- 24*	
Galeria 1128f, 1129b	-	-				
Lughignano 1179f, 1180b,	*36,4545*	*904,87*	*5239,69*	*17,26%*	*20- 24*	*Verger 1ère & 2ème*
Manso 1189f,	*10,8691*	*304,42*	*53704*	*0, 56%*	*20- 24*	*Verger 1,2 &3 éme*
Moncale 1210f, 1211b	*21,8244*	*1047,56*	*7815,4*	*13,40*	*48*	*La valeurdu revenu imposable est le double de la valeur des autres communes du canton.*
Montemaggiore 1218, 19f,	*184,8976*	*4651,80*	*20906*	*22,25%*	*24- 32*	*Les oliveraies sont classées en deux catégories : 2ème classe et 3ème classe.*
Zilia 1589, 90f 1591b	*109,5154*	*3858,14*	*10544,5*	*36,58%*	*32 et 48*	*Certaines parcelles peuvent rentrer dans la catégorie n°1 où le revenu imposable de l'hectare oléicole est évalué à 48 francs. Verger 1 &2ème*
Belgodere						
Belgodere 955f, 957b,	*172,0418*	*5085,43*	*22652*	*22,45%*	*24- 40*	*Le revenu imposable à l'hectare est de 24 francs pour 66% des surfaces oléicoles de la classe 3.*
Costa 1093f,	*23,4857*	*918,99*	*2341,12*	*39,25%*	*20 et 32*	*Dans la récapitulation de la matrice des propriétés non*

[770] A.D.H.C., 3P 1464, 1465.

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
1094b						*bâties, le terme verger est remplacé par oliviers. L 'oliveraie de la commune est estimée en deux classes quasi équivalentes : 20 francs à l'hectare pour 11,46 hectares et 32 francs pour 12,46 hectares.*
Novella 1249f, 1250b	*91,9444*	*2649,70*	*16012,2*	*16,54%*	*24- 40*	*Au même titre que les vignes Verger 2,3ème*
Occhiatana 1251f, 1253b	*137,0662*	*4366,02*	*15766,9*	*27,69%*	*24- 40*	*68% des oliveraies dans la classe 3dont le revenu imposable à l'hectare est de 24 francs.*
Palasca 1280f, 1281b	*95,5518*	*4303,10*	*36402,1*	*11,82*	*32- 56*	*Le revenu imposable à l'hectare est le plus élevé Verger 2& 3*
Ville di Paraso 1573f, 1575b	*259,0169*	*8105,08*	*17259,7*	*46,95%*	*20- 32*	*Verger 1 2& 3ème*
Olmi Capella						
Olmi Capella 1266, 67f , 1268b	-	-				
Ile Rousse						
Corbara 1077,78f, 1079b	*110,9426*	*1948,59*	*14076,9*	*13,84%*	*16- 22*	*Le revenu imposable à l'hectare est relativement faible*
Ile Rousse 1146f, 1147b	*27,9823*	*2238,58*	*11522,2*	*19,42%*	*80*	*Le revenu imposable à l'hectare est important en raison sans doute du caractère urbain de la cité. Verger 2ème*
Monticello 1221, 22f, 1223b	*279,1407*	*7514,92*	*29534,3*	*25,44%*	*16et 48*	*Valeur :16 francs à l'hectare pour 183,86 hectares et 48 francs pour 95,27 hectares. Verger 2& 3ème*
Pigna 1340f, 1341b	*33,1350*	*605,25*	*2966,35*	*20,40%*	*16- 20*	*Les terres sont évaluées à 6,50 et 12,50 francs Verger 1,2 & 3èm*
Santa Reparata1505,06 ,07f, 1508b	*262,0154*	*5440,02*	*18359,2*	*29,63%*	*16 ; 32 ;48*	*Le revenu imposable à l'hectare est de 16 francs pour 75% des oliveraies, de 32 pour 20% et de 48 pour 5%. Verger 1,2 & 3ème*
Sant'Antonino 1452f, 1453b	*92,9721*	*2242,35*	*7626,7*	*29,40%*	*16- 40*	*Verger 1,2 & 3ème*
						Excepté Île-Rousse avec sa composante urbaine, les terres oléicoles du canton ont une valeur fiscale équivalente aux autres cantons de l'arrondissement.
Muro						
Algajola 903f, 904b	*3,5331*	*205,01*	*5606,72*	*3,65%*	*48*	
Aregno 915,16f, 917b	*238,0956*	*4346,05*	*18351,4*	*23,68%*	*16- 36*	*La valeur du revenu imposable à l'hectare varie de 9,60 à 28 francs pour les terres.Classe 1,2 & 3ème*
Avapessa 921f, 922b	*52,9362*	*1189,17*	*5905,67*	*20,13%*	*16- 32*	*Le revenu imposable est équivalent à celui des terres. Classes 1,2 & 3èm*
Catteri 1063f, 1064b	*73,7466*	*1989,84*	*9187*	*21,65%*	*16- 32*	*Le revenu imposable à l'hectare des terres est compris entre 20 et 36 francs. Verger 2 & 3ème*
Feliceto 1117,18,19f.	*213,3827*	*4248,91*	*15098*	*28,1%*	*16- 32*	*Classes 1,2 & 3ème*
Lavatoggio	*69,4624*	*1350,80*	*12970*	*10,41%*	*16- 32*	*Classes 1,2 & 3ème*

Cantons Communes réf.3P	Surfaces oléicoles en hectares	Revenus de l'Oliveraie en francs	Revenus Totaux en francs	% de l'oliveraie	Revenu à l'Hectare en francs	Observations
1157f, 1158b						
Muro 1236, 37f, 1238b	38,9278	1340,47	9745,7	13,75%	16- 32	Classes 1 & 2ème
Nessa 1239f, 1240b	26,8265	769,11	9683	7,94%	16-40	Le revenu imposable à l'hectare pour la vigne :40 francs Classes 1, 2 & 3ème
Speloncato 1440,41,42f,	323,8563	6837,07	25644,8	26,66%	16- 48	Classes 1, 2 & 3ème
Calvi						
Calvi 996,97,98f, 999b	21,4408	1398,21	25170	5,5%	48 et 96	Le revenu imposable à l'hectare est de 48 francs pour 64% des oliveraies et de 96 francs pour 36% de l'oliveraie de la cité. On peut mettre en relation cette valeur avec celle d'Île-Rousse.
Lumio 1176,77f, 1178b	181,9272	3638,54	31950,3	11,38%	20	La valeur est bien inférieure à celle de Calvi Classe 2

Tableau 215 : Recapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (pour les communes de l'arrondissement de , Bastia au début du XXe siècle. 1911).

Cantons Communes réf.3P	Surfaces oléicoles en hectares	Revenus de l'Oliveraie en francs	Revenus Totaux en francs	% de l'oliveraie	Revenu à l'Hectare en francs	Observations
Arr-Bastia						
Nebbio						
Lama						
Lama 1153f, 1154b	226,2346	6271,58	11739	53,4%	16- 24	Revenu imposable à l' hectare pour la vigne :32-48francs
Pietralba 1324, 25f, 1326b	22,2022	710,47				
Urtaca 1532f,	185,8302	673867				
St Florent						
Barbaggio 923f, 924b	22,4717	228,55	2413,47	9,4%	15- 35	Revenu imposable à l' hectare pour la vigne : entre 28 et 52 francs.
Farinole 1111f, 1112b	31,5160	378,19	3084,79	12,25%	15- 35	idem.
Patrimonio 1287f, 1288b	27,9510	333,01	3054	10,9%	15- 35	idem. Verger u
St Florent1457f, 1458b	95,1103	3043,53	6566,69	46,34%	20- 40	Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : entre 30 et 40 francs. Verger 1ère
Oletta						
Oletta 1258,59f, 1260b NC	-	-			24- 40	Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 80 francs, les châtaigniers 21 francs,
Récapitulation Manquante						
Olmeta 1264f, 1265b	73,5187	2447,86	9974	24,54%	30 - 70	Mais, pour une majorité, le revenu imposable à l'hectare est compris entre 30 et 40 francs pour la vigne : entre 50 et 90 francs

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Poggio d'Oletta 1356,57f, 1358b	*122,7506*	*4548,48*	*10955*	*41,51%*	*35- 45*	
Vallecalle 1534f, 1535b	*96,7522*	*2825,60*	*4844,76*	*58,32*	*35- 45*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 40 francs*
Murato						
Murato 1233,34f, 1235b	-	-				
Pieve 1337,38f, 1339b	*221,4388*	*6672,96*	*14814*	*45%*	*35- 75*	
Rapale 1389f, 1390b	*119,9456*	*3620,70*	*7796*	*46,44%*	*35- 75*	*Revenu imposable à l' hectare pour la vigne : entre 50 et 70 francs.*
Rutali 1406f, 1407b	-	-				
Santo Pietro di Tenda						
Sorio 1436f, 1437b	*87,3826*	*2890,58*	*8590,8*	*33,64%*	*35- 45*	*Revenu imposable à l' hectare pour la vigne : 60 francs ; pour les terres labourables : 4 francs*
San Gavino 1464,65f, 1466b	*225,1447*	*7795,86*	*15486,5*	*50,3%*	*28- 40*	*Revenu imposable à l' hectare pour la vigne :40 francs Verger 1,2 & 3è*
Santo Pietro di Tenda 1498,499,500,501f, 1502b	*393,5248*	*21071,12*	*43764,1*	*48,14%*	*60 et 95*	*Les terres oléicoles se divisent en deux catégories : 2ème classe : 71,42 hectares (revenu imposable à l'hectare à 95 francs) 3ème classe : 321,15 hectares (60 francs) A titre de comparaison, le revenu imposable à l'hectare pour la vigne : entre 45 et 70 francs ; pour les terres labourables entre 10 et 35 francs pour 4% d'entre elles et 10 francs pour 81%.*
Cap Corse						
Brando						
Brando 971,72f, 974b	*95,1734*	*4568,32*	*18883,9*	*24,19%*	*60*	*Revenu imposable à l''hectare pour la vigne : 80 francs A titre de comparaison le rapport des surfaces de terre est 10 fois moindre (5 francs). Verger 2 ème*
Sisco 1424,25,26f, 1428b	*85,9727*	*4126,69*	*12762,5*	*32,33%*	*60*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 80 francs ; Pour les châtaigniers : 30 francs. (41 hectares)*
Pietracorbara 1320,21f, 1323b	*68,1824*	*2523,74*	*8036*	*31,40*	*45 et 60*	*45 francs pour 62,4 hectares et 60 francs pour 5,7 hectares. Verger 1 & 2 è La singularité vient de la présence importante de la châtaigneraie en concurrence avec l'oliveraie. Si l'on s'en tient aux relevés globaux du cadastre, il est difficile de distinguer dans les surfaces de « vergers » les différentes cultures. Dans cette commune, 5 classes sont créées (il a fallu observer, feuille par feuille les relevés parcellaires) : les catégories 1 et 2 sont représentées à 95% par les oliviers et les catégories 3,4 et 5 par les châtaigniers dont la valeur est de 30-35 francs.*

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Luri						
Barrettali 925,26,27f,	*20,0563*	*240,68*	*1993,16*	*12%*	*15*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 20 francs. Classe 2*
Cagnano 978,79,80,81f, 983b	*70,0342*	*1008,49*	*2490*	*40,5%*	*18*	*(catégorie 1)* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 16 francs, catégorie 2)*
Luri 1181,82,83,84,86f, 1188b	*90,6957*	*2176,70*	*6232*	*34,92%*	*20-30*	*Revenu imposable à l'hectare de vigne : 40 francs Classe 2*
Meria 197,98,99,1200f	*37,2633*	*447,16*	*2291*	*19,51%*	*15*	*Classe 2*
						Dans ce canton, la valeur et le revenu fiscal que peuvent rendre les oliveraies sont relativement bas, si on les compare au canton de Brando.
Rogliano						
Centuri 1065,66f,	*NC*	*NC*				
Ersa 1106,07,08,09f, 1110b	*40,2495*	*482,99*	*1796,8*	*26,89%*	*15*	*Par exemple : parcelle de Saparella de Mattei Anton de 562 m2 le revenu imposable est de 67 centimes. Classe 2*
Morsiglia1228,29f, 1230b	*31,8686*	*1274,74*	*5265*	*24,21%*	*50*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 60 francs, eu égard à la crise phylloxérique.*
Rogliano 1394,95,96,97,98f, 1400b	*NC*	*NC*				*Classe 2*
Tomino 1523,24f, 1526b	*22,9911*	*220,92*	*856,71*	*25,78%*	*12*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 25 francs, en raison de la crise du phylloxéra, mais aussi de la crise des circuits commerciaux traditionnels.*
Nonza						
Canari 1016,17,18,19f,	*16,6321*	*278,32*	*2657*	*10,47%*	*15-20*	*Classes 2 & 3 ème*
Nonza1245f, 1246b	*36,1833*	*521,04*	*1973,6*	*24,40%*	*18*	*Classe 2*
Ogliastro1254f, 1255b	*19,7033*	*472,88*	*2766,25*	*17,09%*	*30*	*Classe 2*
Olcani 1256f, 1257b	*16,2128*	*518,81*	*3522,73*	*14,72%*	*40*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne: 40 francs;* *les châtaigniers :20 francs. Verger 1ère*
Olmeta di Capo Corso 1261,62f, 1263b Verger 2 ème	*19,2668*	*277,44*	*1950,1*	*14,22%*	*18*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 30 francs, les châtaigniers :12 francs*
Bastia - Centre						
Bastia						
Bastia 930,931,932,933f , bati NC	-	-				*Verger NC*
Furiani1126f,7b	*54,0049*	*1602,81*				

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
San Martino di Lota						
San Martino di Lota fNC, 1494b	*NC*	*NC*				
Santa Maria di Lota 1482,83f , 1485b						
Ville di Pietrabugno 1576,77f, 1579b	*72,7415*	*2909,66*	*13092,8*	*0,22%*	*50*	*Les oliveraies en catégorie 2 essentiellement Revenu imposable à l'hectare de vigne varie entre 60 et 80 francs.*
Borgo						
Biguglia 960f, 961b	*0,7289*	*40,82*	*21633,5*	*0,18%*	*70*	*On relève seulement 0,7 hectares d'oliviers ce qui est surprenant car la commune en comptait 49,5 en 1845. Le revenu imposable à l'hectare, en revanche, est élevé. Une amorce d'explication pourrait être contenue dans l'impressionnant développement viticole : 196,52 hectares recensés en 1911.*
Borgo 966,67f, 968b	*62,0156*	*2232,56*	*36848,5*	*6%*	*45*	*Les terres oléicoles font partie de la classe 3 des vergers. Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 30-50francs ; les châtaigniers : 20- 30francs ;*
Lucciana 1171,72f, 1173b	*43,4127*	*2431,11*	*17948*	*13,54%*	*70*	*Classe 1 Les oliveraies sont mieux considérées Revenu imposable à l'hectare des terres castanéicoles : 20 francs. des vignes (de plaine) : 25 francs seulement. Cette situation est rare pour être soulignée.*
Vignale 1571f, 1572b	*18,6460*	*877,93*	*7713,95*	*11,38%*	*50- 70*	*2 catégories : 1 et 2 Les châtaigniers : catégories 3 et 4, revenu imposable à l'hectare : 20- 40 francs.*
Campitello						
Bigorno 958f, 959b	*-*	*-*			*12*	*Le revenu imposable à l'hectare est le même pour toutes les cultures, par exemple : la parcelle (C 3911) de Bagnoli Antoine Marie, cultivateur, plantée en oliviers au lieu- dit Caspurglio, d'une superficie de 298 m2, peut fournir 29 centimes de revenu imposable ; la parcelle de châtaigniers (B 3294) au lieu-dit Squila de 1215 m2 peut en donner 1,17 francs. Verger 72,8040b. sans détail.*
Campitello 1011f, 1012b	*34,6057*	*332,21*	*1288,93*	*25,79%*	*12*	
Canavaggia 1021,22f,	*-*	*-*				
Lento 1159,60f, 1161b	*-*	*200-*	*2885,96*	*6,9%*	*12*	*20 hectares d'oliviers ont une valeur fiscale de 200 francs. Verger 92,8639 sans detail*
Volpajola 1583,84f, Verger 1ère	*44,8002*	*537,60*	*7223*	*7,4%*	*15*	*Par exemple, la parcelle (C 135) de Agostini Pierre Marie d'une superficie de 297 m2 au lieu-dit Vignarella a une valeur fiscale de 31 centimes, ce qui représente à l'hectare 10,50 francs.*

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Campile						
Campile 1007,08f, 1010b	*102,5861*	*4137,77*	*13789,1*	*30%*	*30- 40*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 30-40 francs. Classes 1er & 2e*
Crocicchia 1098f, 1100b	*67,2374*	*2808,82*	*7503,8*	*37,43%*	*30 - 40*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 80 francs (le double). Classes 1er & 2e*
Monte 1212,13,14,15f, 1217b	*172,3627*	*6205,06*	*25610*	*24,22%*	*30- 40*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 80 francs aussi. Classe 2*
Olmo 1269f, 1271b	*20,1755*	*997,72*	*8026*	*12,43%*	*35 - 50*	*Il est indiqué que les « vergers » correspondent aux châtaigniers et aux oliviers répartis en 5 classes.*
Ortiporio 1277,78f, 1279b	*26,5748*	*1084,68*	*8329*	*13%*	*35- 50*	*La valeur est la même que pour la commune précédente, mais ici les châtaigniers sont toujours en catégorie 4 et les oliviers en catégorue 1 et 2, donc avec une valeur plus élevée.*
Penta Acquatella 1289f, 1290b	*20,0408*	*462,38*	*4303*	*10,74%*	*16-48*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne :48 francs*
Prunelli di Casacconi 1375,76f, 1377b	*156,8922*	*4059,87*	*10718*	*37,87%*	*35-50*	*Classes 1er & 2e*
La Porta						
Casabianca 1030f, 1031b	*16,2098*	*648,39*	*4299,9*	*15%*	*50*	*Catégorie 1* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :20- 30 francs (catégorie 2 et 3)*
Casalta 1034f, 1035b	*163,3095*	*4167,71*	*5612*	*74%*	*20- 60*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :20- 40 francs. Classes 1ère, 2ème & 3ème*
Croce 1095f, 1096b	*17,8761*	*643,54*	*8779*	*7,3%*	*45*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :40 francs . Classe 1*
Giocatojo	-	-				
Ficaja 1121f, 1123b	*47,7650*	*1337,42*	*6690,5*	*20%*	*35*	*Classe 3. Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :40 francs*
La Porta 1370f, 1372b	*81,2681*	*2600,58*	*5790*	*44,9%*	*40*	*Classe 2*
Piano 1303f, 1304b	*38,0761*	*1550,84*	*4106,7*	*37,7%*	*50- 60*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :30 40 francs Verger 1ère & 2ème*
Poggio Marinaccio 1539f, 1540b	*15,9063*	*636,25*	*3929,5*	*16,1%*	*50*	*Classe 1*
Polveroso						
Pruno 1382f, 1384b	*69,8606*	*838,33*	*5030,4*	*16,6%*	*15*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :25 francs (plus élevé que celui des oliviers). Classe 2*
Quercitello 1385f	*13,8061*	*552,24*	*2926*	*18,8%*	*50*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :30 francs Classe 1*
San Damiano 1454f Verger	*5,8942*	*94,31*	*3596,6*	*2,6%*	*20*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :25 francs (plus élevé que celui des oliviers). 2ème Catégorie*
San Gavino d'Ampugnani, 1459f	*10,3088*	*104,60*	*898*	*11,64*	*12- 18*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 6 francs*

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
						Dans ce canton, le revenu imposable à l'hectare d'oliviers est plus faible que celui des châtaigniers pour San Damiano et Pruno.
Vescovato						
Castellare di Casinca 1045f, 1046b	-	-			*20- 40*	*Il est très difficile de connaître les surfaces exactes de culture car il y a une réelle diversité de catégorisation dans les 4 classes proposées. Il a été impératif de procéder au recensement parcelle après parcelle pour approcher d'un résultat satisfaisant. S'agissant des terres oléicoles, on peut les retrouver dans les 3 premières catégories.Ces calculs fastidieux nous ont permis de donner un renenu imposable théorique. Chataigniers & Oliviers en Classe 3*
Loreto di Casinca 1165f, 1167b	*35,7368*	*388,73*	*16785,9*	*2,3%*	*10- 20*	*Les relevés sont très clairs ; les rédacteurs ont pris le soin de distinguer au sein du verger les oliviers et les châtaigniers, procédé rarissime pour le cadastre de 1911.* *Les oliviers sont répartis en 2 catégories.* *La châtaigneraie (près de 438 hectares) rapporte davantage à l'Etat : revenu imposable à l'hectare compris entre 25 et 40 francs (à l'image du canton de la Porta) .*
Penta di Casinca 1291,92f, 1293b	*135,2745*	*4328,78*	*25073,7*	*17,26%*	*40*	*Le revenu imposable à l'hectare est légèrement supérieur à celui des châtaigniers.*
Porri 1368f, 1369b	*60,3262*	*723,91*	*3640*	*19,88%*	*15*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 20 francs Verger 2ème*
Sorbo Ocagnano 1432,33f,	*40,0353*	*320,28*	*5695,99*	*5,6%*	*8*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 16 francs (le double) Verger 2ème*
Venzolasca 1560,61f, 1562b	*47,1297*	*2619,10*	*43163,7*	*6,6%*	*50- 60*	*La classification de la commune ne rend pas aisé le recensement ; de nombreuses parcelles de culture arboricole sont tout simplement désignées sous le vocable verger*
Vescovato 1565,66f, 1567b	*74,7859*	*1196,57*	*30493,8*	*3,92%*	*16*	*Le recensement est plus facile car l'ensemble des surfaces oléicoles est classé dans la classe 3.* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers et les vignes : 24 francs.*
Pero Casevecchie						
Pero Casevecchie 1297f, 1299b	*19,9838*				*8 - 16*	*Classe 2*
Poggio Mezzana 1361,62f,	-	-				
Taglio Isolaccio 1512,13f,	*79,9299*	*1918,32*	*9732,9*	*19,7%*	*24*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 16 francs Verger 2ème*
Talasani 1515,16f,	*63,6632*	*1018,60*	*2482*	*41%*	*16*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 4 francs Verger Non défini*
Velone Orneto 1548f, 1550b	*25,3854*	*365,54*	*4869*	*7,5%*	*14- 16*	*Classe 2*

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
San Nicolao						
San Giovanni 1467,68f,						
San Nicolao 1495,96f, 1497b	*27,6237*	*883,96*	*9902*	*8,9%*	*32*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 24-32 francs ; les châtaigniers :24 francs. Classe 4*
Santa Lucia di Moriani 1479,80f, 1481b	*9,7348*	*239,30*				
Santa Maria Poggio 1486f,	*30,7892*	*738,94*	*6215*	*11,88%*	*24- 32*	*Classe 4*
Cervione						
Cervione 1068,69f, 1070b	*33,1531*	*1060,90*			*32*	*Classe 2*
San Giuliano 1470,71f,	*25,8215*	*826,29*	*22869,9*	*3,6*	*32*	*Classe 3*
Sant' Andrea di Cotone 1449,50f,	*17,7836*	*569,07*	*6136*	*9,7%*	*32*	*Classe 1*
Valle di Campoloro 1539f, 1540b	*19,9431*	*638,18*			*32*	*Classe 2*
canton						Pour la première fois, il y a une véritable unité en terme de qualité et de valeur à l'échelle cantonale. Le revenu imposable à l'hectare des agrumes par exemple, oscillent entre 160 et 200 francs.

Tableau 216 : Recapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (pour les communes de l'arrondissement de Corté au début du XX^e^ siècle. 1911).

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Arr-Corté						
Corte						
Corté 1084,85,86f, 1090b NC	*24,4927*	*587,83*			*24*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :48 francs* *La vigne : 64- 96 francs. Classe 2*
Pietra di Verde						
Campi 1005f,	*2,7524*	*30*	*4177*	*0,7%*	*15*	*Même revenu imposable pour les châtaigniers*
Canale di Verde 103f, 1015b	*21,1037*	*506,48*	*10417,8*	*4,8%*	*24*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 16 francs . Verger 1ère*
Chiatra 1072,73f, 1074b	*8,7624*	*210,30*	*5937,2*	*3,5%*	*24*	*Classe 2* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 9,60- 16 francs.*
Linguizetta 1162,63f, 1164b	*40,3136*	*1612,54*	*44920,6*	*3,5%*	*40*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 24 francs. Classe 2*

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Pietra di Verde 1327f, 1329b	-	-			*4,5*	*Oliviers et châtaigniers confondus dans « verger ». Cependant, l'examen des parcelles fait apparaître des valeurse plus faible, par exemple :la parcelle A 559 de 1250m2 d'olivette, donnerait un revenu imposable de 50 centimes, donc de 4,50 francs à l'hectare.* *Il est difficile de déterminer la part des oliviers dans le montant des impositions de la commune. Vergers de 368,1573 h. sans nature pour les Olivets*
Tox 1527f, 1529b	*48,5599*	*776,96*	*4340,6*	*17,9%*	*16*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 8 francs, la moitié de celui des oliviers. Classe 2*
						Ce canton de la façade orientale de la Castagniccia connaît des impositions qui varient suivant les communes de 14,50 à 40 francs en concurrence avec les vergers de châtaigniers qui dominent largement en terme de surface. A l'exception des villages de A Pietra di Verde et de Campi, pour tous les autres, les terres oléicoles ont unevaleur fiscale supérieure aux terres de « castanides ».
Moïta						
Aléria 901f, 902b	*3,0030*	*96,10*	*38054*	*0,25%*	*32*	*Part oléicole négligeable Classe 2* *Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 76francs*
Ampriani 910f, 911b					*16*	*On recense de manière confondue 83,89 hectares de vergers. On retrouve à peu près les mêmes surfaces qu'en 1850 (cadastre levé en 1856 : 15 hectares ;*
Matra 1191f, 1192b	*7,2818*	*87,38*	*3591,7*	*2,4%*	*12*	*Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :16 francs total : 2481,89 francs Verger 2ème*
Moïta 1202f, 1204b	*10,6980*	*128,37*	*4128,9*	*3,1%*	*12*	*Classe 2* *Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 32francs ;* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 16 francs (classe 1)total :3154francs*
Piannello 1800f, 1802b	-					
Tallano 1518f, 1520b Verger 2ème	*39,7975*	*955,74*	*30446*	*3,1%*	*24*	*Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 40 francs* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 32 (au total : 3800,94francs)*
Zalana 1586,87f, 1588b	*29,0363*	*920*	*12097*	*7,6%*	*32*	*Classe 1* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 20 francs (total :9430francs)*

Cantons Communes réf.3P	*Surfacces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Piedicorte di Gaggio						
Altiani 905f, 907b	*29,4084*	*704,80*	*9268,9*	*7,6%*	*24*	*Classe 1* *Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 48 francs (721,28francs pour 15,0266 hectares)* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers : 32francs (654,13 francs pour 40,88 hectares)*
Erbajolo 1101f,	*22,8006*					*Verger 2ème*
Focicchia 1124f, 1125b	*11,5472*	*184,75*	*5958,4*	*3,1%*	*16*	*Classe 2* *Revenu imposable à l'hectare pour la vigne : 40 francs (5958,41 francs).* *Revenu imposable à l'hectare pour les châtaigniers :24 francs (classe 1- total : 3458,48)*
Giuncaggio 1144f	*18,0444*					
Pancheraccia 1283f,	*44,1902*					*Verger 3è*
Piedicorte 1309f,	*29,6539*					*Verger 3è*
Pièttra Serena 1330f, 1331b	*39,4808*					*Verger 1èr*
Prunelli di Fiumorbo						
Serra di Fiumorbo 1418,19	*39,1270*					*Verger 2 ème*
Solaro	*-*					
Ventiseri 1555,56f,	*31,5003*					*Verger 2ème*
Valle d'Alesani						
Ortale 1275f, 1276b	*2,6621*					*Verger 1ère*
Ghisoni						
Ghisonaccia 1133f, 1135b	*8,9293*					
Lugo di Nazza 1174f, 1175b	*2,2440*					*Verger 1ère*
Poggio di Nazza 1350,51f,	*16,8191*					*Verger 2ème*
Vezzani						
Antisanti 912,13f, 914b	*25,7048*					*Verger 1ère*
Casevecchie 1041f, 1042b	*4,6745*					
Noceta 1243f, 1244b	*12,0930*					
Sermano						
Favalello 1113f,	*12,0394*					*Verger 1ère*

Cantons Communes réf.3P	*Surfacces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
Sant'Andrea di Bozzio 1446f,	*5,6145*					
Venaco						
Riventosa 1391f,	*5,8312*					
Venaco 1551,52f,	*NC*					
Calacuccia						
Omessa						
Omessa 1272f,	*10,1101*					*Verger 2ème*
San Lorenzo						
Piedicroce						
Monaccia 1208f	*19,2927*					
Nocario 1241f,	*6,7335*					*Verger 2ème*
Piazzole 1307f,	*16,0789*					*Récapitulation par nature de culture*
Rapaggio 1387f,	*12,1910*					*Verger 1èr*
Stazzona 1444f, 1445b	*4,4545*					*Verger 2èm*
Valle d'Orezza 1544f, 1545b	*7,1055*					
Verdese 1563f, 1564b	*6,8758*					
Castifao						*Pas d'olivets*
Moltifao 1205,06f, 1207b	*15,1546*					*Verger 1ère*
Morosaglia						
Bisinchi 962,63f,	*23,7688*					
Castello di Rostino 1049,50f, 1051b	*17,0449*					*Verger 2ème*
Castineta 1058f,	*8,7379*					*Verger 2ème*
Gavignano 1130f, 1132b	*4,0638*					*Verger 2ème*
Morosaglia 1224,25f,	*4,0422*					*Verger 2ème*
Saliceto						
Valle di Rostino 1541f, 1543b	*4,9361*					*Verger 2ème*

Tableau 217 : Recapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (pour quelques communes du Sud de l'île au début du XX^e siècle. 1911).

Cantons Communes réf.3P	*Surfaces oléicoles en hectares*	*Revenus de l'Oliveraie en francs*	*Revenus Totaux en francs*	*% de l'oliveraie*	*Revenu à l'Hectare en francs*	*Observations*
sud de l'île						
Ste Lucie de Tallano	*20,51*	*820,73*	*11850,7*	*7%*	*40*	*Tarif de l'évaluation par hectare pour la vigne :64 francs Si l'on compare le poids fiscal de l'oliveraie avec les 7,15 hectares de jardin (744,61) on trouve le même pourcentage ; l'oliveraie semble peser peu cependant,l'oliveraie qui représente 1,2% de la surface totale donne un revenu imposable de 7%*
Olmeto	*341,77*	*7735,2*	*47367,3*	*16,3%*	*16- 40*	*Tarif de l'évaluation par hectare pour la vigne : 40- 56 francs L'oliveraie représente 8% de la superficie totale ; ici aussi le poids fiscal est relativement important.*

b) Valeur de l'olivier[771]

Estimation après incendie

Dans un registre notarié[772] de 183 actes, passés du 2 août 1761 au 1er mai 1766, nous relevons les informations suivantes : le 5 septembre 1762, le feu qui vient de parcourir le lieu-dit *Corbiacia*, territoire de Mandriale, est vraisemblablement éteint puisque Benedetta de Mandriale fait estimer les dégâts qu'a causé l'incendie à ses oliviers ; les estimations les chiffrent à 20 lires, y compris la valeur de quelques châtaigniers.

Enquête agricole de 1866 [773] : la valeur des terrains, la production et le prix du produit.

En ce qui concerne les oliviers, dans l'arrondissement d'Ajaccio, d'après M. Emily de Sainte Marie de Sicchè que nous avons déjà cité, un hectare de terre avec 100 oliviers coûte 200 francs dont 100 pour l'achat des plants et 100 pour la mise en culture, échalas, fosses, plantations ; un hectare complanté depuis 10 ans a une valeur trois fois supérieure à un terrain vierge

Lors de la séance du 14 novembre, M. Antoine Delfini, propriétaire à Calcatoggio, indique que le coût d'une plantation d'une mezzinate à oliviers, entretenue pendant dix ans, est de 2340 francs ; la valeur d'un terrain complanté à oliviers pour une mezzinate, de 300 francs.

A la question : quelle est la valeur au bout de dix ans, la réponse est claire : il y a peu de vente de terrains complantés à oliviers car la vente ne compenserait pas les coûts d'entretien décennaux ; au bout de vingt ans, le terrain vaut le double de celui de dix ans.

M. Jules Colonna, propriétaire dans le canton de Sari d'Orcino, répond lors de la séance du 12 novembre, que dans le canton, les oliviers sortis de pépinière commencent à donner à quatre ou cinq ans, et après dix ans, il produit ; un olivier de vingt ans donne 18 à 20 litres. Dans le village il y a une bonne récolte tous les deux ans et dans les villages voisins, tous les quatre ans.

M. Rocchesani, cultivateur à Corté a établi une pépinière de 3000 arbres fruitiers vendus 40 centimes pièce, sauf les oliviers vendus 1 franc pièce.

M. Antoine Casanova, cultivateur à Corté précise que les oliviers ont un rendement magnifique et après vingt ans, 1 olivier produit 6 décalitres qui valent 6 francs.

Dans l'arrondissement de Sartène, Pierre Annitus Pietri, propriétaire à Sartène, possèdant 30 hectares d'oliviers, a greffé 4000 sauvageons ; les greffes ont coûté 600 francs, soit 0,15 centimes

---

[771]« l'olivier est une mine plus riche que celle du fer : *ben ricche* „nous dit Nicolao Tommaseo, Archivum franciscanum historicum: periodica publicatio trimestris cura pp. Collegii D. Bonaventurae, Volume 31, Rome, Italy.

[772] A.D.H.C.„op.cit N° 7, A Cronica, d'après un document inédit de la main de l'instituteur Joseph Lorenzi.

[773] A.D.H.C., 20J22, *op. cit., Enquête agricole 1866*.

la greffe. Les oliviers de cette région produisent à l'âge de quarante ans 15 décalitres (15 litres), 15 francs.

Pour M. Giabicorso Pietri, propriétaire à Porto Vecchio, les oliviers ne donnent pas une bonne récolte chaque année ; 1 hectare d'oliviers porte 60 arbres environ avec un rapport net de 2 francs par arbre, donc 120 francs par hectare et par an.

M. Jean Cardi, propriétaire à Bonifacio, estime à 100 francs l'hectolitre, le prix moyen, la culture de l'olivier serait en stagnation en raison du caractère aléatoire des récoltes.

Don Jacques Giacomoni, propriétaire à Sainte Lucie de Tallano, évalue à 300 francs 1 hectare d'oliviers de 100 arbres à planter et un terrain à oliviers à 1200 francs.

La production d'un olivier à dix ans est de 1 décalitre, à vingt ans de 2 décalitres et à quarante ans de 7 décalitres, sachant qu'1 décalitre donne 1litre ¼ à 1 franc le litre.

Il fait part aussi des frais de cueillette : 20 centimes par décalitre donnés aux femmes.

M. Dominique Piani, cultivateur à Ajaccio indique que la journée de femme est payée 75 centimes.

Pour M. Séverin Susini, propriétaire à Moca, 1 olivier de dix ans produit 1 décalitre, de vingt ans 3 décalitres et de quarante ans, 10 à 12 décalitres. En ce qui concerne l'huile, il donne les mêmes réponses que M. Giacomoni.

Dans l'arrondissement de Calvi, M. Lanzalvi, juge de paix à Belgodere, pense que :

« L'olivier fait le fond de la richesse du pays avec les plus gros bénéfices ».

Concernant la vigne, M. Jules Colonna de Sari d'Orcino, indique le prix du mezzino (168 litres) de vin : 50 francs.

M. Roux, receveur municipal à Ajaccio et propriétaire, donne la valeur d'un hectare de vigne : entre 6000 et 10000 francs.

M. Cardi de Bonifacio nous informe sur le prix du vin, également : 25 francs l'hectolitre.

(Le blé vaut 20 francs).

Pour Don Jacques Giacomoni de Sainte Lucie de Tallano, 1 hectare de vigne vaut 3000 francs, la plantation 1200 francs et les frais d'entretien s'élèvent à 200 francs ; 1 hectare rapporte 35 hectolitres ; 1 hectolitre coûte 40 francs.

Nous avons aussi quelques renseignements sur la valeur des châtaigniers.

M. Blaise Giordani, propriétaire à Bastélica, lors de la séance du 17 novembre, répond :

« Qu'1 hectare vaut 200 francs, 1 hectare de dix ans de 100 châtaigniers : 1000 francs ; la plantation coûte 1 franc le châtaignier ».

Dans l'arrondissement de Corté, pour M. Jean Marie Vincenti, propriétaire à Cambia, lors de la séance du 19 novembre, 1 hectare de châtaigniers vaut 130 à 140 francs, 1 décalitre de châtaignes 40 à 50 centimes.

Pour M. Ordioni, cultivateur, propriétaire, domicilié à Corté, le châtaignier vaut 10 francs à l'âge de douze ans.

Les frais de cueillette des châtaignes s'élèvent à 17 centimes le décalitre et 1 châtaignier coûte 1 franc à acheter et à planter, d'après M. Séverin Susini, propriétaire à Moca.

M. Jacques Giacomoni, propriétaire à Sainte Lucie de Tallano donne le prix de vente d'1 décalitre de noix : 1 franc.

Tableau 218 : Enquête Agricole 1866. Synthèse des différents départements

Enquête agricole de 1866	***Oliviers***				***Vignes***				*Observations Châtaignes en Corse*
	Corse	*Basses Alpes*	*Alpes Maritimes*	*Var*	*Corse*	*Basses Alpes*	*Alpes Maritimes*	*Var*	
Superficie	*12000 hect.*	*79000*	*51000*	*47000*	*17000*	*14000*	*14000*	*70000*	*31324 hectares*
Valeur *d' 1hect. (une mezzinate : 2 ares, au bout de 10 ans à Calcatoggio 2340 frs*	*11700 francs*		*7000 frs 12000 à 15000 à Grasse et à Nice*	*2500 à 4000 frs*	*3000 frs*				*1000 frs à 10 ans*
Frais									
Production *pour 1 hectare*	*1 olivier : 18 à 20 litres*								
	1 hectare : 100 oliviers								
				25% des cultures					
	18 hectolitres			*1 hectolitre*	*35 hectolitres*	*35 hectolitres*		*35 hectolitres*	
Prix du litre	*1 litre huile : 1franc*	*1,50 à 2 frs 2,50 il y a 10 ans*							
Prix de l'hectolitre	*80 à 125 frs*			*120 francs*	*40 francs*	*15 francs*		*10 francs*	*11 francs*
Rendement	*18x100x1 : 1800 frs*	*400 à 500 tous les 2 ans*		*120x1 : 120 francs*	*40x35 : 1400 francs*	*15x35 : 525 francs*		*10x35 : 350 francs*	

Les indemnisations des autorités militaires

Un document relatif à l'établissement d'une batterie militaire dans le quartier de Toga, en 1891, nous renseigne sur la valeur des oliviers. En effet, l'armée a besoin de terrains qui ne lui appartiennent pas. Pour ce faire, la direction du génie de Bastia s'engage à indemniser en numéraires les propriétaires. En tout, près d'1 hectare 94 ares et 46 centiares sont expropriés.

L'intérêt de ce document est de faire connaître le détail des sommes versées suivant le type de culture et, surtout, suivant le nombre d'arbres présents. Il existe un prix à l'arbre ; aussi, nous pouvons connaître avec une grande précision la valeur des oliviers durant cette période selon leur ancienneté ou leur localisation parcellaire. On constate une hétérogénéité des estimations *(d'après le tableau Joint).*

15e CORPS D'ARMÉE
GÉNIE
DIRECTION de BASTIA
CHEFFERIE DE BASTIA

SERVICE EXTRAORDINAIRE

CONSTRUCTION DE LA BATTERIE DE TOGA

TABLEAU des sommes à offrir aux intéressés comme indemnités définitives pour l'acquisition des terrains nécessaires.

(Approuvé par Décision Ministérielle du 10 Mars 1891).

PLAN Parcellaire	N°s du Cadastre	Propriétaires inscrits	Contenance TOTALE	Propriétaires actuels	Contenance exproprié	1 fr IX du mètre carré	ARBRES	PRIX de l'arbre	INDEMNITÉ PAR GENRE de culture	INDEMNITÉ par parcelle	OBSERVATIONS
1	468	Petin-Gaudet	17 a 16 c.	Mattei	2 a 60 c.	0,60			156,00	156,00	
2				Segola	2 a 63 c.	0,50	4 mûriers	3.00	131,50 12,00	143,50	
3	466	Limperani	66 a 55 c.	Limperani	10 a 30 c.	0,50			515,00	615,00	
					Dépréciation				100,00		
	469	Fabrizi	27 a 02	Segola	2 a 25 c.	0,45	3 amandiers	15 00	101,25 45,00	151,25	
							1 cyprès	5.00	5,00		
	468 bis	Belgodere	1 h 17 a 50	Segola	9 a 32 c.	0,20	26 oliviers	20.00	186,40 520,00	706,40	
	458	Ferretti	14 a 97 c.	Segola	2 a 00 c.				40,00		
4							1 figuier	5.00	5,00	95,00	
							6 oliviers	5.00	30,00		
							2 id.	10.00	20,00		
	244	Piazza	54 a 64	Segola	8 a 74 c.	0,15	26 oliviers	20.00	131,10 520,00	651,10	
	247	Gigante	35 a 10	Segola	5 a 39 c.	0,25	16 oliviers	20.00	134,75 320,00	954,75	
									500,00		
					Dépréciation à M. Segola						
5	245	Simoncetti	20 a 64	Stretti	2 a 18 c.	0,25	5 oliviers	20.00	54,50 100,00	154,50	
6	268	Fabrique de Ville de Pietrabugno	0 a 08	Fabrique de Ville de Pietrabugno	0 a 08 c.	»	1 id.	25.00	25,00	25,00	
	267	Stefanini	32 a 45	Mme Mattei Stefanini	4 a 67 c.	0,50			233,50		
7							16 oliviers	20.00	320,00	553,50	
	266	Carbuccia	60 a 00	Héritiers Catoni	7 a 40 c.	0,70			518,00		
							35 amandiers	20.00	700,00	1518,00	
							200 m. de clôture à 1,50		300,00		
	278	Pasqualini	73 a 30	Canavaggia	2 a 90 c.	0,80			232,00	267,40	
					2 a 36 c.	0,15			35,40		
8	279	Battesti	15 a 10	Canavaggia	2 a 10 c.	0,80			168,00	468,00	
					200 m. de clôture à 1,50				300,00		
	181	Girolami	9 a 71	Canavaggia	2 a 58 c.	0,80			206,40	206,40	
	263	Lingénieur	80 a 47	Camugli	0 a 52 c.	0,25			13,00		
							1 olivier	5.00	5,00	55,50	
					15 m. de clôture à 2,50				37,50		
	195	Casanova	16 a 70	Camugli	2 a 50 c.	0,10			170,00		
9	196		17 a 09		14 a 50 c.		45 arbres fruitiers	10.00	450,00	753,00	
							1 figuier	3.00	3,00		
							3 oliviers	10.00	30,00		
					Une hutte avec treille				100,00		
	179	Cristiani P. M.	55 a 39	de Nobili	55 a 39 c.						
	180	id.	0 a 18		0 a 18 c.						
					21 a 47 c.						
10	197	Cristiani J. F.	21 a 47		77 a 04 c.	0,10			770,40	1.510,40	
							74 oliviers	10.00	740,00		
	198	Rogliano	44 a 65	Rogliano	31 a 25 c.	0,10			312,50	927,00	
11							41 oliviers	15.00	615,00		
	199	Rogliano	0 a 19	de Nobili Rogliano	Une hutte en pierre				25,00	25,00	
				Balbi							
12	177	Milania	73 a 02	Balbi	1 a 15 c.	0,10			11,50	11,50	
				Total . . .	1 h 94 a 46 c.					9,94870	

RELEVÉ DES INDEMNITÉS PAR PROPRIÉTAIRE

PROPRIÉTAIRES	NUMÉROS DU CADASTRE	SOMMES PARTIELLES	INDEMNITÉS DÉFINITIVES	OBSERVATIONS
Mattei	468 (partie)	156.00	156.00	
	468 (partie)	143.50		
	469	151.25		
Segola	468 (bis)	706.40	2.702.00	
	458	95.00		
	244	651.10		
	247	954.75		
Limperani	466	615.00	615.00	
Stretti	245	154.50	154.50	
Fabrique de Ville-di-Pietrabugno	268	25.00	25.00	
Madame Mattei-Stefanini	267	553.50	553.50	
Héritiers Catoni	266	1.518.00	1.518.00	
	278	267.40		
Canavaggia	279	468.00	911.80	
	181	206.40		
	263	55.50		
Camugli	195	753 00	808.50	
	196			
	179			
De Nobili	180	1.510.40	1.510.40	
	197			
Rogliano	198	927.50	927.50	
Balbi	177	11.50	14.50	
De Nobili				
Rogliano	199	25.00	25.00	
Balbi				
		TOTAL.....	9.948.70	

Pour copie conforme,
Bastia, le 23 mai 1891.
Pour le Maire,
L'Adjoint délégué.
L. DAPELO.

A Bastia, le 27 Avril 1891 :

Le Chef de Bataillon Chef du Génie,
J. CLINCHARD.

Figure 181 : "Le Petit Bastiais" 25 avril 1891, Construction de la batterie de Toga. B.M.B., Jx

En tout, 214 oliviers sont recensés sur cet espace exproprié. Le prix de l'olivier varie : il peut être de 5, 10, 15, 20 ou 25 francs. Parmi les différentes cultures, l'olivier est l'arbre dont la valeur est la plus élevée. L'indemnisation globale s'élève à près de 9948,70 francs !

CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE

Au cours de la période d'étude, le traitement des olives et les modes de cueillette ont peu évolué aussi bien durant l'époque moderne que par la suite pendant le XIX^{e} siècle.
Globalement, les populations combinent les différentes techniques selon les impératifs de récolte liés aux conditions climatiques… ; néanmoins, les régions oléicoles les plus dynamiques adaptent plus facilement leurs capacités de travail aux quantités d'olives à récolter.
On rencontre en Corse, avec quelques différences cependant selon les espaces oléicoles, les trois modes principaux de cueillette : ramassage au sol, gaulage et cueillette sur l'arbre.
En ce qui concerne les conditions de stockage des olives avant trituration, les critiques portées dans l'île sont des lieux communs dans la plupart des régions oléicoles méditerranéennes. On note une amélioration dans la deuxième moitié du XIX^{e} siècle.
Dans le domaine des techniques de production de l'huile, les unités de trituration et de pressurage ont suivi le mouvement général des progrès rencontrés ailleurs en Méditerranée. Il est vrai que la méthode rudimentaire du pressurage par torsion : *u saccu* , fut jusqu'aux premières années du XX^{e} siècle très employée dans les zones oléicoles peu dynamiques. En revanche, durant la Modernité et au début du XX^{e} siècle, les moulins à sang sont les moyens de production les plus nombreux dans les villages ; leur organisation et leur conception diffèrent peu de celles des outils du Bassin Nord occidental méditerranéen.
L'évolution majeure réside dans le développement des moulins hydrauliques, principalement à travers la multiplication des moulins à ressence dès le premier quart du XIX^{e} siècle. Ces unités donnaient un caractère industriel aux moyens techniques oléicoles.
Au début du XX^{e} siècle, malgré des tentatives de modernisation (extraction au sulfure de carbone), le paysage technique est pratiquement identique à celui de la première moitié du XIX^{e} siècle, fondé sur une combinaison des potentialités technologiques entre moulins à sang et unités hydrauliques, sur l'ensemble du territoire insulaire.
La production d'huile a donné lieu très tôt, comme nous l'avons vu, à une commercialisation sur le marché intérieur, mais surtout vers les marchés extérieurs.
Durant la domination génoise, ce commerce est entièrement contrôlé, dirigé, orienté par la puissance publique ligure. Cependant, l'huile d'olive fait rapidement l'objet de convoitises, de pratiques frauduleuses, et devient un objet de spéculation, source de rentrées financières.
Ce commerce prend de l'ampleur à la fin du XVIII^{e} siècle avec une orientation plus prononcée vers le grand marché international des huiles que représente la place de Marseille ; l'industrie savonnière mobilise des quantités d'huile très importantes.
Nous avons mis en lumière les liens étroits tissés entre la cité phocéenne et les initiatives privées en Corse.
La production oléicole insulaire participe grandement à l'économie de la Corse. Au cours du XIX^{e} siècle, elle devient sa principale source de richesse.
La Balagne a joué véritablement un rôle de catalyseur de l'économie oléicole dans l'île.
Nous avons mis en évidence, pour de nombreuses communes, la place incontournable de la culture de l'olivier à travers son incidence sur la fiscalité.
Enfin, le trait marquant de l'impact économique de l'oléiculture en Corse est sa très grande variation et irrégularité du fait des fluctuations de récolte et des pulsations du marché des huiles.
Certaines données ont permis de réévaluer le poids de la production corse eu égard aux autres régions méditerranéennes, productrices durant le XIX^{e} siècle.

3EME PARTIE - L'OLEICULTURE ET SOCIETE
IMPACT DE LA CULTURE DE L'OLIVIER SUR LA SOCIETE INSULAIRE

CHAPITRE 1. UNE CULTURE OBJET DE TOUTES LES PREOCCUPATIONS

A. ROLE DE LA PUISSANCE PUBLIQUE

1. Au temps de Gênes

Le développement oléicole sous la férule de Gênes participe à cette volonté, ancrée depuis au moins la fin du Moyen Âge, d'intégrer la Corse par le biais de l'essor économique dans une entité politique plus vaste : la République de Gênes.

Le développement économique est bien évidemment un enjeu, une préoccupation politique.

Comme l'a très bien analysé Vanina Marchi Van Cauwelaert[774], la politique de la *Coltivatione* initiée par Gênes a un double objectif : le premier, assurer aux populations de l'île suffisamment de denrées afin de faire face aux aléas : « disette, crises frumentaires…, par la compensation en particulier des grains au profit des châtaignes » et, de ce fait, limiter les occasions de se soulever manu militari contre le pouvoir ; le deuxième, insérer la Corse dans un espace politique confirmé : Gênes, par les mécanismes même de l'essor économique. Le développement agricole jouerait en quelque sorte un levier d'acculturation, d'assimilation à un marché économique plus vaste. Les échanges participeraient à une identification de l'île au monde ligure.

Par ailleurs, toutes les politiques de mise en valeur de la Corse visaient un objectif plus ou moins avoué d'associer un plus grand contrôle sur cette entité territoriale.

Les autorités génoises souhaitaient clairement imposer un modèle ligure d'organisation politique, économique et spatiale, en Corse.

En Ligurie, l'espace villageois est très bien délimité avec une fonction agricole déterminée et affirmée.

Les centres villageois ont un débouché naturel représenté par les nombreux centres urbains du littoral pour les différentes productions agricoles, en particulier pour la commercialisation de l'huile d'olive ligure qui repose sur l'exploitation de la variété *Taggiasca* sur les coteaux escarpés.

Dans l'esprit des élites génoises, l'espace agricole devait être structuré, organisé par les cités littorales à leur profit. Quant à la politique de mise en valeur, amplifiée dans les premières décennies du XVIIe siècle, elle a pour fondement une vision particulière de la Corse et de ses potentialités ; le sentiment général est d'être convaincu que le potentiel agricole de l'île est insuffisamment exploité.

Globalement, les décideurs ligures ont une piètre image des capacités des Corses à mettre convenablement en valeur leurs terres. Cette vision des choses est appuyée par Giustiniani[775] : « quant à la paresse et à la fainéantise des Corses pour travailler et cultiver la terre, on ne pourra jamais l'exprimer, ni avec cent langues, ni avec cent bouches. Il existe une très grande quantités de vallées et de plaines, si on les cultivait et les travaillait convenablement, l'île ne connaîtrait ni les pénuries, ni les famines, ni les besoins comme cela arrive tant de fois ».

Gênes voulait lutter énergiquement contre le libre parcours.

Les projets de mise en valeur génois[776] se conçoivent, au cours des premières années des Temps modernes, plus sur des représentations mentales que sur les réalités in situ. Cependant, au cours

---

774 Vanina Marchi Van Cauwelaert, Thèse de doctorat : *Recherches sur l'organisation territoriale génoise dans les Seigneuries du Sud de la Corse (fin du XVe, début du XVIe siècle),* sous la direction de J.A Cancellieri et la codirection d'E.Crouzet-Pavan, Corté, 2007, deVanina Marchi Van Cauwelaert.

775 Giustiniani, *op .cit.* p. 307.

776 Le poids des liens familiaux. Au début de l'époque moderne, l'individu se définissait encore par rapport à ses liens de parenté, d'amitié. L'intégrité des officiers génois était parfois douteuse. Il existe une imbrication entre administrations génoises. On rencontre également des alliances matrimoniales entre officiers génois et notables corses. Comme le souligne Vaninna Marchi Van Cauwelaert : « nous pouvons donc affirmer que la question agraire,

du XVII[e] siècle, l'élaboration des mémoires s'améliore ; en effet, après une phase « d'acclimatation », à partir des années 1640, les analyses se fondent sur de prospections effectives dans l'île.

a) Le temps des mémoires

Potentialités

La *Coltivatione*[777] est à la fois l'occasion de produire des œuvres de connaissances afin d'en extraire des informations nécessaires à la mise en culture, et la conséquence première de ce travail de recherche. La qualité de ces mémoires n'est pas toujours la même, elle dépend de leurs auteurs et des circonstances. Certains sont très précis, très techniques, et d'autres ont pour ambition de couvrir un plus grand ensemble de connaissances. L'objectivité et la mesure ne sont pas toujours au rendez-vous, néanmoins, chacun apporte sa contribution à une connaissance plus fine des potentialités agricoles de l'île et des projets prévus à plus ou moins long terme.

Dès les premiers temps de l'occupation génoise, il y a une volonté de mieux appréhender les réalités géographiques et économiques de l'île ; cependant, cette volonté louable se heurte à une absence concrète de recherches préalables et aux préjugés ligures fondés sur l'ignorance et sur les images véhiculées depuis l'Antiquité.

Il faudra attendre l'œuvre de A. Giustiniani[778] pour avoir une vision plus réaliste. Très longtemps, l'intérieur de l'île a été ignoré et a fait l'objet de fantasmes, le littoral étant mieux observé. "La Description de la Corse" de Giustiniani est une œuvre complète qui, malgré tout, traite de manière plus détaillée, le Nord de l'île. Ce travail s'effectua in situ grâce à de multiples visites dans les différentes régions de l'île.

D'après Antoine Marie Graziani, ce texte eut un impact certain sur ses contemporains. Le texte fut transformé en 1560 par Marc'Antonio Ceccaldi[779], puis édité par Anton Pietro Filippini[780].

Giustiniani s'appuie sur les mesures de l'île données par les géographes de l'Antiquité.

Les terres de l'intérieur sont très mal connues. En effet, les visites de terrains n'étaient pas une pratique courante au début du XVII[e] siècle. Ce sont les obligations de contrôle, de comptabilité, liées à la *Coltivatione* qui vont permettre, par la fréquence des déplacements dans l'île, une amélioration sans précédent de la connaissance topographique, géographique, de tous les espaces de la Corse. Comme le note Quaini[781] : "c'est la vision oculaire directe des lieux et l'examen des sols qui permet de modifier la vision et la prise de décision".

C'est pourquoi, l'action de Giovan Battista Baliano[782] est fondamentale. En 1647, Baliano, lors d'une visite effectuée en qualité de gouverneur de Savone, précise la méthode d'exploitation : "la meilleure façon de connaître un grand territoire est de s'y rendre quand il faut en connaître la valeur, pour savoir s'il est bon ou mauvais, si l'eau y est abondante, s'il est cultivé et ce qu'on y cultive, mais quand on veut procéder à un partage, j'estime qu'il vaut mieux considérer un dessin où d'un coup d'œil on peut discerner l'ensemble parce que sur place, les montagnes et les collines en cachent les parties même les plus proches et qu'il advient, dans ce cas, ce qui je suis sûr m'arriverait si je voulais prendre connaissance des rues d'une cité où je n'aurais jamais été, j'en saurai plus en deux heures en regardant le dessin qu'en deux semaines en parcourant la cité...". Cette vision est empirique, d'après Antoine Marie Graziani.

---

qui semble avoir été le moteur de l'histoire moderne et contemporaine de la Corse, naît avec l'implantation définitive de San Giorgio ».

777 Antoine Laurent Serpentini, *op.cit., La Coltivatione, Gênes et la mise en valeur agricole de la Corse au XVII[e] siècle.*

778 Agostino Giustiniani, *op. cit., Dialogo nominato di Corsica, de 1526 à 1530.*

779 Marcantonio Ceccaldi, homme de grande culture, poursuit la chronique historique qui a été insérée dans *l'historia di Corsica* du chanoine Anton Pietro Filippini *;* la première traduction paraîtra dans le Bulletin de la Société des sciences historiques et naturelles de la Corse d'après E. Gherardi, Dictionnaire historique de la Corse, *op. cit.,* (sous la direction) d'Antoine Laurent Serpentini, Albiana, 2006.

780 *Ibidem*, p. 38. A.M.G.

781 Massimo Quaini, *Ingénieurs et cartographes dans la Corse Génoise des XVII[e] et XVIII[e] siècles*, in *La Corse*, *Images et cartographie*, de Anna-Maria Salone et Fausto Amalberti, Éditions Alain Piazzola, Ajaccio, 1992, p. 27-41.

782 Giovanni Battista Baliano: *Discorso erudito per migliorare e fecondare il Regno di Corsica* vers 1630 ; Bastia, Association Franciscorsa 1976, Antoine Laurent Serpentini, Dictionnaire historique de la Corse, Albiana, 2006.

Giovanni Battista Baliano réalise un mémoire[783] « *Discorso Erudito per migliorare e fecondare il Regno di Corsica"* qui est, sans nul doute, un des plus importants. D'après Antoine Laurent Serpentini[784], « ses recommandations en matière de développement agricole préfigurent les principales lignes directrices de la grande œuvre de la *Coltivatione* que l'on peaufine au même moment dans les cénacles de l'Etat génois ».

Dans le cadre de ces mémoires, la culture de l'olivier et son intérêt pour la Corse tiennent une place considérable.

Un recueil adressé à Costantino Doria, gouverneur de la Corse de 1635 à 1637, indique que dans la région[785] du Nebbio, proche de Bastia, de nombreux oliviers ont été greffés sur des oléastres. Ils produisent aujourd'hui près de 400 barils d'huile chaque année, alors qu'auparavant on en récoltait pas même une goutte (*ne anche una goccia*). Dans ces espaces, il y a toujours de nombreux oléastres prêts à être greffés d'où l'on pourrait extraire des milliers de barils. La méthodologie qui consiste à greffer des oléastres nés spontanément, sans faire appel aux finances de l'État et des communautés, aurait été mise en place dès la première campagne de greffage, dix-huit ans auparavant.

On estime que les représentants régionaux devront pousser les villageois eux-mêmes à greffer le plus grand nombre possible d'oléastres, sans frais. Par ailleurs, d'un point de vue pratique, il faudrait que les pieds greffés soient protégés par des épineux et des ronces comme cela fut déjà pratiqué pour se prémunir des "attaques" des bovins et des caprins essentiellement. Cette pratique est la plus répandue et, sans doute, la plus efficace.

En revanche, dans les communautés environnantes de Bastia, Biguglia, Furiani, Belgodere, Soverta, alla Vetrice Lota, alle case Vecchie, alla Guaitella et dans les autres communautés proches de Bastia, des campagnes de greffage n'ont pas été réalisées, mais sont envisageables.

De plus, les oléastres seraient si abondants dans les environs de Bastia qu'ils seraient utilisés comme bois de chauffage et de pieux pour les vignes.

Dans les enclos de ces territoires, souvent dépourvus d'oléastres, des oliviers domestiques peuvent être plantés.

Nous avons, ensuite, une description des pratiques de plantation que nous retrouvons, peu ou prou, dans les différents mémoires de cette période.

Enfin, des opérations de contrôle peuvent être effectuées par des habitants choisis. Ces opérations pourraient amener des huiles en quantité à Bastia et autour, et permettre, également, l'exportation vers Gênes en procurant ainsi, des devises par le jeu des taxes (du temps de Constantino Doria).

Le même constat est réalisé pour la Balagne. Le bénéfice économique est estimé très positivement.

Il semble attesté que ce document date de l'année 1637 où de nombreux mémoires, notamment sur le greffage des oliviers, ont été adressés depuis Gênes au gouverneur de Corse pour lancer la *coltivatione* à partir des potentialités naturelles de l'espace consacré. À travers ce document, nous observons que l'effort de plantation et de greffage est ancien, avec des rythmes et des degrés d'implication différents.

Noël Pinzuti nous rappelle que[786]: « fut constitué à Ajaccio un *Magistrato delle piante* dont les statuts, promulgués par Francesco Negrone[787], furent approuvés le 4 septembre 1637 par le Sénat de Gênes.

Le 4 septembre 1637, Francesco Negrone désigna pour en faire partie « *per tutto il tempo del presente governo* », Marc' Antonio Colonna, Pietro Costa, Giovanni Battista Palma, Alessandro e Giulio

---

783 Une copie, effectivement, se trouve dans la liasse 946 de l'archive, *di Stato di Genova* sous l'intitulé : *"Riccorde per governar e coltivar in Regno di Corsica e render i presidi più sicreti"*. Transcription d'un inédit et condensé français par Mme. Camille Pratali-Falcucci et le P. André Marie, O.F.M. (Claude Valleix) ; [publié par l'] Association Franciscorsa, 1976.

784 Antoine Laurent Serpentini*, op.cit.,La Coltivatione.*

785 Étude du document sur le Nebbio, Recueil, 1637.

786 Noël Pinzuti *, op.cit,* page 27.

787 Francesco Negrone, ACA, HH, carton II, registre 1 ff 1 r – 2, pièce justificative.

Rossi. Dans un préambule, le Commissaire exprimait son désir « *che sia promossa per quanto si puo la pratica di piantare alberi d'ogni sorte e nettare olivastri, far vigne…*».
Les conditions sont les suivantes : engagement à clôturer et à mettre en plein rapport dans les 5 ans, la vigne et les arbres fruitiers.
En général, il y eut des prolongations et peu d'abandon.
Au XVII[e] siècle, les autorités génoises interdirent formellement l'écobuage au profit du *diceppo*[788].
Lettera scritta a particolari circa l'inseriti d'olivastri : ce document[789] daté du 13 avril 1638 rappelle l'intérêt de greffer les oléastres pour mettre sur pied une oléiculture productive.
Cette mission incombe dans les communautés aux plus « éclairés », les élites locales doivent montrer l'exemple et inciter l'ensemble de la population à greffer le moindre olivier sauvage.
Cette lettre[790] témoigne des initiatives constantes prises dans ce domaine depuis près de 12 mois.
Nous citerons également le mémoire rédigé en mai 1641, à Bastia, par Agostino Centurione, gouverneur sortant. Ce document présente, en neuf pages, comme le souligne Antoine Laurent Serpentini, une analyse fouillée de l'économie insulaire et des mesures à prendre pour développer l'agriculture dans deux secteurs fondamentaux : la céréaliculture et l'arboriculture. Tous les aspects de cette économie sont abordés. En ce qui concerne l'oléiculture, un passage y est fait référence : "*la Coltivatione delli alberi non è di miglia conseqenza di quella del grano perchè tutto il terreno di Corsica anche il più cattivo è appropriato per essi. Perchè si fà senza spesa de popoli e si mantiene con poca fatica, perchè da donne stesse e da figlioli se ne ricoglie il frutto anche senza aiuto delli huomini .Nel inserire li olivastri si hà da insistere particolarmente essendo veramente quest'albero un tesoro non conosciuto per adesso dalle maggior parte, perche questi olive doppo inserite in trè anni comminciano à render frutto e senza esse zappate, ingrassate o potate danno le sue annate più abondanti chè in Terra ferma dove si mantegano con tanta spesa e travaglio".*
Des conseils sont prodigués afin de pérenniser ces mises en culture. Au-delà des plantations, il convient de mener à bien une politique de contrôle, de mise en protection contre la divagation du bétail… Ces corollaires sont indispensables au succès de la *Coltivatione* :
"*per fare chè i paesani osservino li ordini di piantare sono necessarie le visite con riconoscerne uno à uno li alberi, questo però non si può fare ogn'anno in tutte le pievi senza abandonare la cura delle imprestanze, del riscuodere, e del continuare le scritture solo crescendo deputati con soverchia spesa della camera, per poter compire à tutto sarebbe forse accertato lasciar di visitar i lochi già ò coltivati à fatto, ò benessimo incaminati in cio come sono Capo Corso, Balagna, la pieve d'Ampugnani, Orezza, Moriani, Alessani, Lota, Tavagna e qualch' altra chè si conoscerà bastantemente coltivata tenendole però sempre in osservanza delli ordini col dubito di dover essere visitati e del restante delle pievi farne due parte visitando ogni anno la metà di esse frà la primavera e l'autuono e cosi il servitio publico resterebbe fatto non solo nella visita delle alberi ma anche nel restanti come si è accennato sopra…*"
On voit clairement la difficulté à effectuer, dans un temps imparti, le contrôle le plus efficient ; cependant, la quête de solutions pragmatiques est réelle. On note, par ailleurs, le caractère avancé de la *Coltivatione* pour de nombreuses régions de Corse parmi les plus dynamiques en matière arboricole.
Un opuscule très bien écrit, au titre très clair : "*Ricordi sopra la Coltivatione*"[791], par sa richesse en conseils agronomiques des plus pertinents et des plus réalistes, a attiré plus particulièrement notre attention.

"Si approsima li mesi d'ottobre, novembre è decembre, staggione opportune per piantare celse bianche è rosse, olivi, fichi, è vigne è per seminare castagne, amandole è noci…Gli alivi amano terreni freschi, etiando in colline ma esposti all'sole dominati sopratutto da favorio ciò e da da poment di vento fra mezzo di quello di ponente è il vento libbeccio chi impregna è feconda gli alberi d'alivi, tutto che sian piantati in valli lontane dalle marine per

788 Le démaquisage, le désouchage…
789 A.S.G., liasse 945.
790 A.S.G., Fonds Corsica 946.
791 L'auteur fait un tour d'horizon des possibilités arboricoles de la Corse tout en ayant une vision comparative avec le continent italien. Nous pouvons glaner, dans ce mémoire, des conseils, des noms de variétés, des informations historiques et économiques. Son originalité vient de la présence de croquis explicitant les modes de plantation, essentiellement pour l'olivier, ce qui témoigne que l'oléiculture à une place de premier ordre. Malheureusement, c'est un document anonyme, daté, sans doute, des années 1640.

sei, otto è dodeci miglia purch'siano all'occhio dell'sole ; all incontro si rendono quasi sterili, piantati in luoghi dei liti delle marine tropp'asciuti, sferlati, suechiamente dal sole sirendono di poco frutto, esposti a tramontane è da settentione…"

L'analyse est très juste, les oliviers apprécient des terrains de piémont bien drainés, bien exposés au sud, et se développent très difficilement sur des terres trop humides, exposées au froid et aux vents du nord : tramontane et mistral. Ici, le vent *libeccio* est considéré très favorablement, surtout pour la floraison. Cependant, cette affirmation de bienfait est très souvent contestée dans d'autres documents et à d'autres époques pour le développement olivicole.

Par ailleurs, ce document détaille différentes manières de multiplier les oliviers, principalement en décrivant les diverses méthodes de "bouturage" :

"*Si piantano anche li olivi per propagione con rami d'olive domestiche giovani con la scorsa lissa, grossi come il braccio à come il manico di zappa a almeno grossi, in onda longhi da quattro o sei palmi e mentre simili rami traverseroni in fondo quache poco di zappa sarebberoni migliori è più atti à butare le radici. Si devono piantare dritto come si soglino piantare gli altri alberi in terreni ben zappati è riustati sotto, sopra con del liame, con bon letto sotto ben rivultato non amano pero di esser messi è piantati molto a basso è sotto terra ma a pena a nuoto in modo chè venghino ad essere coperbi dalla terra sol de per un palmo*[792] *e niente più.*

Ce sont des boutures de grande taille, droites, bien choisies. Les conseils sont justes et adéquats, la précision est des plus poussées, cela relève d'une expérience affirmée.

All'incontro quei rami d'olivi che non hanno zappa devono andare è esser messi è piantati più sotto terra non dritti come gli altri alberi cuprimi con terra le due terse parti della longhezza del ramo lascendoli neggiarne è amurme sopra terra e for di essa un palmo o un palmo è mezzo in circa.

In questa maniera piegati è ingenochiati sotto terra vengono a ricevere più humore dalla terra che li cuopre che non rienscerebbe mentre si piantassero ni dritti come si vede nel qui sotto disegno.

Dans cette deuxième partie de l'exposé, il est fait référence aux boutures n'ayant pas une épaisseur de peau importante ; il est préconisé clairement de les enfouir plus profondément sous terre, de manière oblique et pliée, en couvrant les deux tiers du plant. De cette façon, les boutures profiteraient plus grandement des apports nutritifs de la terre. Ces renseignements ont une modernité dans l'analyse et dans le propos. Les conseils agronomiques ne sont ni exagérés, ni optimistes à la démesure, mais appliqués avec les mots du temps. Des informations très précieuses sont également apportées sur d'autres cultures arbustives, notamment les amandes et les figues, et sur leur impact économique.

Une visite en 1641 de la piève de Lota[793] témoigne assez fidèlement du développement oléicole de la région qui est divisée en trois quartiers : le premier, septentrional appelé Brando, le deuxième central, Lota et le troisième, Pietrabugno.

Le quartier de Lota est des plus peuplés. Les oliviers sauvages poussent en très grande quantité. Une fois, greffés, ils donnent des fruits excellents, en abondance.

Franco Spinola, gouverneur, d'heureuse mémoire, particulièrement dans ce territoire, a poursuivi l'encouragement au greffage. Ainsi, « les habitants jouissent, plus ou moins, chaque année de 300 barils d'huile dont la quantité, semble-t-il, serait plus que doublée si le bétail ne venait endommager les greffons. Le jour où la grande majorité sera greffée, on peut espérer avoir près de 1200 barils d'huile d'une année à l'autre… ».

La pression du bétail est matérialisée par 640 brebis, 1350 chèvres, 198 vaches, et 8 chevaux. (438 feux en 1577).

Durant la visite de 1641, on relève 7580 arbres des 5 espèces. Cette densité arboricole sera attestée minutieusement lors de l'établissement du Plan Terrier. On voit se singulariser cet espace régional avec, en corrélation, une forte densité humaine. La pression sur la terre est forte dans cette zone de piémont tournée traditionnellement vers l'ensemble ligure. La proximité de Bastia accentue le dynamisme.

---

[792] *Palmo,* l'empan de France, *palmu* principale mesure pour les longueurs qui équivaut à environ 25 cm.

[793] Étude de *la relatione della pieve de Lota, visitata l'anno 1641 di decembre*.

Un autre document dont l'auteur, Leonardo delle Torre[794] suggère que la Corse forme le même dessein que les Pouilles car l'huile, pour cette région, représente une source financière importante ; il nous apprend, par exemple, qu'une fois, dans les années 1640 - 1643, dans le port de Tarente, sont arrivés 22 navires de grande taille, chargés d'huile. Ces cargaisons étaient destinées aux Flandres et à l'Angleterre.
Leonardo delle Torre poursuit son propos en mettant en exergue les dispositions oléicoles de l'île : "*la natura nostra e fà veder con gl'ochi del senso ch'in l'isola di Corsica su terreni in abondanza appropriati gli olivi havendosi prodotti guasi da per tutto numero infinito d'olivastri salvatici…"* Les oléastres seraient si nombreux qu'en de nombreux terrains de Corse, des ruraux coupent ces arbres avec peu de réflexion, pour les destiner à servir de tuteurs, de pieux pour les vignes, et de bois de chauffage.
L'expertise affirme que si seulement la moitié des oléastres était greffée, il y aurait suffisamment d'huile pour l'État et, probablement, pour en exporter ailleurs.
La province de Balagne est donnée en exemple : l'auteur affirme que de nombreux oliviers greffés sur des oléastres produisent, une année ordinaire dans cette période, 15 000 barils, au moins, *"d'olei perfettissimi"*. Par ailleurs, d'après les informations consignées par le commissaire Giustiniani, vingt cinq ans auparavant, dans les environs de Bastia, sans aucune dépense publique ni privée, de nombreux oléastres furent greffés dans ces communautés villageoises proches, sur ordres et conseils du gouverneur de l'époque, Franco Spinola, et seulement deux ans après, près de 2000 barils d'huile auraient été produits. À partir de cet exemple, il serait judicieux de poursuivre les opérations de greffage dans d'autres parties de l'île, en particulier dans les pieve " *di Nebbio, di San Fiurenzo in l'agriate, à Palasca in Balagna, in Aleria, à Biguglia, à Furiani, al Borgo di Mariana, in Fiumorbo, in Corte, a Sartene, in Coasina, in Istria, all'Olmeto, a Vico, in Cinerca, alle Senetose, a Roccapino, in la pieve Bastergallia, in le pievi alle spalle di Calensana vicina a Calvi, in Paomia, in Balagna e particolmente in Figari e in quelli valli ciconvicine chè di la tranversano tutta l'isola sin in Porto Vecchio…"* où des millions d'oléastres attendent d'être greffés avec peu de dépenses, une fois greffés, ils donnent une très grande quantité d'huile. Cependant, ces arbres sont le plus souvent sur des terrains incultes ouverts au parcours extensif de bovins et caprins, ce qui représente un risque pour les arbres greffés. Il faudrait greffer au moins à six ou huit palmi de hauteur ; on préconise de protéger les greffons avec des ronces et des branches d'épineux pour éviter les attaques des animaux. L'objectif est d'encourager toutes les volontés pour greffer. Cette opération connue et reconnue permettrait de développer le potentiel oléicole. Les zones olivicoles sont conformément recensées et le propos est sérieux.

Dans l'ouvrage « Terres de Castanide » de Jean Robert Pitte[795], on peut lire : « En Ligurie, les colons venus des régions littorales n'ignorent rien de l'arboriculture. En Corse, au contraire, les montagnards sont, avant tout, des éleveurs et des céréaliculteurs. Il leur faut modifier l'ensemble de leur système agricole. Avec le volontarisme qui lui est propre et dont elle usera jusqu'à son départ au XVIII^{e} siècle, l'administration génoise décide d'encourager cette évolution ». En effet, instruite par son histoire agricole en Terre ferme, la République Ligure va organiser, impulser le développement de l'arboriculture insulaire. En revanche, il faut nuancer quelque peu l'image quasi identitaire des Corses uniquement bergers et céréaliculteurs. Il est vrai que dans sa grande majorité, la population insulaire est composée de pasteurs et de cultivateurs, néanmoins la tradition arboricole en Corse est ancienne, difficile à quantifier, certes, en raison de sources parcellaires, mais attestée sans aucune ambiguïté depuis les premiers siècles du Bas Moyen Âge.
Le 28 août 1548, le Gouverneur génois signe une ordonnance où il est fait état de la « paresse » et de la « mollesse » des Corses qui négligent de cultiver leurs terres ou de planter. Jean Robert Pitte critique cette vision en faisant remarquer « les antiques habitudes pastorales des Corses ». La tradition arboricole en Corse mentionnée précédemment vient compléter cette dernière analyse.

---

[794] Franciscorsa, référence 87, F691455-691457, Leonardo delle Torre, *op. cit., Mémoire contributif pour la mise en valeur oléicole de la Corse,* Gênes, 1643.

[795] Jean Robert Pitte, *op.cit., Terres de Castanide*, p. 101.

Comment interpréter ces jugements péremptoires ?
Deux hypothèses sont possibles : cela procède d'une certaine réalité quelque peu exagérée ou bien la construction de ce dernier discours accusateur participe à une véritable entreprise de conditionnement des esprits afin de mettre en place plus rapidement les politiques de développement envisagées.
Cette ordonnance stipule aussi : « tous les propriétaires et fermiers sont tenus de planter chaque année quatre arbres fruitiers sous peine de trois livres d'amende pour chaque arbre non planté, les espèces recommandées sont le mûrier, l'olivier, le figuier et le châtaignier ». Deux des trois livres vont au Trésor public et la troisième peut parfois être redistribuée à un délateur zélé du non-respect des obligations de plantation.
Les podestats sont chargés de vérifier annuellement si chacun de leurs administrés a rempli les obligations. Des comptes rendus sont établis pour le Gouverneur génois. Les manquements à ces mesures entraînent deux coups de corde pour chaque manquement.
La volonté des autorités génoises est donc de créer les conditions d'un autocontrôle des insulaires : les podestats sont des membres des communautés villageoises, ce ne sont pas des représentants allogènes.
Ce système, somme toute, assez coercitif, semble être relativement efficace car les podestats n'ont pas du tout intérêt à voir se multiplier les situations répréhensibles.

Dans la Corse des Temps modernes, l'information circule assez vite au sein des communautés villageoises ; la rumeur intervient rapidement.
Au cours des XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, les situations d'endettement constituent, dans la plupart des cas, l'essentiel des mises sous séquestre ; l'insolvabilité entraîne fréquemment l'incarcération des débiteurs. En contractant un emprunt, ils engagent de facto leur responsabilité personnelle. Cette notion est traitée par Julie Claustre[796] : « De l'obligation du corps à la prison pour dette ». Durant cette période moderne comme durant les Temps médiévaux, l'endettement paysan est un phénomène majeur de la vie quotidienne des communautés. Les dettes sont contractées auprès du pouvoir génois, mais également auprès des marchands citadins créant, par-là même, une situation de dépendance et de connexion obligatoire entre les mondes paysan et citadin, au-delà de l'aspect commercial de fourniture de denrées.
En général, la dette contractée porte sur le preneur et non pas sur les biens de toute la famille, la responsabilité est donc personnelle. Néanmoins, au cours du XIX^{e} siècle, la saisie de biens de certains débiteurs entraîne inexorablement une paralysie de l'activité de la quasi-totalité de la cellule familiale.
Cette tradition de l'incarcération des débiteurs est une pratique courante dès le Moyen Âge dans toute l'Italie : *« la Malapaga »*[797] .
Les Génois pratiquent à moult reprises le droit de grâce par le biais des licences.
Les Corses s'adressent fréquemment aux autorités judiciaires génoises.
La demande de grâce, c'est à dire l'accord du pardon, relève d'une conception directement liée à l'esprit de la religion chrétienne. Il y a, sans doute, une influence de la doctrine franciscaine dans ce rapport ambigu entre l'identité culturelle rurale des Corses et le pouvoir politique. Chaque Corse, à travers la prégnance de la religion, doit agir en bon chrétien.
Les rapports entre Corses et Génois sont fondés sur la méfiance réciproque[798]. Afin de bénéficier de l'appui des notabilités, les autorités génoises se devaient de « flatter » leurs interlocuteurs insulaires.

---

[796] Julie Claustre (sous la direction), *L'endettement privé au Châtelet de Paris au XV^{e} siècle, in la dette et le juge. Juridiction gracieuse et juridiction contentieuse aux XIII^{e}-XV^{e} siècles (France, Italie, Espagne, Angleterre, Empire)* , Actes de la Table Ronde de la fondation Hugo du collège de France, Paris 2003, p. 121-134.
[797] Construction d'un lieu carcéral réservé aux débiteurs ; le bannissement est réservé aux auteurs d'homicides non prémédités.
[798] *Ibidem,* p.332.

Un exemple : *liste des debitori alla Massaria della Bastia établie le 23 juin 1641 ; Massimo G. Mutio di San Pietro di Nebbio : 40 lire ; Virginio G. Mutio di San Piero di Nebbio : 20 lire ; Casanova Mensone abitante della Mezzana : 50 lire ; Angelesca di Verde : 53 lire ; Gio Batta Agostini di Bastia, notao : 300 lire*
Giudice Gio Sallacia, notao : 66 lire. Ils sont redevables de ces sommes pour des obligations non tenues. Les deux premiers sont concernés pour des manquements aux campagnes de greffage des oléastres.

b) La composta : une imposition particulière

L'économie est dirigée, le pouvoir surveille les particuliers. La réglementation annonaire freine les initiatives privées et la libre circulation des marchandises. Cette réglementation est régulièrement rappelée par les nouveaux gouverneurs au cours du XVI[e] siècle, par exemple : l'obligation de la *Tratta* pour l'huile en 1569, par le gouverneur de la Corse, Giorgio Doria qui souligne les difficultés de l'île en cette fin de guerre[799].
A *grida* de Giorgio Doria édictée à l'Algajola interdisant l'exportation de l'huile : « *Per poi esse olio imbarcare per Terra Ferma e per Sardegna, cosa che resta in gia danno al restante de l'isola serche oltre che no potranno cosi facilammente bravere sera molto caro… ».*
Moins connu que le *boatico* , mais de nature identique, l'imposition en nature sur l'huile n'est perçue qu'en Balagne.
Cette fiscalité devient un enjeu et un élément de cristalisation des tensions qui vont être en partie à l'origine des révoltes de 1729.
Gênes fixe la *Composta* [800] de l'huile nécessaire aux présides.
Le 6 février 1594, « *in saloto del monsignore Governatore* [801] Steffano Spinola, les procurateurs de Balagne sont, à ce moment-là : Mannone della Corbagia, Thomasino da Belgodere, Mirabilio da Calenzana, Gilormino da Massiani, Guerrino dalli Cateri, Gio Domenico da Muro, Gio Domenico da Feliceto, Gio Paolo da Occhiatana.
Il leur est demandé de "*compostare*" ou bien de donner la moitié de l'huile qu'ils doivent fournir aux présides de la province de Balagne, en fixant le prix à 18 sous la *pinta* et à 18 *lire* le *barile* d'huile avec un supplément de 2 *lire* pour le transport de chaque *barile*. Cependant, communément le prix de la *pinta* dans la province se négociait à 20 sous.
Le munitionnaire, Nicoloso Monterosso, traduit la volonté des populations de vouloir fournir sans hésitation les présides compte tenu de la bonne récolte de cette année ; ainsi, environ 140 *barili* d'huile devront être consignés durant le mois d'avril au prix de 14 *lire* plus 2 *lire* pour le transport (40 *soldi*), alors que le prix courant du *barile* est de 20 *lire*.
1626/1627.
Composta delli ulivi sous l'autorité du Gouverneur Giulio Saoli.
En 1620, la composta est fixée à 33 *lire* le *barile*.
Composta de 1632, sous l'autorité du Gouverneur Giovanni Michele Zoaglia.
Les procurateurs suivants : Taddei de Santa Reparata, Giovan Paolo d'Occhiatana, Martino di Ziglia, Carlo di Montemaggiore, Pierantone d'Aregno, Castellano di Catteri, Pietro di Calenzana, Franco da Cassani, Thermano Pasqualino di Corbara, fixent à 27 *lire* et 10 le *barile*.

---

799 A.D.C.S. , fond governatore liasse G12 : 3 novembre 1569.
800 Composta : Chaque année, après la récolte, une commission présidée par le gouverneur et à laquelle étaient associés les Nobles XII (12 notables élus qui se réunissaient pour représenter les populations de la *Terra del Comune* ou Terrain communal auprès du gouverneur) devait faire la *composta*, c'est-à-dire fixer le prix des produits (céréales, huile etc). C'est à ce prix, toujours inférieur à celui du marché, que les campagnes devaient subvenir en partie à l'approvisionnement des garnisons des présides.
801 A.D.C.S. Camerali, 5FG 83, *Composta* de l'huile de 1594 - 1695.

Composta de l'huile en 1645.
En 1645, le jeudi 4 mai, sous la présidence de Francesco Imperiale, Santo Domenico di Corbara, Paolo Francesco di Muro, Pierantone di Monticello, Stefano Negretto di Lavatoggio, Lauderio di Montemaggiore, fixent le prix à 19 *lire*.
Composta de l'huile en 1646 : le 22 mai 1646, Valerio e Arrigo di Santa Reparata fixent le prix.
Composta de l'huile : le 4 mai 1647 devant le Gouverneur Durazzo, les membres : Giacinto Allegrini d'Aregno, il capitano Marcello Canelli di Calenzana, Paolo Antone Maraninchi, Andrea Giovani di Cassani, Anton Domenico Pasquali delli Catteri, di Santa Reparata; Giacomo Pietro Battilio di Muro, Giacomo Pietro remplacé par San Paolo de Nessa, Angeletto e Antone di Monticello, Casanova e Matteo di Belgodere, Giacomo di Speloncato, Alessandro d'Occhiatana, Michel'Angelo e Anton Maria di Zilia, décident de fixer le prix à 28 *lire* le *barile*.
Composta de l'huile : en 1648, le 15 juillet, la composition est la suivante : Gherardo Batta de Zilia, Vincenzo Mancini d'Occhiatana, Capitano Filippo Ranieri di Montemaggiore, dalli Catteri, Alesio di Nessa, de Belgodere, Giacomo Pietro di Muro, en tout 18 membres qui fixent le prix à 30 *lire*.
Composta de l'huile : en 1652 le prix est fixé à 36 *lire*.
Composta de l'huile en 1653 : Matteo Giustiniano, luogotenente di Balagna : réunion à Calvi sous l'autorité du Gouverneur Domenico de Franchi. Fait le 2 juillet 1653 à l'Algajola.
Battista Barrone Camerali.
La grida a été publiée à Corbara, Aregno, Santa Reparata, Monticello, Lavatoggio, Catteri, Avapessa, Muro, Feliceto, Nessa, Speloncato, Ville, Costa et Occhiatana.
Composta de l'huile 1676/1677, le 10 avril 1677, sous l'égide de Visconte Cicala, Gouverneur de la Corse.
Le prix proposé est de 29 *lire e mezzo*.
Les membres sont les procurateurs : Paolo Francesco di Bastiani di Montemaggiore, Francesco e Antomarco di Aregno, Auto gio di li Catari, Anton Francesco e Simon Paolo di Speloncato, Gio Adurno e Lucc'Anton di Zilia, Mave'Anton e Simon gio di Muro, Simon gio e Gianni Batta d'Avapessa, Anton Gian Francesco di Belgodere, Simon Valerio di Cassani.
Ils décident de fixer à 29 et 10 sous le *barile*.
Composta de l'huile en 1680.
Réunion du 26 juillet 1680 des procurateurs suivants : Anton Fabiani, Terrano Cacciaguerra de Feliceto, Gio Martino di Calenzana, Domenico Pietro d'Aregno, son fils Aurelio, d'Occhiatana, Angelo Pierantoni di Speloncato, Cesare Dimitrio di Speloncato, Pietro Francesco di Zilia, Anton Paolo di Catteri, Carlo Savelli di Santa Reparata, Michele Galeazzi di Santa Reparata, Malaspina di Santa Reparata, Gio Geronimo Pietro di Monticello.
La *grida* est publiée le 25 juillet 1680 : la proposition faite pour la *composta dell'oglio* est de 24 *lire* le *barile*.
A Santa Reparata, le notaire Vincento Fondacci écrit que Savelli Carlo et Michele Galeazzi vont s'occuper des *composte*.
Composta de l'huile en 1681.
Elections des procurateurs en mai 1681 : - Buccantone à Zilia en 1681, Antonio Geronimo di Calenzana (11/05/81), Silvestro, Angelo Francesco d'Occhiatana et Oliviero Canioni, Gianoni Francesco, Giabico d'Aregno (13/04/81), Cacciaguerra Terrano di Feliceto
- Anton Carlo Agostino di Cateri (24/06/80), ont délibéré le 21 mai 1681 pour fixer la *composta* à 28,20 *il barile*.

Prix du baril en *lire* de 1664 à 1681.
1664 : 25; 1665 : pas d'huile ; 1666 : 25 ; 1667 : 35 ; 1668 : 26 ; 1669 : 32 ;
1670 : 24,20 ; 1671 : 27 ; 1672 : 24 ; 1673 : 28 ; 1674 : 25,20 ; 1675 : 28 ;
1676 : 27,20 ; 1677 : 29,20 ; 1678 : 29,20 ; 1679 : 30 ; 1680 : 24 ; 1681 : 28,20

Composta dell'oglio, anno 1684.
Sous l'autorité de Domenico Spinola, les procurateurs : Giapico Antonelli di Speloncato, Giacomo e Anton Giuly di Speloncato, Paolo Pietro Fondacci, Pietro Domenico d'Aregno, Pietro Santo di Monticello, Domenico Tomasini, Vincenzo Fondacci di Santa Reparata, Giovan Battista Orsino di Cassano, Giovan Ambrosini di Zilia, Domenico Santo di Calenzana, Paolo Antone Maraninchi, Natale Antoni di Montemaggiore, selon la formule consacrée : « *prezzi dell'oglio cosi correnti* » après avoir pris tous les renseignements sur les prix pratiqués, fixent le prix du baril à 24 *lire* mais devant des opposants à cette décision, sous la pression le prix retenu sera de 28 *lire*.
Chaque commune a élu son procurateur.
A Zilia, le 26 août 1684, le dimanche matin devant l'église de St Roch, on propose Orsino comme procurateur pour l'année 1685.
Le 28 août, il est demandé d'établir le prix à 24 *lire*, mais seul un vote est favorable et tous les autres (11) sont contre.
Une nouvelle assemblée se tiendra le 30 août ; la proposition à 27 *lire* est acceptée cette fois.
M.Bonavita est un procurateur de Speloncato et Silvestro Pasquali, d'Occhiatana.
Composta dell'oglio 1686.
Assemblée du13 août. Les membres : Pietro e Domenico D'Aregno, Anton Geronimo Micheli di Muro, Luca e Lucciano di Cassani, Martino di Calenzana, Leoni e Giulio Simompietro di Santa Reparata, Ors Anton e Clemente di Monticello, Giuseppe Antonio e Paolo Giordano di Belgodere, Domenico Giordano e Antilio di Feliceto, Domenico per Cassani, Domenico per Nessa, Paolo Franchi e Bastiano per Montemaggiore, Francesco e Francesco di E Ville proposent à 27 *lire* le baril, mais un seul est favorable et tous les autres sont opposés ; puis à 28, mais deux seulement sont d'accord ; enfin, au troisième tour, le prix à 28 *lire* est accepté le 14 août 1686.
Composta dell'oglio 1687.
Le 26 août 1687, les membres : Antonello e Antonio di Muro, Cipriano Andriani e Francesco di Mocale, Lucciano e Luca di Cassani, Rotilio e Simonpietro de Ville, Domenico Roto di Speloncato, Domenico e gio di Monticello, Natale e Antone di Montemaggiore, Domenico Natale di Zilia, Cipriano di Calenzana, Pietro Antonio Costa d'Aregno, Pacifico e Pasquale di Feliceto, Antonello e Anton Padovani di Santa Reparata font une proposition à 28 *lire* qui est acceptée tout de suite !
Composta de 1688.
Les membres de 1687 ont fixé le prix dès le premier tour à 21 *lire,* le 5 juillet.
Composta de l'huile en 1691.
Pour l'année 1691, le prix de l'huile, que la province de Balagne doit amener à Calvi et à Bastia, est fixé à 18 *lire* le b*arile*, sans compter les frais de transport.
Cependant, les 13 membres refusent catégoriquement ; plus tard, le prix du *barile* est proposé à 19 *lire,* cette fois, 12 membres sur 13 y sont favorables.
Obligation est faite de conduire la moitié de l'huile dans cette ville et l'autre moitié durant le mois d'août.
Composta le 16 giungno 1692.
Sous la direction de Gherardo Spinola, Gouverneur, les procurateurs sont : Gio Anselmo di Belgodere, Angelo Francesco Cassellano d'Aregno, Giorgio Maria d'Antonio di Monticello, Emmanuelli di Zilia, Davide Emmanuelli di Zilia, Giuseppe Pietro di Cassani e Pietro Paolo Pietro di Paolo Maria, Giuseppe e Antonello di Giuseppe di Montemaggiore, Giuseppe procurateur général di Cassani, Giorgio Liccia di Santa Reparata, Giovan Martino e Paolo Antone di Calenzana, Gio Alostino di Nescia e Paolo Francescone.
Composta 1693, même composition , pas de renseignement.
Dossier enregistré faux pour 92 et 93.

Composta année 1694
Membres : Gian Paol'Orso di Santa Reparata, Giacomo Filippo di Monticello, Antonello di Montemaggiore, Anton e Pierloviso di Zilia, Lorenzo e Giovan Carlo di Catteri, Pietro Paolo Saladini di Speloncato, Giovani Ambrosini di Nessa.
Le chorum n'est pas atteint. La réunion est reportée au 21 août 1694.
Ce jour était présent aussi Rocco Bracciali di Feliceto.
A ces membres se joindront : Casanova Leca di Nessa, Giovan Martino di Lunghignano, Cristoforo Giabico di Cassani, Giovan Francesco Castellano d'Aregno, Domenico Bertono di Corbara, Anton Cristoforo d'Occhiatana.
Ainsi, sous la conduite de Raffaello Da Passano, 14 procurateurs de Balagne se réunissent le 23 août 1694 ; le prix est proposé à 18 *lire* le *barile :* 4 sont favorables et les autres opposés ; une deuxième proposition est faite à 19 *lire*, cette fois 3 seulement sont favorables, puis à 20 *lire*, tous y sont opposés sauf 2 ; le lendemain on propose 23 *lire*, tous acceptent ce prix.
Composta dell'oglio pour l'année 1695.
Le 16 avril, les mêmes membres se prononcent sur le prix du *barile* à 28 *lire* aux frais des communautés : 10 sont favorables et 3 sont opposés.
Ces prélèvements font l'objet de trafics. On fait rentrer dans les présides plus d'huile qu'il n'en faut, les surplus ainsi dégagés sont source de spéculation de la part du gouverneur et de la *Camera*[802] : « adjudication de soixante barils d'huile provenant de la perception d'huile au prix de la *Composta* pour l'entretien des présides ».
Nous avons des exemples de la destination de l'huile à partir des requêtes du *civile governatore* :
« Transport de vivres (vin, huile) de St Florent vers Corté au mois d'octobre 1554 ».
C 62 : « Autorisation d'exporter 10 barils d'huile ».
En 1578 requête concernant le blé dû par les communautés du Nebbio au préside de St Florent.
En 1579 : accord d'un permis d'exportation d'huile de Balagne (306 barils).
C 93 : « En 1581, procédure relative à la fourniture d'huile par quelques habitants de Belgodere , au préside de St Florent ».
C 149 : « En 1597, une ordonnance fixe à 200 barriques la quantité d'huile que la Balagne devra fournir aux présides ».
C 179 : « Requête des procureurs de Balagne pour que les communautés, qui n'ont pas achevé leur livraison d'huile aux présides, obtiennent la remise d'amende de 100 *lire* à laquelle elles ont été condamnées par le lieutenant de la Province de Balagne : le 19 février 1603 ».
A travers ces exemples, nous voyons que l'autorité génoise, dès ses premières prises de décision, imposa la fourniture en huiles des présides.
Gênes veut diriger tous les domaines du commerce de l'huile : la production, le transport, la vente, les exportations.

c) Mesures

Contenir le bétail et garder les bêtes à l'enclos.
Un document de 1638 dont l'intitulé est : *« Nota delli obligbi delle stalle non mandate a Genova »*, nous relate l'engagement pris par un certain nombre de cultivateurs de l'île pour améliorer les conditions de l'élevage et, par là même, protéger le développement de l'arboriculture[803]. L'article 2 du décret du 17 février 1638 préconise de créer des étables pour protéger les bœufs de labour. Pour ce faire des emprunts de 200 *lire* pourront être contractés.
Dix notables du Deçà des Monts, dont la majorité est issue des *pievi* du Nebbio, sont concernés. Une liste a été établie dans le courant du mois de juin et juillet 1638[804]. Ils s'engagent tous à

802 A.D.C.S., Camerali liasse 206 : 09 mars 1686.
803 Antoine Laurent Serpentini*, op. cit., la coltivatione.. .,* décret du 17 février 1638, acte fondateur de la *coltivazione*, p.7.
804 Il s'agit de Romano Campocasso d'Olmeta di Nebbio, de Gio Minelli di San Gavino di Santo Pietro di Nebbio, les 15 et 27 juin ; Geromino de Farinole, Gio Ambrogio Buttafuoco de Vescovato. De Pietro Santo Bigugliese di

édifier une ou deux étables dont la longueur sera comprise entre 30 et 40 *palmi* et la largeur entre 20 et 25 *palmi*.
Ces constructions en pierre dont la fonction première est de protéger, de mettre à l'abri les bœufs de labour peuvent, indirectement, servir d'abri, également, aux cultivateurs.
Notons que parfois, on s'accommode efficacement des éléments naturels, les grottes[805], que deux propriétaires de Patrimonio souhaitent réaménager : « *accomodare la grotta »,* par exemple.
La documentation étudiée ne nous a pas permis de savoir si les engagements ont tous été tenus. Néanmoins, ces dispositions sont à l'origine du paysage bâti rural que nous pouvons encore observer de nos jours : *pagliaghji, caselli.*

d) Politique d'investissements de la Sérénissime

Contrôles de la coltivatione (visites et comptabilités)

"Relatione di quello che gio Francesco Bustoro ha fatto doppo del viaggio del Agriate e delle discrittione di quelli terreni"[806]
Visite effectuée le 4 septembre 1638 par Francesco Bustoro.
Le premier sujet analysé concerne le degré de développement des campagnes de greffage : à Farinole, les résultats sont satisfaisants « *inseti d'olivasti che sono in bona qualità » ;* en revanche, à Patrimonio, les plantations d'oliviers ne sont pas toutes réalisées : « *mancato nella piantaggione del'olive » ;* toutefois, la culture des mûriers (*celse)* est convenable.
Bustoro recommande à chaque chef de famille de planter au moins 10 pieds d'oliviers avec obligation de faire des haies de protection : « *siepe d'intorno al piante che fusseno dannificati dal animali ».*
Par ailleurs, il donne des conseils d'irrigation : il faut arroser tous les huit jours en particulier durant la période estivale « *si devere da l'acqua ad almeno di otto in otto giorni ».*
Notons que ces conseils seront repris tels quels durant les campagnes de plantations du XIX[e] siècle.
Il fait remarquer que le territoire de Patrimonio a une quantité « *bonissima »* d'oléastres qui pourraient être davantage mis en culture ; cependant, il y a une pénurie de *rame e inseto domestico.*
A San Giovanni di San Pietro, Bustoro émet de vives critiques sur l'état du territoire ; *le gride* de la *Coltivazione* n'ont pas été publiées, Vitalo Morati, Noble XII, n'a pas rempli ses obligations[807], Bustoro insiste sur l'obligation de greffer les oléastres in *quantità* et sur le suivi strict des objectifs quantitatifs des plantations et des greffages.
Le greffage des oliviers sauvages à cette époque est devenu une priorité ; les autorités génoises sont conscientes, en effet, des potentialités et des perspectives des productions d'huile qui pourront être exportées en partie, pour fournir du numéraire en Corse.
Obligbi fatti alla Bastia[808].
Ces documents aux renseignements succincts mêlent à la fois des demandes de plantations et parfois, certains résultats.
Nous avons relevé 36 demandes s'étalant du mois de novembre 1639 au mois de juin 1640.
Cet ensemble s'inscrit, sans nul doute, dans les projets de mise en culture réalisés sous forme de contrats avec, en échange, obligation de prêts[809].

Biguglia, Gio Dario Luccioni del Vescovato ; de Loviso Nicolao di Patrimonio, d'Angelo Maria di Patrimonio et di Gio Michele Angelo di Santo Pietro di Nebbio.

805 Cela n'est pas précisé, mais il s'agit sans doute des cavités du Monte Sant'Anghjulu.

806 A.S.G., liasse 946 Coltivazione : Corsica.

807 A.S.G., liasse 946. Procès verbal des décisions prises en Conseil avec l'accord des Nobles XII du 6 octobre 1637.

808 Cet ensemble documentaire extrait des archives de Gênes (A.S.G., Corsica, Filza 946). *Archivo di Stato di Genova,* ne fait pas partie d'une compilation de textes qui a trait à l'œuvre de la *Coltivazione* minutieusement analysée par Antoine Laurent Serpentini.

809 Document 55, *ibidem*, p.107-135.

Toutefois, il n'a pas été possible de connaître le montant des prêts et les contreparties des contrats.
Sur ces 36 demandes, 20 concernent la culture de l'olivier qui représente donc 55% ; elle est suivie par celle des châtaigniers.

Tableau 1bis : récapitulatif des demandes de plantations d'arbres entre nov.1639 et juin 1640.

Communautés *Pievi*	Noms	Arbres	Oliviers	Lieux-dits	Dates	Observations
Canari	Baziano G.Filipo		25	Sur ses terres	Nov.1639	
Lota	Del Mandriale Vincenzo.	100*	100		„	* châtaigniers
Barbaggio	Gio Tomaso	200*	oliviers			*oliviers,amandiers, figuiers
Capo Corso	Deffendini P.A.		20			
Speloncato	Grimaldo Andrea		25	Sur ses terres		
Costa	Di Giacomo Gian Anton		30		5 déc.1639	
Pietra di Verde	Orfeo Gabriele	50*	oliviers			*Arbres fruitiers et oliviers
Moltifao	Vincentello	115*	30		6 déc.1639	* :25 amandiers, 10 mûriers, 20cerisiers, 20 sorbiers, 20 pruniers, 20 pommiers
Sorio	Ferrandino	80*	9	*Acqua Rina, Montegrosso e Pialle*	12/1/1640	*60 châtaigniers, 9 noyers, 8 amandiers, 3 figuiers
Soveria	Giacometta		50		25/1/1640	
Barbaggio	gio Marco di Terrano		oliviers			Des arbres fruitiers en 3 mois.
Altiani	Pier Andrea Matteo et Sampiero	50* (polloni)	100 oleastres	*Vinoli, Boccaraccia, Mortella et Mortigliani*	1/2/1640	*Jeunes châtaigniers
Moriani	Pompeo	50			Fév. 1640	
Moriani	Fraticello G. Pompeo	90*	oliviers			*+ Châtaigniers et figuiers
Olchini	Angelo Francesco	25*	oliviers			*+ Châtaigniers et mûriers
Vallecalle	Campocasso Achille		100 oleastres	*Corbiletta et Capane*	29 fév. 1640	A greffé les 100 oleastres
Nebbia	Anton Martino	50*	oliviers			*+ châtaigniers et mûriers
Lento	Fericelli Anton Francesco	30*	oliviers	*Alla Solana et Feniccia*		Les 5 espèces
Santa Reparata	Paoli Valerio		50 oleastres	*Alla Aggia Solinca et à Campiacani*		Veut greffer les 50 oleastres
Popolasca (a Giovellina)	Angelo Francesco Scipione		30		18/4/1640	
Farinole	Cesare Giulio		25 oleastres			+ vigne

Dans ce document, les quantités d'arbres à planter, relativement modestes, ne présentent pas un intérêt majeur. En revanche, la diversité de l'origine géographique des demandeurs : le Cap Corse qui est bien représenté, le Nebbio, la Balagne, les environs de Bastia, les *pievi* di Rogna, di Giovellina, de Moriani, d'Alesani, de Lota, de Canari, de Patrimonio, de Santo Pietro, de Caccia, de Verde, de Bigorno…, met en lumière la volonté de la puissance publique couplée à une volonté des élites locales de développer l'oléiculture dans toutes les parties du Deçà des Monts.
Cette mise en place s'est également faite par le biais des contrats d'obligation de plus grande importance[810], partout dans l'île.
Nous nous bornerons à retenir les informations concernant les oliviers.
« obligbi patti forme, prestiti di denari e altro fatti con diverse persone in materia della coltivazione de terreni nel Regno di Corsica ».

[810] Document *territoire*, *ibidem*, p.107-135.

e) Comptes rendus de visites dans le Delà des Monts

Tableau 2bis : récapitulatif des comptes rendus de visite dans le Delà des Monts en 1642

Delà des Monts.[811] Compte rendu du 31 août 1642				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	Observations
	Rocco Istria	En avril 1639 Planter 450 arbres fruitiers, greffer 460 arbres	En 1642 264 dont 12 oliviers 266 dont 110 au printemps 1642	
	Capitaine Antone Ornano	Greffer 500 oliviers	En août 1642 : 1630	Bilan très positif
	Francesco Maria Istria	Greffer 500 oliviers	En juillet 1642 :310 greffes dont 245 réussies*à l'*Olivella*	Prêt de 2000 *lire* à rembourser au bout de 6 ans. *Le taux de réussite est de 2/3
	Branca d'Alinesi	Vigne et 300 arbres fruitiers	En juillet 1642 : 103 oliviers greffés à l'*Olicella.*	
Santa Lucia	Capitaine Nicolao	Greffer des oléastres	En 1640 et 1641 :127 greffes à l'*Ogliastrina* En 1642 : 114	*Nelle terre della signora*
Sartène	Pompilio Susini	Planter Quelques oliviers	Quelques oliviers	
	Hercole Istria	Planter 400 arbres fruitiers	Août 1642 : 43 à Poggio di Taravo	
Porto Vecchio	Capitaine Francesco Franchi *(benemerito della Republica)*	Le 13 octobre 1638 Greffer 600 oléastres pour juin 1639		Prêt de 1720 *lire*

Tableau 3bis : récapitulatif des prises de gages de contrats dans le Deçà des Monts entre 1638-1642

Deçà des Monts.[812] Prise de gages de contrats 1638-1642				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	Observations
Nonza	L'alfier Angelo	Participer à la *coltivazione universale* : greffer 500 oléastres dans les 2 ans		Après condamnation, autorisé à rentrer en Corse.« *.stare lontano dal luogho delli offesi »*
Zalana	Ciacaldo	Avril 1640 : Planter 100 pieds d'oliviers: 50 sur ses terres et 50 sur terres *"publici" ;* entretenir 5 ans	10 juin 1640 : 150 arbres plantés olivi, fichi, susini 50 *nel poggio della Republica Serenissima* *100 à Balboggiani*	
Bastia	Francesco Cardo	3 janvier 1640 greffer 200 oléastres	En 1641 : 243 à *Tovalino*	En échange d'un retour en Corse (devait servir Gênes en tant que soldat)
Orezza	Angelo Pietro Tomaso	Planter chaque année sur 5 ans, 100 oliviers, mûriers, châtaigniers.		En échange d'une grâce (5ans de galère)
Brando	Giacomo Lanfranchi	6 février 1640. Planter sur ses terres 500 arbres dont oliviers sur 6 ans		Prêt de *« pezze cento dà otto reali »*
Canari	Anton Vivolo	6 février 1640. Planter 150 arbres sur ses terres sur 6 ans	Engagements non respectés	Prêt de 200 *lire*
??San Fiorenzo	Teramo San Fiorenzo	14 mars 1640. Mise en culture de ses terres et greffer 400 oliviers sur 4 ans		Gracié le 14 mars 1640 après condamnation à 10 ans de galère en 1633
?	Nicolo Poggio	Juin 1640 Planter 500 arbres dont oliviers sur 4 ans	Engagements non respectés. Les enfants n'étaient pas au courant	Prêt de 200 *scudi*
Bastia	Mariano Mariani	13 juin 1640 planter 2500 arbres fruitiers sur 6 ans	Un an après : Résultat décevant	Prêt de 1200 *lire*
	Capitaine Gio	18 juillet 1640	Décembre 1640 :	Prêt de *scudi 200 d'argento*

811 A.S.G., liasse 946
812 A.S.G., liasse 946

	Morlas	planter 1000 arbres fruitiers	150 arbres dont oliviers plantés au *Finocchieto* juin 1641 : *ulivi* 10 au *Finocchieto*	
Pastoreccia d'Orezza	Ferrando Serpentini	12 novembre 1642 planter des vignes et 1000 arbres des 5 *specie : olivi, castagni, fichi, celsi, amandoli*, sur 4 ans.		En échange du port d'arme, privilège très recherché.

Tableau 4bis : récapitulatif des prises de gages de contrats en Balagne dans le Deçà des Monts.

Deçà des Monts Prise de gages de contrats en Balagne				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	observations
Corbara	Vittanio Aijtelli	6 juin 1642 greffer 400 oléastres (nombre augmenté par rapport à la requête du demandeur)		En échange du port d'arme
	Armonio Vincentelli	24 juillet 1641 propose de faire greffer à ses frais 10 000 oléastres sur des terres de particuliers sur 10 ans : « *nella studetta provincia di Balagna, fare inscrire diece milla olivastri nel termine di dieci anni…* *obligandosi andare tanto di giorno come di note per tutto la provincia e possessioni, dove si devono inserire detti olivastri ».* *Les propriétaires se chargeront d'entretenir les oliviers greffés : « intendosi pero che olivastri debbono esser mantenuti dà patrononi Armonio aura seulement l'obligation de faire réaliser la greffe : « che l'obligo di Armonio sia di farli solamente inserire ».*		En échange de privilèges réservés aux habitants des présides. Originalité de cette demande soulignée par Antoine Laurent Serpentini*
Santa Reparata	Andrea Fondacci	5 avril 1642 greffer en Balagne comme Vincentelli, 2000 oléastres sur 3 ans	2 ans après, 1332 oléastres greffés.	En échange du port d'arme
Zilia	Angelo Ambrogio	23 juin 1642 greffer 300 oléastres		
Calvi	Giovanni Silvestri	Novembre 1639 Planter 100 oliviers chaque année sur ses terres de Lumio		

Tableau 5bis : récapitulatif des prises de gages de contrats dans le Delà des Monts.

Delà des Monts. Prise de gages de contrats				
Communautés	Nom	Engagement	Résultat	Observations
Sartène	Capitaine Anton Pietro Orsini	16 eptembre 1638 Semer, planter : *« dove non possa seminare, piantarvi vigne, fichi e olivi » ; innestare »* Greffer 300 oléastres sur 3 ans		En échange d'une libération
Bonifacio	Gio Andrea Longho	23 décembre 1639 greffer 150 oliviers sur ses terres et les entretenir sur 3 ans sous peine de payer 20 *soldi* par arbre.	En 1642 : 196 greffés	En échange d'une libération
Istria	Francesco Maria d'Istria dei feudatarij	13 juin 1640 greffer 500 oliviers sur ses terres planter vigne	En juillet 1642 310 greffes dont 245 réussies*à l'*Olivella*	Prêt de 2000 *lire* à rembourser en 6 ans. *Le taux de réussite est de 2/3

.

Tableau 6bis : récapitulatif du compte rendu de visite générale de l'agriculture du Deçà des Monts, 21juil.1642 par Franco. Maria Giustiniani.

Pievi	*Ulivi.*	*Castagni.*	*Fichi.*	*Amandoli.*	*Celsi*	*Vigne / giornate*	*Terre tornate à coltura*	*Diecppi e Paduli asciugate*	*Fuochi*	*Fuochi atti à fore piante*
Aleria et territorio	-	-	-	-	-	*45*	*800*	*110*	-	-
Alessani	*212*	*4 589*	*23*	-	-	*4*	-	*5*	*714*	*349*
Ampugnani	*1 046*	*11 256*	*548*	*14*	*64*	*340*	-	*207*	*824*	*588*
Bastia et territorio	-	-	-	-	-	*400*	-	-	-	-
Bigorno	*1 589*	*280*	*237*	*4*	*5*	*16*	-	-	*363*	*202*
Bozzio	*885*	*2 015*	*191*	*6*	*17*	*128*	*125*	*31*	*389*	*189*
Balagna (1)	*13 030*	*446*	*5 809*	*3 430*	*76*	*988*	*130*	*211*	*3 187*	*918*
Casinca	*2 056*	*2 843*	*163*	*103*	*26*	*740*	*1 800*	*248*	*645*	*272*
Casacconi	*1 018*	*4 909*	-	-	-	*155*	-	*140*	*384*	*253*
Campoloro	*2 121*	*873*	*194*	*6*	*28*	*60*	*200*	*12*	*516*	*256*
Caccia (2)	*563*	*36*	*248*	*130*	*3*	*110*	*20*	-	*749*	*255*
Capo Corso (3)	*9 313*	*4 918*	*14 007*	*2 492*	*2 110*	*3 032*	-	-	*2 104*	*1 495*
Castello(4)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fiumorbo (5)	-	-	-	-	-	*150*	*60*	*50*	-	-
Giovelina	*330*	*37*	*504*	*121*	*27*	*260*	*60*		*186*	*77*
Giussani (6)	-	-	-	-	-	30	-	-		
Lota e Brando	*4 756*	*551*	*3 079*	*613*	680	150	-	-	640	354
Marrana	*1 157*	*161*	*8*	-	7	10	315	470	192	75
Moriani	*1 096*	*5 205*	*125*	*4*	2	54	-	86	497	348
Nebbio (7)	*3 737*	*1 071*	*836*	*345*	95	229	27	97	1 254	469
Niolo (8)	-	-	-		-	175	192	-	-	-
Opino	*204*	*20*	*11*	*12*	-	16	-	89	70	20
Orto	*325*	*24*	*132*	*12*	168	15	45	100	196	72
Orezza	*1 751*	*7 725*	*125*	*2*	20	141	97	152	977	480
Pietralba	*435*	*19*	*171*	*112*	2	113	-	32	194	62
Rogna	*2 401*	*1 441*	*335*	*24*	25	112	553	10	1 015	402
Rostino	*1 410*	*2 267*	*623*	*100*	63	56	26	13	650	456
Serra	*1 933*	*1 034*	*167*	*5*	-	198	130	8	546	245
Tavagna	*401*	*4 420*	*156*	*16*	7	45	-	174	362	249
Talcini	*2 679*	*929*	*662*	*215*	122	199	352	4	792	303
Valerustie	*556*	*3 175*	*197*	*30*	76	116	115	45	402	266
Venaco	*714*	*1 333*	*25*	*2*	6	26	-	-	300	163
Verde	*1 798*	*1 111*	*163*	*17*	9	27	45	388	426	214
Totaux	*57 516*	*63 20 8*	*28 95 8*	*7 815*	3 638	8 130	5 092	2 682	18 574	9 035

Pour San Gavino di Nebbio, le constat sur les greffages d'oléastres est plus positif ; néanmoins, il est nécessaire d'intensifier les opérations car les oléastres sont très nombreux.
Ce rapport de visite s'inscrit dans l'élan donné à la *Coltivazione universale* des années 1637-1638, avec un regard plus net sur les potentialités oléicoles du Nebbio, zone de culture proche du centre urbain de Bastia.

Tableau 7bis : récapitulatif de la 2ème visite, (1ère étape présumée, zone au Sud entre la mer &la rive occidentale du Golo) au primtemps 1644

Pievi / *Culture*	*Balagna*	*Caccia (1)*	*Giovelina*	*Nebio*	*Pietralba*	*Total*
Fuochi	*3 187*	*709*	*186*	*1 254*	*144*	*5 536*
Atti à far pianta	*897*	*80*	*62*	*423*	*56*	*1 518*
Castagni	*606*	*29*	*132*	*1 655*	*9*	*2 431*

Pievi / Culture	Balagna	Caccia (1)	Giovelina	Nebio	Pietralba	Total
Ulivi	16 430	805	161	6 357	635	24 388
Amandole	4 915	290	84	536	118	5 943
Noce	274	21	47	223	12	577
Celsi	50	13	-	78	2	143
Fichi	6 711	405	377	1 711	178	9 382
Agrumi	598	212	68	281	40	1 199
Vigne giornate	1 022	90	275	401	130	1 918
Terre à coltura	151	20	60	27	130	388
Diceppi mezzinate	286			100		421
Magioli di vigna (2)	-	-	3 076	-	2 860	5 936

(3) Caccia toltone Canavaggia

(4) il est précisé que le relevé ne concerne que Pietralba et la *pieve* de Giovelina

Tableau 8bis : récapitulatif de la 2ème visite (2ème étape, zone entre la rive orientale du Golo et la mer) en 1643

Pievi / Culture		Ampugnagni	Bozio	Casinca	Campoloro	Casaconi	Moriani	Orezza	Tavagna	Totaux
Fuochi	714	824	389	645	516	384	497	977	362	5 308
Atti à far pianta	233	463	132	254	200	237	288	488	144	2 489
Castagni	6 889	18 500	2 781	6 363	2 239	8 553	10 764	15 795	10 525	82 404
Ulivi	307	1 735	632	3 122	4 437	1 107	1 352	1 793	1 148	25 633
Amandole		103	59	120	6	-	18	2	19	327
Noce	216	83	17	61	16	99	23	70	4	589
Celsi	25	3	8	50	16	5	1	35	-	143
Fichi	302	1 135	262	751	301	262	453	487	723	4 676
Agrumi	387	292	76	234	118	5	351	81	315	1 854
Vigne giornate	118	939	169	662	150	155	107	449	315	3 064
Terre à coltura	170	161	211	1 800	200	40	76	97	213	2 968
Diceppi	22	333	50	431	87	149	163	156	263	1 654

Tableau 9bis : récapitulatif de la 2ème visite (3ème étape présumée le Cap Corse) au printemps 1644

Pievi / Culture	Capo corso	Lota-Brando	Marana	Orto	Rostino	Volpaggiola. Parte di Bigorno	Total
Fuochi	2 104	640	192	196	650	59	3 841
Atti à far pianta	1 621	356	76	49	327	41	2 470
Castagni	7 681	1 154	369	1	9 407	188	18 000
Ulivi	12 366	5 737	1 309	1 027	1 709	675	22 823
Amandole	3 562	663	65	57	188	2	4 537
Noce	1 658	396	12	21	97	4	2 188
Celsi	3 463	260	11	21	11		3 766
Fichi	23 089	4 832	349	262	336	212	29 080
Agrumi	4 639	868	18	44	38	27	5 634
Vigne giornate	5 685	800	50	400		14	6 949
Diceppi mezzinate			80	30			

f) Visites effectuées dans le Delà des Monts

Le député Pietro Maria Parisini fut élu député aux cultures *della coltivazione.*
Il avait pour mission d'établir des rapports suite aux visites effectuées dans le Delà des Monts sur la situation de la mise en culture de ces territoires[813] : *coltivazione*
« *la vostra principale cura sarà d'andare a visitar tutte le pievi, luoghi, ville de la da Monti sn'a Sartene e Bonifacio (piantaggioni, innesti d'autunno e primavera…).*
La mission consistait à consigner chaque jour « *notando alla giornata »*, les bilans de culture de chacune des communautés.
Parisini fut nommé à la place de Giovan Battista Cichero dont l'engagement ne satisfaisait plus les autorités génoises et, en particulier, le commissaire aux cultures.
La mission s'achèvera le dernier jour de mars 1643.
Comme l'a très bien analysé Antoine Laurent Serpentini[814], les synthèses effectuées pour le sud de l'île sont sommaires et n'atteignent jamais le niveau d'informations que nous retrouvons pour le nord de l'île.
Nous avons malgré tout tenté de cerner le développement de l'arboriculture en 1644 dans ces *pievi* du sud de l'île en relevant pour chaque communauté le nombre de pieds plantés ou greffés.

Pieve de Talavo.
Les renseignements sont parcellaires et n'ont pas le même degré informatif selon les terroirs.
Concernant les oliviers, on constate sa culture ou bien sa mise en culture.

Tableau 10bis : récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve de Talavo.

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Zevaco	60	9	237	
Corrà (Cozzano)	35	50	450	
Guitera	50	2	1350	Les oliviers *: « Atto a tutto »* ; certains châtaigniers ont été plantés, greffés et transplantés
Zicavo	300	20		
Totaux		**81**	**2037**	

La *pieve* d'Ornano
La situation géographique de cette *pieve* est différente. C'est une zone de piemont à priori bien exposée et donc potentiellement favorable à l'oléiculture.

T*ableau 11bis : récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve d'Ornano*

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Cognocoli	20			Voué aux châtaigniers
Monticchi	10	8		
Pillà	40	277 90 *olivastri innestati*		*« Ci sonno quantità d'olivastri. Ci sono quantità d'olive. Atto a la vigna e a l'olive particolarmente a l'olive »*
Canale	40	70 25 *olivastri innestati*		*Mêmes remarques*
Guargualè	30	26	50	
Urbacolone	50	32	50	*« ci sono qualchi olivastri »*
Albitreccia	40	6	30 *polloni*	
Torgia	15	3 *trapiantate*		*Qualchi olivastri*

[813] A.S.G., Fonds Corsica, Filza, liasse, 945, *« visita fatta dal deputato delle colture della giuridizione di Aiaccio, l'anno 1644 nelle pievi di Cauro, Ornano e Talavo e sue ville respettivamente ».*
[814] Antoine Laurent Serpentini, *op. cit., La Coltivatione,* p. 187.

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Vignale	12	33	20	
Ronsecana		80	0	
Grosseto	40	177	196	
Prugna		266	0	*Quantità d'olivetti*
Cardo	20	14	0	
Santa Maria	50	205	250	
Sicchè	40	200 *trapiantate* 200 *innestate*		
Zigliara	50	200 200 *innesti d'olivastri*	0	
Forcioli	60	243	220	
Azilone	12	260	250	
Totaux		**2615**	**1066**	

En ce qui concerne Pillà[815] et Canale, la coltivazione génoise s'appuie sur les potentialités présentes, le substrat est là.
Il ressort de cette enquête une historicité ancrée de l'oléiculture dans cet espace territorial de la rive sud occidentale de l'île entre Ajaccio et Propriano, depuis au moins le début du XVII[e] siècle. La *coltivazione* génoise de ces années 1630-1640 n'est pas tout à fait la genèse de l'oléiculture des ces espaces comme l'atteste la documentation notariée antérieure quelques exemples de propriétés, de vente et d'achat d'enclos prouvent la présence d'oliviers cultivés et entretenus, mais aussi d'oléastres susceptibles de l'être.

Pieve de Cauro
T*ableau 12bis : récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve de Cauro*

Communautés	Feux	Oliviers	Châtaigniers	Observations
Cauro	60	243	265	
Tolla	35	25	202	
Eccica	30	70*	45	* 31 *innesti*
Suarella	15	244	8	
Bastelica	350	0	*castagni*	
Occana	50	170*	201	*32 *innesti*
Totaux		**815**	**721**	

Cette *pieve* dont les territoires vont de la mer à la montagne présente une variété de situation : des zones oléicoles fortes, par exemple Eccica et Suarella et des zones castanéicoles plus denses en montagne comme Bastelica et Tolla.

Visites de régions
Rapport de visite dans le Delà des Monts
Nous avons pu consulter un rapport de visite dans le Delà des Monts.
Cette visite de juin 1644 a sans doute été effectuée par Parasini car les dates correspondent à son mandat.
Ce rapport traite des *pievi* de Celavo, Mezzana et Cinarca de la Province d'Ajaccio et des *pievi* de Vico, Cruzzini et Soroinsu de la Province de Vico.
Malgré le caractère expéditif du développement des informations relevées, ce document est instructif pour trois raisons : d'abord, il indique clairement les potentialités arboricoles de chaque communauté visitée ; puis, le relevé des résultats de plantation, présentant pourtant de réelles carences, permet de cerner les efforts et les orientations agricoles dans ces territoires ; enfin, il

[815] Respect de l'orthographe du document d'origine.

renseigne sur les acteurs locaux de la *coltivazione*. Au-delà de la mesure d'implication de chaque communauté, nous pouvons donc connaître le nom et l'action d'arboriculteurs à cette date, contrairement au rapport de visite sur les *pievi* de Cauro, Talavo et Ornano, dans lequel les noms des acteurs locaux ne figurent pas.
Le bilan général indique que 10 000 arbres environ ont été plantés (dans les *pievi* de Cauro, Talavo et Ornano, on en relève 10 165).
Les châtaigniers sont les plus nombreux, cela répond, semble-t-il, à une optimisation des potentialités naturelles : *« il numero dei i castagni me sodisfà »,* ce nombre est satisfaisant ; mais, la mise en culture des oliviers est un autre motif de satisfaction : « *me sodisfà di vedere che commincia ad introdure l'innesti delle olive poi che essendo in quelle parti infinita quantità d'olivastri »* , on commence à greffer.
Ce rapport conclut qu'il est impératif de soutenir les propriétaires qui s'adonnent aux plantations et aux campagnes de greffage.
La nécessité première est de posséder la terre. Concernant les soins culturaux, l'auteur insiste sur l'importance du labour et sur les moyens de défense que doivent élaborer les cultivateurs contre les dévastations des animaux.

Tableau 13bis: récapitulatif des visites dans le Delà des Monts, Province d'Ajaccio par Parisini en juin 1644.

Province Ajaccio	Noms	Oliviers plantés	châtaigniers	Observations
Pieve de Celavo				
Ucciani	Gio Pietro di Vinci	35		
	Gio Franco	85		
	Giacomo di Bastiano	35		
	Grecoli Gianneto Mariano	32		
Tavera	Gio Batta d'Andrea	15	300	Quelques oliviers ; obligation de développer l'oléiculture
Bocognano			100%	
Vero	Lorenzino di Ghirando	150		
Pieve de la Mezzana				
Sarrola	Pasquale Giocante	20		« molti alberi vecchi »
Carcopino	Gio Antone d'Amone	12		
Villa di l'Ondella	Sabatino di Gio Carlo	2		
	Gio Francesco	9		
Pieve de Cinarca				
San'Andrea della Cannella	Carlo Rosso	14		
	Domenico di Francesco Maria	20		
	Damiano D'Antonetti	7		
	Fabrizio di Loviso	20		
	Fabio di Santo	8		
Cannelle	Pietro d'Andrea	20		
Sarri	Anton Matteo di Gio	5		*« nello circondo tutte le piante in quantità »*
	Anna di Florio	22		
	Gio Brando di Marcello	9		148 oliviers sur 899 arbres
	Matteo di Cesaro	30		
	Oliviero di Lucciano	2		
	Paulo di Gio Marco	30		
	Pietro di Giovando	30		
	Pasquino di Simonetto	20		
Casaglione	Frediano di Gio Franco	8		
Ambiegna				*« atto a l'olive ; ci sono li castagni »*

Province Ajaccio	Noms	Oliviers plantés	châtaigniers	Observations
Arro	Aurelio di Polidoro	5		
	Giuseppe di Gio Natale	5		
Lopigna	Gio Andrea	2		*« terreni poveri »*
	Gio Luca di Gio	2		

Province d'Ajaccio

Pieve de Celavo

Le rapport de visite met l'accent sur l'intérêt de développer l'oléiculture sur ces territoires : « *l'incaricato a li popoli l'augmento della pianta delle olive nello circondario ».*

Par ailleurs, il précise qu'il appartient aux autorités locales de protéger la culture des dévastations du bétail : « *Podestà e guardiani devono pruteggere la coltura ».*

Pieve de la Mezzana

Pour Sarrola, l'auteur du rapport mentionne d'une part, que ce territoire comprend des oliviers anciens : « *con la particolarità, prova chè si hà da molti alberi vecchi chè si sono »* et, d'autre part, il suggère d'intensifier la mise en culture oléicole : « *devono piantare e innestare dodici olive e innestare dodici olivastri senza prejudizio secondo la coltivazione ».*

Pieve de la Cinarca

Il y a la volonté de créer un espace arboricole productif près du centre urbain : « *piantare l'olive in luoghi più vicini »* et d'occuper les espaces de plaine plus lointains par la vigne : *« vigne in piane ».*

Tableau 14bis : récapitulatif des visites dans le Delà des Monts, Province de Vico par Parisini en juin 1644.

Province de Vico	Noms	Oliviers plantés	châtaigniers	Observations
Pieve de Vico				
Murzo	Antonio di Gio Matteo	7		« Molto precioso, bona quantità »
	Antonio di Pietro	6		
	Giocante di Andrea Giudicello	6		
	Antonio di Gian Pietro	8		
	Giovan Anton d'Anton Paulo	7		
Vico	Anton Francesco di Miro Medoro	5		"Alberi d'olive in buon numéro" dans *la pieve*
	Appolino di San Paolo	14		
	Pietro di Matteo	9		
	L'alfieri Renuccio di Gian Anton Paolo	15		
Abbraciani	Delfini del Gerveno	2		
	Marenco di Tirostanto	3		
	Nicolao di Gio	9		
Coggia	Arnesto di Giapico	5		Pour Coggia, 113 oliviers
	Pietro di Pietro Paolo	20		
	Appolino di Pianelli	20		
	Gio Anton di Pianelli	20		
	Geronimo Delfine	20		
	Paolo di Gio	8		
	Sanso di Cesarino	20		
Calcatoggio	Geronimo di Gio Andrea	6		
	Andrietto	3		

Globalement, pour ces territoires de la Corse occidentale, l'ampleur des plantations n'atteint pas celle du Deçà des Monts[816], néanmoins, des efforts ont été réalisés en privilégiant, ici aussi, les châtaigniers et les oliviers.
Nous observons qu'une attention toute particulière est portée au développement de l'oléiculture. Cette volonté se traduit par des recommandations constantes dans les bilans synthétiques des *pievi*.
A ce stade de l'étude, nous faisons nôtre l'analyse d'Antoine Laurent Serpentini[817] : « Donc dans le Sud aussi, les progrès pour être moins imposants que dans le Deçà des Monts, qui bénéficie d'une attention privilégiée, n'en sont pas moins réels ».

Qui sont les acteurs locaux de la *Coltivazione ?*
Malgré les maigres renseignements, nous constatons, sans grande surprise, que les acteurs locaux sont tous des propriétaires, appartenant, en général, aux élites, notables, par exemple : à Vico, l'Alfiere Renuccio participe aux plantations d'oliviers.
Ce n'est que très exceptionnellement que l'ensemble de la communauté participe à cette mise en valeur agricole.

g) Rôle des troupes génoises

La relation établie entre la Balagne et le préside de Bonifacio est régulière.
Le 13 avril 1580[818], Antonio Pellerano a commandé pour la garnison *9 libre d'olio per l'armi*.
Le 2 avril 1579[819] est établi le compte "*d'olio per le lampe*".

Tableau 219 : Compte de l'huile pour les lampes du corps de garde de Bonifacio.

Dates	en *libre*	Dates	en *libre*
2 mai	2	3 juin	2
10 mai	2	11 juin	2
18 mai	2	19 juin	2
26 mai	2	22 juin	2
7 juillet	2	6 août	2
13 juillet	2	16 août	2
21 juillet	2	22 août	2
19 juillet	2	30 août	2
7 septembre	2	9 octobre	2
15 septembre	2	12 octobre	2
23 septembre	2	25 octobre	2
30 septembre	2		
2 novembre	2	4 décembre	2
10 novembre	2	12 décembre	2
18 novembre	2	20 décembre	2
26 novembre	2	28 décembre	2

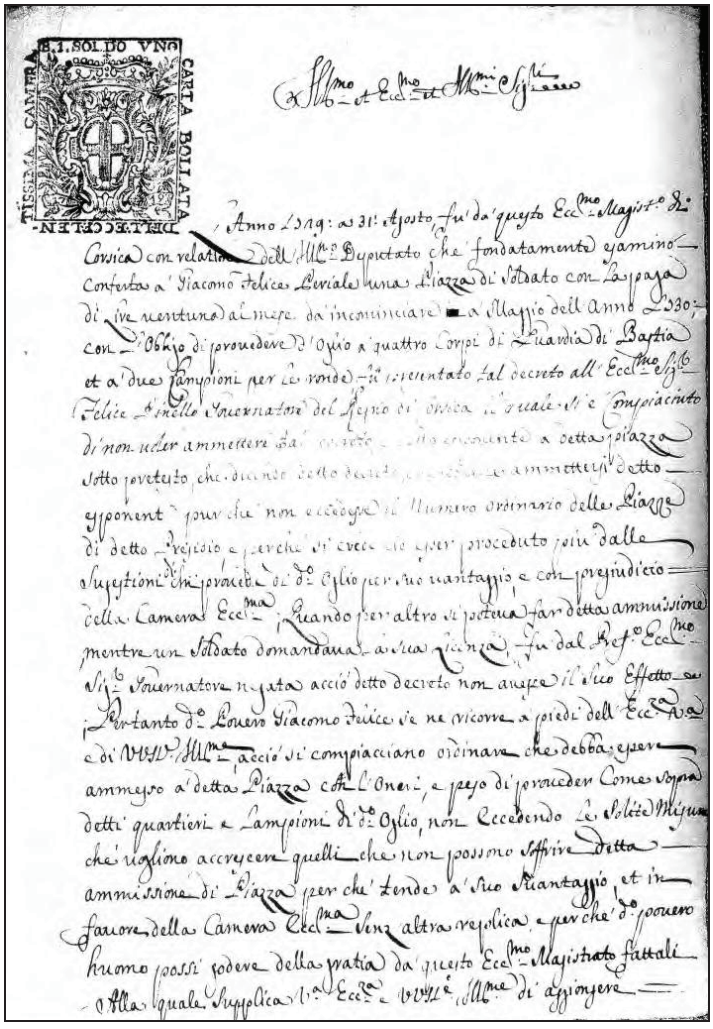
816 Résultat des visites dans le Deçà des Monts.
817 Antoine Laurent Serpentini, *op. cit., Cotivatione,* note p. 22.
818 Franciscorsa, Référence. 114 F949816-949831.
819 Franciscorsa, Référence. 114 F949821.

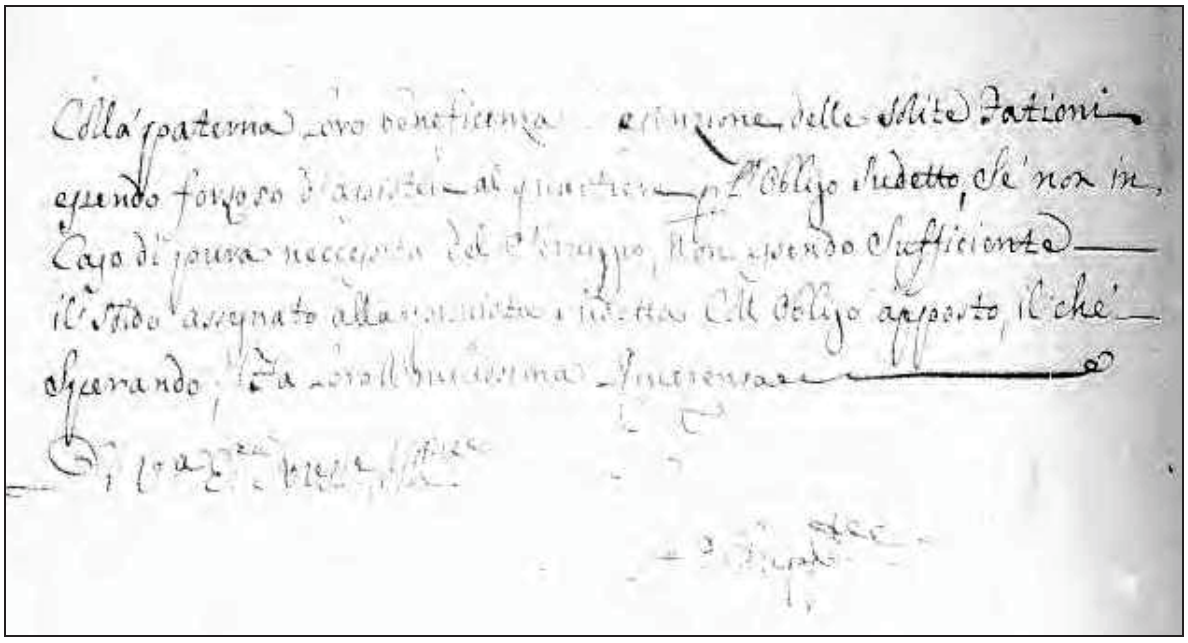
Dates	en *libre*	Dates	en *libre*
En 1580			
5 janvier	2	6 février	2
13 janvier	2	14 février	2
21 janvier	2	22 février	2
25 janvier	2		
6 mars	2	2 avril	2
9 mars	2	10 avril	2
12 mars	2	18 avril	2
25 mars	2	26 avril	2
4 mai	2	4 juin	2
12 mai	2	13 juin	2
20 mai	2	21 juin	2
28 mai	2	29 juin	2
7 juillet	2		
13 juillet	2		
23 juillet	2		

En avril 1580[820], ordre est donné à Thomaso Armanino *cancelliere* des munitions de vendre l'huile au prix fixé de 30 *lire* le "*barride*".
Le 13 avril 1579 [821], un chargement part de Bastia vers Bonifacio de 317 *meze d'olio* "*Chiaro", "bello" e "buono*", dans 36 barriloti. La liste des transporteurs est jointe.
Le 15 avril 1579[822], au port de Bastia, sur des navires affrétés, ont été chargés 207 *pinte* d'huile "*Chiaro", "bello" e "buono*" dans 24 petits barils (*barriloti*) et des "*otri*" destinés à Bonifacio, par Antonio Pellerano commissaire, avec la liste complète des transporteurs des *pinte.*
Le 5 novembre 1580[823], Agostino Sivori fait charger sur la *gondola* d'Antonio Costa 39 *pinte* d'huile et meza*, bono e chiaro, in un quarttavolo* à Bonifacio, au magnifique Stefano Castagnola (commissario de ce lieu) qu'il devra payer.
Rôle de l'armée
Le rôle de l'armée, des corps de garde, est significatif dans l'approvisionnement en huile, comme nous l'avons vu. Cela implique une organisation particulière avec des missions attribuées à certaines personnes et un objectif à atteindre : « pas de pénurie d'huile pour la soldatesque ». Ainsi, par exemple[824] :

820 Franciscorsa, Référence. 114 F949828.
821 Franciscorsa, Référence. 123 F950464-950465.
822 Franciscorsa, Référence. 115 F949832-949834.
823 Franciscorsa, Référence. 116 F949835-949838.
824 Franciscorsa, Référence. 10 F927462-927463.

Figure 220 : Approvisionnement en huile des corps de garde, 1729 (Franciscorsa).





De nombreuses notes sont écrites sur la fourniture d'huile aux tours littorales (exemple la tour de Morsiglia, en 1731).
Le 2 novembre 1731[825], Pasquale Pinelli constate qu'il manque de l'huile pour les troupes.
Le 21 octobre 1731[826], Stefano Lomellino fait transporter des sacs pour l'huile par *la galera Prona all Capraia*.
Le 27 octobre 1731[827] : l'année d'olives s'annonce bonne.
Les travaux sur les enceintes militaires requièrent parfois des fournitures d'huile, cette fois pour travailler les fers.
Le 30 juillet 1730[828] : *le Magistrato di Corsica* décide de faire venir des lames de fer et 30 barils d'huile pour des travaux à Bastia par l'intermédiaire de Stefano De Mari, Camilli et Giacomo Gentile, qui réaliseraient l'achat.
Par ailleurs, durant les troubles qui secouent la Corse dans les années 1730, afin d'alléger les coûts inhérents à la mobilisation des troupes, très souvent des franchises sont réclamées sur les denrées fournies aux militaires, par exemple : le 6 mars 1732[829], une demande est faite pour accorder la franchise sur le sel, le vinaigre, l'huile à fournir aux troupes auxiliaires. Pour l'huile, cela porte sur 58 *fiaschi* et 12 barils d'huile à servir pendant le voyage en Corse.
Le 6 mars 1732[830], parmi d'autres fournitures, la demande est faite d'exempter six barils d'huile sur la barque de Nicolo Piaggio.
Le 30 octobre 1740[831], le ministère a reçu un "*barilotto d'oglio*" apporté par Leonardo Cuneo.
Le 14 mai 1741, il existe un "*Sindico Camerale di Bastia dell'oglio*" qui a prévu de fournir de l'huile aux troupes françaises. Domenico Prelà, distributeur de l'huile aux troupes françaises a reçu 91 *rubbi*, 1 *libra*, 8 *oncie* d'huile en provenance de Calvi, envoyé par Paolo Marco Turchino pour un prix estimé à 533,10 *lire*.
Le 20 juillet 1742[832], on apprend que le poste de Merosaglia composé de près de 196 hommes, a besoin d'huile, de sel, de paille etc.
Tous les présides ont pour soucis, la fourniture d'huile aux postes de garde.
Le 1er octobre 1728[833], le préside de Bonifacio demande de fournir de l'huile en plus grande quantité pour les rondes : *una libra* d'huile le mois, mesure de 4 *quartuori* de Gênes ; mais aussi de fournir des grandes quantités de bois surtout l'hiver, avec 30 soldats en plus.

L'huile au cœur de l'agitation en Corse dans les années 1730
Fournitures. Les troupes militaires ont besoin d'huile pour compléter leurs rations alimentaires, mais surtout pour alimenter les lampes afin de s'éclairer pendant les gardes de nuit.
Le premier janvier 1732, le commissaire Pasquale Pinelli à Calvi affirme que les convoyeurs maritimes Santorio et Pozzo sont bien arrivés à Calvi avec les provisions d'huile pour les troupes *« tedesche »*.
Le 2 janvier 1732[834], une demande est faite pour exempter de droits de taxes 100 barils d'huile envoyés aux troupes auxiliaires présentes en Corse ; à l'heure de la demande, 30 barils d'huile peuvent être envoyés en Corse à Algajola ; cette requête est accordée pour les troupes allemandes; on s'aperçoit que l'huile ne provient pas de l'île, mais de Terre ferme.

825 Franciscorsa, Référence. 26 F578065-578066.
826 Franciscorsa, Référence. 25 F577994-578000.
827 Franciscorsa, Référence. 27 F578150-578152.
828 Franciscorsa, Référence. 22 F577721.
829 Franciscorsa, Référence. 38 F579431.
830 Franciscorsa, Référence. 39 F579484-579486.
831 Franciscorsa, Référence. 43 F309626.
832 Franciscorsa, Référence. 49 F344826-344829.
833 Franciscorsa, Référence. 50 F346911-946912.
834 Franciscorsa, Référence. 1 F907895.

Le 14 février 1732[835], Pasquale Pinelli demande des fournitures en huile et viande, mais aussi de la chaux pour la tour d'Île-Rousse, en raison, notamment, de la venue du Prince Winttemberg (besoins alimentaires).

L'huile, un moyen de lutte pour les « rebelles »

Les insurgés[836] corses ont besoin d'armes qui leur font cruellement défaut. Le manque d'argent en espèces « sonnantes et trébuchantes » doit être compensé. Ainsi, l'huile d'olive, unique denrée spéculative, servira de monnaie d'échange pour acheter des armes et des munitions, d'autant que la Balagne, productrice d'huile, est aux mains des insurgés.

Le 26 février 1732[837] : grâce à "*un foglio di notizie »,* on apprend que des armes ont été débarquées, en contrepartie des quantités d'huile ont été embarquées pour le compte des "Rebelles" dans la région de Balagne. Des ordres ont été donnés pour empêcher ce passage sur la barque du capitaine Marco Toglietta.

le 27 février 1732[838] : *Notizia* : on constate qu'une barque Corse est partie du port de Livourne pour amener des munitions en Corse, en particulier du côté de la Balagne pour être échangées contre de l'huile "*Baratto con oglio*".

Afin de lutter contre ces échanges, le gouverneur de Corse donne l'ordre le 12 avril 1731[839], à Calvi, d'occuper l'Île Rousse pour empêcher l'extraction des huiles par les balanins.

Le gouverneur de l'île,[840] Giovan Battista Lazagna, lors d'une visite effectuée en 1639 au préside de Saint Florent, remarqua *nel magazino dell'olio (*c'est la réserve d'huile du corps de garde de la garnison) *« quatro giare e tre barili »* de la même grandeur.

Comptes des distributions d'huile faites aux troupes de la citadelle de Saint-Florent, entre 1760 à 1764.[841]

Ces comptes, tenus de manière méticuleuse, nous donnent avec précision les quantités d'huile consommée par la garnison de Saint Florent (citadelle) et de la tour de la Mortella au début du nord-est des Agriate.

Tableau 220 : Comptes des distributions d'huile faites aux troupes de la citadelle de Saint-Florent, 1760

Dates	Huile distribuée en *Quarte* d'huile
Année 1760	
1 mai	47
25 mai	40,5
1 juillet	41,5
31 juillet	47
31 août	53,5
6 septembre	5 (pour la Mortella)
30 septembre	55,5
1 novembre	62,5
1 décembre	54

835 Franciscorsa, Référence. 6 F780733.
836 Franciscorsa, Révolte des Corses contre Gênes commencée en 1729.
837 Franciscorsa, Référence. 9 F927273-927276.
838 Franciscorsa, Référence. 8 F915221-915223.
839 Franciscorsa, Référence. 23 F577748-577750.
840 A.S.G., Filza 946.
841 Franciscorsa, référence 42 F84200-842066.

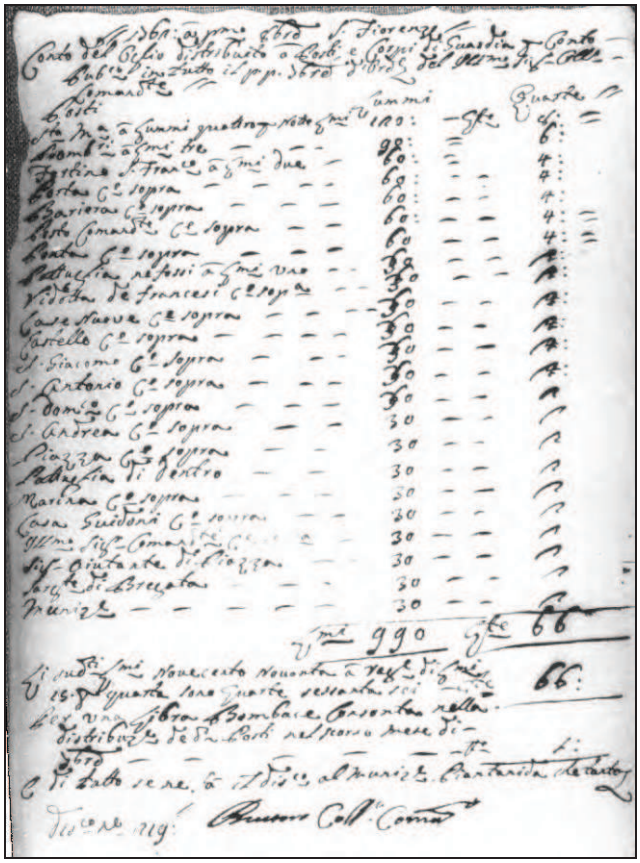
Tableau 221 : Comptes des distributions d'huile faites aux troupes de la citadelle de Saint-Florent 1761-1764

	Huile distribuée en *quarte* d'huile			
Dates	1761	1762	1763	1764
1 janvier	69,5	82	94	81
1 février	71	82	82	89
1 mars	72	72	84	84
1 avril	82	80	80	92
1 mai	77	62	83,5	88
1 juin	62+34	68	82	73
1 juillet	28	64	66,5	76
1 août	63	68	68	82
1 septembre	73	68	68	79
1 octobre	63	85	66	78
1 novembre	73	85	83	113
1 décembre	80	88	83,5	102

Pour l'année 1765, nous relevons le 3 janvier : 38,5 *quarte*[842] auxquelles s'ajoutent les trois premiers mois : 254 *quarte*.
Le total est de près de 4336 *quarte*.
Notons que les distributions de laine, de viande salée bovine, *Pagliacci vecchij,* du riz représentent 3803 *libre*[843], du vin blanc, du vin rouge (nero), *vino catalano*, du blé, *de la pasta fine*…du lard, 818 *libre*.
Nous pourrions comparer les états récapitulatifs de la garnison de Saint Florent (*tableaux 167 et 168)* avec celui établi en 1691 pour la garnison de Savone où se trouvaient 500 soldats[844].
L'huile d'olive, dans les deux cas, tient une place importante car, au-delà de ses apports nutritionnels, nous devons souligner la fonction fondamentale d'éclairage dévolue à cette denrée, notamment à cette époque.
Nous constatons une régularité de distribution, à peu près une fois par mois avec des besoins plus importants durant l'hiver (la période diurne étant la plus courte), le maximum étant de 113 *quarte* en novembre 1764 et le minimum de 28 *quarte* en juillet 1761.
N'oublions pas que le contexte politique est à ce moment là très troublé ; cependant, cela n'a pas, semble t-il, d'incidence sur la régularité de l'approvisionnement.
Mais d'où provient cette huile ? Il ne nous est pas permis de le savoir avec exactitude.
Le document nous renseigne avec une grande précision sur la répartition des lampes à huile et des *quarte* d'huile aux différentes compagnies militaires sur la place militaire de Saint Florent avec leur situation géographique durant le mois d'octobre 1761. En tout, 990 lampes à huile, 66 *quarte* d'huile et une livre de mèches (*bambace*). La répartition s'est faite sur 23 groupes, par exemple, *Fortino San Francesco : 60 lummi e 4 quarte ; Piazza generale sopra : 30 lummi e 2 quarte.*

[842] *Quarta*, unité de mesure à Bastia 0,925 litre équivaut environ à 1 bouteille d'un litre actuel.
[843] *Libra*, unité de mesure : 2,5 *libre* = 1 *quarta*.
[844] Jean Baptiste Ricci, thèse de doctorat*, Les soldats Corses, au service de Gênes, dans les guerres contre la Savoie au XVII*e *siècle*, 2009, Università di Corsica.

Figure 221 : Comptabilité, distribution d'huile pour les lampes, garnison[845] *de St Florent, 1761(Franciscorsa).*



Non seulement nous avons le tableau détaillé des quantités d'huile fournies aux différents corps de garde de la place de Saint Florent, mais nous avons aussi le nombre de lampes à huile distribuées, le détail des compagnies et leur emplacement.
La distribution concerne 23 postes sur la place militaire de Saint Florent

Tableau 222 : Relatif à la quantité d'huile et de lampes distribuées aux corps de garde de St Florent (1761-1762)

Dates	Nombre de *lummi*	Nombre de *quarte*
1er février 1761	961	81
1er mars 1761	864	72
1er avril 1761	961	80
1er mai 1761	1023	68
1er août 1761	1013	68
1er octobre 1761	990	66
1er novembre 1761	1023	85
1er mars 1762	1098	72
1er avril 1762	1116	79
1er mai 1762	1080	77
1er août 1762	1054	58
1er octobre 1762	1140	63

(Une *quarta* alimente 18 *lummi)*

[845] Franciscorsa, Référence. 42bis F942235-945243, annexe 1ère doc 42 bis.

Le 18 mai 1678 à Paomia[846], le directeur de la colonie Giacomo Bozzi a fait distribuer 65,5 *quarte* d'olio ce qui représentait un coût de 180 *lire* et 9 *oncie* (la *quarta* valait 2 *lire e* 10 *oncie*).

h) Bilan de la coltivatione

En 1643, un mémoire non signé[847] qui a pour titre *« Risposta alli popoli sulla coltivazione »*, dresse un bilan de cette mise en valeur en mettant en exergue les avantages que procure le développement oléicole.
D'abord, nous relevons dans ce mémoire, une métaphore amusante relative à la production vinicole : *« Il Capo Corso è la fontana del vino » ;* puis, les châtaigniers sont un grand « espoir » ; enfin, concernant l'oléiculture : « *nell'olio è da fer gran fondamento particolarmente la quantità d'olivastri che restano da inserire »,* les avantages sont considérables.
L'auteur met en avant les facilités et le coût de la mise en culture olivicole : « *con cinque o sei soldi di spesa si inserisce »,* et la rapidité avec laquelle produisent les oléastres greffés : « *doppo 4 o 5 anni comminciano a far frutto ».*
Par ailleurs, il affirme que les oliviers peuvent valoir très cher, très rapidement ; pour de grands arbres, il avance le chiffre de *50 lire.* Ce chiffre nous semble exagéré si nous le comparons à celui qui a été retenu dans les bilans synthétiques de culture. En effet, dans son rapport, le commissaire Giustiniani[848] indique : « *li alberi d'ulivo quando sarano in forza valeranno un luogo per l'altro almeno 24 lire per ogn'uno ».* Notons qu'à cette date, la valeur du châtaignier était de 12 *lire.*
Ce mémoire montre, également, le caractère spéculatif de l'huile : « *li prezzi alti a quali è accesso l'olio »,* son poids économique et fiscal : « *le raccolti delle concessiono delle tratti hà reso li corsi molto inclinati a questa pianta ».*
De manière concomitante à la *Coltivatione* en Corse au début du XVII[e] siècle, la Sardaigne connaît, elle aussi, un essor sans précédent de son oliveraie. En effet, la reprise de l'activité oléicole est la résultante d'un décret de 1624 du vice-Roi. Le greffage des oléastres est fortement soutenu. La formation de véritables escouades de greffeurs parcourant le territoire est souvent relatée par les contemporains, *l'innestini*, les formateurs étaient majoritairement originaires de Catalogne : Valence et de Majorque. Ils emmenèrent avec eux des *coltivars : Sevigliana et Majorca.*

2. L'action Paoliste.

L'initiative de la Serenissime va perdre de sa vigueur à la fin du XVII[e] siècle. Cependant des habitudes sont prises. L'impulsion donnée par le pouvoir exécutif a été déterminante dans l'amorce et la pérennité du développement arboricole.
Il est à souligner que Gênes, pendant la première partie du XVIII[e] siècle, se désengage progressivement de la politique économique de l'île eu égard aux troubles qui secouent son sol (guerres d'indépendance, période du généralat de Pascal Paoli…).
Dès les premiers temps de l'occupation, le pouvoir Royal encouragea par le système de primes, la greffe et les plantations : « en 1775, le gouvernement du Roi accorda une prime de 10 sols pour chaque olivier greffé ou planté et promit des gratifications à quiconque essayerait d'installer des huileries modernes ».[849]
Cependant, il faut remarquer que durant la courte période de l'indépendance, la puissance publique, incarnée cette fois non plus par Gênes, mais par Pascal Paoli[850], tient à être une

[846] A.S.G., liasse 947.
[847] A.S.G., liasse 946.
[848] Visite du Deçà des Monts du 21 juillet 1642 par Francesco MariaGiustiniani.
[849] Antoine Albitreccia, *op. cit., Le Plan Terrier de la Corse au XVIII siècle,* p.69.
[850] Julie Battesti, *Le développement économique de la Corse sous le généralat de Pascal Paoli*, in revue de la Corse, Paris, décembre 1938, p. 274-284.

nouvelle fois, à l'instar de la République génoise, le moteur du développement agricole. Pascal Paoli s'en occupe personnellement « il nous faut veiller aux olives, aux vignes, aux labours » écrit-il en 1763.
Pascal Paoli encourage l'agriculture et spécialement celle de l'olivier. La tradition populaire du Nebbio nous renvoie le souvenir toujours vivace des plantations d'oliviers de la Conca d'Oru qui auraient été le résultat de la volonté de Pascal Paoli. Néanmoins, globalement, le nombre reste faible.
Pascal Paoli reprend à son compte la politique, les objectifs, fixés par Gênes.
Nous ne disposons pas d'informations suffisantes pour étudier de manière plus approfondie le rôle joué par Pascal Paoli.
Les enjeux politiques semblent avoir un impact sur la vie agricole.
Nous citerons un extrait d'une lettre n° 455 du 5 septembre 1758 de Pascal Paoli, sous l'autorité de Maria Massei, grand chancelier : « *quindi per mezzo del presente nostro publico editto, dichiariamo primeriamente li medesimi sanfiorenzeni immeritevoli d'ogni nostra qualunque dissimulazione e come ostinati nel pelverso loro lavore, siamo venuti nella giusta determinazione di procedere alla totale devastazione de beni di Antonio Guidoni come che principale fautore dell'ostinata temerità di quelli, tenendo tutta via il posto di raprisentente della Serenissima republica di Genova… »,* Guidoni était le lieutenant génois (*luogotenente*) à Saint Florent. Il fit armer les gens de Saint Florent pour mener des hostilités contre les gens du Nebbio…
Guidoni remet en cause les dispositions prises par les autorités de Paoli. Parmi ces griefs, il nous est rapporté un fait relatif à la récolte d'olives : dans ce climat militaire très tendu, au mois de janvier 1758, ce lieutenant génois prit la décision d'envoyer des femmes de Patrimonio ramasser les olives dans la juridiction de Santo Pietro, ce qui provoqua de vives réactions de la part de ses habitants qui ont voulu détruire les olives ramassées, notamment un certain Bartolino qui les a *scacciate*.
Les olives accaparées par les génois représentent un symbole d'opposition.
En octobre 1758, on s'inquiète de la première récolte qui est celle des châtaignes : *« se le castagne escono dai paesi, la fame vi serà inevitabile* ».
D'après Sanna, la Corse Paoline aurait pu avoir un rôle d'assiégeant, cependant, il fut surtout celui d'assiégé, manquant d'infrastructures de transport.
En juillet 1767, l'agronome anglais John Symonds, [851] séjournant à l'Île-Rousse, écrivit : « ici, ils transportent de l'huile, des blés, des légumes, du cuir, des amandes, de la cire, du bois de mature ; le vin et l'huile sont de grands articles d'exportation comme les châtaignes». Les objectifs stratégiques du programme de Paoli en matière économique, principalement la liberté de commerce, l'unification du marché interne et la recherche de nouveaux marchés, de débouchés, surtout pour l'huile et le vin sur les rivages tyrrhéniens de la péninsule italienne (dans le Grand-duché de Toscane, état pontifical dans le royaume de Naples) sont contrariés par les restrictions dues à la crise de subsistance.
Pourtant, d'après Venturi[852], la Corse réussit à relever le défi de la crise, grâce à "l'archaïsme" de son économie (grain, châtaignes), mais aussi, grâce aux décisions prises par la *Consulta*[853] de 1764 qui, en imitant celle de 1759 sur les arbres, obligea tous les agriculteurs à planter des légumes[854].

---

[851] John Symonds, *Osservazioni di un viaggiatore inglese sopra l'isola di Corsica.* scritte in inglese sul luogo nel 1767 e tradotte in italiano nel 1768, Londra, s.d., citato da M. Ambrosoli, in "John Symonds, .*Agricoltura e politica in Corsica e in Italia* (1765 1770)." Torino, 1974. p. 50-51.
[852] Franco Venturi , *Civilisations et sociétés* , Volume 23, Mouton & Co, 1971 ; (articles), *Paoli e la revolutione di Corsica,* Rivista storica italiana 86 (1974), p. 5-81; *Il dibattito francese* ***e*** *britannico sulla rivoluzione di Corsica*, Rivista storica italiana.
[853] Consulta : Dès le Moyen Âge, désigne en Corse diverses assemblées souvent informelles ainsi que le texte délibéré par elle. Pendant la révolution Corse au XVIII[e] siècle, le terme s'applique à des assemblées générales, provinciales ou même extraordinaires, qui ont hérité de certaines caractéristiques des *vedute* (assemblée populaire au Moyen Âge) de l'époque génoise.
[854] article Battesti N°6, l'article N°7 d'Antonetti, p. 352.

Pour Francis Pomponi, le conservatisme de la politique agraire Paoline et le soutien aux cultures de l'olivier et du châtaignier sont des expressions de la tentative de consolider le pouvoir des notables de la Castagniccia, de la Balagne et du Cap corse : critique habituelle du libre parcours.

Les Ragguagli

La situation économique de la Corse est évoquée dans les *Ragguagli*[855] *de l'île de Corse.* Le premier numéro du 29 août 1760, nous apprend que le premier semestre de l'année est particulièrement difficile pour les productions agricoles : « le peuple, au cours de cette année très stérile n'est pas en état de fournir des contributions extraordinaires ». Le 20 septembre 1760, les observateurs insistent sur le caractère déficitaire des récoltes de l'année, notamment sur celle de l'huile d'olive qui représente une source de revenus majeure pour les régions à fort potentiel oléicole comme la Balagne : « il ne manque à ces populations qu'une abondante récolte d'olives ».

Une lettre du 28 octobre annonce que les vendanges se terminent « péniblement ».

Le 28 juillet 1761, les Génois fortifient le préside d'Algajola en raison de l'importance stratégique que revêt cette place pour le commerce des huiles.

Dans une lettre du 31 juillet 1761, Pascal Paoli explique l'enjeu que représente le blocus d'Algajola. Le 20 septembre, les Génois poursuivent la fortification de la place. L'administration paoliste s'exprime clairement sur l'objectif de ce blocus : « Votre *Magistrato* a ordonné le blocus de ce préside qui prive de commerce avec les villages, crée de grandes dépenses à la République sans aucun profit ».

Durant ce conflit opposant les Génois aux insurgés corses, la politique de la terreur et de « la terre brûlée » est souvent pratiquée comme en témoigne le numéro du 29 octobre 1761 des *Ragguagli* qui relate la destruction des productions agricoles dans la région de Rogliano par les Génois : « les Génois depuis Maccinaggio, après avoir laissé vendanger, sans intervenir, nos vignes les plus proches de nos fortifications, ont décidé le 11 de sortir de leurs tranchées en plusieurs pelotons et ils se sont avancés pour dévaster et incendier nos *canave* c'est à dire nos magasins où nous entreposons notre vin ».

On découvre le 25 janvier 1762 que le *Magistrato* a fait construire un petit môle pour protéger les navires qui viendraient commercer avec le port d'Île-Rousse. Petit à petit se met en place une organisation structurée d'un commerce indispensable à partir du port stratégique de l'Île-Rousse, en provenance notamment des côtes toscanes, zones d'importation de denrées corses, traditionnellement : « nous espérons que ceux de la Toscane qui abordent fréquemment à nos ports et aux escales du Cap Corse viendront acheter nos produits alimentaires ».

L'hiver 1762, particulièrement le mois de janvier, a été très froid, ce qui a contraint les Génois ainsi que les troupes paolistes à rester enfermés.

Le commerce se poursuit malgré les vicissitudes, les cargaisons de vin du Cap sont parties pour Livourne : « le commerce va devenir plus florissant que jamais dans cette province.

Nous espérons voir les navires toscans toujours plus nombreux ».

Afin de protéger le fragile commerce, Paoli fait renforcer la tour d'Ersa et de l'îlot de Centuri.

Selon une lettre de Pascal Paoli du 14 février 1762, adressée au *Magistrato* de Balagne, les autorités toscanes et de Naples laissent toute liberté de commerce en Corse. Ainsi, on assistera à l'arrivée des *guzzi* et des felouques de Toscane et de l'île d'Elbe.

Le 25 juillet 1762, les autorités comptent sur des ventes d'huile à l'étranger pour faire rentrer des devises dans les caisses des « patriotes » : « nous espérons cette année une bonne récolte d'huile et les bâtiments étrangers qui se rendront à nos escales pour en charger y seront toujours reçus ».

---

[855] *Ragguagli dell'Isola di Corsica* **,** Journal officiel du Gouvernement national, édité du 29 août 1760 à juillet 1769 dont la vocation était d'informer l'opinion insulaire. Il était scindé en deux parties consacrées respectivement aux provinces du Pumonti et du Cismonte. Le journal relatait les nouvelles locales, l'actualité internationale et les évènements politiques et militaires ponctuant la vie insulaire. Les derniers numéros parurent en Toscane. Pascal Paoli. Etude des Ragguagli.

Les dignitaires corses avaient l'intention, au-delà de l'Île-Rousse, de prendre la place d'Algajola afin d'installer leurs magasins, « entrepôts d'huile ». Les autorités ont devancé leur désir en exprimant le souhait de voir accoster à l'Île-Rousse des vaisseaux pour charger de l'huile.
A partir de la remarque suivante : « pour charger de l'huile que nous avons en abondance cette année », nous pouvons déduire que l'année a été bonne.
Le 26 décembre 1762 est réitéré le souhait de voir en nombre des navires se charger d'huile à l'Île-Rousse. Cette demande renouvelée montre combien la production oléicole représente un enjeu capital au même titre que le vin pour activer l'économie et permettre de se procurer du numéraire, en privilégiant le port de l'Île-Rousse afin qu'il remplace celui d'Algajola, symbole de la mainmise du commerce des huiles par la domination génoise.
Ce caractère politique identitaire s'exprime par la ténacité à développer le seul grand débouché maritime de la Jeune Nation Corse : *« il nostru Magistrato è tutto intento a mettere in buona difesa lo scalo dell'Isola Rossa per attirarvi il concorso dei bastimenti forastieri a farvi caricamenti di olio di cui quest'anno la provincia puo fare molto esito ».*
Le 25 janvier, se manifeste à nouveau l'intérêt pour l'Île-Rousse, notamment pour le commerce des oléagineux : *« si continua il travaglio allo scalo dell'Isola Rossa e mercè l'indifessa attenzione di questo Magistrato si spera chi questo sarà ridotto nel migliore stato di difesa, perchè vi possano stare con tutta sicurezza i bastimenti che s'approderanno per farvi li caricamenti dell'oglio, potendone fare quest'anno grand'esito la provincia ».*
De nombreux espoirs se portent sur la récolte à venir.
A l'instar de ce qui se produisit au début du mois de décembre, le 20 janvier 1763, les troupes génoises, après avoir ferraillé contre les troupes paolistes dans le Cap Corse, auraient sciemment fait une sortie générale depuis Macinaggio pour couper les oliviers : *« poco contenti i nemici dell'accoglimento ricevuto in Sisco fecero il di 20 una generale sortita del Macinaggio per tagliare gli ulivi della spiaggia ».* C'est la volonté affirmée de créer un préjudice économique et moral dans un dessein politique.
Dans ce mouvement continu de montée en puissance du port de l'Île-Rousse, de nouvelles mesures sont décidées ; ainsi, le 24 février 1763, en pleine récolte des olives, de nombreux navires étrangers venus se ravitailler, surtout en huile, mouillent à l'Île-Rousse. En raison d'un frémissement des échanges commerciaux, le *Magistrato* souhaite court-circuiter les approvisionnements établis depuis de longue date par les Génois vers l'Algajola et Calvi. Il y a bien là, la volonté d'interdire la vente d'huile dans ces deux villes.
Afin de faciliter l'accès aux marchands à l'Île-Rousse, le 25 mars 1763, de nouveaux travaux sont décidés pour renforcer les fortifications.
Le 25 mai 1763, la promotion de l'Île-Rousse est encore à l'ordre du jour. Il en est de même le 24 juin.
Le 29 juillet 1763, la *Gazette* met en évidence une certaine activité commerciale dans les escales du Cap Corse en direction de Nice et de la Toscane. Ce même jour, on annonce à nouveau que l'Île-Rousse connaît un développement commercial : *« Al detto porto è continuo il trafico dei bastimenti di bandiera imperiale e di altre nazione ».*
La Balagne va témoigner de sa richesse eu égard à sa production oléicole vis à vis des insurgés. Il est rapporté dans les *Ragguagli* du 27 septembre 1763, que le 8 septembre 1763, la population balanine aurait fait un don en numéraire à Paoli, voulant démontrer ainsi la richesse de leur province.
Le 26 octobre 1763, la pression est maintenue sur les ports de Calvi et l'Algajola dans le but de limiter le commerce.
Giuseppe Maria Massei, grand chancelier, rédige un édit le 1 janvier 1764 dans lequel est indiquée, notamment, l'interdiction de commercer avec les présides génois.
Le 26 mai 1764, dans le Cap Corse, les bâtiments de la révolte sont revenus de Rome et de Livourne où ils ont vendu correctement leur vin.

On apprend un mois plus tard que les récoltes sont abondantes cette année en Balagne, ce qui permet de fournir les autres provinces.
Le mois de juillet est consacré aux moissons.

Dans les *Ragguagli* du 27 juillet 1764 est rapporté un épisode orageux particulièrement violent : *« una furiosa tempesta si è fatta sentire sui primi dell'andante per tutta la nostra isola ma in un modo particolare si è scaritata sopra questa nostra provincia ».*
Le 3 juillet 1764, vers 14 heures, un violent orage accompagné de foudre tua plusieurs personnes et des animaux. Les vents du Nord ont poussé les nuages qui se sont heurtés aux massifs montagneux provoquant des précipitations surabondantes. Ces masses d'eau, en quelques heures, ont provoqué l'inondation complète des plaines. Les torrents nés soudainement ont tout emporté, des arbres énormes, des murs, des rochers ; apparemment les terres patiemment rapportées sur les terrasses de culture ont été dévastées laissant les rochers nus. La crue des rivières si rapide, si violente aurait emporté la plupart des ports et des moulins.
« Gli ulivi e le vigne che non sono rimaste arenate in alcune parti hanno molto sofferto dalla grandina che vene assai grossa sul principio della tempesta ».
Les récoltes de céréales ont également été anéanties.
Cet épisode climatique a réellement perturbé et accablé les populations.
Le 24 novembre 1764, les observateurs fondent l'espoir de voir une abondante récolte d'huile pour l'année en cours et « un commerce avantageux pour l'exporter ».
Les *Ragguagli* nous informent le 27 mars 1765 que le commerce des huiles connaît un essor : « *i bastimenti chi giongono da tutte le parti per far carichi d'oglio sono molti* ». Les autorités paolistes émettent le souhait de voir se développer le libre commerce. Des travaux, semble-t-il, ont été entrepris pour créer des entrepôts pour les commodités des négociants.
Le mouvement et le rôle joué par la plaque tournante, véritable poumon économique pour la jeune Nation Corse que constitue l'Île-Rousse, s'accélèrent durant le printemps 1765. Le 26 avril 1765, les autorités, dans un élan propagandiste, certainement, n'hésitent pas à être des plus optimistes. En effet, les embarcations qui viennent charger de l'huile sont toujours plus nombreuses à cette escale.
« chè l'introito del denaro nulla ci lascia a temere per la scarzezza delli frumenti della quale abbiamo motivo di dubitarne ».
Au-delà de l'esprit partisan, marqueur d'une certaine politique de communication bien établie, il ne fait aucun doute, sur le plan factuel, que ce commerce des huiles difficilement quantifiable par sa valeur hautement spéculative constitue un enjeu stratégique pour les autorités. Comparativement aux autres productions insulaires commercialisables, l'huile d'olive est de loin la première source de devises mobilisables. La répétition dans cette *Gazette* des références à son commerce, aux espoirs fondés sur les récoltes, est une démonstration claire de sa primauté eu égard au silence qui entoure les autres cultures, à l'exception du vin du Cap Corse.
Le 27 mai 1765, on parle à nouveau de la qualité de la récolte d'huile de l'année en cours, en Balagne.
Le 27 juillet 1765, nous apprenons que les autorités ecclésiastiques ont prêché avec vigueur nuit et jour afin que cesse : *« il fragello dei moscherini »* qui, depuis plusieurs années causent de considérables dégâts aux arbres de ce district (Campoloro).
Le 28 juillet 1765, les *Ragguagli* font observer que malgré un commerce des plus actifs en matière oléicole toujours plus florissant, le caractère presque surabondant de cette récolte ne permet pas, sans doute, de commercialiser la grande majorité de la production ; d'ailleurs, de grandes quantités, semble-t-il, sont encore sous les arbres (nous sommes au mois de juillet, la saison est très en retard). Cette remarque est en contradiction avec l'enthousiasme et l'optimisme enregistrés au début de l'année qui, parfois, balayaient d'un revers de main les craintes d'une crise frumentaire qui pouvait être compensée par les rentrées d'argent, fruit du commerce des huiles.

En effet, les blés sont déficitaires, ce qui fait craindre une « famine », et des inquiétudes sont exprimées sur la récolte des châtaignes à venir (Corté le 31 juillet).
Le 27 mai 1766, il est fait référence à la très bonne récolte de l'année précédente et il est noté que d'importantes quantités, susceptibles d'être écoulées par voie de mer, sont toujours stockées à l'Île-Rousse. Le port devient attractif pour les commerçants.
Le 28 août 1766, à l'Île-Rousse, le commerce des huiles se poursuit avec un prix des plus avantageux. L'observateur y voit un déficit de production en Terre ferme comme cela se produisit en 1764 et 1765. La récolte à venir semble encore prometteuse.
Le 26 juin 1767, il est fait état de la très bonne récolte des olives de cette année aussi.
Il faut souligner que deux années de suite de bonne récolte est un fait exceptionnel.
La vente des huiles a commencé au mois de mars.

3. Aux premiers temps de la domination française

Pascal Paoli, dans une de ses lettres adressées à Messieurs les députés des juridictions de Corse, réunis à Bastia pour la formation des cahiers et l'élection de leurs représentants aux Etats Généraux[856] dresse un état critique de la politique de la Monarchie Française, en Corse. Nous apprenons de sa plume : « que des primes sont établies pour encourager la culture de l'olivier et les arbres fruitiers ; Paoli estime que la Corse n'a pas de production à exporter et que les "grands chemins" coûtent plus chers ; il souhaite que "l'on continuât les encouragements donnés à l'agriculture par le moyen des primes, et surtout, pour les défrichements ; c'est là le premier pas, et qu'il est des lieux en Corse qui ne sont bons à autre chose qu'à servir de pacage aux troupeaux de chèvres, qu'elles sont la dernière ressource du pauvre dans les années de famine, qu'on favorise surtout les brebis, que l'on oublie jamais qu'elles habillent presque tous les habitants de la Corse".
Le 5 juin 1789, les représentants de la noblesse de la Balagne, province de Calvi, demandent l'établissement d'un port à Île-Rousse, "ce pays étant le lieu le plus favorable au commerce de la province".
Dans le cahier de doléances de la Piève de Tavagna pour la communauté de Poggio Renoso Mezzana, on précise au chapitre XII, que "tous les terrains de cette juridiction, tant en plaine que dans la montagne, outre les céréales et les légumes qui viennent très bien, pourraient être plantés de vignes, d'oliviers, de mûriers, et de toutes sortes d'arbres fruitiers dont le produit suffirait, non seulement à l'entretien des populations, mais pourrait faire l'objet d'un trafic".
Depuis 1779, la Corse a subi cinq années de stérilité. Stagnolo nous informe que sur la plage de Talasani des bateaux y chargent des châtaignes à destination de la Rivière de Gênes, du bois de châtaignier pour la France, du fer, du vin en petite quantité et du bois de chauffage pour l'Italie et des échalas pour Bastia ; des échanges de vins sont réalisés avec l'Algérie.
Dans le cahier de doléances du clergé de cet arrondissement, au chapitre VIII, on souhaite que le 1/20ème des impôts sur les vins, les huiles et les céréales, soit réduit au 1/30ème par la déduction des frais de culture.
Les cahiers de doléances sont, certes, des sources minimes, mais qui confirment les analyses établies.
L'assemblée des États, présidée par Monseigneur l'Evêque et les autres évêques, vicaires généraux, souligne l'importance de l'agriculture. (Délibération des États du 27 06 1781 : extraits). Pour donner une impulsion, elle demande de gratifier les développements de l'arboriculture (oliviers etc.) : "donner 10 sols par pied d'olivier greffé ou planté avec un minimum de 20 pieds après deux ans de pousse…".

[856] A.N.F., 3A34, 7, 15.

Ces mesures seront reprises dans leur intégralité par l'ordonnance de 1785[857] de l'intendant de "l'île de la Corse", De La Guillaumye, en exécution de l'Arrêt du Conseil d'Etat du Roi du 23 mars 1785. Celui-ci a pour objet "d'accorder divers encouragements à ceux qui planteront des citronniers, oliviers et châtaigniers et grefferont des oliviers sauvages".
L'arrêt prévoit des gratifications à ceux qui tireront de Terre ferme et planteront dans cette île des mûriers, des oliviers et des citronniers greffés. Des encouragements seront accordés, également, à la plantation des châtaigniers et à la greffe des oliviers sauvages. L'intendant fait remarquer au Roi qu'un assez grand nombre de propriétaires s'étaient conformés à ces intentions, principalement en greffant des oliviers sauvages, et qu'ils avaient touché les primes accordées sans grande difficulté. On a distribué, aussi, des mûriers et des arbres fruitiers avec des facilités de paiement et de transport. Des documents d'information ont été adressés.
L'ordonnance prévoit des dispositions particulières :
- article 1 : les articles 2, 3 et 4 de l'Arrêt du Conseil du 23 mars 1785 seront exécutés selon leur forme et teneur ; en conséquence, ceux qui planteront dans leurs possessions des oliviers et des citronniers greffés de Terre ferme (venant) ou qui grefferont des oliviers sauvages au nombre de 20 pieds, continueront de jouir comme par le passé de la gratification de 10 *soldi* par pied d'arbres et de celle de 4 *soldi* par châtaignier, lorsqu'ils en auront planté 50 et plus en remplissant les conditions définies dans l'article 2 ;
- article 2 : les gratifications ci-dessus ne seront accordées qu'à ceux qui auront planté ou greffé leurs arbres dans un terrain cultivé et défriché (sans maquis), des terrains clos à murs ou haies, de la hauteur de 4 pieds devant tenir quatre ans ou entouré de fosses de 4 pieds de hauteur et autant de largeur ;
- article 3 : les propriétaires auront l'obligation de faire leur déclaration après la plantation ou greffe de leurs arbres aux officiers municipaux de la communauté où sont situées les propriétés ;
- article 4 : les officiers municipaux devront, dans les huit jours qui suivent les déclarations, visiter les plantations et dresser un procès-verbal spécifiant l'étendue, la nature du terrain, la clôture, le nombre, l'espèce des arbres ;
- article 5 : les procès-verbaux de visite seront enregistrés au Greffe de la communauté et confirmés devant le subdélégué du département ;
- article 6 : les primes pour oliviers ne seront payées que deux ans après une seconde visite pour vérifier le développement des plantations et greffes (feuilles etc.).
Cette ordonnance, signée par : De La Guillaumye François Nicolas, devait être lue partout.

a) Les premiers encouragements

De nombreuses visites et contrôles ont été effectués entre 1787 et 1788.
Il faut savoir que plusieurs ordonnances[858] ont été éditées à l'occasion des encouragements portés aux greffes et aux plantations d'oliviers, aux dates suivantes : 21 juillet 1787, 21 septembre 1787, 16 novembre 1787, 12 janvier 1788, 3 juin 1788, 15 juin 1788, 11 juillet 1788 et 27 juillet 1788.
Il faut souligner que les principaux bénéficiaires sont tous des notables de Bastia, Ajaccio, Bonifacio, Porto-Vecchio, Calvi ; ce sont, donc, les principaux centres urbains de l'île qui sont concernés. Parmi les cultures encouragées, l'olivier arrive largement en tête, aussi bien en terme de résultats financiers que du nombre d'implications.
Ce bilan a été fait à Bastia le 28 août 1788 pour une somme globale de 2597,12 francs. Sur cette somme, le Marquis de Mainbourg a bénéficié, à lui seul, de 2000 francs pour des plantations à Bonifacio. (Ordonnance du 12 janvier 1788).
Ces documents nous décrivent, dans le détail, les visites effectuées dans le but de constater la véracité et la réalité des déclarations faites pour bénéficier de la prime.

[857] A.D.C.S., 1C30, Agriculture (1781-189), Greffe de l'olivier, Ordonnance de l'Intendant de l'Ile de Corse, imprimée à Bastia, chez Batini, imprimeur du Roi, et diffusée le 15 mars 1788, en exécution de l'Arrêt du Conseil d'Etat du Roi du 23 mars 1785.
[858] A.D.C.S, 1C30. État des sommes payées. Ordonnances.

La première visite effectuée le 7 février 1787, le jeudi, par Giovan Battista Pietri, podestat *particolare* de la Communauté de Porto-Vecchio, suite à la demande du 19 janvier 1787 du sieur Mainbourg, vicomte de Santa de Giulia et Commandant du Roi à Bonifacio, est consacrée aux travaux qu'il a réalisés au lieu-dit *Fondella di Santa Giulia*. Sur cette concession du Roi, on compte 1180 oliviers greffés, 4 poiriers, 1 figuier au lieu-dit *Mitebio* et 47 oliviers et figuiers en dehors de ce clos et, au lieu-dit *Pépinièra,* 115 citronniers.
Cette visite est suivie d'une seconde, le 20 avril 1787, effectuée par Napulione Balesi, *padre del comune* di Porto-Vecchio et de Ferdinando Colonna Césari, *padre del comune*, à huit heures du matin ; ils ont vérifié les greffes, au nombre de 2315 et les plantations d'oliviers, 379, qui, elles, semblent sèches.

"Le 2 mai 1787[859], mercredi, les *padri del comune*[860] d'Ajaccio, Gian Gerolamo Leca, Anton Francesco Peraldi et Gian Pietro Levie, sont venus contrôler les déclarations de plusieurs particuliers sur le nombre des greffages d'oliviers, comme au lieu-dit "*Barracche*" où ils ont trouvé, chez le sieur Benelli, 200 greffes d'oliviers clos. Ceci est confirmé le 21 juillet 1787.

Le 13 mai 1787, les *padri del comune di Porto-Vecchio* sont venus vérifier les déclarations de Geronimo Mirabili, au lieu-dit "*chioso delli Peri*" : on note 5 greffes d'oliviers.
Le 17 mai 1787, ils sont allés vérifier les déclarations de Jules Rocca-Serra (*Magnifici fratelli* Rocca-Serra) : il y a, au lieu-dit "*Il Bastione*" : 199 oliviers greffés, 52 figuiers, 90 amandiers, au lieu-dit " *Sapora Cuscia*" : 93 oliviers greffés et au lieu-dit "*Tapola*" : 55 oliviers greffés clos tous à murs.

Le 28 mai 1787,[861] Louis Cusimio Blanc, Receveur du domaine du Roi à Bonifacio, faisant fonction de Subdélégué de l'Intendant en l'absence de M. de Rossi, a reçu une lettre de l'Intendant demandant de vérifier le procès-verbal établi par les officiers municipaux, sur le domaine de Santa Giulia. La vérification a lieu le 29 mai à 5 heures du matin. Dans l'olivette de *Chitebbio*, 740 pieds sont comptabilisés. L'expert de Porto-Vecchio en a compté 1202. Cette différence résulte de la manière de compter ; il peut y avoir, en effet, plusieurs greffes pour un seul pied, ce qui entraîne des erreurs de comptabilité.
Le mercredi 30, lors de la visite au lieu-dit *Carona*, on compte 5 greffes au lieu de 8 ; c'est encore une erreur que l'on rencontre, aussi, à la pépinière.
Le jeudi 31, une confrontation avec les officiers municipaux est organisée pour connaître les raisons de cette différence. D'après les déclarations, elle proviendrait uniquement de la manière de compter.

Dans une lettre[862] du 3 juin 1787, le subdélégué de Bonifacio critique les pratiques culturales de M. de Mainbourg et doute du succès de ces opérations (pépinière de 25 000 amandiers). Il espère toucher 10000 francs. Il n'est pas convaincu de la viabilité de ce projet ; toutefois, les oliviers ayant été greffés en mai 1786, il est trop tôt pour connaître la réussite du projet. Il faut prévenir les abus sur les comptabilités. Les arbres plantés par M. de Mainbourg sont, d'après les dires, sur une côte si raide et si hérissée, qu'il faut plus de 8 personnes pour les reconnaître et qu'il faudrait les transplanter dans un endroit plus adapté.
Le subdélégué fait remarquer le manque de pratique de M.de Mainbourg, malgré la bonne volonté. La critique se fait plus acerbe : "il n'est pas possible de se promettre du succès et la réussite d'une quantité aussi énorme d'arbres qu'il se propose d'en planter ou greffer ; on est donc fondé à croire que ce n'est que l'appât de la gratification accordée qui l'engage à multiplier autant de plantations et de greffes". Il met l'accent sur le risque de fraude. Il affirme qu'il faut que l'administration soit des plus vigilantes. Il préconise la nomination d'un expert choisi par l'Intendant et les députés des douze de manière impartiale, affecté uniquement à la tâche de vérifier la véracité des déclarations. La critique tourne à la moquerie (les boutures auraient été arrachées à l'insu du propriétaire).

---

859 A.D.C.S, 1C30. État des sommes payées, lettre N° 6.
860 Padri del com(m)uno : Ils sont élus au sein de chaque communauté rurale par l'assemblée générale de la population, juste après le podestà, qu'ils assistent dans sa gestion quotidienne.
861 A.D.C.S, 1C30. Greffes. Comptabilité. (1787), lettre N°8.
862 *Op. cit.,* lettre N°9.

Le 10 février 1787[863], les *padri del comune* de Porto-Vecchio se sont rendus au lieu-dit *Chioso delli Peri*, où ils ont trouvé 168 oliviers greffés.
Le 11 juillet 1787[864], les *padri del comune* de Sartène, Peretti della Rocca, podesta, Francesco Manaporadi et Anton Silvestro Pietri, ont répondu à la demande des Magnifici Pietro Maria Pietri et Anton Marco Nobile de Sartène, et ont comptabilisé les greffes d'oliviers du mois de mai 1785, dans la vigne dite *Fiargalella* : 36 pieds, dans la *Chiusa di Canale* : 496, dans la vigne di *Tatalla* : 50, dans les 3 vignes de Canale : 18 et dans la *Chiusa di San Damiano* : 11. Touts ces endroits sont clos. Payés le 28 octobre 1788.
La loi et les conclusions du subdélégué de Bonifacio sont vivement critiquées. Il est demandé de faire bénéficier de la prime, non seulement les enclos à murs, mais, aussi, ceux à fosses et barrières. La commission sur la prime préconise une double vérification des lieux, afin d'éviter les erreurs.
Dans une lettre du 13 août 1787[865], on relève d'une part, que les sommes allouées aux primes sur les oliviers sont considérées comme médiocres, vu le travail qu'occasionne l'oléiculture et, d'autre part, qu'il est d'accord pour que l'on demande d'arrêter la destruction des oliviers sauvages par des ordonnances.
On apprend qu'une somme a été attribuée pour la diffusion en Corse, d'un traité de la culture de l'olivier : *signé* Lambert.
Une lettre du 8 octobre 1787 nous fait connaître les propriétaires qui ont planté et greffé des oliviers : Mirabili de Porto-Vecchio : 227 ; Luccioni de Bonifacio : 338 ; Grégoire Benielli d'Ajaccio : 200 pour 380 francs ; le sieur Benielli demandait 100 francs et affirmait que s'il obtenait cette somme, il grefferait à lui tout seul 30 000 pieds d'oliviers.
La moitié des primes est payée par la caisse des Etats.
L'interdiction de couper les oliviers sauvages provient d'une grande menace occasionnée par les accapareurs car ces bois sont recherchés, en particulier par les capitaines provençaux qui payent cher ce bois pour approvisionner Marseille. Cette destruction s'est faite dans toutes les régions de l'île de manière considérable, dans le but de s'approvisionner en bois pour le chauffage. Des mesures seront prises : des amendes seront établies et les coupes seront accordées, après vérification.
Il ne suffit pas de greffer des oliviers sauvages, potentiel énorme, il faut bien les cultiver. La décision est prise de diffuser, comme ailleurs, "le traité sur l'olivier" de l'abbé Couture[866] ; la dépense est de 63 francs pour 24 volumes.
Des vérifications ont lieu :
- le 25 février 1788[867] à Ajaccio, greffes de Santo Levie : 270 ;
- le lundi 25 février 1788 à Ajaccio, sur les terres de Pietro della Costa au lieu-dit *Prati* : 99 oliviers greffés et clos ;
- le lundi 25 février 1788 à Ajaccio, au lieu-dit les *Barracchi* chez Sebastiano Martinenghi : 72 greffes chez Gregorio Benielli : 200 pieds, dans sa vigne ;
- chez le podesta Leca : 120 greffés à l'entrée du jardin ;
- chez gio Pietro Levie : 40 ;
- chez Santo Levie : 270.
Lettre de Versailles : le 4 mai 1788.
Les Padri del comune d'Ajaccio ont vérifié le 12 février 1789,[868] sur la demande de Giuseppe di Bonaparte, au lieu-dit *I Milelli* proche de celui de Gregoriu Benielli, sur terrain clos : 564 oliviers greffés de deux ans passés ; le 21 février 1789, sur la demande de Gregorio Benielli 714 greffes

863 *Op. cit.,* lettre N°10.
864 A.D.C.S, 1C30. Greffes. Comptabilité. (1787), lettre N°11-12.
865 *Op. cit.,* lettre N°18.
866 Couture (l'abbé), *op. cit., Traité de l'olivier,* publié à Aix en 1786.
867 A.D.C.S, 1C30. Greffes. Comptabilité. (1787), lettre N°19.
868 *Op. cit.,* lettre N°25.

depuis deux ans, clos à murs ; le 17 mars 1789, sur demande de Gian Giacomo della Costa vicaire général de Senez en Provence et canonies de la cathédrale d'Ajaccio, au lieu-dit *Sorba* 285 greffes. Le chargé de fonction d'inspecteur des domaines est d'accord pour accorder une gratification de 142 livres, 10 sols pour la greffe, dont 50 % payés par la Caisse Civile et 50 % par celle de la nation.
Fait à Bastia le 3 août 1790.
Le 20 mars 1789[869] le sieur Benielli, au lieu-dit, *Barrache*, a greffé 714 oliviers.
Cette campagne de greffage, essentiellement portée par la notabilité, est une réussite malgré les difficultés.

b) Rapports et mémoires : sources historiques de l'oléiculture insulaire

Rigo, podestat de 1779 à 1789 à Bastia, rédige un mémoire relatif à la culture de l'olivier. Il précise qu'il s'est entretenu avec de nombreux concitoyens afin de répondre sérieusement à la demande de l'intendant. Ce mémoire nous apporte des informations intéressantes.

Figure 224 Annexe 30a : "Memoria per la coltura delli olivi", Pietro Francesco RIGO

Le principal obstacle au développement oléicole serait le manque de bras pour la culture et le ramassage des olives et son coût pour la qualité et la production des oliviers.
La Corse aurait un avantage sur les autres pays : c'est son climat adapté, aussi bien sur les piémonts que sur les plaines, le pays est une pépinière naturelle. Il suffit de greffer des oliviers - un homme seul peut en greffer par jour 20 à 30 - puis de choisir les bonnes variétés qui sont nombreuses. D'après lui, la Corse ne connaît pas pour ses oliviers, les accidents et les maladies des autres pays.
Il faut travailler la terre et, pour cela, il est indispensable de faire appel à la main-d'œuvre étrangère des états de Lucca, Parma, Modena, Genova. Il y a peu de production. Le territoire restreint de la plus grande communauté de Corse, Bastia (8000 habitants), est planté, pour une grande partie, de vignes et d'oliviers et, principalement, de jardins. On compte 150 *travagliore di campagna*. Un propriétaire peut faire travailler des ouvriers étrangers pour 24 *soldi* (sous) par jour et pour 30 *soldi* s'il fournit des instruments et une bouteille de vin (à l'automne et l'hiver).
Les ouvriers étrangers étaient capables de tailler les arbres, mais que durant les années (*scessi*), il arrivait que des Provençaux viennent en Corse pour tailler et nettoyer les oliviers dont ils maîtrisaient parfaitement le travail ; ils apportaient leur outillage et réclamaient 3 *franchi* par jour pour ce travail jugé tout aussi important que celui du terrain.
Parmi les obstacles au développement oléicole, il faut souligner le mauvais état des routes communales qui rend trop coûteux le transport du *letamme* (engrais); il faut, en effet, faire appel aux muletiers des villages qui, eux, exigent deux lires par jour et pour chaque bête ; par ailleurs, les soins culturaux pour les oliviers coûtent très chers.
Rigo affirme, en revanche, que les oliviers produisent souvent et en abondance grâce au climat clément, mais cet avantage est annihilé par le coût très onéreux et les difficultés de ramassage.
Ce sont les femmes qui sont employées pour la récolte des olives, mais elles ne sont pas si nombreuses. Des accords sont passés avec les propriétaires : soit, elles leur donnent la moitié de toute la récolte ou bien à mesure du *bacino* ou encore, elles sont payées à la journée.
Si la journée exige 16 sous et la mesure par *bacino*, il ne convient pas aux propriétaires de payer à la journée. Cependant, tout dépend de l'abondance de la récolte. Les femmes peuvent ramasser de 5 à 7 *bacini* par jour. Quand l'olive se fait plus rare, elles abandonnent la cueillette. Si la production est peu abondante, il est difficile de faire autrement que de payer à la journée, et c'est

[869] A.D.C.S, 1C30. Greffes. Comptabilité. (1787), lettre N°28.

pour cette raison qu'une grande partie est perdue car le coût de récolte dépasse le bénéfice de vente de l'huile.
Rigo dresse un tableau noir du propriétaire : après la récolte, les dépenses continuent. Il doit avoir un *magazeno* ou bien en louer un, pour étendre les olives sèches ; puis, il faut nettoyer les olives (feuilles...) ; ce nettoyage réduit, en général, d'un tiers la quantité.
Les olives sont, ensuite, portées au moulin, au pressoir. Une fois l'huile extraite, on paie 1/9 aux propriétaires du moulin, puis, en plus des dons aux frères et églises, il faut payer l'imposition du 1/20. Cette culture coûte très cher, en moyenne le double des autres cultures. Donc, très souvent, les olives sont abandonnées aux vers.
Ce document nous apporte aussi des informations sur le ver des olives : ce serait le produit d'un fruit que donne une cigale. Si les oliviers étaient bien entretenus, il n'y aurait pas autant de vers. On sait que des essais de lutte ont été pratiqués dans des régions d'Italie.
Rigo précise, et cela est très intéressant, "qu'en dehors du manque de soins culturaux et de travailleurs, il n'y a pas, en Corse, d'assez riches propriétaires, ni d'académies publiques, pour tenter de trouver les meilleurs remèdes à l'agriculture".
La Corse possède, certes, des avantages naturels, mais pas assez. Le constat est quelque peu amer, "nous avons de l'huile pour nos besoins, parfois suffisamment pour en exporter, du bois de chauffage, du bois pour la construction de bâtiments et pour fournir des pieux pour nos vignes. Les oliviers poussent vite, "*sono eterni*".
Le seul moyen de développer l'oléiculture serait d'avoir une main-d'œuvre abondante et à coûts modérés, comme ailleurs, en Méditerranée.
Un mémoire anonyme dresse un bilan sur les qualités[870] de l'olivier.
Cet arbre souffre moins que les autres des intempéries. Il pousse à l'état naturel ; cela pourrait être une grande richesse, mais non, car les Corses ne lui apportent pas les soins nécessaires. La plupart des oliviers seraient sauvages et les fruits durs, sans saveur. Ils sont plantés en désordre et se nuisent (distance de cinq à huit pieds). Les terres d'oliviers ne sont pas travaillées. Ils ne sont jamais élagués, donc les fruits sont petits.
Ce jugement condescendant et sévère, contraste avec les analyses de Rigo "de sa nonchalance naturelle". Il est demandé de fournir des plants de qualité aux Corses, et donc, de créer une pépinière dans le jardin de Sainte Apolonie, par l'Inspecteur d'Agriculture.
Il faudrait établir de manière concomitante une police car les officiers municipaux ne sont pas contraignants ; par ce biais, on nous fait savoir : "qu'il faudrait couper les oliviers qui seraient à une distance de 25 à 30 pieds en dessous de l'un de l'autre ; qu'il faudrait élaguer les branches mortes et les surgeons ; que les officiers municipaux devraient effectuer des visites de contrôle dans les territoires". Cette règle, pour la "police oléicole", pourrait être étendue à toutes les productions. L'Inspecteur d'Agriculture pourrait former les propriétaires et rédiger un mémoire qui serait publié et donné aux curés des communautés pour faire une lecture publique. Si d'aventure tout cela était fait, il resterait encore 50 % du travail à réaliser : la production de l'huile.
Turpin de Crissé[871] rédige un : « Mémoire sur la Corse, réflexion et observations sur les différents impôts, la manière de les percevoir, les inconvénients qui peuvent en résulter »[872]
Globalement, les impôts représentent surtout une rente pour les adjudications, les rentrées pour les caisses royales étant assez maigres.
Ce système fiscal présente de nombreux inconvénients : d'abord, il est un frein à la mobilisation de capitaux importants pour investir dans l'arboriculture, par exemple, et développer les progrès techniques ; puis, le poids de la dîme, qui prélève à elle seule 1/10 ou 1/20 des productions brutes, est mal vécu par les populations comme en témoignent les cahiers de doléances.
Cette pression fiscale est difficilement mesurable dans sa totalité.

---

870 A.D.C.S., 1C30, Intendance, N° 6. Agriculture, 1785-1786. La culture de l'olivier. (Mémoires, correspondances, Renseignements).
871 Turpin de Crissé, en Corse de 1779 à 1783, Gouverneur du Fort de l'Escarpe , *Ibidem,* p. 309.
872 A.N.F., K, 1225-11, Microfilms, Mémoire sur la Corse.

Toutefois, on peut l'estimer à 30% environ du revenu brut, d'après Turpin de Crissé qui s'appuie sur l'exemple d'un oléiculteur dans son Mémoire : « sur 100 barils d'huile de revenu brut, il y a 33% de frais de cueillette, 10% de frais de pressurage, 15% de droits de sortie, 10% de droits de traite foraine et 5% de subvention ; ainsi, le revenu net restant serait, à peu près, de 27% du revenu brut de départ ».
Il s'agit là, d'un exemple isolé qui ne permet pas de tirer des enseignements généraux, néanmoins, on peut évaluer les ponctions directes à 25% du revenu brut.
L'analyse faite par Antoine Casanova montre que la subvention constitue une pesanteur, un frein à l'essor des cultures arboricoles, principalement les cultures oléicoles et vinicoles.
Par le système de contrôle imposé par l'adjudication, il y a un temps de latence important ; les récoltants d'olives, notamment, doivent, avant l'étape du pressurage, faire passer les récoltes au crible des contrôleurs de la subvention. Ce temps est très souvent néfaste à la qualité du pressurage.
Il existe aussi l'obligation de presser les récoltes sur le territoire sous peine d'amendes ou de dérogation exceptionnelle. Par ailleurs, l'adjudication a un droit de priorité. Ce phénomène de pesanteur, d'inertie, est préjudiciable aux avancées techniques ; il s'agit, selon l'expression d'Antoine Casanova : « d'un véritable gâchis »[873].
Ces délais d'attente très réglementés vont engendrer une baisse de la qualité des pressurages, donc une mauvaise élaboration du produit final ; l'huile et le vin sont plus particulièrement concernés. Les conséquences ne sont donc pas seulement fiscales ou administratives. Ainsi, la « politique » a une action directe sur la qualité alimentaire.
En Balagne, les opérations de triturage des olives prennent souvent du retard : le versement du *lemu* en atteste.
Par ailleurs, il existe une autre forme d'entrave de la part des adjudicataires : la mainmise sur les ustensiles.
Collieres, adjudicataire de Bonifacio, fait remarquer en février 1785 : « que les détenteurs de pressoirs s'entendent pour limiter la capacité de pressurage de leurs outils de production afin de se réserver un bénéfice supplémentaire et limiter les taxations ; les propriétaires de pressoirs s'opposent fermement aux contrôles des adjudicataires ». (Exemple : la veuve Capriata et la dame Bottolaccio à Bonifacio).
Nous pouvons donc dire que les entraves administratives et fiscales bloquent le développement technologique et, par ailleurs, ce mouvement coercitif pousse les producteurs, les exploitants des outils de production à contourner la loi, c'est à dire à frauder.
Dans un rapport de la *pieve* de Nonza en 1786, il est mentionné que par manque de bras et de moyens financiers, de nombreuses terres restent incultes.
Frediano Vidau [874] (1755-1831) avocat, élu président de l'assemblée communale de Bastia le 08 juin, présente un « plan rural » pour la Corse. D'après Eugène Gherardi, ce plan vise : « à mettre un terme aux problèmes de l'occupation des sols et résoudre au mieux les litiges entre pasteurs et agriculteurs ».

Les observateurs que sont les préfets et les sous-préfets avaient conscience de l'intérêt de poursuivre la politique de développement oléicole, appuyée par la puissance publique, pour augmenter à la fois le niveau de vie des gens dans les régions et les ressources financières de l'Etat à travers les taxes prélevées sur les échanges commerciaux.

[873] A. Casanova, *op. cit.* p. 311, notes
[874] Antoine Laurent Serpentini (sous la direction de), *op. cit., Dictionnaire historique de la Corse*, .

c) Bilan sur l'état de l'agriculture corse (sous l'Empire et sous la Restauration)[875]

Le préfet dresse les bilans des récoltes.
Ajaccio, le 27 octobre 1813 : envoi de deux états des produits des récoltes de 1813.
Les châtaignes et maïs ne sont pas encore entrés en entier donc évalués.
Le déficit des céréales : obligation d'importer grâce aux crédits accordés par le Ministre des Manufactures et du Commerce pour l'approvisionnement de l'île, des départements de Rome, de l'Ombrone de la Méditerranée et de Gênes ; ils ont permis de "calmer l'inquiétude" pour l'année 1813 ; on estime la population à 171 382 individus. La production des châtaignes compense souvent le déficit des grains. Dans les années d'abondance, on exporte des châtaignes à Livourne.
Les importations se font avec l'accord du Ministre des Manufactures et du Commerce, et celle de la Sardaigne au moyen de licences accordées.
Pour cette année 1813, les récoltes ont été médiocres à cause de la grande sécheresse de l'été. L'olivier n'a donné presque rien et la récolte des châtaignes a été très mauvaise, les froids rigides et extraordinaires manifestés à la fin de septembre ont privé ce département de ces deux ressources intéressantes.
Les mauvaises récoltes des trois années consécutives ont entamé un découragement chez les propriétaires avec un manque de bras et de moyens. L'huile et les châtaignes, dans les bonnes années, non seulement suffisent à la consommation des habitants, mais elles offrent encore un excédent qui devient un objet intéressant de commerce.
Ajaccio, le 15 mars 1814 : bilan du mois de février.
Grand froid en février d'où neiges et gelées. Les oliviers : la récolte n'est pas encore terminée dans quelques cantons, elle n'a donné que de faibles résultats. Les agrumes ont souffert du froid.
Le préfet Arrighi.

Ajaccio, le 8 avril 1814 : bilan du mois de mars.
Les châtaigniers ne se sont pas ressentis de la grande rigueur de l'hiver,.
Les oliviers n'ont été que très peu endommagés par les gelées, mais la récolte qui dans quelques cantons des arrondissements de Bastia et de Calvi n'était pas encore achevée, a été presque perdue par la contrariété du temps.

Mai 1814 : bilan du mois d'avril.
La récolte des oliviers n'a pas encore été terminée dans l'arrondissement de Calvi, mais elle n'offre qu'un très faible résultat.

Ajaccio, le 22 mars 1819 : bilan du mois de février.
Plus favorable ce mois de février que le précédent ; une grande quantité de neige en montagne, des pluies abondantes, une fin du mois douce.

5 juin 1819 : bilan du mois de mai.
Pluies abondantes favorables à la végétation, particulièrement pour les plantes graminées et les légumineuses, les oliviers. Mais trop tardives pour les autres. Les blés, les légumes farineux et les oliviers donnent l'espoir d'une récolte assez abondante. La greffe des oliviers sauvages, la récolte des foins…ont formé l'essentiel des travaux agricoles du mois ; de forts orages en Balagne.

Le 8 juillet 1819, le préfet établit le bilan du mois de juin.
Le mois de juin à été généralement nébuleux, 20 à 21°. Rouille sur les céréales, les châtaigniers présentent la plus belle espérance, mais la vigne et les oliviers ont aussi été considérablement endommagés par les effets de ce temps nébuleux et humide.
Dans l'arrondissement de Calvi, Paraso : il y eût de fortes pluies et orages. Ils ont été si forts, ces ouragans, dans certaines parties des oliviers de plus de vingt ans ont été déracinés et emportés au loin dans d'autres endroits, des vignes entières.

[875] A.N.F., F10-444, Bilan sur l'Etat de l'agriculture Corse de 1813 à 1823.

Dans l'arrondissement de Sartène, on a continué pendant ce mois de juin à greffer des oliviers sauvages qui sont en nombre prodigieux dans cette partie du département connu autrefois sous le nom de province *della Rocca*.
Il résulte d'un état qui vient de mettre transmis par le sous-préfet de cet arrondissement, qu'on y a greffé dans le printemps de 1819, plus de 22 000 plants. Ce qui fait espérer que d'ici une quinzaine d'années l'arrondissement de Sartène pourra égaler la Balagne, dans ce genre de production laquelle est susceptible de former une des principales richesses de la Corse.
Ajaccio, le 10 mai 1819 : bilan du mois d'avril.
La température a été douce, mais sécheresse sur la côte occidentale ; faute de pluies dans l'île surtout sur la façade orientale pendant tout le mois. Les oliviers ont généralement souffert de la sécheresse principalement ceux de l'arrondissement de Sartène où ce genre de culture fait chaque jour de nouveaux progrès, pendant ce mois, greffes en couronne et en fente.
Ajaccio, le 10 janvier 1820 : bilan du mois de décembre 1819.
Froid sur la côte occidentale : - 9 degrés au thermomètre de Réaumur, pluies et neiges au centre de l'île. Inondations en plaine au mois de novembre.
Ces changements fréquents de température et le froid qui s'y est mêlé ont accéléré la chute des olives déjà amoindries par l'influence destructrice que produisent ordinairement les chaleurs excessives de l'automne. Les travaux ont entraîné les récoltes du peu d'olives, châtaignes et glands.
Ajaccio, le 5 février 1820 : bilan du mois de janvier.
Le mois de janvier à été généralement froid et abondant en neiges sur les côtes et l'intérieur ; on a relevé -1 degré ce qui est froid pour le pays. La neige entraîne des difficultés pour les bestiaux car en Corse ils sont aux pâturages toute l'année.
Ajaccio le 6 mars 1820 : bilan du mois de février.
Le mois de février a été doux ; pas de renseignements sur les olives.
Ajaccio, le 4 avril 1820 : bilan du mois de mars.
Il y a eu beaucoup de neige d'où espérance de bonnes récoltes. Perte de quelques bestiaux. Plantations, confection de clôture et déblayement de fossés que les cultivateurs les plus industrieux font autour de leurs propriétés pour interdire l'accès aux animaux et aux vagabonds.
Ajaccio, le 8 mai 1820 : bilan du mois d'avril.
Des pluies abondantes ; on travaille les vignes, on greffe des oliviers. Les arbres, parmi lesquels on distingue les oliviers et les châtaigniers, espèces dont leurs produits sont essentiellement nécessaires aux habitants, présentent de belles apparences de récoltes.
Ajaccio le 19 juin 1820 : bilan du mois de mai.
Sécheresse et chaleur partout, la greffe des oliviers sauvages dans l'arrondissement de Sartène est beaucoup moins considérable que l'année dernière par suite du préjugé qui empêche le plus grand nombre de cultivateurs de cette partie du département d'entreprendre de pareilles opérations dans l'année bissextile. Un article inséré au journal de la Corse relèvera ce ridicule préjugé et fera connaître combien il est important pour l'arrondissement de Sartène de ne point ralentir dans une méthode qui fera de l'arrondissement d'ici quinze ans, une seconde Balagne pour la récolte des huiles.
Ajaccio, le 17 juillet 1820 : bilan du mois de juin.
La chaleur et la sécheresse ont augmenté, 23 ° à l'ombre, entraînent une faiblesse des récoltes de céréales. Mais si les oliviers et les châtaigniers n'éprouvent pas d'accident, l'huile et les châtaignes, deux grandes ressources pour ce pays seront abondantes et de bonne qualité.
Ajaccio, le 21 août 1820 : bilan du mois de juillet.
Les chaleurs ont été extrêmes, les sources se sont taries, les bestiaux déplacés loin. Celle des olives offre de faibles espérances.
Ajaccio, le 10 septembre 1820 : bilan du mois d'août.

Les chaleurs ont été insupportables, à Sartène 29 °. L'absence de rosée a eu des conséquences néfastes pour les oliviers, la vigne... La récolte en vin et en huile sera plus que médiocre. La plupart des sources et des ruisseaux sont taris...

Ajaccio, le 9 octobre 1820 : bilan du mois de septembre.

Le mois de septembre à été marqué par des chaleurs, des pluies et des brumes excessives. Les oliviers donnent de belles espérances en Balagne et de médiocres ailleurs.

Les rapports des sous-préfets mentionnent des fortes pluies et des ouragans début octobre dans les arrondissements de Bastia, Corté et Ajaccio.

Dans le lit du Fium'Alto, quatre moulins ont été emportés. À Oletta, deux étages d'une maison se sont écroulés, plus le produit de la récolte. Le bâtiment de la gendarmerie à Barbaggio s'est écroulé.

Les ouragans ont été violents : de Salice à Vizzano de nombreux châtaigniers déracinés, perte pour les habitants. Fortes fièvres chez les militaires.

Ajaccio, le 6 novembre 1820 : bilan du mois d'octobre.

De fortes pluies, ouragans : dans le Golo des digues cassées ont causé des dégâts à la Route Royale entre Corté et Bastia, les rivières d'Ostriconi, de l'Ozari ont emporté des arbres, des murs de clôture et abîmé des chemins. La récolte des olives sera médiocre malgré l'effet positif des pluies.

Ajaccio, le 11 décembre 1820 : bilan du mois de novembre.

Le mois de novembre s'est montré extrêmement variable, il est tombé beaucoup de neige dans les montagnes de l'intérieur et quelque peu au Cap Corse et dans la Balagne où un froid assez vif s'est fait sentir pendant une dizaine de jours, ce qui a contribué à la conservation des olives.

Dans les arrondissements de Calvi, Bastia et Corté 80 à 90 ouvriers lucquois, parmesans et modenais ont été employés aux travaux. Chaque année des milliers qui dépensent très peu grâce à leur excessive frugalité, retournent chez eux après sept mois en emportant une somme de 200 000 francs, ce qui contribue à rendre le numéraire extrêmement rare dans l'île. Ils seraient plus utiles s'ils ne faisaient que défricher et assécher les marais, mais ils font tous les autres travaux, vigne, jardinage, labours, maisons, forêts, car les Corses sont nuls pour l'agriculture.

Ajaccio, le 4 janvier 1821 : bilan du mois de décembre 1820.

Fortes neiges et pluies. La récolte des olives peu considérable.

Ajaccio, le 12 février 1821 : bilan du mois de janvier.

Les 15 premiers jours, fortes pluies, tempête de vents les 15 jours suivants temps calme. Travaux, récolte des olives. Cette récolte a été généralement peu considérable, mais le fruit a donné proportionnellement beaucoup plus d'huile qu'à l'ordinaire.

Ajaccio, le 12 mars 1821 : bilan du mois de février.

Sécheresse, forts vents, au Cap 11 °. Le canton de Montegrosso situé sur la côte occidentale a été exposé à des vents impétueux, des arbres ont été déracinés ou rompus. À Moncale et Calvi, des toits emportés, heureusement cela n'a duré que quelques heures ; aucun renseignement sur les oliviers.

Ajaccio, le 16 avril 1821 : bilan du mois de mars.

Temps doux, beaucoup de vents. Travaux, récolte des olives, dont une partie n'avait pas encore atteint le degré de maturité nécessaire. Les céréales et les arbres fruitiers, surtout les oliviers donnent d'assez grandes espérances pour la prochaine récolte.

Ajaccio, le 18 juin 1821 : bilan du mois de mai.

Pluies et temps doux, la vigne et les oliviers donnent de bonnes espérances, mais ils auraient besoin de plus de sécheresse et de chaleur. Les travaux agricoles ont été la vigne, la greffe des oliviers sauvages particulièrement dans l'arrondissement de Sartène, le plus riche en plants de ce genre.

Ajaccio le 18 juillet 1821 : Bilan du mois de juin.

Temps fort variable, les oliviers donnent l'espérance d'une récolte moyenne.

Ajaccio, le 6 août 1821 : bilan du mois de juillet.
Beau temps, un peu de chaleur, les châtaigniers et les oliviers présentent les plus belles apparences.

Ajaccio, le 10 septembre 1821 : bilan du mois d'août.
Temps très chaud, cette sécheresse est loin d'être favorable aux vignes, aux châtaigniers, aux oliviers. La végétation des greffes d'oliviers sauvages opérées en mai et juin derniers, est dans un état satisfaisant.

Ajaccio, le 15 octobre 1821 : bilan du mois de septembre.
La température est de 24 à 25 degré ; quelques pluies en septembre ce qui est bon pour les châtaigniers et les oliviers. Les vendanges ont commencé vers le 25 septembre.

Ajaccio, le 12 novembre 1821 : bilan du mois d'octobre.
Les pluies d'octobre ont été très favorables aux châtaigniers, aux oliviers dont le fruit avait souffert par suite de la sécheresse. La récolte des olives s'annonce médiocre.

Ajaccio, le 10 décembre 1821 : bilan du mois de novembre.
Forte sécheresse, des sources qui ne s'étaient jamais taries, se sont taries. Les oliviers et les châtaigniers ont beaucoup souffert. La récolte sera presque nulle.

Ajaccio, le 14 janvier 1822 : bilan du mois de décembre.
Temps sec jusqu'aux 20, ensuite des pluies très abondantes qui entraînent des inondations considérables sur la façade occidentale, presque tous les ponts et les moulins ont été emportés, les arbres aussi... La tempête a détruit beaucoup de maisons, de bateaux. Le thermomètre est descendu à 6 ° en dessous de 0.

L'année 1823.

Ajaccio, le 14 janvier 1823 : bilan du mois de décembre 1822.
Tempêtes fortes partout, ouragans du 19 au 22, funestes au Cap, le maire de Nonza M. de Gentile est mort foudroyé. De grandes pertes dans le Nebbio, routes dévastées. Le 21 un orage a détruit des moulins et des arbres dans le Cortenais. Il a gelé, le thermomètre est descendu à -10 degrés.

Ajaccio, le 3 mars 1823 : bilan des mois de janvier et de février.
En janvier : tempêtes, ouragans. On s'est occupé de la récolte des olives finie dans le mois, on ne connaît pas le produit, il faut attendre le mois prochain. Les oliviers n'ont pas souffert du froid excessif. L'on croit au contraire que l'abondance de neige sera favorable à l'olivier et que nous aurons cette année une bonne récolte d'olives. Le thermomètre est descendu à –7 et à -15 degrés.
Ajaccio, le 14 avril 1823 : bilan du mois de mars.
Froid et pluies, de grandes espérances des olives et de la vigne. La fin de mois plus douce.

Ajaccio, le 11 mai 1823 : bilan du mois d'avril.
Malgré les pluies de l'automne et de l'hiver, on éprouve déjà la sécheresse. La floraison n'a pas encore eu lieu dans l'arrondissement de Calvi et de Sartène. Les cultivateurs pensent que c'est un bien car le fruit sera plus tardif, ainsi il passera mieux le règne du sirocco et où se forme le ver qui ronge l'olive.

Ajaccio, 16 juin 1823 : bilan du mois de mai.
Sécheresse partout, la floraison semble avoir bien réussi pour les oliviers.

Ajaccio, le 16 juillet 1823 : bilan du mois de juin.
Sécheresse, températures 18 à 24 degrés, 17 à 21 degrés, les oliviers continuent à donner des espérances.

Ajaccio, le 31 août 1823 : bilan du mois de juillet.
A la différence des châtaigniers et des vignes, les oliviers paraissent avoir beaucoup souffert des vents du sud .

Ajaccio, le 12 septembre 1823 : bilan du mois d'août.
La sécheresse est nuisible à l'olivier, les olives ont un point noir, c'est le ver qui ronge. Pendant ce mois d'août beaucoup d'arbres sont greffés, les amandiers, les pêchers et cerisiers.

Ajaccio, le 16 octobre 1823 : bilan du mois de septembre.
Temps chaud jusqu'au 15 septembre, après pluies abondantes qui ont été très favorables aux oliviers et châtaigniers.

Ajaccio, le 10 fructidor de l'an 10 : copie de la lettre écrite par le préfet du département du Liamone au Conseiller d'État, Administrateur Général des Départements du Golo et du Liamone.

Rapport sur la situation des subsistances.

La récolte à un déficit affreux. La brouissure pestilentielle qui se fit sentir les 26 et 27 floréal dans tout le département détruisit toute désespérance du laboureur et du propriétaire. Ce fléau ne se limita pas aux grains et aux légumes ; même les arbres les plus résistants : les châtaigniers et les oliviers, les vignes ont été tellement endommagées que non seulement ils ne donnent pas de fruits l'année courante et même pour plusieurs années. Consternation dans tout le pays, déficit des grains, pas d'huile et ni de vin d'où une absence de numéraire dans le département. La population demande des prêts en nature remboursables. Cette mesure fut adoptée du temps de l'ancien Régime en des années de stérilité. "Le peuple fait le parallèle des deux gouvernements et se croit fonder à espérer plus du démocrate, qu'il n'obtint du Monarchique . Signé Galeazzini.
Ajaccio, le 8 Brumaire de l'an 8 de la République. Au Ministre de l'Intérieur, les membres composant l'administration centrale du département du Liamone.
Ces bilans sur quelques années illustrent assez bien le caractère aléatoire des récoltes, des affres du temps et, surtout, la fragilité du tissu agricole et productif de l'île.

La Restauration et la Monarchie de juillet sont un temps fort du développement oléicole en Corse.
La Corse de la Restauration connaît une situation économique et sociale peu enviable, marquée par le banditisme en pleine expansion et la faiblesse du *Cens*. A partir du début de l'année 1820, l'île voit l'essor de sa démographie dû essentiellement à une croissance et à un excédent des naissances. En corollaire à cette pression démographique, l'agriculture va être dynamisée : extension massive des surfaces céréalières, soucis de développer les cultures du châtaignier, de la vigne et de l'olivier.
C'est dans ce contexte que de nombreuses initiatives vont être prises afin de développer l'oléiculture en Corse.
La première mesure est de faire le bilan, un état des lieux de cette culture au début des années 1820. Le 3 juillet 1820, se référant à un mémoire établi par un des membres du Conseil d'Agriculture du département de la Corse, le ministre de l'Agriculture adresse une lettre au préfet de la Corse pour lui soumettre la proposition de greffer des oliviers sauvages. Ce mémoire suggère, en effet, de greffer tous les oliviers sauvages de plus de 2 centimètres de diamètre à raison d'une prime de deux francs. Le ministre demande au préfet d'essayer, pour chaque arrondissement, de faire l'inventaire du nombre d'oliviers sauvages en commençant par celui de Sartène indiqué comme étant le plus important dans l'île. Il semble que la mise en lumière de cet arrondissement procède de la volonté affirmée d'une mise en valeur sur le plan agricole ; elle est le fruit d'initiatives de ce même arrondissement.
Le ministre demande au préfet de lui fournir son point de vue : « le ministre, le secrétaire d'état de l'Intérieur Finio ».
Très rapidement, la demande du ministre va être prise en compte. Le 28 juillet 1820, le préfet de la Corse, par circulaire n° 871, demande à tous les sous-préfets de l'île de faire établir dans chaque arrondissement un tableau des sauvageons recensés. Par circulaire nº 872, la même demande est adressée au maire d'Ajaccio.
Le 31 juillet 1820, le préfet informe par courrier le ministre que l'enquête est en cours dans tout le département.
Le 1er octobre 1820, l'enquête achevée, un tableau est alors dressé : il fait apparaître 175 186 sauvageons dans l'arrondissement d'Ajaccio, 43 350 arbres dans les cantons de l'arrondissement

de Bastia, 48 450 sauvageons dans l'arrondissement de Calvi, 12 245 dans l'arrondissement de Corté et 936 014 dans celui de Sartène!
Il faut prendre ces données avec prudence car le recensement des oliviers aurait été effectué en seulement deux mois. La place considérable que revêt l'arrondissement de Sartène par rapport à tous les autres attire notre attention. Cela traduit-il la réalité ? Comment expliquer la distorsion existant entre cet arrondissement et des zones de culture anciennement constituées telles que la Balagne ou l'arrondissement de Bastia ? Ce tableau, bien qu'étant une source d'informations incontournables, doit être avalisé avec circonspection. Toutefois, il faut savoir que l'arrondissement de Sartène présente une végétation de sauvageons réellement importante, en particulier dans les zones de piémont, mais également dans les zones littorales.

Des initiatives se multiplient pour développer la culture de l'olivier un peu partout dans l'île : création de pépinières, primes à la plantation et au greffage, primes d'honneur, concours…

d) Les Pépinières : un rôle majeur dans le développement oléicole

On sait que de nombreuses pépinières furent créées par l'Ancien Régime : Vescovato, Calvi, Ajaccio, Porto-Vecchio. La pépinière créée à Arena Vescovato contenait 200 000 pieds de mûriers en 1781 et fournissait 4000 oliviers à 18 sous le pied en 1782, ainsi que 6 000 amandiers à 6 sous le pied.
En 1783 : la pépinière de Calvi fournit 10 000 pieds d'oliviers (celle de Giubega) et 50 000 amandiers[876].
La Société Royale et Centrale d'Agriculture fit un programme de concours pour l'établissement de pépinières d'oliviers, prorogé par la Société dans sa séance publique du 9 avril 1820.
Tout commence par une discussion sur les méthodes de multiplication, 6000 et 4000 pieds, les mémoires pourront être écrits en français, italien ou espagnol.
L'objectif est de faire une pépinière comme en Provence[877] ou en Toscane avec des méthodes modernes pour l'époque (utilisation de souchets...). Le coût de l'installation de cette pépinière est estimé à 20 000 francs.
Le 31 août 1826, un mémoire[878] sur la création d'une pépinière de 10 000 pieds d'oliviers rédigé par le Baron Mariani est transmis au préfet, Comte de Lantivy par le sous-préfet de Corté, le Chevalier Arman ; ce projet serait particulièrement intéressant pour le canton. Dans la région, il est reconnu que l'olivier est une belle culture et d'un rapport avantageux. Les arbres sont d'une vigueur surprenante et d'un port impressionnant, ils chargent tous les trois ans indépendamment de la récolte ordinaire des deux autres années.
Ce mémoire vante les éventuels avantages de la région :
« Cela paraît dû à la fraîcheur du climat et aux pluies qui surviennent à peu près à l'époque où le fruit vient à "nour", avantages dont seraient privées la Balagne et la plaine de l'île où cet heureux accident n'arrive que tous les dix ou quinze ans et où la chaleur excessive fait tomber les fruits ».
Il donne une estimation du nombre de plants susceptibles d'être plantés dans l'arrondissement de Corté : « on peut affirmer que la mauvaise terre à seigle du canton pourrait recevoir plus de 300 000 oliviers et autant de mûriers. ».

---

876 A.D.C.S., inventaire de Friess série C intendance.
877 A.D.V., Draguignan, 14M28. En 1815, les autorités varoises estiment au moment de la création d'une pépinière que le cultivateur devra vendre son plant greffé au minimum 2 francs 50 centimes pour ne pas être en perte. On propose de subventionner l'achat à hauteur de 50 %, soit : 1franc 25 centimes, par le département.
Le Var renouvelle sa volonté de voir se former des pépinières d'oliviers en confirmant la politique d'incitation mise en place par le gouvernement. Avis fait le 31 décembre 1819.
878 A.D.C.S., 7M141- Création d'une pépinière à Corté, lettre N°47.

Il est fait état, également, afin d'appuyer ce projet, que l'olivier a conquis des terres soumises à des conditions climatiques estimées plus rudes que dans le canton de Corté : « je sais qu'on a planté dans des régions plus froides, Orezza, avec succès ».
Le 20 mai 1837,[879] la sous-préfecture de Corté, division Agriculture encouragement, répond au préfet de la Corse. Une dépêche du 11 mai signale qu'une copie de la lettre du Duc d'Orléans a été transmise aux sous-préfectures de l'île. Ce courrier annonce que Monseigneur le Duc d'Orléans désire consacrer une somme de 10 000 francs à l'encouragement des progrès de l'agriculture en Corse.
Le préfet de la Corse souhaite connaître, pour chaque arrondissement, le mode d'encouragement le mieux adapté.
Le sous-préfet de Corté, M. Giubega, affirme : "et d'abord la hideuse et désolante nudité de nos champs semble nous avertir que c'est vers les plantations que doivent principalement être dirigés le zèle et les efforts des habitants".
Des essais de plantations de mûriers se sont soldés par un échec car inadaptés à la région en raison des problèmes climatiques et pédologiques. Mais l'olivier y viendrait "admirablement".
Le manque de ressources pécuniaires est, d'après l'opinion générale, la cause principale de la lenteur du développement de cette culture aisée. Le sous-préfet précise que le fractionnement de l'allocation financière à diverses cultures entraînerait une dilution des résultats. Ainsi, l'arrondissement de Corté devrait dans son esprit, se consacrer uniquement au développement de l'olivier. D'après les observations faites, il semble que les fonds alloués seraient mieux utilisés sous forme de primes. Mais l'expérience montre que cette méthode n'a pas permis d'obtenir le résultat escompté car des fraudes à la prime ont toujours eu lieu ce qui avait d'ailleurs conduit l'un des prédécesseurs de M. Giubega à vouloir la suppression de cette prime. Le sous-préfet conseille alors de ne pas octroyer une somme d'argent à chacun pour la plantation des arbres, mais de fournir des sauvageons aux propriétaires qui en feraient la demande. Un cahier des charges strict devrait être établi sur la qualité des plants. Une fois le nombre déterminé, par l'entremise des autorités municipales, il ferait connaître les disponibilités aux administrés intéressés. Cette idée semble logique et raisonnée compte tenu des abus, maintes fois rappelés.
Le 26 juin 1837[880], à Ajaccio, un projet agricole pour l'olivier et le mûrier en Corse, est présenté par les membres de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Corté. Ce projet précise que : "deux sortes de culture en grand conviennent à la Corse, l'olivier et le mûrier ; l'olivier vient à merveille et rend considérablement par l'année bisuelle dans les endroits froids et où la neige donne une espèce d'engrais pendant l'hiver, aussi la Balagne où cette branche de culture est étendue, si elle pouvait jouir de ce climat, la rente du propriétaire serait un produit au capital de 50 % par an". "Le mûrier, au contraire, demande un terrain humide, gras et chaud..."
Les membres de la Société d'Agriculture font l'éloge de la Corse : « la Corse par sa position, son étendue et la qualité de son terrain renferme ces deux avantages : montagnes froides et plaines fertiles. Elle n'attend que des bras pour se rendre à l'industrie et le regard bienfaisant des administrateurs pour encourager les Arts et Métiers et la rendre heureuse". Et, enfin, ils demandent au préfet de la Corse de créer une pépinière départementale dans l'arrondissement de Corté pour pouvoir distribuer 10 000 plants, régulièrement ; le coût estimé serait de 1400 francs pour les quatre années de développement.

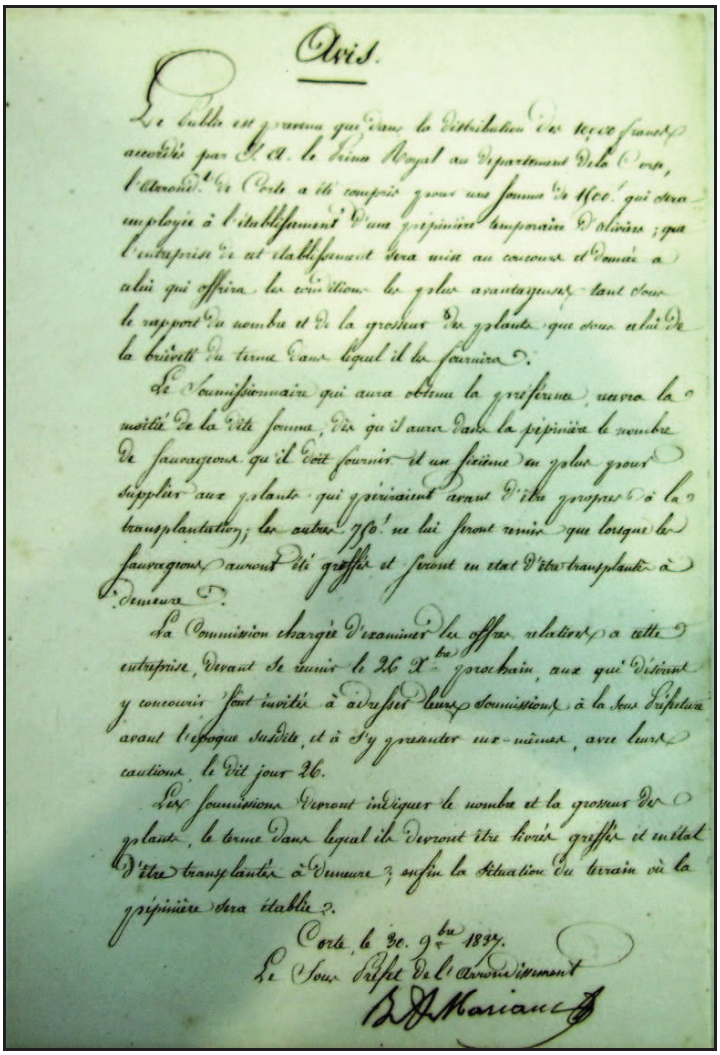
À travers le commentaire argumentatif en faveur de l'implantation de cette pépinière, on découvre la méthode employée dans la région pour planter les oliviers, méthode du reste contestée et condamnée sans ambages par l'auteur de ce rapport : " les cultivateurs (...) ayant l'habitude de faire cette implantation avec de grosses branches en creusant un petit trou dans la terre…".

[879] A.D.C.S., 7M96, N°3 : 49ème.

[880] A.D.C.S., 7M96.

Le 25 juillet 1837[881], le préfet de la Corse[882] annonce au sous-préfet de l'arrondissement de Corté qu'il lui attribue 1500 francs sur les 10 000 francs octroyés par le Prince d'Orléans, afin d'établir cette pépinière ; la somme sera réglée une fois la plantation terminée.
Durant le mois d'août, le sous-préfet, Giubega, est remplacé par M. Mariani.
Un avis, précisant les conditions pour la mise en place de la pépinière temporaire, est publié le 30 septembre 1837. *(Reproduction de l'avis.)*

Figure 182 : Avis de mise en place de la pépinière temporaire. A.D.C.S., 7M96.



Avis.

Le Public est prévenu que dans la distribution des 10000 francs accordés par S.A.R. le Prince Royal au Département de la Corse, l'article 2.e de cette somme de 1500 francs qui sera employée à l'établissement d'une pépinière temporaire d'oliviers ; que l'entreprise de cet établissement sera mise au concours et donnée à celui qui offrira les conditions les plus avantageuses tant sous le rapport du nombre et de la grosseur des plants que sous celui de la brièveté du terme dans lequel il les fournira.

Le soumissionnaire qui aura obtenu la préférence, recevra la moitié de la dite somme, dès qu'il aura dans la pépinière le nombre de sauvageons qu'il s'est fournir et un sixième en plus pour suppléer aux plants qui périraient avant d'être propres à la transplantation ; les autres 750 f. ne lui seront remis que lorsque les sauvageons auront été greffés et seront en état d'être transplantés à demeure.

La Commission chargée d'examiner les offres relatives à cette entreprise, devant se réunir le 26 X.bre prochain, ceux qui désirent y concourir sont invités à adresser leurs soumissions à la Sous Préfecture avant l'époque susdite, et à s'y présenter eux-mêmes, avec leurs cautions, le dit jour 26.

Les soumissions devront indiquer le nombre et la grosseur des plants, le terme dans lequel ils devront être livrés greffés et en état d'être transplantés à demeure ; enfin la situation du terrain où la pépinière sera établie.

Corte le 30. 9.bre 1837.

Le Sous Préfet de l'Arrondissement

A.J. Mariani

Le 26 décembre 1837[883] est transmis au préfet de la Corse l'état des décisions prises concernant la soumission. Le sous- préfet de l'arrondissement de Corté, Mariani Antoine Dominique, assisté de : Gaffory François Louis, Benedetti Joseph membres du conseil général, Antoine Louis

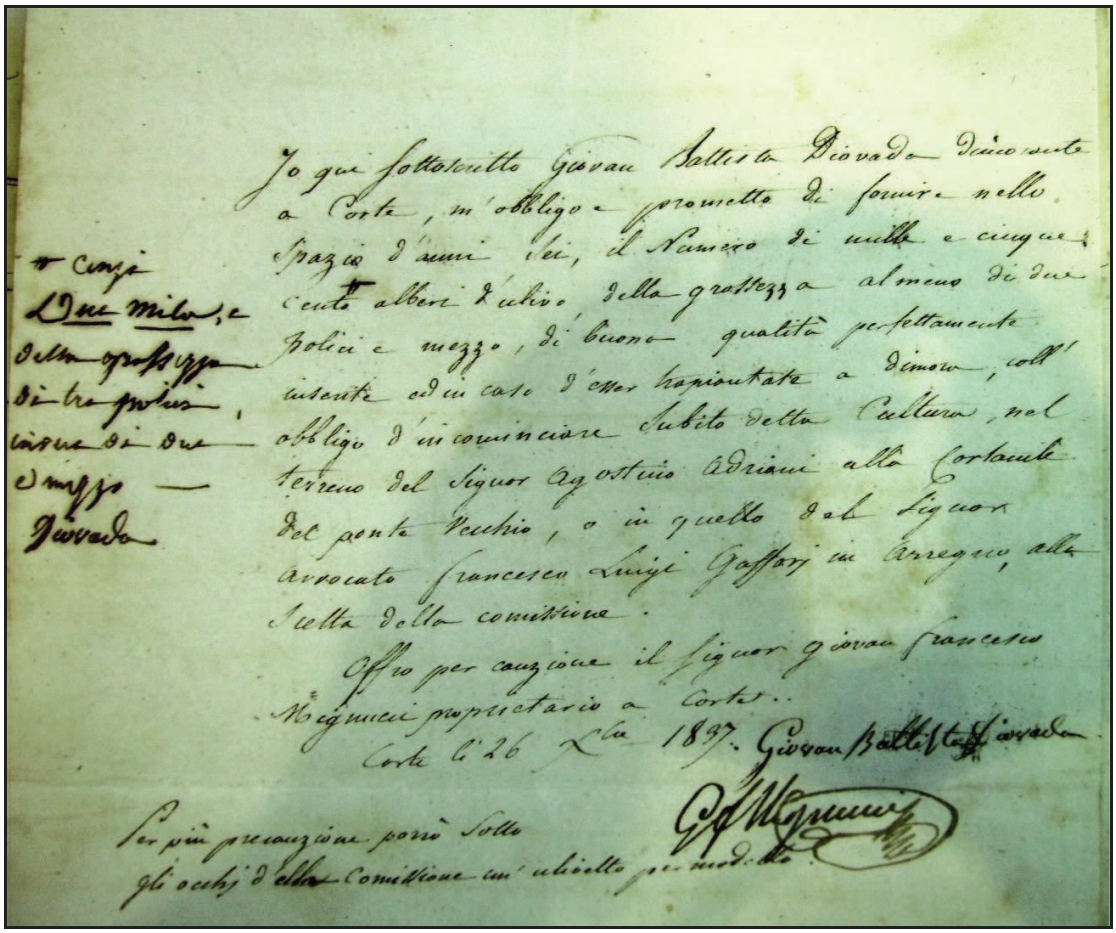
[881] A.D.C.S., 7M96, lettre, Agriculture Culture de l'Olivier N°1363.

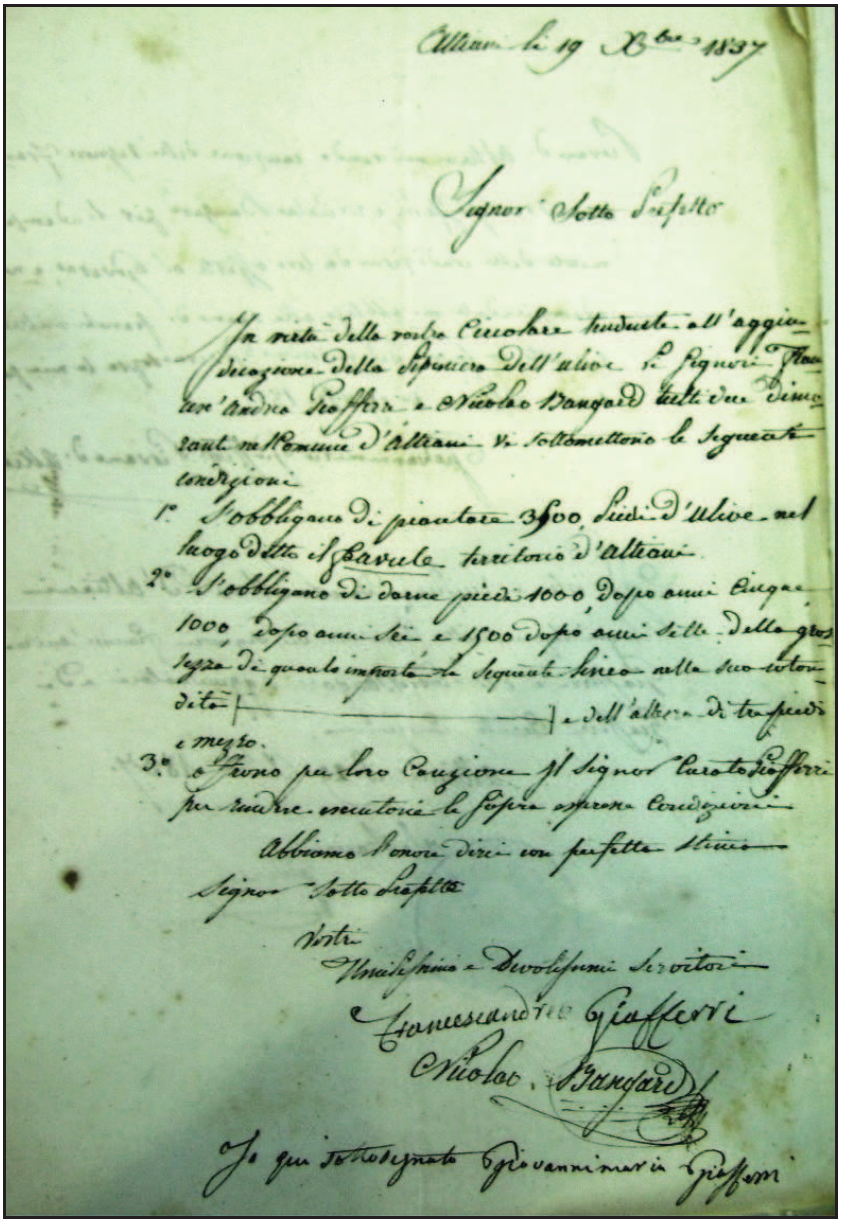
[882] Article de "l'Insulaire Français" du 2 août 1837 : un extrait du journal de la préfecture *:*
« répartition de la somme de 10 000 francs accordée au département de la Corse par son altesse Royale monseigneur le duc d'Orléans, pour y encourager l'agriculture et spécialement la culture du mûrier. Parmi les différentes mesures souhaitées et les différents projets envisagés, il y a la volonté de voir se mettre en place une pépinière d'oliviers dans l'arrondissement de Corté. À cet effet 1500 francs sont prévus ».

[883] A.D.C.S., 7M96, lettre, 3ème division, Agriculture, Pépinières Temporaires N°1694.

Grimaldi, Vincent Adriani membres du conseil d'arrondissement, se sont réunis à la préfecture de Corté afin de désigner le soumissionné parmi trois candidats : Rocchesani Dominique de Corté, Giafferi André d'Altiani et Baugard, Diovada Jean-Baptiste de Corté. Ce troisième candidat a été choisi, malgré le nombre d'oliviers limité (2000 contre 3500 pour Giafferi et consorts) pour la situation de son terrain, proche de la ville, à proximité des principales voies de communication et facilement contrôlable ; par ailleurs, le terme de fourniture est acceptable (6 ans) et la grosseur des plants qu'il promet est la plus considérable (8 cm et 3 mm contre 7 pour les autres).- Notons que la commission de Sartène donna la préférence à Joseph Marie Peretti pour la fourniture de 8000 plants de mûriers -.
Jean-Baptiste Diovada, demeurant à Corté, promet de fournir les arbres en les mettant en culture dans les terrains d'Auguste Adriani *"alla cortanile del Porte Vecchio*" ou bien dans celui de François Louis Gaffory *in Arregno*. François Mignucci, propriétaire à Corté, représentera sa caution.

Figure 183 : Actes de foi de chaque soumissionnaire. A.D.C.S., 7M96.





Le 14 février 1838[884], le préfet de la Corse conditionne l'acceptation de la soumission du sieur Diovada à l'augmentation de la fourniture d'oliviers de 2000 à 2500 pieds, dans les conditions stipulées.
Le 23 février 1838[885], le sieur Diovada, malgré ses réticences, écrit au maire de Corté qu'il consent à porter l'effort à 2500 pieds en arguant qu'il s'agit d'une pépinière qui doit servir pour l'utilité publique. La réponse est transmise le 3 mars 1838 par la sous-préfecture de Corté au préfet de la Corse à Ajaccio ; ce dernier demande le 2 avril au sous- préfet Mariani d'établir un acte public des conditions pour l'obtention des fonds.
Le préfet laisse entendre que la totalité de la subvention pourrait être accordée si la pépinière est bien mise en culture - c'est un manque de confiance -. Le contrat est passé le 3 mai.
Le 25 juillet 1838,[886] le sous- préfet demande au préfet de faire verser 750 francs ce qui représente la moitié de la prime destinée à la mise en place de la pépinière. Il se fait l'écho de Jean-Baptiste Diovada qui attend le paiement pour avoir bien mis en terre les 2500 plants, comme l'atteste

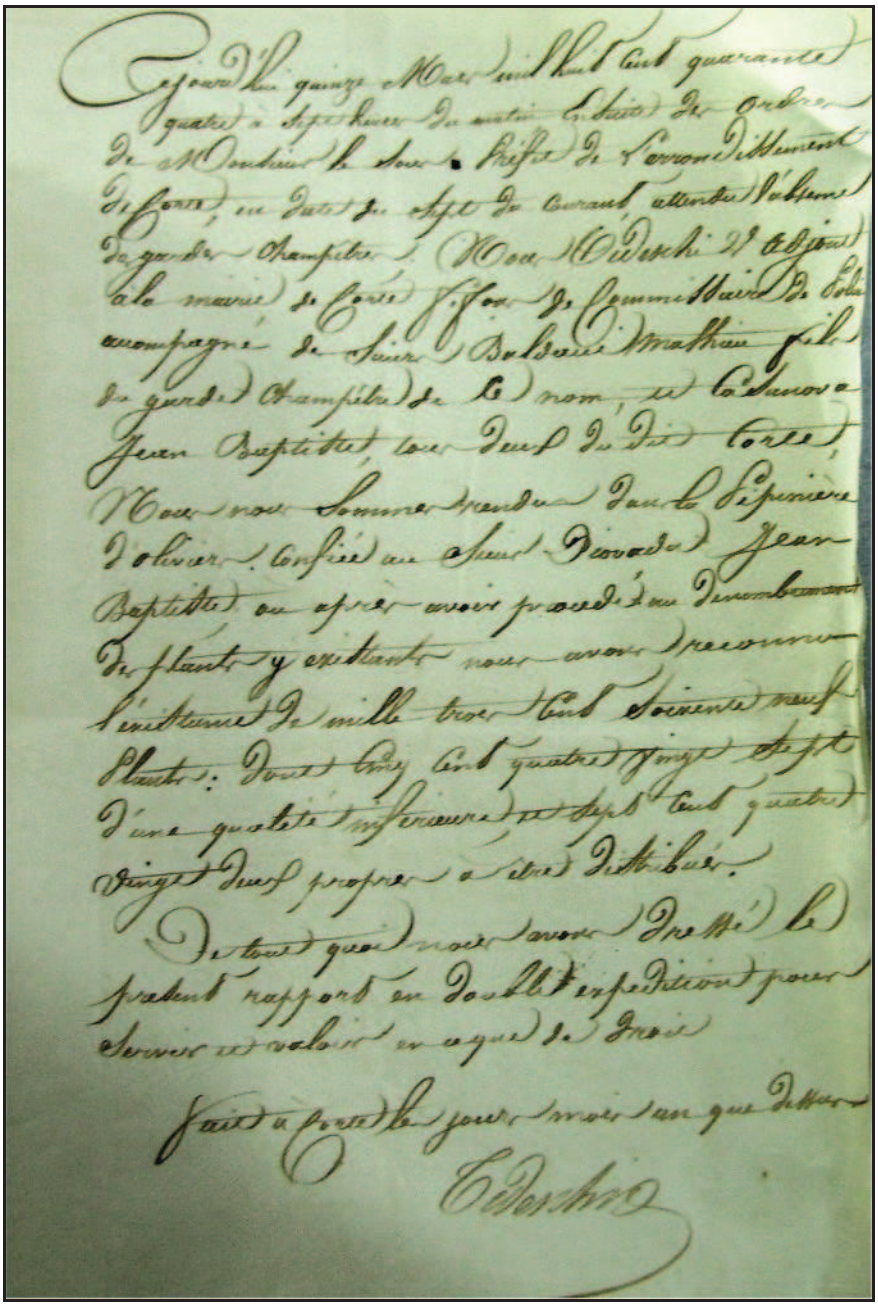
884 A.D.C.S., 7M96, lettre, 3ème division, Agriculture, Pépinières Temporaires N°1694/N°338.
885 A.D.C.S., 7M96.
886 A.D.C.S., 7M96, lettre, 3ème division, Agriculture, Pépinières, N°1442.

l'autorité préfectorale. Alors, le 2 août 1838, le receveur général de la Corse adresse un mandat de 750 francs au préfet de la Corse à l'ordre du sieur Diovada, montant prélevé sur le don du Duc d'Orléans. Le 5 août, l'intéressé, sans doute sans réponse, s'en remet directement au préfet du département de la Corse. Le paiement a dû être effectué dans le courant du mois car, dès le mois de septembre, il réclame le paiement de la somme restante. En effet, le 15 septembre 1838, il adresse une requête directement au préfet, affirmant avoir tout dépensé pour la mise en place de la pépinière, l'achat des oliviers et le paiement du bail du terrain. Dans ce courrier, on découvre que le soumissionné est un maître cordonnier et agriculteur. Prétextant vouloir planter d'autres oliviers et d'autres arbres, il réclame une subvention supplémentaire et demande une gratification du conseil général.
Le 30 août 1838[887], le maire de la ville de Corté, M. Guelfuci, avait fait un certificat attestant de la bonne foi de Diovada ; la demande au préfet, M. Jourdan du Var[888] porte surtout sur les 750 francs restants.
Le 28 janvier 1839, suite au rapport d'experts nommés par l'autorité municipale, le maire de Corté certifie que la pépinière est dans un état satisfaisant. Le 5 février une nouvelle requête est adressée au préfet ; tous les arguments sont avancés pour convaincre l'autorité préfectorale. Cette demande est réitérée le 19 mars 1839, complétée par les éléments suivants : Jean-Baptiste Diovada a abandonné ses affaires pour se consacrer totalement à la pépinière, il y a ajouté 500 arbres et fait travailler des journaliers, la somme restante lui est donc indispensable ; sera joint aussi un autre certificat satisfaisant, établi le 16 mars. Le 21 mars 1839, le préfet demande au receveur d'effectuer un mandat de 750 francs.
Pour les deux années suivantes, nous n'avons pas de documents d'archives sur le sujet.
Nous retrouvons des informations sur cette affaire dans des correspondances[889] datées : du 26 avril 1842, adressée au préfet de la Corse par M. Benedetti, membre du conseil général, dans laquelle il précise que depuis le mois de janvier 1842, la pépinière d'oliviers a plusieurs plants susceptibles d'être transplantés à demeure. Plusieurs demandes de propriétaires ayant été enregistrées, M. Benedetti veut connaître les instructions du préfet à ce sujet. Le 10 septembre 1842, le préfet demande au sous-préfet de répartir les oliviers selon certaines modalités. En décembre 1842, 19 propriétaires s'étant adressés directement au préfet, le nombre d'arbres demandés a pu être évalué à 1000.
Le 4 janvier 1843, un projet de distribution est envoyé au préfet. Dans le courant de l'année 1843, 1000 plants seront donc attribués.
Le 28 février 1844, il reste 1500 plants. Le préfet demande au sous- préfet de Corté de pratiquer la même opération. Cependant, le 14 mars 1844, dans une lettre adressée au sous- préfet, le sieur Diovada fait savoir qu'il ne peut pas fournir les 1500 plants restants. On relève la mauvaise foi avérée de celui-ci. Cette situation met en lumière un certain dysfonctionnement de l'appareil décisionnaire. Le préfet souligne fermement que le paiement intégral de la somme allouée à la pépinière a été réclamé par l'appui insistant du sous- préfet : "*le reproche que vous semblez adresser à d'autres, retombe sur vous*". La responsabilité du sous- préfet est pointée du doigt de manière très claire. Le sieur Diovada sera dans l'obligation de payer.
Le 7 mars 1844[890], le sous- préfet de Corté informe le préfet que le sieur Diovada ne s'est pas rendu à la sous-préfecture de Corté, mais qu'il s'est fait représenter par sa femme ; celle-ci aurait affirmé que les oliviers restants dans la pépinière sont leur propriété et que ceux destinés à être distribués ont été emportés par la rivière du Tavignano lors de son dernier débordement.
Le sous-préfet fait remarquer que le cautionnaire ne paiera sans doute pas à la place du sieur Diovada car il a perdu son moulin hypothéqué dans la crue du fleuve. Par ailleurs, sur les premiers 1000 arbres distribués, seule une petite quantité a été réellement fournie. Mais, le 16

[887] *Op. cit.,* différentes lettres.
[888] M. Jourdan, appelé Jourdan du Var car natif de ce département.
[889] A.D.C.S., 7M96, Correspondances sur les pépinières.
[890] A.D.C.S., 7M96, lettre, 3ème division, Agriculture, Pépinières d'Oliviers, N°566.

mars, suite au procès-verbal du garde champêtre Tedeschi du 15 mars 1844, nous apprenons que tous les jours, le sieur Diovada vend à son profit les plants restants et qu'il ne veut pas coopérer.

Figure 184 : Procés-verbal du Garde champêtre Tedeschi, le 15 mars 1844, A.D.C.S., 7M96.



Le 3 avril 1844[891], le sous-préfet de Corté informe le préfet, qu'après moult discussions, le sieur Diovada, sous la pression de son cautionnaire, s'est résolu à fournir les 1500 plants ; il s'empressa ainsi de faire un état des demandes.
Donc, au terme de rebondissements, on voit que la mise en place d'une politique incitative en matière arboricole se fait avec difficulté, la maîtrise partielle et imparfaite de la chaîne opératoire par l'autorité administrative est un handicap certain.

[891] A.D.C.S., 7M96, lettre, 3ème division, Agriculture, Pépinières d'Oliviers, N°763.

La pépinière de Corté : un exemple original

Corté le 21 mars 1844 : tableau[892] dressé par le sous- préfet de l'arrondissement, Mariani.

Ce tableau nous renseigne sur les personnes qui ont demandé des oliviers car il fait apparaître leur nom, leur qualité professionnelle, leur lieu de résidence et le nombre de plants accordés.

Nous en comptabilisons 43 dont 36 qui résident dans la ville de Corté, 1 dans le village de Tralonca, 1 à Poggio de Venaco, 2 à Calacuccia dans le Niolu, 1 à Morosaglia et 2 à Omessa. En général, ce sont les notables de la région. L'élite administrative et politique est largement représentée : le conseil municipal de Corté, par le maire, le premier et le deuxième adjoints et un conseiller municipal ; la magistrature, par le président du Tribunal, le procureur du Roi, le juge Massoni, trois avocats, deux juges de paix, un greffier et un notaire ; les fonctionnaires par un conseiller de préfecture, un conseiller d'arrondissement, un vérificateur, un ex. receveur et un membre du Conseil Général ; puis, on peut relever deux médecins, cinq militaires officiers d'active ou en retraite, quatre personnes de la bourgeoisie commerçante et cinq propriétaires terriens et, enfin, cinq personnes pour lesquelles il n'est pas mentionné la profession ou la qualité.

Au total, le nombre de plants accordés s'élève à 1500 ce qui représente une moyenne de 30 arbres par personne, sachant que le nombre le plus élevé est de 100 plants accordés au Président du Tribunal de Corté et le moins important est de 20 plants accordés à une douzaine de personnes.

Sur le plan géographique, nous observons que la commune de Corté est la mieux représentée avec plus d'un millier de plants demandés.

Il faut souligner que cinquante plants ont été demandés par deux personnes résidant à Calacuccia dans le Niolu, zone jusqu'alors totalement vierge en oliviers. Ceci témoigne de l'extension et de la diffusion de l'oléiculture ou, du moins, de leur tentative sur des terres *incognito* discrètement, en ce milieu du XIX^{e} siècle. Ce cas de figure se reproduit un peu partout avec plus ou moins de succès sur le territoire insulaire.

A ce stade de l'analyse, compte tenu du nombre de plants demandés individuellement, il semble que l'objectif de plantation répond sans doute plus à une volonté de subvenir ultérieurement aux besoins familiaux en huile. Cependant, il n'est pas exclu que des finalités de commercialisation de surplus produits ont motivé ces demandes.

Cette mise en culture oléicole renforce la position dominante des notables. Au- delà du caractère agricole certain, la course à la demande des plants relève plus, semble-t-il, d'un meilleur positionnement symbolique : planter devient un atout de prestige pour ces notables.

[892] A.D.C.S., 7M96, les pépinières.

Tableau 223 : Etat de répartition des oliviers dans la pépinière de l'arrondissement de Corté, 21 Mars 1844, S-Préfet Mariani A.D.C.S.,7M96.

Etat de répartition des oliviers dans la pépinière que l'arrondissement de Corté doit à la minificence de feu Monseigneur le Duc d'Orléans et qui peuvent être transplantés à demeure.

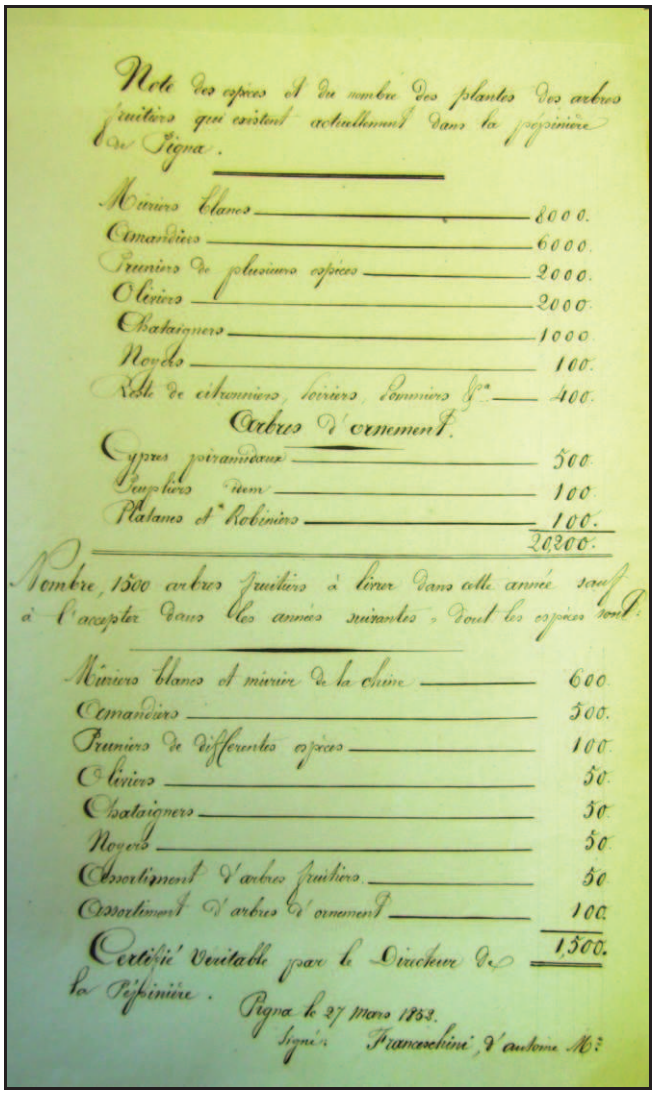
Noms & prénoms de ceux qui Ont demandé des oliviers	*Lieus demeure*	*Nombre de plants accordés*	*Observations*
Nasica, Président Tribunal	*Corté*	*100*	
Raffaelli,Procureur du Roi	*id*	*50*	
Gabrielli,Docteur en médecine	*Tralonca*	*40*	
Massoni, Juge	*Corté*	*40*	
Moriani, Maire	*id*	*60*	
Corteggiani,1er Adjoin	*id*	*30*	
Tedeschi, 2ème Adjoin	*id*	*20*	
Casanova, avoué	*id*	*30*	
Mariani, Commandant	*id*	*30*	
Mariani, ex- Receveur	*id*	*30*	
Arrighi,Antoine Baptiste	*id*	*30*	
Carlotti, Membre du C.Gal	*Poggio- venaco*	*30*	
Grimaldi,Docteur en médecine	*Calacuccia*	*30*	
Ordioni, Membre du C.d'Ar-	*id*	*20*	
Polidori, Avocat & Juge Sup	*Morosaglia*	*50*	
Luciani, Jacques propriétaire	*Corté*	*40*	
Guelfucci, Avocat	*id*	*50*	
Filippini,Hyacinthe négocian	*id*	*50*	
Filippini, Michel propriétaire	*id*	*30*	
Benedetti,Conseillé Préfecture	*id*	*50*	
Benedetti, Juge de Paix	*id*	*50*	
Gaffori, jean Paul	*id*	*50*	
Baldani Baptiste Juge suppl	*id*	*20*	
Antoni, Juge de Paix à	*Omessa*	*40*	
Poli,Capitaine en retraite	*id*	*30*	
Pochon, Négocian	*Corté*	*30*	
Orfei, Antoine Négocian	*id*	*20*	
Orfei, Joseph Négocian	*id*	*20*	
Vannucci, Charles,propriétaire	*id*	*30*	
Montera,Commandant retrait	*id*	*50*	
Santelli, coiffeur	*id*	*20*	
Palazzi, conseil municipal	*id*	*30*	
Giorgi, Adm. M le Duc de P	*id*	*40*	
Gaffori, Avocat	*id*	*50*	
Casse, propriétaire	*id*	*30*	
Rossi,JM.officier en réforme	*id*	*20*	
Renucci, Louis, propriétaire	*id*	*30*	
Arrighi,Capitaine en retraite	*id*	*30*	
Canale, Notaire	*id*	*20*	
Lorenzi, Vérificateur	*id*	*20*	
Mignucci, Silvestre	*id*	*20*	
Barazzoli, Ange Mathieu	*id*	*20*	
Pietri,Ours Dominique	*id*	*20*	
	Total	***1.500***	

A Corté, le 21 Mars 1844
Le Sous-Préfet de l'arrondissement.Mariani

Figure 185Annexe 23a : Etat de répartition des oliviers dans la pépinière que l'ar. de Corté, le 21 mars 1844, A.D.C.S., 7M96.

Pépinières arrondissement de Calvi.
En 1819, le conseil d'arrondissement demande la création d'une nouvelle pépinière qui sera réalisée sur 10 000 m2 appartenant à Gaétan Flach à Calvi en 1826[893]. En janvier 1838, il est décidé de transformer la pépinière de Simon Jean Franceschini de Pigna en pépinière départementale. Elle sera financée par le duc d'Orléans. [894]
En 1852, le sous-préfet de Calvi, Montbertrand, visite la pépinière de Pigna et estime que cet établissement est dans la capacité de fournir un : « nombre considérable de plants d'amandiers, oliviers, mûrier, citronniers, orangers… ».
Le 27 mars 1852, le directeur de la pépinière de Pigna, Antoine Franceschini, dresse un état de sa pépinière : 2000 oliviers présents et 50 livrables cette année.

Figure 189 : Bilan de la pépinière de Pigna le 27 Mars 1852. A.D.H.C., 1Z93.



Note des espèces et du nombre des plantes des arbres fruitiers qui existent actuellement dans la pépinière de Pigna.

Muriers blancs	8000.
Amandiers	6000.
Pruniers de plusieurs espèces	2000.
Oliviers	2000.
Chataigniers	1000.
Noyers	100.
Reste de citronniers, poiriers, pommiers &c.	400.
Arbres d'ornement.	
Cyprès pyramidaux	500.
Peupliers dem	100.
Platanes et Robiniers	100.
	20200.

Nombre 1500 arbres fruitiers à livrer dans cette année sauf à l'accepter dans les années suivantes, tout les espèces sont:

Muriers blancs et mûrier de la chine	600.
Amandiers	500.
Pruniers de différentes espèces	100.
Oliviers	50.
Chataigniers	50.
Noyers	50.
Assortiment d'arbres fruitiers	50.
Assortiment d'arbres d'ornement	100.
	1500.

Certifié Veritable par le Directeur de la Pépinière. Pigna le 27 Mars 1852.
Signé Franceschini d'Antoine M.t

Tableaux : liste des arbres susceptibles d'être fournis par les pépinières.

[893] A.D.H.C.,7M80.
[894] A.D.H.C., 1Z95. Pépinières de Calvi 1851-1913

Tableau 224 : Pépinières en 1858- Liste 260 oliviers distribués. A.D.H.C.,1Z95_14

Noms	***260 Oliviers***
Gaudié	*300*
Flach, Ch	*300*
Flach, X	*200*
Castelli, J	*50*
Pittaluga, JM	*200*
Milli	*30*
Colonna Ceccaldi	*50*
Santelli	*200*
Bianconi	*450*
Maestracci	*50*
Perretti	*100*
Bernardini	*150*
Casalta	*100*
Cangioni	*100*
Lanfranchi	*150*
Murati	*150*
Morani	*100*
Sinibaldi	*20*
Martelli	*50*
Martelli, Jules	*15*
Salducci	*50*
Guibega	*100*
Negretti	*200*
Bortoni	*30*
Costa, Joseph	*50*
Costa, Ange	*20*
Antonini	*50*
Tomasini	*20*
Total	***3285***

Figure: liste des arbres susceptibles d'être fournis par les pépinières en 1858. A.D.H.C. 1Z95_11

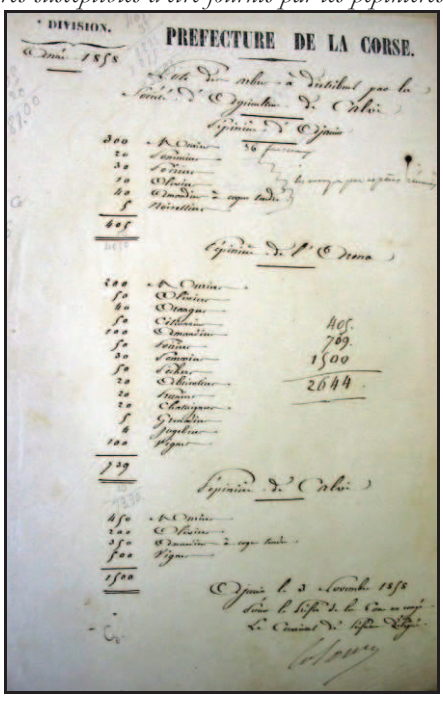


Figure 188 Annexe 23b : Tableau des demandes d'arbres (oliviers) en 1858. A.D.H.C.,1Z95.

Le Second Empire poursuit la politique d'encouragement au développement oléicole.
Pour l'année 1858, les demandes d'arbres de la part d'agriculteurs et de propriétaires de l'arrondissement de Calvi sont très élevées : des centaines, semble-t-il. Parmi ces arbres, le mûrier représente le nombre le plus important : 5000 ; puis, contrairement à l'année 1857, on note une demande très forte pour l'olivier en « souquets » : 3285 ; enfin, l'amandier est toujours très demandé.
Qui sont ces propriétaires ? Sur ce document ne figurent que les noms de famille, cependant, par recoupement avec d'autres sources, notamment le tableau de 1857, nous pouvons définir le lieu de résidence de ces 45 promoteurs de l'arboriculture[895] ; ils représentent, en effet, 88% de la notabilité balanine ce qui peut se comprendre facilement car, pour planter, il faut avoir des terres disponibles.
Nous observons que ces notables sont, en majorité, domiciliés à Calvi : Giubega, Flach, Castelli, Pittaluga, Lacan, Colonna, Ceccaldi …; nous relevons, toutefois, d'autres communes par exemple, Calenzana : Guidoni, … ; Muro : Cangioni… ; Santa Reparata : Lanfranchi… ; Lumio : Renucoli ; Sant'Antonino : Savelli ; Aregno : Negretti, Salducci, Marcelli… ; Île-Rousse : Bertoni ; Montemaggiore.
Nous remarquons également que le nombre de plants demandé est très important, par exemple, Bianconi de Calvi : 450, christophe Flach : 400, Pittaluga : 200, Negretti d'Aregno : 200, Peretti : 100 pieds, ce qui semble curieux si nous comparons ces chiffres à ceux de l'année 1857 ou ceux de l'année 1860. Alors, deux hypothèses s'offrent à nous : cela correspond à la réalité de la demande arboricole dans un esprit de relance de l'oléiculture suite aux très bonnes récoltes de 1854 et 1857, ou bien, ces demandes sont excessivement fortes afin d'obtenir moins, en pratique, mais suffisamment, en raison des limites de fournitures des pépinières. Serait-ce une façon de mettre une pression de résultat ! Nous n'avons pas les éléments de réponse.
Pour l'année 1858, la Société d'Agriculture de Calvi devra distribuer 10 oliviers en provenance de la pépinière d'Ajaccio, parmi d'autres arbres fruitiers tels les amandiers, pour un total de 405 arbres, 50 oliviers parmi les 709 arbres fruitiers en provenance de la pépinière d'Arena et 200 oliviers en provenance de la pépinière de Calvi.[896]
En 1860, on trouve seulement la pépinière de Jean Baptiste Rocca Castelli à Calvi dont le contrat date de février 1854.
Dans la pépinière de l'arrondissement de Calvi : en 1862, sur 1500 arbres, on compte environ 100 oliviers. Nous constatons que le nombre de plants demandés par personne ne dépasse pas 9, par exemple pour Casalta Simon Jean et Lucciani Constantin de Muro, il est de 9 et pour Grimaldi Antoine de Speloncato, de 7. Cela signifie, semble-t-il, que les propriétaires utilisent encore, dans leur grande majorité, la méthode de greffage in situ plutôt que la plantation de plants issus de pépinières, pour multiplier les oliviers.

[895] A.D.H.C., 1Z95, Pépinières de Calvi 1851-1913.
[896] A.D.H.C., 1Z93 Doc 40/41/75-Figure 143-liste des arbres susceptibles d'être distrbués-1Z95_11

Tableau 225 : Répartition 1862 - Pépinière de l'Ar. de Calvi. A.D.H.C., 1Z93.

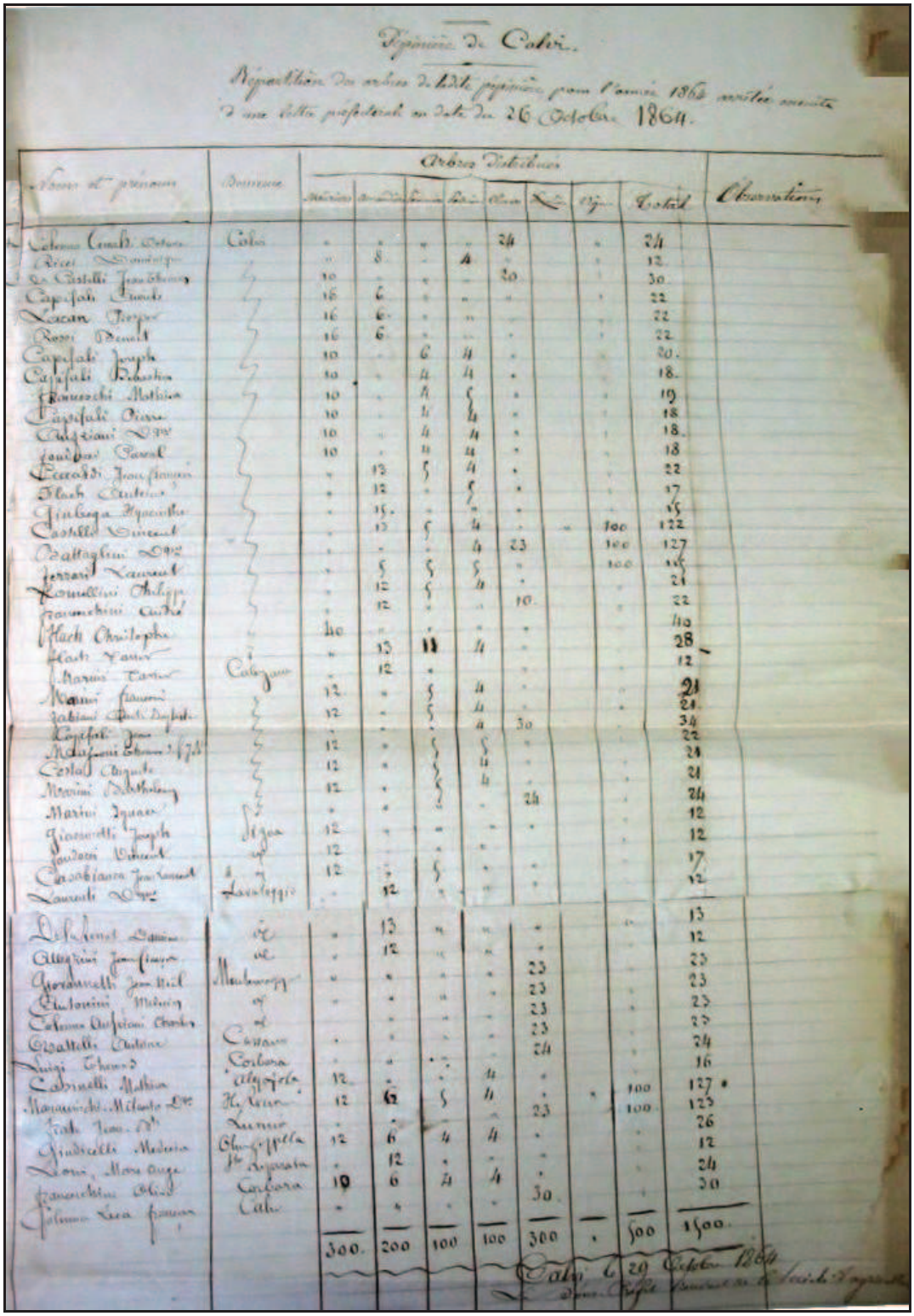
Arrondissement de Calvi
Pépinière de Calvi.
Répartition des arbres de ladite pépinière pour l'année 1862 arrêtée, en suite d'une lettre préfectorale en date du 18 O^bre 1862, le 20 du même mois.

Noms, Prénoms	*Demeure*	*Arbres Fruitiers*							
		Mûrier	*Amand.*	*Pommier*	*Poirier*	*Olivier*	*Peuplier*	*Vigne*	*Total*
Colonna Lecca Joseph	Calvi	50							50
Giubega Hyacinthe	Id.			8	10				18
Antonini Pierre	Montemaggi-	15	10	6	7	7			45
Costa Joseph	Costa	10	10	8	6	7			41
Simonetti Constantin	Speloncato	10	10	8	8	7			43
Mancini Jean Baptiste	Costa	10	10	8	7				35
Milani Mathieu	Montemaggi-	15	10	8	7	7			47
Colonna Anziani Charles	Id.	10	10		6	7			33
Battaglini Dominique	Calvi		10		6	7			23
Colombani Jean Baptiste	Id.	10	10		6				26
Diglietto Jean Jacques	Id.	10	10		6				26
Franceschi Mathieu	Id.	10	10	6	6		100		132
Sulzini Forte Leone	Id.	10	10	6	8				34
Mastagli Jean Claude	Id.	10	10		8				28
Bartoli Josep Auguste	Id.		15	10	8			100	133
Grimaldi Antoine	Seloncato	15	10	6	6	7		100	144
Ceccaldi Xavier	Calvi		15	6	6				27
Lucani Constantin	Muro	10		6	6	9			31
Giacometti Jean Toussaint	Id.	15		6	5				26
Lacan Prosper	Calvi	15	10		10			100	135
Ceccaldi Xavier	Id.		10		8				18
Casalta Simon Jean	Muro	10	10			9			29
Ferrari Laurent	Calvi		20						20
Calistri Marie Comtesse	Muro	15				9			24
De Castelli Jean Thomas	Calvi	15	10			7			32
Costa Numa	Feliceto	15	10	8		7			40
Castelli Vincent	Calvi		20		10			100	130
Castelli Joseph	Id.	20				10		100	
Total….		300	250	100	150	100	100	500	1500

Figure 190 Annexe 25c : Tableau de Répartition 1862. Pépinière de l'Ar. de Calvi.A.D.H.C.,1Z93.

Pépinière de Calvi
Le 15 octobre 1863, la sous-préfecture reçoit 37 demandes de plants. Le mûrier arrive en tête, suivi par l'olivier.
Liste des plants distribués par la pépinière de Calvi en 1864.
Vignes : 500 ; Mûrier : 300 ; Oliviers : 300 ; Amandiers : 200 ; Pommiers : 100 ; Poiriers :100
Comme en 1863, le mûrier et l'olivier sont les plus prisés. Concernant le nombre de demandes, on en compte 47 (alors qu'un courrier en indique 40).

Figure : liste des plants distribués par la pépinière de Calvi en 1864.A.D.H.C., 1Z95_25



Pépinière de Calvi.

Répartition des arbres de cette pépinière pour l'année 1864 arrêtée suivant une lettre préfectorale en date du 26 Octobre 1864.

Noms et prénoms	Domicile	Arbres Distribués								Observations
		Mûriers							Total	
Colonna Casalt. Octave	Calvi	"	"	"	"	24		"	24	
Ricci Dominique		"	8	"	4	"		"	12	
Le Castelli Jean Thomas		10	"	"	"	20		"	30	
Capefali Jacob		16	6	"	"	"		"	22	
Lacan Pierre		16	6	"	"	"		"	22	
Rossi Benoit		16	6	"	"	"		"	22	
Capefali Joseph		10	"	6	4	"		"	20	
Capefali Sebastien		10	"	4	4	"		"	18	
Franceschi Mathieu		10	"	4	5	"		"	19	
Capefali Pierre		10	"	4	4	"		"	18	
Calzeani Dme		10	"	4	4	"		"	18	
Jaubert Pascal		10	"	4	4	"		"	18	
Ferrandi Jean François		"	13	5	4	"		"	22	
Flach Antoine		"	12	"	5	"		"	17	
Jimbega Hyacinthe		"	15	"	"	"		"	15	
Castelli Vincent		"	13	5	4	"	"	100	122	
Battaglini Dme		"	"	"	4	23		100	127	
Ferrari Laurent		"	5	5	5	"		100	115	
Romellini Philippe		"	12	5	4	"		"	21	
Jaumebini Charles		"	12	"	"	10		"	22	
Flach Christophe		"	40	"	"	"		"	40	
Flach Xavier		"	13	11	4	"		"	28	
Marini Xavier	Calzaggio	"	12	"	"	"		"	12	
Marini Simon		12	"	5	4	"		"	21	
Fabiani Paul Baptiste		12	"	5	4	"		"	21	
Capefali Jean		"	"	"	4	30		"	34	
Mattei Jean Thomas Effi		12	"	5	5	"		"	22	
Costa Auguste		12	"	5	4	"		"	21	
Marini Bartholomy		12	"	5	4	"		"	21	
Marini Ignace		"	"	"	"	24		"	24	
Fiorentelli Joseph	Sizza	12	"	"	"	"		"	12	
Jaubert Gabriel		12	"	"	"	"		"	12	
Casabianca Jean Samuel		12	"	5	"	"		"	17	
Laurenti Dme	Lavalaggio	"	12	"	"	"		"	12	
Defendini Damien		"	13	"	"	"		"	13	
Allegrini Jean François		"	12	"	"	"		"	12	
Agostinelli Jean Noel	Manbuccy	"	"	"	"	23		"	23	
Antonini Melchior		"	"	"	"	23		"	23	
Colonna Casalonga Charles		"	"	"	"	23		"	23	
Agostelli Antoine	Cateraccia	"	"	"	"	24		"	24	
Luigi Edouard	Corbara	"	"	"	"	"		"	16	
Cabanelli Mathieu	Algajola	12	"	"	4	"		100	127	
Monacchi Antoine Dme	Ile Rousse	12	6	5	4	23		100	123	
Jaubert Jean Dme	Lumio	"	"	"	"	"		"	26	
Andreotti Mathieu	Giuseppella	12	6	4	4	"		"	12	
Leoni Marie Ange	Ste Reparate	"	12	"	"	"		"	24	
Franceschini Christ	Corbara	19	6	4	4	"		"	30	
Filippini Luca François	Calvi	"	"	"	"	30		"		
		300	200	100	100	300	"	500	1500	

Calvi, le 29 Octobre 1864

Le nombre le plus élevé de pieds d'oliviers demandés est de 30 pour une seule personne. On peut établir une moyenne à 23.
En 1865, une pépinière est créée à Aregno[897].

[897] A.D.H.C., 7M80.

En 1865, dans les 10 000 plants demandés, ne figurent pas de plants d'oliviers.

Figure 192: 1865 demandes d'arbres (sans olivier). A.D.H.C., 1Z95

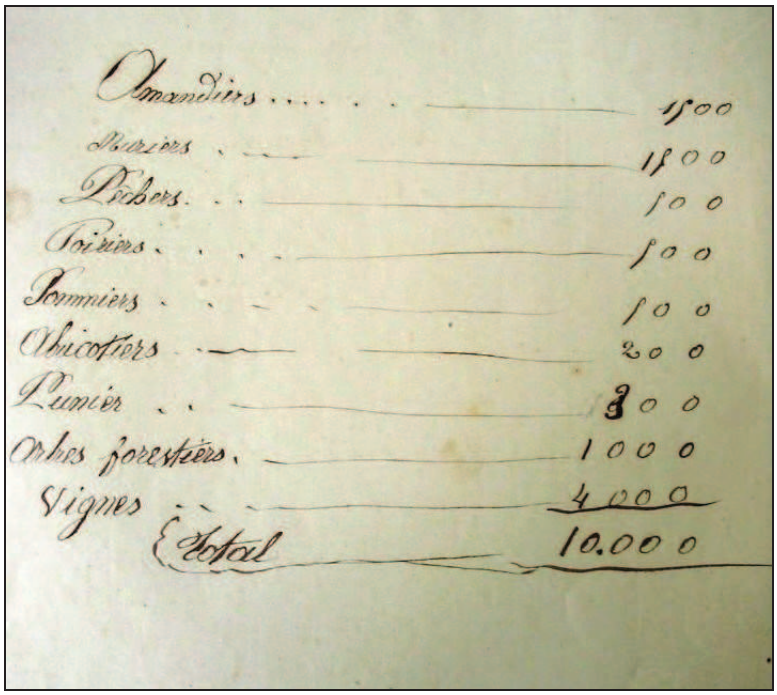


Tableau 226 : Demandes d'arbres (sans olivier) 1865. A.D.H.C., 1Z95

Nature des arbres demandés	*Nombre d'arbres demandés*
Amandiers	1 500
Mûriers	1 500
Pêchers	500
Poiriers	500
Pommiers	500
Abricotiers	200
Pruniers	300
Arbres Forestiers	1 000
Vigne	4 000
Total	**10 000**

Le 18 août 1869**,** le notaire, Colonna Lecca, demande au préfet de la Corse de lui accorder la distribution de 100 oliviers, 300 amandiers, 200 mûriers…à partir de la pépinière de M. Rocca Castellani.

Un journal s'intéresse à la création de pépinières. En effet, l'article dans "Le Petit Bastiais" du jeudi 13 octobre 1892[898] relate la création par les frères Ghio de Bastia d'une pépinière privée,

[898] Bastia. La Pépinière de la Giustiniana.

A cinq minutes de notre ville, sur les flancs de la colline de la Torretta qui la domine, et au milieu du plus riant panorama, deux habiles agriculteurs de notre ville, les frères Ghio, ont créé un établissement qui rendra de sérieux services à notre pays, si, comme nous aimons à le croire, nos propriétaires ruraux comprennent leurs véritables intérêts.

Il est un point aujourd'hui démontré c'est que de toutes les cultures, celles qui en Corse ont le plus d'avenir, celles qui sont destinées à donner à nos terres leur véritable valeur, ce sont les cultures arbustives. Plantez des arbres, et après quelques années écoulées bien plus vite que vous ne l'imaginez, vous serez en possession d'un capital et d'un revenu sérieux.

"Pépinière de la Giustiniana", sur les flancs de la colline de Toretta à l'entrée de la ville, et la création d'une seconde pépinière sur le territoire de Borgo.

Figure 193 Annexe 25d : "Le Petit Bastiais" du jeudi 13 octobre 1892, Pépinière de la Giustiniana, B.M.B., Jx.

Cet article nous montre, pour la Corse, l'importance des cultures arbustives et l'intérêt pour une initiative privée moderne, événement assez rare en Corse à cette époque. Nous ne sommes plus dans le cadre de l'incitation des autorités publiques.

e) Les Primes aux plantations et aux greffes

Une lettre du 3 juillet 1820[899], envoyée par le ministre de l'Intérieur, précise : "lorsque la Corse appartenait à la République de Gênes, un Commissaire génois qui commandait l'arrondissement de Calvi fit procéder à une prime de 2 francs pour chaque olivier sauvage greffé". Le correspondant ajoute que cette mesure a beaucoup contribué à rendre cet arrondissement le plus riche de Corse.
Cette prime, à remettre au goût du jour, est soumise au Conseil d'Agriculture. L'idée d'indemniser de 2 francs chaque sauvageon de 2 centimètres, greffé depuis deux ans, permettrait d'inciter les propriétaires.
Le ministre demande au préfet de prévoir le coût approximatif d'une telle action en prenant une base très optimiste : faire l'inventaire des oliviers sauvages par région. Il faudrait malgré tout commencer par l'arrondissement de Sartène signalé comme le plus à même à répondre au projet.
Le point de vue du préfet est très attendu car il déterminera, semble-t-il, la décision finale.
Très rapidement, le préfet met à exécution les décisions du ministre : le 1er octobre 1820, un tableau notant le nombre approximatif d'oliviers sauvages par canton est dressé.

Le 16 avril 1823[900], une lettre du ministère de l'Intérieur, de la direction des Haras et de l'Agriculture a pour objet l'étude du projet de mise en place de primes pour la culture de l'olivier dans l'île de Corse. Le ministre partage le point de vue du préfet qui pense que : « le gouvernement

---

Ces cultures nous sont indiquées par notre climat, dont l'un des traits distinctifs est la sécheresse. Elle compromet bien souvent la récolte des plantes annuelles, telles que les céréales et les prairies, tandis que les arbres souffrent à peine même d'une aridité prolongée, parce qu'ils peuvent trouver l'humidité dans les profondeurs du sous-sol.
Les frères Ghio ont pensé que l'avenir était là. Ils ont créé deux grandes pépinières, l'une aux portes de Bastia, au lieu-dit la Giustiniana, l'autre dans le territoire de Borgo, les deux établissements servant réciproquement de succursale. Là se trouve une multitude presque innombrable de jeunes arbres de toutes variétés, le plus grand nombre greffé avec les meilleures espèces. On y voit d'abord les arbres fruitiers proprement dits, poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, abricotiers, amandiers et tant d'autres cultivés dans toutes les zones de l'Europe. Mais les pépiniéristes ont fait une large part aux arbres particuliers à notre latitude méridionale ; c'est pourquoi l'on trouve chez eux les orangers, les citronniers, les bigarradiers, les mandariniers et autres congénères, et même des plants de cédratiers venus sur semis, ce qui semble être le meilleur moyen pour obtenir des arbustes plus robustes et plus fructifères.
Nous avons appris avec intérêt, dans la visite que nous avons faite à la Giustiniana, que les plants produits par MM. Ghio n'étaient pas seulement connus et employés dans notre île, mais qu'ils étaient demandés aussi du dehors, et exportés en assez grandes quantités, principalement dans le Midi de la France. MM. Ghio ne s'en sont pas tenus là. Ils ont commencé à développer chaque jour la culture et l'exportation des fleurs, notamment celle des roses et des violettes. On sait comment Nice et la région qui l'entoure doivent à ces produits une grande part de leur prospérité. La Corse ne pourrait-elle pas entrer dans la même voie. Un soleil moins étincelant envoie-t-il donc chez nous des effluves moins douces, de sorte que nos fleurs n'auraient ni le même éclat, ni les mêmes parfums que celles de la Provence ?
Mais en attendant la production sur une grande échelle de ces articles de luxe, occupons-nous du moins des arbres, de ceux-là surtout dont les fruits entrent dans la consommation journalière et universelle. On peut en voir, dans les deux pépinières de MM. Ghio, plusieurs centaines de mille qui n'attendent que le bon vouloir des propriétaires pour être mis en place et prospérer. Nous nous plaisons à nous figurer par l'imagination tous ces arbres plantés à demeure sur nos collines et dans nos plaines, et nous calculions l'accroissement de richesse qui en résulterait pour notre pays. »

[899] A.D.C.S., 7M141**,** Culture de l'olivier, Ministère de l'ntérieur, lettre N°1.

[900] A.D.C.S., 7M141**,** Culture de l'olivier, Ministère de l'ntérieur, direction des Haras, lettre N°1.

doit tout faire pour remédier à la diminution des récoltes, conséquence du désastreux hiver de 1820, comme en Provence et au Languedoc où la situation est moins profitable qu'au siècle dernier. Tout ce qui peut concourir à soutenir cette culture est de bonne augure pour un objet de commerce si important pour la France. Le gouvernement devrait soutenir le projet de transporter dans l'île une branche d'industrie précieuse, désormais négligée par les propriétaires des départements du Midi ». Cependant, malgré la clémence du climat, on ne serait pas à l'abri de certains dégâts provoqués par les hommes ou les animaux car le mot de clôture est absent du projet : « le règlement relatif aux propriétés où seront transplantés les sauvageons greffés par les cultivateurs, peut-être des considérations particulières, tenant aux mœurs et aux coutumes du Pays, ne vous auront-elles pas permis d'employer une expression de ce genre ». L'équité des différents degrés de primes est contestée : un particulier qui grefferait chaque année 100 sauvageons pendant cinq ans toucherait 250 francs, alors que celui qui grefferait en une fois 500 sauvageons n'en toucherait que 200. Le mode d'attribution des primes doit être également revu. Seuls, les résultats positifs doivent être honorés. Il faut éviter à tout prix la fraude. Certains cultivateurs, mal intentionnés, seraient tentés de détruire la première pousse afin d'obtenir une seconde prime pour une seconde greffe. Il faut également des sauvageons sains et bien cultivés, l'idéal serait de les mettre en pépinière en quinconce. Les meilleurs greffons doivent être choisis. D'après certains experts, c'est de Naples qu'il faudrait tirer ces variétés parce qu'elles sont les plus remarquables par la grosseur et l'abondance des fruits. Les soins apportés aux oliviers greffés doivent être constants et à moyen terme. Enfin, les dépenses engagées semblent très importantes. On estime le nombre de sauvageons à 1 200 000 pieds ; en supposant qu' 1 sur 20 soit greffé en une année, donc 50 000 environ, il en coûterait de 20 000 à 25 000 francs de primes ; cette somme serait trop élevée eu égard aux ressources du ministère. Pour une telle opération, le projet initial doit être abandonné et on doit chercher des moyens différents pour atteindre le même objectif.

Le Conseiller d'Etat[901] appuya sa réponse du 28 juillet 1823 d'arguments pour empêcher la mise en place de pépinières : « elle serait inutile dans un pays où il y a une quantité prodigieuse de sauvageons et serait trop dispendieuse ». Le préfet a bien conscience du coût élevé de cette entreprise. Afin de récompenser les propriétaires, il faudrait des récompenses honorifiques pour les plus engagés.

Le gouvernement pourrait soumettre une somme fixe de 6000 francs à laquelle il faudrait ajouter 2000 francs du Conseil Général de l'île pour permettre à la population de se tourner vers une activité qui doit faire un jour la richesse de cette île. Depuis le 14 mars 1817, une somme de 3000 francs destinée à l'encouragement de la culture de la pomme de terre dans l'île est restée sans emploi. Elle pourrait être affectée aux olives. Elle représente, en effet, la moitié de la somme réclamée.

Le 3 septembre 1823, le ministre approuve le projet présenté le 28 juillet 1823 par les services de la préfecture de la Corse. Le 10 octobre 1823 est pris un arrêté qui accorde les primes pour la plantation et la greffe des oliviers sauvages. Le ministre accorde donc une prime de 2000 francs à laquelle s'ajoutent 2000 francs alloués par le Conseil Général. Cette prime couvrira les travaux effectués durant l'année 1824. L'arrêté manuscrit comprend 18 articles ; il est signé par le préfet, le Vicomte de Suleau[902].

Figure 194 Annexe 24a : Arrêté du 10 Octobre 1823 signé par le Préfet Vicomte de Suleau. A.D.C.S., 7M141.

[901] A.D.C.S., 7M141. Lettre du Conseiller d'État, Directeur, lettre N°2.

[902] A.D.C.S., 7M141. Arrêté du 10 Octobre 1823 signé par le Préfet Vicomte de Suleau.

Reproduction du Recueil des actes administratifs[903] ; département de la Corse nº 65.
Tableau 173 : Reproduction du Recueil des Actes Administratifs, département de la Corse.

9ème Division. Article Culture de L'olivier.

Arrêté qui accorde des primes pour la plantation et la greffe d'oliviers sauvages.

Nous, Préfet du département de la Corse,

Vu la lettre du ministre de l'Intérieur, en date du 3 septembre 1823, par laquelle S.Ex. approuve le projet que nous lui avons présenté le 28 juillet dernier, concernant les encouragements spéciaux que dans l'intérêt général il serait utile d'accorder aux propriétaires qui se seraient distingués par des améliorations dans la culture de l'olivier, notamment par la plantation, et le greffage des oliviers sauvages.

Vu l'allocation faite S.Ex. sur des fonds du ministère, d'une somme de deux mille francs pour des encouragements à accorder pour des améliorations qui auront lieu dans la culture de l'olivier pendant l'année 1824.

Vu la délibération, du Conseil Général du Département, du 18 juillet, portant allocation, sur le fond des centimes facultatifs, d'une somme de deux mille francs applicable aux dites encouragements.

Arrêtons ce qui suit :

Article 1er. Il sera accordé des primes pour la plantation et la greffe des oliviers sauvages, sous la condition expresse que les sujets soumis à la greffe auront quatre centimètres et au moins (un pouce et demi de l'ancien pied de Roi) de décimètre, qu'ils seront choisis droits et saints, plantés sur des terrains entourés de clôture en maçonnerie, de pierres sèches, ou en haies vives, et mis à l'abri de tout dégâts de la part des hommes et des animaux.

2. Ces primes seront divisées en six classes ; savoir :

1.er classe. Pour 4000 sauvageons au moins, ou au-delà, choisis, plantés et greffés, suivant les indications portées à l'article précédent, Une prime de 720 f. ; ci 720 f.
2.e classe. Pour 3,000 idem deux idem de 440 f.; ci 880
3.e classe. Pour 2,000 idem trois idem de 270 f. ; ci 810
4.e classe. Pour 1,000 idem quatre idem de 160 f.; ci 640
5.e classe. Pour 500 idem cinq idem de 70 f. ; ci 350
6.e classe. Pour 250 idem vingt idem de 3o f. ; ci 600

Total . .4000

3. Les propriétaires qui auraient concouru sans succès dans une classe supérieure auront droit aux primes de la classe immédiatement inférieure et successivement des suivante.

4. Dans le cas où par suite du défaut de concurrens, ou parce qu'ils n'auraient pu remplir les conditions exigées, les primes d'une ou de plusieurs classes ne pourraient être décernées; le montant des primes non employées servira à acquitter des primes supplémentaires dans les classes où le nombre des concurrens qui auraient rempli les conditions prescrites par le présent arrêté, excéderait celui fixé par l'article 5.

5. Les greffes qui auront été prises sur des oliviers exotiques et choisis dans les variétés réputées les meilleures, soit de France, soit d'Italie (cf.1), seront comptées doubles pour l'obtention des primes.

6. L'origine des greffes exotiques sera constatée par des certificats authentiques, délivrés par l'autorité locale, visés par les Préfets ou Sous Préfets des départemens, ou par les ministres ou Consuls du roi à l'étranger. Ces certificats devront indiquer les variétés d'oliviers dans lesquelles les greffes auront été choisies. Elle sera, en outre, constatée par des certificats délivrés par les employés des douanes aux lieux d'embarquement et de débarquement. Ces certificats devront être visés par les maires aux lieux de débarquement.

7. En il ne sera compté, pour l'obtention des primes, que les plantations et greffes d'oliviers sauvages opérés dans l'année 1824.

8. Les primes ne seront décernées qu'après le terme dans l'année ; c'est-à-dire que la seconde pousse des greffes sera seule admissible pour constater les droits des propriétaires à l'obtention des primes.

[903] A.D.C.S., 7M141- nº 187, circulaire, Ajaccio le 16 octobre 1823.

9. Les époques de l'ouverture et de la clôture du concours pour l'obtention des primes ayant trait aux plantations et greffes opérées dans l'année 1824, seront fixées par le Préfet et rendues publiques, afin que les comités ne se réunissent qu'en tems opportun
et n'admettent plus de demandes après l'expiration du terme fixé par le concours.
10. En cas de parité dans le nombre des plantations et de greffes, entre deux propriétaires qui concourront pour la série où la dernière prime d'une classe quelconque; ainsi que dans le cas prévu par l'article 4, la préférence sera accordée dans l'ordre suivant :
(1). Celles de Naples, où l'on en croit les hommes experts en cette partie, ce sont les plus remarquables quant à la grosseur et à l'abondance du fruit.
-1°. Au propriétaire qui aura planté les sauvageons en quinconce sur des terrains susceptibles d'être labouré.
-2°. A celui qui aura eu l'attention de se procurer, pour greffe, les variétés d'oliviers les plus convenables à la Corse et dont la multiplication y sera la plus facile.
-3°. A celui qui se sera distingué par des améliorations sensibles dans la culture de l'olivier, où la découverte et la publication de nouveaux procédés utiles, soit à cette culture, soit à extraction ou à la manipulation de l'huile.
-4°. Enfin, à celui qui aura le mieux soigné des sauvageons plantés et greffés dans les années antérieures sur des terrains convenables, jusqu'à ce que ces arbres fassent tout à fait en rapport.

11°. La plantation et la greffe des oliviers sauvages ; l'origine, le genre et la réussite des greffes, et toutes les circonstances accessoires susceptibles de faciliter aux propriétaires l'obtention des primes, seront constatées par experts et certifiés par un comité composé du juge de paix, du Maire et des principaux propriétaires du canton, parmi lesquels ne seront point admis ceux qui réclameront des primes.
Le juge de paix présidera ce comité, qui se réunira au chef-lieu du canton.
12°. À défaut d'acceptation, ou en cas d'absence ou d'empêchement d'un ou plusieurs des dix principaux propriétaires, il sera fait choix de celui ou de ceux qui suivent sur la liste du contrôle.
La cette liste sera établie par le juge de paix, auquel les maires seront tenus de fournir, sur sa demande, des renseignements authentiques sur la quantité de pieds d'oliviers en rapport appartenant à chaque propriétaire, ainsi que sur la nature et l'étendue des terrains affectés à la culture de ces oliviers.
13. À en cas de refus de la part des propriétaires d'oliviers autres que ceux qui concourront pour les primes, ce comité se composera seulement des maires et du juge de paix du canton.
Le procès-verbal fera mention du refus des principaux propriétaires dans le cas où aucun d'eux ne voudrait assister au comité.
Les maires ne pourront s'abstenir de se siéger au comité, à moyen d'absence ou d'empêchement légitime constaté : dans ce cas, ils seront remplacés par l'adjoint ;et à défaut de celui-ci, par le conseiller municipal remplissant les fonctions de maire.
14. Deux experts seront désignés pour chaque propriété. Ils ne pourront être choisis respectivement dans la commune où résideront les propriétaires qui concourront pour les primes. Les experts seront nommés par le juge de paix. Les frais d'expertise seront au compte du département.
15. Le comité pourra, sur l'avis de la majorité de ses membres, se transporter dans les différentes propriétés, pour y faire par lui-même les vérifications qui seraient jugées nécessaires.
16. Les rapports des experts seront vérifiés par le Comité, qui en délibérera et adressera au Sous Préfet, pour chaque concurrent, en double expédition, le procès-verbal de sa délibération. Ces expéditions seront signées de tous les membres du comité. Les divers certificats exigés par l'article 5, et ceux délivrés par l'autorité locale à l'effet de constater les circonstances accessoires susceptibles de faciliter aux propriétaires l'obtention des primes, seront joints , en original, aux expéditions des procès-verbaux des délibérations du comité, adressées au Sous Préfet.
Les mémoires des experts, réglés par le comité d'après les instructions qui seront données par le Préfet lors de l'ouverture du concours, seront joints, en double expédition, au procès-verbal de la délibération du comité, dans lequel il sera d'ailleurs fait mention du montant des frais d'expertise.
17. Toutes ces pièces , ainsi qu'une expédition du procès-verbal de la délibération du comité, seront transmises par le Sous Préfet au Préfet. Le Sous Préfet émettra son avis sur chaque délibération du comité.

18. Expédition du présent arrêté sera adressée à MM les Sous Préfets , les juges de paix et les maires, qui sont chargés de son exécution , chacun en ce qui le concerne.
Pareille expédition sera transmise à Son Excellence le ministre de l'Intérieur.
En l'hôtel de la Préfecture, à Ajaccio , le 10 octobre 1823. Signé , Vicomte de SULEAU

Figure Annexe 24b : Recueil des Actes Administratifs N°65, publié dans le Journal de la Corse le 16 octobre 1823.

Suite à cet arrêté, des précisions et des observations émanèrent de différentes personnes : juge de paix, sous- préfet ou autres.
Nous avons relevé quelques remarques pertinentes exposées par le juge de paix, M. Gavini de Campile, canton de Casacconi, le 4 novembre 1823[904].
Après avoir fait l'éloge des autorités, M. Gavini fait des observations en temps que propriétaire et membre du Conseil d'arrondissement. Il critique la division en 6 classes pour accorder les primes, en particulier la première classe qui réserve des primes à ceux qui ont planté 4000 arbres sur un seul terrain clos à l'abri des dégâts des hommes et des animaux. Cette condition semble irréaliste car, pour avoir 4000 arbres, il faut une surface de 250 000 m² en accordant seulement 8 m² par arbre. Il paraît impossible de trouver un si grand nombre de sauvageons sur un seul terrain. Par ailleurs, le coût des travaux dépasserait largement le total de la somme allouée. D'après les calculs, pour obtenir une prime de 750 francs, il faudrait dépenser une somme de 12 000 francs.
Le coût des clôtures est également élevé ; « on peut les réaliser de trois manières : par semences, mais il faut 11 à 12 ans au moins ; par branches, mais elles ne prennent bien que dans les zones marécageuses ; enfin, par plantes à racines, mais, elles seraient bien plus chères qu'en maçonnerie ».
Le pessimisme est de rigueur, car il faudrait également planter 6000 arbres pour en obtenir 4000.
La critique porte ensuite sur les dernières classes. Toute proportion gardée, il ne voit pas quel propriétaire pourrait faire l'effort de planter 250 à 300 arbres pour une modique prime de 30 à 40 francs. Si elles sont honorifiques, alors il ne faut pas les donner en numéraires "il est bon ici de rappeler les paternelles sollicitudes des gouvernements de Louis XV et Louis XVI à ce sujet". Dans cet âge d'or pour la Corse, il était accordé pour chaque pied d'olivier planté et pris de trois ans, 50 centimes, après dix ans la même somme s'il était greffé - on attendait dix ans pour récompenser la greffe – et, à la vingtième année, la même somme si l'on trouvait que l'arbre était suffisamment développé.
Des suggestions ont été transmises par le sous-préfet de Calvi Alex Arman, le 20 janvier 1824[905], en réponse à la lettre du 26 novembre 1823 : "des éclaircissements doivent être apportés sur les opérations de plantations et de greffage".
Un cultivateur éclairé et praticien, M. Franceschini de Pigna, informe le sous-préfet : "l'usage ordinairement suivi en Balagne est qu'un olivier planté ne doit être greffé qu'au bout de la troisième année". Le sous-préfet indique qu'il a consulté "le traité de l'olivier" de l'abbé Couture[906], dont la lecture a été minutieuse, est recommandé aux communes par l'ancienne Intendance de Corse. On peut lire dans le rapport : "j'aime mieux les plantes sauvages et les enter 3 ou 4 années après leur plantation".
À Hyères, selon M. Bernard de l'Académie de Marseille, on greffe les plants la seconde année[907].
L'arrêt du Conseil d'État du Roi du 23 mars 1785[908] était plus soigneusement rédigé ; il ne se bornait pas à parler de plantations et greffes d'oliviers sauvages, mais d'oliviers sauvages greffés et, séparément, de plantations d'oliviers greffés tirés de Terre ferme.
Le sous-préfet fait de nombreuses remarques.
La première : "je vois bien dans l'Arrêt du Conseil du Roi que l'on n'y suppose pas que l'on transplante les sauvageons et qu'on les greffe au contraire où on les trouve. Mais aujourd'hui le propriétaire de la

904 A.D.C.S., 7M141**,** Culture de l'olivier, lettre N°10 de 5 pages.
905 A.D.C.S., 7M141**,** Culture de l'olivier, lettre N°13 de 11pages.
906 Couture (l'abbé), *op. cit., Traité de l'olivier,* page 142.
907 Dictionnaire d'agriculture au mot olivier, page 505, de 1822.
908 Code Corse, tome 6.

Balagne va chercher très souvent, l'ogliastro hors de ses propriétés et vient ensuite l'y planter à demeure et le greffer. La raison essentielle est que la Balagne étant à peu près toute cultivée, l'on y trouve des sauvageons que dans les *makis* éloignés, au milieu des rochers et dans les buissons ».
Le sous-préfet suggère d'accorder des primes tout d'abord pour les plants d'oliviers francs que l'on ferait venir du dehors, puis pour les sauvageons pris dans le *makis* transplantés en bon terrain et mis hors de l'atteinte des animaux et, enfin, pour les sauvageons greffés, même demeurant sur place.
La rédaction de l'arrêté ne laisserait aucun doute sur la pensée du préfet qui ne peut dans aucun cas être en opposition avec les bons principes suivis en agriculture.
La deuxième remarque concerne la répartition de la prime. Dans l'arrondissement, les experts sont favorables à la suppression des différentes classes et au versement d'une somme pour chaque pied greffé ou planté. Le but est de faire naître l'émulation ou l'envie (selon l'expression de M. Renucoli de Lumio). Par ce biais, l'on aurait un plus grand nombre en concurrence, cela produirait plus d'effets, plus universellement ressentis.
Cependant, la crainte émise était le manque de fonds en numéraire pour accorder des primes à chaque plant. Avec 25 centimes sur 4000 francs, on aurait de quoi payer 16 000 plants, ce qui était considéré comme très important.
Afin de concilier les différents points de vue, le sous- préfet propose de payer à partir de 20 plants : "ceci produirait, je pense, bon effet sur un peuple spirituel, sur des cultivateurs apathiques dont l'imagination a besoin d'être vivement frappée. Si le résultat financier est plus flou, le cultivateur sera tenté d'essayer malgré tout, si la promesse est intéressante".
En fait, on revient à ce qui se pratiquait sous Louis XVI.
Le Conseil général avait dit que cette initiative n'avait pas eu d'effet. D'après le sous-préfet de Calvi, ces renseignements sont inexacts. Il précise qu'en consultant les archives de la Préfecture, des notes permettent de voir que l'Arrêt du Conseil du 23 mars 1785 avait été exécuté. De plus, une ordonnance de M. de la Guillaumye[909] précise : "nous avons eu la satisfaction de faire reconnaître à sa Majesté qu'un assez grand nombre de propriétaires s'étaient conformés à ses intentions, principalement en greffant des oliviers sauvages et avaient touché sans difficulté les primes ordonnées". Une initiative déjà connue aurait donc plus d'effets qu'une innovation.
Dans la troisième, il apporte des précisions sur les variétés d'olives en se référant à l'article 5 de l'arrêté qui précise que l'espèce la plus commune en Balagne est la *Sabine* ; "c'était aussi celle que l'on avait dans les Calabres", d'après des renseignements assez positifs.
Pour le maire de Lumio, c'est toujours la même, mais "elle y manquait presque habituellement comme ici et on l'a changée" ; c'est toujours la même d'après le juge de paix de St Angelo ; toutefois, tous les deux s'accordent sur un point essentiel, c'est que dans le royaume de Naples, "l'on avait des oliviers de l'espèce de ceux de Balagne qui produisaient rarement". Par conséquent, le sous-préfet affirme qu'il faut tendre à la changer dans l'arrondissement de Calvi ; il ajoute : "on m'a indiqué l'une des trois espèces qui existent dans le canton de Campoloro, arrondissement de Bastia, que l'on nomme Pendole et qui produit de deux années l'une. En reconnaissant l'espèce, il serait facile de tirer les sujets du Continent". Les expériences prirent du temps.
Du moment où la floraison commence au moment où la récolte se fait, il s'écoule aujourd'hui en Balagne, avec l'espèce actuelle, près de l'année entière quand le ver ne fait pas tomber l'olive. Mais les bonnes récoltes sont rares.
En 1795, année abondante, « les arbres étaient chargés d'olives non encore récoltées qu'ils étaient déjà en fleur ». Chaque propriétaire se dit : « *o quanté notti devono passare* ».
Les habitants de la Balagne ramassent les olives trop mûres. Le sous- préfet veut substituer "cette espèce trop paresseuse", le manque de culture semble aussi tout déterminer. La difficulté d'analyse est limitée par les constatations.

[909]M. de la Guillaumye, Intendant, p. 437, tome 6 du Code Corse.

La quatrième remarque porte sur la défense des plantations. Dans l'arrêté il est précisé : "que les cultures devront être protégées des hommes et des animaux par des clôtures en pierres sèches ou par des haies vives".
Cette mesure est considérée comme trop rigoureuse à cause du peu de moyens pécuniaires des propriétaires de Corse. Le sous- préfet suggère d'assouplir cette mesure en ne mettant qu'une formule évasive : "les plants seront hors d'atteinte". La défense des hommes est impossible et il serait sage de ne pas en parler.
La cinquième concerne la culture des oliviers existants, qu'il serait opportun d'encourager au-delà des plantations et des greffes : "La Balagne peut être considérée comme une forêt d'oliviers improductive". "Ajouter quelques plants à cette forêt, c'est faire peu". "L'olivier est un arbre entièrement abandonné à lui-même en Balagne. Pourtant les balanins lui font dire : « fais-moi pauvre de bois, je te ferai riche d'huile ». La neige fournit une taille courante. On note une absence de labourage. Il n'y a une bonne récolte que tous les dix ans.
Malgré ces doutes, le sous-préfet a aujourd'hui la conviction que ce pays est pauvre, mais qu'il peut devenir un des plus riches du royaume puisque ses bonnes récoltes d'olives produisent de 4 à 5 millions. La priorité pour les oliviers de Balagne est la culture.
La sixième, enfin, traite de la simplification des formulaires pour les primes.

Lettre du 25 novembre 1822 du ministre de l'Intérieur[910].

"Cet arbre qui a fait longtemps la richesse de la Provence et du Bas Languedoc semble désormais ne pouvoir se relever que difficilement des désastres des hivers de 1709 et 1820. Enfin, si les changements successifs survenus principalement par le déboisement des montagnes, dans la température de nos huit départements méridionaux qui cultivent l'olivier, ont rétréci chaque jour de manière plus sensible la zone où peut prospérer cet arbre précieux, on ne saurait mettre en doute que la Corse, par un littoral d'environ 200 lieux, par sa situation toute méridionale, son territoire productif et accidenté, dans toutes ses parties doit être considérée comme éminemment propre à la culture de l'olivier, ne puisse s'enrichir en peu de temps par cette culture et affranchir en partie la France du tribut qu'elle paie à l'étranger pour l'achat des huiles nécessaires à sa consommation et que ne peut lui procurer son territoire".

Dans cette missive, nous relevons de nombreuses données factuelles.
En Corse, l'olivier, « qu'on suppose y avoir été apporté par les Phocéens, en même temps qu'ils l'apportèrent d'Ionie en Provence, s'y est développé si spontanément et si heureusement qu'il s'y montre partout comme une production indigène du climat et du sol ».

Lettre du 3 septembre 1823[911] : Paris : projet de classes pour les primes, ministère de l'Intérieur. La somme de 2 000 francs est trop modeste.
Discussions sur le projet de classes. Le ministre propose 6 classes.
Au total, on aurait obtenu la plantation et la greffe de 64 000 oliviers. Ainsi, cet exemple pourrait être reconduit plusieurs années.
Cette idée de projet est envoyée par le conseiller d'État, directeur, Castelbajac.

Le 10 octobre 1823[912] : lettre au ministre de l'Intérieur.

Vu les renseignements recueillis, il faudrait diminuer l'exigence en terme numérique car les capitaux en numéraires sont très réduits en Corse, le fait que la main-d'œuvre est beaucoup plus chère en Corse que sur le continent, attendu que la presque totalité des travaux de maçonnerie et agricoles comme toutes les professions mécaniques, sont exécutés par des étrangers de 1817 à 1822, le terme moyen des sauvageons greffés ne s'élèvent pas à 15 000 et sans doute n'ont-ils pas été mis à l'abri.
Le 8 octobre 1824 : demande que le versement des 2000 francs soit effectué.

Dans une lettre du 26 novembre 1824[913], adressée au sous-préfet de Calvi, le préfet précise que le sous-préfet est depuis deux ans chargé de l'administration de l'arrondissement le plus fertile en oliviers.

---

910 A.D.C.S., 7M141, Administration Générale de l'Agriculture,des Haras, Culture de l'olivier, lettre N° 7593 (4).
911 A.D.C.S., 7M141, Ministère de l'ntérieur, Administration générale des haras de l'agriculture, lettre N°3.
912 A.D.C.S., 7M141, Administration générale des haras de l'agriculture, lettre N°584 (7)
913 A.D.C.S., 7M141, 9e div., Agriculture, n° 499, Culture de l'olivier, Ministère de l'ntérieur, lettre N°18.

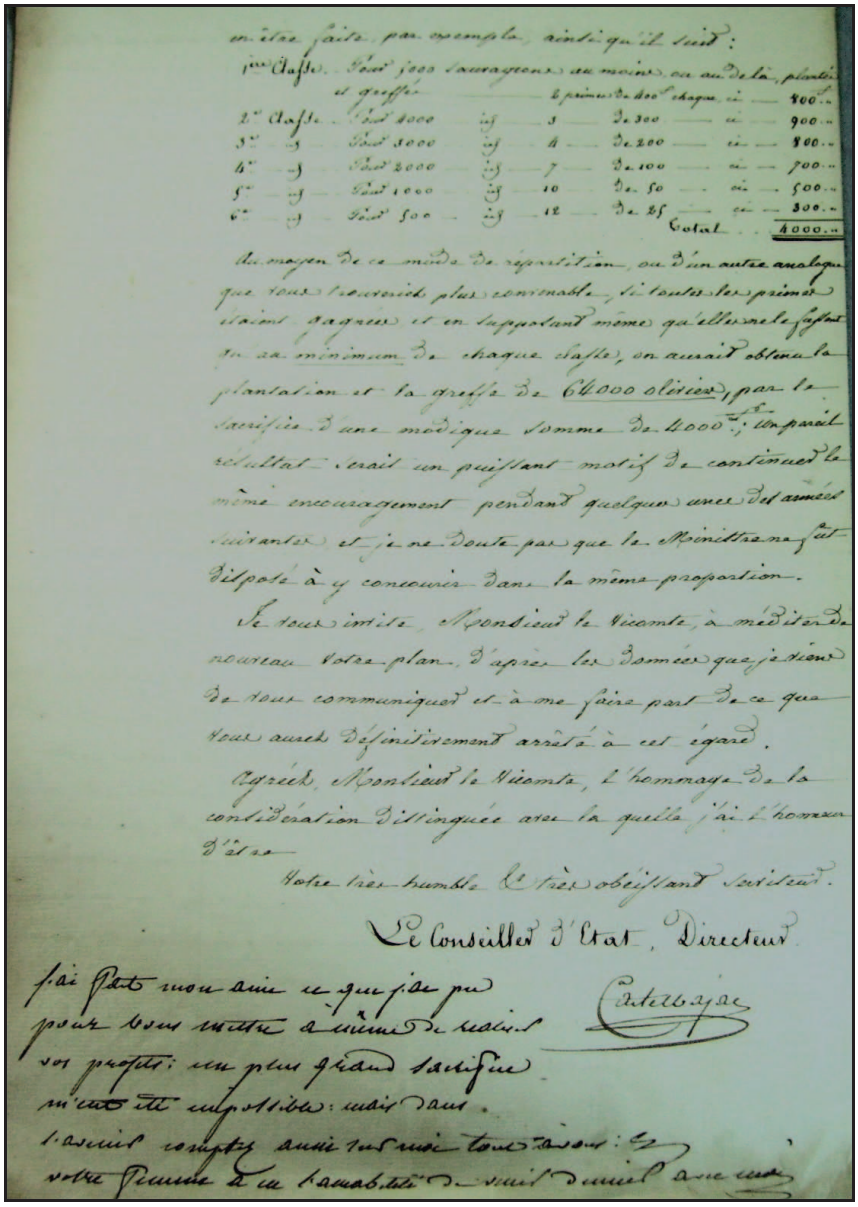


Figure 196 : Tableau des 6 classes pour les primes aux oliviers. A.D.C.S., 7M141

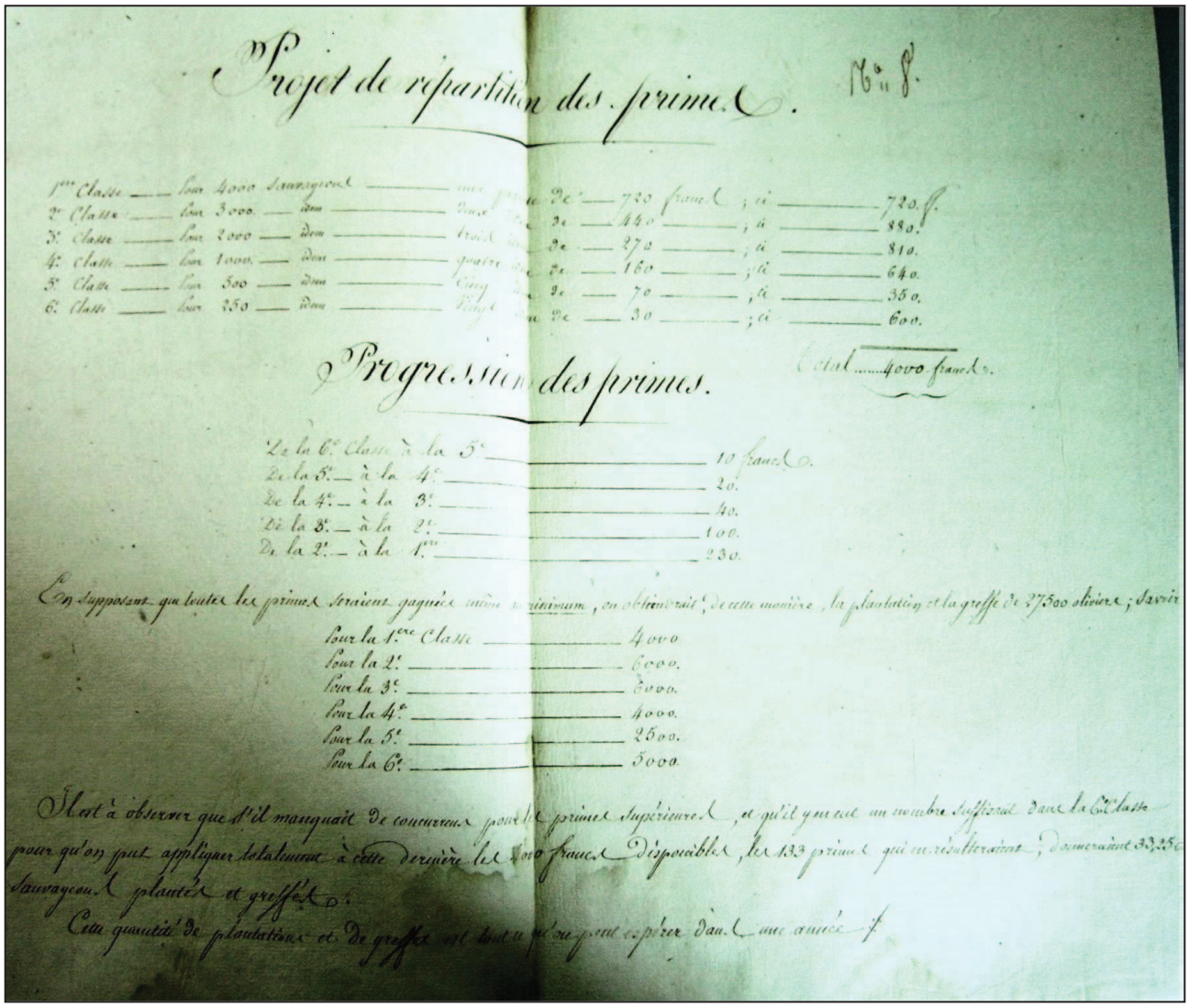
Une lettre du 8 novembre 1824 précise que le ministère alloue une somme de 2000 francs pour les primes.
Lettre du 16 février 1825[914] aux sous-préfets : exemplaires du Recueil pour information.
La production doit être encouragée par des aides et des primes. Le projet présenté comporte plusieurs classes :
- première classe : pour 50 pieds d'oliviers greffés ou 250 greffés, la prime sera de 15 francs ;
- deuxième classe : pour 100 sauvageons ou 500 greffés, la prime sera de 50 francs ;
- troisième classe : pour 250 sauvageons greffés ou 1000 greffés, la prime sera de 100 francs ;
- quatrième classe : pour 500 sauvageons greffés ou 2000 greffés, elle sera de 200 francs ;
- cinquième classe : pour 1000 oliviers ou 4000 greffés, elle sera de 500 francs ; les sauvageons greffés devront avoir au moins trois centimètres, hors d'atteinte des chèvres et autres animaux.
En plus, étaient prévues des distinctions honorifiques "Médailles".

Le 19 février 1825 : observations sur le Nouvel Arrêté à Bocognano.
Cet arrêté sera-t-il reconduit pour plusieurs années.

914 A.D.C.S., 7M141**,** Police Administrative,Recueil des Actes Administratifs, circulaire n°329, lettre N°16.

Ces observations sont faites par le sous-préfet de Calvi, Arman, présent à Bocognano.

Figure 197 : (Extrait de l'arrêté du Préfet sur la répartition et progression de la prime.)


Projet de répartition des primes. N° 8.

1re Classe ___ pour 4000 sauvageons ___ greffés
2e Classe ___ pour 3000 ___ deux ___ greffés
3e Classe ___ pour 2000 ___ deux ___ greffés
4e Classe ___ pour 1000 ___ deux ___ greffés
5e Classe ___ pour 500 ___ deux ___ greffés
6e Classe ___ pour 250 ___ deux ___ greffés

De 720 francs ; à ___ 720 f.
De 440 ; à ___ 880.
De 270 ; à ___ 810.
De 160 ; à ___ 640.
De 70 ; à ___ 350.
De 30 ; à ___ 600.

Total ..... 4000 francs.

Progression des primes.

De la 6e Classe à la 5e ___ 10 francs.
De la 5e ___ à la 4e ___ 20.
De la 4e ___ à la 3e ___ 40.
De la 3e ___ à la 2e ___ 100.
De la 2e ___ à la 1re ___ 230.

En supposant que toutes les primes seraient gagnées au maximum, on obtiendrait de cette manière la plantation et la greffe de 27500 oliviers ; savoir

Pour la 1re Classe ___ 4000
Pour la 2e ___ 6000.
Pour la 3e ___ 2000.
Pour la 4e ___ 4000.
Pour la 5e ___ 2500.
Pour la 6e ___ 5000.

Il est à observer que s'il manquait de concurrents pour les primes supérieures, et qu'il y eut un nombre suffisant dans la 6e Classe pour qu'on put appliquer totalement à cette dernière les 4000 francs disponibles, les 133 primes qui en résulteraient, demeureraient 33,25 c
sauvageons plantés et greffés.

Cette quantité de plantations et de greffes est tout ce qu'on peut espérer dans une année.

Au nom de la commission de la prime d'honneur de la Corse, par M. Louis Granel, ingénieur agronome, agriculteur à Aix-en-Provence.

Dans ses conclusions, Louis Granel dresse un bilan peu flatteur de l'économie insulaire. Il s'inscrit dans une certaine réalité et dans une tradition d'analyse à l'égard de la Corse :

« Il est incontestable qu'au point de vue économique la Corse arrive au dernier rang des départements français. Il est incontestable que malgré son état précaire actuel, c'est l'agriculture qui peut seule réaliser la transformation économique de l'île étant donné la valeur de son sol et de son climat ».

« Si nous abordons maintenant de savoir ce que devra être l'agriculture corse, notre réponse sera brève, elle devra être l'agriculture la plus simple qui soit. Point n'est besoin d'aller chercher des cultures extraordinaires, des exportations de produits merveilleux. »

Qu'en est-il de la culture de l'olivier ? Elle vient dans l'esprit de Louis Granel en troisième position, derrière les cultures fourragères et la vigne : « extension de la culture de l'olivier, taille rationnelle, fumure, cueillette des olives en temps utile, fabrication de l'huile par des moulins coopératifs » : tels sont les principaux conseils en matière oléicole. Il y a là une volonté nette de calquer le modèle aixois en Corse. Théoriquement, cela semble opportun, cependant, la mise en pratique ne semble pas tout aussi automatique.

« Conclusions.
Il est incontestable qu'au point de vue économique, la Corse arrive au dernier rang des départements français. Il est également incontestable que, malgré son état précaire actuel, c'est l'agriculture qui peut seule réaliser la transformation économique de l'île, étant donnée la valeur de son sol et de son climat.
Comment pourra se réaliser cette transformation ? Quelle sera le rôle des différents facteurs économiques ? Quelle sera le rôle de l'Etat ?
En principe, l'État ne saurait intervenir directement, car l'exemple prouve malheureusement que toutes les entreprises directes de l'Etat, sont vouées dans l'île à la stérilité. L'Etat devra intervenir, et c'est là le rôle de l'Etat, en suscitant et aidant les énergies, subventionnant syndicats et coopératives, société d'agricultures etc., dont il favorisera l'éclosion. Prétendre que tout pourrait par lui-même régénérer l'agriculture corse est une utopie. Un vieux proverbe dit : "aide-toi le ciel t'aidera" ; le ciel est, ici, l'Etat en l'espèce.
La Corse doit être assurée de trouver l'aide le plus complet de l'Etat, mais ses fils doivent payer de leur personne.
C'est aux sociétés d'agricultures, secondées par les professeurs si dévoués, que nous voudrions voir se déplacer plus souvent avec indemnité du département ou de l'Etat, qu'incombe le devoir de tirer les agriculteurs corses de leur torpeur. Puis ensuite, que dans les écoles, on ne se contente pas d'initier les enfants uniquement aux gloires de notre histoire ; qu'on leur donne un enseignement plus pratique, plus américain, si j'ose m'exprimer ainsi. Un couple ne vit pas de sa gloire passée et si l'on veut préserver l'avenir, c'est par la prospérité économique que l'on prépare les gloires futures. Si Napoléon eût trouvé le reste de la France aussi pauvre que son île, il n'eût jamais plus étonné l'Europe de ses victoires.
Donc, inculquer aux jeunes générations autres choses que le mépris de l'agriculture, leur faire comprendre la nécessité du travail, leur montrer le vide et le creux du fonctionnarisme.
Il appartiendra aussi à l'Etat de favoriser l'organisation du Crédit Agricole en Corse ? Certes l'établissement des caisses de crédit, dans un pays où le crédit n'existe pas rencontrera bien des difficultés ; mais rien n'est insurmontable ; en n'accordant le crédit qu'avec la plus grande prudence, on pourrait tirer parti de cet admirable instrument qu'est le Crédit Agricole. Enfin, l'Etat, devrait subventionner la création de champs de démonstration et d'expériences, pour faciliter les échanges par la création de foires et marchés, créer des bourses de voyage pour les agriculteurs corses et profiter du passage à la caserne d'agriculteurs des départements méridionaux, pour en faire de véritables instructeurs agricoles dans l'île : il serait facile d'accorder à ces soldats, comme cela se faisait autrefois pour les moissons, des permissions spéciales qui devraient obligatoirement être passées dans une ferme corse, où le soldat continental montrerait et expliquerait les méthodes culturales de sa région.
Les grands travaux d'irrigation, captation d'énergie électrique etc., que permettraient si facilement les nombreux cours d'eau corses, devraient être entrepris au moyen du Crédit Agricole et l'appui de l'Etat par des syndicats ou sociétés, mais non directement par l'Etat lui-même.
On devrait, pour tous ces travaux, modifier la loi sur les expropriations en Corse, les estimations exagérées des jurys rendant tous travaux impossibles.
Quant à l'assainissement, il devrait se faire au moins autant par l'hygiène que par les grands travaux. On devrait assurer la destruction des moustiques anophèles et l'isolement des fiévreux, avec amélioration de l'alimentation des ouvriers et distributions gratuites de quinine aux frais de l'Etat, pour empêcher le cas de récidive, des commissions d'hygiénistes pourraient, à ce point de vue, rendre de très importants services.
Si nous abordons maintenant de savoir ce que devra être l'agriculture corse, notre réponse sera brève : elle devra être l'agriculture la plus simple qui soit. Point n'est besoin d'aller chercher des cultures extraordinaires, des exportations de produits merveilleux. Labourage et pâturage, disait le bon Sully sont les deux mamelles de la France. Ne sortons pas de là, si nous voulons faire de bonne agriculture. Donc en première ligne culture des céréales, avec emploi des engrais phosphatés ; que la Corse produise au minimum le blé qu'elle consomme.
Cultures fourragères, prairies naturelles et artificielles, avec emploi des fumures et irrigations, améliorations des pâturages afin de perfectionner l'élevage.
Culture de la vigne, production de vin supérieur et de liqueur : création de caves coopératives.
Extension de la culture de l'olivier, taille rationnelle, fumure, cueillette des olives en temps utile, fabrication de l'huile pour des moulins coopératifs.
Culture de l'amandier.
Subsidiairement et avec prudence, culture de l'oranger, citronnier, cédratier dans les endroits abrités, cultures maraîchères pour les besoins de l'île.

Comme élevage, en première ligne, les ovidés qui réussissent si bien dans l'île pour la production laitière ; en deuxième ligne, la production mulassière qui paraît devoir donner d'excellents résultats dans l'île. La production porcine viendrait ensuite ; quant à celle des bovidés, lorsque l'amélioration des pâturages le permettrait, la race tarine ou celle de Sch Witz, comme en Sardaigne serait indiquée.

On devrait prendre des mesures sévères contre le déboisement et surtout contre les incendies des forêts en se montrant impitoyable envers les auteurs de ces incendies et protéger les bois ainsi que les cultures, des dégradations des bergers.

Quant au châtaignier, on devrait réglementer les coupes, comme cela se fait en Italie et exiger la reconstitution de châtaigneraies.

À part les très grandes défectuosités générales constatées, la commission a vu avec plaisir les efforts individuels tentés et souvent couronnés de succès ; on peut les donner comme exemple, ils doivent servir à démontrer que l'on peut en Corse faire de bonne agriculture lorsqu'on voudra.

La Commission a été heureuse de décerner la Prime d'Honneur, c'est la plus haute récompense agricole qu'elle a voulu attribuer en Corse comme le plus grand encouragement qui se puisse donner à l'agriculture de l'île.

Elle a voulu montrer aussi que, pour être agriculteur, ce n'était pas le nombre d'hectares qui importait, mais la valeur des cultures et les soins à donner à la terre.

Tout agriculteur, du moment qu'il est méritant, peut prétendre aux récompenses. Nous avons l'espoir que ces exemples seront la semence, le levain d'où sortira cette transformation agricole qui fera de la Corse déjà si belle un des départements français les plus prospères. Et nous terminerons en vous disant travaillez votre terre, c'est le fonds qui manque le moins. » L.G

Arrondissement de Calvi

Le comité cantonal de Calvi[915] s'est réuni le 30 mai 1825 à Calvi pour étudier les demandes de primes pour la plantation et la greffe des oliviers, en application de l'arrêté préfectoral de février 1825. Nous avons donc des informations sur l'identité et la fonction des demandeurs : Michel Alfonsi, propriétaire demeurant à Calvi et maire de la ville présente un certificat délivré par le vice curé M. Franchi de la paroisse Saint-Jean Baptiste de la ville. Ce certificat précise que pendant l'année 1824, M. Alfonsi, dans sa propriété close à murs en pierres sèches à l'endroit dit *Cappuccini* à Calvi, a greffé sur place 60 pieds d'oliviers sauvages et à bien taillé 300 sauvageons ainsi que 50 oliviers (garnis de terre) ; les sauvageons sont prêts à être greffés.

Après examen, le comité décide d'accorder les primes au Sieur Alfonsi qui, apparemment, est le seul demandeur dans la commune.

À Algajola, le conseil municipal de la commune certifie, le 15 mai 1825[916], que le maire de la commune, Giuliano Giuliani, a réalisé durant l'année 1824 un nombre important de greffes sur ses biens.

Ce même jour, la commune de Feliceto dresse un certificat pour M. Pietro Renucci qui a greffé 100 sauvageons, et celle d'Algajola en dresse un pour le Sieur Francesco Giudicelli qui aurait greffé 470 oliviers sauvages.

Le 26 mai 1825,[917] le comité cantonal du Regino, arrondissement de Calvi, réuni à Muro, accorde les demandes de primes à la greffe et à la plantation.

Le 26 mai 1825[918] s'est également réuni le comité d'agriculture du canton de St Angelo qui précise qu'un chiffre minimum de 20 greffes est nécessaire pour obtenir la prime ; la demande du Sieur Pascal Franceschini de Pigna qui avait cultivé, dans l'année 1824, 100 oliviers dont 25 ont été greffés, est accordée le 26 mai à l'Île-Rousse. Il avait bénéficié d'un certificat délivré par MM. Franceschini Simon Jean, maire de la commune, et François Antoine résident ; ce certificat atteste que Pascal Franceschini a bien taillé 75 pieds d'oliviers enlevant le bois inutile, qu'il les a

915 A.D.C.S, 7M142-143. Arrondissement de Calvi – 1824, lettre N°80.
916 *Op. cit.,* Arrondissement de Calvi – 1824, lettre N°91.
917 A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Calvi , 1824, lettre N°89.
918 *Op. cit.,* Arrondissement de Calvi , 1824, lettre N°93.

cultivés au pied avec des murailles afin qu'ils soient garnis de terre, et qu'il a greffé 25 sauvageons de plus de 4 centimètres, devant rester sur place.

Parmi les demandes, nous avons une lettre du 25 mai 1825 précisant que l'olivier n'est pas cultivé dans le canton du Giussani.

Le 9 juin 1825, le comité cantonal de Montegrosso s'est réuni à Montemaggiore pour étudier les demandes de Nicolo Marini, maire de Calenzana, qui a mis en culture 115 pieds d'oliviers, de Giovan Battista Andréani, maire de Zilia, qui en a mis 120 et d'Antonio Colonna, juge de paix de Montemaggiore, qui a augmenté la culture avec 75 oliviers sauvages greffés ; ce dernier avait fait greffer 125 ogliastre, au lieu-dit *Succastelli,* par le *frate* Baliano de Montegrosso ; M. Andréani a fait cultiver au lieu-dit *Bonesto,* et son certificat affirme que cette culture a amélioré grandement la culture des oliviers et que les autres propriétaires doivent suivre cet exemple : *"l'aumento degli olivi che formano uno degli oggetti essenziali di risorsa nella Balagna"*.
Ces propriétaires peuvent, donc, prétendre aux primes.

Le 24 mai 1825 s'est réuni le comité cantonal de Paraso à Belgodère ; un seul certificat a été transmis pour le propriétaire Don Pietro Orabona de Novella qui a fait 115 greffes d'ogliastre, dont 102 ont été protégées des incursions du bétail, abondées de bonne terre.

Nous constatons que les demandes, peu nombreuses, émanent uniquement de propriétaires bien établis dans la vie sociale et dans les charges politiques de leur région.

Arrondissement de Bastia - 1825.
Commune d'Olmeta : un certificat du maire[919], Vinciguerra Lorenzo Battista, daté du 26 mai 1826, atteste qu'il Signor Campocasso a fait, durant l'année 1825, transplanter dans de bonnes terres, sur une propriété personnelle de *Camporotondo* sur le territoire de Vallecalle, 60 oliviers sauvages dont 24 avaient déjà été greffés et qu'il a fait greffer 64 oliviers sauvages sur ses terres, aux lieux-dits *Vallecalese, Troscia et Parata,* territoire d'Olmeta ; ils ont réussi et sont protégés des bêtes.
Un arrêté sur les primes avait été pris le 28 septembre 1825 par le Préfet.

La commune de St Florent certifie, le 29 mai 1826, que M. Pierre Calvelli, propriétaire, domicilié à Patrimonio, commandant de la place à l'Île-Rousse a planté, greffé, cultivé d'une manière spéciale, dans le courant de l'année 1825, des sauvageons et oliviers dans ses biens : lieu-dit *Casiglia* 28 greffés, 14 oliviers cultivés ; lieu-dit *Santa Maria* : 200 greffés et 88 oliviers cultivés, au total 330 ; il a planté, également, à Patrimonio, au lieu-dit *Anello* 100 oliviers sauvageons de plus de 4 centimètres de diamètre.

Canton de Canale : le maire de la commune de Lama certifie que durant l'année 1825, le Sieur Bertola, propriétaire à Lama, a planté 37 oliviers sauvages au lieu-dit *il Zirlajo,* 103 au lieu-dit *Campo Malo,* 80 au lieu-dit *Pormiolo*, 94 au lieu-dit *Ernajo* , 300 au lieu-dit *Orsuta,* tous, situés sur la commune de Lama. Ce sont tous des sauvageons nés sur place et greffés durant les mois de mai et juin avec le "*miglior innestato chè si trova in questo dipartimento*", mûrs au mois d'octobre ; les greffés sont très grands et vigoureux et donnent les meilleurs espoirs s'ils ne sont pas mis en danger par les bêtes.

Il établit un deuxième certificat pour le Sieur Franzini Don Pietro, propriétaire à Lama, qui possède 66 oliviers greffés au lieu-dit *Forche* , 13 au lieu-dit *loro*, 3 au lieu-dit *Touon* appartenant à Don Pietro Massiani, 3 au lieu-dit *Chioso Novella*, 110 au lieu-dit *Forche* nettoyés et cultivés. Il est impossible de transplanter les sauvageons nés sur place ; ils sont greffés suffisamment haut pour ne pas être atteints par les bêtes. Certifié par Massiani Don Giuseppe, Gicomo Filippi, le 10 mai 1826.

Un troisième certificat est délivré à Filippo Maria Franzini, propriétaire à Lama qui a greffé 74 oliviers au lieu-dit *Bustone,* 40 au lieu-dit *Melo,* 34 à *Cortanaccio,* 108 au lieu-dit *Parte* appartenant à

[919] A.D.C.S, 7M142. Arrondissement de Bastia, 1825, lettre N°149.

Gian Benedetto Saturnini, 63 au lieu-dit *Battucio*, 58 au lieu-dit *Parajola,* 52 au lieu-dit *Bellini*, tous, situés sur le territoire de Lama ; fait le 26 mai 1826.

Un quatrième certificat concerne Domenico Massiani propriétaire à Lama qui a 57 oliviers greffés au lieu-dit *Vittanaccio*, 15 au lieu-dit *Verboquet*, 12 au lieu-dit Colonna, 17 aux *Valli*, 8 au lieu-dit *Onqueste* ; on a également trouvé au lieu-dit *Perelli* 20 oliviers francs cultivés. Fait le 21 mai 1826.

Canton de Pietrabugno : le maire de la ville certifie que le propriétaire Joseph Rosaguti de Bastia, contrôleur des contributions directes, a fait « défraîchir le *makis* et abattre des arbres de chênes qui environnaient les oliviers qu'il possède aux lieux dits *Pietragrossa* et *Ajola*, territoire de ville, qui vu leur faible végétation les a fait tailler et a fait faire au pied de chacun une fosse et ramasser du terreau ; les oliviers francs taillés et cultivés sont au nombre de 240.
Certifié le 24 mai 1826.

Commune d'Oletta[920] :

La première demande est celle du sieur Lorenzo Battista Vinciguerra, propriétaire et maire d'Olmeta : au lieu-dit *Coprili,* sur le territoire d'Oletta : 88 oliviers jeunes en 1825, taillés et cultivés ; certifiée, le 26 mai 1826.
Le maire établit un deuxième certificat pour Charles Vidau, pour 80 plantations de sauvageons aux lieux-dits *Campo al Cousolo* et *Campanella* ;(16 et 19)…… Un troisième certificat est établi pour les frères Alessandrini sur le territoire d'Oletta : dans l'enclos à *Croce* : 15 greffes d'oliviers ; dans le terrain *Poggioli* : 3 greffes et 11 plantations d'oliviers sauvages ; dans l'enclos *Pietralboto* : 3 greffes et 15 plantations d'oliviers sauvages ; dans le terrain *Pietralboto* : 10 plantations d'oliviers sauvages ; dans le terrain *Campocardeto* : 1 greffe et 12 plantations d'oliviers sauvages ; dans le terrain de *Castelluccio* : 22 plantations d'oliviers sauvages ; dans le terrain de *Seretino* : 8 plantations de sauvageons ; dans l'enclos de *la Piana* : 4 greffes et 34 plantations ; dans l'enclos de *Lamaggione* : 10 greffes et 43 plantations ; dans le terrain de *Lamaggione* : 2 greffes et 9 plantations. Les greffes ont très bien réussi.

Un quatrième certificat concerne Don Jean Saliceti d'Oletta qui a fait, en 1825 : dans l'enclos de *San Gregorio* : 17 greffes d'oliviers ; au lieu-dit *Forcanicajolo* : 5 plantations d'oliviers sauvages et 8 greffes ; au lieu-dit *Torchielaccio* : 30 plantations d'oliviers sauvages ; au lieu-dit *Sualello* : 28 plantations d'oliviers sauvages et 2 greffes ; au lieu-dit *Ficalavalla* : 12 plantations d'oliviers sauvages. Tout a réussi. Fait le 30 mai 1826.

Enfin, le cinquième certificat est établi pour M. Antonetti Innocenzo de St Florent qui a : au lieu-dit *Suertello* : 190 oliviers greffés et 8 sauvageons plantés ; au lieu-dit *Gattaja* : 20 oliviers greffés et 18 sauvageons plantés.
Fait le 12 mai 1826.

Commune d'Olmeta : Lorenzo Battista Vinciguerra a bien planté 50 oliviers sauvages au lieu-dit *Canarese* et fait cultiver 19 pieds de jeunes oliviers au lieu-dit *Campo Vanorio*, 22 au lieu-dit Fosse et 5 jeunes au lieu-dit *Belle Lasagne*.
Total : 96 pieds.

Commune de Patrimonio : Don Charles Cesari de St Florent a planté, greffé et cultivé 50 oliviers au lieu-dit *Alzo*.

Commune de St Florent : 133 oliviers ; la moitié plantée, l'autre moitié greffée.
Un certificat est délivré à M. Gentili Antoine pour les lieux-dits *Propositura*, *Muratinco, Colentiva, Filicaja, Zicciola, li Piani*, où au total 216 oliviers ont été plantés et cultivés. Fait le 23 mai 1826.

Arrondissement de Bastia : étude de l'année 1824.

Commune de Lama [921]:
Les certificats ont été délivrés à M. Massiani et au sieur Bertola.

---

920 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement de Bastia, 1825, lettres N°36 à 40.
921 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement de Bastia, 1824, lettre N°30.

Dans la commune de Pietralba, le 16 mai 1825, le Comité cantonal d'examen s'est réuni et a confirmé les certificats visés ci-dessus.
Le sieur Bertola a fait greffer 286 olivastres aux lieux-dits : *il giardino* : 23 ; *il Sorbello* : 17 ; *il Palmo* : 9 ; *Pugulierine* : 23 ; *Grottone et Campolunghi* : 8 ; *Ernajo, Corriolo et Orsata sottana* : 103 ; *Orsata soprana, Campo Malo, et Zirlaja* : 79 ; *Montoni* : 19 ; *Ficajola* : 7 ; total : 286, avec un greffon qui fait de gros fruits et mûrit tôt.
M. Massiani a fait greffer 137 olivastres aux lieux-dits : *Cavallo* : 65 ; *Ortinaja* : 5 ; *Fontanella* : 6 ; *nella vigna della Monaca* : 3 ; à *l'Alzelli* : 55.
Il a cultivé 104 pieds d'oliviers aux lieux-dits : *Cavallo* : 20 ; *Alzelli* :67 ; *Cortaline* : 12.

Rapport du Comité du Canton de Tuda[922], suite à l'arrêté du 5 février 1825 :
- M. Campocasso Achylle, pour avoir fait transplanter 150 oliviers sauvages, cultiver 108 oliviers et bien cultiver 22 oliviers sauvages, greffer et garnir de terre 79 oliviers sauvages, aura droit aux primes à raison de 438 arbres.
- M. Graziani Charles Marie, pour avoir fait planter 28 oliviers sauvages et cultiver 19 oliviers, aura droit aux primes pour 47 arbres.
- M. Limarola Roc ayant greffé 37 oliviers sauvages a droit aux primes. (27 ont réussi).
- M. Romanacce Jean Laurent, pour avoir fait planter 73 oliviers sauvages, cultiver 40 oliviers, greffer et planter 20 oliviers sauvages, aura droit aux primes pour 133 arbres.
- M. Vinciguerra Laurent Baptiste, maire d'Olmeta, pour avoir fait planter 48 sauvageons, cultiver, garnir et entourer de murs 93 oliviers, greffer 87 sauvageons, aura droit aux primes pour 228 arbres.
Fait le 16 mai 1825.
(Tout le temps, les oliviers sauvages sont toujours pris dans le *makis*, taillés, transplantés le sieur Limarola et le percepteur du canton ; Graziani médecin, adjoint municipal de Poggio d' Oletta ;
« *altissimi muri* »).

Arrondissement d'Ajaccio : étude de l'année 1824.
Le 16 mai 1825[923] s'est réuni à Bocognano le Comité cantonal chargé d'examiner les certificats de plantations et de greffes des oliviers.
Commune de Carbuccia :
Le maire, M. Poggioli, a délivré un certificat au sieur Jérôme Damiani, laboureur, qui a planté 31 pieds d'oliviers dont 18 francs et 13 sauvageons pris dans le *makis*.
Un deuxième certificat a été établi pour M. Carbuccia Mathieu, cultivateur, qui a planté 30 pieds francs d'oliviers et 10 sauvageons.
Ainsi, ils sont éligibles à l'obtention de la prime.
Commune de Bocognano :
Le maire a certifié le 17 mai 1825[924] que le sieur Borelli, chef de Bataillon en retraite et propriétaire sur ladite commune, a planté au lieu-dit (son bien) *Pianiccia*, territoire de Bocognano, 260 oliviers francs. Sur cette quantité, 44 ont végété, les autres s'étaient presque perdus à cause de l'incursion des chèvres ; cependant il a droit aux primes pour les 44 restants.
Canton de Mezzana[925] : le 16 mai 1825, le Comité cantonal s'est réuni pour étudier les demandes de plantations et de greffes des oliviers.
Le Comité a donné son accord à :
- Ignazio Antonio Melgrani qui a cultivé 40 oliviers sur la commune de Cuttoli Curtichiato et fait greffer 20 sauvageons au lieu-dit *Biaggio* (territoire de Peri) ;

922 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement de Bastia, 1824, rapport N°36.
923 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°1.
924 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°2.
925 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettres N°5 à11.

- au sieur Antoine Casamaggiore, adjoint au maire de Zevoce, qui a greffé 22 sauvageons et a cultivé 4 arbres d'olives.
Le 17 mai 1825 l'examen se poursuit et le Comité donne son accord à :
- sieur Ferri, propriétaire demeurant à Bocognano qui a fait couper et greffer 20 sauvageons, cultiver 25 pieds d'oliviers au lieu-dit *Lopinajo*, territoire de Mezzana ;
- sieur Jacques Antoine Colonna, propriétaire domicilié à Carcopino qui a fait greffer 30 arbres d'olivastres, cultiver 50 oliviers (tout) et planter 10 olivastres de « *cinque* » palme de diamètre à *Bonvalle et Silvano*, commune de Sarrola Carcopino. (Le certificat avait été établi par le maire, curé de Carcopino) ;
- sieur Jean Dominique Cortellaggi, propriétaire de Sarrola qui a fait tailler et greffer 25 sauvageons au lieu-dit *Corasella* ;
- sieur Anton Padovano Carcopino propriétaire et domicilié à Carcopino qui a fait couper et greffer 54 pieds d'olivastres, nettoyer et cultiver 83 oliviers au lieu-dit *Capparone* et à *Carcopino* ;
- François Mathieu Poggiale qui a fait 54 greffes au lieu-dit *Giacarello* sur la commune de Valle di Mezzana;
- Maria Antonia Leca, propriétaire à Valle qui a fait planter 9 sauvageons et en greffer 23 aux lieux-dits *Chiosello et Santo Cesarino*.

Canton d'Ornano.

Le Comité cantonal, réuni le 26 mai 1825[926] à la mairie de Santa Maria Sicché, relève que peu de demandes ont été faites et que seuls quelques particuliers ont justifié par des certificats.
Commune de Pila Canale : Bruni Carlo, propriétaire a fait greffer 80 ogliastre ;
le sieur Giancarli Antonio, adjoint au maire, 143 ; Ignazo Bozzi, 63 ; Matteo Bruni, 160.
Commune d'Ocana : le sieur Santo Rossi, propriétaire, a planté 14 ogliastre et fait 14 greffes en terrain clos. 16 mai 1825.

Canton de Cargèse.

Le sieur Cuvalacci Stefanopoli Jean, propriétaire à Cargèse, a greffé dans un enclos lui appartenant, dénommé *il chioso di carlino*, 58 beaux oliviers sauvages ; le résultat fut admirable. Le 14 mai 1825. [927]

Canton de Sevi Fuori.

Le Comité cantonal s'est réuni le 16 mai 1825[928] dans la commune de Piana ; Xavier Ceccaldi, juge de paix du canton, constate qu'il n'y a eu aucune greffe et plantation à Piana, et aucun renseignement pour Ota.

Canton de Sorro insu .

Le Comité cantonal s'est réuni à Soccia[929] « Aucun des habitants n'ayant ni exposé, ni justifié d'avoir droit à des primes pour avoir planté, greffé ou mis en bon état de culture un nombre suffisant d'oliviers, le Comité se trouve avec regret dans l'état de donner un rapport négatif ».
Malgré cela, le Comité a tenu à montrer les progrès de la culture de l'olivier dans ce canton en demandant des renseignements précis aux habitants.
Ainsi, il fait remarquer que 12 pépinières ont été réalisées : 4 dans la commune d'Orto, 4 dans la commune de Poggiolo et 4 dans la commune de Soccia, mais avec difficulté. En effet, les habitants trouvent un obstacle presque insurmontable à la multiplication des oliviers par le manque de plants. Ils sont obligés d'aller les chercher très loin, ce qui engendre des dépenses importantes pour l'achat et le transport. Pour remédier à cela, le Comité préconise que des aides soient attribuées.
Il relève, également, que dans ce canton et dans les cantons voisins, une pratique est contraire au développement des oliviers : elle consiste « à écorcher les arbres adultes appartenant à autrui pour faire des pépinières d'oliviers. Du fait que ces délits se font la nuit et en des lieux fort éloignés, il

926 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°19 à 23.
927 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°24.
928 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°25.
929 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°27.

est presque impossible de connaître l'identité de ces auteurs. Il conviendrait de clarifier la situation en faisant des déclarations officielles d'établissement de pépinières afin de limiter ce vandalisme ».
Les remarques sont très claires et très instructives.

Le Comité cantonal de Vico [930]s'est réuni le 16 mai 1825.
Aucune demande de prime n'avait été faite et de nombreux maires étaient absents.

Arrondissement d'Ajaccio - 1825.
Les premières demandes émanent, toutes, de la commune d'Ajaccio[931]. Des certificats sont établis pour les propriétaires suivants :
- le Sieur Fontana Mariuccio, propriétaire au lieu-dit *Forcone, a planté* 73 sauvageons et en a greffé 108 ; taillé et cultivé 113 oliviers francs en plein rapport. Tout a parfaitement réussi.
- le Sieur Pietro Santo Dominique d'Ajaccio, propriétaire au lieu-dit *Barruche,* a planté 94 sauvageons et cultivé 321 oliviers francs en plein rapport. Tout a parfaitement réussi.
- le Sieur Versini Dominique, propriétaire à Ajaccio au lieu-dit *la Sorba,* a planté 401 sauvageons et cultivé 245 oliviers francs en plein rapport. Tout a réussi.
- les Sieurs Ponte Frères, au lieu-dit *Suartello, ont* planté 230 sauvageons et cultivé 435 oliviers francs en plein rapport.
- Les experts Pugliesi Noël et Marinetti Joseph ont constaté que le Sieur Guitera Joseph, propriétaire à Ajaccio a planté 11 oliviers, greffé 52 sauvageons et cultivé 48 oliviers francs en plein rapport dans la propriété que lui a prêté Antonini.
- le Sieur Stephanopoli Michel, propriétaire à Ajaccio, a planté 765 sauvageons en a greffé 375, et cultivé 312 oliviers francs en plein rapport.
- le Sieur Forcioli François, propriétaire à Ajaccio, a dans sa propriété dite de Saint-François planté 139 sauvageons, en a greffé 18 et cultivé 293 oliviers en plein rapport.
- le Sieur Leca Jean-Baptiste a planté 93 sauvageons, en a greffé 7 et cultivé 252 oliviers francs en plein rapport.
- le Sieur Lévi François, propriétaire à Ajaccio, a planté 183 sauvageons et cultivé 283 oliviers francs en plein rapport au lieu-dit *Carrosaccia.*
- le Sieur Forcioli Cecco a planté 66 sauvageons, en a greffé 20 et cultivé 120 oliviers francs en plein rapport.
Fait le 31 mai 1826.

Canton d'Ornano.[932]
Commune de Forciolo :
- Li figlioli Forcioli ont greffé 131 sauvageons et ont greffé et cultivé 380 piantoni d'olivi selvaggi "*nativi nell' loro stabile denominato la Tiglia."* Marie Paolo Francesco Bozzi.
Commune de Pila Canale :
- le Sieur Bruni Filippo, propriétaire aux lieux-dits *Busone, Peranimato et Romajolla,* a greffé 73 sauvageons, protégés contre les animaux.
- le Sieur Matteo Bruni, propriétaire à Pila Canale, a greffé de 210 sauvageons aux lieux-dits *Salice et Ficaccia.*
- Michele Colonna, propriétaire à Petreto è Bicchisà, a greffé 72 sauvageons au lieu-dit *Giunca* à Pila Canale.
- le Sieur Giovan Gregorio Montessini, propriétaire à Pila Canale, a greffé 60 sauvageons aux lieux-dits *Giunca et Catrea* à Pila Canale.

930 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1824, lettre N°28.
931 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio - 1826. lettres de 122 à 132
932 A.D.C.S, 7M142. Arrondissement d'Ajaccio, 1825, lettre N°133 à 148.

- le Sieur Antonio Pianelli, propriétaire et domicilié à Pila Canale, a greffé 52 sauvageons au lieu-dit *Valle d'Alzo.*
- le Sieur Antonio Bozi, *lavoratore* à Pila Canale, a greffé 97 sauvageons aux lieux-dits *Cappannale et Casella.*
Commune de Ziliara :
- il Signor Dongrazio Foata, propriétaire et maire de la commune de Ziliara, a planté 140 sauvageons pris dans le maquis au lieu-dit *Bruiva* clos à murs.
- le Sieur Giuseppe Antonio Bernardini, propriétaire à Ziliara, a planté 50 sauvageons aux lieux-dits *Capo et Pali* et en a greffé 50 à *Feri et Pidoni.*
- le Sieur Padovano Pasquini, propriétaire à Ziliara, a greffé 55 sauvageons dans ses propriétés aux lieux-dits *Ramasola et Agna.* Fait le 31 mai 1826.
- le Sieur Armani Alphonse, propriétaire demeurant à Santa Maria Sicché, a greffé 300 sauvageons dans "*pagliatone sottano"*. En juin 1825 ils ont 2 pouces au moins de diamètre sur la commune de Guargualè.
- le Sieur Barboni Giuseppe, propriétaire demeurant à Guargualè, a greffé 54 sauvageons nés aux lieux-dits *Caugna et Friacciani.*
Commune de Campo :
- le Sieur Pietro Prunetti, "*nella vigna posta nel porto della castagna",* a greffé 80 sauvageons au mois de juin 1825.
Commune de Sari :
- Pasquale Piani a fait planter, aux lieux-dits *Larga et Manichè*, 45 sauvageons, greffer 37 ogliastres et fait cultiver 236 pieds francs de plein rapport . Le 8 mai 1826.
- le Sieur Francesco Antonio Peretti a fait planter dans sa propriété, au lieu-dit *Piedell'orto,* 52 sauvageons et en a greffé et 60 au même lieu-dit ; il a fait cultiver 304 oliviers francs en plein rapport.
Commune de Coggia :
- le Sieur Giuseppe Bianchi a fait transplanter 70 sauvageons aux lieux-dits "*Masseirone, Chiusa alla fontana et chioso,"* tous proches de sa maison dans le circolo de la commune. Fait le 29 mai 1826.

Arrondissement de Sartène - 1824.

Bonifacio

Le 3 juin 1825, le Comité cantonal de Bonifacio[933], présidé par le juge de paix du canton, Viscomte d'Oria et André Serra, maire de la ville, dressa son rapport sur les plantations et les greffes d'oliviers effectuées durant l'année 1824.
- le Sieur Maestroni Miglia Martin Bonaventure, avocat et propriétaire demeurant à Bonifacio, a fait greffer durant l'année 1824, 215 oliviers sur place dans les propriétés closes à murs, *Garrescia,* 28 à *Petarigo* et 25 à *Treperi*, tous taillés, carbonnés et garnis de terre et transplanter à *Garrescia 100* sauvageons à l'automne et hiver 1823, qu'il a fait greffer pour un essai à l'été 1824. Il aurait la possibilité d'obtenir des primes pour la culture et les greffes.
- le Sieur Gaetan Maestroni, propriétaire demeurant à Bonifacio, a fait greffer en 1824, 180 sauvageons à *Pastisciarella,* puis les a fait cultiver.
- le Sieur Quilique Gazzano a fait greffer à Bonifacio, dans sa propriété de *Ghioto* close à murs, 52 sauvageons ; il demande le double de la prime à la fois pour le greffage et la culture dans son ancien olivet.
- le Sieur Antoine Jean Pietri, ex. préfet du Golo, propriétaire demeurant à Sartène, a fait greffer 40 sauvageons dans sa propriété close à murs, dite Cantarana et 35 au lieu-dit *Mussella,* dont le diamètre mesure moins de 4 centimètres ; il souhaite une prime pour les greffes et la culture de son olivet.

933 A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Sartène, 1824, lettre N°95.

- le Sieur Serra André, ancien maire de Sartène et propriétaire demeurant à Bonifacio, a fait greffer au lieu-dit *Pomposa* son olivet, 50 oliviers sauvageons ; il demande la prime pour la greffe et la culture .
- le Sieur Jérome Oricchioni, propriétaire et laboureur, demeurant à Bonifacio, a greffé sur place, dans une de ses propriétés closes à murs la *Barrola,* 60 sauvageons et dans la propriété dite la *Carpe* 4 sauvageons. Le montant des primes doublées sera de 1498, pour l'année 1824.

Le 22 juin 1825, le sous- préfet de Sartène par intérim, Durazzo, confirme que les propriétaires de Bonifacio sont éligibles pour l'obtention de la prime.

Sartène[934]

Les certificats sont dressés par le maire et curé de la ville, Luciani.
- le Sieur Pompeo Pietri, propriétaire de cette ville, a bien cultivé 150 oliviers en enclos au lieu-dit *Marzo,* hors d'atteinte des animaux. Fait le 3 juin 1825.
Pour obtenir la prime, il a fallu faire un deuxième certificat précisant que les oliviers avaient été aussi taillés. Cette demande sera réitérée le 14 août 1825.

Canton de Tallano
- les frères Arrii Giovan Cosino et Leonzio propriétaires demeurant à Santa Lucia di Tallano ont, au lieu-dit *Sapparella* de la commune de Poggio :
Piantoni d'ulivo (article 1er) : 36
Ogliastri inestati (article 4) : 42} 86. fait le 10 mai 1825
Ulivi cultivati (article 6) : 8
- le Sieur Giacomo Maria del Ortoli de la commune d'Olmiccia a sur la commune de Poggio aux lieux-dits *Morato et Santo Capriano :*
Piantoni d'ulivo : 40
Ogliastri inestati : 100 } 540
Ulivi cultivati : 400
et sur la commune de Loreto au lieu-dit *Mavacculaji :*
Piantoni d'ulivo : 0
Ogliastri inestati : 100 } 1600
Ulivi cultivati : 1500
- le Sieur Giacomo Antonio Poli de la commune d'Olmiccia au lieu-dit *Talone :*
Piantoni d'ulivo : 0
Ogliastri inestati : 360 } 760
Ulivi cultivati : 400
Le 22 juin 1825 le Sous Préfet appuie la demande de primes.

Canton de Sartène :
Le 22 mai 1825, le président de comité cantonal, M. Paul Marie de Susini, renvoie à un autre jour l'examen car le Comité n'a pas pu se rendre sur les lieux pour vérifications ; il souligne le retard des déclarations des propriétaires.
Renvoyé au 5 juin, le Comité affirme que les 14 demandes doivent être validées pour un total de plantés, greffés, de 2148 arbres ; le sous-préfet entérine la demande.
Liste des demandeurs :
- le Sieur Jean Thomas Susini, avocat et propriétaire à Sartène, a planté 20 oliviers dans sa propriété de *Castagna.*
- le Sieur Pierre Marie Pietri, juge d'instruction et propriétaire à Sartène dans son enclos de *Trovone et Signora* a greffé 65 sauvageons, dans la vigne dite *Margolaccio* 12 et dans l'enclos *di Tignolega* 7 sauvageons plantés : total 84.
- le Sieur Antoine Toussaint Mancini, propriétaire de cette ville a dans son enclos de *Cavallile* 160 oliviers cultivés et 112 plantés : total 272.

---

934 A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Sartène, 1824, lettre N°96.

- le Sieur Jean Paul Rocca Serra de feu Paul François propriétaire, a dans son enclos de *Appozzo* 134 oliviers greffés qui ont tous pris.
- Messieurs Antoine et Camille frères Casanova, propriétaires à Sartène, ont planté et greffé : dans l'enclos *Aliscione 47 oliviers plantés* , dans l'enclos de la *Greca* 28 oliviers plantés et 30 greffés : total : 105 protégés des animaux ; ils ont plus de 4 centimètres de diamètre.
- le Sieur Pierre Paul Durazzo, conseiller auprès de la Cour Royale de la Corse et propriétaire dans cette ville, a dans sa vigne de *Porcariccia* 82 sauvageons plantés, 20 greffés et 35 pieds bien cultivés ; dans l'enclos de *Giargarella* 8 oliviers greffés : total 155.
- Jean-Baptiste De Susini, conseiller et propriétaire dans cette ville a dans son enclos de *Cavia* 100 oliviers greffés.
- le Sieur Paul Marie De Susini propriétaire et juge de paix du canton de Sartène a greffé dans son enclos de *Vingalello* 50 oliviers.
- le Sieur Charles François Pietri de feu Joseph propriétaire, dans sa vigne *Del Piano* a planté 56 pieds d'oliviers sauvageons et greffé 54 sauvageons : total 106.

Arrondissements de Sartène - 1825[935].

Tout commence par une série de certificats attestant les travaux durant l'année 1825.
- le Sieur Anton Francesco Ortoli, propriétaire demeurant dans la commune d'Olmiccia a fait bien cultiver 100 oliviers "grandi" durant le mois de novembre 1825, dans l'enclos *Talone d'Olmiccia,* protégés des animaux.
- la veuve Rosa Maria Ortoli a fait, au lieu-dit *Parata, greffer* 120 sauvageons et cultiver 40 ; au lieu-dit *Martinaccia* cultiver 15 oliviers francs : total 175.
- le Sieur Paolo Natale Poli, demeurant à Olmiccia, a fait greffer 80 oliviers durant le mois de mai 1825 et fait cultiver 100 oliviers "grandi" dans l'enclos *Bozzi*.
- le Sieur Giacomo Maria Poli, demeurant à Santa Lucia di Tallano, a fait greffer durant le mois de mai 1825, 50 oliviers dans l'enclos *Bozzi* et cultiver 20 oliviers "grandi" ; dans l'enclos de L*oro*, il a fait greffer au mois de mai 1825, 20 oliviers et cultiver 50 oliviers "grandi" et dans l'enclos de *Tolone* il a fait cultiver 45 grands oliviers à Olmiccia.
- le Sieur Dario Capponi, propriétaire demeurant à Olmiccia, a fait greffer au mois de mai 1825, 100 oliviers à l'enclos *la Parata*.
- le Sieur Lanfranco Ortoli, au lieu-dit *Marginale*, a greffé 100 oliviers et cultivé 180 grands oliviers.
- la veuve Paoletta Ortoli, dans son enclos de la *Parata,* a greffé 60 sauvageons.

Commune d'Altagène :
- le Sieur Giovan felice Panzani, maire de la commune, a fait cultiver : 52 oliviers de 8 et 10 cm de diamètre au lieu-dit *Piève* et 33 oliviers de 10 cm dans *la Vignaccia di San Giovanni*, durant les mois de novembre et décembre 1825.
- Anton Michèle Panzani, propriétaire demeurant dans la commune, a fait cultiver 147 oliviers francs de 8 et 10 centimètres de diamètre dans les enclos de *Giovan Bianco et Paciola,* en novembre et décembre 1825.

Commune de Loreto di Tallano :
- le Sieur Paolo Ortoli, maire d'Olmiccia, a sur la commune de Loreto au lieu-dit *Rovaline*, fait greffer 60 oliviers et cultiver 800 oliviers francs.
- le Sieur Paolo Francesco Ortoli, (idem) a sur la commune de Poggio, au lieu-dit *Morato,* fait cultiver 666 oliviers francs en plein rapport.

Les propriétaires acteurs, les édiles et les vérificateurs sont tous propriétaires d'oliveraies et maîtrisent complètement le foncier oléicole.

Commune de Santa Lucia de Tallano :

[935] A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Sartène, 1825, lettre N°227.

- le Sieur Giudice Sanseverino Giacomoni, propriétaire et domicilié dans cette commune, a fait greffer 302 pieds d'oliviers durant le mois de juin 1825 dans la *Chiusa de Bonipartoli ;* c'est une réussite totale.

Commune de Sartène[936] :

- la dama Rosalinda Pietri, veuve de feu Paul Pietri propriétaire, a fait cultiver 807 oliviers francs en plein rapport dans la *Chiusa de Canale*.
- le Sieur Jean Paul Rocca Serra de feu Jérome, propriétaire, a transplanté 137 oliviers et greffé 19 sauvageons dans l'enclos de *Campomaggiore*.
- le Sieur Pierre Marie Pietri, juge, a planté dans l'enclos de *Cortina* 60 sauvageons et dans l'enclos de *Tignolega* 45.
- le Sieur Jérome Pietri, dans *la chiusa de Canale,* a greffé 57 sauvageons.
- le Sieur Pierre Pietri de feu Valère a cultivé 18 oliviers dans la vigne de *Rappanesa* et 54 sauvageons plantés ; dans le jardin de *Sargo* 38 sauvageons plantés et dans *la chiusa de la Casa* 15 oliviers plantés *;* total : 125.
- le Sieur Jean Grégoire Pietri, propriétaire et médecin, a dans la *chiusa il Cantone* 66 sauvageons plantés, 68 oliviers francs cultivés et dans la vigne de *Terra piana* 43 sauvageons plantés.
- le Sieur Antoine Jean Pietri a dans *la chiusa Suprana de Sinichella* 135 oliviers francs en plein rapport et dans la *chiusa Sottana de Sinichella* 48 et dans la vigne de la Castagna 20 oliviers francs en plein rapport.
- le sieur Joseph Marie Pietri a, dans sa vigne de *Portapidocchio* transplanté 10 oliviers et cultivé dans la dite vigne 227 oliviers francs et dans la chiusa della Castagna, il a cultivé 143 oliviers francs en plein rapport.
- le Sieur Charles Pietri de feu Joseph[937], demeurant à Sartène, a dans sa vigne del piano cultivé 139 oliviers francs, greffé 10 sauvageons et dans son jardin de la *Sicchina* transplanté 13 sauvageons et cultivé 2 oliviers francs.
- Antoine Mancini, propriétaire à Sartène, a dans sa vigne *Alzone* cultivé 117 oliviers en plein rapport et planté 8 oliviers.
- le Sieur Dominique Tavera a dans son enclos de *Sinichella* greffé 18 sauvageons et cultivé 63 oliviers dans la vigne de *Porcheniccia*.
- le Sieur Louis François Ortoli a dans l'enclos de la *Tatalla* greffé 33 sauvageons et dans l'enclos de *Bugia* planté 92 sauvageons.
- le Sieur Jean Paul Bradi, substitut et propriétaire, a dans la vigne de *Giargarella* cultivé 10 oliviers francs, planté 20 sauvageons et greffé 32 sauvageons.
- Antoine Simon Tramoni a dans l'enclos de *Casevecchie* cultivé 200 oliviers.
- Jean Dominique Tramoni a dans l'enclos de la *Sorola* greffé 100 sauvageons et dans l'enclos *Casaccia* cultivé 400 oliviers francs.
- le Sieur Antoine Pierre André Ortoli[938] a dans sa vigne *San Bastiano* planté 50 oliviers.

Bonifacio[939] .

Le maire : jean-Baptiste Portafax.

- le Sieur Antoine Jean Pietri, ancien préfet et propriétaire à Sartène, domicilié actuellement à Bonifacio, a dans ses enclos de *Cartarana et de Capodelfio* cultivé 174 oliviers francs.
- le Sieur François Piras, commerçant et propriétaire de cette ville, dans sa propriété de *San Giovanni,* a planté 60 oliviers sauvages.

Figure 198 Annexe 24c :Tableau synoptique détails arrondissement d'Ajaccio.A.D.C.S., 7M143.

936 A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Sartène, 1825, lettre N°193-201.
937 A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Sartène, 1825, lettre N°202 à.
938 A.D.C.S, 7M142, Arrondissement de Sartène, 1825, lettre N°209.
939 A.D.C.S, 7M142, Arrond. de Sartène, Bonifacio 1825, lettre N°210 à 211.

Tableau 228 : Synoptique, Ar. d'Ajaccio, relatif aux primes pour la plantation ou greffe d'oliviers. A.D.C.S., 7M143 (reproduit complètement).

Cantons Communes	*Nom, Prénom, des Propriétaires*	*Sauvageons Plantés*	*Sauvageons Greffés*	*Oliviers francs plantés*	*Total,Oliviers Sauvag. plant. Greffés*	*Nbre des Primes pour chaque Prop.*	*Observations*
Orcino							
Caliatoggio	*Delfini Dominique Anto.*	*88*	*-*	*54*	*142*	*2*	*Admis par le Comité*
Ornano							
Pila Canale	*Brani Simon Jean*		*50*	*-*	*50*	*1*	*Idem*
	Borri Ignace…….		*50*	*-*	*50*	*1*	*Idem*
	Borri Antoine Ep.D.que		*400*	*-*	*400*	*8*	*Idem*
	Santoni D.que Félx		*50*	*-*	*50*	*1*	*Idem*
	Borri Joseph Ep.Marie		*72*	*-*	*72*	*1*	*Idem*
	Brami Charles		*150*	*-*	*150*	*3*	*Idem*
	Susini Jean François		*50*	*-*	*50*	*1*	*Idem*
	Borri François Antoine		*50*	*-*	*50*	*1*	*Idem*
	Brunesi Mathieu		*200*	*-*	*200*	*4*	*Idem*
	Brunesi Philippe		*60*	*-*	*60*	*1*	*Idem*
	Giancarle Antoine		*200*	*-*	*200*	*4*	*Idem*
	Giancarle Laure Veuve		*100*	*-*	*100*	*2*	*Idem*
	Pierandri Paul		*56*	*-*	*56*	*1*	*Idem*
	Quilichini Jean Baptiste		*229*	*-*	*229*	*4*	*Idem*
	Monferini Bernard		*50*	*-*	*50*	*1*	*Idem*
Urbalacone	*Franceschini Jean Baptiste*		*150*	*-*	*150*	*3*	*Idem*
Vico							
Vico	*Colona Antoine*	*90*	*-*	*-*	*90*	*1*	*Idem*
Ornano							
Zigliara	*Lovichi Dominique*	*252*	*18*		*270*	*_*	*Rejeté par le Comité, attendu que l'époque de la plantation et de la greffe n'est pas constatée.*
	Total	***430***	***1939***	***54***	***2423***	***40***	
Ajaccio							
Ajaccio	*Zevaco Pierre André*	*-*	*53*		*53*	*1*	
	Levie Joseph	*65*	*252*		*317*	*6*	
	Leonardi Bonaventure	*400*	*276*		*676*	*13*	
	Orte Paul	*203*	*270*		*473*	*9*	
	Total	***668***	***851***			***29***	*RECAPITULATION* *La prime pour l'ar. d'Ajaccio, la ville non comprise sont :……..40* *La prime pour la ville est :……..29* *Total Général des primes……69*

Bastia le 30 août 1827 :

le Comité Départemental de l'arrondissement de Bastia[940] s'est réuni le 14 juin 1827 dans une des salles de la sous-préfecture de Bastia, pour procéder, conformément à l'arrêté de M. le Préfet de la Corse en date du 15 décembre 1826, à la vérification des certificats produits par les propriétaires qui sollicitent des primes ayant trait aux travaux pour la culture spéciale de l'olivier, lesquels ont été exécutés en 1826 et 1827 ; 17 certificats ont été délivrés.

Cardo : les sieurs Pietro Pietri et Antoine Lorenzi ont vérifié la propriété du sieur Jacques Chessa propriétaire, domicilié à Bastia, dans le lieu de *Cevalino* ils y ont trouvé 252 jeunes plants d'oliviers bien droits et sains, les plus petits ont 4 cm de diamètre. Il y a 60 sauvageons, 40 greffés et 152 francs, dans un enclos fermé par des murs. Certificat dressé le 28 mai 1827.

Borgo : les experts nommés par le sous-préfet ont relevé 62 oliviers plantés dans plusieurs propriétés du sieur Jean-Pierre Morati de Borgo aux lieux dits *Pianottoli, Babiliano, Bagnaja* ; les propriétés sont toutes fermées par des murs ; les arbres ont été tous plantés et greffés en 1826.

Oletta : Clavesani et Saliceti, nommés par le Vicomte de Petriconi, sous- préfet de l'arrondissement de Bastia, ont vérifié chez Félix Piazza, officier à la demi-solde domicilié dans la commune de Poggio d'Oletta sur le territoire d'Oletta, au lieu-dit *Parata* : 12 oliviers sauvages plantés, 80 oliviers sauvages greffés, 70 jeunes oliviers cultivés (taillés et labourés) ; au lieu-dit *Mercurio* 126 oliviers sauvages greffés, au lieu-dit *Biesciolaja* 22 oliviers sauvages greffés. Fait le 31 mai 1827.

Oletta : la seule femme, Marie Thérèse Saliceti, durant l'année 1826 a fait, au lieu-dit *Torrincojolo,* greffer 67 oliviers sauvages et cultiver 68 ; au lieu-dit *Poggiolo,* greffer 64 oliviers sauvages et planter 8.
Fait le 30 mai 1826.

Olmeta : le sieur Marinacce Giacomo Andrea, propriétaire "travagliatore" et domicilié dans cette commune a, au lieu-dit *i Pevi,* 17 oliviers sauvages plantés, à la *Tichielle,* 12 oliviers et au lieu-dit *Settola,* 38 clôturés.
Fait le 29 mai 1827.

Olmeta : Lorenzo Battista Vinciguerra a, aux-lieux dits : *Bellelasagne* 38 pieds d'oliviers, *les Fosse* 27, *Padula*, *Penali, Campodata* 154 oliviers.

Lama : Filippo Maria Franzini propriétaire, a, durant les mois de mai et juin 1826, aux lieux dits *Valle* 50 oliviers, *Costa* 37, *Casarella* 104, *Melo* 85, *Balletesi* 500 et *Ponte* 224. Tous les plants sauvages sont transplantés et greffés avec les meilleurs greffons.

Lama : Domenico Massimi propriétaire a, aux lieux dits : *Villanaccio* 159, *Vittolajola* 65, *Ablimaja* 46, *Colonna 32, Verbuteche* 42, *Ajavecco* 48, soit au total 459 oliviers sauvages greffés.

Lama : Paolo Battista Bertola a 5 oliviers greffés.

Lama : Benedetto Massiani a, au lieu-dit *Campo latino/ aureti :* 60 et 40 greffés.

Ville : le sieur Christophe Biereschi, propriétaire et maire de cette commune, a aux enclos de *Chioso* et surl*arone* 16 et 46 plants d'oliviers transplantés.

Ville : le sieur Sylvestre Romani, avocat, demeurant à Bastia a des oliviers dans les enclos de *Canava et Mure* 57, *Trischia Morta* 5, *Calcinaja* 16, *Guadelle* 8, *Petraccio* 38, soit au total 124 jeunes plants clos de murs.

San Gavino di Tenda : le sieur Tiburce Morati propriétaire, domicilié à Murato, dans les enclos *Gincaja et Oliva* a 150 jeunes plants d'oliviers francs, d'excellente qualité, fermés par des murs. Fait le 21 mai 1827 ; maire, Vincente Bastelica.

Borgo : Louis Cecconi domicilié à Bastia a dans la propriété *li Cantoni* 102 oliviers greffés de 4 à 6 cm, francs. Travaux effectués en 1826.

Cardo : Pierre Camugli a, à *Sualino,* 258 jeunes plants dont 12 sauvages et le reste francs avec de hauts murs.

Bastia : Dominique Mari, avocat à la Cour Royale, demeurant à Bastia, a greffé et planté des oliviers : 657 plants dont 116 sauvageons greffés et 541 francs au lieu-dit *Paterno,* commune de Furiani ; 150 oliviers francs dans le lieu *Trebiani ;* 391 francs et 116 sauvageons greffés au lieu-dit *Patinelle,* clôturés de mûrs ; ils sont de l'espèce « *Pignole* », la plus propre pour les pays chauds et qui parvient plus promptement à maturité. Tout a été fait en 1826.
Fait à la mairie de Furiani le 4 mai 1827.

---

940 A.D.C.S., 7M143, Comité Départemental de l'arrondissement de Bastia.

Figure 199 : Tableau synoptique détails arrondissement de Bastia. A.D.C.S., 7M143, n°1(montage).

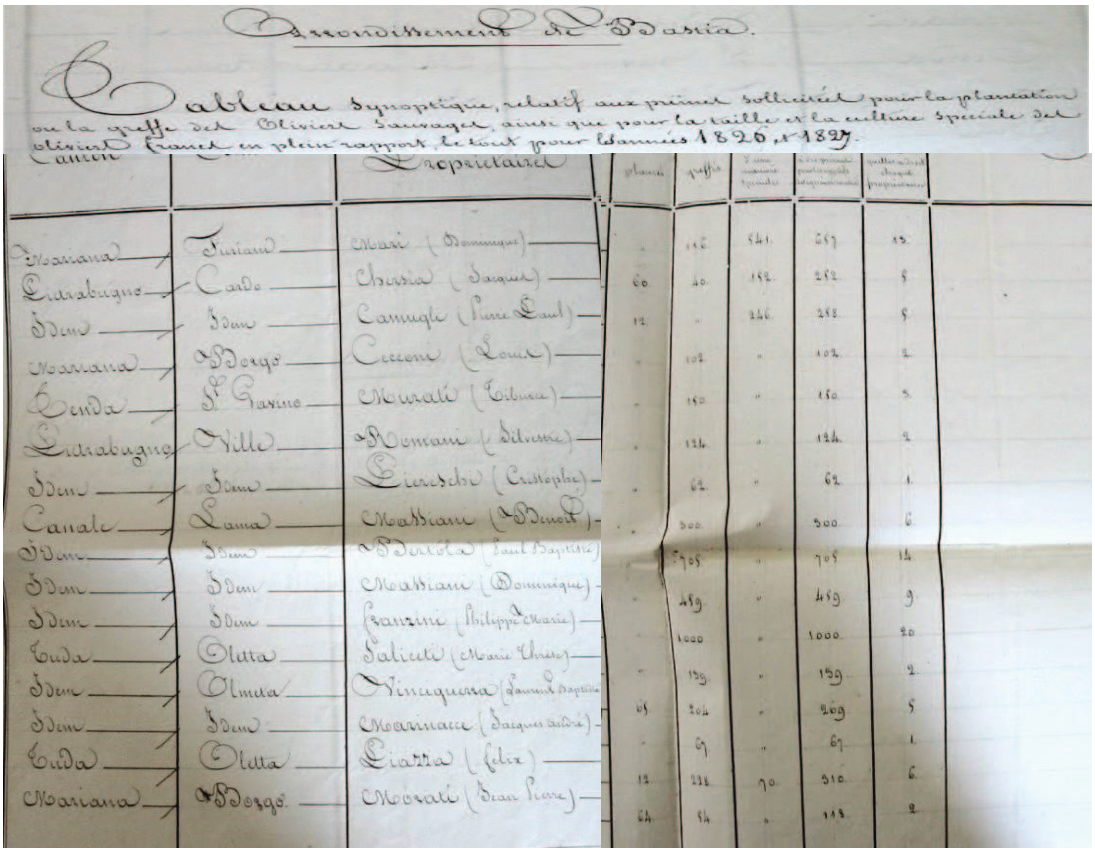


Tableau 229 : Synoptique, Ar. de Bastia, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages, pour 1826 et 1827. A.D.C.S., 7M143.

Cantons	*Communes*	*Nom, Prénom, des Propriétaires*	*Sauvageon Plantés*	*Sauvageon Greffés*	*Oliviers francs rapport taillés et cultivés d'une manière spéciale*	*Total, des travaux et des Oliviers donnant lieu à des primes pour les relatifs……..*	*Nbre des Primes aux quelles a droit chaque Propriétaire*	*Observations*
Mariana	*Furiani*	*Mari Dominique*		*116*	*541*	*657*	*13*	
Pietrabugno	*Cardo*	*Chersia Jacques*	*60*	*40*	*152*	*252*	*5*	
		Camugli Pierre Paul	*12*	*-*	*246*	*258*	*5*	
Mariana	*Borgo*	*Cecconi Louis*		*102*		*102*	*2*	
Tenda	*St Gavino*	*Murati Tiburce*		*150*		*150*	*3*	
Pietrabugno	*Ville*	*Romani Silvestre*		*124*		*124*	*2*	
		Piereschi Cristophe		*62*		*62*	*1*	
Canale	*Lama*	*Massiani Benoit*		*300*		*300*	*6*	
		Bertola Paul Baptiste		*705*		*705*	*14*	
		Massiani Dominique		*459*		*459*	*9*	
		Franzini Philippe Marie		*1000*		*1000*	*20*	
Tuda	*Oletta*	*Saliceti Marie Thérèse*		*139*		*139*	*2*	
	Olmeta	*Vinciguerra Laurent Bptiste*	*65*	*204*		*269*	*5*	
		Marinacce Jacques André		*69*		*69*	*1*	
	Oletta	*Piazza Félix*	*12*	*228*	*70*	*310*	*6*	
Mariana	*Borgo*	*Morati Jean Pierre*	*64*	*54*		*118*	*2*	

Arrondissement de Calvi : tableau synoptique envoyé à Ajaccio le 21 juin 1827[941].
Le sous-préfet de l'arrondissement Dominique di Pietro, Monsieur Flach, membre du conseil général du département.
Lieux-dits des communes suivantes où se trouvent les arbres :

Lavatoggio : *li Manzini*

Lumio : *Stinternola*

Novella : *Pastoro, Fone, Allo Poggio, Fumicosa ;* Orabona avait déjà greffé 296 arbres en 1825.

San Antonino : *vegeti, Rinoli* 8 arbres, *Pacciolo* 10, *Soriate* 66, *Ribe* 3, *Pietracaccia 10, Lenza* 6, *Lameti* 3, *Sordale* 2, soit au total 118 arbres.

Île-Rousse : des sauvageons greffés, à *Teppied* 4, *Occi* 8, *Certali* 2.

Monticello : le *Piazze* 140 oliviers sauvages sur place et 7 transplantés.

Occi : Marc Antoine Filippi et Mathieu Salducci propriétaires et domiciliés à Occi sont les experts. Guidicelli a eu 20 primes pour avoir greffé 400 sauvageons en 1824 et 160 en 1826 au lieu-dit *le Commizze*.

Figure 200 : Tableau synoptique détails arrondissement de Calvi. A.D.C.S., 7M143,n°2.

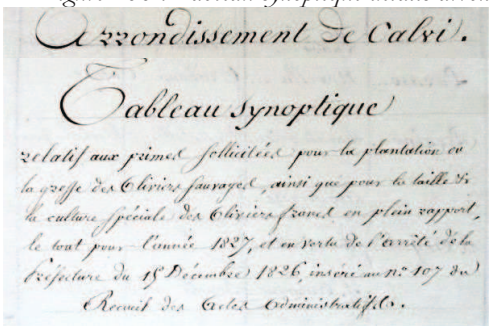
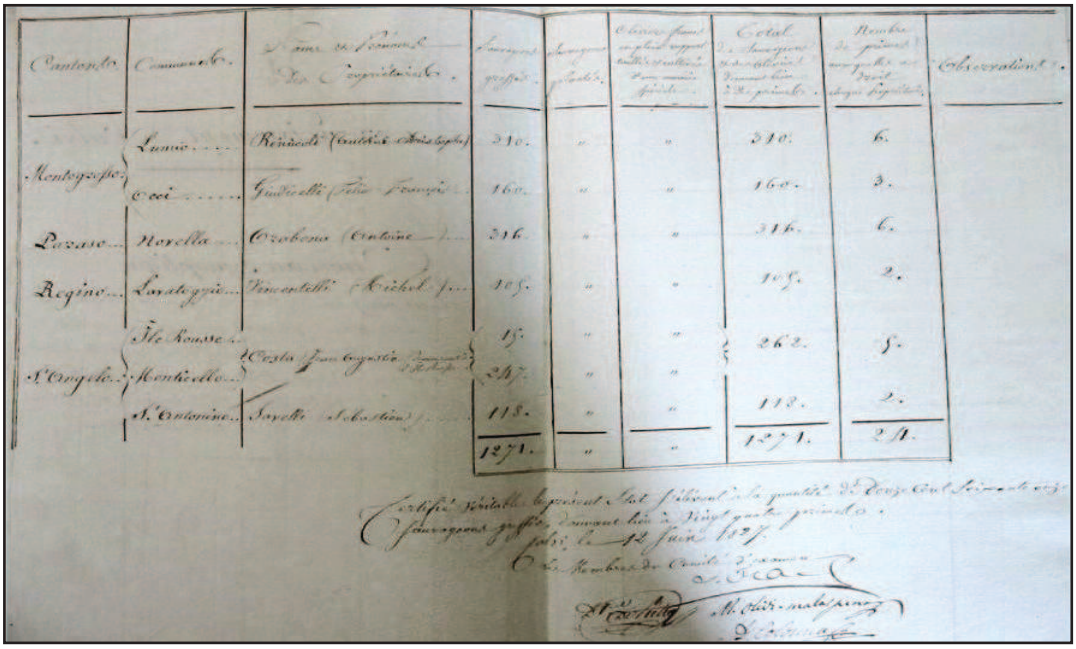

Arrondissement de Calvi.

Tableau synoptique

relatif aux primes sollicitées pour la plantation et la greffe des Oliviers sauvages, ainsi que pour la taille et la culture spéciale des Oliviers greffés en plein rapport, le tout pour l'année 1827, et en vertu de l'arrêté de la Préfecture du 15 Décembre 1826, inséré au N.° 107 du Recueil des Actes Administratifs.



941 A.D.C.S., 7M143, Aarrondissement de Calvi, lettres N°3 à 9.

Tableau 230 : Synoptique, Ar. de Calvi, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages 1827. A.D.C.S., 7M143.

Arrondissement de Calvi. Tableau synoptique relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages, ainsi que pour la taille et la culture spéciale des oliviers francs en plein rapport, le tout pour l'année 1827, et en vertu de l'arrêté de la Préfecture du 15 Décembre 1826, inséré au N°107 du Recueil des Actes Administratifs.

Cantons	Communes	Nom, Prénom, des Propriétaires	Sauvageon Greffés	Sauvag Plantés	Oliviers francs rapport taillés et cultivés d'une manière spéciale	Total, des travaux et Oliviers donnant lieu à des primes pour les relatifs	Nbre de Primes aux quelles a droit chaque Propriétaire	Observations
Montegrosso	Lumio	Rénucoli Antoine Christophe	310			310	6	
	Occi	Giudicelli Félix François	160			160	3	
Paraso	Novella	Orabona Antoine	316			316	6	
Regino	Lavatoggio	Vincentelli Michel	105			105	2	
St Angelo	Ille Rousse } Monticello	Costa Jean Augustin	15 } 247			262	5	
	St Antonino	Savelli Sébastien	118			118	2	
		Totaux	**1271**	-	-	**1271**	**24**	

Certifié véritable le présent Etat s'élevant à la quantité di Douze cent Soixante Onze sauvageons greffés, donnant lieu à Vingt quatre primes.

Calvi, le 12 Juin 1827.

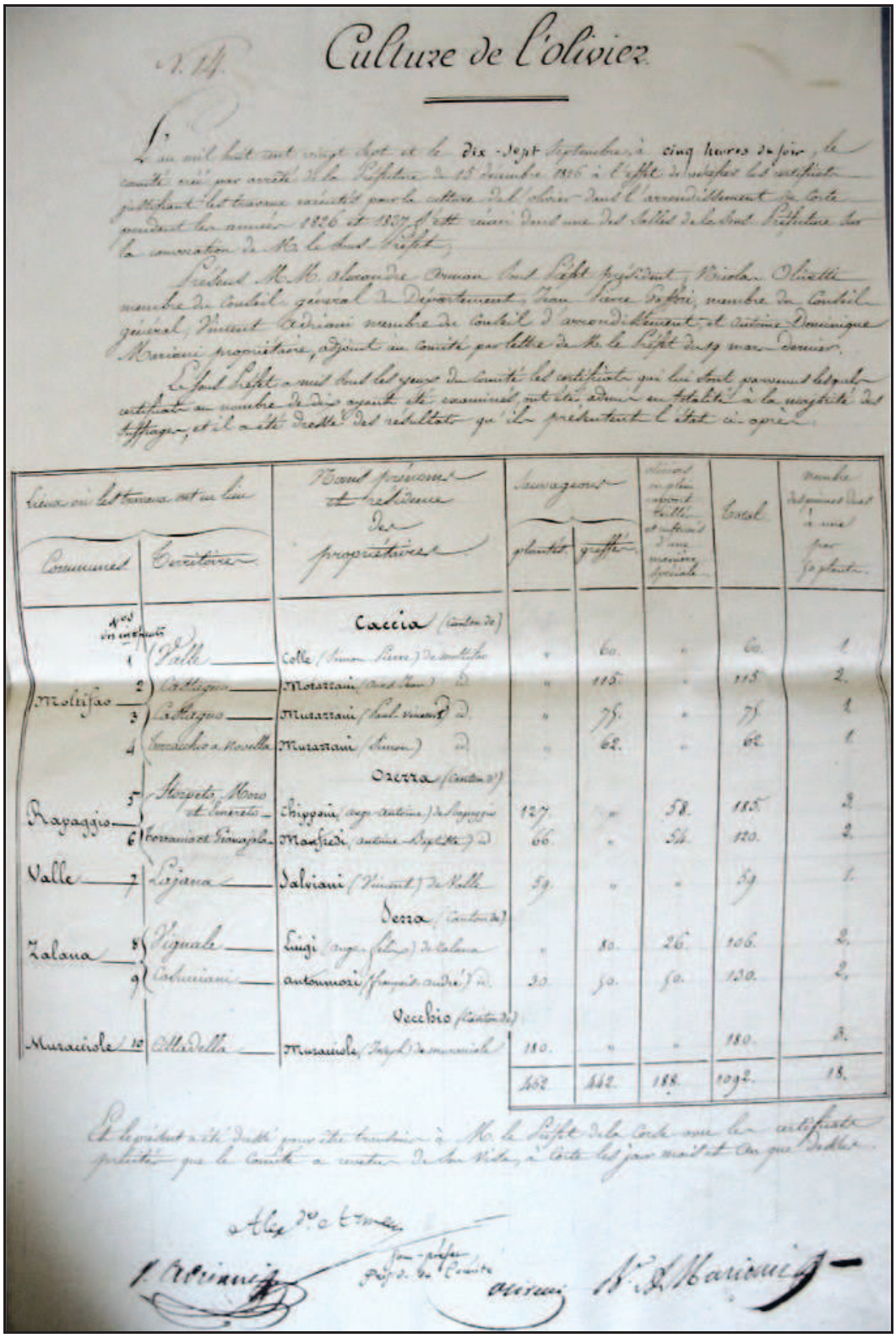
Les Membres du Comité d'examen.

Dque Pietro *S.Flach*

M.Olivi Malaspina, A. Colonna,

Arrondissement de Corté : le sous-préfet Alexandre Arman[942].

Figure 201 : Tableau synoptique détails arrondissement de Corte. A.D.C.S., 7M143.



Culture de l'olivier

N. 14.

L'an mil huit cent vingt sept et le dix-sept septembre à cinq heures du soir, le comité créé par arrêté de la Préfecture du 15 décembre 1826 à l'effet de rectifier les certificats constatant les travaux exécutés pour la culture des oliviers dans l'arrondissement de Corte pendant les années 1826 et 1827 s'est réuni dans une des salles de la Sous Préfecture sur la convocation de M. le Sous Préfet,

Etaient MM. Alexandre Arman Sous Préfet président, Nicolas Olivetti membre du Conseil général du Département, Jean Pierre Defrei, membre du Conseil général, Vincent Adriani membre du Conseil d'arrondissement, et Antoine Dominique Mariani propriétaire, adjoint au comité par lettre de M. le Préfet du 19 mai dernier.

Le Sous Préfet a mis sous les yeux du comité les certificats qui lui ont paru susceptibles d'être admis au nombre de ceux ayant été examinés, ont été admis en totalité à la majorité des suffrages, et il a été dressé des résultats qu'ils présentent l'état ci-après.

Communes	Territoires	Noms, prénoms et résidence des propriétaires	Sauvageons greffés	Sauvageons plantés	Observations	Total	Nombre d'hectares dont il a été fait la plantation
		Caccia (canton de)					
Moltifao	1 Valle	Colle (Simon Pierre) de Moltifao	"	60.	"	60.	1.
	2 Castagno	Mariani (Paul Simon) id.	"	115.	"	115.	2.
	3 Castagno	Mariani (Paul Vincent) id.	"	75.	"	75.	1.
	4 Vescovato a Moncella	Mariani (Simon) id.	"	62.	"	62.	1.
		Ocetra (canton d')					
Rapaggio	5 Serpento Mono et Canarato	Chiappini (Ange Antoine) de Rapaggio	127	"	58.	185.	3.
	6 Formaio et Grimaglia	Maestri (Antoine Ange Marie) id.	66.	"	54.	120.	2.
Valle	7 Lerjana	Salviani (Vincent) de Valle	59.	"	"	59.	1.
		Serra (canton de)					
Zalana	8 Vignale	Luigi (Ange Felix) de Zalana	"	80.	26.	106.	2.
	9 Colmiani	Antonmarchi (François André) id.	30.	50.	50.	130.	2.
		Vecchio (canton de)					
Muracciole	10 Ville della	Muracciole (Joseph) de Muracciole	180.	"	"	180.	3.
			462.	442.	188.	1092.	18.

Et le présent a été dressé pour être transmis à M. le Préfet de la Corse avec les certificats portés que le comité a rejetés de son vote, à Corte les jour mois et an que dessus.

Alex. Arman

Sous-préfet
Prés. du Comité

A. Arman

V. Olivetti

A. D. Mariani

[942] A.D.C.S., 7M143, -- dix pièces --.

Tableau 231 : Synoptique, Ar. de Corté, pendant les années 1826 et 1827, les travaux exécutés pour la culture de l'olivier. 7M143

Culture de l'olivier

L'an, mil huit cent vingt sept et le dix-sept septembre, à cinq heures du soir, le comité crée pour l'arrêté de la Préfecture du 15 Décembre 1826, à l'effet de vérifier les certificats justifiant les travaux exécutés pour la culture de l'olivier dans
l'Arrondissement de Corte pendant les années 1826 et 1827 s'est réuni dans une des salles de la Sous-Préfecture sur la convocation de M. le Sous Préfet ;

Présents MM. Alexandre Arman Sous Préfet président, Nicolas Olivetti membre du Conseil Général du département, Jean Pierre Gaffori, membre du Conseil Général, Vincent Andriani membre du Conseil d'arrondissement, et Antoine Dominique Mariani propriétaire, adjoint au Comité par lettre de M. le Préfet du 19 mars dernier.

Le Sous Préfet a mis sous les yeux du Comité les certificats qui lui sont parvenus lesquels certificats au nombre de dix ayant été examinés ont été admis en totalité à la majorité des suffrages, et il a été dressé des résultats qu'ils présentent l'état ci-joint après :

Lieux où *Communes*	*les travaux ont eu lieu.* *Territoires*	*Nom, Prénom et résidences des Propriétaires*	*Plantés*	*Sauvageon Greffés*	*Oliviers francs rapport taillés et cultivés d'une manière spéciale*	*Total*	*Nombre des Primes aux quelles a droit pour sa Plant ;*
		Canton de Caccia					
	1 Valle	*Colle(Simon-Pierre) de Moltifao*	*–*	*60*		*60*	*1*
Moltifao	*2 Castagno*	*Murazzani(Yves Jean) ID.*		*115*		*115*	*2*
	3 Castagno	*Murazzani(Paul Vincent) ID.*		*75*		*75*	*1*
	4 Terrachio Novella	*Murazzani(Simon) ID.*		*62*		*62*	*1*
	5 Stopeto, Moro & Linereto	*Canton d'Orezza* *Chipponi(Ange Antoine) de Rap.*	*127*		*58*	*185*	*3*
Rapaggio	*6 Terranio & Gronajola*	*Manfredi(Antoine Baptiste) ID.*	*66*		*54*	*120*	*2*
Valle	*7 Lajana*	*Salviani(Vincent) de Valle*	*59*			*59*	*1*
		Canton de Serra					
Zalana	*8 Vignale*	*Luigi(Ange Félix) de Zalana*		*80*	*26*	*106*	*2*
	9 Cosucciani	*Antonmori(François-André) ID.*	*30*	*50*	*50*	*130*	*2*
Muracciole		*Canton de Vecchio*					
	10 Cittadella	*Murraciole(Joseph) de Muracciole*	*180*			*180*	*3*
		Totaux	***462***	***442***	***188***	***1092***	***18***

Et le présent a été dressé pour être transmis à M. le Préfet de la Corse avec les certificats précités que le Comité a revêtus de son visa, à Corté jours mois et an que dédits.

Alexandre Arman — *N.Olivetti, J.P Gaffori, V.Andriani, A.D.Mariani*
Sous Préfet Président du Comité

Arrondissement de Sartène : "il est noté, dans une lettre du 26 septembre 1827[943] adressée au préfet de la Corse, que la première année la prime avait été accordée à raison de 20 têtes de

- [943] A.D.C.S, 7M143. Arrondissement de Sartène, 1827, *(il manque cinq feuillets, 17 – 22)*

sauvageons greffés ou d'oliviers plantés". On apprend que les experts n'avaient pas été justes ; soit, ils commirent des omissions pour porter préjudice à certains propriétaires ou bien, ils augmentèrent les relevés pour en avantager d'autres. Suite à de nombreuses réclamations, on a demandé que de nouveaux experts soient nommés. Le nombre de primes, d'après le Comité réuni le 2 juin 1827, est de 142.

Bonifacio :

- le sieur Monaco Joseph, propriétaire, laboureur de la ville, a fait greffer au lieu-dit *Cattova* 62 oliviers sauvages. Fait le 30 mai 1827 ;
- le sieur De Bernardi Laurent, propriétaire, laboureur, a fait greffer au lieu-dit *Baccosa* 54 oliviers sauvages. Fait le 30 mai 1827 ;
- le sieur Capriati Charles de feu François, propriétaire, a fait greffer aux lieux-dits *Fosse, Piantelle et Focedellera,* la quantité de 59 oliviers sauvages ;
- le sieur Garibaldi Jean-Baptiste, propriétaire laboureur, a au lieu-dit *Baccosa* la quantité de 159 oliviers sauvages greffés ;
- le sieur Castelli, François de feu Laurent, propriétaire a fait prendre dans les *makis* et transplanter en bon terrain avec les distances convenables et hors d'atteinte des animaux 114 oliviers aux lieux-dits *Cavallino* 37*, Guidotto* 27*, Filetta* 23*, Cavallino et Corcone* 27 ;
- le sieur Maestroni Gaetan, propriétaire de cette ville, a fait greffer au lieu-dit *Capodelfino* 106 oliviers sauvages de diamètre supérieur à 4 centimètres ;
- le sieur Gazano Quilicus Barthélémy, propriétaire, a fait greffer au lieu-dit *Guidotto* 56 oliviers sauvages ;
- le sieur Serafino Victor Thomas, propriétaire, a fait prendre dans le *makis* et transplanter avec les distances convenables et greffer aux lieux-dits : *Fontanaccia* 71 oliviers sauvages, *Paragnano* 38, *la Mela* 30, *Cartarana* 19, soit au total 158 ;
- le sieur Pierre Cardi, propriétaire, a fait prendre dans les *makis*, au lieu-dit *Parmentile* 52 oliviers greffés et 6 à la *Valle Longa* ;
- le sieur Serra Alexandre, propriétaire, a fait greffer 203 oliviers à *Carretto* et 6 *à Chioso alla Marina*.

Les experts de Bonifacio sont Tertian Joseph Casimir et Serra Antoine Marie.

Fozzano :

- le sieur Jean-Baptiste Paoli, fils du feu Paul maire et propriétaire, a fait greffer dans le mois de mai 1826, 200 plants d'oliviers sauvages dans les enclos *l'Inverso, Fraccinto* où ces sauvageons se trouvaient déjà. Fait le 24 mai 1826 ;
- le sieur Jérome Carabelli propriétaire, a fait greffer dans le mois de mai 1826, 130 oliviers dans son enclos de *Listinco* où ces sauvageons se trouvaient déjà ;
- le sieur Jean-Baptiste Paoli, maire et propriétaire, a fait greffer au mois de mai 1826 aux lieux-dits *Fraccinto et Sarzina* 200 sauvageons déjà présents ;
- les sieurs Charles et frères Géronimi d'Arbellara ont fait greffer dans le mois de mai 1826, 166 plants sauvages présents au lieu-dit *Pardini de Fozzano*.
- Olmiccia :
- le sieur Anton Pasquino Ortoli, propriétaire, a fait greffer 125 sauvageons au lieu-dit *Colonna* ;
- le sieur Vincente Gelormino Ortoli, fils de feu Saverio propriétaire, a fait greffer 220 oliviers sauvages ;
- le sieur Dono Ortoli, propriétaire, a fait greffer 22 sauvageons et planter 78 plants francs au lieu-dit *Piusani* ;
- le sieur Leonzio Arrii, propriétaire et demeurant à Santa Maria, au lieu-dit *Nelagraffa* a fait greffer 78 sauvages et 26 plants francs ;
- le sieur Pietro Felice Ortoli propriétaire a Olmiccia a fait greffer au lieu-dit *Bolli* 130 plants, à *Valle di Pagliajo* 13 et 10 plants francs à *Toriaggio* ;
- le sieur de Giacomo Ortoli propriétaire a fait greffer au lieu-dit *Ferraccio* 120 sauvages ;

- le sieur de Giacomo Santo Ortoli a fait greffer en mai 1826, 173 sauvages au lieu-dit *Castello mezzo.*& 104 pour un total de 277* ;
- la Signora Maria Aurelia, vedova de Giuseppe Ortoli propriétaire, a fait greffer 255 sauvages au lieu-dit *la Mitola* ;
- le sieur Giacomo Maria Ortoli propriétaire sur la commune de Poggio, au lieu-dit *Pian Bato* a fait greffer 610 oliviers sauvages. Tous ont réussi.

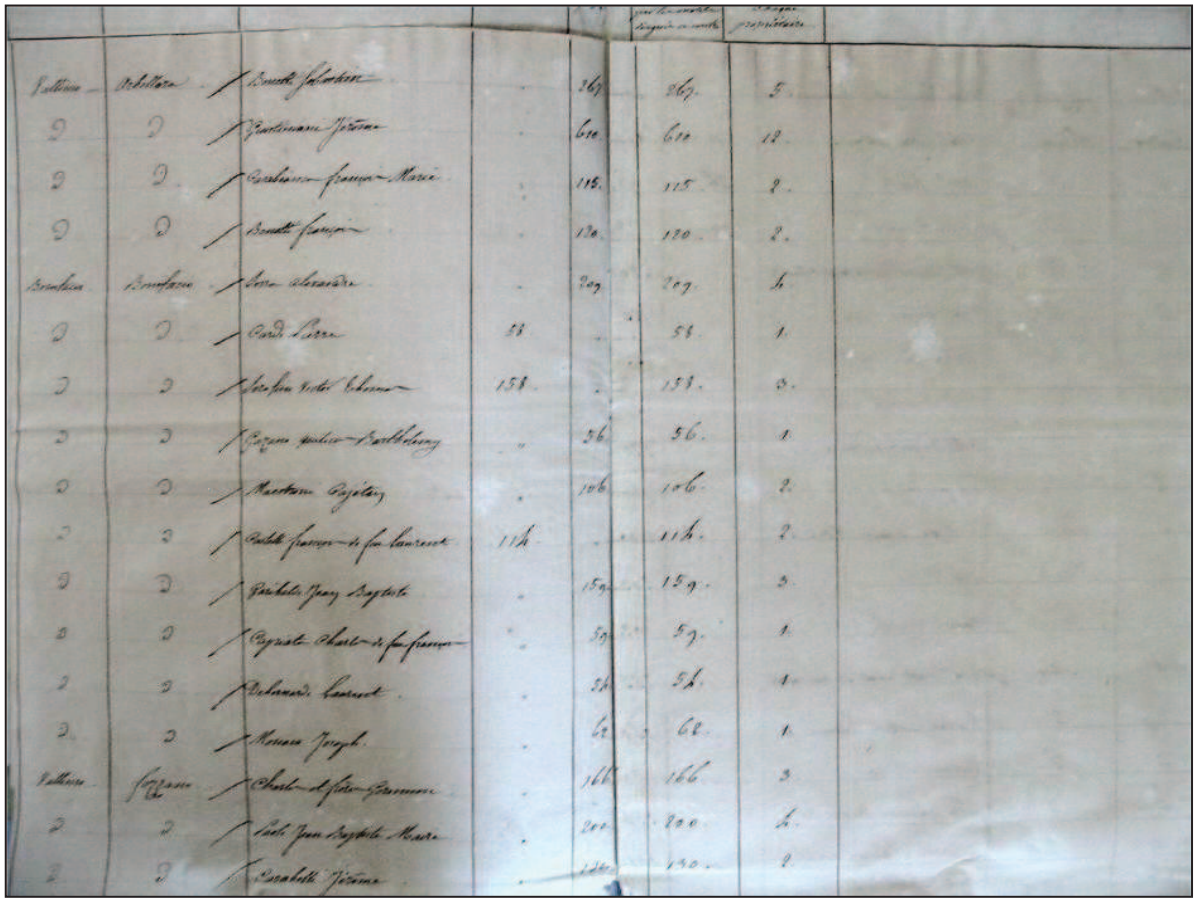
Sartène :

- le sieur Barthélémy Bartoli, propriétaire à Sartène, a fait greffer dans son enclos de *Pianoli* 84 oliviers sauvages ;
- le sieur Jean Thomas Susini, propriétaire et Avocat, a fait greffer dans son enclos de *Rizzanese et Castagna* 105 sauvageons ;

le sieur Pompé Pietri, propriétaire et avocat à Sartène, a fait greffer dans son enclos de *Margo* en mai 1826, 254 oliviers sauvages ;

- le sieur Pompé Tramoni, propriétaire à Sartène, a fait greffer dans son enclos de Casaccia 50 oliviers sauvages ;
- le sieur Antonio Tramoni propriétaire a fait greffer aux lieux-dits *Casavecchie et Caraboni* 151 sauvageons ;
- le sieur Susini Jean Baptiste propriétaire demeurant à Sartene et Conseiller à la Cour Royale de Corse a fait greffer dans son enclos *Caria* 255 sauvageons.

Figure 202 : Tableau synoptique détails arrondissement de Sartene. A.D.C.S., 7M143.



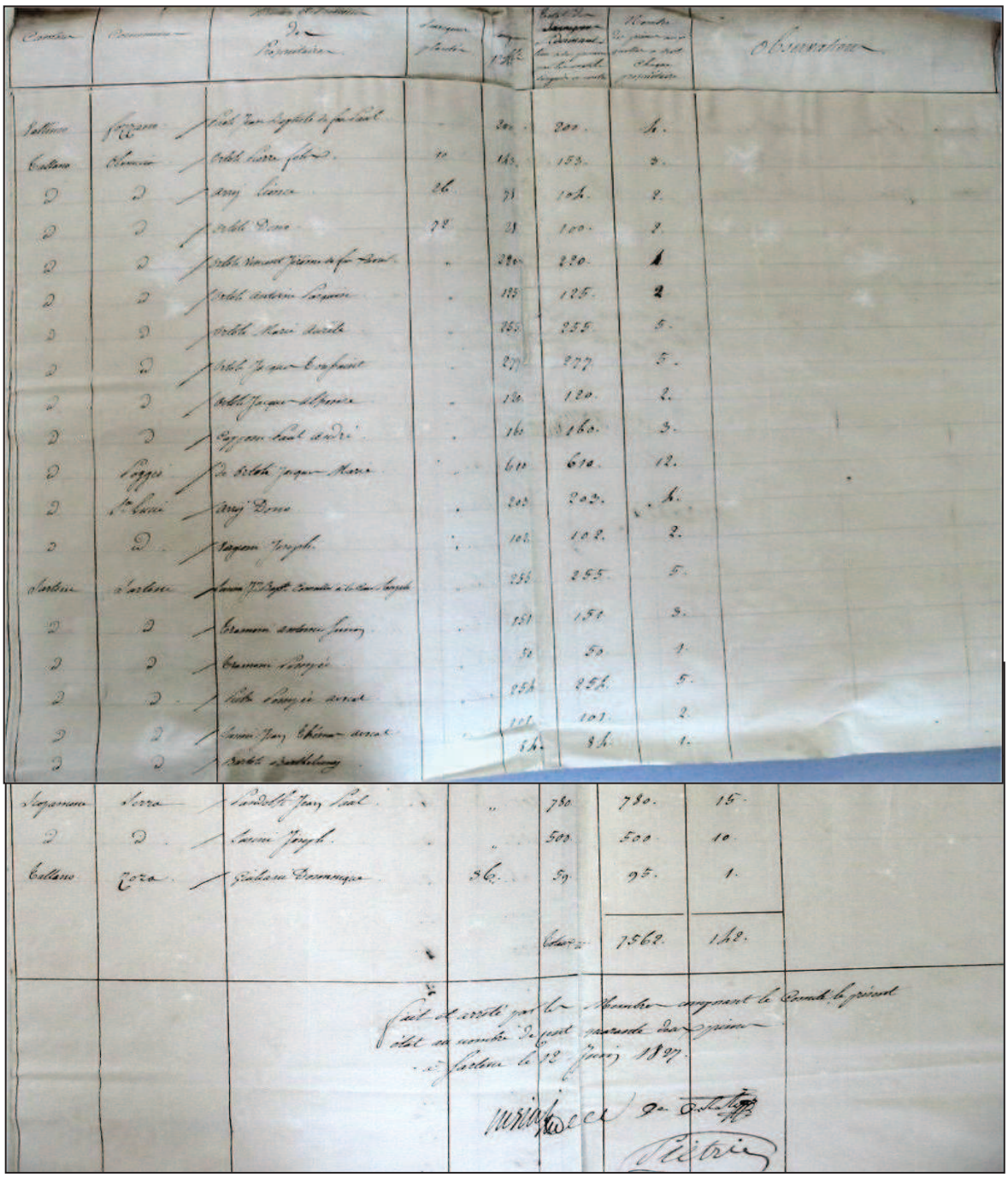


Tableau 232 : Synoptique, Ar. de Sartène, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages pour l'année 1826. A.D.C.S., 7M143.

Arrondissement de Sartène. Tableau synoptique relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages dont les travaux ont été exécutés pendant l'année 1826, et en vertu de l'Arrêté de la Préfecture du 15 Décembre de la même année inséré au N°167 du Recueil des Actes Administratifs.

Cantons	Communes	Nom, Prénom, des Propriétaires	Sauvageons Plantés	Sauvageons Greffés	Total,Oliviers ou Sauvageons plant. Greffés	Nombre de Primes pour chaque Prop.	Observations
Vallinco	Arbellara	Benelli Sébastien	-	269	269	5	
		Guistiniani Jérome	-	600	600	18	
		Casabianca François Marie	-	115	115	2	
		Benelli François	-	120	120	2	
Bonifacio	Bonifacio	Serra Alexandre	-	209	209	4	
		Cardi Pierre	58	-	58	1	
		Serafino Victor Thomas	158	-	158	3	
		Gazano Quilicus Barthélémy		56	56	1	
		Maestroni Gajétan		106	106	2	
		Castelli François de feu Laurent	114	-	114	2	
		Garibaldi Jean Baptiste		159	159	3	
		Capriati Charles de feu François		59	59	1	
		De Bernardi Laurent		54	54	1	
		Monaco Joseph		62	62	1	
Vallinco	Fozzano	Charles & frère Geronimi		166	166	3	
		Paoli Jean Baptiste		200	200	4	
		Carabelli Jérôme		130	130	2	
		Paoli Jean Bapt. de feu Paul M.		200	200	4	
Tallano	Olmiccia	Ortoli Pierre Félix	10	143	153	3	
		Arrii Leonce	26	78	104	2	
		Ortoli Dono	22	78	100	2	
		Ortoli Vincent Jér.de feu Sauv.		220	220	4	
		Ortoli Antoine Pasquini		125	125	2	
		Ortoli Maria Aurelia Vedova		255	255	5	
		Ortoli Jacques Toussaint		277	277	5	
		Ortoli Jacques Alfonse		120	120	2	
		Capponi Paul André		160	160	3	
	Poggio Ste Lucie	S. Ortoli Jacques Marie		610	610	12	
		Arrij Dono		203	203	4	
		Ragina Joseph.		102	102	2	
Sartene	Sartene	SusiniJ.Bapt Conseiller à la cour		255	255	5	
		Tramoni Antoine		151	151	3	
		Tramoni Pompée		50	50	1	
		Pietri Pompée- Avocat		254	254	5	
		Susini Jean Thomas avocat		105	105	2	
		Bartoli Barthélémy		84	84	1	
Scopamene	Serra	Pandolsi Jean Paul		780	780	15	
		Sarini Joseph.		500	500	10	
Tallano	Zoza	Guiliani Dominique	36		95	1	
				Totaux	**7562**	**142**	

Fait et arrêté par les membres composant le Comité, le présent état au nombre de Cent quarante deux primes,
A Sartene le 12 Juin 1827.
Vuria Dece Pietrie 9è Rallipp…

Un article dans "l'Insulaire Français" du 25 février 1847 donne la liste des propriétaires qui ont bénéficié des sommes allouées par le ministre de l'Agriculture et du Commerce:
« Une somme de 1000 francs a été allouée en 1846 par M. le ministre de l'Agriculture et du Commerce pour favoriser le perfectionnement de la culture de l'olivier et du mûrier dans le département de la Corse. La répartition a été faite par M. le préfet entre les propriétaires dont les noms suivent, et qui lui ont été signalés comme s'adonnant le plus aux cultures précitées ; savoir : MM. Alata, Félix-Antoine, propriétaire à Ajaccio. – Natali, Jean, idem à Appricciani. – Gentili, Antoine, idem à St Florent.- Galeazzini, Martin, idem à Pieve. – Limarola, Roch, idem à Vallecalle. – Rocca-Castellani, Jean Baptiste, idem à Calvi. – Franceschini, Simon- Jean-d'Antoine-Marie, idem à Pigna. – Costa, Jean, idem à Île-Rousse. – Malaspina, Mutius-Jean, idem à Monticello. – Zuccarelli, Dominique, idem à Corté. – Giulj, André, idem à Corté. – Vecchierini, Joseph-Antoine, idem à Pancheraccia. – Roccaserra, Jean_Paul, idem à Sartene. –Terrezano, Antoine, idem à Bonifacio ».
Figure 203 Annexe 24d : "l'Insulaire Français" du 02août 1837. B.M.B., Jx.

On constate aisément que ces propriétaires engagés sont tous des notables. La répartition géographique de ces personnes est assez homogène sur le territoire insulaire. Les grands centres oléicoles anciennement constitués sont tous représentés, à l'exception du Cap corse.

4. Nouvelles initiatives au mitan du XIX^{e} siècle

a) Récompenses en matière de greffe et plantation et concours oléicoles

Des initiatives pour récompenser les cultivateurs les plus méritants en matière de greffes et plantations[944]seront prises en 1866 par la préfecture de Corse.
Le préfet s'est adressé aux Sociétés d'Agriculture pour connaître les personnes qui pourraient en bénéficier.
Arrondissement d'Ajaccio
La Société d'Agriculture d'Ajaccio, par l'intermédiaire de son vice-président Maestroni, a désigné le 19 août 1866, après avoir consulté l'inspecteur d'Agriculture, les personnes suivantes :
Bastianelli Charles d'Ucciani, Alessandrini Xavier d'Alata, Tavari Joseph de Cauro , Maestroni simon Valère de Guargualè.
Le Sieur Alessandrini Xavier semblait être le mieux placé pour obtenir une prime de 200 francs.
Le 18 août, le maire de Cognocoli Montichi, Santini, fait connaître par écrit que le sieur Costa Philippe a fait planter et greffer près de 300 sauvageons d'oliviers ; le sieur Joseph Casanova, dont la propriété Giovara est bien disposée, a fait planter par lui-même 400 châtaigniers et 50 noyers et a planté et greffé 100 sauvageons d'oliviers ; le maire lui-même aurait fait planter 300 sauvageons d'oliviers, des mûriers et des arbres fruitiers. Les mûriers ont en partie, péri à cause de la sécheresse ; il précise qu'il n'a pas pu faire arroser les mûriers à cause du manque de bras étant entendu que la population à cette époque était occupée aux récoltes.
Le 14 août à Alata, on cite le sieur Xavier Alessandrini qui a, dans le courant de l'année, planté 80 oliviers, 50 poiriers et 130 amandiers et greffé 60 cerisiers et 100 oliviers sauvages. Le maire Casalonga d'Alata fait remarquer au secrétaire de la Société d'Agriculture, M. Carlotti, qu'il avait répondu au juge de paix "tous greffés par ses propres mains, un pauvre laboureur, père de 8 enfants dont le revenu approximatif est de 1500 francs".
Pour la commune d'Evisa, dans la réponse du juge de paix du 18 août 1866 à la demande du préfet datée du 8 août 1866, on apprend que M. Colonna Augustin, instituteur sur la commune d'Evisa a, durant l'année, greffé par ses soins 350 oliviers et sauvageons au lieu-dit *Laragna*, territoire de la commune de Serriera.

[944] A.D.C.S., 7M135. Récompenses en matière de greffe et plantation, 1866.

M. Colonna avait reçu en octobre 1859 le premier prix, récemment créé, entre tous les instituteurs de la Corse qui avaient donné l'enseignement agricole dans leurs écoles. Ceci est le fruit des grands sacrifices et efforts sachant que la région est depuis des siècles, livrée au nomadisme des bergers et aux bandits. Il sert d'exemple dans une contrée où les sauvageons d'oliviers "pullulent".

Dans la commune de Salice : "le sieur Paoli Jean-Paul est le plus méritant, il a fait greffer et planter, châtaigniers, oliviers (250), arbres fruitiers sur un territoire de Salice stérile", répond le juge de paix, Bonavita.

Sur la commune de Soccia, le sieur Jean-Luc Gaffory a fait planter 95 châtaigniers.

Pour la commune de Santa Maria Sicché, la réponse du 21 un août 1866 indique : "le sieur Massimi Xavier est le plus méritant du canton ; ancien garde champêtre, demeurant à Santa Maria Sicché, il a, sans fortune, planté dans des terrains de cette commune, appartenant à autrui, 166 arbres fruitiers pour être partagés par moitié entre lui et les propriétaires des terres, à savoir 112 châtaigniers aux lieux-dits *Esca* et *Apa*, des frères Lamaroni, 33 à la veuve Ornano et 21 oliviers au lieu-dit *Lacciaggiola*, propriété de l'avocat Ornano. Tous ces arbres ont été plantés dans des terrains parcourus par des bestiaux. Afin de prévenir les attaques, ils ont été protégés par deux grands échalas garnis de ronces".

Le juge de paix rapporte lui-même "qu'il a vu M. Massimi et sa femme aller chercher de l'eau assez loin pour arroser chaque jeune plant d'olivier. Par ailleurs, le Sieur Massimi aurait planté aussi des oliviers et châtaigniers en échange d'un salaire avec le sieur Ascani Émile (142 arbres)".

A Piana, dans la réponse du 25 août 1866, on apprend qu'aucun agriculteur n'a été désigné, cependant il est précisé que tout le monde est au courant que l'on a planté, greffé des oliviers sauvages qui poussent dans ce canton et surtout dans les territoires de Cargèse et d'Ota. L'olivier est cultivé avec plus de succès dans les communes d'Ota et Piana qu'à Cargèse.

Le Sieur Alessandri Antoine de Piana a greffé plusieurs châtaigniers et oliviers sur les terres communales et il aide tous ceux qui veulent greffer des oliviers. Il mérite la prime par son zèle.

Le Sieur Massimi Philippe Antoine de Ota a planté et greffé des châtaigniers et des oliviers.

Arrondissement de Sartène

A Sainte-Lucie, le 25 août 1866, le juge de paix Panzani signale que le sieur Giacomoni Don Jacques, propriétaire, a fait planter le plus grand nombre d'arbres : 600 mûriers, 700 oliviers, 60 figuiers, 850 sauvageons d'oliviers plantés.

Dans ce canton de Levie, à Carbini deux anciens bandits qui se faisaient remarquer par des virées sanglantes se sont distingués par les plantations : les beaux-frères Nicolaï.

Arrondissement de Bastia

Le sieur Albertini a fait planter 150 000 grossettes de vigne, 200 peupliers, 50 cyprès, 50 cédratiers, 20 oliviers, figuiers, pruniers et greffer 80 oliviers. Ces plantations ont réussi depuis plus d'un an malgré la sécheresse persistante ; elles n'ont pas été faites sur ses propres biens, mais sur ceux d'une grande famille de Vescovato. Tout le monde s'accorde sur le nom d'Albertini Christophe (âgé de 64 ans et cultivateur).

A Brando, monsieur Viscadasa, aumônier des moines Bénédictins de Brando, sur les terres du couvent, a fait planter 140 orangers et citronniers, 200 oliviers, 200 figuiers, 60 pommiers et poiriers, 50 abricotiers, 60 cerisiers et 150 groseliers.

A Cervione,[945] le sieur Defendini Alain a fait planter des arbres fruitiers, des vignes, des oliviers et châtaigniers.

Dans le canton de Lama, on répond le 15 août 1866 qu'à Lama, le plus méritant semble être Mathieu Grimaldi, maire de Pietralba et membre du Conseil Général. Il aurait planté 150 mûriers, 70 châtaigniers et greffé 35 oliviers et d'autres arbres fruitiers.

[945] A.D.C.S., 7M135. Récompenses, greffe et plantation, Arrond. de Bastia, 1866, lettre N°195.

Arrondissement de Calvi

La Société d'Agriculture dont le président est le sous-préfet Colonna Leca, mentionne que d'après les renseignements recueillis[946], de nombreuses plantations ont eu lieu cette année-là. Parmi les cultivateurs, il est à signaler : les frères Muzio Olivi Antoine et Jean-Baptiste de l'Île-Rousse qui auraient fait planter 1300 mûriers, 150 arbres fruitiers et greffer 175 sauvageons d'oliviers, ensuite, les frères Capifali Aurelius Diomède et Laurent de Calvi qui ont créé une belle propriété à *Luzzopeo* avec 500 mûriers, 1100 arbres fruitiers et 4 hectares de vigne.

Lettre du 18 août 1866 :

1. Monsieur Bartoli Joseph Médecin a planté 150 orangers, 100 arbres fruitiers, 160 amandiers et 120 mûriers ; il a greffé 700 oliviers "la greffe est de la grosse olive précoce produisant une excellente qualité d'huile". Il a fait greffer 1800 pieds de vigne qui ont d'abord été ravagés par les sauterelles.
2. Frère Capifali : la vigne et les plantations ont souffert de la sécheresse.
3. M. Flach Antoine et Christophe ont planté de la vigne, mûriers, amandiers etc.
4. M. Pittagula, commandant de place en retraite a planté de la vigne.
5. M. de Castelli Jean Thomas a planté des arbres fruitiers.

Les oliviers sont absents de ces récentes plantations, cela résulte essentiellement de l'ancienneté de l'oléiculture qui semble avoir atteint son apogée avant.

Muro : les frères Guidicelli ont planté des mûriers malgré la sécheresse.

Arrondissement de Corté

Dans le canton de Prunelli, le Sieur Martinetti a planté 60 arbres fruitiers sur la commune de Serra.

A Serra, les Sieurs Jules Serra et Pandolfi Joseph de Serra ont fait 160 greffes d'oliviers rousses. M. Louis, greffier de la justice de paix, 50.

Dans le canton de Vezzani, le Sieur Constantini jacques, cultivateur âgé de 69 ans a depuis l'âge de 22 ans créé des pépinières de châtaigniers et de noyers (5000 par an). "Mention illettré" le 31 août 1866.

Pour Corté, la réponse du 22 août 1866 précise que le plus méritant serait le sieur Lucciardi Pierre Toussaint de la commune d'Antisanti, il a planté et greffé 190 oliviers, planté 900 châtaigniers !

Deux autres personnes sont proposées : M. Rocchesani Martin, cultivateur à Corté qui a dans sa propriété de *Cotticci* planté 500 arbres fruitiers et Antoine Casanova qui a planté, au lieu-dit *Pecorello,* 104 arbres fruitiers et une quantité d'oliviers.

Dans le canton de Ghisoni, il est mentionné : "le sieur Casabianca de Poggio di Nazza a planté des centaines d'arbres fruitiers, il est sous la pression d'une population arriérée, dans un village où il y a vingt ans tout était sauvage. Il possède de nombreuses plantations de châtaigniers et d'oliviers qui rapportent. Oliviers et amandiers sont extraits de sa pépinière (il a greffé 114 sauvageons plantés). Il avait fait introduire des espèces du Nebbio et de Porto-Vecchio depuis dix ans".

Pour Piedicorte di Gaggio, on fait la remarque suivante : l'agriculture se développera dans le canton "que lorsque les communes qui l'habitent pourront communiquer entre elles, avec la route impériale avec facilité".

Notons que les autres communes ne proposent pas de candidats.

Quant à Olmeto, il précise qu'il n'a pas de candidat car il est considéré que l'agriculteur a fait personnellement, greffes et plantations. Malgré cela, il est à signaler que des propriétaires ont fait greffer dans une seule propriété pendant l'année, plus de 3000 plants d'oliviers sauvages.

La politique des primes est reconduite à la veille de la première guerre mondiale.

Des commissions départementales d'oléiculture seront mises en place.

[946] A.D.C.S., 7M135. Récompenses, greffe et plantation, Arrond. de Calvi, 1866.

En application de l'article 133 de la loi de finance du 13 juillet 1911, le préfet de Corse adresse le 26 octobre 1911, un télégramme aux sous-préfets de Calvi, Bastia, Corté et Sartène[947] pour leur faire connaître sa volonté de voir se constituer une commission départementale d'oléiculture chargée d'accorder les primes. Les sous-préfets devront choisir « six membres d'associations agricoles qui doivent réunir toutes garanties, compétence et honorabilité ». Cette personne idoine devra se rendre à Ajaccio pour participer aux réunions de ladite commission.
Concernant l'arrondissement de Calvi, le sous-préfet a désigné le maire de Lumio, Colonna Leca qui accepta, le 31 octobre 1911, cet « honneur » ; le maire de Santa Reparata et le maire d'Île-Rousse, Valéry, répondent favorablement, également[948] ; toutefois, le conseiller général Salvini ne put assister à la réunion prévue le 7 novembre 1911.
Le sous-préfet ne trouve personne pour Calvi, d'après la réponse du 5 décembre 1911[949] .
Il semblerait que la commission eut le plus grand mal à réunir les membres, notamment ceux de l'arrondissement de Calvi comme l'atteste, par exemple, une lettre du maire de Lumio indiquant qu'il était alité et donc dans l'impossibilité de se déplacer.
Les imprimés pour l'obtention des primes sont commandés dès le mois de décembre par les maires d'Île-Rousse et de Speloncato. Le 27 décembre 1911, le préfet fait procéder à l'expédition de ces formulaires[950].
Le 29 décembre, le sous-préfet demande aux édiles des communes balanines d'informer les autorités administratives du nombre d'oléiculteurs de la commune et du nombre d'imprimés à prévoir.
La loi du 18 décembre 1911 fixe les règles en matière oléicole. Son application fut rapide.
Les autorités préfectorales insistent sur le fait que les déclarations doivent se faire impérativement entre le 1 janvier et le 31 janvier 1912.

En 1913, le ministère de l'Agriculture a prévu d'octroyer des primes à l'oléiculture[951].
Les résultats sur la commune de Pietra di Verde fournissent des renseignements sur les oliveraies pleines, les oliviers isolés ou en bordure et l'état cultural des terres concernées : il apparaît clairement qu'une grande partie des terres consacrées aux oliviers est ensemencée et labourée, que les surfaces concernées sont modestes et, enfin, que les oliviers sont labourés et élagués. 200 oliviers occupent 8 hectares et 3000 châtaigniers, 325 hectares. Les oliviers produisent 20 quintaux d'olives.

Mise en place de concours Oléicoles dans le cadre de la promotion de l'oléiculture insulaire

Un article dans "L'observateur de la Corse" du vendredi 1er octobre 1858 indique la *« mise en place d'un concours d'huiles fines d'olives à Bastia pour l'année 1858 ».* L'article relate la réussite d'un tel concours en 1857 à l'exposition départementale de Calvi. Tout d'abord, un rappel est fait des résultats de ce dit concours, de la méthode employée et des perspectives encourageantes ouvertes par cette initiative.
En raison de la réussite de cet essai, la Société d'Agriculture de Bastia veut réaliser un concours à Bastia à la fin de l'année 1858. Ces initiatives ont pour but principal de moderniser, de motiver les exploitants oléicoles insulaires et, surtout, de réaliser un coup publicitaire. C'est un formidable moyen de se comparer aux autres régions oléicoles françaises.
Figure 205 Annexe 25a : "L'observateur de la Corse" du vendredi 1er octobre 1858 : « mise en place d'un concours d'huiles fines d'olives à Bastia pour l'année 1858 ».

947 A.D.H.C., 1Z93 (doc 13)
948 A.D.H.C., 1Z93
949 A.D.H.C, 1Z93, télégramme du 5 décembre 1911.
950 A.D.H.C., 1Z 93, télégramme.
951 A.D.H.C., E103-14 Archives communales Pietra di Verde.

« Un concours d'huiles fines d'olives a eu lieu l'an dernier, à l'exposition départementale de Calvi. Les échantillons envoyés par les concurrents furent soumis à des experts publics de Marseille qui dressèrent le rapport qui suit :

La commission nommée par M. le Préfet, par arrêté du 6 octobre, s'est réunie le 12 même mois dans une des salles de la préfecture :

Les échantillons d'huile d'olive qui font l'objet de la présente réunion ont été apportés dans trois caisses. Après les avoir retirés des dites caisses, la commission a reconnu qu'ils étaient intacts, cachetés et portant chacun un numéro d'ordre indicatif.

Messieurs les membres de la commission se sont livrés immédiatement à leur appréciation.

À la première dégustation, ils ont reconnu que les huiles dont il s'agit, ne pouvaient être classées ni comme surfines, ni comme fines. Ils se sont tous occupés alors de rechercher et de déterminer à quelle catégorie elles peuvent appartenir conformément aux usages et connaissances de la ville de Marseille. Après avoir examiné de nouveau et dégusté avec le plus grand soin, les divers échantillons, ils ont établi le classement ci-après, avec la valeur relative de chaque échantillon dans sa qualité.

Echantillons	Qualités	Valeur Relative
N° 200	Demi-fine	N°1
N° 10	Demi-fine	N°2
N°4000	Mangeable	N°1
N°8581	Mangeable	N°2
N°1833	Commune mangeable	N°1
N°7581	Commune mangeable	N°2

En foi de quoi a été signé le présent procès-verbal, signés : Planiole, de Roulier et Roux. Dépouillement fait des plis cachetés transmis à la préfecture de la Corse, il a été reconnu que la bouteille portant le numéro 300 appartenait à M. Mariotti César, propriétaire à Campile auquel le jury de Calvi a accordé la médaille envoyée par S.A.I. le prince Napoléon.

Les conclusions de ce rapport des experts de Marseille sont favorables à notre département. Jusqu'à présent, les marchands du continent pensaient que notre île ne fournissait que des huiles propres à la fabrication des draps et des savons ; tandis qu'il est authentiquement établi aujourd'hui, que nous produisons des huiles demi-fines et des huiles mangeables de première qualité. Notre position, sur le grand marché de Marseille, s'est donc améliorée ; mais nous aurions tort de nous arrêter après ce premier succès ; nous devons, au contraire, faire tous nos efforts pour obtenir de plus importants résultats.

Cette année, le fruit est parvenu à une parfaite maturité, et les propriétaires animés d'une noble émulation ont donné encore plus de soins à la fabrication de leurs produits. Le moment paraît dès lors opportun pour tenter un nouvel essai : tout fait espérer que parmi les échantillons de la dernière récolte, on pourra trouver des huiles fines et même des huiles surfines. C'est dans ce but que la société d'agriculture de Bastia a cru devoir ouvrir un concours, aux conditions ci-après :

1°. Toutes les personnes qui voudront concourir devront envoyer des échantillons de leurs huiles au secrétariat de la société d'agriculture de Bastia, dans le courant du mois d'octobre prochain (1858). Chaque qualité d'huile devra être contenue dans de petites bouteilles de verre blanc portant un numéro et une lettre alphabétique.

2°. Les concurrents devront aussi adresser à M. le sous-préfet de Bastia un certificat du maire constatant qu'ils sont en position de livrer au public au moins 500 kilos d'huile conforme aux échantillons, et une lettre cachetée dans laquelle ils feront connaître le nom du propriétaire de l'huile renfermée dans les bouteilles portant tel numéro et telle lettre alphabétique.

3°. Le concours sera clos le 31 octobre.

4°. Dans les premiers jours de novembre, les échantillons seront envoyés à des experts publics de Marseille et de Paris.

5°. En cas de divergence d'opinion, l'avis des experts de Paris prévaudra.

6°. Lorsque les rapports des experts seront arrivés à la sous-préfecture de Bastia, la société d'agriculture en préviendra tous les concurrents et fixera le jour de la séance dans laquelle les lettres cachetées seront ouvertes.

7°. La société décernera dans cette même séance, au propriétaire de la meilleure huile surfine une médaille d'or de 200 fr., au propriétaire de la meilleure huile fine une médaille d'or de 150 fr., et au propriétaire de la meilleure huile demi-fine une médaille d'or de 50 fr.

8°. Tous les propriétaires, tous les fabricants d'huile de la Corse seront admis à concourir.

Bastia le 23 septembre 1858. Le président de la société d'agriculture de Bastia, H.Carbuccia.a.

Dans le cadre des « Concours et récompenses du Second Empire aux progrès agricoles », Le Messager Agricole[952] rappelle que monsieur Mariotti Marc de Campile a été récompensé au au concours régional de l'Hérault en1860 pour divers produits, mais surtout pour son huile d'olive : médaille d'argent parmi d'autres producteurs du Midi. Sur 67 primés, il est le seul Corse ; dans l'Hérault, il y en a 17.

Concours général agricole de la Corse à Ajaccio du 10 mai au 16 mai 1865[953]

Pour participer à ce concours, les maires recommandent les notables qui s'adonnent à l'amélioration de l'agriculture. Quatre agriculteurs seulement auront ce privilège.

Le maire de Ville de Paraso propose le sieur Simonetti Malaspina Bonaventure, notamment pour la tenue de ses 2 moulins à huile et les résultats de ses exploitations, dans une lettre adressée au sous-préfet de Calvi, le 3 mars 1864. Le maire de Manso répond tardivement en raison du défaut de facteur entre Manso et Galeria[954].

La question du transport des produits à Ajaccio taraude les autorités. Quel moyen utiliser ? Comment le financer ?

Nous relevons dans la documentation les propositions faites par l'ingénieur en chef des Ponts et Chaussées qui adresse un courrier au président de la Chambre d'Agriculture de Calvi lui soumettant l'idée « qu'il serait opportun que ladite société participe financièrement au transport des produits à l'instar des décisions prises par celles de l'arrondissement de Corté. Des bateaux à vapeur se chargeront d'acheminer à Ajaccio les produits au départ de Calvi ou d'Île-Rousse ».

Parmi les produits exposés[955], il est mentionné les olives conservées.

En fin de compte, le transport sera gratuit comme le confirme le télégramme adressé au sous-préfet de Calvi le 15 avril 1865, et assuré par la Compagnie maritime Valery.

Le 29 avril, la sous-préfecture informe l'agent de la Compagnie qu'il faudra embarquer 60 caisses dont de l'huile (mais la quantité n'est pas précisée). Le réceptionniste sera M. Arène, agent de la Compagnie Valery à Ajaccio.

Les produits embarqués sur le bateau *Letizia* à Calvi font un sacré détour ; en effet, ils vont d'abord à Marseille avant de rejoindre Ajaccio.

Tableau 233 : des produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 avril 1865 à Ajaccio par la voie de Marseille _A.D.H.C., 1Z99.

Relevé des produits de l'arrondissement de Calvi, expédiés aujourd'hui 29 avril 1865, à Ajaccio par la voie de Marseille.

N° Ordre	*Noms et Prénoms des expéditeurs*	*Domiciles*	*Nature des Expéditions*	
			Condition-	*Produits*
1	Martelli Charles	Aregno	1 colis	Huile
2	Mariani Barthélèmy	Id.	Id.	Citrons
3	Franchescini Jean Baptiste	Corbara	Id.	Orange
4	Martelli Charles	Aregno		Une serrure
5	Martelli Antoine François	Id.		Allele-en bois
6	Mariani André	Corbara	1 colis	Orange
7	Simonetti Malaspina	Ville	1 colis	Huile et vin
8	Bonnard	Calvi	1 colis	Minerai

952 Frédéric Cazalis (sous la direction de), *Le Messager Agricole* : Revue des Associtions et des intérêts agricols du Midi, volume 1, [Province du Québec, Ministère de l'Agriculture], Imp. Gras, Montpellier, 1861.

953 A.D.H.C., 1Z99, Sous-Préfecture de Calvi, concours agricoles de 1855 à 1911.

954 A.D.H.C., 1Z99. Concours Général de la Corse à Ajaccio du 10 au 16 mai .

955 La première exposition universelle date de 1831.

N° Ordre	*Noms et Prénoms des expéditeurs*	*Domiciles*	*Nature des Expéditions*	
			Condition-	*Produits*
9	Buteri Catherine	Id.	1 boite	Cigares
10	Graziani François	Cassano	1 caisse	Vin
11	Gasparini Joseph	Ile rousse	2 caisses	Pâtes
12	Antonini Charles François	Corbara	1caisse	Citrons
13	Savelli, Jean Baptiste	Id.	Id.	Oranges
14	Avazeri François	Muro	1 colis	Huile
15	Liccia François	Monticello	1 colis	Citrons
16	Maestracci Mathieu Ulysse	Muro	1 colis	Liqueur et sirop, une tarte
17	Franceschini Ange François	Corbara	2 colis	Huile, vin et fruits
18	Cccivui Sébastien	Ile Rousse	1 colis	Minerai
19	Giacometti Jean Toussaint	Muro	1 colis	Cocons
20	Vincenti Jean Toussaint	Belgodere	1 colis	Fruits et cire
21	Massiani Jean Louis	Novella	1 colis	Huile et fruits
22	Mancini Noël	Occhiatana	1 colis	Serrure
23	Maestracci antoine	Belgodere	1 caisse	Chaux
24	Mancini Lucien	Costa	1 caisse	Huile et vin
25	Tortora Antoine Georges	Catteri	1 colis	Gourdes
26	Alessandrini Louis	Calvi	1 colis	Huile et vin
27	Mariani Croce	Aregno	1 colis	Oranges
28	Neuf propriétaires	Montemaggiore	1 colis	Vin
29	Colombani Placide	Occhiatana	1 colis	Sécateurs
30	Casale, percepteur	Belgodere	1 colis	Fruits secs
31	Mancini Augustin	Occhiatana	1 colis	Soie filée
32	Galletti jacques	Belgodere	1 colis	Céréales
33	Biglietto Marie	Calvi	1 colis	Figues
34	Costa Marini, Marini Mathieu	Calenzana	1 colis	Vin
35	Marino Marini	Id.	1 colis	Vin
36	Marini Ignace	Id.	1 colis	Vin
37	Graziani Ruste	Monticello	1 colis	Vin
38	De Monirossi Antoine	Palasca	1 colis	Divers produits
39	Napoleoni Jacques André	Muro	1 colis	Vin
40	Liccia François	Monticello	1 colis	Vin
41	Oberti Antoine	Muro	1 colis	Vin
42	Fabiani Jean	Calenzana	1 colis	Vin
43	Allegrini Charles François	Catteri	1 colis	Huile et vin
44	Quercioli Pierre André	Belgodere	1 colis	Vin
45	Bianconi Marie	Calenzana	1 colis	Vin
46	Marini Barthelèmy et Fabiani Antoine Baptiste	Calenzana	1 colis	Vin
47	Campi Antoine	Feliceto	1 colis	Fruits secs
48	Santelli Dominique	Calvi	1 colis	Huile, fruits secs et confits
49	Marsalli Antoine	Cassano	1 colis	Vin
50	Uzel François	Feliceto	1 colis	Vase de granit
51	Lacau Prosper	Calvi	1 colis	Coton
52	Lacau Prosper	Calvi	1 colis	Citrons
53	Colonna andriani	Lumio	1 colis	Cédrats, citrons, fromages,

N° Ordre	*Noms et Prénoms des expéditeurs*	*Domiciles*	*Nature des Expéditions*	
			Condition-	*Produits*
				figues
54	Padovani Joseph	Ile Rousse	1 colis	Bottines hommes , femmes
55	Bernardini Etienne	Id.	1 cage	A oiseaux
56	Francescchini pharmacien	Id.	1 colis	Huile, vin et fruits
57	Malaspina Jean André	Belgodere	1 colis	Huile, vin, fruits, céréales
58	Marchesi François	Id.	1 colis	Vin et 1modele d'aire à fouler les blés
59	Beveraggi, médecin	Id.	1 colis	Vin et figues
60	Gasparini Joseph,Galletti Jacques	Id.	1 colis	Pâtes alimentaires
61	Leoni François	Id.	1 colis	Huile
62	Ambrosini Jacques François	Id.	1 colis	Fruits secs
63	Savelli Nicolas	Lumio	1 caisse	Huile, vin et fromages
64	Poletti Joseph	Belgodere	1 caisse	Vin et liqueurs
65	Ambrosini Jean Baptiste	Zilia	1 colis	Vin
66	Gio Vannetti Martin	Id.	1 colis	Vin
67	Rocca Castellani	Calvi	1 colis	Vin, fruits secs, légumes
68	Petrucci Jean Baptiste	Calenzana	1 caisse	Vin
69	Olivieri Martin	Moncale	1 caisse	Vin
70	Peretti, Maire Emannuelli, Curé Franceschini, Notaire Villanova Charles Guidoni, Directeur	Zilia	1 caisse	vin
71	Petriconi Veuve	Calvi		1 Caille
72	Ambrosini Jean Baptiste Giovannetti Martin	Zilia	1 caisse	Vin
73	Maraninchi Roch Jean Maraninchi Barthélèmy	Moncale	1 caisse	Vin
74	Marini Joseph	Calenzana	1 caisse	Vin
75	Santelli Dominique	Calvi	1 caisse	Vin
76	Lacan _ Médecin	Calvi	1 caisse	Vin
77	Marchesi _peintre	Belgodere	1 caisse	Portraits à huile
78	Martelli Charles	Aregno	1 colis	1 horloge, 1 serrure, vin
79	De Castelli _Juge de paix	Calvi	1 caisse	Vin
80	Maraninchi Thérèse	Calvi	2 caisses	Fleurs artificielles, tableaux
81	Maraninchi Magdeleine	calvi	1 colis	Cocons
82	Guidicelli Félicien	Pioggiola	1 caisse	Pommes
83	Costa Jean fils	Ile Rousse	4 caisses	Vin et liqueurs

Figure 206 Annexe 25a : des produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 avril 1865 à Ajaccio par la voie de Marseille _A.D.H.C., 1Z99_(46-49).

Nous observons que parmi les 83 personnes qui participent à ce concours, nous retrouvons la grande notabilité : députés…
Les concours agricoles d'arrondissement sont mis en place depuis les années 1850.

Mise en place des primes d'honneur pour les domaines

Ce rapport[956] a été lu à Ajaccio, le 16 mai 1865, par M. Jules Buisson, propriétaire agriculteur dans l'Aude, rapporteur du jury.

Il a été imprimé par l'imprimerie typographique de Gras à Montpellier.

Selon l'article 2 du concours, une prime d'honneur sera décernée à l'agriculteur du département dont l'exploitation visitée, comparée aux autres domaines de la Corse admis à concourir, sera la mieux dirigée et aura réalisé les améliorations les plus utiles et les plus propres à être offertes en exemples[957].

Les membres sont essentiellement du Midi de la France, à priori plus à même à juger une agriculture corse qui présente, certes, de forts particularismes, mais dont l'essentiel s'apparente aux autres agricultures de l'aire méditerranéenne et méridionale.

La séance de distribution des prix était présidée par S.A.I le prince Napoléon.

L'introduction du rapport se veut élogieuse à l'égard des potentialités naturelles agricoles de l'île : « Les séductions d'un pays si expressif. »

Tout d'abord, le rapporteur insiste sur l'influence inéluctable de l'insularité sur « toutes les forces productives de cette contrée depuis l'union des destinées de la Corse à la France, il faut comparer l'île sur le plan agricole avec les extrémités de notre sol provençal ».

Un préalable s'impose, de facto, aux membres du jury ; ils doivent faire abstraction des pratiques culturales que l'on rencontre ailleurs en France continentale : « Qu'on se dégage de ces souvenirs » ; « qu'on écarte votre plaine orientale, qu'on néglige quelques contrastes excessifs, que restera-t-il ? Les cultures et les plantations de Bonifacio, celle de la Casinca, du Cap, la Balagne, les conquêtes récentes des arrondissements d'Ajaccio et de Corté, les vignobles de Sartène. »

D'après le rapporteur, le tableau général que l'on peut dresser de l'agriculture corse, à ce moment-là, est en tout point semblable à celui de nombreuses régions du Midi de la France : archaïsme des modes culturaux, instruments oratoires, économie essentiellement domestique, peu de spécialisation et coût élevé des pratiques culturales. La Corse a dû lutter contre des difficultés complexes. Le rapport met en exergue le caractère spécifique des mœurs des corses, obstacles au progrès économique, sans donner plus de détail ! Par ailleurs, le retard en matière d'infrastructures de l'île est mis en avant pour expliquer son retard économique, « véritables dettes de la communauté ». L'analyse de la situation se veut impartiale.

Le jury s'exprime : « suite à l'étude des données statistiques, nous sommes heureux de mettre en lumière que le travail indigène a pris un remarquable développement ». Les chiffres montrent que la Corse ne reçoit plus que 6000 cultivateurs lucquois contre 12 000 auparavant. Les céréales, les plantations, les luzernes ont augmenté de plus d'un tiers, seul le vignoble est passé de 14 000 à 2000 hectares.

« Combien la progression serait plus rapide, si vous consentissiez à être moins bergers, moins soldats, (10 000 conscrits en 1848 sous les drapeaux), moins fonctionnaires. » En 1865, la Corse compte 2300 bergers, 5006 marins.

Cette analyse a déjà été faite dans l'histoire de la Corse.

Enfin, le rapporteur met en évidence des questionnements pour montrer la diversité de situations que connaît la Corse : « D'où vient la fortune de Bonifacio? D'où vient la fortune de la Balagne ? Et l'industrie des cultivateurs du Cap n'a-t-elle pas amené les populations du beau vallon de Luri à donner, dès 1821, l'exemple peut être unique dans la France d'alors, d'une belle voie carrossable ouverte spontanément à leurs frais, jusqu'à la marine ».

Le rapport de la commission ministérielle ne concerne que les vingt-huit propriétés désignées par les comices agricoles. L'importance des plantations a été un critère fort discriminatoire. Nous n'avons que 28 domaines. D'après les rapporteurs, les sociétés d'agriculture auxquelles l'arrêté

---

[956] A.D.H.C., 20J22 Rapport. Concours général de la Corse, en 1865.

[957] Le jury de la prime d'honneur était composé de Messieurs : V.Rendu, inspecteur général, président ; Bonnet, propriétaire agriculteur dans les Bouches-du-Rhône ; le docteur Golfin, propriétaire agriculteur dans l'Hérault ; Jules Buisson, propriétaire agriculteur dans l'Aude, rapporteur.

préfectoral réservait la désignation des domaines n'ont pas rempli pleinement leur rôle. Ainsi, en raison d'une lecture bien trop restrictive, aucune exploitation de la « Magnifique Balagne » (terre d'élection de l'olivier) n'a pu être visitée. La commission ministérielle a été occupée, pendant un mois entier, à visiter les domaines sélectionnés.

Les domaines non primés.

Concernant les plantations, on peut indiquer le Jardin *Sébastiani* à Ajaccio : le général Sébastiani a dépensé 220 000 francs... d'oliviers mentionnés.

Messieurs Piccioni et Rocca Castellani, présentés par le comice de Calvi, se sont retirés spontanément du concours. On apprend que M. Piccioni aurait fait la plantation de 4000 oliviers et mûriers en ligne avec de grands frais à Alzeta avec de grandes difficultés d'exploitation.

On note la vitalité des initiatives prises en Balagne sous l'impulsion du comice de Calvi, orientée par M. de Colonna Leca, sous-préfet et propriétaire dans ce même arrondissement. À côté de la pépinière d'arrondissement subventionnée par l'État, existe une pépinière communale vivant des ressources locales. Un agriculteur d'Aregno, M. Antonini reçoit tous les ans 1400 francs à la charge de fournir aux cultivateurs 6000 pieds de citronniers, orangers, amandiers, oliviers, châtaigniers. Produits de souscriptions volontaires au début, les 1400 francs en 1865 sont dus à une imposition communale proportionnelle. La redevance réduite (10 centimes) payée par pied d'arbre se partage entre le pépiniériste et le comice. Par ailleurs, ces pépinières départementales et communales ont fait des émules chez les agriculteurs balanins, certains créant des pépinières particulières.

Le jury regrette l'absence de domaines de Balagne, mettant en exergue le fait que cela aurait permis d'examiner « les plus anciennes fortunes agricoles de l'île» et, en premier lieu, la culture de l'olivier et son exploitation.

On apprend, également, que Corté est le théâtre d'une exploitation harmonieuse de l'olivier associé à l'amandier et à la vigne, sur un domaine de 14 hectares au lieu-dit *Fossato*. M. Palazzi, propriétaire de cette exploitation sur les rives du Tavignano, a investi des sommes importantes afin de conduire avec le plus grand soin ce domaine, lieu d'expérimentation des nouveautés techniques et des pratiques culturales.

Sur les hauteurs de Bastia, les plantations d'agrumes connaissent un essor considérable, "aux riches amphithéâtres de citronniers (il y a 2000 pieds de citronniers à San Martino,) succèdent les oliviers et les vignes rampantes..." Cette exploitation a été réalisée par M. Patrimonio.

Domaines mixtes, non primés.

On relève celui de M.Martinenghi, à l'*Olmo*, au-dessus des *Milelli* près d'Ajaccio : c'est un logis de colonage, des écuries, des hangars à foin au centre de son olivette qui est évaluée à 25 hectares. Le jury relève le soin général qui y est apporté, l'attention "considérable de détail dans l'établissement des *maggere*, murs de soutènement bâtis à pierre sèche dans les pentes autour de la *piazzetta* sur laquelle l'arbre est planté, l'aération des arbres, la vigueur des jeunes oliviers issus de plantations récentes. Sur ce sujet, le rapporteur tente d'établir une synthèse sur les soins culturaux apportés aux oliviers en Corse.

Figure 207Annexe 25b : Rapport, Concours général de la Corse en 1865, note p. 15. ADHC : 20J22

Un mot sur la conduite de ces vignes: l'allongement des bras accuse les vices d'une taille peu en rapport avec l'énergie de la végétation. Le gobelet, d'ailleurs, n'est formé nulle part, la souche n'étant point dégagée du sol et les coursons jaillissant de terre en jets prolongés à l'excès et mal soutenus. Quand on laisse deux bourgeons francs, en taillant uniformément sur le cep fourni par le bourgeon de la cime qui est toujours le plus vigoureux, on arrive vite à cet allongement démesuré. Afin d'éviter cet inconvénient, dans le bas Languedoc, on supprime toujours le bois de tête, et on taille sur le sous-bourgeon ou sur le premier bourgeon, suivant la convenance; et même, s'il le faut pour équilibrer la végétation et pousser à la production, on laisse sur le même bras deux branches provenant du sous-bourgeon on d'un bourgeon adventif et du premier bourgeon. C'est ce qu'on appelle la taille à oreilles de lièvre. En Balagne, où la souche est conduite régulièrement à deux coursons de longueur différente, le plus court, appelé garde, est une véritable branche de remplacement, destinée à renouveler le chef quand celui-ci doit être rabattu.
Maggere : on appelle ainsi les murs de soutènement bâtis à pierre sèche, dans les pentes, autour de la piazzetta sur laquelle l'arbre est planté.
La taille de l'olivier, dans toute la Corse, est un simple élagage qui consiste à supprimer le bois mort et à nettoyer l'intérieur de l'arbre. Dans le cap Corse et dans la Balagne, on le rabat quand son développement devient excessif. Nous n'avons vu employer nulle part aucune des tailles à fruit usitées dans tant d'autres contrées où la culture de l'olivier a un grand développement. Sous un climat analogue au climat de la Corse, cette taille a pour corollaires des œuvres multipliées. Dans la Pouille pierreuse, par exemple, on bêche jusqu'à six fois le pied de l'arbre, et le sarclage d'été se fait à pains de sucre, afin de multiplier les surfaces aérées: on ne sème jamais rien sous l'olivier, et la récolte, concentrée sur les mises nouvelles ou bourgeons supérieurs, que l'on appelle cimature est annuelle.
En l'état actuel de la main-d'œuvre dans l'île et avec cette vigueur de végétation qu'il semble si difficile de plier au traitement de la Toscane et de la Pouille, des transformations radicales ne seraient ni justifiées, ni prudentes. Tout ce qu'on peut demander aux cultivateurs corses, c'est de diriger la croissance de ces beaux arbres, pour que, toutes les branches pouvant être secouées ou gaulées in extremis aisément sur des tentes, la récolte se fusse complètement et régulièrement à époques fixes. Avec le système actuel, recueillies sans soin, ramassées à terre, emmagasinées successivement, de bonnes olives font des huiles mauvaises.
Les fruits arrivant ici à parfaite maturité, la production de la Corse devrait donner dans l'ensemble des huiles "paillerines". Bien faites, bien tenues, transvasées ou filtrées au coton, suivant l'usage des Alpes-Maritimes, au lieu d'aller à Marseille pour la chaudière, elles trouveraient à Nice un débouché toujours assuré et un placement très avantageux pour l'exportation en Hollande, dans la Suisse, dans l'Allemagne.

De nombreux domaines mixtes n'ont pas été primés, cependant ils ont été appréciés pour les efforts consentis à les rendre cultivables et rentables.

Les domaines primés

S'agissant des plantations, le premier, appartenant au docteur Versini à la *Sorba et à San Biaggio* dans les environs d'Ajaccio, a été distingué par le jury par une mention très honorable, l'essentiel est consacré aux agrumes, mais nous découvrons que ces terrasses de jardin nouvellement créées sont complantées d'oliviers et d'amandiers qui commencent même à végéter dans les salles granitiques.
Le second, appartenant à M. Leca dans la région d'Ajaccio au lieu-dit *Butioni,* est consacré aux agrumes.
Le troisième, appartenant à M. Porri à *San Biaggio* (Ajaccio) limitrophe de celui de M. Versini :
« nous avons peu de choses à dire des oliviers et des amandiers de M. Porri à peu près livrés à la nature » ; le domaine est structuré par des jardins, vignes, oliviers et amandiers ; les discussions portent sur la vigne ; son orangeraie très bien tenue a reçu la médaille d'argent de sa majesté.
Le domaine de M. Benedetti à *Dragoni de Bivinco* (arrondissement de Bastia), est couvert de 50 hectares de vignes et d'amandiers (histoire de l'amandier).
En ce qui concerne le Domaine de M. Spoturno, *Barbicaja* (arrondissement d'Ajaccio), nous pouvons lire : "La contenance totale du domaine est de 35 hectares" les sommets encore couverts de

maquis, présentent de nombreux pieds d'oliviers que l'on a greffés sur place. Le mûrier et le châtaignier à part, on trouve ici l'ensemble des cultures arbustives de la Corse, échelonnées presque suivant leur importance relative. L'olivier occupe 5 hectares d'un seul tenant, 4 hectares en céréales et jachères reçoivent de jeunes plants greffés au fur et à mesure de leur croissance. Partout où la configuration de ce sol accidenté l'a permis, les plantations ont été faites en ligne, les arbres sont bien travaillés et d'une belle "tenue". Avec la vigne (2 hectares), l'amandier et les arbres fruitiers (4 hectares) l'oranger, le citronnier et les cultures maraîchères (2 hectares) complètent les plantations. L'orangeraie y est ancienne.
Le souhait du jury se traduit par un jugement dithyrambique : « chaque vallon sera sous la protection des pins et des oliviers... » Le domaine a été primé d'honneur.
Parmi les exploitations, nous relevons celle de M. le Comte Pozzo di Borgo Jérôme à *Pruno*, commune d'Alata (arrondissement d'Ajaccio). Le domaine couvre les lieux-dits *Pruno et Campo d'Unico*, sur près de 1000 hectares où toutes les cultures sont présentes. De nombreuses plantations ont été effectuées, parmi lesquelles 800 châtaigniers, mais la culture de l'olivier a été la plus importante. D'après la synthèse faite par le jury, les plantations d'oliviers y sont considérables et récentes. Les premières plantations ont été faites vers 1857 en "gros plants de Gênes" de six centimètres de diamètre ; ils ont donné assez rapidement des arbres vigoureux grâce aux soins culturaux prodigués, considérés comme exceptionnels.

Figure 208Annexe25c : ADHC : 20J22. Rapport, Concours général de la Corse en 1865, soins – arrosage, fumure. p.34-35

Un tel résultat ne saurait être obtenu qu'au moyen de soins exceptionnels. Des fosses, de 2 mètres de côté et 1 mètre de profondeur, sont ouvertes une année à l'avance; et, l'olivier pourvu de son tuteur, on sème sur la *piazzetta* du lupin pour enfouir. A cette fumure végétale, succède tous les deux ans le fumier d'étable. La première et la deuxième année, d'ordinaire deux ou trois arrosages sont indispensables[2]. Après cinq ans un défoncement de 5 mètres carrés et de 1 mètre de profondeur, fait autour de l'arbre, ouvre à ses racines un large champ; elles s'irradient en tout sens, la végétation est accélérée, la croissance avancée de dix ans. Si on réunit les frais de plantation, de fumure, d'entretien, de double défoncement, d'établissement des *maggere* sur les pentes, la dépense est sans doute considérable ; mais le temps aussi est de l'argent, et la sorte d'argent dont notre siècle devient le plus jaloux. C'est un progrès immense que de faire nourrir de bonne heure son capital d'amélioration par le fonds lui-même.
Dans les *makis* encore intacts, les oliviers sont luis eu place sans attendre les défrichements; la plantation marche ainsi avec rapidité devançant les cultures. Elle compte déjà 5 500 arbres ; elle doit couvrir 200 hectares.

---

[1]. On se prépare à diminuer désormais les frais de plantations par les soins donnés à une pépinière d'oliviers, où les divers modes de reproduction et de propagation do l'espèce. semis, gourmands sur copeaux ou boutures à écusson, branches simples couchées et coudées, nodosités enfouies, rejetons pris sur franc. sauvageons à racine, sont également employés. D'un autre côté, des milliers d'oliviers sauvages sont greffés sur place dans la réserve des makis.
[2]. Ce sont des femmes qui se chargent de ce soin. La ration d'arrosage, composée de 3 barolette (45 litres), revient, en moyenne, à , 5 centimes.

Cette grande création qui absorbe depuis huit ans l'entier produit de la vaine pâture[4] sur la partie non réservée du domaine, n'atteint pas autant qu'on pourrait le croire le revenu net. Il est de 20 000 francs pour une valeur vénale de 400 000 francs ……

La médaille d'argent de S. M. l'Empereur marquera la première étape de la transformation de Pruno.

---

[4]. Le prix élevé du pâturage, ainsi que la cherté des clôtures indiquées plus haut, rentre dans la catégorie des faits à signaler comme les circonstances atténuantes les plus réelles de l'inertie de quelques grands propriétaires corses. Le prix de location de pâture, notamment, a doublé depuis vingt ans, aux environs d'Ajaccio, sous l'influence de la loi sur le parcours, combinée avec la persistance du goût pastoral. Il y a là de quoi faire hésiter les amis du progrès agricole en face de toute amélioration à longue échéance, car il faut tout d'abord se priver d'un revenu certain et considérable. Rassurons-les par la comparaison de la valeur locative sur les terres incultes et sur les terres amendées par la culture, sur les plantations défensables.

Par ailleurs, au sein même des espaces occupés par les maquis, les oliviers sont mis en place sans attendre les défrichements. Les plantations se font très rapidement. En 1865, elles comptent 5500 arbres et l'objectif à terme est de couvrir 200 hectares. En 1865 est créée, sur place, une pépinière

d'oliviers « où les divers modes de reproduction et de propagation de l'espèce, semis, gourmands sur copeaux ou bouturés à écusson, branches simples, coudées et couchées, nodosités enfouies, rejetons pris sur francs, sauvageons à racines, sont également employés ». Fait rare qui témoigne d'une volonté poussée de créer une oliveraie de très grande taille et de qualité à l'image des grands domaines Latifundiaires du sud de la péninsule italienne.
En plus des plantations, des milliers d'oléastres sont greffés dans "la réserve des *makis*".
D'après le jury, cette grande création oléicole absorbe depuis 1857, l'entier produit de la vaine pâture; tombée sous le charme et le culot de l'initiative, l'exploitation de *Pruno*, en cours de transformation, est couronnée d'une médaille d'argent symbolisant la première étape de ces bouleversements.

Figure 209 Annexe 25d : Concours Général, Exploitation de Pruno du Comte Pozzo di Borgo. A.D.H.C., 20J22.

Dans le cadre de l'étude de l'exploitation Pozzo di Borgo, le rapporteur du concours affirme, dans son analyse, que « l'olivier est la plus grande richesse agricole actuelle de la Corse. Sa végétation y est belle partout, il y a des régions où elle y est incomparable. Jusqu'ici on pourrait dire, pourtant, qu'il devait plus au sol qu'à l'homme, ce sol dont il est l'une des éternelles parures ; il est une culture progressive qui à "*Pruno*" avance de dix ans sa production, comment augmente-t-elle la qualité, la quantité ? »
Pour *Campo Magno*, domaine de M. Limperani, est mentionné : « ici les châtaigniers ont une énergie surabondante et réparatrice de végétation, ici ils se mêlent aux arbres fruitiers, aux oliviers, aux orangers. Dans les cultures, se retrouve cette double impression produite par la vue des bâtiments ruraux et par l'aspect du pays : d'un côté, une plaine de 200 hectares en prairies artificielles naturelles et céréales, du bétail... tout l'ensemble ouvert à l'agriculture classique, de l'autre, l'importance exceptionnelle des arbres, 50 hectares de châtaigniers et 10 hectares d'oliviers, le centre de l'exploitation arbustive est à *Valandelle* sur les versants boisés de Penta ».
Pour l'ensemble des qualités et la diversité des activités agricoles, M. Limperani a eu la prime d'honneur des exploitations.
En guise de conclusion, le rapporteur fait l'éloge de l'action de Napoléon en Corse, avec grandiloquence : « les plantations ont dû apparaître comme le vrai domaine et l'avenir de votre agriculture ». Notons que la vision que se font ces personnes est assez proche de la réalité. « La Corse est avant tout un rameau détaché de la grande branche de production viticole, arbustive et fruitière de la Provence, du Var, de l'ancien Comté de Nice, » le mûrier et l'olivier sont appelés à aborder les chemins et les clôtures. Presque partout la plantation est le tableau (région de piémont), ici (plaines), elle sera le cadre de votre agriculture... »
Ce tableau a été dressé à Ajaccio le 14 mai 1865. Ce concours met en lumière les initiatives privées et modernes.
Malgré un certain ralentissement de la culture oléicole à la fin du XIX^{e} siècle dans toute la Corse, se développent des initiatives individuelles d'encouragement de la culture de l'olivier.
En effet, des concours agricoles récompensant l'action et l'innovation de certains agriculteurs, sont mis en place dans la dernière décennie du siècle. Parmi ces concours, on peut citer le Concours Régional d'Ajaccio. Dans l'édition du vendredi 29 mai 1891 du journal "Le Petit Bastiais", un article est consacré aux résultats de ce concours pour l'année en cours.
Différentes catégories sont recensées parmi lesquelles des prix de spécialités comprenant plusieurs rubriques :
- la première, "Médailles d'or grand module", la plus prestigieuse, met à l'honneur 17 agriculteurs ou propriétaires terriens de l'île dans les domaines de la viticulture, de l'irrigation... La viticulture y est majoritairement représentée. Cependant, on relève la distinction du duc Pozzo di Borgo qui, à Ajaccio, a permis le reboisement de 30 hectares de maquis, la création de 25 hectares de prairies naturelles semées et, surtout, la plantation de dix milles oliviers. Ce chiffre est très important. Considérant une moyenne de 200 à 250 arbres à l'hectare, cela représente près de 40 à 50 hectares d'oliviers. Ainsi, une oliveraie de grande taille se constitue aux portes de la cité impériale. Sur les 17 distingués un seul donc est consacré à l'oléiculture ;

- la seconde, "Médaille d'or", distingue d'autres cultivateurs à une échelle moindre ; parmi les 12 retenus, il n'y a pas un seul projet oléicole ;
- la troisième, "Médailles d'argent grand module", distingue une quinzaine de personnes, mais pas pour une mise en valeur oléicole ;
- enfin, la dernière, "Médailles d'argent", distingue 18 personnes ; parmi celles-ci, François-Xavier Ceccaldi d'Ota pour *"bonne installation d'une olivette"*, Jacques de Giacomoni de Sainte Lucie de Tallano *"pour ses oliviers soumis à une taille rationnelle"*.

On constate la volonté de promouvoir à la fois les nombreuses nouveautés techniques, un souci d'amélioration des pratiques culturales, mais aussi tout simplement, la création de nouvelles surfaces oléicoles.

Figure 210 : Article, Concours Régional d'Ajaccio, du Petit Bastiais du 29 mai 1891.B.M.B., journaux.

située à peu de distance servirait pour la boisson. Nous soumettons cette idée aux propriétaires actuels de l'ancienne usine de Toga qui sont, comme on le sait, des hommes d'intelligence, d'initiative, et qui ont en outre la ressource de forts capitaux. Est-il nécessaire d'ajouter que l'hôtel se trouverait sur le passage de ces laborieux cultivateurs de San-Martino et de Sainte-Marie-de-Lota et de Brando, qui apportent quotidiennement leurs denrées sur le marché de Bastia, et qui laisseraient volontiers partie de leurs primeurs et de leurs fruits, dans un hôtel aussi bien achalandé ? Imaginez-en été, de l'autre côté de la route, une grande terrasse ménagée avec arbres, tonnelles, kiosques et sièges en plein air, et l'on verrait bientôt la place Saint-Nicolas désertée, et la population se portant en foule pour entendre de la musique et savourer la brise de mer arrivant en plein fouet.

Sont-ce là des chimères ?

T***

Concours Régional d'Ajaccio

Prix de Spécialités

Médailles d'or grand module

Albertini Pascal, Sari-d'Orcino, pour la bonne tenue de son vignoble et de sa cave.

Agostini Pascal-Toussaint, Bastia, pour la bonne tenue de sa cédraterie.

Bonfanti Dominique, Bastia, pour dérivation de rivière et irrigation d'un défrichement de maquis.

Le duc Pozzo-di-Borgo, Ajaccio, pour reboisement de 30 hectares de maquis, création de 25 hectares de prairies naturelles semées, et plantation de 10 000 oliviers.

Filippi Don-Georges, Portovecchio, pour plantations et bon aménagement de forêts de chênes-liège.

Giordani François-Marie, Bastelica, pour valorisation d'arbres fruitiers.

Leriora Jean-Baptiste, Sartene, et 500 francs pour détournement de cours d'eau avec canal de dérivation de 2 kilomètres pouvant irriguer toute la propriété.

Periechi Bonaventure, Sisco, pour culture et distillation de géranium.

Le comte Pozzo-di-Borgo François, à Tallone, pour création d'un important vignoble en plants américains sur défrichement de maquis.

Puccinelli François-Joseph-Marie, Calvi, pour création d'un jardin avec installation de ferme.

Pugliesi Joseph, Ajaccio, pour reconstitution très bien réussie d'une vigne de 9 hectares, greffée sur Jacquez.

Rocca-Serra Philippe, Sartene, pour un vignoble important bien établi sur défrichement de maquis et bonne installation de chai.

Société anonyme des grands vignobles de Sartene, pour impulsion donnée à la plantation de la vigne dans la vallée de l'Oriolo.

Tommasi Joseph-Marie, Penta, pour reconstitution d'un grand vignoble en plants américains.

Vitini Guerin, Bastia, pour une belle et importante plantation d'amandiers.

Scapula Antoine-Paul, Bastelica, pour création de prairies naturelles arrosées et bonne préparation de foin.

Médaille d'or

Albertini Jean-Etienne, Calacuccia, et 450 francs, pour dérivation de rivière et création de prairies artificielles arrosées.

Costa Suma-Eugène, Ile-Rousse, pour plantation importante de citronniers et orangers.

Foti Constantin, Cargese, pour une cédraterie bien établie et bien tenue avec alambics artificiels.

Damei Jacques, Bastia, pour organisation d'une ferme avec matériel agricole.

Durill Jacques, Cargese, pour création et installation d'une ferme.

Grimaldi d'Eadra Joseph-Marie, Castifao, pour ses magnaneries bien installées.

Hallei Louis-Napoléon, Bastia, pour établissement d'une vigne de 65 hectares dans les sables.

Marcangeli Jean-Antoine, Azzana, pour une châtaigneraie bien cultivée et arrosée par dérivation de rivière.

Marchetti frères, Zalana, pour belle plantation de châtaigniers.

Le comte Peraldi, Ajaccio, pour établissement d'un champ d'expériences où sont étudiés les divers plants de vigne du territoire d'Ajaccio sur racines américaines et pour essais d'engrais comparés.

Pieri Joseph-Marie, Sartene, pour création d'un vignoble bien entretenu, cultivé à la charrue.

Rocca-Serra Jérôme, Sartene, pour établissement de 30 hectares de prairies pouvant s'arroser par une prise d'eau faite à la montagne.

Médailles d'argent grand module

Bona frères, Aleria, pour leur plantation de cédratiers.

Carli frères, Speloncato, pour culture rationnelle de l'amandier.

Ferrucci Paul, Ajaccio, pour une belle pépinière de plants américains greffés en plants indigènes.

Morini Jean-Toussaint, à Belgodere, pour la bonne taille et la bonne tenue de sa vigne.

Ottavi Paul, Ajaccio, pour taille raisonnée de sa vigne en terrasses.

Parasisini Etienne, Ajaccio, pour création d'un jardin.

Pietri Pierre-Marie, Piana, et 300 francs, pour la bonne taille de sa vigne et installation d'une ferme.

Porri Dominique, Ajaccio, pour bon entretien d'une plantation d'orangers.

Le comte Pozzo-di-Borgo François, Ajaccio, pour création d'un jardin dans un terrain rocheux à pentes très déclives et création d'un barrage de 40,000 litres.

Pugliesi-Conti Antoine, Ajaccio, pour établissement d'une pépinière importante de vignes américaines greffées et en boutures.

Santini Joseph, Appietto, pour études comparatives de l'adaptation des différents cépages américains au sol et au climat de la Corse.

Sanguinetti Antoine, Erbalunga, pour établissement d'une vigne en terrain inculte.

Société viticole et agricole d'Aleria, pour assainissement de terrains marécageux transformés en un vignoble important.

Tavera Jean-Baptiste, Oreiani, pour établissement d'une vigne en terrain de montagne avec terrasses et gazonnement pour pouvoir la cultiver à la charrue.

de Tavera Xavier-Mathieu, Sartene, et 175 francs, pour création d'un vignoble bien tenu dans un terrain à pente très déclive, cultivé à la charrue.

La mise en place de ces concours agricoles, à l'instar des concours organisés dans d'autres départements méridionaux, est un moyen médiatique fort d'encouragement et de dynamisation des potentialités agricoles de l'île. Les personnes ainsi honorées servent de modèle aux autres cultivateurs. Ils suscitent : envie et jalousie. Pour certains, l'obtention d'un prix est à la fois honorifique et intéressée car la somme d'argent allouée n'est pas négligeable : elle varie de 100 à 300 francs. Pour d'autres, ce prix sert uniquement à leur faire de la publicité.

b) Action de l'administration préfectorale

Figure Annexe 26a : liste des Préfets et sous préfets qui ont servis la Corse de la création de la fonction jusqu'au début du XX^e siècle.

Nous avons choisi de mettre en exergue l'activité préfectorale par le biais de rapports établis en focalisant notre attention sur la Balagne.
Action des autorités préfectorales à travers les rapports des conseils d"arrondissement de Calvi[958]. 1837-1873.
Toutes les années ne sont pas renseignées : 1837, 1842, 1846, 1849, 1851, 1852, 1853, 1854, 1860, 1862, 1864, de 1866 à 1869, 1873 ont des lacunes.

Année 1834 : de 1830 à 1834, il n'y a pas de changement de sous-préfet.
La Balagne porte en elle, les germes de son développement, au premier rang des pourvoyeurs d'une grande prospérité : « l'olivier ». Dans une lettre du sous-préfet, en 1834[959], on peut lire : « qu'en même temps on y ouvre des routes dans différentes directions et vous verrez les heureux changements qui l'en suivront ».

En 1836, le rapport du conseil d'arrondissement met en lumière la visite en Corse du Prince : « l'héritier de notre jeune Royauté, ce Prince qui représente si dignement la France et les principes de sa glorieuse Révolution… ». En effet, en 1836, duc d'Orléans, fils aîné de Louis Philippe, fit une visite en Corse, lors d'une escale à destination de l'Afrique[960].
Le sous-préfet souligne le changement considérable que connaît la Balagne cette année-là, après avoir subi durant plusieurs années la « stérilité » des récoltes d'olives, succède une excellente campagne oléicole en 1836, synonyme de prospérité pour les populations de la région : « A l'état de gène et de souffrance qui affligeait depuis quelques années la Balagne, ont succédé une aisance et un bien être général. L'olivier est pour elle une véritable source de prospérité. La récolte de cette année a comblé tous les vœux. On peut évaluer approximativement à 60 000 hectolitres, la quantité d'huile que l'on exportera pour Marseille des ports d'Île-Rousse et de Calvi. Ce serait 6 millions de numéraire que nous recevrions en échange. Et certes, une pareille ressource constitue à elle seule une véritable richesse pour un pays dont la population ne dépasse guère 21000 âmes ».

En 1837, le conseil d'arrondissement de Calvi demande au gouvernement d'abord : de faire transporter, en Corse, 4000 plants d'oliviers de Provence[961]; puis, que des primes soient accordées à ceux qui greffent ou plantent des oliviers et des mûriers (au nombre de 50 au moins) ; enfin, que soit supprimée la vaine pâture dans les terres destinées à l'arboriculture.

Le rapport de 1838 du sous-préfet Pompei indique que la culture du mûrier bien qu'en net progrès est encore dans ses balbutiements : « pourtant, cette culture est déjà une réalité depuis les premiers temps de la « *coltivatione* » génoise.
Une pépinière est créée à Pigna grâce aux sommes allouées par le duc d'Orléans : « en outre, elle devra fournir des plants d'oliviers, d'orangers… ».

---

958 A.D.H.C., 2N8. Conseils d'arrondissement de Calvi. Rapports des sous-préfets de 1834-1875.
959 A.D.H.C., 2N8, Rapport N°5 session de 1834.
960 A.D.H.C., 2N8, Rapport N°6 session de 1836.
961 A.D.H.C., 2N9, Arr. de Calvi, N°4, procès-verbal des délibérations du Conseil d'arrondissement, session du 05 août 1837.

Parmi les propositions pour améliorer l'état de l'agriculture, il est fait appel à nouveau à la mise en place d'une politique de primes dans un courrier du 9 août 1838[962]: « Des primes pour les plantations d'oliviers, de mûriers, d'orangers et de citronniers seraient également d'un très bon effet ».
Le conseil d'arrondissement fait « l'éloge » du sous-préfet Pompei.
Le sous-préfet relève dans le rapport de 1839[963] que les plants de plantation d'oliviers sont à nouveau d'actualité : « c'était se montrer ingrat en quelque sorte avec cet arbre précieux, base la plus sûre de la prospérité du pays ».
Depuis les années 1836, année de récolte exceptionnelle, qui donna également de l'espérance aux oléiculteurs, les cultivateurs balanins ont recommencé à planter et à greffer avec opiniâtreté leurs terres olivicoles. L'objectif à la fois des autorités et des agriculteurs est de pouvoir mobiliser des revenus encore plus considérables afin de consolider l'économie microrégionale. Des sommes d'argent sont attribuées à des agriculteurs dynamiques pour le greffage etc.
Dans son allocution devant l'assemblée des membres du conseil, le sous-préfet se veut persuasif et demande, sans détour, aux notables présents de s'impliquer franchement dans le développement de la culture de l'olivier.
Il fait la déclaration suivante : « N'oublions jamais que la Balagne est un pays essentiellement agricole, que ce n'est que par le développement et le perfectionnement de cette industrie qu'elle pourra parvenir à une grande prospérité ».
Pour les autorités, la prospérité repose sur 3 cultures, la première est celle de l'olivier, la deuxième, le mûrier et la troisième les agrumes.
Année 1840 : le sous-préfet Pompei[964] est toujours en poste.
Dans un rapport de 1840, nous relevons une remarque relative aux bêtes : « les bestiaux sont ici un fléau ».
Les plantations d'oliviers se poursuivent et l'on apprend que la charrue Dombasle est utilisée par de nombreux propriétaires. En fait, cette utilisation se limite aux régions dynamiques de l'île : Balagne, plaine de Bastia et pays *Aiaccinu*…
En 1840, il y aurait eu en Corse et en particulier en Balagne, l'introduction d'un nouveau mode d'extraction des huiles dont la conséquence première a été une nette amélioration de la production : « nous avons vu aussitôt sur le marché de Marseille où les huiles de Corse n'avaient jamais pu soutenir la concurrence avec les huiles indigènes et étrangères, des huiles fines et surfines très recherchées gagnant du prix tous les jours et cotées 148 et 172 francs l'hectolitre ».
Dans ces années-là, la loi du 4 juillet 1837 sur l'uniformisation des poids et mesures est entrée en vigueur car les différences selon les localités favorisent les fraudes.
Tous les maires ont donc eu en leur possession les étalons du mètre, du décalitre et du demi décalitre.
Nous noterons qu'en 1840, Calenzana, commune de 2500 habitants, ne bénéficie pas de la route royale[965].
En 1840 et en 1841, les mêmes souhaits sont renouvelés pour les primes.
En 1841, le sujet majeur de discussion du 22 juillet concerne la vaine pâture et les dégâts causés par les chèvres, notamment.
La politique des primes pour les plantations d'oliviers et de mûrier se poursuit.
La Balagne compterait, en 1841, 23024 habitants.
La mise en place des nouveaux poids et mesures s'est généralisée.
En 1843, dans le rapport du 21 juillet[966], les critiques portent sur la vaine pâture : « les propriétés sont livrées aux pâtres, aux bergers, aux muletiers », mais aussi sur les gardes champêtres dans un long

962 A.D.H.C., 2N8, Rapport N°6 session de 1838.
963 A.D.H.C., 2N8. Rapport N°4 session de 1939.
964 J.A.Pompei 1831-1847, le sous-préfet est en poste depuis dix ans.
965 Jeudi 3 avril 1845*, article.cit.,* dans "l'Insulaire Français" nous décrit la Corse :
"Contraste entre la réputation de fertilité du sol insulaire et le constat d'aridité de certains espaces. En Balagne, par ses champs entremêlés d'énormes oliviers. Le manque de routes pour le commerce. En 1845 la route qui passe par San Colombano pour atteindre Calvi est presque achevée… ".

exposé. Nous remarquons que sur 34 communes de l'arrondissement, 32 ont un garde champêtre.
Le conseil d'arrondissement nous donne une indication sur l'économie de cette région : « la Balagne est incontestablement une région riche et ses habitants pendant les bonnes récoltes d'huile jouissent d'une aisance peu commune qui leur permet même de se lancer dans le luxe… »[967].

En 1844, les discussions portent sur les mêmes sujets. Le rapport du 25 juillet nous indique que ce fut une année de disette ; il signale aussi que cette année-là, les oliviers donnaient beaucoup d'espérance.

En 1847, sont mis à l'honneur les cultivateurs qui ont participé à l'extension des cultures d'olivier et de mûrier[968] : Flach christophe, Rocca- Castellani et Bartoli à Calvi ; Santelli à Lavatoggio ; Franceschini directeur de la pépinière et Franceschini Marie à Pigna ; Malaspina à Monticello ; Franceschini et Giubega à Catteri ; Belgodere de Bagnaja, maire et Marchesi propriétaire, à Belgodère ; Franceschini Pierre Toussaint à Lumio.
Année 1847 : dans le rapport du 2 août, la question centrale est celle de la vaine pâture et des gardes champêtres sur lesquels figure un long exposé.
Face aux mauvaises récoltes de céréales, une mauvaise récolte d'olives devient rapidement un problème insurmontable.
Le sous-préfet souligne le caractère dominant de la culture de l'olivier dans cette région et fait remarquer que cette culture est plus maîtrisée.

Tableaux 234 : Arbres distribués et susceptibles d'être distribués. Pépinière de Pigna 1847. A.D.H.C., 2N8.

Nature des arbres distribués	*Nombre d'arbres distribués*
Mûriers	15 510
Oliviers	0
Citronniers	3 107
Amandiers	2 621
Arbres fruitiers	1 646
Arbres d'ornement	188

Nature des arbres en pépinière à délivrer	*Nombre d'arbres en pépinière à délivrer*
Muriers	16 000
Citronniers et Orangers	4 000
Amandiers	10 000
Olivier	2 000
Châtaigniers et Noyers	800
Arbres fruitiers de différentes espèces	2 000
Arbres d'Ornement	300

Figure 213 Annexe26b : Tableau des d'arbres distribués et restants à Pigna 1847 (A.D.H.C.,2N8).

En 1848, le 28 septembre, il y a un changement de politique : avènement de Louis Napoléon Bonaparte avec un changement de personnel administratif.

---

966 A.D.H.C. 2N8.
967 A.D.H.C., 2N9, Arr. de Calvi, N°4, procès-verbal des délibérations du Conseil d'arrondissement, session du 30 juillet 1844
968 A.D.H.C., 2N9, Arr. de Calvi, N°7, procès-verbal des délibérations du Conseil d'arrondissement, session du 02 août 1847.

En 1850, le sous-préfet Montbertrand remplace le sous-préfet Pompei à Calvi.
Pour améliorer les cultures agricoles, il souhaite la mise en place de comices agricoles qui seront chargés de faire connaître les nouvelles méthodes de culture par des expériences, par la diffusion d'ouvrages et, enfin, par des conférences qui pourront avoir lieu sur les exploitations à l'occasion d'une visite, par exemple.
Ils seront chargés aussi de l'élevage.
En général, ce sont les notables et les membres influents de la société civile : fonctionnaires, juges de paix, notaires…qui composent les comices.
Les comices envisagent de créer des potagers dans les écoles publiques afin d'habituer « les futurs cultivateurs », on parle de « catéchisme agricole ».
Le rapport du conseil d'arrondissement de 1852 met l'accent sur les difficultés que rencontre le commerce de l'huile : « la dépréciation qui depuis quelque temps les huiles de la Balagne éprouvent sur les marchés de Marseille à cause des altérations frauduleuses pratiquées par les fabricants, oblige le conseil à demander qu'il soit pris des mesures pour faire cesser ces falsifications »[969].
Conseils d'arrondissement & Sous-Préfets_ Gardes Champêtres
Selon les observations des conseillers d'arrondissement et des sous-préfets, les freins au développement sont essentiellement la vaine pâture et le droit de parcours[970], mais, d'autres problèmes sont également évoqués : la gestion des communaux, la léthargie des gardes champêtres face aux délits champêtres, l'inertie de la population, le blocage du monde pastoral et le morcellement des terres. Jean Antoine Pompei, sous-préfet, écrivait à ce sujet en 1845: « les bergers devraient déposer la carabine du pâtre pour manier la pioche, la bêche et la charrue »[971],
La loi du 3 messidor de l'an III a permis la mise en place des gardes privés. Cette pratique des grands propriétaires, essentiellement, est très marginale en Corse. A la différence des gardes champêtres qui ont en charge une seule commune, les gardes privés agissent sur plusieurs communes[972].

Les municipalités sont parfois à l'origine de l'impulsion nouvelle donnée à l'agriculture, certaines, par des abonnements à des revues agricoles, par exemple la commune d'Aregno, citée par L. Castellani[973], qui s'abonne en 1857 à « l'Abeille Corse » qui diffuse les nouvelles méthodes ; d'autres, comme Santo Pietro di Tenda et Murato, pour leur participation financière à la constitution de délégations pour l'exposition universelle de 1878.

Préventions et indemnisations des dommages causés aux oliviers dus aux affres du temps et des aléas pulsationnels[974]

Les oliviers en Corse comme ailleurs en Méditerranée ont subi durant la période d'étude les « accidents du ciel » et les attaques parasitaires.[975] L'olivier peut être la proie comme nous l'avons vu des vents, de la grêle, de la neige… des excès de la nature.
L'histoire du climat nous fait revivre sans nostalgie mémorielle l'irrégularité des saisons, les catastrophes naturelles hier comme aujourd'hui si fréquentes dans les campagnes méditerranéennes.

---

969 A.D.H.C., 2N9, Arr. de Calvi, 1ère partie procès-verbal des délibérations du Conseil d'arrondissement, session du 13 avril 1852.
970 A.D.H.C., 2N9.
971 A.D.H.C., 2N8
972 A.D.H.C., 1Z 105 - 1Z 130.
973 Laetizia Castellani, *Notabilité et communauté rurale dans la pieve d'Aregno*, DEA : Université de Corse, 2002. 231 p.
974 Stéphane Durand, *L'indemnisation des dommages aux oliviers en Languedoc de la fin du XVII^e siècle au début du XX^e, in* « l'olivier dans l'Europe méditerranéenne de l'Antiquité à nos jours », Liame, publié par L.Dumond et S. Durand, Montpellier, 2007, p.153.
975 Colloque en 1992, B. Bennassar (sous la dirrection de), *Météorologie et catastrophes naturelles dans la France Méridionale à l'époque moderne*, Actes Université Paul Valery, 1993, 285 p.

En Corse, nous n'avons pas observé de politique d'indemnisation des récoltes et en particulier des récoltes d'olives déficientes, sous l'administration génoise. En revanche, indirectement, la Sérénissime contrôlait étroitement le commerce des huiles et par-là même empêchait l'exportation des huiles lors des années de *stretezza*. Une certaine priorité à l'approvisionnement des populations était la règle[976].

Les autorités ont-elles intégré la différence[977] entre calamité agricole et catastrophe.
Indemnisations spécifiques après le gel de 1788-1789.
A partir de cet événement, quelles sont les dispositions prises à l'échelle nationale ?
La Convention a créé un comité de secours public, reconnu compétent par la loi du 7 fructidor de l'An II sur « les indemnités pour incendie ou intempéries des saisons »[978]. Les pertes devaient être examinées et expertisées.
Le gouvernement du Consulat remet tout le système à plat, entièrement réformé par l'arrêté des consuls du 24 floréal de l'An VIII (14 mai 1800) : les articles de 24 à 30 indiquent que les pertes occasionnées par des évènements extraordinaires feront l'objet d'une remise d'impôt devant être accordée par le préfet en utilisant les fonds des non valeurs.
Pour renforcer une certaine impartialité, les dégâts devront être expertisés par des commissions locales composées du premier édile de la commune, de deux commissaires vérificateurs et d'un contrôleur des contributions directes. Cette mécanique, cette procédure sera la règle durant tout le XIX^{e} siècle.
Généralement, les commissaires vérificateurs sont également des maires des communes limitrophes.
Cependant, durant le siècle, les choses se compliquent avec la possibilité pour le ministère de l'Intérieur de délivrer des aides exceptionnelles au même titre que le ministère de l'Agriculture, ce que Stéphane Durand qualifie « le XIX^{e} siècle accouche d'un système duel », les deux indemnisations ne peuvent être additionnelles[979]. Quels sont les griefs ? Ils sont assez nombreux parmi lesquels, le retard dans le versement des aides, la faiblesse des secours[980]. Ce sont des secours illusoires. Les taux d'indemnisation sont abaissés de 5 à 4% du montant des pertes.
Ces difficultés sont toujours présentes au XX^{e} siècle.
Puis, il existe une suspicion de fraudes et de détournement des aides[981].
François Ewald[982] s'est intéressé aux « assurances ». La faiblesse des indemnisations de l'Etat entraîne mécaniquement le développement des sociétés mutuelles à partir de 1830.
Ce système s'est-il développé en Corse ? Nous n'en avons pas eu connaissance.
L'olivier n'est pas traité de manière spécifique par rapport aux autres cultures et donc ne donne pas droit à une indemnisation. Mais, il faut souligner qu'à la différence des autres cultures, les conséquences relatives aux pertes d'oliviers se font ressentir durant plusieurs années.
Le conseil municipal de Bonifacio, dans une délibération en date du 20 août 1882[983] demande un secours à Monsieur le Ministre de l'Agriculture pour les pertes considérables consécutives à une terrible sècheresse ; toutes les récoltes sont anéanties, la population toute entière se trouve plongée dans la misère.

---

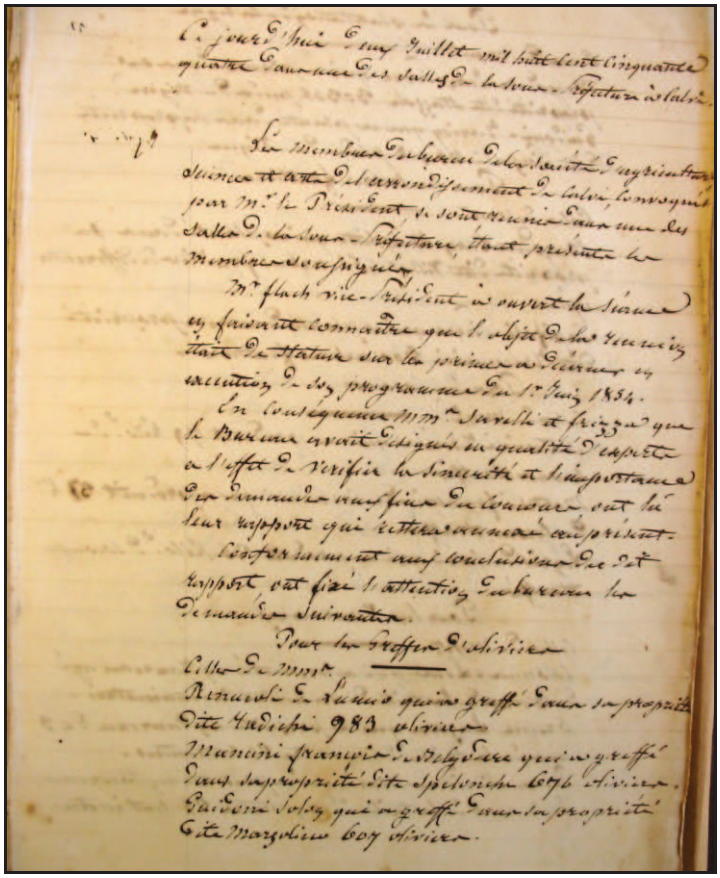
976 Décision du gouverneur.
977 Jacques Berlioz et Gregory Quenet, *les catastrophes, définitions, documentation* , in Histoire et mémoire des risques naturels, (sous la direction de) René Favier et Anne Marie Granet Abisset, Grenoble, publication de la MSH, Alpes, 2000 p. 27.
978 Recueil du bulletin des lois, 22 prairial de l'An II- 1er vendémiaire de l'An III, bulletin n° 46, loi n° 243.
979 Lettre circulaire du ministère de l'Agriculture de Mahy aux préfets du 28 février 1882.
980 Lettre circulaire du ministère de l'Agriculture aux préfets, des 17 décembre 1875 et 29 avril 1880.
981 Lettre circulaire du ministère de l'Agriculture aux préfets des 20 février 1900 et 7 mai 1904.
982 François Ewald, *l'Etat providence*, Grasset, Paris, 1986, 608 p.
983 Délibération n°10.

Les conséquences sur la société sont très importantes ; certaines familles quittent la ville pour aller chercher du travail ailleurs ; « la classe ouvrière est durement touchée », mais également l'ensemble des propriétaires, privés depuis deux ans de leurs revenus.

c) Les Sociétés d'Agriculture

La Société d'Agriculture[984]a joué également un rôle pour aider les propriétaires et cultivateurs les plus méritants en matière de développement de l'oléiculture. En effet, la Société d'Agriculture qui a pour but de promouvoir les méthodes modernes agricoles doit aussi soutenir les propriétaires et les cultivateurs qui font des efforts méritoires.
Concernant l'arrondissement de Calvi, en 1854, l'assemblée s'est réunie dans une salle de la sous-préfecture afin de mettre à l'honneur les plus méritants dans l'œuvre d'expansion de l'oléiculture.
Deux experts, messieurs Savelli et Frizza, avaient été désignés pour vérifier et valider les opérations menées par les cultivateurs susceptibles d'être récompensés parmi lesquels figurent :
M. Renucoli de Lumio pour voir greffé 983 oliviers dans sa propriété de *Madichi* ;
M. Mancini François de Belgodere qui a greffé 676 oliviers dans sa propriété *Spelonche* ;
M. Guidoni qui a greffé 607 oliviers dans sa propriété *Marzolino.*
Ces personnes ont reçu des petits pécules.
Parfois, ce sont des récompenses « en nature », par exemple vingt plants de pépinière ont été attribués à Joseph Costa, « de l'espèce généralement cultivée en Provence », pour avoir greffé sur ses propriétés de Costa près de 700 oliviers sauvages.

Figure 204: Société d'Agriculture son but, 1854 _A.D.H.C., 1Z99.



984 A.D.H.C., 1Z99, La Société d'Agriculture.

D'autres cultivateurs ont été récompensés pour leurs efforts réalisés pour la qualité alimentaire : Mortini Louis pour avoir développé son oliveraie à Belgodère et pour avoir amélioré la qualité de son huile ; Mariotti Antoine pour la qualité supérieure de ses huiles de table a reçu une médaille d'or.
Le 27 octobre 1857 est mis en place, dans l'arrondissement, un concours agricole sous la houlette des membres de la Société d'Agriculture, « guidés à distance » par la sous-préfecture.
Le 26 septembre 1858, un concours agricole, appelé : « concours départemental d'animaux, d'instruments et de produits agricoles » est créé à Sartène. Parmi les membres du jury figure M. Arrighi de l'arrondissement de Calvi.

d) Les Chambres consultatives[985] d'agriculure

Reproduction de l'Arrété .

Tableau 235 : Composition des chambres consultatives d'agriculture le 04 juin 1852. A.D.H.C., 1Z99.

ARRÊTÉ,

Nous Préfet du département de la Corse, Vu le décret du 25 mars 1852, concernant la composition des chambres consultatives d'agriculture ;

ARRÊTONS :

Art. 1er• Sont nommés membres des chambres consultatives d'agriculture du département savoir :

Pour l'arrondissement d'Ajaccio.

Cantons :	Messieurs :
d'Ajaccio	Levie-Ramolino.Napoléon.
de Bastelica	Peraldi Jean-Gualbert.
de Bocognano	Mariaggi Simon.
d'Evisa	Versini Dominique.
de Piana	Stephanopoli Michel.
de Salice	Antonini Dominique-Antne.
de Ste-Marie-Sichè	Ornano Pascal.
de Sari d'Orcino	Gozzi Joseph.
de Sarrola-Carcopino	Casile Pascal.
de Soccia	Defranchi Antoine.
de Vico	Peraldi Antoine.
de Zicavo	Abbatucci Séverin.

Pour l' arrondissement de Bastia.

Cantons :	Messieurs :
de Bastia (Terranova)	Marengo Antoine.
de Bastia (Terravecchia)	Patrimonio Joseph-Marie.
de Borgo	Morati Charles.
de Brando	Ferdinandi
de Campile	Gavini Jacques-Antoine.
de Campitello	Cacciaguerra André.
de Cervione	Brignole Nicolas.
de Lama,	Bertola Fabien.
de Murato	Morati Maxime

[985] Les gouvernements se dotent de structures administratives propres à l'agriculture, proposant de soutenir son développement et surtout de la représenter. Ainsi, la France crée en 1851 des chambres consultatives d'agriculture, suivie en 1878 par l'Italie. Etablies dans chaque arrondissement du département, elles sont animées par des membres choisis et désignés par le préfet parmi les agriculteurs et les propriétaires de chaque canton. Ces derniers doivent donner leur avis sur les changements à opérer dans la législation relative aux intérêts agricoles sur la police et l'emploi des eaux, l'établissement des foires et marchés, des écoles agricoles et des fermes-écoles, l'emploi de subventions destinées à l'encouragement de l'agriculture, au gouvernement. Mais, selon un décret de 1852, le gouvernement n'est pas forcé de tenir compte de leur avis. En France, c'est en 1881 qu'est créé le ministère de l'Agriculture (seul).

de Nonza……Preziosi Ange-Toussaint.
d'Oletta ……Piazza Joseph-Antoine.
de Pero-Casevecchie……..Renucci Octavien.
de Porta……Alerini Sébastien.
de Rogliano ……..Lucchetti Dominique.
de St-Florent……Gentile Antoine.
de San-Martino…….Tomasini Vincent.
de San-Nicolao……..Marchetti Louis.
de Sto-Pietro……. Biaggini François-Antoine.
de Vescovato…….Casabianca Xavier substitut
du procureur général.

Pour l'arrondissement de Calvi.

Cantons : Messieurs :

de Belgodere……..Belgodere de Bagnaja Léonard.
de Calenzana……..Buonacorsi Louis.
de Calvi……..Rocca-Castellani Jean-Bapte.
de l'Ile Rousse. …… Pietri Antoine-Jean.
de Muro…….. Delarossat Damien.
d'Olmi-Cappella …….Colombani Antne-François.

Pour l'arrondissement de Corte.

Cantons : Messieurs :

de Corte. ……Rossi Paul Marie.
de Calacuccia ……Grimaldi Antoine Louis.
de Moita……Franceschetti André.
de Morosaglia ……...Polidori Liberato.
de Castifao. ……...Grimaldi d'Esdra François-Antoine.
d'Omessa ……...Colonna Pierre.
de Piedicorte di Gaggio…….Alessandri Alexandre.
de Piedicroce……..Paoli Pierre.
de Pietra ……Pitti-Ferrandi François.
de Prunelli……. Laurelli Pompée.
de St-Laurent……Emanuelli Charles-Jean.
de Sermano……Mariani Paul.
de Serraggio……...Carlotti Régulus.
de Valle d'Alesani……Zannettini Charles.
de Vezzani……Casablanca Denys.

Pour l'arrondissement de Sartene.

Cantons : Messieurs :

de Bonifacio……Piras Jean-Baptiste.
de Levie……...Peretti Paul Marie.
d'Olmeto……. Peretti Baptiste.
de Petreto-Bicchisano ……de Cesari Ignace.
de Portovecchi ……Roccasserra Jules.
de Ste Lucie de Tallano……...Giacomoni don Jacques de feu Jacques.
de Sartene……Casanova Antoine.
de Serra ……...Pandolfi Paul-François.

Art. 2. Les cinq chambres d'agriculture du département de la Corse sont convoquées, en session ordinaire, pour le jeudi 1er juillet 1852.

Elles se réuniront chacune au chef-lieu de leur arrondissement respectif, et tiendront leurs séances, savoir : celle de l'arrondissement d'Ajaccio dans l'une des salles de la Préfecture et les autres dans l'une des salles de la Sous-Préfecture.

Art. 3. La durée de la session est fixée à huit jours.

Les chambres consultatives d'agriculture s'a t tacheront plus particulièrement à rechercher les moyens de favoriser la création, ou le développement de l'industrie agricole. Une copie du procès-verbal de leurs opérations sera transmise au Préfet immédiatement après leur clôture.

Fait à Ajaccio, en l'Hôtel de Préfecture, le 4 juin 1852.

Le Préfet par intérim,

Signé : COLONNA-BOZZI.

Figure 215 Annexe: Tableau des Membres des Chambres Consultatives d'Agriculture. A.D.H.C., 1Z99.

Listes d'ouvrages relatifs à l'agriculture fournis par les autorités

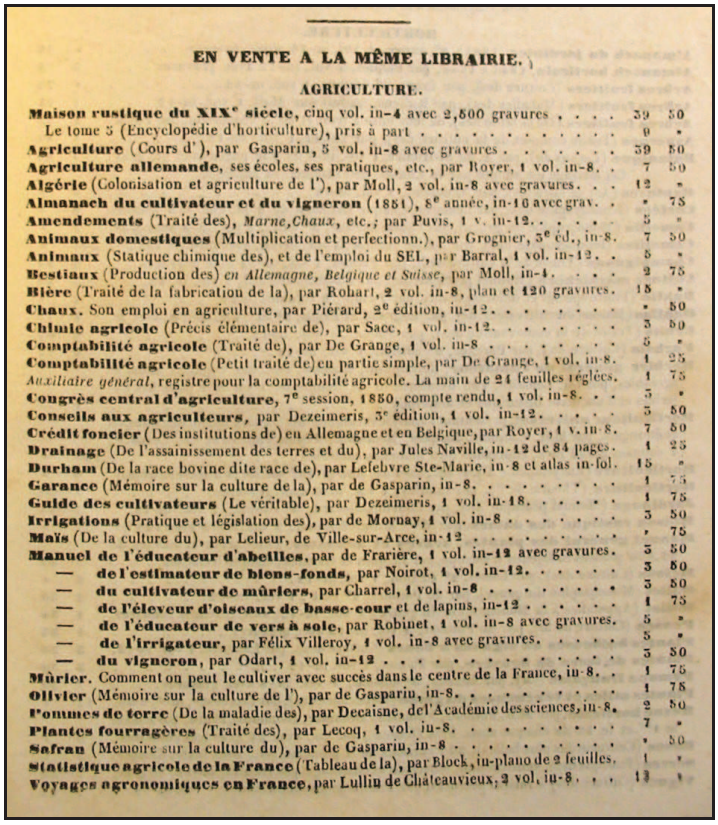
Tabeau 236 : Bordereau [986] des livres adressés à M. Rocca Castellani de Calvi par M. le Ministre de l'Agriculture du Commerce et des travaux publics.

19	*Volumes*	*Cours complet d'agriculture, 4ème édition, Paris 1846 et le dernier tome 1848.*
1	*Id.*	*L'agriculture allemande, ses étude, son organisation, etc. … par Royer Paris 1847.*
7	*Id.*	*Agriculture française par les Inspecteurs de l'agriculture (Départements de l'Aube, de la Haute-Garonne, de la Côte-du-Nord, de l'Isère, du Nord, des Hautes Pyrénées et du Tarn).*
1	*Id.*	*Principes d'agriculture, par Victor Rendu, Paris, 1853.*
1	*Id.*	*De la maladie de la vigne. Rapport du même Paris 1853.*
1	*Id.*	*Traitement des vignes malades. Rapport au Ministre de l'Intérieur, par Louis Leclerc, Paris 1853.*
1	*Id.*	*Ecoliers et vers à soie, vu la petite magnanerie Du grève Toussaint, par le même, Paris 1850.*
1	*Id.*	*Traité des magnaneries par J. Charrel , Paris 1843.*
1	*Id.*	*Rapport général sur la domestication et la naturalisation des animaux utiles, par M. Isidore Geoffroy – Saint Hilaire.*
13	*Volumes*	*Histoire naturelle-agricole des animaux domestiques de l'Europe,* *Du cheval (1ère et 2ème livraison)* *Du bœuf (1ère, 2ème, 3ème, 4ème et 5ème livraisons)* *Du mouton (1ère, 2ème, 3ème, 4ème, et 5ème livraisons)* *Du porc (livraison unique)*
3	*Id.*	*Atlas statistique de la production des chevaux en France ((1ère, 2ème et 3ème livraisons)*
5	*Id.*	*Encyclopédie Roiet. Irrigation et assainissement des terres. (Tomes 1èr, 2ème, 3ème, 4ème (tableaux) et 5ème (Grand-Atlas.)*
1	*Id.*	*Expériences hydrauliques sur les lois de l'écoulement de l'eau à travers les orifices rectangulaires verticaux à grandes dimensions, par M. Lesbros, Colonel du génie, Imprimerie nationale 1851.*
56	*Volumes*	

Figure 212 Annexe 25e : Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi. A.D.H.C-1Z93.

Liste des ouvrages en vente, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26 rue Jacob à Paris.

986 A.D.H.C., 1Z93, (56-57), Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi



EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE.

AGRICULTURE.

Maison rustique du XIX^e^ siècle, cinq vol. in-4 avec 2,500 gravures 39 50
Le tome 5 (Encyclopédie d'horticulture), pris à part . . . . . 9 »
Agriculture (Cours d'), par Gasparin, 5 vol. in-8 avec gravures 39 50
Agriculture allemande, ses écoles, ses pratiques, etc., par Royer, 1 vol. in-8. . 7 50
Algérie (Colonisation et agriculture de l'), par Moll, 2 vol. in-8 avec gravures. . . 12 »
Almanach du cultivateur et du vigneron (1851), 8^e^ année, in-16 avec grav. . » 75
Amendements (Traité des), *Marne, Chaux*, etc.; par Puvis, 1 v. in-12. . . . . 5 »
Animaux domestiques (Multiplication et perfectionn.), par Grognier, 3^e^ éd., in-8. 7 50
Animaux (Statique chimique des), et de l'emploi du SEL, par Barral, 1 vol. in-12. . 5 »
Bestiaux (Production des) *en Allemagne, Belgique et Suisse*, par Moll, in-4. . . . 2 75
Bière (Traité de la fabrication de la), par Rohart, 2 vol. in-8, plan et 120 gravures. 15 »
Chaux. Son emploi en agriculture, par Piérard, 2^e^ édition, in-12. . . . . » 50
Chimie agricole (Précis élémentaire de), par Sacc, 1 vol. in-12. . . . . 3 50
Comptabilité agricole (Traité de), par De Grange, 1 vol. in-8 . . . . . 5 »
Comptabilité agricole (Petit traité de) en partie simple, par De Grange, 1 vol. in-8. 1 25
Auxiliaire général, registre pour la comptabilité agricole. La main de 24 feuilles réglées. 1 75
Congrès central d'agriculture, 7^e^ session, 1850, compte rendu, 1 vol. in-8. . . 3 »
Conseils aux agriculteurs, par Dezeimeris, 3^e^ édition, 1 vol. in-12. . . . . 3 50
Crédit foncier (Des institutions de) en Allemagne et en Belgique, par Royer, 1 v. in-8. 7 50
Drainage (De l'assainissement des terres et du), par Jules Naville, in-12 de 84 pages. 1 25
Durham (De la race bovine dite race de), par Lefebvre Ste-Marie, in-8 et atlas in-fol. 15 »
Garance (Mémoire sur la culture de la), par de Gasparin, in-8. . . . . 1 75
Guide des cultivateurs (Le véritable), par Dezeimeris, 1 vol. in-18. . . . . 1 75
Irrigations (Pratique et législation des), par de Mornay, 1 vol. in-8 . . . . . 3 50
Maïs (De la culture du), par Lelieur, de Ville-sur-Arce, in-12 . . . . . » 75
Manuel de l'éducateur d'abeilles, par de Frarière, 1 vol. in-12 avec gravures. 3 50
— **de l'estimateur de biens-fonds**, par Noirot, 1 vol. in-12. . . . . 3 50
— **du cultivateur de mûriers**, par Charrel, 1 vol. in-8 . . . . . 3 50
— **de l'éleveur d'oiseaux de basse-cour** et de lapins, in-12 . . . . . 1 75
— **de l'éducateur de vers à soie**, par Robinet, 1 vol. in-8 avec gravures. 5 »
— **de l'irrigateur**, par Félix Villeroy, 1 vol. in-8 avec gravures. . . . . 5 »
— **du vigneron**, par Odart, 1 vol. in-12 . . . . . 3 50
Mûrier. Comment on peut le cultiver avec succès dans le centre de la France, in-8. . 1 75
Olivier (Mémoire sur la culture de l'), par de Gasparin, in-8. . . . . 1 75
Pommes de terre (De la maladie des), par Decaisne, de l'Académie des sciences, in-8. 2 50
Plantes fourragères (Traité des), par Lecoq, 1 vol. in-8. . . . . 7 »
Safran (Mémoire sur la culture du), par de Gasparin, in-8 . . . . . » 50
Statistique agricole de la France (Tableau de la), par Block, in-plano de 2 feuilles. 1 »
Voyages agronomiques en France, par Lullin de Châteauvieux, 2 vol. in-8. . . 12 »

Figure 216 : Liste des ouvrages, Librairie Agricole de la Maison Rustique 26 rue Jacob à Paris. A.D.H.C., 1Z99.

Nous relevons parmi ces ouvrages, « le Mémoire sur la culture de l'olivier » de Gasparin à 7,50 francs de 1822, 82 pages.
La Société d'Agriculture cite quatorze ouvrages parmi lesquels le quatorzième est consacré à la culture de l'olivier : il s'agit de « *l'abrégé sur la culture de l'olivier* » de Bompard de 1852.

Tableau 237 : Ouvrages cités par la Société d'Agriculture. A.D.H.C., 1Z99.

Ouvrages de la Société d'Agriculture

1 *Institutions de Crédit foncier et agricole, 1 gros vol.in 8°, par Josseau, 1851.*
2 *Du crédit foncier en Allemagne et en Belgique par Royer, 1845, 1 gros in 8°.*
3 *Manuel du cultivateur Alsacien, un volume par Stoltz.*
4 *Manuel élémentaire d'agriculture par Gaussin fils*
5 *Industrie Linière. Rapport par Théodore Mareau.*
6 *De la race bovine de Burham par Lefebvre Ste Marie, 1 gros volume in 8°.*
7 *Rapport sur la production et l'emploi du sel en Angleterre par Milne Edward, 1 vol.in 8°.*
8 *Traité sur la maladie de poitrine du gros bétail, in 8°.*
9 *Agriculture française :*
Département de l'Aude……..1 Vol. in 8°
Idem des hautes pyrénées……..1 Vol. in 8°
Idem de l'Isère…… 2 Vol in 8°
Idem de la haute garonne…….. 1 Vol. in 8°
Idem des Côtes du Nord……...1 Vol. in 8°
Idem du Tarn ……1 Vol. in 8°
10 *Annales des haras et de l'agriculture. 3 Vol. in 8°.*
11 *Guide des propositions de biens ruraux affermés, 1 Vol.*
12 *Guide des propriétaires de biens soumis au métayage, 1 Vol. in 12°*
13 *Rapport sur le rouissage du lin, le drainage etc. .. 1 Vol. in 4°*
14 *Abrégé sur la culture de l'olivier par Bompard, 1 Vol. in 4°*

Dans l'Abrégé sur la culture de l'olivier, suivi de la description et des moyens de détruire les insectes qui dévorent cet arbre, J. P. Bompard[987] indique le rôle primordial de préparation des sols par l'entremise des labours : « rien n'est plus important en Agriculture de ne labourer la terre que quand elle jouit des principes fécondants du printemps et de l'automne, il y a grand profit à exécuter en temps opportun tous les travaux qui s'y rattachent et lorsque la terre n'est pas trop humide ».
« Les plaies pouvaient être protégées par de la poix fondue et un peu du saindoux pour empêcher l'installation d'insectes ».
En ce qui concerne les engrais, on préconisait d'enfouir les coupes de rameaux de pins, de lentisques, de chênes verts et blancs…
Dans les régions de la Côte d'Azur, les hivers de 1820 et 1836 ont causé de graves dégâts dans les oliveraies, du fait des gelées.
Parfois, afin de favoriser la fructification, on conseillait d'effectuer, au mois d'avril, trois ou quatre larges incisions longitudinales de quatre à cinq pouces de long et d'un demi-pouce de large, pour retenir les fruits, et de tailler les tiges centrales différemment selon les variétés.
L'opération de recépage consistait à restaurer un arbre à sa base. Certains, pour empêcher que le bois ne pourrisse à l'endroit de la coupe, brûlaient des copeaux sur la surface de la coupe "de manière qu'il s'en charbonne un demi-pouce".
Le recépage s'effectuait, généralement, en août "afin que la chaleur purifie la terre".
En milieu du XIX[e] siècle, on préconisait la plantation des oliviers au mois d'avril plutôt qu'en février ou mars et, sur les terres sèches, plutôt en automne ; on conseillait, également, d'utiliser de préférence des plants de pépinières et de réaliser des profondeurs entre 40 et 60 cm, et les distances d'un arbre à l'autre de 10 à 15 mètres dans des plaines, de 8 à 10 mètres sur les coteaux, et de 6 à 8 mètres dans les pays froids.
S'agissant de la greffe, elle fut au centre des préoccupations des propriétaires et des cultivateurs dans le Var, suite aux mortalités de l'hiver 1820. Afin de protéger les coupes et les incisions lors des opérations de greffes, certains employaient de la poix brûlante, mais, le plus souvent, un onguent à froid composé de poix noire, de la résine, de la cire jaune pour moitié, autant de suif, de la térébenthine.
Il a été observé que les insectes apparaissent à des périodes espacées et, en général, suite aux grands froids destructeurs.
Pour préserver les oliviers de la gelée, on a coutume à Mouriès de les botter en automne.

Le 21 juillet 1862[988] le conseil d'arrondissement demande la création d'une banque agricole territoriale.

En 1865, est publié par l'imprimerie Fabiani, un rapport[989] de M. Limperani, président de la Société d'Agriculture, d'Industrie, de Sciences et Arts de Bastia, sur « la situation et les besoins de l'agriculture à la fin des années 1864. M. Limpérani est un ancien député et grand propriétaire terrien en Casinca.

Figure 214 Annexe 27 : Rapport Limperani. A.D.H.C., 20J22.

[987] J. P. Bompard, *Abrégé sur la culture de l'olivier,* membre de la Société d'Agriculture du Var, Draguignan, H. Bernard imprimeur, 1842. L'intérêt de cet appendice, au - delà de ses conseils, réside surtout dans la richesse de l'iconographie qui est associée. On découvre le dessin d'une tente pour la fumigation des oliviers attaqués par les insectes et une description des feuilles et des olives attaquées par le gaz sulfureux.
[988] A.D.H.C., 2N9, Arr. de Calvi, 1ère partie, Procès-verbal des délibérations du Conseil d'arrondissement, session du 21 juillet 1862.
[989] A.D.H.C., 20J22 Rapport Limperani.

Il dresse un tableau général de la situation économique de l'île, en particulier dans le domaine agricole, en mettant en exergue l'évolution de l'agriculture insulaire depuis la conquête française. Dans son bilan de l'année écoulée, il signale que 1864 marque une rupture avec de nombreuses années de crise agricole ; il fait apparaître les résultats des quatre productions incontournables insulaires parmi lesquelles la production d'huile d'olive : « des quatre principales récoltes de notre pays, deux, les céréales et les huiles peuvent être classées parmi les meilleures que nous ayons eu depuis longtemps ; celle des châtaigniers sans être aussi brillante, peut être cependant considérée comme une bonne moyenne ; celle du vin a atteint un degré qui nous était inconnu depuis l'invasion de la maladie ». Donc, en 1864, les quatre principales productions agricoles de la Corse sont toujours ces cultures traditionnelles, les agrumes et autres n'occupant encore qu'un rang secondaire. Pour M. Limperani, ces cultures ont encore un bel avenir. Il serait même opportun de développer les surfaces consacrées. Il pense que la Corse pourrait être un des plus riches départements de France et elle en est le plus pauvre. C'est pour mettre un terme à cette situation que la "Société" a vu le jour.

Le député Limperani[990] fait remarquer que les distinctions, pour l'année 1863, ont surtout porté sur l'arboriculture nouvelle : mûrier, agrumes... Il regrette expressément que le châtaignier et l'olivier n'aient pas fait l'objet de récompenses d'encouragement. Il explique cela, non pas par le fait qu'il n'y ait plus de progrès à faire pour ces cultures, mais plutôt en raison de l'ancienneté d'implantation des oliviers et des châtaigniers dans l'île : « la culture de ces deux arbres a depuis longtemps acquis parmi nous son droit de naturalisation ». Il fait l'éloge également de la qualité des oliviers et des châtaigniers corses, forme de "chauvinisme arboricole" : « nous ne connaissons pas de contrées parmi celles qui nous environnent dont nos châtaigniers et nos oliviers ne puissent soutenir la concurrence ».

Nous apprenons que la requête sur l'amélioration des huiles de Corse répond à des causes exogènes et à un contexte économique international en forte mutation à cette époque. Elle est devenue indispensable. Les sésames d'Inde et de l'Égypte, les suifs de Russie, les saindoux d'Amérique font, d'après M. Limperani, "une si rude concurrence à nos huiles à fabrique" sur le marché de Marseille. De plus, le développement et l'exploitation du pétrole, depuis peu de temps (1855) dans des proportions grandissantes, n'est pas de bon augure pour les huiles lampantes issues de l'oléiculture corse.

Pour ce député, il y a plusieurs raisons à la mauvaise confection des huiles, la première étant la rareté de la main-d'œuvre qui ne permet pas de récolter les olives en temps utile et de les porter aux pressoirs avant qu'elles aient fermenté. Il propose comme solution originale pour pallier le manque de bras de s'inspirer de la récolte des céréales pour laquelle on fait appel à des moissonneurs des cantons de l'île qui produisent peu de céréales. Pour les olives, il faudrait recourir à des bras venant des cantons de montagne qui ne connaissent pas la culture de l'olivier, insister, donc, sur une saisonnalité des cueilleurs. Mais ceci n'est pas une nouveauté car depuis des temps anciens ce genre de migrations temporaires est attesté, en particulier pour les cantons oléicoles du Nebbio et de la Balagne où des cueilleuses, pour l'essentiel étrangères à ces régions, venaient accomplir ce labeur contraignant en période de forte récolte. M. Limperani semble vouloir intensifier et intégrer ce mouvement de manière plus structurée et régulière.

Par ailleurs, il souligne le fait que la différence de prix entre les huiles comestibles et les huiles lampantes vaut bien la peine de tout faire pour augmenter les quantités d'huile de bonne qualité. Pour lui, l'huile d'olive à cette époque forme le principal objet des exportations de la Corse. La clef du développement économique de l'île reposerait essentiellement sur les cultures arbustives. Il pense qu'elles n'ont pas encore une place suffisamment importante dans le paysage agraire insulaire. L'olivier, qui occupait 5000 hectares en 1864, pourrait être cultivé sur 50 000 hectares. Cette projection semble quelque peu exagérée eu égard aux réalités et aux pesanteurs de l'agriculture arboricole dans l'île ; cela relève plus du vœu pieux. Il nous est dit que la Corse exporta en année commune pour, environ, 2 millions de francs d'huile. Ce chiffre pourrait être

[990] Joseph, Antoine Limperani, (1798 – 1884), député de 1831 à 1837, et de 1838 à 1842,

décuplé. Il faudrait également développer le principe de pépinières afin de faciliter la mise à disposition de plants.
On constate un certain intérêt pour l'oléiculture.

Chambre de Commerce et Sociétés d'Agriculture : l'enquête agricole de 1866

Intéressons-nous au questionnaire de 1866[991], en étudiant les réponses faites par la commission départementale de la Corse aux questions ci-après représentées par leur numéro :

---

[991] O*p.cit.*, *Enquête agricole 1866, Comparaison avec d'autres départements ;* Enquête dans les Basses Alpes, le Var et les Alpes Maritimes.Les Basses Alpes : Concernant la vigne, on recense 14000 hectares.
Quels sont les productions et rendements ? La vigne rapporte en moyenne 300 à 400 francs de bénéfice net avec un rendement moyen de 35 hectolitres vendus au prix de 15 francs. Le même revenu est évalué pour les oliviers de 400 à 500 francs tous les deux ans ; pour les amandiers de 350 à 400 francs.
On retrouve beaucoup d'analogie dans le Var et les Alpes Maritimes ; il existe un fort complantage.
Par un travail acharné, le développement de l'agriculture est considérable : « on appelait autrefois la Provence la *gueuse parfumée*, aujourd'hui, elle est une *grande dame* noblement enrichie par le travail et par l'économie ».
Pour la commission départementale des Alpes Maritimes, la zone méridionale est appelée zone des oliviers par opposition à la zone septentrionale montagneuse. Dans la région de Grasse, fertile, le propriétaire a les 2/3 de la récolte des olives. Dans la région de Nice les olives sont partagées à 50%. La vigne occupe 70000 hectares dans le Var et 14000 hectares dans les Alpes Maritimes.
Hors de Corse : Les oliviers occupent 47000 hectares dans le Var et 51000 dans les Alpes Maritimes.
(Les céréales 40000 chaque département).
Quel est le prix de l'huile ? Le litre : 1,50 à 2 francs (il y a dix ans, l'huile valait 2,50 francs).
Prix par hectare : l'hectolitre d'huile à 120 francs ; le prix du vin ? 35 hectolitres de vin à 10 francs ; le prix du blé, 5 hectolitres de blé à 16 francs.
Quelle est la valeur des terrains ? 1 hectare complanté en oliviers et vignes vaut, près d'Hyères, 2500 francs.
M. Rondier, propriétaire à Hyères affirme qu'à Grasse et à Nice, 1 hectare d'oliviers peut valoir de 12000 à 15000 francs, grâce à une bonne culture et fumure alors qu'à Hyères, il y a de la négligence.
La Chambre Consultative d'Agriculture de Brignoles donne les informations suivantes : l'hectare de vigne vaut 5000 francs, l'hectare d'oliviers 3000, l'hectare de blé 2000 et l'hectare de terres arrosables 10000 ; le fermier rapporte 50% de la production d'huile ; l'olivier représente 25% des cultures.
Pour la Chambre Consultative d'Agriculture de Draguignan, les petites propriétés représentent 5/10 et les moyennes 3/10. L'olivier et la vigne dominent.
Quels sont les freins au développement ?
Pour les Basses Alpes, le manque de soins est souligné : « les plantations d'oliviers, de mûriers, d'amandiers…qui occupent une place considérable parmi les productions locales ne reçoivent ni la quantité de fumier, ni les soins qu'elles exigeraient pour assurer aux cultivateurs des bénéfices plus certains et plus élevés ».
Loi de 1861 du 15 juin
Dans les Alpes Maritimes, c'est le morcellement des propriétés comme en Corse, qui est mis en avant : 60% des propriétés sont très petites : « les malaises qui frappent depuis quelques années les oliviers et la vigne ont diminué de beaucoup l'engouement des acheteurs pour cette nature de propriété ».
La Commission départementale des Alpes Maritimes fait remarquer l'augmentation du coût du travail : depuis vingt ans les journées de travail sont passées de 1,25 à 2,50 francs pour les hommes et de 0,75 à 1,50 francs pour les femmes.
Dans une réponse, les frais de culture, pour un an, sont évalués à 340 francs.D'autres éléments viennent ralentir le développement des cultures : les machines agricoles ne sont pas usitées et les sociétés de secours mutuels ne sont pas répandues dans les campagnes. Nous relevons également, les incendies, par exemple celui de l'été 1864 dans le Var, les maladies qui ont fait périr les oliviers dans les Basses Alpes vers 1820, les intempéries en général. Enfin, certaines réponses abordent le problème de la fraude : « des quantités notables d'huile de Naples et de Toscane arrivent et sont revendues par des négociants comme huile de Nice ».
Castellar produit 240000 kgs, mais il y a des problèmes de vente.
Que faudrait-il faire pour favoriser l'essor de l'agriculture ?
Concernant l'oléiculture, pour lutter contre les insectes, dans les Alpes Maritimes, on demande de se pencher sur les solutions à trouver et mettre en corrélation la chasse des petits oiseaux.
M. Baylet préconise de lutter contre le ver en chaulant.
Les traités du libre- échange n'auraient pas eu d'influence sur les exportations.
Précisons qu'en 1865, les importations représentent 2 728 000 kg d'huile, les exportations, 910 000 kg.
Marseille absorbe 200 000 douzaines de planches pour les caisses de la savonnerie.

- 1. La propriété est très morcelée en Corse : la grande propriété dépasse 50 hectares et représente 1% ; la moyenne est de 15 à 50 hectares et représente 6% ; la petite de 15 ou au-dessous de 15 hectares représente 93%.
- 4. Il n'y a pas de grande culture ; la moyenne culture représente 40% ; la petite 60%.
- 13. Le paiement des baux en argent.
- 14. Le métayage n'existe pas.
- 19. Il n'y a pas de Crédit Agricole.
- 47. Il y a peu de fumure.
- 53. Les surfaces : les olivettes représentent 12000 hectares, le blé 48636, les vignes 17000, les châtaigniers 31324.

Les frais d'entretien par hectare olivier ou amandier : 20 francs.
Le rendement par hectare des oliviers : 500.
Le prix de vente par hectolitre de l'huile : 100 francs (châtaignes 100 francs et amendes 30 francs).

- 123. Valeur : vignes : 17 000 000francs
  olivettes : 6 000 000francs
  châtaigneraies : 4 698 000 francs
- 145. Transport par bête de somme : 15 francs les 100 kms.

Nous avons relevé les réponses de la Chambre de Commerce de Bastia dont le président est M. Valéry fils et des Sociétés d'Agriculture de Bastia, Sartène, Corté et Calvi.
La Chambre de Commerce met en avant la vaine pâture, la police rurale. Elle pense que le vin pourra bientôt rivaliser, dépasser les exportations oléagineuses dont l'importance est attestée par des côtes constantes sur la place de Marseille.
Elle suggère de créer des concours, des marchés.
La Société d'Agriculture de Bastia apporte les informations suivantes : la petite propriété représente 66%, la grande et la moyenne 33% ; le prix de l'hectolitre d'huile est de 80 francs, de châtaignes sèches 11 francs et d'amandes 30 francs ; quelques propriétaires ont beaucoup amélioré la fabrication de leur huile.
La Société d'Agriculture de Sartène précise que : les oliviers et la vigne sont cultivés à la journée par des ouvriers, aux frais et pour le compte du propriétaire ; la culture de l'olivier est la plus en progrès malgré la dent de la chèvre ; l'olivier rapporte beaucoup bien qu'il ne produise que tous les deux ou trois ans ; les huiles se vendent de 75 à 100 francs l'hectolitre ; de nombreuses ventes se font vers Marseille.
La Société d'Agriculture de Corté nous informe qu'il existe une société de secours mutuel à Piedicorti di Caggio.
Elle indique que les arbres oliviers et amandiers disséminés dans les terres labourées et les vignes, profitent de la culture des terres et que l'hectolitre d'huile vaut 125 francs.
La Société d'Agriculture de Calvi renseigne sur le prix du litre d'huile : 1franc à 1,50 francs, et les différents coûts de transport : dans le pays même, pour une charge de 66 kgs, les frais s'élèvent à 1 franc ; de Calvi ou Ile-Rousse vers Marseille, pour une charge de 100 kgs, à 3 francs.

Figure 231 Annexe 27b : Extraits d'Enquete Agricole, Présidée par M.Abatucci de 1866

Comme l'ont montré certains économistes contemporains à la suite notamment des travaux de Karl Polanyi[992], les marchés sont toujours « encastrés » dans des structures sociales particulières. Il est en effet impossible de comprendre l'évolution des marchés des produits agricoles sans connaître les structures d'un « Monde agricole », qu'il importe de distinguer des Sociétés rurales à partir du XIX[e] siècle. Ce monde agricole n'est pas seulement rural ; il prend naissance dans des Sociétés d'Agriculture dont le centre de gravité est au cœur des villes animées

[992] Karl Polanyi, *La grande transformation : aux origines politiques et économiques de notre temps*, Gallimard, 2009, 467 p.

par les élites, membres des « Capacités » qui exercent des professions intellectuelles, mais qui ont en commun d'être eux-mêmes propriétaires fonciers. Sont-ils ruraux ou urbains ?
Dans la première moitié du XIX[e] siècle, le monde agricole se structure lentement ; « cela vient d'en haut : notables agronomes ».
Les Sociétés d'agriculture, lieux de sociabilité et de diffusion des théories agricoles, se développent dès la fin du XVIII[e] siècle ; elles sont stimulantes, structurantes, souvent les propriétaires sont eux-mêmes expérimentateurs des méthodes dont ils sont propagandistes ; - Véritable renouveau sous la Restauration, la Société Royale d'Agriculture de France, crée en 1778 devient Impériale, puis Nationale, et, en Italie, chaque grande ville se dote d'une Académie - ; ces sociétés recensent et vulgarisent les dernières découvertes en matière d'agronomie lors leurs réunions qui constituent des moments de discussion et d'émulation intellectuelle. Ces rassemblements donnent lieu à la publication de bulletins ou d'annales qui permettent de diffuser les travaux et réflexions des membres. Elles encouragent de nouvelles pratiques grâce aux expositions et concours.
En Corse, les publications économiques augmentent à partir de 1870, témoignant aussi de l'intérêt et des préoccupations des Corses, concernant leur île.
En avril 1870, est fondée une Société nationale et agricole de la Corse qui va publier plusieurs rapports parmi lesquels : « Considérations sur l'état actuel de l'industrie agricole en Corse », de Casabianca et Gavini, édité à 10000 exemplaires en 1872, chez Ollagnier.
Souvent liés aux transports, les sujets sont publics. La Société d'Agriculture de Bastia édite des observations sur l'utilité d'un chemin de fer de Bastia à Ajaccio et la ligne qui doit être suivie, chez Fabiani, en 1876. Ces Sociétés sont relayées dans la vulgarisation de l'agriculture moderne par l'essor de la presse agricole. En France, Alexandre Bixio fonde en 1837 le journal d'Agriculture pratique. En revanche, les almanachs sont mieux adaptés au public paysan ; ils véhiculent eux aussi des conseils pratiques agricoles.
En Corse, durant l'année 1870, les almanachs sont publiés en nombre important : de 6000 à 8000 exemplaires ; ils remportent un vif succès, mais connaissent une relative baisse à la fin du siècle.
A partir de 1870, la publication des manuels scolaires s'intensifie ; dans le domaine agricole, nous avons l'exemple de Innocent Giovacchini[993], ancien percepteur, qui fait publier à 300 exemplaires, en 1870, chez Leca, un manuel d'agriculture : « L'agriculture en Corse, ce qu'elle est, ce qu'elle pourrait devenir, suivie de quelques leçons d'agriculture à l'usage des écoles primaires et des cours d'adultes ».
Ces groupes d'étude ne touchent qu'un public restreint.
Les Sociétés d'agriculture locales, comices ou cercles agricoles sont créés pour concrétiser sur le terrain l'action des Sociétés d'agriculture.
Les comices agricoles apparaissent en France dans les années 1820. Ils ont pour but de fournir l'expérience à coté du précepte en mettant en pratique et à portée de tous, les découvertes des Sociétés Savantes, les Sociétés assurant la théorie et les comices la pratique. Ils diffusent et encouragent les pratiques et, enfin, ils récompensent aussi la fidélité des serviteurs et tentent de susciter le goût de l'agriculture moderne chez les enfants et les paysans. Pour ce faire, ils distribuent des primes lors des concours agricoles annuels appelés aussi comices financés par les cotisations de leurs membres et les subventions du département et de l'Etat. Cependant, ces manifestations attirent surtout les notables ou riches agriculteurs passionnés d'agronomie, qui se sentent investis d'une mission initiatrice. Il faut attendre la fin du siècle pour que l'on assiste à une « paysanisation » des comices, les catégories de primes s'adaptant « aux petits » en intégrant de petites cultures, écrit Jean Luc Mayaud[994].
Chaque année, plusieurs primes, médailles ou diplômes sont distribués à des ruraux qui en tirent un véritable prestige au sein de la communauté villageoise. Ces concours locaux sont la réplique des concours régionaux organisés par les Sociétés d'Agriculture ou des concours nationaux.

---

993 Innocent Giovacchini, *L'Agriculture en Corse ; ce qu'elle est, ce qu'elle pourrait devenir ; suivie de quelques leçons d'agriculture à l'usage des écoles primaires et des cours d'adultes* , impr. de A.-F. Leca, 1870, 80 p.
994 Jean-Luc Mayaud, *La petite exploitation rurale triomphante: France, XIX[e] siècle*, Belin, 1999, 278 p.

En Italie, un décret royal de 1866 autorise la création d'un comice dans chaque chef lieu de circonscription et des comices communaux à l'échelon inférieur. A la fin des années 1870, la péninsule compte 281 comices (18000 membres) ; en 1876, au concours de Rome, seront présentés 605 animaux, 314 machines, 745 lots de produits et 608 exposants, d'après Sagnier[995].
Loin d'être de simples concours agricoles, les comices constituent pour la municipalité qui les accueille un véritable événement, un honneur, une rupture avec le quotidien.
Vecteurs essentiels de la diffusion du progrès agricole, ces rendez-vous, tout à la fois mondains et populaires, constituent aussi des moments forts de la vie politique locale où se tissent et s'entretiennent les réseaux où les longs discours empreints d'agrarisme précèdent les agapes interminables. Nombreux sont les notables locaux, agronomes convaincus, qui sont aussi des hommes politiques qui exercent ou qui briguent des mandats divers. A ce titre, leur implication dans ces structures agricoles représente un tremplin pour constituer, asseoir ou améliorer leurs réseaux d'influence, leur notoriété et leur respectabilité et s'assurer la confiance de l'électorat paysan, comme le fait remarquer Marache[996].

e) l'huile d'olive : un enjeu stratégique en période de tensions

L'huile d'olive, en Corse, fait également l'objet d'une attention toute particulière de la part des autorités militaires[997] comme au temps de Gênes. En effet, les sources de l'armée recensent, dans le cadre d'une mise en tension des ressources naturelles en cas de conflit militaire en Europe, les éléments stratégiques présents en Corse.
Le 15 juillet 1907, le Capitaine de vaisseau Degouy, commandant la division navale et la marine en Corse, adresse une lettre[998] au départ d'Ajaccio, à l'attention de M. le ministre de la Marine, dans laquelle il fait le compte rendu d'une réunion du comité départemental de ravitaillement, présidée par le préfet de la Corse, en date du 13 juillet 1907. Sur la copie de cette lettre, il apparaît très nettement la mention "Confidentiel" à l'encre rouge.
Globalement, le bilan est très négatif concernant la mobilisation des ressources disponibles en Corse.
Le Capitaine de vaisseau Degouy, après avoir traité la question du charbon avec minutie, va, dans un second temps, s'attarder sur le rôle que pourrait jouer la production insulaire d'huile d'olive au profit des armées : « j'ai attiré l'attention du Comité sur la question de l'huile… ». Depuis quelque temps, les services de la marine en Corse sont en relation étroite avec les services administratifs de Toulon, dans le but de compléter le stock de matières grasses d'Ajaccio. Les services de Toulon déclarent n'être pas suffisamment pourvus pour réapprovisionner la Corse car, à cette date, ils souhaitent que la marine militaire en Corse puisse s'approvisionner sur place, soulignant le caractère assuré de la production d'huile d'olive insulaire : « la Corse est un grand producteur d'huile d'olive. Des achats devraient y être effectués ». Le Capitaine de vaisseau émet l'hypothèse que : « les huiles qui nous viennent de Provence sont souvent d'origine corse ; seulement, on les a fait passer sur le continent pour les rectifier en abaissant de 15 % à 5 % environ, la proportion des acides gras qu'elles contenaient primitivement ». Cette information reflète assez bien la réalité. Il est admis que les huiles produites en grande quantité sur l'île et destinées à l'exportation sont, pour une majeure partie, des huiles lampantes, donc de piètre qualité, ayant un taux d'acidité très élevé qui résulte d'une récolte tardive, d'une surmaturité et de méthodes d'extraction rudimentaires. En revanche, l'information selon laquelle les huiles sont traitées avant de revenir en Corse est très intéressante car ce sujet est très peu abordé dans les sources. En effet, nous connaissons très bien la mécanique des exportations, mais "l'aller-retour" est un domaine peu exprimé.

---

995 Henri Sagnier, *op. cit.*, *L'agriculture en Italie*, p. 55.
996 Corinne Marache, *Les métamorphoses du rural: l'exemple de la Double en Périgord, 1830-1939*, Éd. du CTHS, 2006, 562 p.
997 A.D.H.C., 1Z94. L'autorité militaire et l'huile d'olive.
998 *Ibidem.*, nº 112.

Par ailleurs, nous apprenons que le projet d'établir en Corse des établissements industriels appropriés au traitement des huiles, afin de les rendre parfaitement utilisables en tant que matières graisseuses pour la marine, a occupé et occupe les esprits dans l'appareil de décision militaire : « il n'existe pas ici d'établissement susceptible de traiter en grand les huiles d'olive pour les rendre propre au graissage des machines… ».
La question de la rentabilité et du débit est également au cœur des discussions. Un "industriel" d'Ajaccio, fournisseur de bois de l'armée, M. Michaud, avait entamé des pourparlers à ce sujet avec le prédécesseur du Capitaine de vaisseau Degouy. L'industriel avait mis comme préalable à un accord qu'on lui assurât pour cinq ans, la fourniture des huiles de graissage de la marine. La négociation n'aboutit point. Degouy admet le caractère quelque peu excessif des exigences de l'industriel. Cependant, il y voit une solution aisée à ces problèmes cruciaux de ravitaillement. En effet, le cahier des charges habituel en ce domaine, qui a pour exigence un degré d'acidité de 10%, peut-être quelque peu assoupli en acceptant 12 %, en échange de quoi les prix d'achat seraient également revus à la baisse.
Le débouché de l'économie oléicole n'est pas du tout négligeable dans une période de marché difficile, bien au contraire. La Corse a souvent du mal à soutenir la concurrence en raison de dispositions douanières particulières, mais aussi de l'agressivité commerciale d'autres terres oléicoles de Méditerranée. Les producteurs, durant cette période, sont très satisfaits de ce débouché industriel probable qui ne nécessite pas de moyens de transport et, donc, n'occasionne pas des frais supplémentaires. Des décisions sont prises pour soutenir la production et pour améliorer la qualité.
On souhaite que les producteurs se constituent en syndicat, dans le but de créer des usines pour la rectification et, en particulier, pour la neutralisation des huiles. Ainsi, un embryon d'industrialisation, de modernisation, est envisagé. L'armée aurait pu jouer ce catalyseur des énergies. C'est une situation singulière.
Nous constatons qu' à l'été de l'année 1807, les stocks d'huiles sont très difficilement quantifiables ; le stock de la marine militaire est de 58 000 litres ; les productions sont disséminées chez chaque propriétaire ; on estime à 2000 litres la quantité d'huile qu'Ajaccio pourrait mettre sur le marché.
Une fois de plus, l'armée se fait l'écho d'une analyse communément partagée par les observateurs et par la population : « il faut compter avec la difficulté des communications, la Corse manquant de chemins vicinaux ». À cette date, le réseau routier est encore très défaillant, les routes sont très souvent impraticables ; le réseau ferré ne permet pas de soutenir les échanges ; le cabotage, comme pour les siècles précédents, est encore le moyen le plus usité pour le transport des huiles…
Les services de la marine insistent sur le fait que l'établissement de ces usines doit se faire à proximité immédiate des centres urbains : Ajaccio, Bastia, Corté, Bonifacio, excluant de facto la zone de production principale, la Balagne.
En résumé, en cas de guerre, les autorités estiment que les approvisionnements actuels de charbon, d'huile d'olive minérale seraient privés des stocks commerciaux, surtout dans la région bastiaise. L'analyse faite par Degouy va au-delà des seules préoccupations militaires : « il ne s'agit plus seulement de défendre l'île ou de la faire servir de base pour des opérations offensives, mais encore et essentiellement, d'assurer l'existence de ses habitants et de ses défenseurs ».
Sous l'autorité du préfet Chaleil, le professeur départemental d'agriculture va se charger d'engager des démarches dont le but est d'inciter les producteurs à faire des efforts sur la qualité et, surtout, à mettre sur pied une organisation de type syndicat qui fait cruellement défaut depuis longtemps ; l'objectif est la création de ces usines de rectification. D'après les statistiques établies par le professeur départemental d'agriculture à l'attention du préfet, il apparaît que les oliviers ont abondamment produit : 86 484 quintaux en 1906 contre 12 956 en 1905 ; apparemment, en 1907 la production a été supérieure, les quantités pouvant être livrées en 15 jours sont évaluées à 3115 quintaux, avec un stock minimum de 779 quintaux.

Ces documents nous montrent le caractère aléatoire des débouchés de la production oléicole insulaire, soumis aux aléas de la conjoncture politique et économique. L'armée remplit, dans ce cadre-là, le rôle d'organisateur et, plus particulièrement, de manne financière assurée. Ainsi, au-delà des destinations traditionnelles industrielles de l'huile d'olive, l'utilisation par l'armée de ce produit revêt un caractère original, d'autant qu'en période de tension géopolitique, ce caractère devient stratégique. Cette destination de l'huile est très peu abordée dans les sources exploitées…
On peut constater que cette production, à la base oléicole, ne peut pas tout à fait être comparée aux autres productions en raison de cet aspect industriel pluriforme qui lui confère une valeur spéculative plus forte. Par ailleurs, on peut souligner que l'intérêt porté à cette production, apparemment déclinante depuis 1880 au profit d'autres huiles, est un juste retour des choses en période de crise ; on essaie de fonder son exploitation sur des sources locales non soumises aux transports lointains.

Huile d'olive : objet de réquisitions

En novembre 1917, la société anonyme de Banque de Commerce d'Ajaccio avait tenté d'acheter de l'huile à 4 francs, mais le prix proposé étant passé à 8 francs, face à cette tentative spéculative, la banque se tourna vers l'étranger, la Tunisie.
Le 1er mars 1918, un accord préfectoral est donné à cette société pour l'importation de 9000 kilos d'huile d'olive tunisienne, achetés à M.Guttieres de Tunis suite à une demande faite au Ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement, le 15 février. Le sous-secrétaire d'État du ravitaillement a avisé le résident général à Tunis de cette attribution afin qu'il accorde à M. Guttieres l'autorisation d'exportation. Ces huiles, destinées à l'alimentation du département, sont exemptées de réquisition.
D'après les recommandations, cette huile doit être filtrée et emballée dans de bonnes "futailles" (de 500 kilos environ) dont le prix est fixé à 370 francs les cents kilos. Le paiement se fera Marseille dans les mains de M. Régis, Président des syndicats de Marseille, Aix, Salon, et à Nice par le président de la Chambre de Commerce de Nice.

Le 4 avril 1918, les sociétés Siqq et Tourinya, négociants en huile d'olive de Marseille, actuellement à Île-Rousse, sollicitent l'autorisation du préfet pour exporter de Corse des huiles sulfurées, malgré le prélèvement d'un quart des quantités expédiées[999].
Savelli, négociant à l'Île-Rousse, détenteur de la médaille de bronze au concours général agricole de Paris de 1910, de celle de bronze au concours agricole de la Balagne de 1907 et de celle de vermeil au concours agricole de la Balagne de 1908, s'adresse au ministre de l'Agriculture car il n'a pas de réponses à ses missives adressées au préfet ; il fait remarquer qu'il est un citoyen français comme les autres, Courtier en huile. La réponse est parvenue rapidement sur les questions des réquisitions.
Le 24 novembre 1918, le sieur Pianelli, négociant d'Olmeto, réclame 8128 francs pour les deux réquisitions auxquelles il a été soumis par la Chambre de Commerce d'Ajaccio.
On apprend qu'en cette période, le maire de Propriano a réquisitionné de l'huile du négociant Fieschi.

[999] A.D.C.S., 6M803, Huile d'olive. Réquisitions 1918.

Tableau 238 : Enquête sur les besoins en huile des communes et productions pour l'année 1918 en litres. Canton de Calvi. A.D.C.S., 6M1083.

Canton de Calvi :

Communes/date		*Besoins en huile pour 1918*	*Qté se trouvant dans la commune*	*Production de l'année*
Muro	*12/04*	*12 000*	*5000(à peine décente)*	*50 000*
Novella	*01/04*	*4 000*	*3 000*	*15 000*
Ville de Paraso	*31/03*	*15 000/20 000*	*1 500/2 000*	*Récolte très faible*
Costa	*23/05*	*5 000*	*4 000*	*Incutaire/tt vent*
Belgodere	*11/04*	*20 000*	*40 000*	*80 000*
Monticello	*12/04*	*20 000*	*15 000*	*24 000*
Corbara	*20/04*	*20 000*	*12 000*	*30 000 Impos. Pas tenu*
Zilia	*19/04*	*Néant TT*	*12 000*	*60 000*
Lavataggio	*18/04*	*15 000*	*12 000*	*Pas terminée*
Speloncato	*01/04*	*15 400*	*1 000*	*35 000*
Catteri	*10/04*	*15 000*	*500(notes illisib.)*	*25 000*
Santa Reparata	*05/04*	*6 000*	*10 000*	*60 000*
Manzo	*02/04*	*32 000*	*300*	*1 800*
Lunghignano	*0104*	*2 100*	*400*	*15 000*
Montemaggiore	*04/04*	*6 500*	*10 000*	*50 000*
Cassano	*17/05*	*3 432*	*2 000*	*30 000*
Feliceto	*01 04*	*6 000*	*600*	*7 000*
Galeria	*29/03*	*12 000*	*6 500*	*8 000*
Moncale	*30/03*	*6 000*	*600*	*7 000*
San Antonino	*30/03*	*3 600*	*2 000*	*130 000 au moins?*
Olmi Cappella	*29/03*	*4 000*	*Néant*	*Néant*
Vallica	*31/03*	*300*	*Néant*	*Néant*
Mausoleo	*01 04*	*300*	*200/le territoire d'autres communes*	*L'olivier n'y est pas cultivé*
Pioggiola		*6 300 le prix obligeant aux restrictions*	*300*	*Néant :journaliers vont dans la région oléicole et ramènent une qté, 1/5 de la consommation(12het) 45 000 habituel. Tout sera utilisé.*
Aregno	*29/03*	*20 000*	*Néant (partic.feront leur prod. en 04 ou 05)*	
Nessa	*31/03*	*6 000*	*500*	*16 000*
Pigna	*30/03*	*3 000*	*1 500*	*30 000 approx.*
Lumio	*20/03*	*10 000*	*5 000*	*50 000*
Calenzana	*01 04*	*24 000*	*Néant*	*25 000*
Calvi	*30/03*	*35 000*	*Néant*	*Néant : besoins 1000 litres/jour*
Palasca	*30/03*	*7 740*	*3 280*	*Récolte .sous la moyen.*
Avapessa	*29/03*	*4 600*	*200*	*150 000*
Algajola	*29/03*	*3 000*	*Difficile de répondre. La récolte n'est pas terminée. Les prop. ont vendu les olives & gardé petite quantité, prix de vente plus avantageux*	
Corsicias		*17 700*	*100*	*Néant*
Île-Rousse	*29/03*	*6 000*	*8 000*	*28 000*

Occhiatano	*29/03*	*10 640*	*3 700*	*30 000*
Des exploitants d'usines à huile viennent acheter des olives à Occhiatano, dont la production est réduite, récolte 1918, médiocre				
Novale	*19/05*	*100*	*100*	*Néant*
Observations de ce registre : Communes de Pedicorte, Pianello, Rapaggio, Saliceto .				

Nous avons relevé les réponses[1000] des communautés suivantes :
« La commune de Bastia a, durant l'année 1918, besoin de 120 000 litres environ, actuellement il y a dans la commune 25 000 litres, la production annuelle est de peu d'importance », Bastia le 3 avril 1918.
D'après les bilans de l'octroi de la ville de Bastia, nous observons que 84 152 litres d'huiles ont été taxés en 1913, 111 190 kilos en 1914, 75 916 en 1915, 72 329 en 1916, 106 819 en 1917, donc une moyenne de 110 080 litres ou kilos.
En tenant compte des huiles qui ont pu être introduites en ville à l'insu du personnel de l'octroi, d'une majoration de 12 000 litres, on peut estimer à 10 000 kilos mensuels les besoins de la ville.
Au mois de mars, la ville demande l'introduction de 5000 kilos d'huile et 15 000 kilos de pommes de terre à la préfecture de la Corse au nom du Syndicat de l'Alimentation (demi-gros et gros détaillants) de Bastia. Cela représente, à peu près, un litre par famille pour la consommation de quinze jours.
Personne ne veut ou ne peut en fournir, il faudrait la réquisitionner rapidement.

Tableau 239 : Enquête sur les besoins en huile des communes et productions en litres pour l'année 1918. Canton de Bastia. A.D.C.S., 6M1083.
Canton de Bastia :

Communes/ date		*Besoins en huile pour 1918*	*Qté se trouvant dans la commune*	*Production de l'année*
Vallecalle	*29/03*	*3 150*	*300*	*6 000*
San Gavino	*31/03*	*15 000*	*Olé insignifiante .*	*30 000*
Rutali	*01/04*	*5 000*	*Néant*	*Néant*
Oletta	*29/03*	*3 000*	*1 200*	*16 000*
Rapale	*29/03*	*8 000*	*300*	*8 000*
Farinole	*30/03*	*Néant*	*500*	*7 000*
Olmeta	*24/04*	*++de monde aura sa provision, les uns en tant que propriétaire .les autres parce qu'ils font au 1/3*	*1 200, les olives d'hiver ayant été peu abondante*	*10 à 12 000*
Lama	*18/04*	*Tout le monde prod.*	*6 000*	*50 000*
St Florent	*30/03*	*80 litres/ jour*	*Néant*	*On ne peut pas savoir*
Poggio d'Oletta	*29/03*	*9 000*	*860*	*11 000*
Pietralba	*02/04*	*3 500*	*200*	*1 000*
Patrimonio	*02/04*	*10 000*	*800*	*4 000*
Pieve	*01/04*	*5 000*	*100*	*20 000*
Barbaggio	*30/03*	*1 500*	*Néant*	*3 200*
Sorio		*5 000*	*300*	*15 000*
Santo Pietro	*28/03*	*1000, parce que la cueillette peut fournir les cueilleuses 1/3 pour 1092*	*Néant récolte tardive*	*88524*
*Bastia **		*120 000*	*25 000*	*Peu importante*

[1000]A.D.C.S., 6M1083. Etat des huiles 1918.

Tableau 240 : Enquête sur les besoins en huile des communes et productions en litres pour l'année 1918. Sud de l'île. A.D.C.S., 6M1083.
Sud de l'île

Commune	*Besoins en huile litres*	*Quantité en Mars*	*Production annuelle*	*Observations*
Alata	*10 800*	*3 800*	*6 500*	
	22			
Cargiaca	*2 000*	*2 000*	*2 000*	*Gelée a réduit de moitié la récolte 29/03.*
St Adrea di Cotone	*3 060*	*3 000*	*3 500*	*31 mars.*
Figari	*15 000*	*1 500*	*20 000*	*29 mars.*
Aulène	*10 000*	*0*	*0*	*31 mars.*
Zerubia	*280*	*200*	*600*	
Quenza	*3 500*	*200*	*0*	*29 mars pas d'olives*
Mela	*2 500*	*3 750*	*5 000*	
Grossa	*400*	*500*	*1 000*	
Propriano (9 mois)	*14 400*	*0*	*0*	*4 litres par ménage*
Foce Bilia	*300*	*200*	*400*	
Granace	*1 500*	*2 000*	*2 500*	
Olmeto	*10 000*	*15 000*	*200 000*	
Serra di Scopamene	*8 000*	*1 500*	*3 000*	

Ces tableaux mettent en lumière le caractère aléatoire des productions d'huile. Pendant ces périodes de tensions, les autorités préfectorales décident de réglementer le commerce des huiles. Des décisions de réquisition sont parfois entérinées afin de limiter les déséquilibres d'approvisionnement.

B. PLACE DE L'EGLISE

Dès le Moyen Âge, l'église était propriétaire d'un patrimoine considérable, dont les revenus permettaient notamment d'entretenir le clergé et les édifices à sa charge. L'évêché du Nebbio disposait, dans la région, de nombreuses possessions foncières et parts de dîmes, en particulier dans les environs de Casta[1001] ou vers les secteurs des villages de Santo Pietro di Tenda et San Gavino. Dès 1259, l'église pouvait également accorder l'usage de ses possessions, en échange de redevances à des tiers, tout en essayant d'éviter tout empiètement de la part des concessionnaires. Simultanément, plusieurs ordres monastiques de l'aire Toscane et Ligure bénéficiaient également de grandes propriétés leur permettant d'exercer une autorité spirituelle, mais aussi, de participer à leur niveau au développement économique.
Dès le XII[e] siècle, le monastère bénédictin de l'Ilôt de la Gorgona possédait des terres, par exemple, sur les territoires de Santo Pietro : « *Campu cardetu* en 1124 ».
Des états fonciers du XVII[e] et du XVIII[e] siècles appartenant aux chartreux de Calci, successeurs de la « Gorgona » sont riches d'enseignements sur la transmission des propriétés ecclésiastiques et sur leur nature[1002].
Parmi ces propriétés, retenons le noyau organisé à l'est du hameau de Casta et de l'église de San Salvadore, composé d'un millier d'hectares : terres d'élection d'immenses plantations d'oliviers

[1001] A.D.H.C., 4 G 76, Cartulaire du Nebbio, acte 5.
[1002] A.D.H.C., 1H 16, acte 26.

des *Agriate*. Ce vaste domaine était soumis aux dîmes de Casta. La constitution de ces propriétés s'est faite par des achats et des donations pieuses.
Dans un cadre plus général, il est demandé par exemple au Saint Siège, la promulgation d'une Bulle qui exempte de dîmes, les récoltes produites sur les terres nouvellement mises en culture. Le pape Urbain VIII y répond favorablement par une Bulle du 19 janvier 1644. Par ailleurs, certains couvents acceptent, durant la fin du XVII[e] et au début du XVIII[e] siècle, de créer de nouveaux baux emphytéotiques, solution qui avait été abandonnée au début du XVII[e] siècle à cause d'abus.
Les ordres monastiques et le monde ecclésiastique dans son ensemble ont joué souvent le rôle de diffuseur des nouveautés, de nouvelles cultures, de nouvelles techniques, du fait, en particulier, qu'ils détenaient la connaissance.
Rappelons que la culture de l'olivier a été introduite en Ligurie occidentale par des moines Bénédictins venus du Mont Cassin, au début du XIII[e] siècle.

En raison d'une documentation très rare, il est difficile en l'état actuel des connaissances, de mesurer de manière qualitative l'influence des hommes d'église sur la théorisation de la diffusion de l'olivier en Corse ; cependant, il est frappant de constater que dès la fin du XVI[e] siècle, en général, les terres appartenant à l'église étaient complantées en oliviers ; par ailleurs, les sites d'implantation des couvents dans la région sont en général des terroirs d'oliveraies.
La mémoire collective et les constatations actuelles nous permettent de voir une corrélation entre implantation ecclésiastique et mise en valeur oléicole. Nous avons des témoignages par les actes notariés, les requêtes auprès du *Civile Governatore* et les registres « des usurpateurs et destructeurs des biens d'église » dont nous pouvons citer les exemples suivants :

- C166 : le 22 janvier 1601 : « assignons d'Anton Sale de Vallecalle par le chanoine Sigurano Morati pour le paiement de huit lires d'olives »
- C211 : « Assignation de la paroisse San Paolo de Vallecalle, par le chanoine Sigurano Morati pour le paiement d'oliviers brûlés », le 15 septembre 1610.
- C229 : « instruction de la plainte des capucins de Santo Pietro contre les voleurs restés inconnus, qui s'étaient introduits nuitamment dans le jardin du couvent le 12 juin 1616 ».

L'église a joué un rôle relativement important à plusieurs titres : tout d'abord, en temps que propriétaire foncier et propriétaire d'oliveraies à l'échelle de l'évêché, des couvents et des églises paroissiales : ces terres étaient souvent affermées afin d'être exploitées par des notables ou des particuliers, en échange de rentes en nature ; puis, en temps que « consommateur », en effet, les ecclésiastiques étaient demandeurs d'huile pour fournir la pharmacopée comme base de préparations médicinales et, dans un domaine plus religieux, pour constituer des réserves d'huile Sainte[1003].
Les couvents font partie de l'histoire du patrimoine. Parmi les divers ordres religieux, celui des Servites de Marie[1004], fondé à Florence au milieu du XIII[e] siècle, a tenu une place importante en Corse, entre le XV[e] siècle et la fin du XVIII[e] siècle.
Les religieux, outre les questions touchant la vie des monastères, s'impliquent aussi dans la gestion des provinces.
L'écriture représente un travail important. De nombreux registres doivent être tenus à jour : plusieurs livres de compte, de rentes… le plus important étant un registre appelé *campione* ou *Libro Rosso* où l'on enregistre les actes officiels et fondamentaux retraçant l'histoire du couvent : fondation, aspects culturels, legs et testaments, création de rente, ventes ou location de terrains…

[1003] E195 1-2 : ventes d'huile commune de Vallecalle.
[1004] Jean Christophe Liccia (sous la direction de), *Les Servites de Marie en Corse, histoire, patrimoine, vie conventuelle*, édition Alain Piazzola .

Le *Libro rosso* de Morsiglia renferme deux actes complètement extérieurs à la vie conventuelle. Le premier, rédigé par le P. Giovan Maria Caracciolo de Morsiglia, concerne un phénomène météorologique :

« 1758 il di primo di luglio alle ore due di a notte circa comincia a soffiare il libeccio ; nel restante della note fece qualche strepito ; ma poi apertosi il giorno appena, divento cosi impetuoso che quasi impediva l'uscir fuori di casa. Continuo in simil stravagante maniera per lo spazio di nove giorni e nove notti intiere. Doppo il nono giorno si quetio affato ma passati appena tre giorni di tranquilla calma, di nuovo ritorno più orgoglioso e seguito per otto giorni e otto notte intiere ; cesso doppo l'ottavo giorno e per due giorni resto in calma il mare ; ma passati due giorni, un altra volta, assai più ostinato, impetuoso ed orgoglioso comparve, continuando senza diminuzione anzi con augumento di vento per sette giorni, a soffiare cosi gagliardamente che abbruccio gl'alberi di fichi, strappo i loro frutti, siccome ad'ognaltra sorta d'albero, secco le foglie e strappo i loro frutti. Cio fu cagionato dalla grande salmastra la quale abbrucio la maggior parte de pampani delle vigne. Si scrive cio perchè i vecchi viventi che sonno…non hanno mai veduto il libeccio cosi…la detta stravaganza di tempo cagiono qualche sorta di freddo, inguisa che bisognava tener la coperta da verno sul letto e ancora scaldarsi al fuoco.

Cosi è Fr. Gio Ma Caracciolo"[1005]

Au sein même des couvents, les personnes doivent se fournir en huile pour l'éclairage nocturne par leurs propres moyens.

Les revenus des couvents sont constitués par l'imposition fixe, la quête et les revenus immobiliers.

L'imposition fixe s'applique sur le vin et les céréales, rarement sur l'huile.

Les quêtes représentent 50% et concernent principalement les céréales, le vin, mais aussi l'huile et les châtaignes. (1 *staro* vaut 12 *bacini*, la *mena* 16).

Les revenus immobiliers : les couvents sont propriétaires fonciers, souvent par les legs ou rentes, par exemple, le couvent de Belgodère reçoit en 1656, pour la location d'une oliveraie *al Zergone* durant les années de récolte *annata comuna di olivera,* 87 *lires* et 32 *lire* les mauvaises années.

En 1651, on note une absence de récolte d'huile en Balagne[1006].

En général, la location est fixe.

En 1701, le maestro Domenico Napolioni de Centuri paye un loyer fixe annuel de 12 *quarte* d'huile *al pastine* en plus du paiement de 12 *lire.*

En 1741, les 128 *palmi* (35 mètres, environ) de toile pour les draps et les besaces sont payés en huile à Cecco de Santa Riparata.[1007]

En 1726, l'huile quêtée à Rogliano était entreposée dans le village chez un ami de l'ordre des Servites de Marie, *Signor* Lucchetti[1008].

Ce relais amical était appelé *depositorio.* Ce système permettait de limiter les frais de déplacement et d'échanger avec une autre compagnie de réguliers qui quêtaient directement dans le village d'origine de l'ordre.

Il arrivait parfois que le résultat de la quête dépasse les besoins réels des religieux. L'excédent, mis quelquefois aux enchères, permettait ainsi un revenu supplémentaire. Les denrées concernées sont essentiellement le pain et les céréales, mais aussi l'huile, les années de grande abondance. La nourriture était la première dépense[1009].

Au couvent de Morsiglia, en 1668, on consacrait en moyenne par religieux, 30 sous (1*lire* ½) soit plus de 150 *lire* annuelles ; à Belgodère, au milieu du XVIII[e] siècle, 5 *lire* par mois.

Au milieu du XVIII[e] siècle, la viande représentait près de 25% des dépenses alimentaires (*castrato pecornirno …).* On retrouve la même proportion au couvent franciscain de Canari.

1005 *Ibidem*. p. 208.

1006 3E 549.f° 69 V°.

1007 *Ibidem*. p. 226-231

1008 Negotia Religionis vol. 175, A G 05 M.

1009 *Ibidem.* p. 233.

Quant au poisson, il tenait une place importante durant les nombreux jours de jeûne.
On note des achats de *cipolle rustininche.*
La consommation de vin par religieux était d'environ 1 litre, soit 50% des dépenses.
Dans le cadre des visites du Vicaire Général, les religieux faisaient en sorte de recevoir convenablement leur hôte. En général, les responsables religieux se voyaient offrir au moment de leur départ des produits alimentaires, notamment de l'huile d'olive. Nous avons relevé l'exemple du père Paoletti, en visite du 31 mai au 6 juin 1743 au couvent de Belgodère, à qui les membres de la communauté religieuse ont offert 6 *pinte* d'huile, le jour de son départ :
« *datto al P visitatore sei quarte d'oglio non come visitatore ma come maestro Paoletti »*[1010].
Par ailleurs, le couvent propriétaire d'oliviers, se devait de nourrir convenablement les personnes affectées au pressurage des olives récoltées sur les terres du couvent. Ces travaux de force nécessitant des apports caloriques importants, on privilégiait des repas carnés, comme en attestent de nombreux exemples parmi lesquels : « *in tante carne per aver dato a mangiare a la gente che portono la macina piccola del fragno »* opération de triturage ; « *19 libre di carne vaccina per causa che in questa settimana si deve frangere l'olive del convento ».* Le couvent possédait donc son propre moulin à huile.
Dans les couvents, le paiement des emplois était réalisé à partir des ressources de la communauté. Ainsi, la rémunération du *Predicatore* au couvent de Belgodère s'appuya à partir de 1671 sur la vente de l'huile que la communauté fournissait chaque année au gouverneur.[1011] Procuration est faite à Don Andrea de Belgodère dans le but : « *per levare li denari dell'oglio che deve portare il popolo alla massaria di Sua Eccelenza alla Bastia ad affetto di levare lire 125 e più bisognognando per pagerne il molto Reverendo Padre Predicatore che il presente anno a predicato sopra del pupitro della chiesa parocchiale di detto luogo ».*
L'ensemble des divers paiements représentait un montant de 150 *lire* par an.
Des travaux étaient nécessaires au bon fonctionnement des couvents. Les artisans de Castagniccia venaient fréquemment réparer les barriques de vin et d'huile dans les *cantine.*
Par exemple, nous relevons pour Belgodère : « en septembre 1729, on paye : *7 lire al maestro che accomodi le botti della cantina »,* puis, en 1731, ce sera un artisan de Polveroso et des personnes du coin.
Le couvent de Belgodère est le théâtre de la construction d'un pressoir à huile d'août 1731 à février 1732. Cette construction mobilise de nombreux artisans[1012].
20 jours de travail sont payés aux maçons Giacomino de Belgodère et Giuseppe de Nessa. Une petite meule, une auge, pour recevoir l'huile et du fer pour réaliser le levier du pressoir *« in ferro per fare il paletto e altre cose nel fragno »* sont achetés. Le forgeron, *(ferrale),* Giovan Antonio de Belgodère, sera rémunéré *« per averci dato la madia, il tavolo e fabricato tutti i feramenti per il fragno ».* Le prix de revient du pressoir à huile s'élève à 50 lires.
En 1733, on demande l'intervention de Giabicone d'Occhiatana pour réparer la vis du pressoir : *« per il legno che se ne fatta la nova vita del nostro fragno ».*
Cette vis est réparée en 1743 et, en 1747, la nouvelle qui est mise en place a nécessité la coupe d'un noyer. En effet, les vis de pressoirs étaient réalisées en noyer dans 90% des cas.
Le fonctionnement et le travail au pressoir à huile mobilisent de nombreuses personnes civiles. En août 1732, deux personnes seront payées : Simon Giovanni pour *« essere stato giorni 15 in convento ad aiutar a frangere e far legna »* et *Maestro* Gregorio di Palasca *« per giornate a frangere l'olive del convento ».*
Les femmes du village participent à la cueillette des olives, mais également aux labours.
Le couvent achète du matériel pour les mesures de l'huile.
Les couvents se transforment parfois en institutions de prêts d'argent : *« capitali di censo ».*

1010 *Ibidem.* p. 240.
1011 3E 558 f° 137 V°
1012 *Ibidem.* p. 247.

Ce sont des rentes qui peuvent rapporter de 7 à 10% par an. Ces prêts étaient réalisés, les années de crise.
Souvent, les couvents rencontrent des difficultés pour percevoir les fonds consacrés à la célébration de messes dans le cadre des legs pieux. Les familles des défunts ne s'acquittent pas des sommes dues.
Il peut arriver qu'ils procèdent à des saisies, par exemple, la saisie d'olives opérée en avril 1670, contre la *donna* Francesca de Belgodère qui a donné lieu à un appel et au recours d'un avocat pour la veuve pour se défendre devant le gouverneur.

Liste des prix établis dans le livre de compte de Belgodère (1729 – 1750).
Huile : la *pinta* : 2 lires ; Vin : la *zucca* : 1 lire ; Journée de tonnelier : 15 sous ; Journée de laboureur : 10 sous ; Journée de femme :10 sous ; Journée de journalier : 4 sous, 4 deniers.
La lampe à huile pour le réfectoire : la pièce : 2 lires 10 sous.

Couvent St François de Brando : le 3 avril 1725, Francesca de Castello lui attribue autant d'oliviers qu'il faudra pour célébrer une trentaine de messes.
En 1681, dans l'inventaire du mobilier du curé de Ville de Pietrabugno, on trouve des jarres à huile.
Olcani[1013], un préinventaire du patrimoine en 1760 : le 11 novembre 1760, le curé de l'église Sant' Andrea d'Olcani, Antonio Ogliastri, rédigea un inventaire des églises : "l'entretien de cette église s'appuie sur quelques pieds d'oliviers qui rendent 15 *quarte* d'olives d'une année sur l'autre, et sur le versement par chaque foyer d'une *zucca* (12 litres) de vin par an à l'époque des vendanges, et d'une *quarta* d'huile (0,93 litre) tous les deux ans pour la lampe.
On compte 7 ampoules à huile sainte (3 neuves en cuivre, 3 vieilles en plomb et une en plomb qui sert pour le sel des baptêmes), 2 vieux lampions, 3 cruches ordinaires pour l'huile de Saint-Sacrement, une petite cruche en tôle et sa louche en cuivre. Le rendement de quelques pieds d'oliviers, évalués à 8 *quarte* d'huile l'année, permet d'entretien de la chapelle de la vierge".

Au cours du XIX[e] siècle, suite à la vente des biens nationaux sous la Révolution, l'église est parvenue à reconstituer un patrimoine afin de subvenir à ses besoins. De nombreux oliviers deviennent des biens d'église par le biais de la propriété arboraire sur des terres communales, voire privées ; l'église, garante des traditions, est également le vecteur du maintien de cette pratique juridique traditionnelle[1014] .
Atanasio Basetti [1015] en 1831, note que dans la région du Nebbio, le diocèse est propriétaire d'un pressoir, d'oliveraies et d'un couvent : « *Diocesi [1016] di Nebbio* » : « *il vescovo aveva in* Patrimonio *un mulino frantoio che rendeva 15 lire l'anno e la metà dell'olio (1770)* ».
Pieve d'Olmeta : en 1787, *« terre è ulivi stimati a 80 lire, e un cunvento ».*

a) Legs pieux

Maria Lodovica Casta *moglie* del gio Quilico Casale di Santo Pietro, dans son dernier testament rédigé par le notaire le 18 janvier 1721, laisse quarante *quarte* d'huile au *Santissimo Sagramento* de ce lieu, puis autant lors de la prochaine récolte qui succèdera à sa disparition. Elle laisse aussi comme prérogative, que ses héritiers fassent célébrer un nombre de messes équivalent à la fourniture de 10 *somme* d'huile et 8 *stare* de blé ; ils devront fournir chaque année de récolte une *somma* d'huile aux frères capucins du couvent San Giuseppu.
Maddalena[1017], femme d'Ignazio de Pietronacce, lègue à sa mort, en 1747, un olivier à la chapelle *della santissima Vergine del santissimo Rosario de San Clémente* et deux autres *all'anime purganti* ;

1013 A.D.H.C *Op,cit.*, N° 15, A Cronica.
1014 Florence Jean, *la propriété arboraire en Corse …, op.cit.*, note 162.
1015 Atanasio Basetti, *op. cit., Viaggio attraverso la Corsica nel 1831.*
1016 *Op. cit.* p. 202.
1017 A.D.H.C., 6 M175 et 6 M90, Etude du Canton de A CRONICA, p. 28.

elle laisse le soin à son mari d'en assurer la récolte, de donner le fruit du premier olivier à la prieure de la dite chapelle du *Rosario*, et ceux des deux autres au curé, pour qu'il célèbre des messes pour les âmes du purgatoire.
Giuseppe Franceschi d'Orneto attribue 2 pieds d'oliviers pour sa décoration à la chapelle du Mont Carmel, au lieu-dit *U Pianu*, territoire d'Orneto.
Concernant les successions[1018], il ressort que la confiance n'était pas absolue dans les familles.
L'endettement est généralisé et la vie incertaine.
Dans son testament, daté du 21 mai 1677[1019], Marie Violette Strenna de Piazza de Luri laisse un pied d'olivier qu'elle avait fait planter à la *Santuvaria*, au Saint Sacrement et un autre pied situé au même lieu à la chapelle du suffrage pour les âmes du Purgatoire de l'église Saint-Pierre.
Chiarastella de Barignoni de Sisco demande, elle, à ses filles de fournir cinq mesures d'huile d'olive pour illuminer le Saint-Sacrement à l'église de Saint-Martin : *« Due Ceppe d'olive al herbabuona e cinque altri pedali alla Ballachiera e un pedale all' horto al Guado e un altro piede l'hanno estimati in tutto lire trentadue ».*
Dans la documentation de Bizzarelli de 1808, on apprend que la chartreuse de Pise, les jésuites de Bastia sont propriétaires de terres sur les territoires d'Oletta, essentiellement. Le 29 décembre 1785 est dressé un acte établissant l'inventaire de ces biens et le coût de leur affermage devant des témoins, propriétaires sur le dit territoire et représentants de la communauté d'Oletta : Giovanni Salicetti, le capitaine Vinciguerra et Giovan Domenico Santa Maria.
Le premier espace concerne des maquis et des terres au lieu-dit *Mignattojo*, estimé à 250 lires de gênes, le second au lieu-dit *Lustinchetta* avec sept pieds *d'olivastre* pour 242 lires, le troisième est *una lenza* de terre au lieu-dit *Lumio* avec quatre pieds d'oliviers et sept pieds *d'olivastre* et, enfin, le quatrième espace est le lieu-dit *Chiossaccio* avec un olivier sur des terres qui appartiennent au signore Ristori, pour 148 lires.
Le 17 février 1818, le contrôleur des douanes de Saint-Florent adresse une requête à l'inspecteur à Bastia, dans laquelle il indique que par deux fois il a expressément demandé aux individus du Poggio d'Oletta, de Murato et de Vallecalle, qui ont la jouissance des terres de la chartreuse de Pise, "d'avancer quelques acomptes des fruits arriérés" ; la réclamation porte essentiellement sur la récolte d'huile en cours, de l'année 1818.

l'oléiculture et le clergé régulier

Les communautés ecclésiastiques ont développé les oliveraies pour obtenir un produit nécessaire aux pratiques liturgiques.
Dans un autre contexte, à titre d'exemple, on peut citer l'extrait épistolaire de Rabano Mauro[1020], abbé du monastère de Fulda en Italie, qui marque le rôle symbolique et la valeur de l'huile d'olive dans le monde religieux : « l'empereur Ludovic, après s'être rendu compte que dans l'abbaye de Fulda, on utilisait le lard de cochon pour les lampes à huile, promit d'offrir à la communauté religieuse une oliveraie en Italie ».
Les oliveraies, les oliviers font partie des patrimoines ecclésiastiques. Dans quelle proportion ?
Sur 19 constitutions étudiées, nous avons constaté qu'il y en avait 14 dans lesquelles on retrouvait au moins une référence oléicole.
Nous avons relevé sur le territoire de Cognocoli Monticchi chez Silvestro Costa, en 1783, 4 parcelles d'oliviers et 18 pieds d'oliviers dans deux parcelles consacrées aux céréales. Ces parcelles et ces oliviers représentent 34% du total du patrimoine ecclésiastique constitué avec une part de *fragno* (la moitié).

[1018] *Ibidem*., p.27. Histoire des testaments au XVIII[e] siècle, Fazio Damiano, notaire (3[E]1/427, 1746 - 1752) et (3[E]1/428, 1760 – 1765).
[1019] A.D.H.C., PER46, BSSHNC n°572, Ceppoo de Pompeo Bartoli.
[1020] Rabano Mauro, in M.G.H., *Epistolae*, V, Weidman, 1974, p. 517-533.

C. ROLE DES COMMUNAUTES

Bien avant la mise en place des opérations de mise en valeur sous contrôle étatique, les communautés villageoises avaient développé une arboriculture. Des témoignages relevés dans les actes notariés traduisent cet état de fait.
Au bas Moyen Âge, la culture de l'olivier était déjà une culture pratiquée, par exemple par les habitants du Nebbio : la toponymie médiévale en est le témoin ; cette culture est ancrée dans l'histoire de cette société « microrégionale ».
Les communautés ont joué un rôle primordial dans le développement des oliveraies. Tout d'abord, l'huile constituait un élément de base de l'alimentation méditerranéenne. L'huile étant par ailleurs une culture spéculative, elle pouvait représenter réellement une source de revenus, une monnaie d'échange dans une économie insulaire aux ressources limitées. La spécialisation de certaines régions, comme le Nebbio ou la Balagne, aux conditions naturelles favorables à l'olivier, résultait d'une logique économique ; cependant, elle devait s'appuyer aussi sur la volonté populaire, condition incontournable à sa réussite. Ainsi, les esprits étaient prêts à une telle mise en culture de ses terroirs. Rien n'aurait pu se faire sans l'assentiment, le désir des populations.
Nous nous bornerons à montrer quelques exemples révélateurs, durant toute la période d'étude.
Par ailleurs, soulignons que les choix impulsés par la puissance publique étaient souvent ceux des populations locales à l'exception, néanmoins, des tenants de l'élevage extensif : les bergers.
Les énergies publiques et privées étaient complémentaires et les intérêts de l'expansion oléicole, partagés à des degrés différents. Chacun avait conscience des profits qu'il pouvait retirer.

A tous les niveaux de la société régionale, l'olivier incarnait une source de profit. Les notables voyaient l'olivier comme un capital, une source de revenus, mais également une source de pouvoir sur les populations par leur mainmise quasi monopolistique sur les oliveraies de la région. Les populations étaient dans une situation de dépendance pratiquement obligatoire en raison de l'aspect incontournable de sources de revenus supplémentaires que représentait la culture des oliviers dans leur vie quotidienne.

Antoine Casanova[1021] souligne que l'action monarchique est moins archaïque que l'action de l'Ancien Régime génois.
Pourtant, ce problème de renforcement des grands propriétaires est dénoncé dès la mise en place de la monarchie comme en témoigne la lettre[1022] confidentielle du vicomte de Barrin, commandant militaire, adressée à la Tour du Pin, dans laquelle il expose clairement les griefs de la politique française : « sans doute, on a donné à la Corse des Etats mais sans faire beaucoup attention à leurs demandes ; on a presque toujours suivi les principes de l'autorité soutenus par la force, on a eu des désirs généreux notamment celui d'améliorer le pays par l'agriculture, mais on a arrêté ses progrès par des charges et des entraves qui grèvent le pays comme par des droits considérables sur le commerce ; on a donné des concessions dans les domaines du Roi ou prétendue telle… ».
Les populations sont conscientes de ces lenteurs et de ces freins multiples. Le mode de rétribution des travailleurs ne permet pas le développement économique et le système de l'adjudication est un obstacle à l'établissement d'un marché libre.
Antoine Casanova fait remarquer d'une part, que les grands propriétaires du Nord : Balagne, Casinca ou Bastia, ont une attitude plus offensive : ils désirent réellement investir et développer leurs propriétés et leurs outils de production, notamment en matière oléicole et, d'autre part, que la spéculation sur les grains entraîne des disettes malgré de bonnes récoltes.
Les cahiers de doléances vont permettre, dans le cadre de leur rédaction, de forger un sentiment d'appartenance à une communauté qui a le même destin.

[1021] A. Casanova, *La politique de la Monarchie absolue et l'évolution agraire en Corse*,*Op.Cit.*
[1022] A.N.F., F 736671.

1. L'Action des notables

Au sein même de cet ensemble, il existe des situations différentes.
De nombreux notables ruraux se contentent de perpétuer, encore au XVI[e] et XVII[e] siècles, une vie économique uniquement fondée sur les traditions agropastorales en vivant de droits sur les terres et les animaux.
En revanche, certains vont s'impliquer, vont se tourner vers l'arboriculture de façon très nette, ils vont être souvent les relais de la politique de la puissance publique, mais, aussi, des instigateurs de changements. Cette adhésion des grands possédants du Nebbio à la *Coltivatione* du début du XVII[e] siècle explique grandement, l'impact, la force de l'extension des oliveraies dans la région ; elle était la condition sine qua non de l'ampleur constatée.
Les Vitali de Murato, les Saliceti d'Oletta en sont les meilleurs exemples. De manière plus générale, on peut voir l'implication de la population durant la période génoise à travers l'action des Nobles Douze dont de nombreux membres étaient issus des familles nobiliaires du Nebbio. Ils sont aux deux bouts de cette politique de développement, ils sont chargés de la vérification des plantations, ils prennent de temps à autre le titre de commissaires chargés des cultures.
Pour les villages de Lama et Urtaca, deux carnets sous le titre de *« nota delle piante,* contenant des informations sur le rôle des propriétaires fonciers qui ont ou non réalisé la plantation demandée, montrent 100% des objectifs atteints pour l'année 1607.
Les Nobles Douze sont demandeurs auprès de la *Sérenissime.* Ils ont appelé la politique de mise en valeur de leurs vœux, les podestats sont amenés à témoigner des travaux effectués ; ils ont un rôle de contrôle.
Par ailleurs, les plantations en grande quantité ne peuvent se faire que sur des espaces importants. Seuls les notables détiennent de grands territoires. Ils sont souvent les seuls à pouvoir contracter des emprunts, des prêts, témoignages, d'une certaine façon, de leur degré d'implication dans la mise en valeur. Ainsi, en 1643, le Capitaine Tomaso Vitali, sera un des seuls Corses à obtenir un bail emphytéotique.
Les notables ruraux comme certains notables urbains voient dans le développement arboricole et en particulier de l'olivier, une façon de faire fructifier leur capital plus sûrement. De ce fait, le notable partage son temps entre son village d'origine et la ville.
Nous pouvons citer l'exemple de Bastia. En raison d'une baisse d'activité commerciale, certains notables investissent dans des revenus fonciers sur les territoires du Nebbio : les Ginestra, les Frediani, les Saliceti, les Capezzale, dont nous verrons par la suite leur place au sein de la société du Nebbio.

Ces notables sont également les vecteurs de diffusion des idées nouvelles, des nouveaux modes culturaux, des progrès dans les soins à apporter. Enfin, il est très important de dire que les moyens de production, d'extraction de l'huile sont aux mains des notables.
L'intérêt des oliviers ne peut se comprendre que par la finalité de sa culture, c'est à dire, une production importante d'huile. Le rôle des notables dans ce domaine est capital, voire incontournable ; en revanche, la puissance publique est impuissante.
La production d'huile, objet de tous les efforts, est du ressort de la société « microrégionale », à travers ses différents acteurs.
Cet état de fait se reproduit ou se perpétue au XVIII[e] et au XIX[e] siècles.
Anton Giovanni Pietri (1764-1846) à la tête d'un patrimoine familial important, est à l'origine de la création de la Société d'instruction publique à Bastia.

La plupart des études réalisées par les *scienzati* [1023]ont pour but de mettre en valeur économique la Corse.

Le père de Victor Hugo, Léopold Sigisbert-Hugo [1024], militaire de carrière, affecté à Bastia au premier bataillon de la 20ème demi-brigade, dont la mission est la défense de l'île et de l'île d'Elbe, devient membre d'une Société d'instruction, créée à Bastia le 24 mai 1803, au sein de laquelle, il rédige un rapport relatif à la culture oléicole : *« Moyen de détruire dans ses larves le ver rongeur de l'olivier en Corse »*[1025].

Comme le souligne Eugène Gherardi : « par le biais de l'article 25 de ses statuts, la Société d'instruction propose une série de concours ».

Le docteur Vannucci de Corté présente le 23 octobre 1837 aux membres de l'Académie Royale de Médecine de Paris, un tableau topographique et médical de l'île de Corse : « il existe un grand nombre d'ouvrages sur la Corse, la plupart politiques n'ont trait qu'à l'histoire de son peuple, un petit nombre seulement a pour objet l'agriculture et les sciences »... «La bêche et la charrue furent donc entièrement méprisés, quelques châtaignes, des grains grossiers, le lait de leurs chèvres, faisaient toute leur nourriture ». L'instruction, l'agriculture et le commerce ont pris un développement nouveau et proportionné aux moyens qu'une sage administration a eu soin d'employer pour favoriser et seconder les dispositions naturelles des Corses.

D'après Romulus Carli[1026], les oliviers de Balagne se distinguent des autres oliviers de Corse par la singularité de leur taille : « D'où lui viennent-ils ces arbres gigantesques uniques en Corse, biscornus, efflanqués au feuillage toujours terne, d'un vert cendré... ».

« Ce sont généralement des arbres de haute futaie, quelques-uns d'entre eux atteignant des dimensions considérables ; ils ressemblent à s'y méprendre à ce que nous avons eu la bonne fortune de voir en Kabylie, en Syrie et dans certaines parties de l'Italie. Si bien qu'en suivant le chemin de grandes communications nº 9, d'Île-Rousse à Ville et Speloncato, nous en avons remarqué sur le territoire de ces deux villages dont le tronc mesure vers la base trois mètres de diamètre soit sept mètres de circonférence et d'une hauteur de 15 à 20 mètres! »

L'aspect général de ces arbres exceptionnels amène aussitôt l'observateur à poser la question sur l'ancienneté de ces arbres, donc, à s'interroger sur l'historicité de cette culture en Corse et, dans un esprit volontiers orienté politiquement, à vouloir, parfois, remettre en cause l'action des puissances étrangères qui ont dominé l'île durant des siècles. Malgré une réflexion intellectuellement recevable, on voit poindre en filigrane cette idée dans le propos de Romulus Carli : « or étant donné la lenteur de leur croissance, de tels arbres sont incontestablement antérieurs à la domination Pisane et Génoise (XIe et XIVe siècle). »

Nos oliviers sont trop élevés pour être cueillis sur l'arbre comme partout ailleurs.

« Les olives sont de moyenne grosseur, d'un vert bleu turquoise d'abord, puis violacées enfin d'un brun foncé. Leur noyau est obtus aux deux extrémités. »

Historiquement, l'origine des oliviers corses et, en particulier, ceux de Balagne, est mal connue ; les contemporains du XIXe siècle et du début du XXe siècle envisageaient plusieurs possibilités, certains relevant sans ambiguïté du mythe, de la fantaisie, d'autres pouvant être plausibles du point de vue de l'historien. Le questionnement sur l'origine de ces arbres est une constante de l'époque, elle réapparaît régulièrement dans des ouvrages de voyageurs venus dans l'île ou bien dans des articles de journaux insulaires. Pour Romulus Carli, cette question n'est pas clairement tranchée. Il adopte la posture d'un observateur éclairé, mais prudent, rapporteur des sentiments exprimés par ses concitoyens.

[1023] Juliette Nunez, *150 ans d'histoire : Chambre de commerce de Bastia* , dans Varii aucttore, 1993 p.13-16. **dans** Jacques Fusina, Dominique Verdoni, Eugène F.-X. Gherardi, *Histoire de l'école en Corse,* Albiana, - 2003 - 625 pages -

[1024] Léopold Sigisbert-Hugo (Comte), *Mémoires du Général Hugo,* 1823, p.463. (Livre numérique Google).

[1025] Michel Verge-Franceschi, Notice, Corsica Encyclopédie. *Le voyage en Corse : anthologie de voyageurs de l'Antiquité à nos jours,* R. Laffont, 2009, 1236 p.

[1026] Romulus Carli, *"Coup de plume d'un enfant de la Balagne",* extraits d'un opuscule publié en 1885, ollagnier, Bastia, 60 p., Description des oliviers et de la culture de l'olivier en Balagne.

« D'où lui viennent-ils... De la sabine, disent les uns, de la Syrie, de l'Afrique, de la Grèce de l'Etrurie, de la Ligurie, ajoutent les autres. Les premiers basent leur dire sur la tradition et nous les croyons dans le vrai, les seconds pensent à tort ou à raison qu'ils sont originaires des pays qui ont primitivement et tour à tour colonisé notre île ; ils les attribuent volontiers aux Phéniciens... Il importe peu de savoir exactement à quelle nation nous sommes redevables de l'arbre consacré à Minerve. L'essentiel est de faire ressortir les bonnes comme les mauvaises qualités de l'espèce que nous possédons. »

Il décrit les conditions pour les récoltes : « Ces arbres nous couvrant d'or à chaque récolte, soit en moyenne tous les quinze ans pour nous jeter ensuite dans la gène... Leur improduction prolongée est toute naturelle ; elle est l'effet de la sécheresse produite par le déboisement de nos montagnes à laquelle hélas ! Condamnées, tant qu'elles resteront dénudées. On nous objectera peut-être les grandes récoltes de 1814, 1825, 1830, 1848, 1869 et quelques demi-récoltes, soit, mais les années qui les ont précédées ont été particulièrement pluvieuses et surtout neigeuses. Si donc que nous sommes à la veille d'une grande récolte d'olives, nous le devons aux abondantes pluies de cette année et aux neigeuses qui ont déjà fait leur apparition sur les montagnes Giussani ».

Il donne son point de vue sur la perception de l'importance de la culture de l'olivier en Balagne :
« Nous parlerons aujourd'hui de ses olivets, base de la fortune foncière »...

Et sur l'importance de la production : « d'après les bulletins de commerce des bureaux de la douane de Calvi et de l'Île-Rousse, les exportations d'huile s'élevèrent cette année-là au chiffre "respectable" de 2 517 678 kilogrammes. Ce chiffre provient du Sous-Préfet de l'arrondissement de Calvi. Il n'y a pas de précisions sur la quantité produite utilisée sur place. »

Il analyse les mœurs en Balagne autour de l'huile d'olive : il explique que la vie économique et sociale de tous les habitants de la région, et quelles que soient les catégories sociales, est rythmée par l'oléiculture. Les esprits sont imprégnés par ce sentiment. Malgré une propension à exagérer quelque peu cette idée, la vision de cet état de fait est partagée par un très grand nombre ; tous les témoignages que nous avons retrouvés relatent cette situation et s'accordent tous sur le caractère incontournable de cette culture dans la vie des communautés.

« Dans notre pays où l'huile joue le grand rôle dans la vie du riche comme dans celle du pauvre... Le beurre, les bougies, les chandelles de suif, l'huile de pétrole toutes ces bonnes ou mauvaises choses sont inconnues des classes pauvres. "Il pane unto" (tartine à l'huile), leur sert de déjeuner et de lunch, la minestra à l'huile (potage) de dîner. Tous les ménages font usage d'huile d'olive pour leur éclairage. Le mendiant reçoit pour obole une cuillerée d'huile. Les offrandes au culte, se traduisent par des "misciaroles" d'huile (3/4 de litre). Bref on fourre de l'huile partout, pas assez peut-être dans la salade. Les maisons du riche et du pauvre ont leurs récipients, jarres, réservoirs etc. que l'on remplit à chaque récolte et auxquels on ne touche que pour les besoins de la vie et que l'on guide dans des circonstances graves. »

Il renseigne sur les pratiques de cultures.

Les oliviers appartiennent dans leur grande majorité aux propriétaires terriens : les notables ruraux.

À la question : « comment les familles pauvres se procurent-elles l'huile qu'il leur faut pour parer à leurs incessants besoins, notamment, pendant les années trop fréquentes de stérilité ? » Romulus Carli, lui-même notable rural, avance une réponse empreinte d'idéalisme et d'angélisme positiviste : la réponse est facile... D'après lui, en raison de la taille élevée de la plupart des oliviers, contrairement à ce que l'on peut rencontrer dans d'autres régions de l'île, on est obligé de faire appel à une main-d'œuvre particulière : « on s'adresse par conséquent aux femmes et aux enfants pour ramasser des olives à terre, au fur et à mesure qu'elles tombent par l'effet du vent ou de la maturité. Leur salaire journalier est 1/2 litre par tête. Ce n'est pas tout : suivant un usage immémorial qui prouve les bons sentiments de nos ancêtres, les propriétaires voulant honorer la mémoire de leurs trépassés, permettent à leurs "donne d'olive" (journalières) de cueillir pendant une semaine à leur profit les prémices de la récolte. Ils l'inaugurent ainsi par un acte de charité et la terminent généreusement en leur laissant un long et fructueux glanage »...

Romulus Carli met donc en avant la générosité des propriétaires qui, selon lui, serait la règle admise par tous ; quel tableau idyllique ! Ainsi, tous y trouveraient leur compte sans aucune pression sur les personnes. Naturellement, ces propos doivent être analysés sérieusement, nuancés et critiqués.

Il est précisé que la cueillette commence, en Balagne, lentement en hiver et finit quand la récolte est bonne à la fin de juin.
Il explique la vision, la représentation de l'huile d'olive : « l'huile emmagasinée est considérée par les propriétaires comme une valeur en portefeuille. On peut la garder impunément dans les Trolii (réservoirs) pendant plusieurs années sans crainte de la voir rancer à moins de tripotage ».
La qualité de l'huile produite était très souvent médiocre et cette assertion de Romulus Carli est plutôt le jugement prodomo qui ne reflète pas objectivement la réalité. En fin de compte, le bilan dressé par Romulus Carli, très en faveur des propriétaires ruraux sans aucun point noir à l'exception de l'alternance des récoltes, est un plaidoyer pour la culture de l'olivier destiné à d'autres ; il s'adresse clairement aux maisons de négociants continentaux et insulaires qui, à cette époque, détenaient la clef du développement et étaient les seuls à pouvoir fournir des revenus en numéraires aux propriétaires. Il fait du lobbysme de la publicité dans une attitude très moderne à l'instar de ce qui se faisait depuis plusieurs années dans d'autres régions oléicoles françaises : « C'est pour ces grandes maisons de commerce d'huile du midi. C'est pour elles que nous nous sommes permis d'écrire cette longue communication. C'est à leur patriotisme que nous faisons appel : elles savent que la Corse est un département français, le quatrième par son étendue ».
Il formule des "appels du pied."
Il fait une présentation volontairement flatteuse de la Balagne. C'est une démarche commerciale affirmée : « la Balagne est non seulement la partie la plus rapprochée de la Provence, mais l'une des plus fertiles, nous ajouterons la plus tranquille, la plus civilisée de la Corse. Nous le dirons en terminant : nous sommes à la veille d'une bonne récolte d'olives, si pour faire à vos engagements, vous avez besoin d'huile d'excellente qualité, envoyez vos agents dans l'arrondissement de Calvi, recommandez-leur surtout de ne traiter qu'avec des propriétaires. En suivant notre conseil vous ferez acte de patriotisme et en même temps une excellente affaire commerciale. Nous adressons le même conseil aux grandes maisons de commerce de Calvi et d'Île-Rousse ».
Il est intéressant de souligner la démarche originale qui consiste à écrire un petit ouvrage de soixante pages vantant les atouts d'une région, à l'image d'une plaquette publicitaire, apanage d'offices de tourisme d'aujourd'hui. Nous devons, également, préciser que cette démarche dynamique sur le plan commercial de la part de Romulus Carli, s'est également traduite par la publication régulière, dans des journaux insulaires, d'articles relatifs à la culture de l'olivier, et encore une fois, par un appel sans détour aux négociants continentaux. Ceci participe à une opération promotionnelle singulière en Corse : « ses habitants sont hospitaliers, dévoués à la France, fiers, ardents, toujours prêts à défendre avec courage ce qu'ils aiment... ». Tous les arguments, même les plus caricaturaux, sont avancés afin d'obtenir des marchés commerciaux d'écoulement des huiles d'olive, véritable poumon de la vie socio-économique de la microrégion.

Figure 230 Annexe 26b :Romulus Carli "Coup de plume d'un enfant de Balagne".

Dans le cadre de l'enquête agricole de 1866, les notables donnent leur point de vue sur la situation agricole de la Corse. Différentes séances ont été organisées dans chaque arrondissement sous la présidence de M. Abbatucci[1027], député.
Diverses questions sont posées aux propriétaires. Nous nous intéresserons aux questions relatives aux cultures et, plus particulièrement, à celle de l'olivier.
Les réponses nous indiquent que la culture des céréales est stationnaire, voire en baisse ; en revanche, la culture de la vigne, de l'olivier et du mûrier se développe ; certaines réponses nous renseignent sur la valeur des terrains, les frais d'entretien, la production et le prix des denrées ; d'autres expriment les raisons qui freinent cet essor et donnent des conseils pour y remédier.
Les notables [1028] : M. Italiani de Casaglione, M. Emily de Sainte Marie de Sicchè, M. Martinenghi d'Ajaccio, M. Lota, ancien maire de Bastia, M. Morati, propriétaire, conseiller honoraire à la Cour Impériale de Bastia, M. Filippi, chef d'escadron d'état-major, M. Cacciaguerra, juge de paix, M.

[1027] A.D.H.C., 20J22, *op.cit*., Paul Abbatucci Séverin., rapporteur, *Enquête agricole 1866*.
[1028] A.D.H.C., 20J22, *op.cit*., *Enquête agricole 1866*, notables déjà cités dans la 1ère partie « Perception du paysage oléicole en Corse ».

Suzzoni, conseiller à la Cour Impériale de Bastia, propriétaire à Cervioni, M. Morati-Gentile, propriétaire à Murato, M. Charles Murati, propriétaire à Borgo, M. Casta, propriétaire à Santo Pietro et membre du conseil général, M. Joseph Costa, propriétaire, demeurant à Île-Rousse, M. Sylvestre Rochesani, cultivateur à Corté, M. Ordioni, cultivateur, domicilié à Corté, M. Jean Baptiste Rocca Serra, proprétaire à Porto Vecchio, M. Frédéric Quenza, maire et propriétaire à Porto Vecchio, M. Giabicoso Pietri, M. Ortoli, propriétaire à Sainte Lucie de Tallano, M. Jacques Mathieu Tavera, propriétaire à Sartène, ont confirmé que la culture oléicole s'est développée.
Quelles sont les raisons qui empêchent un développement plus important de l'agriculture ?

Dans l'arrondissement d'Ajaccio, pour M. Italiani de Casaglione, la difficulté majeure au développement de l'agriculture résulte de la *stretezza* du numéraire et de capitaux investis avec des taux d'intérêts trop élevés (5%). Pour M. Jean Baptiste Quilici, propriétaire à Bisna , les capitaux ne sont pas assez abondants et les travailleurs ont des déplacements pendulaires.
Pour M. Jean Natali, propriétaire à Appriciani, il manque des capitaux et des institutions.
M. Piani, cultivateur à Ajaccio, met en avant la prohibition du libre parcours et la confiscation des Sanguinaires (par les bestiaux).
M. Antoine Grossetti, propriétaire à Grosseto, indique qu'il y a 3 freins : le manque de capitaux, le manque de bras et les voies de communications. La même réponse est donnée par M. Antoine Marie Suzzarelli, conducteur des Ponts et Chaussées, propriétaire à Bonifacio, dans l'arrondissement de Sartène.

Dans l'arrondissement de Bastia, M. Buonacorsi, médecin militaire, propriétaire à Saint Nicolas et M. Cacciaguerra, juge de paix, membre du conseil général de Campitello, pensent que l'on manque de capitaux, mais aussi de bras.
En ce qui concerne plus particulièrement l'oléiculture, M. Suzzoni, conseiller à la Cour Impériale de Bastia, propriétaire à Cervioni, rend responsable la larve qui attaque les olives et décourage les cultivateurs.
Pour M. Piccioni, maire de Bastia, propriétaire à Pino, la culture de l'olivier a perdu des bras au profit de la mise en culture du cédratier.

Dans l'arrondissement de Calvi, M. Lanzalavi, juge de paix à Belgodere, met en avant le manque de moyens financiers comme la plupart des personnes interrogées, mais aussi le bétail.
M. Antoine Fabiani, propriétaire à Calenzana, évoque le bétail, lui aussi, et le manque de fourniture de plants de la pépinière.
M. Rocca Castelli, pépiniériste à Calvi affirme, pour l'oléiculture : « cette culture est faite sans intelligence, si elle était moins négligée, elle contribuerait à l'augmentation de la richesse publique ; la fabrication des huiles est imparfaite ».

Dans l'arrondissement de Corté, M. Antoine Casanova, cultivateur à Corté, met en cause le vagabondage des chèvres. Il critique aussi les gardes champêtres.

Dans l'arrondissement de Sartène, M. Jean Olmeto, propriétaire à Sartène pose le problème des bêtes et M. Antoine Timoleon D'Ortoli précise : les chèvres.
Plusieurs propriétaires : M. Rocca Serra, propriétaire à Porto Vecchio, M. Laurent Castelli, docteur en pharmacie, propriétaire à Bonifacio, pensent que ce sont les aléas climatiques (sècheresse…) .
M. Buttafoco évoque les problèmes d'insalubrité.
Quant à M. Michel Durazzo, propriétaire à Sartène, il avance les problèmes des lignes régulières avec Marseille.
M. Marc Aurèle Peretti, maire et notaire, propriétaire à Levie, parle de l'absence d'enseignement agricole.

Quelles en sont les conséquences ?
Pour M.Buttafoco, juge de paix de Calenzana, ce qui fait rentrer le numéraire, c'est la récolte des olives et lorsqu'elles manquent, il n'y a que pénurie et misère.
Que faudrait-il faire pour favoriser l'essor de l'agriculture ?

Dans l'arrondissement de Calvi, lors de la séance du 23 novembre, M. Rocca-Castelli, pépiniériste à Calvi nous informe qu'un industriel du continent est venu s'installer à Calvi où il a construit une usine où tous les espoirs d'amélioration de la qualité de l'huile sont attendus.
Dans les « Notes diverses », nous avons quelques suggestions.
M. De Ramond, pour améliorer la diffusion des produits, met en avant l'amélioration des routes (2000 km en 1866, 211 en 1836).
M. Buttafoco, juge de paix du canton de Calenzana souhaite d'une part, développer la plantation des arbres - certains, tels l'olivier, le mûrier, le châtaignier, l'amandier sont faits pour porter la richesse dans la contrée - et, d'autre part, rendre obligatoire l'enseignement primaire et obliger l'instituteur à enseigner les premiers éléments de l'agriculture en lui fournissant un terrain pour y établir une pépinière. Cette pépinière pourrait accueillir les élèves d'autres écoles pour recevoir des leçons pratiques.
M. Lanzalvi, juge de paix de Belgodère pense qu'une ligne régulière de vapeurs avec le continent est la condition sine qua non à un fort développement de l'agriculture.
Pour le maire de Muro, il faut revaloriser la profession auprès des jeunes : « elle doit être classée parmi les plus estimables car Dieu lui même l'imposa au premier habitant de la terre ». Il faudrait décerner des primes d'encouragement, rendre plus fréquentes nos relations avec les grandes maisons du continent, créer des pépinières qui seraient des fermes modèles et, enfin, prendre des dispositions contre le maraudage.
Il faut, aussi, que le gouvernement forme une caisse agricole de 300 millions. Le cultivateur sera aidé et restera à la campagne.
Nous relèverons cette déclaration dithyrambique : « que le gouvernement demande donc un emprunt pour la formation de cette caisse et la nation s'empressera de répondre avec enthousiasme à une idée si généreuse, si féconde, si paternelle ; idée qui sera le complément de tous les bienfaits dont Napoléon III a doté la France ; idée qui rendra la mémoire perpétuelle et qui, à la devise l'Empire c'est la paix, ajoutera ces mots : et la prospérité nationale ».
M. Simonetti-Malaspina, maire de Ville de Paraso, fait remarquer le manque de capitaux, la cherté de l'argent et demande que soit facilité l'emprunt.
M. de Friess, archiviste du département, pour remédier au manque de bras résultant de l'émigration vers les villes (par voie administrative…) préconise de faciliter la naturalisation des étrangers comme sous Louis XV, en rappelant qu'un édit du mois de juin 1770 déclarait naturel Corse et Français tout étranger qui épouserait une fille du pays ou qui acquerrait des immeubles pour la valeur de 6000 livres et qui y établirait son domicile en faisant de l'agriculture et du commerce pendant 6 ans.
Concernant la vigne, M.Albertini, employé des postes à Ajaccio, propriétaire à Casaglione, souhaite la présence d'un professeur de viticulture à la colonie Saint Antoine pour former les vignerons de l'île et installer des foires cantonales dans les chefs-lieux.

2. Une culture qui rythme la vie des communautés

De par sa place et son poids grandissant dans l'économie villageoise tout au long de la période étudiée, la culture de l'olivier va peu à peu marquer de son empreinte la vie agricole des communautés. Malgré une polyculture toujours importante à la fin du XIX^{e} siècle et au début du XX^{e} siècle (céréales, élevage, vignes), la spécialisation dans le domaine oléicole va obliger les communautés à être dépendantes de cette culture spéculative, car elle est la principale ressource pour dégager des profits substantiels avec les excédents d'huile produits. Elle participe à l'enrichissement des notables et à un « mieux-vivre » de la population, lors des bonnes années de récolte.
Les différentes étapes de la culture de l'olivier participent à créer une rythmicité, une mobilisation des énergies et des hommes, à des moments précis.
D'un point de vue anthropologique, l'espérance de dégager des profits avec l'oliviers, au-delà de la production d'autosubsistance, est un élément majeur dans le degré d'implication des

populations locales dans cette culture par les plantations, les greffes, l'entretien et la protection ; puis, il est une activité liée directement à la culture de l'olivier qui rythme complètement la vie des hommes, c'est la récolte d'olives à différentes périodes et, bien entendu, la production de l'huile. Cette constatation traverse les âges ; il n'y a pas de différence selon les moments de la période étudiée si ce n'est une mobilisation accrue au XIX[e] siècle avec l'apogée de l'extension des oliveraies en corrélation avec le paroxysme de la croissance démographique atteint au même moment.
La périodicité aléatoire, l'irrégularité des récoltes et, en général, un rythme de production d'olives bisannuel, voire plus espacé, entraîne des degrés de mobilisation différents. Cependant, les besoins de plus en plus importants de production d'huile, liés à une augmentation de la demande, aussi bien pour l'autoconsommation que pour la commercialisation, l'étalement de la saison de récolte sur plusieurs mois et le mode de récolte qui nécessitent de nombreux « bras », font que la vie communautaire est complètement rythmée, conditionnée par la culture de l'olivier.

La culture arbustive et ses moyens techniques employés demandent beaucoup plus de main-d'œuvre que l'élevage. C'est une activité « consommatrice d'hommes ».
La quête de production d'huile est une préoccupation de tous les instants, chaque année. De surcroît, lorsque se produisent des récoltes abondantes, la priorité dans la vie économique de la famille, de la communauté villageoise est complètement donnée au ramassage des olives.
Au sein de la cellule familiale, produire de l'huile est un but généralisé pour son autoconsommation, d'abord. Comme nous l'avons déjà souligné dans la première partie, le travail de récolte est une activité qui occupe tous les membres d'une famille. Elle peut commencer au mois d'octobre lorsque les olives tombent, attaquées par les vers, et se poursuivre jusqu'au mois d'août lorsque la récolte est exceptionnelle, par exemple dans le Nebbio où l'on ramasse les olives quand elles tombent d'elles-mêmes, à maturité. Donc, la communauté peut être mobilisée pendant plus de 10 mois, 15 heures par jour. La cueillette est réservée aux femmes et aux enfants. Les hommes sont chargés de la préparation du terrain : nettoyage sous les oliviers, et du transport des olives récoltées au lieu de stockage. Par ailleurs, les opérations de production de l'huile : pressage, c'est à dire les activités du pressoir ou du moulin, en raison de leur pénibilité à l'effort étaient du domaine exclusif des hommes ; elles nécessitaient la mobilisation d'une main-d'œuvre abondante : les pressoirs occupaient chacun 3 à 4 hommes et les moulins hydrauliques, par leur taille et le volume d'olives traité, plusieurs dizaines d'hommes[1029].
Enfin, la vente de l'huile, lorsqu'il y avait des surplus, mobilisait tous les membres de la famille.

Nous pouvons affirmer tout au long de la période étudiée que la culture de l'olivier a conditionné les rapports humains, sociaux et communautaires, à travers les différentes activités qu'elle impliquait. Sur le plan pratique (culture, cueillette...), sur le plan stratégique (source de revenus pour tous) et, enfin, sur le plan socioculturel (organisation de l'espace villageois, règles à respecter).

Les échanges en Corse : les déplacements
Les mouvements de population concernant l'oléiculture sont de trois ordres :
- déplacements pour le greffage, la récolte des olives ;
- déplacements terrestres pour le commerce des huiles;
- déplacements par cabotage pour l'approvisionnement des centres urbains quand il s'agit de grandes quantités.

Les lieux de foire sont toujours des carrefours sur les voies de communication et sur des zones de contact entre les populations de montagne et de plaine ; mais, aussi, sur les zones de contact avec la mer, à la fin du XIX[e] siècle.

[1029] Contrairement à l'analyse faite par Antoine Casanova qui précise que les femmes étaient employées dans les moulins, *In Arboriculture...*

Les communes de Luri et de Rogliano se disputent la primauté pour établir une foire[1030].
De 1818 à 1846, Ogliastro[1031], par exemple, a vu sa population augmenter de 180 à 264 dont : 52 % de cultivateurs, 18 % de marins, 11 % de propriétaires rentiers et 7 % d'éleveurs ; le village compte 3 rentiers : Begnini, Meziodi et Saliceti.

L'oléiculture et le monde urbain

L'oléiculture périurbaine est une réalité ancienne dès les premières années du XVII[e] siècle, en Corse. Les oliveraies sont à la périphérie des petits centres urbains maritimes : Bastia, Ajaccio…La proximité des centres de négoce permettait d'assurer rapidement des échanges. Le transport des huiles, voire des olives, était ainsi de courte durée.
En ce qui concerne Bastia, la porosité entre l'espace oléicole de culture et le centre urbain, lieu de production oléicole, est grande. En effet, au cœur même de la Citadelle de Bastia, de nombreux *franghji* sont implantés pour traiter les olives cueillies aux alentours de la ville.
Généralement, les marchands connaissent une grande mobilité.
Les activités marchandes entraînent des contacts culturels. Fissurer le mythe de l'immobilisme des campagnes se démontre par l'intellectualisation des espaces que l'on peut voir à travers les inventaires après décès.
Les traités sur la culture des oliviers et les "arboristes" jouent un rôle non négligeable dans l'expansion des pratiques locales.
Souvent, lors de la prise de baux, nous avons une formulation classique qui tendrait a confirmer l'existence d'une harmonisation régionale sur les pratiques culturales à donner aux oliviers.
L'acheminement des fruits et de l'huile est plutôt une activité masculine, mais les femmes ne sont pas exclues. Durant la pleine saison, les "va-et-vient" avec les centres urbains sont quotidiens ; pendant ce temps, les femmes et les enfants cueillent.
Pour être rentable, le trajet ne doit pas obliger les paysans-marchands à avoir des frais de nuitée ; les déplacements se font souvent de nuit avec des ânes, des mulets ou des chevaux. Le parcours se fait lentement, à la pâle lumière de la lune. Le mauvais entretien des routes et chemins multiplient les obstacles ; les cahiers de doléances attestent cet état. Le transport de l'huile est l'occasion d'acheminer d'autres denrées (donner le sens des trajets) avant une sédentarisation dans le monde urbain. La rue, la citadelle, deviennent des éléments de leurs cadres de vie. La *cantina* devient un lieu de vie, lieu de rendez-vous, de ralliement.
Une nuit sur place se révèle parfois nécessaire pour traiter des affaires. Les paysans peuvent aussi profiter de l'hospitalité des membres de leur famille ou de leur village. Installés en ville, ils participent à l'effervescence de la ville. Ainsi, le paysan marchand diffusera une expérience de la ville, de sa géographie, de son histoire, de sa population, de ses activités et de ses habitudes alimentaires.
Un contact régulier avec la ville dominatrice se fait grâce aux contrats de fourniture. Parfois, la ville devient aussi un lieu de contacts avec le notariat.
Ces passages entraînent la construction de l'image d'une ville dominatrice, d'une ville "bailleuse", expropriatrice et créancière : "*Vers une installation logique dans ce cœur urbain à visage humain*". Elle représente un lieu de la réussite sociale en favorisant les contacts, les mariages… ; l'installation n'est pas seulement un fait masculin, d'après Daniel Roche[1032]

Toutes les occasions de la vie donnent la possibilité de retourner au village ; les pratiques culturales sont autant d'indices pour mesurer le degré d'ouverture du village. Il faut souligner la

[1030] A.D.H.C., Etude du Canton de A CRONICA, nº 1. Décembre 1990, p.10.
[1031] *Ibidem*., p.12.
[1032] Daniel ROCHE, *op. cit.,* 2000, p. 11. "La venue régulière à Paris conduit logiquement à une installation dans la capitale selon une habitude enseignée dans la pratique des villages par d'anciens mécanismes de va-et-vient réguliers liant nécessités et aptitudes . Il n'est pas question ici d'une installation impliquant un rejet de son passé, elle présente, au contraire, la double spécificité de se faire dans un lieu connu, et non dans un monstre urbain angoissant, et de garder des contacts avec les villages d'origines ».

capacité d'adaptation d'une paysannerie marchande suffisamment dynamique pour répondre à la demande urbaine et à l'exportation sur le continent de l'huile à des fins industrielles. L'ouverture des campagnes n'est pas uniquement sociale et technique, elle est aussi géographique.
Par sa mobilité, le marchand devient un relais culturel.

Publicité, lien avec le monde urbain

Un encart, dans le journal "Le Petit Bastiais", annonce l'installation d'un propriétaire négociant de la Balagne à Bastia pendant un semestre pour vendre du vin et de l'huile. Cet encart est à la fois une source d'informations et une publicité rudimentaire.
Nous sommes en 1891 *: «* un propriétaire de la Balagne appelé à habiter Bastia dix mois de l'année fera vendre dès ce jour directement aux consommateurs, ses récoltes en huile et vin.
L'huile d'olive garantie pure à 1,30 franc le litre, vin (petite partie garantie de raisins à 0,70 franc le litre, par dix titres au moins). Rue Miot, 4. Près l'ancien café Tellier. Pour renseignements : s'adresser au concierge *»*.
Cette installation répond, semble-t-il, à la demande mainte fois réitérée de la population de voir s'installer en ville des producteurs balanins afin de ne plus passer par des intermédiaires responsables des fraudes les plus flagrantes. Est-ce le fruit d'une réflexion aboutie ou bien du hasard des déplacements ? En tout cas, cette initiative répond aux attentes de la population et des producteurs eux-mêmes ; fera-t-elle des émules ?
Par ailleurs, nous constatons qu'en 1891, le litre d'huile d'olive de qualité pour la consommation vaut près du double d'un litre de vin.
Cette initiative doit être comparée aux actions d'autres oléiculteurs du continent méridional.

Société des huiles d'olives[1033] :
Article dans "Le Petit Bastiais" du 5 février 1910 : *création d'une société des huileries de Balagne …*

Figure 217 Annexe 157 : Société des huiles d'olives, dans "Le Petit Bastiais" du 5 février 1910, B.M.B., Jx.

Les odeurs et nuisances des moulins urbains

Cette prise de conscience des odeurs et nuisances des moulins urbains se manifeste avec force durant la deuxième moitié du XIX^{e} siècle. Néanmoins, nous avons relevé quelques exemples de litiges relatifs à ce problème dans les cités, mais aussi au cœur des villages, depuis les premières années du XVII^{e} siècle.
En Corse, dès la fin du Moyen Âge, cette gêne occasionnée par les moulins, notamment par le traitement des déchets produits par la mouture des olives, est bien effective. Avec le développement des habitats, les effluves des moulins à huile situés au rez-de-chaussée de nombreuses habitations deviennent une source d'inconfort comme l'attestent les récriminations portées par le voisinage proche de la communauté et, parfois, de querelles.
Nous observons que les seuils de tolérance évoluent en fonction des habitudes de vie et de la charge occasionnée par les productions. Par ailleurs, les années de grande production sont à la fois des périodes d'euphorie pour les populations avec en perspective une aisance économique et de tensions, au sein de la communauté villageoise, dues aux odeurs des olives amoncelées en cours de putréfaction et des déchets produits par le pressurage.
Malgré le caractère précaire de salubrité, ce souci d'hygiène est une préoccupation réelle dès le début de la Modernité, dans ce monde rural habitué à faire face aux conditions de vie difficiles.

[1033] B.M.B. JX : Article dans "Le Petit Bastiais" du 5 février 1910 : Société des Huileries d'Olives et Produits Agricoles de la Balagne (Corse) 0 0 0 7 2. " Aux termes d'un acte fait double sous signatures privées, en date à Île-Rousse du vingt-deux novembre mil neuf cent neuf, il a été formé les statuts d'une Société anonyme, sous la dénomination de « Société des Huileries d'olives et Produits agricoles de la Balagne (Corse) », dont l'un des doubles originaux est déposé en l'Étude de M. Hervé, notaire à Saint-Soupplets, canton de Dammertin en Goële (Seine-et-Marne), suivant acte dressé par lui le 14 décembre mil neuf cent neuf, enregistré" .

Les autorités publiques partagent la même inquiétude car les odeurs nauséabondes, parfois engendrées par la production oléique, pouvaient dans l'esprit des contemporains affecter l'*aria, la bona aria.* En effet, depuis les écrits de médecine médiévale, l'air était un des éléments les plus nécessaires au maintien de la santé comme le rappelle G.Vigarello[1034] la « corruption de l'air » serait une cause majeure de mortalité dont il fallait se prémunir avec vigueur.
Dans les centres urbains, la surveillance sur les produits alimentaires tels que l'huile, est soutenue en raison d'une prophylaxie générale.

La production d'huile nécessitait une main- d'œuvre abondante ; la chaîne de production du cueilleur au vendeur mobilisait des centaines de personnes. Les moulins eux-mêmes avaient besoin « de bras » ; les petits moulins à sang occupaient, en général, seulement deux personnes ; en revanche, les grandes unités hydrauliques en mobilisaient plusieurs, et le travail devait se faire en équipe. D'après l'état des moulins à ressence de 1828 pour la Balagne et le Nebbio, le nombre d'ouvriers pouvait varier, selon les huileries, de deux à cinq hommes, avec une moyenne établie à quatre hommes. On note que ces moulins étaient relativement rentables, par exemple : le moulin de la famille Mortini sur le fleuve Regino, à Belgodère, avait un produit annuel de 6900 francs pour des dépenses de l'ordre de 1194 francs ; à Île-Rousse, le moulin de François Blasini avait un revenu annuel en 1820, de 6000 francs pour 1000 francs de dépenses.
Lorsque les moulins étaient implantés près des habitations, la fermentation des grignons dégageant de mauvaises odeurs et le déversement des eaux résiduelles dans les rivières, sources de pollution et d'insalubrité, provoquaient le mécontentement de la population comme à Speloncato où l'on relève des plaintes de bergers et de lavandières. Les moulins à ressence étaient classés comme industrie insalubre et devaient faire l'objet d'une enquête commodo et incommodo par les services préfectoraux. C'est pourquoi, de nombreux riverains ont refusé l'implantation de ce type de moulins, par exemple en 1848 à St Florent.
Le traitement et l'évacuation des eaux de végétation, des margines, représentent un problème majeur de la production d'huile, depuis les premiers temps de l'époque moderne, comme en attestent les nombreux exemples de discorde et de conflits à ce sujet, dans les sites villageois.
Ce problème se posa avec plus d'acuité au cours du XIX^{e} siècle avec le développement des moulins à ressence et avec l'implantation d'unités de production au cœur des centres urbains, en Corse.
La production de 100 kilogrammes d'huile nécessitait en moyenne dans la seconde, voire la troisième pression, près de 250 litres d'eau, d'après les renseignements glanés lors d'une enquête orale, auprès des mouliniers ayant travaillé dans les années 30 à Santo Pietro di Tenda, San Gavino di Tenda et Sorio di Tenda.
Par ailleurs, la phase de décantation, c'est à dire de séparation entre les substances huileuses et les eaux, mettait en évidence à la fois la présence d'eau contenue dans les fruits et des eaux de lavage. Dans une olive, en moyenne, les eaux de végétation représentent 50% du poids total.
Les frères Lautier demandent au Conseil d'hygiène et de salubrité publique de l'arrondissement de Bastia, l'autorisation d'installer un moulin à huile de ressence dans une partie de l'usine métallurgique qu'ils possèdent sur la rive gauche du Fium'alto, commune de Penta, canton de Vescovato. Après avoir lu le rapport de M. Limperani, membre du conseil, qui souligne "que ce torrent sert à l'irrigation des plaines de Penta et de Taglio Isolaccio et à l'abreuvage des bêtes, par conséquent il serait dommageable qu'il soit altéré surtout en période de sécheresse", le Conseil donne un avis favorable en obligeant à recueillir les résidus dans une fosse, car le moulin serait une source de prospérité.
L'univers mental des officiers semble se fonder sur une culture populaire[1035], « l'outillage mental n'était pas d'un haut niveau »[1036] .

[1034] G.Vigarello, *Histoire des pratiques de santé. Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Paris, 2éme édition, 1999
[1035] Marchi Van Cauwelaert Vaninna *la corse Génoise Saint Georges, vainquer des « tyrans » (milieu XV^{e}-début XVIe siècle)* , Biblio.d'histoire Médiévale 4, p.386.
[1036] Lucien Febvre, *le problème de l'incroyance au XVIe siècle, la Religion de Rabelais*, Paris 1942.

Quelles sont les conséquences de la *« mal'aria »* sur le paysage oléicole et sur les oléiculteurs ?
Les origines de l'infestation de la malaria sont mal connues, cependant, il est avéré que le paludisme est chroniquement décrit en Corse comme dans la plupart des littoraux marécageux de Méditerranée depuis l'Antiquité.
Jean André Cancillieri[1037] l'évoque de façon récurrente pour le XIII[e] siècle, dans l'île. Durant l'époque moderne, cette impaludation empêche une installation pérenne des populations en plaine, dans des zones au fort potentiel agricole. Mais, pour quelles raisons ces plaines n'ont-elles pas constitué une priorité de mise en culture oléicole puisque la cueillette des olives s'effectue, en général, de novembre à mai, alors que la période des manifestations malariques se situe dans la saison estivale et au début de l'automne ? Il est difficile de répondre à ces questionnements.

3. Types de propriétés

L'espacement des plantations est conditionné par plusieurs critères : d'abord, la variété choisie, puis le sol sur lequel poussent les oliviers et, enfin, le climat en Corse.
Pour détruire toute végétation adventive, on n'a jamais procédé en Corse par le *dry farming*[1038], c'est à dire par labours continus, cinq à six fois par an. Il faut souligner que cette méthode présente un inconvénient, celui de contribuer à une action forte de l'érosion éolienne.
Les campagnes oléicoles[1039] étaient source de dynamisation des activités urbaines entre autre, en plus de l'offre d'emploi dans le cadre de la cueillette et du triturage, l'activité est protéiforme.
Les énergies sont mobilisées dans le domaine du transport des olives, de l'huile ; les artisans pour l'entretien des machines, des outils, leur réparation… ; enfin, il était fait appel à un nombre important de personnes pour la vente et les échanges.
L'oléiculture était donc une activité fortement mobilisatrice pour de nombreuses régions de l'île.
De nombreuses exploitations étaient aux mains de ce que l'on appelle les propriétaires « absentéistes » ; en effet, la plupart étaient des propriétaires citadins[1040].

L'exploitation est gérée en une seule unité économique ; elle peut être composée de plusieurs propriétés en location et, à l'inverse, une propriété peut être divisée en plusieurs exploitations.
Les données cadastrales ne peuvent pas être utilisées brutes car le propriétaire relevé n'est pas forcément le cultivateur ; il est difficile de connaître les surfaces totales exploitées par un agriculteur.

a) La propriété arboraire

La propriété arboraire[1041] oléicole est, bien entendu, une institution populaire comme le souligne Pierre Lamotte[1042] : "un moyen de limiter les tensions entre agriculteurs et pasteurs ; elle

---

[1037] Jean André Cancillieri, *Directions de recherche sur la démographie de la Corse médiévale XIIIe-XV[e] siècles*, in strutture familiari, epidemie, migrazioni nell'Italia medievale, Naples, 1984, p.401-433).
[1038] Le dry-farming est une méthode de culture appropriée aux régions semi-désertiques, qui permet de cultiver des plantes, et plus particulièrement les céréales, sans avoir recours à l'irrigation. Il s'oppose au *wet farming* ou culture irriguée. La technique consiste à labourer très profondément pour atteindre les couches humides du sol et à protéger l'eau disponible en brisant très finement les mottes superficielles de terre. La terre n'est ensemencée qu'une année sur deux, ce qui favorise l'accumulation de réserves d'eau. La sole mise en jachère reçoit ainsi plusieurs labours pour ameublir la terre et pour renforcer sa capacité d'absorption des eaux pluviales
[1039] Emilio Sereni, *op.ci.., "Storia"*. p.232. *Le XIX[e] siècle, notamment l'année 1825 connaît une crise de la métairie avec la chute des prix du blé et du vin. Un débat aura lieu à l'Académie des georgophiles sur l'opportunité de maintenir la métairie ; (on peut souligner qu'elle résiste bien en Toscane).*
[1040] Antoine-Marie Graziani, *op.cit.*,Thèse de doctorat, *Les notables bastiais.*
[1041] Emilio Sereni, *op.cit.*, *"Storia"* p.173 Un conflit va naître entre les populations paysannes qui défendent leurs droits sur les terres publiques et les mandataires qui usurpent les terres publiques et qui clôturent leur domaine.

permet aussi de concilier les deux pour certaines familles". Dans une société aux "biens limités", cette institution offre des perspectives de solution répartitive. Elle est, en particulier pour l'oléiculture extensive, une façon de répondre positivement à la mise en culture d'espaces voués aux broussailles, aux maquis, aux terres empierrées". La corrélation est nette entre le développement de la propriété arboraire et la pression démographique.

À travers le dépouillement de nombreux actes notariés, nous avons pu constater la prégnance de ce type de propriété, notamment dans des zones oléicoles historiques. Dès le début des Temps modernes, la propriété arboraire a une place plus importante que celle décrite dans les différentes études. Elle va s'accentuer au cours du XIX[e] siècle avec, en parallèle, une densification des oliveraies et, surtout, une pression démographique sur la terre.

La propriété arboraire est un marqueur identitaire indéniable de la culture olivicole en Corse. Avec le châtaignier, l'olivier tient une place majeure dans la caractérisation de ce type de propriété de l'arbre, distincte de celle du sol.

Cette pratique est déjà présente dans des actes de la fin du XIV[e] siècle : par exemple, la charte du monastère de San Venerio del Tino concernant des biens situés à Belgodere en Balagne, porte, sans équivoque, sur le caractère "arboraire de la propriété des biens".

On y relève un partage d'arbres, en particulier d'oliviers divisés en trois ou quatre parties. Ainsi, l'appartenance d'un arbre à plusieurs propriétaires était, semble-t-il, assez répandue. Bien évidemment, la documentation fait défaut ; c'est de manière orale que cette pratique était le plus souvent décidée.

D'après Florence Jean[1043], les textes juridiques corses, avant la fin du XVI[e] siècle, ne mentionnaient pas la propriété arboraire, excepté dans les statuts tardifs de Porto-Vecchio de 1546[1044]: "elle y apparaissait plutôt comme une disposition incitative, insérée par les Génois dans un texte dont l'objectif principal était de favoriser le peuplement de la région".

L'olivier faisait l'objet d'une attention toute particulière dans ces statuts qui stipulaient clairement qu'une très lourde amende pouvait sanctionner ceux qui se rendaient coupables de destruction sur les oléastres et ceux qui avaient oublié de les greffer ; cette amende pouvait s'élever à dix livres. En revanche, ces statuts accordaient la propriété et la jouissance à celui qui avait greffé un oléastre. Cette politique incitative avait des précédents, notamment en Italie, à travers ce transfert de propriété, marqueur symbolique aussi de la place croissante et de la valeur de l'arbre.

L'arboriculture a permis de renforcer et d'accélérer le processus de propriété[1045].

Florence Jean souligne le fait que la propriété arboraire pouvait s'adapter à l'économie de marché.

D'après cette analyse, les municipalités et les particuliers ont utilisé ce système et le bail à complant, afin de favoriser les plantations d'oliviers et augmenter ainsi la production d'huile destinée à la vente[1046].

Pierre Lamotte rappelle qu'en 1862, le conseil municipal de Piana décidait que tous les oliviers, châtaigniers et autres arbres fruitiers greffés, situés sur des terrains communaux partagés, continuaient d'appartenir à ceux qui les avaient soignés jusque-là, mais qu'ils n'auraient pas le droit d'y apporter aucune amélioration, ni d'en planter d'autres à leur place.

Dans le Sud, le Jus Serendi, droits de semailles en échange d'une part de la récolte, entraîne, de facto, les champs ouverts. Malgré la dégradation du paysage rural, la petite ferme : terre et maison, commençe, en Italie centrale et septentrionale, à rompre le désordre monotone des champs ouverts dans les environs des centres urbains.

Le droit de "faire prise" (zone montagneuse), défricher un lopin et le cultiver jusqu'à épuisement, après quoi il est abandonné, représente le point culminant de la désagrégation à la seconde moitié du XVII[e] siècle.

Les origines du paysage contemporain, le paysage méridional du "jardin méditerranéen".

1042 A.D.C.S., citée par Pierre Lamotte, *Note sur la propriété arboraire en Corse* Etudes Corses, N° 12, 1955 p. 539.

1043 Florence Jean, *la propriété arboraire en Corse, histoire et actualité*, mémoire, corté p. 53.

1044 *Ibidem*., note 63.

1045 *Ibidem*., notes 69-70.

1046 *Ibidem*., p. 90.

Comme le souligne Florence Jean : "le projet de Code civil de Bastia[1047], ni le Code corse, ne font mention de cette spécificité".
La propriété arboraire figure dans un arrêté Miot du 22 thermidor de l'An X (10 août 1802) relatif à la répartition de l'impôt foncier entre le propriétaire des terres (du sol) et celui de l'arbre.
Florence Jean, dans sa thèse, avance l'hypothèse selon laquelle ce mode de propriété faisait l'objet d'un "consensus suffisant pour éviter toute difficulté". Par ailleurs, nous partageons, également, son analyse qui met en évidence une corrélation entre l'expansion de cette propriété et l'expansion de la culture de l'olivier et du châtaignier depuis les premiers actes de la *Coltivatione*[1048].
Par la nature même de la *Coltivatione* fondée sur le développement arboricole, sur les plantations d'arbres fruitiers, la propriété arboraire devenait de facto une conséquence renforcée et soutenue sur des terres privées, sur les communaux, mais, également, sur des espaces appartenant aux autorités génoises. Elle permettait aussi de concilier les objectifs de la *Coltivatione* et l'inaliénabilité des biens d'église.
Les liens, bien sûr étroits entre propriété arboraire et *Coltivatione*, sont consubstantiels ; les arbres les plus sollicités, oliviers et châtaigniers, sont également ceux dont la propriété arboraire est la plus diffusée.
Petit à petit, le poids économique des arbres s'impose dans l'esprit des communautés, comparativement aux plantations annuelles. Comme l'a évoqué Jean-Yves Coppolani[1049], "la culture des arbres est la culture pérenne par excellence en raison du temps imposé à cette culture".

Les actes notariés sont, indiscutablement, une des principales sources attestant l'existence de la propriété arboraire.
Dans ce cadre-là, les oliviers y tiennent une place majeure, souvent évoquée par les précédentes études. Nous avons donc constaté que la propriété arboraire olivicole a été pour l'olivier, durant des périodes de forte expansion, le mode d'appropriation le plus répandu dans certaines régions.
Parmi les actes notariés, nous pouvons citer les dots qui, par l'attribution d'arbres singularisés, témoignent du poids de la propriété arboraire - à ce sujet, Pietro Morati[1050], précise les précautions qui s'imposaient aux notaires au moment de la constitution des dots, surtout lorsque celles-ci comprenaient, dans une forte proportion, des oliviers, des châtaigniers - ; puis, les contrats de mariage qui mentionnent très souvent la constitution des biens en oliviers ou bien une certaine somme estimée à partir de nombre de pieds ; et, enfin, les différents actes testamentaires dans lesquels on trouve de nombreuses traces.

Il y a une différence, un décalage considérable entre la manifestation, la vitalité, de la propriété arboraire dans le quotidien des pratiques humaines en Corse durant ce XIX[e] siècle et la quasi-absence de celle-ci dans les textes juridiques qui régissent la vie rurale des insulaires : absence dans le Code civil, le Code forestier et le Code rural, alors que dans le même temps, il apparaît une redynamisation de ce mode d'acquisition, lié à une pression démographique et à un développement oléicole soutenu durant cette période.
L'article 553 du Code civil permit, d'après Florence Jean, "à la propriété arboraire corse d'exister si elle est prouvée". Cette curiosité n'a pas entamé son développement et sa place dans les pratiques de la société insulaire. En effet, à l'instar des constatations faites aux siècles précédents, le XIX[e] siècle, à travers sa forte activité notariale (testaments, dots, partages, ventes etc.) renforce indéniablement et fait "vivre" cette propriété arboraire. Au même titre que dans d'autres études, nous avons observé, à travers nos enquêtes de terrain, que cette période contemporaine connaît des nouveautés en matière notariale : on rencontre tout au long du XIX[e] siècle, de manière croissante, la diffusion de la propriété arboraire dans des actes réalisés sous seing privé, en raison d'une diminution nette du nombre de notaires dans les campagnes corses ou encore, dans les

[1047] *Ibidem*., note 71.
[1048] Antoine Laurent Serpentini*, op.cit., La Coltivatione.*
[1049] Jean-Yves Coppolani, *op.cit., Le code Corse (1778-1792).*
[1050] Pietro Morati, *op. cit., Prattica Manuale.*

actes des juridictions civiles corses (justice de paix, etc.), comme le montrent les exemples suivants : en 1806[1051], à l'audience du 6 août du tribunal civil d'Ajaccio, était condamné le Sieur Antoine Fiamenghi de Sari[1052] à remettre des biens contestés par un autre habitant de la commune, Michel Raffini, dont la moitié d'un olivier ; le 2 août 1811, dans un litige portant sur un contrat de mariage et une succession au sein de la famille Costa de Cauro, la discussion porte sur la moitié de deux oliviers.

Tout au long de la période et jusqu'à la III[e] République, tous les tribunaux sont le théâtre de la manifestation de cas de la propriété arboraire.

Au cours du XIX[e] siècle, et ce à partir de la Restauration[1053], l'administration préfectorale a incité les municipalités à partager les terres communales "*les communaux*"[1054], ce qui constituait directement une menace pour la propriété arboraire car le partage entraînait, inéluctablement, une appropriation du sol, donc une redistribution assez claire entre les terres et les arbres, d'où un effacement de la diversité de possession de ces arbres ou de ces "parties" d'arbres.

La pression démographique croissante tout au long du siècle avait pour conséquence directe et première, dans une société corse très majoritairement rurale, de mettre en culture des terres en friches. Ces friches correspondaient souvent aux communaux. Cette mise en culture ne pouvait donc se faire qu'au détriment du monde pastoral, traditionnellement usager de ces terres non exploitées. Le libre parcours pouvait être directement menacé.

Dans les terres oléicoles, en particulier du Nord de l'île où les conflits entre oléiculteurs "*oliviculteurs*" et pasteurs se multipliaient durant le siècle, la propriété arboraire apparaît souvent comme une garantie soulageante de tensions, car ouverte à tous les membres de la société. La distinction entre oléiculteurs et pasteurs n'était pas si hermétique car les uns étaient parfois aussi les autres dans une société ouverte à la pluriactivité.

Quelques exemples de propriétaires.

Famille Morati[1055] propriétaire d'un terrain avec :

- *chioso di macchia e ogliastri poste alle Croce nella strada del convento acquistato da sue padre dal capitano Don Carlo Mordiconi in atti del notario Maurizio Raffaelli ;*
- *vigne cinte di muri ;*
- *una quantità d'ulive al luogo Vignalaccia, acquistate al pievan Battaglini ;*
- *piedi d'ulive alla fontana vecchia ;*
- *padronali due fori del giardino di prete Bonaventura e una dentro detto giardino ;*
- *un chioso detto il chiosello pieno d'ulivi con palmento dentro ;*
- *una porzione di terra con alive e fiche posti nelli vignali ;*
- *un giardino con ulivi dentro padronale ;*
- *un chiosetto con ulivi, con castagni ;*
- *un chioso con ulivi e noce confinante con orti del paese ;*
- *chioso del Bagnaninco : 5 mezzinate con ulivi e la quarta parte d'ulivi grandi chi sono in Cervello ;*
- *una possessione posta in luogo detto Revinco Cantoni con cava, giardino cinto di muro e ulivi in diverse (quattro cento mezzinate).*

(Strada maestra). Le 26 /04/1763.

Notaire : Gio Batta Benedetti

Inventaire fait le 1/01/1698 à Borgo.

A Lucciana : de la plaine vers les collines, *una porzione d'ulivi in luogo detto Mormorana di pedali sette*, acheté le 29/09/1706, un mercredi ! de Bitore pour 8421 lire. Capital de 3200 lire.

1051 Florence Jean, *ibidem*., note 124.
1052 *Ibidem*., note 131.
1053 *Ibidem*., note 145.
1054 *Ibidem*., note 148.
1055 Franciscorsa - M 186898.

Famille Cordoléani, Ajaccio :

- en 1758, *un oliveto al Camiccio pè 150 lire* ;
- le 14 mai 1775, *un olivetto piantato al Riposatojo in Loretto con casa pè 342 lire ;*
- en juin 1775, *ulivi pè 60 lire, ulivetti alle Canne pè 370 lire, vigne pè 350 lire ;*
- le 18 mars 1776, *un piede d'olivo all'Ajali ;*
- *tre piedi pè 7 lire ;*
- *un piede pè 12 lire ;*
- *un piede d'olivo nell'oliveto di Tomasino ;*
- *un olivetto pè 165 lire ;*
- *un olivo tagliato pè 2,10 lire* ;
- en 1788, *la metà d'un oliveto posto sotto la fontana dell poretto pè 60 lire ;*
- *le campo olivato pè 100 lire ;*
- *una macchia con nove piedi d'olivi, un castagno, pè 250 lire ;*
- *Cinquanta olivi frà grandi e piccoli pè 463 lire* ;
- Le 31 juillet 1790, *un oliveto posto all chioso di Lavasina pè 150 lire e 10 soldi ;*
- En 1791, *tre giornate a nettare l'olivi pè 3 lire.*
-

Pietro Antonio, Gio Giacomo Casalici et San Matteo Poggi.
Une supplique est adressée à l'inspecteur général des douanes, en 1808, par Pietro Antonio, Gio Giacomo Casalici et San Matteo Poggi, originaires du village de Poggio d'Oletta, canton de Tuda, par laquelle ils affirment, et avant eux leurs ancêtres, du moins depuis 100 ans, avoir toujours joui, profité, avoir l'usufruit des pieds d'oliviers, aux lieux-dits *Pastureccia, Piedal Buccio*, territoire d'Oletta appartenant à l'église de San Cerbonio, en payant le quart annuel du produit. Cette déclaration fait suite à une demande de la préfecture afin de prouver les droits portant sur ces terres. Elle résulte de querelles opposant ces habitants d'Oletta à la *signora* Antonia Gentile de St Florent qui avait accaparé ces terres.
La culture de l'olivier est un enjeu permanent.

Qui sont les propriétaires ? A priori, il n'y a pas de distinction (voir Etat des biens communaux de Speloncato : médecins, avocats, notaire etc.).
Il y a malgré tout une exclusivité des membres de la communauté de façon implicite ; l'élargissement se limitait à la piève qui correspond aux habitations anciennes.
Le titulaire du droit pouvait être une seule personne, voire plusieurs dans le cadre d'une indivision. Cela entraînait souvent des mécanismes complexes d'usages et des divisions liées à des zones géographiques. Cette indivision est la preuve de la pression démographique, mais surtout de la limite des biens disponibles liés à un état de pauvreté patente.
L'église, souvent sous-estimée, pouvait être propriétaire de morceaux[1056] d'arbres. Le 2 mars 1821, le tribunal civil d'Ajaccio examinait les constatations liées au sujet de la propriété d'arbres d'oliviers revendiqués par un certain Adorno Bacciochi[1057]. Son contradicteur démontra que les oliviers appartenaient à l'église au XX^{e} siècle ; l'église possédait donc des parties fractionnées d'arbres.
Bédigis[1058] mentionne le fractionnement[1059]. Dans cette pratique, l'église a une place incontournable ; en effet, par le mécanisme très fréquent des legs pieux, des dons, elle a eu la

[1056] A.D.C.S., 3 U 1/7, note 201.
[1057] A.D.C.S., 3 U 1/6.
[1058] Antoine Albitreccia, *op. cit., Plan Terrier de la Corse*, p. 29. Mémoire du 1^{e} juillet 1772 de Bedigis (A.N.F, Q' 298'), contenant diverses remarques importantes sur le dénombrement et la topographie de la province du Cap Corse qui expose les causes de la désorganisation de la propriété. . « Les propriétaires, dit Bedigis, savent pour toutes choses, et seulement pour la tradition, que leurs pères, leurs aïeux possédaient du *makis*, en tel lieu; mais transportés sur ce lieu, loin d'en connoître les limites, ils en ignorent jusqu'à l'emplacement et la quantité ».
[1059] *Ibidem*., note 204.

jouissance de nombreux arbres dont les oliviers le plus souvent. Cela permettait de combiner le maintien des terres aux particuliers, de faire bénéficier de biens à l'église et de participer au salut des âmes. Par ailleurs, il était d'usage d'offrir un ou plusieurs oliviers, voire des parts d'oliviers à l'église, à la paroisse, aux couvents, afin d'alimenter la lampe du Tabernacle.
Une partie des arbres plantés pouvait être réservée à la paroisse. Des clos d'oliviers furent alors constitués à proximité des paroisses mais aussi, près des résidences « physiques » constituées par les presbytères. Toutefois, les communes pouvaient être les propriétaires des arbres.
La propriété arboraire se maintient au cours du XX^{e} siècle : un partage successoral, en date du 23 février 1928, devant Maître Jules Fioravante, notaire à l'Île-Rousse, comprenait divers biens parmi lesquels "des terres complantées en oliviers et des oliviers enracinés sur une parcelle appartenant à un tiers".
La même année, devant le même notaire, un acte de vente de biens situés à Feliceto contenait lui aussi des "terres complantées d'oliviers et des parcelles d'oliviers enracinés appartenant à des personnes étrangères à l'acte"[1060].

L'objet : un arbre.
Le nombre d'arbres sur des biens communaux est souvent considérable ; les quantités remarquables sont surtout celles consacrées aux châtaigniers.
Nous nous interrogeons sur la manifestation de cette propriété sur des terres comme les chemins vicinaux ou bien des voies publiques. Dans nos recherches, nous n'en avons pas rencontré à l'exception de quelques oliviers dans le Nebbio, acteurs passifs des transformations d'espaces ou d'ouvertures de nouvelles voies de communication au cours du XIX^{e} siècle, dans les zones de piémont.
Jean-Yves Coppolani[1061] affirme que ce mode de propriété concerne essentiellement les oliviers et les châtaigniers dans une écrasante majorité, ceux-ci constituant les principales cultures pérennes en Corse.
Par ailleurs, l'indivision d'un arbre se rencontre fréquemment : mise en place d'une copropriété de l'arbre matérialisée par des signes.

b) Quels sont les usages afférents à cette propriété arboraire ?

D'abord, ils se concrétisent par la plantation ou la greffe d'un sujet et par l'accord du propriétaire du sol (pas toujours) qu'il s'agisse d'un particulier ou d'une communauté.
Dans les us et coutumes communs aux territoires méditerranéens, essentiellement pour les oliviers, la greffe équivaut en termes qualitatifs à une plantation. Cette pratique très répandue connaît des différences régionales.
Très souvent, la plantation prend le dessus sur la détention de la terre : "espace de plantation" ; il existe, donc, des sources de conflit et de tension sur la prééminence.
Il faut faire la distinction entre la propriété arboraire sur des terres communales sujettes à des décisions municipales actées par des délibérations et la constitution de parcelles de propriétés arboraires sur des terres privées qui résultent le plus souvent de procédures testamentaires ou de constitution de lots, par exemple, l'acte cité[1062] par Florence Jean, passé devant maître Pascal Galeazzi, notaire à Santa Reparata, le 6 septembre 1913, enregistré le même jour à Île-Rousse,

---

[1060] *Ibidem*., note 163.
[1061] J.-Y. Coppolani, *Un élément exemplaire du maintien de la spécificité du droit 3e : l'article 553 du Code Civil et la propriété arboraire en Corse* , *Papiers de travail,* Università d'estate, ti, 1984, p. 166-170 et *La propriété arboraire en Corse* , communication, séminaire de droit rural sur les terres pérennes dans les pays méditerranéens, Corte, 1990._F. Jean. _. *La Procédure pénale dans le code corse de 1768 à 1789*, J.Y. Coppolani, A.L Serpentini, Doris Toussaint, Université de Corse, 1994, 104 p.
[1062] *Ibidem*.,.p. 116.

dans lequel neuf oliviers, situés dans un bois indivis entre deux personnes étrangères à l'acte, ont été donnés en paiement parmi d'autres biens.
Les actes sous seing privé sont généralement utilisés pour aliéner des arbres[1063].
La propriété arboraire disparaît lorsque le propriétaire du terrain devient également le propriétaire de l'arbre.
La transmission et notamment la vente de l'olivier ou bien de l'oliveraie furent longtemps considérées comme une faute, à l'exception de besoins financiers (études etc.).
Le propriétaire arboraire a tous les droits sur les arbres : cueillette…
Sur les terres des particuliers ou de l'église, des redevances sont pratiquées : terres ; récoltes ; pourcentage des arbres … Elles ne l'ont jamais été lorsqu'elles étaient faites en numéraire.

Morcellement et redistribution de la propriété

Vingt ans avant la Révolution, certaines Sociétés d'Agriculture déplorent déjà que le sol se morcelle outre mesure : « la division des héritages », dit alors Turgot[1064].
A. de Tocqueville[1065] écrit : « les successions se subdivisent d'une manière égale et inquiétante et chacun voulant avoir de tout et partout, les pièces de Terre se trouvent divisées à l'infini et se subdivisent sans cesse ». C'est un marqueur social.
Le morcellement de la propriété foncière est décrit dans la revue encyclopédique[1066] liberté, égalité: « Le laboureur quitte le matin son étroite demeure…il emploie un temps considérable à chercher ses bœufs qui ont vagué pendant la nuit dans les fourrés, les terres étant extrêmement morcelées, il consomme une grande partie de ce qui reste de la journée à transporter sa charrue d'un petit champs à un autre…
La culture de la vigne a fait de grands progrès, le prix de la main-d'oeuvre est d'ailleurs trop élevé, l'olivier est d'une grande fertilité… ».
D'après le rapport Limpérani[1067], en 1863, le salaire quotidien des journaliers variait de 1f.50 à 1f.75.
De 1800 à 1848, le morcellement se poursuit : le code civil a imposé au père de famille l'obligation de diviser ses champs entre ses enfants. R. Béteille[1068] note une recherche obstinée de la propriété même la plus exiguë ; on assiste à une hausse des côtes foncières.
L'enquête de 1882 montre la répartition de la propriété en nombre et en superficies :
1 < 2 167667 soit 38,2 %, superficie : 10 83 833: 2, 2 % superficie 1-10 hect.
: 2 635030 soit 46,5 %, superficie : 11366274, 22,9 %.
La commune de Centuri est un exemple de morcellement du sol[1069], grande et petite culture : la grande culture n'existe pas, il n'y a que la petite qui s'appuie sur le cédrat, l'olivier, la vigne.
Le cédratier est cultivé depuis le début du siècle, il s'est développé depuis 20 ans ; la valeur est de 60 F les 100 kilos ; il existe aujourd'hui une concurrence étrangère. La culture de l'olivier s'étend sur la moitié du territoire cultivé ; elle pourrait être plus rémunératrice si elle était plus étendue ; en effet, l'olivier n'étant ni conduit par une taille intelligente, ni fécondé par les engrais et les labours, s'épuise inutilement et finit par atteindre des proportions gigantesques. Les vignes représentent 75 ha et les oliviers 60 ha.

1063 *Ibidem*., p. 117 de la thèse.
1064 Turgot, dans le *Journal d'agriculture pratique et Journal de l'agriculture*, 1863, p. 335. (Livre numérique Google).
1065 A. de Tocqueville, *L'Ancien Régime et la Révolution*, 1856. 456 pages. (Livre numérique Google).
1066 Marc Antoine Jullien, Auguste Jullien, Hippolyte Carnot, *Revue encyclopédique liberté, égalité*, volume 32, Arthus-Bertrand, Paris, octobre1826, p. 564.
1067 A.D.H.C., 20J22, Rapport de M. Limperani (Ancien Député), Président de Société d'Agriculture, Industrie Sciences et Arts de Bastia, sur la Situation et les Besoins de l'agriculture à la fin de 1864.
1068 Roger Béteille, *La population et le social en France*, Editions Marketing, 1986, 159 p.
_. *Rouergue, terre d'exode*, Hachette, Paris, 1978.
1069 A.D.H.C.,, N° 7, A Cronica, d'après un document inédit de la main de l'instituteur Joseph LORENZI.

Protection de l'arbre

Différentes méthodes étaient pratiquées selon les localités. Eu égard à la valeur des arbres et aux périodes de récoltes, les zones arboricoles étaient " défendues" contre le libre parcours des bêtes. Ces périmètres circonscrits dans l'espace pouvaient être délimités par des barrières de branchages (*scope*…) ou bien par des marqueurs de pierres, voire des pieux indiquant les extrémités des zones ; les périodes étaient définies à l'avance.

Parfois, et pas seulement durant la période de récolte des olives, les contraintes faites au pacage se matérialisaient sur la durée d'une journée ; ce fait rapporté par Florence Jean pour la cueillette des olives à Bastelica, nous l'avons validé pour d'autres territoires de Corse, en particulier pour le Nebbio où les animaux disposaient du parcours de 9 heures à la tombée de la nuit.

Les cueilleuses d'olives s'activaient de l'aube à l'arrivée des troupeaux.

En ce qui concerne l'irrigation des arbres, à l'exception de quelques parcelles dont la proximité de sources ou de rivières permettait l'arrosage, les oliviers, dans une très grande majorité, ne bénéficiaient pas d'apport en eau de ce type.

La propriété arboraire entraînait des servitudes de passage (droit de passage avec une bête de somme chargée, "*passu à bertule ou a mula carcu ou a carcu insuminatu*», permettant le passage de deux mulets de front attelés ou bâtés "*passu ou stretta à due tirrazone*".

Dans le dictionnaire théorique et pratique d'Agriculture[1070] apparaît la notion de propriété arboraire : « On voit en Corse des étendues considérables de terrains plantés en oliviers qui ne reçoivent aucune culture, le sol n'appartenant pas au même propriétaire que les arbres, le propriétaire du sol l'utilise pour les pâturages ; ce qui entraîne que peu de soins et de labours sont effectués ; on compte sur la chance pour avoir une bonne récolte tous les 5 ans ».

La géographie de la propriété arboraire de l'olivier est, en réalité, beaucoup plus étendue que ne le laissent entendre les études historiques réalisées jusqu'à ce jour. En effet, la propriété arboraire concernant les oliviers a été une pratique courante sur tout le territoire de l'île.

En référence à la cartographie établie par Florence Jean, l'absence de données pour quatre *pièvi* du Nebbio ne correspond pas du tout à la réalité de la situation que nous avons pu étudier à travers la documentation notariale et nos enquêtes de terrain. Au contraire, ces zones non renseignées sont, sans nul doute, des territoires où la propriété des oliviers individualisée a connu le plus important développement au cours du XIX^{e} siècle.

Les zones où les oliviers sont les cas uniques de propriété arboraire, sont les zones littorales de l'île.

Dans son enquête, sur 96 réponses positives délivrées par les municipalités, Florence Jean en a relevé 73 qui font état de châtaigniers, 48 d'oliviers, 30 de noyers et 10 de chênes.

Economie et réglementation agricoles

L'optimisation des produits se caractérise d'abord par le rendement, appelé au XIX^{e} siècle la « multiplication », qui est une préoccupation de tous les instants, dès le début de la Monarchie de Juillet ; puis, par la recherche de meilleurs produits comme le souligne Florent Quellier[1071]dans son ouvrage ; enfin, il ne faut pas oublier le coût et le profit : « le rapport entre la finalité de production et les paramètres de ce coût de travail (outillage, énergie, temps), s'exprime en terme de productivité ».

Quant à la rentabilité, elle dépend souvent du coût de transport comme le rappelle Antoine Paillet[1072] qui s'appuie sur l'analyse du Comte de Gasparin qui expliquait l'ancienne primauté sur le mûrier et la vigne, où l'arbre à huile pouvait passer dans la vallée du Rhône parce que : « alors l'industrie de la soie était peu développée, les routes étaient peu nombreuses, mal entretenues ; on n'y

[1070] Jean Chrétien Ferdinand Hoefer,(sous la direction de) *Dictionnaire théorique et pratique d'Agriculture et d'horticulture*, rédigé d'après les meilleurs ouvrages français, allemands et anglais, éditeur F. Didot, 1855.

[1071] Florent Quellier, *op. cit., Des fruits et des hommes*.

[1072] *Ibidem*., p. 190.

aboutissait que par des chemins faits seulement par des mulets ; des voies de communication si difficiles rendraient onéreux tout transport d'une marchandise encombrante comme le vin (…) alors que l'huile représente une plus grande valeur sous le même volume supportait les frais de voyage[1073] ».
La rentabilité est souvent différée ce qui conditionne fréquemment le développement ou pas de certaines plantations. Les investissements sont parfois ruineux.

4. Rôle de la presse insulaire

La presse insulaire est une source indéniable d'informations sur la culture oléicole en Corse. Nous avons choisi de traiter certaines thématiques à travers une série d'articles.

Dans "l'Avenir de la Corse" de 1867, un long article est consacré à l'olivier en Corse.
M. Blanqui[1074] aurait dit : "la Corse devrait fournir la meilleure huile du monde".
L'auteur, quelque peu chauvin, se plaît à comparer les facilités du développement de l'olivier en Corse à celui de la Provence ; toutefois, l'auteur s'étonne de la situation de l'oléiculture insulaire ; il estime à 5000 hectares la superficie oléicole en Corse, qui pourrait être de 60 000 hectares ; l'olivier est annoncé comme la source de richesse décuplente de la Corse, mais il est négligé. Le journal se veut l'organe de diffusion d'informations éclairantes pour les agriculteurs insulaires. Il met en évidence le rôle indéniable de la politique subventionnelle, cependant fortement secondée par le travail laborieux des corses. Il y a une volonté de tordre le cou aux images d'Épinal représentant l'insulaire inconscient et fainéant. En revanche, le manque de culture est souligné sans restriction pour les oliviers, même en Balagne. Il est préconisé de développer la culture oléicole partout en Corse, en prenant comme référence "que l'olivier a pour l'instant surtout prospéré sur les coteaux de Balagne, du Nebbio, de Bonifacio..."
La quantité d'huile produite est estimée, annuellement, à 250 000 hectolitres, dont une grande partie est exportée.
On souhaite que l'olivier soit diffusé partout, mais aussi que les oléastres soient greffés partout où cela est possible.
Il est précisé que les aléas climatiques, en particulier les grands froids, ne peuvent pas arriver dans l'île ; les attaques parasitaires seraient, également, moins importantes en Corse que dans le reste du Bassin Méditerranéen.
Il est spécifié que de tous temps, l'excellente qualité de l'huile corse était reconnue, malgré l'imperfection des méthodes ou des procédés. L'exportation annuelle est encore évaluée à près de 2 millions de francs et la consommation locale à un million de francs. On estime que la Corse pourrait, dorénavant, devenir un centre de production pour le Continent français qui importe d'Espagne, d'Italie (Turin, Candie) pour 16 à 20 millions de francs d'huile ; à cette date, la France ne produirait que 4 millions de francs. Pour subvenir aux besoins, une politique forte devrait être engagée.
En 1867, les huiles corses participent en bonne place à l'exposition de Paris, pour la première fois. Elles se distinguent dans les concours de qualité, recevant de nombreuses médailles d'honneur dont une médaille d'argent obtenue par M. Andréani, négociant à St Denis, pour ses huiles corses. Sur les places du Continent, on ignorait que la Corse pouvait produire une huile fine ; c'est la raison pour laquelle les propriétaires de Balagne, de Lama, du Nebbio, de Bonifacio, n'arrivaient pas à vendre leur huile fine et la gardaient pour leur consommation personnelle.
L'auteur souhaite pour la Corse un sort comparable à celui de l'île de Milet en Grèce. Cet article est symptomatique de l'intérêt porté aux fortunes de la terre par la plume journalistique. Il y a une

[1073] *Ibidem*., p. 318.
[1074] Adolphe Blanqui, théoricien et économiste libéral, favorable au libre-échange et au désengagement de l'État de l'économie. Il est le fils de Jean Dominique Blanqui, qui fut le premier sous-préfet à Puget-Théniers jusqu'en 1814. (Source http://fr.wikipedia.org)

réelle prise de conscience de la place de l'oléiculture dans l'économie de l'île et de ses futurs développements.

Figure 225 Annexe 26a : L'olivier en Corse, "l'Avenir de la Corse" de 1867

Dans " l'Avenir de la Corse" un article du 1er septembre 1862, non signé : "De la culture de l'olivier et des huiles de la Corse". Cet article est identique à celui de 1867, cependant les chiffres sont différents.

Dans un article du journal "Le Petit Bastiais" du 16 juillet 1910, il est relaté la création d'une société oléicole de type capitalistique. C'est une initiative rare et innovante pour la Corse. Les sociétés se sont multipliées dans les autres départements oléicoles français depuis la deuxième moitié du XIX^{e} siècle. Les régions oléicoles dynamiques de l'île sont le théâtre de ces créations fort peu nombreuses au début du XX^{e} siècle. Il y a un retard temporel et structurel certain. Cependant, certains propriétaires et négociants corses sont conscients de l'intérêt et de l'urgence de mettre sur pied des structures d'exploitation oléicole, fondées sur un partenariat accru entre les différents acteurs de la filière, et, surtout, sur un capital d'investissement important, fruit d'un esprit coopératif et collectif.

« Ainsi le 20 juin 1910 à 10 heures du matin, les actionnaires de la société des huileries d'olives et produits agricoles de la Balagne (Corse) se sont réunis en assemblée générale extraordinaire au siège social de ladite société. L'assemblée étant déclarée constituée, délibère sur l'ordre du jour suivant :

1° réduction du capital,

2° augmentation du capital,

3° émission d'obligations,

4° modification aux statuts.

Première résolution : l'assemblée générale extraordinaire décide que le capital social sera réduit à 245 000 francs par l'annulation de 155 000 francs d'apport. En conséquence il sera désormais divisé en 2450 actions de 100 francs chacune. Adoptée à l'unanimité.

Quatrième résolution les articles ci-dessus sont modifiés : article 5, 1er et 2e paragraphes sans changement, 3e et 4e paragraphes annulés, 5e paragraphe : 450 actions au lieu de 2000 ; à M. Bernardini : 250 actions, M. Bernardini fils 50 actions, à M. Savelli : 75, à M. Olivi : 75, total égal 450 actions le reste sans changement.

Article 6 : le fond social est fixé à 245 000 actions et divisé en 2450 actions de 100 francs chacune. Sur ces actions 450 entièrement libérées ont été attribuées à Messieurs Bernardini et fils, Savelli et Olivi en représentation de leurs apports, modifiés par l'accord intervenu entre ces Messieurs et notre société le 23 mai 1910 le reste sans changement, adopté à l'unanimité.

Extrait certifié conforme, "le conseil d'administration". »

Figure 226 Annexe 26a : "Le Petit Bastiais" du 16 juillet 1910, création Société des Huileries d'Olives et Produits Agricoles de la Balagne- Corse.

Article relatif aux primes à l'oléiculture, dans "Bastia Journal" du mercredi 29 nov. 1911.

Les débats sont animés en ce qui concerne les modalités de répartition, d'attribution des primes.

La chambre syndicale du syndicat agricole de la Corse s'est réunie le 21 novembre 1911 (nous n'avons pas de précisions sur le lieu) ; les membres présents étaient : Messieurs Ramelli, vice-président ; Albertini, trésorier ; Donati, secrétaire général ; Cipriani, secrétaire ; Franzini, Lazzaritti, Paganeli de Zicavo, A. Ramelli, capitaine Taddei, Tommasi, membres.

M. Donati avait été mandaté pour élaborer un rapport sur les travaux de la Commission départementale de l'oléiculture afin d'apporter un regard critique sur les prises de décision et leur logique. Il a adressé ce rapport au Président du Syndicat, M. Grassi, en précisant qu'en tant que représentant du syndicat agricole de la Corse dans cette commission, il a visité le Nebbio le 13 novembre et, le 14 novembre, il s'est rendu à une réunion très importante, à laquelle participaient les responsables administratifs et agricoles (les associations agricoles d'Ajaccio), qui se tenait en préfecture, à Ajaccio. Cependant, les arrondissements de Calvi, Corté, Sartène et Bonifacio étaient absents. Le 7 novembre, une sous-commission avait été désignée pour mettre en place un règlement dont la lecture a été faite par M. Bayer, directeur de l'école d'Agriculture. Ce règlement

stipule : « que le raclage donné aux olivettes pour faciliter la récolte devait être considéré comme un labour pour répondre aux exigences du règlement ministériel et que l'on devait exiger des oléiculteurs : une taille quinquennale, mais effectuée dans des conditions déterminées annuellement sur 1/5 des plantations ; une fumure annuelle de 5000 kilos par hectare et par an (engrais complet, vert ou chimiques) ; mais, aussi, des traitements insecticides prescrits ».

D'après les observations, on s'aperçoit que la première mesure satisfait les oléiculteurs, mais le travail de taille pose problème en raison du manque de main-d'œuvre formée, dans certaines localités. Le travail de fumure peut être exécuté, cependant sans fixer de quantités à atteindre car irréalistes dans l'île.

Les membres du syndicat agricole de la Corse estiment que près de 9/10 des oléiculteurs ne pourraient pas atteindre ces objectifs. Malgré ces mises en garde, la commission choisit de suivre le rapport précité, et souhaite même réduire le nombre de bénéficiaires afin d'octroyer des sommes plus importantes à ceux qui remplissent les conditions strictes (c'est-à-dire des notables influents de la région ajaccienne, mesure prodomo).

La commission fixe 100 arbres à l'hectare pour l'obtention des primes.

M. Donati fait observer que dans le Nebbio, les densités oléicoles varient de 50 à 60 arbres à l'hectare, mais peuvent atteindre 120 à 150 pieds ailleurs, dans l'arrondissement de Bastia ; il est noté également que la taille "gigantesque" de certains arbres ne permet pas un traitement insecticide approprié. Ces mesures ne sont pas très bien accueillies au sein de la Chambre du syndicat agricole de la Corse. On estime que l'étude est partielle, d'autant plus que le monde oléicole Corse était sous représenté avec l'absence de la Balagne.

En effet, d'après les statistiques officielles pour Ajaccio, son arrondissement ne représente que 1512 hectares d'oliviers alors que les autres arrondissements sont occupés par 11 509 hectares. La chambre syndicale propose que des relevés de surfaces soient effectués et que l'on tienne compte proportionnellement de l'importance des olivettes.

Par ailleurs, de nombreux membres s'élèvent contre le mode d'attribution des primes responsable, d'après eux, des fraudes contre lesquelles ils se battent.

M. Albertini de Casinca précise que la fumure est impossible dans certaines zones rocailleuses, mais aussi superflue sur des terres fertiles telles que celles de la plaine de Vescovato ; le rapport semble démesuré ; on avance le fait que la fumure préconisée coûterait 100 francs à l'hectare pour 20 francs de prime.

Ces oléiculteurs souhaitent avoir un règlement strict adapté aux spécificités de chaque territoire afin de concerner le plus grand nombre. Il semble réellement que cette réflexion apportée par les hommes de terrain est justement fondée et plus concrète, tout en exigeant des soins culturaux plus adaptés. Messieurs Cipriani et Ramelli, représentant le Cap Corse, partagent les idées de M. Albertini.

La Chambre syndicale, dans son ensemble, soutient ces décisions, l'objectif étant de toucher un plus grand nombre d'oliveraies dans l'île. Elle demande que les francs alloués au département de la Corse soient intégralement affectés à l'attribution des primes.

On fait remarquer également que le choix de 100 arbres à l'hectare est véritablement arbitraire car 50 oliviers de Balagne ou du Nebbio donnent plus d'huile que 200 arbres ailleurs.

Ainsi, est mis en évidence le rôle prépondérant joué par les représentants du monde agricole de l'arrondissement d'Ajaccio.

On note le décalage entre un règlement théorique et les nuances du territoire réel. Cette question des critères, pour estimer la recevabilité des demandes de primes, est une question qui traverse les périodes historiques ; elle était d'actualité sous Gênes, au XIX^{e} siècle, mais également après 1911.

La prime est, normalement, un outil de développement si son application est correctement encadrée, mais, très souvent, elle ouvre les portes à la fraude.

Figure 227 Annexe 26a : Primes à l'oléiculture, "Bastia Journal", 29 novembre 1911

Article de Marcel Bertrand, dans "Bastia Journal" du 24 mai 1913 : l'auteur critique les résultats des politiques de prime, initiées par la loi du 13 avril 1910 qui accorde, à la Corse, une allocation

de 175 000 francs à titre d'encouragement à la culture de l'olivier. Dans cette période de crise agricole, l'apport de la prime, pour les ruraux, était loin d'être négligeable et suscita l'intérêt du plus grand nombre. D'après de nombreux observateurs, la première répartition des primes, en 1911, s'est faite trop hâtivement, dans l'esprit des secours pour perte, et incita les maires à remplir d'office les carnets à souche et à signer les déclarations pour le compte de leurs amis, sans se préoccuper aucunement du nombre des arbres, de la superficie des oliveraies et de leur état cultural - l'aubaine était trop belle pour ne pas tenter les plus audacieux -. Ainsi, le nombre de déclarations pour 1912 devint impressionnant. Il en résulta de tels abus que le Syndicat Agricole de la Corse, soucieux d'amener les oléiculteurs à cultiver leurs plantations, sollicita et obtint le contrôle des déclarations dans toutes les communes. Cette tâche incomba aux professeurs d'agriculture. Les oléiculteurs pensaient que ces contrôleurs se rendraient dans les 13 000 oliveraies. Faute de pouvoir le faire, les déclarations seraient validées malgré tout. Mais le rôle exact de ces professeurs d'agriculture était tout autre : il consistait à indiquer aux maires et aux oléiculteurs les prescriptions de la loi, à les mettre en garde contre les dangers de fausses déclarations et à faire préciser sur des feuillets individuels, remplis par les intéressés et sous leur responsabilité, les conditions culturales des oliveraies pour lesquelles la prime était sollicitée ; ces déclarations devaient être soumises à la commission départementale. Ce mode de fonctionnement, de prime abord assez logique, fut très critiqué à la lumière des résultats de répartitions. Les protestations affluèrent à la préfecture, certaines mesurées, d'autres très violentes. Les professeurs d'agriculture furent accusés de tous les maux. Cependant, faute de temps et excepté dans des cas trop flagrants, les contrôleurs s'appuyèrent sur les déclarations des oléiculteurs validées par les commissions communales et leur édile. La responsabilité incombe donc naturellement à ces derniers. Très souvent, les protestations des oléiculteurs exclus sont justifiées, mais elles devraient être orientées en direction des élus communaux. La prime devient un "aliment" pour les passions politiques. L'unique solution préconisée pour les oléiculteurs honnêtes isolés est de se regrouper en un "syndicat professionnel pour la défense des intérêts des oléiculteurs", afin de lutter contre la fraude, d'autant plus que, depuis le 5 avril 1913, la cour de cassation a admis que les syndicats pouvaient prendre part aux poursuites intentées contre les fraudeurs. Ainsi, durant l'été 1913, la constitution d'un tel regroupement est envisagée rapidement.

Durant cette année, de nombreuses protestations émanent de la société civile, car certains connaissent parfaitement le contenu de la loi ; ainsi, "Anto de Gex", dans un article du 8 mai 1913, affirme que la loi des finances du 13 juillet 1913 fixe le mode d'attribution des primes et encouragements à la culture de l'olivier, par ses articles 120 à 136. Le rôle de l'influence politique, souligné précédemment, est critiqué dans le canton de la Pietra ; des envolées lyriques se font l'écho. de ces souhaits de justice. Cependant, le mode d'attribution, en lui-même, induit ces dérives.

Figure 228 Annexe 26a: Primes à l'oléiculture, "Bastia Journal" du 24 mai 1913

Article du 11 septembre 1913, dans "Bastia Journal" : le Congrès International.

Depuis quelque temps, la question du "Raffinage des huiles d'olives" était au centre des préoccupations du monde oléicole. Des opinions diverses et contraires se manifestaient. Il convenait donc, à la Société Nationale d'Oléiculture de France, association technique et d'études, de prendre des mesures, ce qu'elle fit assez rapidement en décidant de réunir un congrès [1075] afin de prendre des décisions claires, et de mettre un terme au discrédit auquel était confronté le commerce de l'huile sur le sol national, faisant le bonheur des voisins limitrophes.

[1075] Ainsi est organisé le Congrès international d'oléiculture à Ajaccio, du 7 au 13 octobre 1913 ; c'est une première en Corse. Son rapporteur, Henri Chevalier, est un important industriel parisien, ingénieur des Arts et Manufactures, Chevalier de la Légion d'honneur et propriétaire en Tunisie d'un très vaste domaine oléicole. Après trois jours de discussions, les participants visitèrent l'île.

La Société Départementale d'Agriculture se trouve, 2 cours Napoléon à Ajaccio ; la Société Nationale a son siège à Paris, dans le 15e arrondissement, 3 Villa Hyppolite Garnier.

Figure 229 Annexe 26a : Congrès International, Raffinage des huiles d'olives, "Bastia Journal", 11 septembre 1913.

Le 5 mars 1911 Article dans "Cyrnos Revue" :

LES MILLIONS QUI FILENT, NOTRE HUILE, LE REMÈDE.
— Il faut que les producteurs de chaque région se groupent en syndicats. Il faut que leur huile soit apportée dans des locaux remplissant toutes les conditions nécessaires à sa conservation. Il faut ensuite que cette huile soit dégustée et classée par qualités ; et pour cette opération, assez délicate il est vrai, il est indispensable qu'à la tête de chaque syndicat se trouvent des personnes compétentes et en qui les producteurs aient toute confiance.
Quand ce travail de classification est fait, il s'agit de trouver des débouchés. Or cela n'est guère difficile, car à prix égaux nos huiles sont préférables, d'après l'avis de personnes versées en la matière, aux huiles du Continent ou de l'Algérie. Sans compter aussi que les coopératives de consommation qui sont toujours heureuses d'acheter, aux groupements de même genre : coopératives de vente, syndicats, seraient les meilleurs débouchés pour nos reproducteurs.
Nos huiles connues et « cotées », et nous avons indiqué dans l'étude précédente la façon de s'y prendre, seront facilement écoulées et avantageusement vendues. Alors ces millions qu'à présent nos producteurs laissent s'égarer en des goussets étrangers, viendront leur apporter, à quelques-uns la fortune, aux autres l'aisance, et à tous les payer largement de leurs peines.
Mais pour que des syndicats se forment, il faut encore que des personnes autorisées en prennent l'initiative ; or nous ne nous lasserons de répéter que ces personnes autorisées sont nos représentants. Eux seuls, sont capables d'en créer, car nos paysans sont souvent méfiants et si l'initiative des syndicats ou des coopératives était prise par des producteurs, les autres par méfiance ou jalousie n'y adhéreraient pas.
Il faut donc que nos députés et nos conseillers généraux, comme nous l'avons déjà dit, provoquent et encouragent ces groupements. Ils auront alors rendu un grand service aux oléiculteurs, service infiniment plus grand que celui viennent de leur rendre dernièrement en leur faisant accorder un crédit de 175.000 francs.
A. PLUSBE."

"Vision idéaliste, partisane, positive, subjective." « À prix égaux … . et cotées ».
Le jeudi 18 juillet, un article dans "le Petit Bastiais" préconise de suivre l'exemple des oléiculteurs niçois qui s'unissent en association, et vont chercher les clients directement à Paris, sans passer par des intermédiaires. Les oléicultures insulaires devraient imiter cet exemple, d'autant plus que l'on fait observer que l'huile vendue par les niçois est, sans doute dans une grande proportion, de l'huile corse achetée par les négociants niçois dans l'île.
De nombreux articles mettent en exergue les dégâts causés par le dacus (1902).
Sur le marché central de Marseille, la valeur des 100 kilos de châtaignes corses est de 16 à 20 francs, celle d'Ardèche de 18 à 23 francs, les marrons d'Italie de 35 à 45 francs, de Corse de 160 à 200 francs les 100 kilos. Le charbon de Corse 10,50 francs les 100 kilos et celui du Var, 11,50 à 12,50 francs en janvier 1902.

Article du 29 octobre 1909 : " Aux oléiculteurs corses".
Le journal informe de la tenue d'une exposition internationale d'oléiculture à Aix-en-Provence, organisée par la Chambre de Commerce française à Genève, en indiquant que cela pourrait être une opportunité à saisir pour les producteurs insulaires.

Article dans " Cyrnos revue " du 5 mars 1911 : l'auteur présente une série d'initiatives susceptibles de relancer l'activité oléicole: création de groupements, de syndicats, classification des huiles...

Pour l'auteur : « il est indispensable qu'à la tête de chaque syndicat se trouve des personnes compétentes et en qui les producteurs aient toute confiance. D'après lui, seul les représentants politiques peuvent remplir ce rôle. Il y a là une vision traditionnelle de l'omnipotence des hommes politiques sur la sphère privée. Cette idée est argumentée, cependant, est-ce une solution réaliste et juste?

Mais, pour que des syndicats se forment, il faut encore que des personnes autorisées en prennent l'initiative, or nous ne nous lasserons de répéter que ces personnes autorisées sont nos représentants. Eux seuls sont capables d'en créer, car nos paysans sont souvent méfiants et si l'initiative des syndicats ou des coopératives était prise par des producteurs, les autres par méfiance ou jalousies n'y adhéreraient pas. Il faut donc que nos députés et nos conseillers généraux comme nous l'avons déjà dit provoquent et encouragent ces groupements. Ils auront alors rendu un grand service aux oléiculteurs, service infiniment plus grand que celui qu'ils viennent de leur rendre dernièrement en leur faisant accorder un crédit de 175 000 Fr. A Plusbé ».

Cette idée est partagée par de nombreux éditorialistes. Les hommes politiques doivent jouer le rôle de *Paceri* et doivent incarner une tradition "Colbertiste" sur le plan économique.

A titre de comparaison, pour Stéphane Angles[1076], en Andalousie, les finalités sociales et économiques avancées pour soutenir la mise en place de coopératives à la fin du XIX^{e} siècle et notamment dans les premières années du XX^{e} siècle sont les suivantes : accroître les revenus du secteur oléicole ; réduire la dépendance des petits producteurs vis à vis des Maisons de négoce ; améliorer les conditions de production de l'huile et, in fine, la qualité du produit ; peser plus fortement sur les décisions politiques par le jeu du poids électoral et soutenir la concurrence des huiles étrangères.

La presse se fait l'écho des changements opérés au début du XX^{e} siècle.

[1076] Stéphane Angles, *op. cit., L'olivier en Andalousie : etude géographique d'une culture méditerranéenne traditionnelle.*

CHAPITRE 2. LES CONSEQUENCES SUR LA SOCIETE

A. EMERGENCE D'UNE NOTABILITE RURALE

1. Décisions politiques : impact sur la société

Dès l'origine, la culture de l'olivier nécessite des espaces assez vastes, la politique de développement de l'arboriculture mise en place par Gênes accentue le mouvement d'emprise du sol.
La politique de *coltivatione* renforça de cette manière, le poids économique des familles nobiliaires, car seuls les notables étaient propriétaires de grands espaces susceptibles d'être mis en valeur à grande échelle.
Par ailleurs, le développement de l'arboriculture impose par voie de conséquence, une réorganisation de l'espace, une nouvelle réglementation dans la vie des communautés[1077].
Gênes va favoriser le contrôle de la société en s'appuyant sur des relais locaux constitués par la classe dirigeante des notables ruraux : à partir du XVII[e] siècle, chaque année, la communauté peut élire dans le cadre de l'assemblée générale des chefs de feux ; un podestat est chargé de gérer les affaires communales et de faire appliquer la loi génoise (fiscalité, réglementation pour la *coltivatione*…).
Les notables vont obtenir également un autre privilège, très important : le port d'armes, qui signifie une marque de respect, de pouvoir, dans un monde rural peu pacifié.

[1077] A. Casanova, *op. cit La politique de la Monarchie absolue et l'évolution agraire en Corse*,. La Corse : une île entre Florence et Paris. Les Toscans ont développé une organisation[1077] agronomique au début de XIX[e] siècle privilégiant les classes dirigeantes plutôt que les structures étatiques centralisées. Le projet d'une économie axée sur une agriculture qui conservait le rôle de source principale de rentes, auquel s'ajoutait le secteur manufacturier lié directement ou indirectement à la transformation des produits agricoles, ne pouvait que rencontrer l'approbation des propriétaires fonciers ou des intellectuels bastiais qui, depuis 1818, se réunissent dans la Société Centrale d'Instruction publique de la Corse dont Salvatore Viale[1077] fut longtemps l'un des secrétaires. L'économie est aux mains des classes privées. Le cadre de référence était donné par les écrits agronomiques de Lambruschini[1077] et de Cosimo Ridolfi[1077], régulièrement publiés dans les colonnes du *giornale agrario toscano dell 'Antologia e delli atti dell'Academia dei georgofili,* revues auxquelles Salvatore Viale, Renucci, Antoine Casanova, Salvatore Pielà et la bibliothèque municipale de Bastia étaient associés. Dans ces écrits, y étaient développés les choix pour une agriculture rénovée, attentive aux solutions productives exposées par l'application aux techniques de culture mises en perspectives par les sciences…souvent, elles étaient le résultat de synthèses réalisées à partir des travaux des agronomes les plus en vue en Suisse et en France.
Cette nouvelle culture agronomique fédérait les intellectuels corses. Ces instructions devenaient un instrument pour éliminer des institutions économiques et des coutumes de production qui pénalisaient l'économie rurale de l'île. L'économie pastorale était le principal frein à l'évolution des potentialités agricoles. Elle avait des répercussions directes sur la vie politique : elle constituait la base à l'esprit de conservatisme illustré par le clanisme. Cette « guerre de tranchées » contre le pastoralisme constituait une légitimation idéologique dans les théories avancées par les Toscans, synonyme d'adhésion à la Modernité ; ainsi, les élites étaient légitimées.
L'économie corse fut ralentie sous l'Empire Napoléonien, par la forte conscription militaire et par les prélèvements fiscaux nécessaires au financement des guerres[1077].
[1077] Marco Cini, *Une île entre Florence et Paris : culture et politique de l'élite corse dans la première moitié du XIX[e] siècle*, Albiana, 2003, p. 227.
[1077] Salvatore Viale (1787-1861) a été le premier à employer la langue corse dans une œuvre littéraire, *la Dionomachia* (1817). Libéral, il a joué un rôle majeur dans la récupération des traditions culturelles et nationales du peuple corse et a défendu l'italien comme langue culturelle de l'île. http://fr.wikipedia.org.
[1077] Lambruschini, Père Raphael, fondateur des salles d'asile de Florence, (1788-1873) à Florence, il livra à l'étude des sciences naturelles, de l'agronomie, de l'économie politique. Publie souvent avec Cosimo RIDOLFI, *Giornale agrario toscano* ..., Volume 1, Firenze al Cabinetto Scientifico e Letterario di G.P. Vieusseux editore, 1827. (Livre numérique Google).
[1077] Cosimo Ridolfi, (1794–1865) était un agronome, un homme d'État, un patriote du Risorgimento (Renaissance) et un philantrope italien du XIX[e] siècle, célèbre pour avoir créé le premier Institut agricole en Italie, devenue ensuite l'Académie des Georgofili.
[1077] *Ibidem*., p. 13.

En outre, la mise en valeur oléicole nécessitait parfois des capitaux importants que l'on pouvait éventuellement obtenir à l'aide de prêts ; ces prêts n'étant consentis qu'aux propriétaires terriens, seuls les notables, les grandes familles de feudataires, bourgeois des présides et quelques notables ruraux (tel Tomaso Vitali de Murato) pouvaient en bénéficier.

La Monarchie renforce également le pouvoir des notables
Les concessions domaniales[1078] : la Monarchie encourage la stabilité et l'expansion des grandes propriétés foncières. Par le biais de la notion de biens du Domaine Royal, après 1770 de grandes surfaces de terres sont ainsi accaparées. Cela provoque de nombreuses contestations et des tensions à la fois pour les communautés car de nombreuses terres passées au Domaine Royal étaient d'une jouissance collective et par de nombreuses notabilités qui avaient développé des propriétés sur ces espaces collectifs[1079]. A cette époque, le pouvoir royal accorde de grands domaines à une trentaine de personnes dont la majorité est corse, mais d'autres sont d'origine française, par exemple Mainbourg qui obtint des terres entre Porto-Vecchio et Bonifacio (Santa Giulia).
Cette politique de concession domaniale renforce les grands propriétaires et leur pouvoir économique. Selon Antoine Casanova, la soustraction de ces terres équivaut à 11% de la surface de l'île, mais, plus encore, elle représente parfois 1/3 des terres cultivables, par exemple en Balagne.
Ainsi, le poids des charges et prélèvements augmente et pèse sur les masses paysannes. Il existe également une mainmise sur l'eau[1080].
Politique fiscale et mouvement des rapports de classe.
Les impôts indirects peuvent représenter jusqu'à 25% de la valeur des produits en circulation.
Comme le fait remarquer Antoine Casanova, en 1785 survient la hausse du droit de « papier timbré », étendu à tous les actes des officiers municipaux. Ce droit accable essentiellement les personnes de condition modeste car, d'après les renseignements glanés dans les cahiers de doléances, en cas de dégâts causés aux récoltes, aux plantations, ils hésitent à réclamer des contrôles en raison du coût des procédures : prix des papiers timbrés et des droits de contrôle.
La subvention est le nom donné à l'impôt direct. A partir de 1778, en raison des difficultés, elle est levée en nature. Antoine Casanova écrit à ce sujet : « la fable du caractère indolore de la subvention a eu la vie dure ». Par ailleurs, elle renforce les classes aisées ; la subvention est donnée en adjudication.
Nous pouvons relever le nom de riches propriétaires[1081] dans la *pieve* de Sartène de 1779 à 1788 : Peretti de Levie ; Pietri, Ortoli de Tallano ; Orenga et Ettori du coté de Porto Vecchio.
Le poids économique et politique exerce une véritable pression sur les populations : le prélèvement du 1/20 sur les produits bruts coûte très cher.

Dans le royaume anglo-corse, ce sont les grands propriétaires qui accaparent le pouvoir.
Pour être élu au Parlement, il faut avoir 6000 livres de biens-fonds dans la *pieve* représentée[1082]. Ce sont les partisans de l'Ancien Régime ; nous pouvons citer : Boccheciampe, Gaffory, Fabiani, Rocca-Serra…
On assiste à une lutte contre le libre parcours, les clôtures[1083] etc.
Les nationalisations des biens d'Eglise sont remises en cause, par exemple *Tortoli* . La pression fiscale s'alourdit durant cette période.

1078 A. Casanova, *La politique de la Monarchie absolue et l'évolution agraire en Corse*, Editions du CTHS ,1996, p. 286-301.
1079 F. Pomponi, *La politique domaniale de l'ancien Régime*, Etudes Corses, Volule 8, N°14, 1980, Association des chercheurs en sciences humaines - Domaine Corse, p. 197.
1080 A.D.C.S., C100, Intendance, domaine de Porto-Vecchio.
1081 A.D.C.S., C585 ; 586 ; 587, Intendance.
1082 Pierre Tomi, *Le royaume anglo-corse*, Etudes corses, 1988, n° 9, p.7.
1083 A.D.C.S., série 1 M 8, correspondance de Miot. Ambrosio Rossi, Livre XV, p. 140-148.

Les récoltes sont peu abondantes de 1793 à 1795[1084], ce qui provoque une baisse des investissements dans l'arboriculture de marché.
En 1795, les populations se révoltent contre les décisions prises par le parlement comme en témoigne la lettre du 21 août 1795 au tribunal de Balagne[1085]. Dans cette région montrée en exemple pour son commerce, son labeur à l'oléiculture, les troubles se multiplient.
Les contre- révolutionnaires dans les années 1796-1797, essaient de profiter de la conjoncture pour renforcer le mécontentement[1086].
Dans le centre de l'île, les récoltes de blé, d'olives et de vin sont particulièrement mauvaises. Elles obligent les autorités à accorder des secours et des délais plus longs pour le paiement des impôts[1087].
Comme le rappelle Laetizia Castellani, le 15 janvier 1569, la Bulle papale de Pie V : *« cum onus »* est une condamnation des rentes personnelles et des clauses de rachat de durée limitée. La pratique de prêts est courante en numéraire, mais aussi en nature.
S'agissant des « Rentes constituées », les sommes sont, en général, modiques. Les notables trouvent leur intérêt. Ils peuvent procéder à des prises d'huile et, plus rarement, à des saisies de terres ou d'oliviers.
En raison des conditions nécessaires à la mise en valeur oléicole, les notables se voyaient confortés dans leur position dominante *« potente di robba e di persone »,* expression rappelée par Francis Pomponi[1088]*,* vis à vis du reste de la population : les *poveri,* clientèle d'obligés.
La production obtenue représentait un « patrimoine » supplémentaire de grande valeur. L'huile d'olive, denrée spéculative devenait une véritable « arme économique » car le commerce de l'huile renforçait très nettement le poids économique dont disposaient déjà les propriétaires des terres d'oliviers.
Enfin, en plus de détenir les terres, les notables étaient aussi maîtres des outils de production, clef de l'économie oléicole. Dans le Nebbio et en Balagne par exemple, les grands propriétaires d'oliveraies possédaient également les pressoirs et moulins indispensables à la transformation de la matière première (les olives) en produit commercialisable (l'huile).
La position des notables se voit renforcée également par la politique de concession des terres. Certains notables urbains deviennent propriétaires de vastes domaines agricoles, par exemple, la concession du domaine des *Agriate :* Spinola.
Les notables constituent donc les autorités villageoises. Ils dominent la société par leur poids économique et par leur influence politique et culturelle.
Selon André- Jean Tudesq[1089], les notables se définissent par un « avoir » et par un « être ».
Aux XVII[e] et XVIII[e] siècles, il est relativement simple de reconnaître les notables dans les registres notariés car le patronyme signifie la distinction.
Pietro Morati[1090], s'intéresse aux *Case nobile; l'abbate* Francesco Ottaviano Renucci[1091], au début du XIX[e] siècle, élargit le nombre et les noms des notables. Au XIX[e] siècle, il sera plus difficile de distinguer les notables car le terme de propriétaire regroupe d'autres situations.
En raison du développement agricole induit à la fin du XVII[e] et début du XVIII[e] siècles, certains notables vont investir davantage en augmentant leurs propriétés foncières.

Etudions des situations particulières dans le Nebbio permettant de mettre en lumière le renforcement du pouvoir économique des notables au cours de la période génoise.

1084 A. Rossi, Livre XV, pages 279-280.
1085 A. Casanova, p. 390, L 346
1086 A.N.F., E 15 2924.
1087 A.D.C.S., 1M 8, correspondance de Miot.
1088 Francis Pomponi, *op. cit., Histoire de la Corse.*
1089 André-Jean Tudesq, *op.cit*, *les grands notables en France, 1840-1849,* p. 1237.
1090 Pietro Morati, *op.cit., Prattica manuale,* p**.** 172-185.
1091 Francesco Ottaviano Renucci, *op. cit., Storia di Corsica.*

La famille Frediani est l'exemple le plus révélateur de ce mouvement de consolidation des positions acquises. Originaire de Penta di Casinca où elle possède déjà aux XVI[e] et XVII[e] siècles de nombreuses propriétés, elle va constituer un capital foncier dans le Nebbio des plus importants. En effet, en 1669, Domenico Frediani achète pour 4000 lires - ce qui représente une somme importante - 20 terres constituées d'oliveraies, de châtaigneraies… sur le territoire d'Oletta, au moment où se marie son fils Giovan Ambrosio avec Doralice Saliceti d'Oletta, famille de notables.
En 1691, Giovan Ambrosio fait un héritage et augmente ainsi son capital avec 9 nouvelles propriétés à Oletta (vignes, oliveraies…). Il est considéré, au début du XVIII[e] siècle, comme étant l'un des plus grands propriétaires terriens dans le Deçà des Monts. Ses trois gendres : Piersimone Ginestra, Ruggiero Zerbi et Domenico Rivarola possèdent aussi des terres. Par exemple, le patrimoine foncier des Ginestra, concentré dans le Nebbio sur les territoires d'Oletta, Poggio d'Oletta, Vallecalle, Santo Pietro di Tenda et St Florent, est estimé, à cette époque, à près de 30 000 lires dont la moitié correspond à la valeur des oliviers, le quart à la vigne et le quart restant à la valeur d'une maison qui abrite un pressoir à huile.
Pour l'ensemble des villages du Nebbio, ce processus de renforcement de la position des notables est la règle à travers le développement oléicole.
Jusqu'au début du XIX[e] siècle, l'oléiculture était une source de richesse pour tout le monde, du notable au plus misérable, chacun y trouvait son intérêt ; cependant, malgré quelques modifications, la structure sociale de la communauté n'évoluera guère.
Les dénombrements de 1768 et 1786 (voir extrait dans tableau ci-dessous) nous donnent des indications sur la structure sociale des villages du Nebbio à la fin du XVIII[e] siècle, en précisant la profession des chefs de familles au 1 janvier 1786 :

Tableau 242 : Récapitulatif des dénombrements de 1768 et 1786 dans le Nebbio.

Communes	Nombre d'habitants
Barbaggio	220
Farinole	414
Murato	484
Oletta	670
Olmeta	392
Patrimonio	423
Pieve	194
Poggio d'Oletta	373
Rapale	184
Rutali	343
St Florent	353
San Gavino	316
Santo Pietro	694
Sorio	257

Concernant la profession des chefs de familles, prenons l'exemple de la communauté de Santo Pietro di Tenda :
Sur 167 chefs de famille, on compte : *lavoratore:* 60 ; *zappatore :* 13 ; *pastore :* 47 ; *travagliatore :* 5 ; *nobile :* 2 ; *particolare :* 1.
Le travail productif impose de se faire entourer, « d'avoir des bras » qui agissent, le noble ou le notable ne travaille pas. Ce sont donc les métayers qui, comme ailleurs, représentent la catégorie la plus importante.
Les grandes familles nobiliaires, notables, ne représentaient qu'une partie très réduite de la communauté villageoise mais elles détenaient, cependant, la plus grande part des terres, et, principalement des oliveraies.

Nous citerons le nom de quelques notables, propriétaires d'oliveraies, dont les registres notariés témoignent de leur emprise dans le domaine oléicole : la famille Gentile (nobile genovese) à Farinole ; la famille Murati Tiburzio à Murato ; Giovan Pietro Saliceti (notabile 43 anni), Giuseppe Maria Saliceti (notabile 45 anni), les familles Guardiola, Ginestra Antonio, Luiggi Maria Alessandrini, à Oletta ; Giovan Battista Arena, la famille Leandri, à Patrimonio ; Erasmu Pieve, Francesco Galeazzini, la famille Casabianca, à Pieve ; Giovan Lorenzo Casta, les familles Fraticelli et de Morlas, la famille de Petriconi, à Santo Pietro di Tenda ; Luiggi de Petriconi et Domenico Limarola, à Sorio.

Cette «caste» nobiliaire, loin de voir un affaiblissement de son importance socio-économique au sein des communautés, va connaître une consolidation, voire un enrichissement de son patrimoine.

Le développement oléicole, comme le développement de la vigne, ont représenté de véritables facteurs d'enrichissement et de promotion sociale, en particulier par le biais de « stratégies matrimoniales » ; cela concerne par exemple, la bourgeoisie marchande du Cap et de Bastia essentiellement qui, par des alliances de mariage avec des notables ruraux du Nebbio, vont constituer des capitaux importants. Nous pouvons citer deux exemples significatifs glanés dans les actes notariés : d'abord, le mariage en 1717 de la noble Orsula Francesca Piana di San Gavino avec Angelo-Maria Mattei de Murato fait l'objet de la constitution d'une dot de 3300 lires dont les 2/3 sont représentés par la valeur d'un patrimoine foncier constitué par des oliveraies sur les communes de San Gavino et Santo Pietro di Tenda ; puis, le mariage de la fille du capitaine Paulo Luiggi Mattei de Murato avec Angelo Luiggi Saliceti d'Oletta consacre l'alliance entre deux familles de notables du Nebbio, la dot de la mariée est évaluée à 4000 lires dont 1800 représentent la valeur de deux clos d'oliviers, respectivement de 1300 et 500 lires, situés sur le territoire d'Oletta.

Les producteurs deviennent marchands, bailleurs de fonds, propriétaires de navires.

La mise en valeur oléicole a profité grandement aux notables. Investir dans un verger d'oliviers est une entreprise au rapport relativement important, mais différé. Il faut donc être riche pour choisir ce type de culture. Prenons l'exemple du capitaine Armonio Vincentelli qui, de 1641 à 1647, fit greffer en Balagne plus de 10 000 pieds d'oliviers sauvages et la famille Caporalice de Casta qui fit planter et greffer, au milieu du XVII^{e} siècle, plus de 3000 pieds d'oléasres aux alentours de « Casta », hameau de la commune de Santo Pietro di Tenda.

La situation des campagnes à la fin du XVIII^{e} siècle n'a guère évolué. La bourgeoisie marchande de Bastia associée aux familles notables rurales dominent l'économie oléicole du Nebbio.

Dans une moindre mesure, certains *lavoratori* ont pu avoir accès à la propriété d'oliviers dans des proportions réduites. Ils cultivent des petites surfaces ou bien ils bénéficient du système de la propriété arboraire : quelques pieds d'oliviers sont vendus sans la jouissance du sol. Cette pratique fort courante dans tout le Nebbio a permis à certains d'augmenter leur capital foncier par les revenus dégagés des productions d'huile.

Nous observons que la majeure partie de la population est représentée par des petits propriétaires de terres dont le capital foncier ne suffit pas pour vivre correctement. Ils sont obligés d'avoir recours aux terres des grands propriétaires par le biais du métayage. Par ailleurs, une partie non négligeable de la société ne possède pas de terre.

L'agriculture de marché, les propriétaires

L'agriculture de marché porte trois nouvelles notions : le progrès technique, la productivité et le profit.

Pour l'heure, l'agriculture n'est pas seulement un métier comme les autres, mais elle est toujours un mode de vie à part entière. En France, les problèmes de subsistances apparaissent encore jusqu'à la fin du second empire.

Un propriétaire croit avoir atteint le point culminant de la bonne économie lorsqu'il peut dire : « j'ai à la maison mon blé, mon vin, mon huile, mes châtaignes, mon laitage », ce qui correspond à la

maxime d'Olivier de Serres qui dit, d'après Caton : « on requiert de notre ménager qu'il soit plus vendeur qu'acheteur[1092] ».
Selon J. Meuvret[1093], les grains : « économiquement parlant, il ne serait nullement abusif de l'étendre aux châtaignes qui, dans certaines régions, étaient de véritables céréales du pauvre ».
Concernant la production des céréales dans la France du XVII[e] et du XVIII[e] siècles et dans le Morvan, M. Vigreux[1094] note qu'au XIX[e] siècle, le régime alimentaire du petit exploitant, même s'il a évolué depuis l'époque de Vauban qui à la fin du XVII[e] siècle relevait que le repas du paysan était simplement composé de pain d'orge, d'avoine mêlés, de fruits sauvages, de soupes d'herbe cuites à l'eau avec un peu d'huile de noix, reste lié à la production locale.
Les données sur le pain à partir des travaux sur la Provence de Louis Stouff[1095] sont trop partielles. La tyrannie des blés : postulat historiographique qui doit être revisité.
Exemples de petits notables ruraux du Cap .

Le notaire Anton Vincenzo Mattei de Canari,[1096] qui exerçait dans la première moitié du XIX[e] siècle, nous aide à établir la correspondance entre le système métrique moderne et les mesures agricoles issues de l'Ancien Régime. Ces correspondances sont établies pour des terres situées dans la région du Cap Corse, uniquement. Nous gardons à l'esprit que ces mesures variaient de manière non négligeable d'une *pieve* à l'autre, en raison des caractéristiques topographiques. Dès 1833, dans les actes établis dans son étude, on retrouve généralement une double inscription des systèmes de mesure, sachant que la population, dans sa grande majorité, utilise toujours l'ancien système : par exemple, d'après les relevés effectués, nous pouvons dire que 15 ares correspondent à 5 *bacinate* pour les vignes et 1 are à 1 *giornata*[1097] ; (1 *mezzinata* équivaut à 6 *bacinate* donc, par déduction à 2 ares et 1 "*stave*" correspond à 12 *bacinate* donc à 4 ares).
En totalisant la superficie des champs et des terrains, la succession Mattei représente 207 *bacinate*, soit environ 621 ares, donc un peu plus de 6 hectares de terres cultivables et près d'un hectare de vigne morcelée. Ces terres très morcelées sont de petits espaces exploités. Sont recensés, également, près de 118 oliviers, 73 châtaigniers et 8 noyers. Nous sommes en présence d'un patrimoine agricole confortable eu égard à l'atomisation des terres cultivables sur ces pentes raides des communautés du Cap Corse. Les surfaces ne sont pas toujours indiquées, mais nous avons des relevés des pieds d'oliviers.
Le patrimoine immobilier est également important : il est constitué par deux grandes maisons, une chapelle privée, des *pagliaghji*, un four à pain et un pressoir à huile avec sa vis *torchio*. Il faut souligner que ce pressoir n'est pas situé au rez-de-chaussée des maisons d'habitation comme cela se rencontre souvent ; ici, une "maisonnette" est édifiée à *Assalaccia* pour accueillir "*il frangitoggio d'olivi è suo torchio*".
En ce qui concerne le stockage des liquides, vin et huile, les habitations sont relativement bien équipées : dans la maison de Bariggioni, les tonneaux à vin se trouvent dans la cave et les contenants pour l'huile au premier étage : quatre jarres à huile dont deux d'une capacité d'une *somma,* une, de trois *zucche* et l'autre, d'un baril, ce qui représente, environ, 328 litres ; dans la pièce servant de garde-manger, on inventorie une jarre d'une capacité "*d'une somma*" et une autre jarre cassée. Dans la maison d'*Assalaccia* où habite Antonella, nièce du défunt Paolo Girolamo, on

---

1092 Michel Vanderpooten, Les campagnes françaises au XIX[e] siècle: économie, société, politique, Éditions du Temps, 2005, p.67/ 382 p.
1093 Meuvret J, *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV*, Mouton, 1977.
1094 M. Vigreux, *Paysans et notables du Morvan au XIX[e] siècle (jusqu' en 1914)*, Château-Chinon 1988, 755 p.
1095 Louis Stouff, *op. cit.*, *Arles à la fin du Moyen Âge*, Volume 1, Aix en Provence, Publications de l'université de Provence, 1986, p. 299-300, 1053 p.
1096 A.D.H.C., A Cronica, J-C Liccia.
1097 *Giornata* : Mesure utilisée pour les terrains oléicoles dont la superficie s'estimait en fonction *"une journée (de vigne) est l'étendue qu'un vigneron de moyenne force peu composer en un jour"*. En Balagne la correspondance métrique est de 1,6883 are. Pour le reste de la Corse elle correspond au tiers de la bacinata soit à environ à 1 are de bonne terre.

relève au premier étage, dans les chambres, une jarre à huile de trois *zucche* et, au deuxième étage, une petite jarre à huile.
Cet inventaire (récapitulation) représente un inventaire classique de biens olivicoles et de contenants pour une famille de petits notables ruraux du XVIII[e] siècle.
En 1729, d'après Paul Félix Vecchioli[1098], le salaire annuel d'un domestique était de cent lires et une chèvre valait sept à huit lires.

2. Patrimoine des notables

Par son caractère incontournable dans la vie des communautés, la culture de l'olivier devient un véritable objet de pouvoir à travers la propriété des terres, des arbres, de la production d'huile, de sa consommation, des outils de production...
La culture de l'olivier est également un objet de pouvoir sur le plan socio-économique. Contrairement à la région du Cap Corse qui a fondé son développement sur la culture de la vigne (principale source de revenus), les régions du Nebbio et de la Balagne se sont appuyées sur la culture de l'olivier pour pérenniser et développer leur économie. L'olivier symbolise le pouvoir économique, la richesse : « *quandu l'alive so in terra, fame e guerra »,* (quand les olives sont par terre, sous-entendu : abîmées, faim et guerre) disait-on, dans le Nebbio.
Le caractère prépondérant de la culture de l'olivier se traduit par un essor croissant de sa place dans la vie des communautés, tout au long de la période d'étude. On peut mesurer cette position à travers l'activité notariale (dots, mariages, legs, achats, ventes...). La fréquence, le poids financier de l'olivier au sein de l'activité notariée sont des marqueurs du pouvoir que sa culture a pu engendrer.
Prenons l'exemple du Nebbio : que représentent les actes relatifs à la culture de l'olivier (dots, ventes...) de la fin du XVI[e] siècle au début du XX[e] siècle ? Nous nous intéresserons à des dates « jalons ».

Tableau 241 : Actes notariés relatif à la culture de l'olivier (ex : nebbio entre 1586 et 1885)

Période	Actes étudiés	% d'actes traitant de l'olivier
1586-1596	208	6%
1605-1615	89	5%
1685-1696	185	12%
1742-1746	126	17%
1770-1776	148	15%
1812-1815	78	18,5%
1835-1842	136	21%
1855-1860	102	31%
1880-1885	190	36%

L'essor de l'activité moulinière va permettre un enrichissement relatif des populations de ces régions. Les notables ruraux, propriétaires des moulins et des oliveraies, en seront les premiers bénéficiaires. Les matrices cadastrales de la deuxième moitié du siècle sont les meilleurs indicateurs de cette évolution. L'enrichissement va transformer les demeures rurales à l'image des demeures de Provence ou de Toscane. Dès 1838, le sous-préfet de Calvi remarque, avec bonheur, les transformations immobilières : « de grandes et belles maisons s'y élèvent comme par enchantement », le changement le plus caractéristique était l'ajout d'un étage.
Prenons l'exemple d'une seule commune, Santo Pietro Di Tenda : sur 7 demeures de notables ruraux, 5 subiront des modifications (élévation, construction...) dans les années de 1870 à 1875. Ces changements entraînaient une hausse de l'imposition, synonyme d'amélioration du niveau de vie de manière conjoncturelle .

[1098] Source : Giuseppe Maria Deffindini, notaire à Olmeta, ceppo un .

Pour le Nebbio et la Balagne, la persistance de broyeurs à sang, à la fin du siècle, reflète des motivations variées : les coûts de fabrication, l'investissement[1099] sur l'aménagement d'un cours d'eau n'étaient pas forcément rentables pour le moulin familial, compte tenu des aléas des récoltes d'olives.

Figure 158 : Les demeures des propriétaires dans le Nebbio (Santo Pietro di Tenda) . Sources personnelles.

Demeure Famille Casta.

Demeure Famille Blasini-Bonavita

Demeure Famille Lucciardi-Bonavita

[1099] Emilio Sereni, *op.cit.*, *"Storia"* p. 140. *La stagnation puis la décadence de l'économie italienne à partir du XVI*[e] *siècle ne semblent pas avoir freiné la diffusion d'un paysage rural, mais l'avoir au contraire favorisée d'où "un retour à la terre". La bourgeoisie citadine, qui fuit désormais les risques des entreprises manufacturières et des commerces lointains, acquiert de plus en plus de terres autour des villes.*

a) Propriétaires des terres

Les notables aux XVII[e] et XVIII[e] siècles sont les uniques possesseurs d'oliveraies. Au cours du XIX[e] siècle, une certaine « démocratisation » s'installe et les propriétaires ne sont plus les seuls détenteurs de biens fonciers.
Nous avons effectué notre étude à partir de sondages suivant une répartition géographique relativement équitable dans tout l'espace insulaire.
Sur le plan chronologique, à la fin de notre période d'étude, nous nous sommes appuyés sur les matrices cadastrales des années 1911-1912 pour deux raisons : elles fournissent des renseignements relativement fiables et elles permettent d'identifier correctement les catégories sociales.
Néanmoins, la catégorie des propriétaires, sous-entendu des notables pour l'essentiel, est diverse, regroupant de « petits propriétaires » de 4 ou 5 hectares et de « grands propriétaires » de 60 ou 70 hectares. Par ailleurs, l'évolution des parcours personnels conduisant à une diversification des emplois, certains contribuables aisés ne sont plus classés dans la catégorie des propriétaires, mais selon leur activité professionnelle : avocat, juge, militaire…
Cette dilution entraîne de facto une catégorisation des propriétaires qui ne correspond pas à la réalité sociologique de la communauté villageoise. En effet, ces contribuables aisés sont pour 90% issus de cette catégorie ou bien sociologiquement, historiquement, en font partie.

Dans notre étude, nous avons intégré dans la catégorie « propriétaires » les professions de haut rang social. Dans la catégorie « autres », nous avons inclus les personnes des couches sociales les moins favorisées (employés, petits artisans, bergers…).

Canton de Campile
Commune de Prunelli di Casacconi.
Rappelons tout d'abord que le territoire de cette commune est couvert par près de 105 hectares d'oliviers en 1870 et par 156,89 hectares en 1911.
Cette commune du canton de Campile aux marges nord orientales de la Castagniccia, se distingue par des oliveraies fortement densifiées au cours du XIX[e] siècle.

Tableau 243 : Parcelles et surfaces d'oliviers selon les 2 catégories de propriétaires, Prunelli di Casacconi. (Cadastre 1911).

Parcelles/Surfaces	-10 ares		10 à 100 ares		+ de100 ares		Totaux		Observations
	P	S	P	S	P	S	P	S	
Propriétaires P	181		204		25		410		
(Hect.) S		34		67,2		31,2		132,4	
Autres P	59		53				112		
(Hect.) S		12		12,4				24,4	
TOTAUX	240		257		25		522	156,8	

Cette propriété de la terre d'oliviers consacre la part toujours majoritaire des catégories sociales aisées avec près de 84,61% des surfaces sur 410 parcelles (près de 78%) dont la superficie est comprise entre 10 et 100 ares, la moyenne s'établissant à 32 ares.
Néanmoins, on relève 25 parcelles de plus de 1 hectare appartenant à 3 propriétaires dont Agostini François Marie qui possède 16,4 hectares d'oliviers. Par ailleurs, les propriétés des notables se caractérisent aussi par des parcelles de moins de 10 ares (181).
Ce nombre relativement important de micropropriétés est un marqueur du canton de Campile, mais plus largement, de toute la Corse. Pour autant, il ne faut pas en déduire un morcellement

très éclaté des oliveraies, car souvent ces petites parcelles individualisées sont agglomérées et constituent des ensembles plus grands pour un même propriétaire.
Les catégories les moins aisées possèdent 21% des oliveraies de la commune avec 112 parcelles, environ.
Cette faible proportion masque la réelle « démocratisation » au cours de la fin du siècle de l'acquisition des terres oléicoles. En effet, dans ce canton, l'achat de petites parcelles oléicoles ou bien de pieds d'oliviers, avec règlement de la possession du sol, est en progrès depuis le dernier tiers du XIX^{e} siècle.

Commune de Campile : un exemple de propriété d'un notable sur le territoire.
Sur le territoire de Campile, Denis Gavini possède près de 62 hectares et 44 ares donnant un revenu imposable global de 1084,68 francs par an.
Parmi ces biens fonciers, on recense 8,53 hectares oléicoles qui se répartissent sur 50 parcelles, la plus grande d'une superficie de 14295m2 au lieu-dit *Balanina* avec un revenu imposable de 57,18francs et la plus petite de 176 m2 au lieu-dit *Erbatonda* avec un revenu imposable de 0,70 franc.

Tableau 247 : siuations des parcelles, les surfaces et le revenu imposable de M D.Gavini à Campile.

Désignation des parcelles et Evaluation Primitive					*Désignation des parcelles et Evaluation Primitive*				
Olivettes Lieux-dits	*Parcelles*			*Revenu*	*Olivettes Lieux-dits*	*Parcelles*			*Revenu*
	ha	*a.*	*ca.*	*imposable*		*ha*	*a.*	*ca.*	*imposable*
					Report	*1*	*67*	*25*	*68,77*
Padule		*3*	*01*	*1,21*	*Fondale*		*80*	*54*	*32,22*
Mazzone		*11*	*45*	*4,58*	*Acquale*		*3*	*36*	*1,62*
Camparato		*3*	*42*	*1,37*	*		*3*	*61*	*1,73*
		3	*16*	*1,26*	*Silghese*		*3*	*11*	*1,24*
		3	*01*	*1,21*			*3*	*45*	*1,38*
		3	*01*	*1,20*			*2*	*60*	*1,04*
		4	*37*	*1,75*			*5*	*40*	*2,16*
		2	*81*	*1,12*			*9*	*55*	*3,82*
		4	*72*	*1,89*	*Mozziconi*		*20*	*70*	*8,28*
		30	*38*	*12,15*	*Balanina*		*61*	*70*	*24,68*
Diceppo		*2*	*93*	*1,17*			*2*	*70*	*1,08*
		37	*39*	*14,96*			*2*	*30*	*0,92*
Grampa		*4*	*12*	*1,98*			*5*	*35*	*2,14*
		9	*49*	*4,56*			*4*	*28*	*1,71*
Acelli		*4*	*55*	*1,82*		*1*	*42*	*95*	*57,18*
		2	*87*	*1,14*	*Bt Rural*			*15*	*-*
		3	*26*	*1,30*			*2*	*90*	*1,16*
		2	*93*	*1,18*			*62*	*06*	*24,82*
		3	*05*	*1,22*			*38*	*40*	*15,36*
		3	*11*	*1,24*			*25*	*20*	*10,08*
Châtaignes		*3*	*24*	*0,78*			*3*	*25*	*1,30*
		5	*58*	*2,23*			*86*	*60*	*34,64*
		2	*86*	*1,14*	*Perbatonda*		*1*	*76*	*0,70*
*		*2*	*86*	*1,14*			*5*	*06*	*2,02*
Pietracolo		*3*	*23*	*1,30*	*Pinciasca*		*9*	*40*	*3,76*
Acqua fredda		*3*	*26*	*1,30*	*Campile Sol de Maison*		*1*	*42*	
		3	*21*	*1,29*	*" Sol pressoir à huile*			*42*	
		3	*21*	*1,28*					
S/ Total à Reporter	*1*	*67*	*25*	*68,77*	***Total***	*7*	*53*	*48*	*176,77*

Dans cet ensemble hétéroclite, on remarque la proportion importante de micropropriétés car 39 parcelles font moins de 10 ares ; 10 parcelles sont comprises entre 10 et 100 ares ; une seule parcelle dépasse 1 hectare : 14295 m2.
Ce patrimoine foncier de la famille Gavini illustre assez bien la structure des biens fonciers aux mains des notables.
En effet, la forte présence de petites parcelles ne signifie pas, comme nous l'avons déjà souligné, une atomisation, un morcellement complet des parcelles dans les terroirs, mais plutôt une agglomération de petites parcelles dans un même espace ; par exemple, au lieu-dit *Camporato,* on retrouve 9 parcelles d'oliviers constituant un ensemble homogène de 3700m2 ; au lieu-dit *Di Ceppo*, 4 parcelles composant un ensemble homogène de 7500m2.
Puis, les ensembles fonciers de ces grands propriétaires sont constitués également de rares parcelles arboricoles de plus d'1 hectare chacune.
Enfin, ces propriétés oléicoles représentent en terme économique une part non négligeable du patrimoine foncier dans son ensemble. Dans le cas d'espèce, les 8 hectares d'oliviers donnent un revenu imposable de 360 francs (soit à l'hectare, 45 francs) qui représente près de 1/3 du revenu imposable de l'ensemble du patrimoine foncier de 62 hectares et 44 ares.
Donc, 1/7 des biens contribuent pour 1/3 des recettes fiscales pesant sur les terres.

Commune de Zilia

Tableau 244: Parcelles et surfaces d'oliviers selon les 2 catégories de propriétaires, à Zilia. (Cadastre 1911)

Parcelles/Surfaces		-10 ares		10 à 100 ares		+ de100 ares		Totaux		Observations
		P	S	P	S	P	S	P	S	
Propriétaires	P	210		183		9		402		
(Hect.)	S		18,4		56,1		13		87,5	
Autres	P	125		87		0		212		
(Hect.)	S		10,1		11,9		0		22	
		335	28,5	270	68	9	13	614	109,5	

En 1911, on recense 109,5 hectares d'oliviers sur la commune.
80,2% des oliveraies du territoire appartiennent aux propriétaires contribuables de Zilia, soit les 2/3 des parcelles (402).
On note une part importante des micropropriétés avec 210 parcelles de moins de 1000 m2 pour un total de 18,4 hectares. En revanche, celle des grandes propriétés est relativement faible ; elle correspond assez bien à la physionomie des propriétés de Balagne[1100].
Pour Zilia, donc, les grandes parcelles, au nombre de 9, représentent 13 hectares. Les parcelles dont les superficies sont comprises entre 10 et 100 ares couvrent 56,1 hectares.
S'agissant du groupe des « autres », ils possèdent 20 % des surfaces oléicoles, soit 1/5 qui se répartit équitablement entre micropropriétés : 125 parcelles pour 10,1 hectares et 87 parcelles pour 11,9 hectares, ce qui représente une moyenne de 13,6 ares par parcelle dans cette catégorie comprise entre 10 et 100 ares.
A travers les mouvements répertoriés sur les matrices cadastrales, ce groupe fait montre d'un certain dynamisme dans l'acquisition de parcelles appartenant encore dans les années 1880 au groupe des « propriétaires ». En effet, en 1911, les 2/3 des propriétaires, possesseurs de moulins à huile avaient cédé quelques parcelles d'oliviers aux contribuables les moins fortunés. Est-ce l'expression de la crise oléicole ou bien le signe d'une ascension sociale ?
Nous citerons trois exemples : Dominique Andréani avait donné 4 parcelles d'une superficie totale de 1,2 hectares. Il conservait cependant 7,49 hectares d'oliviers et un moulin à huile au lieu-dit *Pelle* d'une surface de 66 m2 ; Etienne Andréani, propriétaire d'un moulin à huile au lieu-dit

[1100] Laetizia Castellani, *op. cit.*, *Notabilité et communauté rurale dans la pieve d'Aregno.*

Giorgia avait cédé 6 parcelles de 0,83 hectares d'oliviers à Santelli Pierre, cordonnier ; enfin, Jean Baptiste de Petris qui possédait 5,72 hectares sur plus de 23 parcelles avait vendu 4 parcelles au garde champêtre de Angeli.

Commune de Ville de Paraso. Canton de Belgodere

Tableau 245 : Parcelles et surfaces d'oliviers selon les 2 catégories de propriétaires, à Ville de paraso. (cadastre 1911)

Parcelles/Surfaces	-10 ares		10 à 100 ares		+ de100 ares		Totaux		Observations
	P	S	P	S	P	S	P	S	
Propriétaires P	112		355		38		505		
(Hect.) S		10		140,2		48,3		198,5	
Autres P	223		133		3		359		
(Hect.) S		21		34,9		4,6		60,5	
Totaux	335	31	488	175,1	41	52,9	864	259	

La commune de Ville de Paraso se distingue par une très grande superficie oléicole qui représente plus de 1/5 de la surface totale (957 hectares). Cette prégnance oléicole se traduit par un taux élevé de contribuables propriétaires d'oliveraies.
Le groupe des « propriétaires » détient 76,64% de l'oliveraie de la commune.
On relève des propriétés composées de nombreuses parcelles supérieures à 1 hectare, par exemple, Bonaventure Simonetti Malaspina, propriétaire, dont la propriété de 12,42 hectares d'oliveraies en compte cinq.
Certains propriétaires possèdent plus de 20 hectares d'oliviers. Notons que ce cas de figure se rencontre assez rarement dans l'île, néanmoins, nous pouvons mentionner dans cette commune, Don Pierre Simonetti Malaspina qui possède un moulin à huile à *Cento Mezzia* et 20,21 hectares d'oliviers.
Par ailleurs, dix autres propriétaires détiennent plus de la moitié de l'oliveraie. Nous en citerons deux : François Filippi Luiggi avec plus de 18,49 hectares et Ange Toussaint Mariotti avec plus de 10,21 hectares.
Près de 48 hectares sont composés de parcelles de plus d'1 hectare, mais 75% des olivettes des « propriétaires » sont des parcelles comprises entre 10 et 100 ares, la moyenne étant de 39,4 ares.
Les micropropriétés sont peu représentées et peu représentatives, moins de 5%.
Le groupe des moins fortunés possède près de 24% des oliviers : il faut souligner la présence de parcelles de plus d'1 hectare ; par ailleurs, les petites parcelles sont bien représentées : 223 pour 21 hectares ; enfin, l'essentiel des propriétés est composé de parcelles d'une surface moyenne de 2600 m2.
Nous constatons donc la part importante de propriétés composées de parcelles de plus d'un hectare, la prégnance des anciennes familles nobiliaires toujours rigoureusement propriétaires des unités de production, mais aussi l'émergence de propriétés passées aux mains d'anciens journaliers ou laboureurs, le « marché » s'ouvre petit à petit.

Commune de Santa Reparata

Tableau 246 : Parcelles et surfaces d'oliviers selon les 2 catégories de propriétaires, à Santa Reparata (cadastre 1911)

Parcelles/Surfaces	-10 ares		10 à 100 ares		+ de100 ares		Totaux		Observations
	P	S	P	S	P	S	P	S	
Propriétaires P	272		364		28		664		
(Hect.) S		26,1		140,3		44,6		211	
Autres P	118		248		3		369		
(Hect.) S		11		34,8		5,2		51	
Totaux	390	37,1	612	175,1	31	49,8	1033	262	

80,5% des surfaces des terres oléicoles appartiennent aux « propriétaires » sur 664 parcelles, la taille moyenne d'une parcelle étant de 31,7 ares.
L'essentiel des surfaces oléicoles est constitué de parcelles (364) comprises entre 10 et 100 ares (364) qui couvrent 140,3 hectares.
Cependant, les grandes superficies représentent 22%.
Les 272 petites parcelles de moins de 10 ares, qui représentent 41,2% du nombre total, sont un marqueur de la nature des propriétés agricoles comparativement aux terres labourables. Toutefois, il ne s'agit pas là d'une spécificité de la morphologie des parcelles oléicoles car les parcelles consacrées aux vignes sont, en général, très petites, mais d'une spécificité de la mainmise des « propriétaires ». En effet, ces parcelles constituent dans le paysage des espaces agglomérés beaucoup plus homogènes qu'il n'y paraît.
Les notables se distinguent par la propriété de plusieurs hectares chacun, par exemple : Jean Charles Bonavita avec 8,7 hectares d'oliviers et Jean Ambroise Salvini avec 13,52 hectares.
Les autres contribuables possèdent 51 hectares dont l'essentiel (68%) est composé de parcelles comprises entre 10 et 100 hectares.

Canton de la Porta
Commune de Casalta

Tableau 248 : Parcelles et surfaces d'oliviers selon les 2 catégories de propriétaires, à Casalta. (cadastre 1911)

Parcelles/Surfaces	-10 ares		10 à 100 ares		+ de100 ares		Totaux		Observations
	P	S	P	S	P	S	P	S	
Propriétaires P	88		200		32		320		
(Hect.) S		5,5		59		41		105,5	
Autres P	205		105		0		310		
(Hect.) S		15,7		42,2		0		57,9	
Totaux	293	21,2	305	101,2	32	41	630	163,4	

Le groupe des « propriétaires » détient 64,5% des oliveraies avec une particularité : 41 hectares sur 32 parcelles.
La part des microparcelles est très faible.
62% des oliveraies couvrent des parcelles comprises entre 10 et 100 ares, la parcelle moyenne étant de 29,5 ares.
Nous soulignerons donc trois particularités de cette commune : d'abord, le pourcentage élevé que représentent les grandes parcelles [1101]; puis, la part relativement importante qui revient au groupe des citoyens les moins aisés, soit 57,9 hectares qui représentent 35,4% des terres oléicoles ; enfin, dans la catégorie des parcelles comprises entre 10 et 100 ares, la superficie moyenne de 40 ares d'une parcelle est plus élevée qu'ailleurs.
Par ailleurs, nous avons observé que les artisans sont les plus nombreux dans le groupe des moins fortunés.
Est-ce le résultat d'un déclin accéléré de la possession des terres et de la position des notables dans ce terroir ou plutôt d'un accès plus facile des catégories sociales moins aisées à ces terres en crise, donc moins chères ?[1102]

[1101] Par exemple, Charles Casalta possède 21 hectares sur 12 parcelles.
[1102] Il conviendrait d'analyser ce processus en s'appuyant sur la production notariale durant cette période ; ce travail n'a pas pu être réalisé dans notre étude.

Canton de Pero Casevecchie
Commune de Taglio Isolaccio

Tableau 249 : Parcelles et surfaces d'oliviers selon les 2 catégories de propriétaires, à Taglio Isolaccia. (cadastre 1911)

Parcelles/Surfaces	-10 ares		10 à 100 ares		+ de100 ares		Totaux		Observations
	P	S	P	S	P	S	P	S	
Propriétaires P	76		102		14		192		
(Hect.) S		6,9		33,9		20,6		61,4	
Autres P	110		50,8		0		168		
(Hect.) S		10,6		7,9		0		18,5	
								79,9	

Sur 79,9 hectares d'oliviers recensés dans la commune, le groupe des « propriétaires » en possède 76% sur 192 parcelles.
Nous remarquons, comme pour la commune de Casalta, une proportion élevée de grandes parcelles (20,6 hectares) [1103]. Les micropropriétés sont nombreuses.
Concernant les propriétés comprises entre 10 et 100 ares, la moyenne d'une parcelle est de 33 ares.
Les autres catégories sociales ne détiennent que 23,1% des oliviers (18,5 hectares) dont un nombre important de micropropriétés : 110 de moins de 10 ares.
Nous pouvons donc dire que la taille de la parcelle apparaît clairement comme l'élément discriminant de ces deux groupes.

b) Propriétaires des outils de production

En 1911, qui sont les propriétaires des moulins à huile ?
Comparativement au milieu du siècle, connaissons-nous une évolution en terme de mixité sociale ou bien le schéma, somme toute classique, de la place prépondérante des notables dans la propriété de ces outils de production s'est-il perpétué ?
Nous observons, malgré une certaine évolution d'une part et les difficultés pour distinguer les membres de la notabilité au sein de la catégorie « propriétaire » à la fin du XIX[e] siècle, d'autre part, que 76 % des pressoirs, moulins hydrauliques, moulins à ressence, sont la propriété exclusive de familles de notables bien établies dans leur microrégion.

Arrondissement de Calvi
En Balagne, région oléicole majeure de Corse, nous constatons, en étudiant les matrices cadastrales,[1104] que la maîtrise de ces moyens de production est du ressort des élites rurales traditionnelles.
Canton de Calenzana.
Sur le territoire de Calenzana, nous retrouvons : la famille Fabiani Antoine Baptiste, héritier d'une ancienne famille de notables de Balagne, propriétaire d'une *fabbrica* au lieu- dit *Pivianaccia* dont le revenu net annuel était de 483 francs.
La famille Guidoni, propriétaire d'un moulin au lieu-dit *Molinello* dont le revenu annuel était de 480 francs.

[1103] Par exemple, Jean Bertozzi est propriétaire de 9 hectares d'oliviers sur 6 parcelles ; il possède également un grand moulin à manège au village de Taglio.
[1104] A.D.H.C., et A.D.C.S., cadastre série 3P. Tableaux n°105-122, réalisés à partir des renseignements fournis par les matrices cadastrales du bâti pour les moyens de production, et les matrices du foncier pour les surfaces cultivées en olivets, olivettes, oliviers et sauvageons.

Sur le territoire de Cassano, sont mentionnées : la famille Graziani, représentée par Louis Antoine qui possède un pressoir à huile au lieu-dit *Piazza* et la famille Orsatelli Louis dont le pressoir à huile se situe au lieu-dit *Pento Rosso.*
Dans cette partie occidentale de la Balagne, nous pouvons citer également sur la commune de Moncale, la famille Dary Mathieu, propriétaire d'un pressoir à huile au lieu-dit *Fontana,* mais surtout la famille Maraninchi (Virgile) avec un pressoir à huile occupant une surface de 201 m2 avec un revenu annuel de 228 francs.
En ce qui concerne la commune de Zilia, les 4 moulins à huile de la famille Andréani établis aux lieux-dits *Pelle*, *Giorgia* et *village* représentent plus de 25% du parc de production ; puis, la famille Ferrandi suit de très près avec 3 unités de production situées au village, c'est à dire au cœur des habitations familiales.
Par ailleurs, en corollaire, ces familles sont les principales propriétaires d'oliveraies, par exemple : Dominique Andréani possède 7,49 hectares, Etienne Andréani, 8,83 hectares et Antoine Ferrandi, 12,34 hectares, sur le territoire de la commune.
A Montemaggiore, le moulin à huile situé au lieu-dit *Fornelli* dont le revenu annuel est de 120 francs appartient à la famille Antonini qui fait partie de la notabilité balanine depuis le XVIII^{e} siècle.

Canton de Belgodère.
Sur le territoire de la commune de Belgodère, 89% des propriétaires de pressoirs à huile sont des notables bien implantés. Parmi les plus influents, nous citerons la famille Belgodere de Bagnaja (Louis) dont le moulin à huile, au lieu-dit *Mezzanile*, occupe une surface de 227 m2 et produit un revenu annuel de 708 francs ; puis, les familles, Bonavita (Don Paul) avec un pressoir à huile au lieu-dit *Macchioni*, Leoni avec 2 pressoirs à huile aux lieux-dits *Macchione* et *Mezzanile,* Malaspina avec 2 moulins à huile aux lieux-dits *Costa* et *Rimesso*, et Marchesi qui posséde 4 pressoirs à huile aux lieux-dits *Macchione, Mezzanile* et *Palazzo.*
Belgodère se distingue par le poids économique que représentent les propriétés de cette haute notabilité traditionnelle.
A Novella, deux familles, principalement, comptent parmi les notables : il s'agit des familles Orabona et Massiani. La première, Orabona Joseph, propriétaire d'un moulin hydraulique au lieu-dit *Chiarascinca,* d'une surface de 207 m2 et dont le revenu annuel est de 540 francs, mais également, de 33,9 hectares d'oliveraies dont 16,03 concentrés au lieu-dit *Cunia,* est, de loin, le représentant le plus éminent de la notabilité dans la vie économique de la commune. La deuxième, Massiani Jean Antoine, possède un moulin à huile au lieu -dit *Gonfiente,* dont le revenu imposable est de 360 francs.
A Occhiatana, nous recensons 7 moulins et pressoirs (dont 3 moulins et 4 pressoirs à huile).
Le moulin à huile le plus important, situé au lieu-dit *Pinza al corbo,* dont le revenu net imposable annuel est de 1572 francs, appartient à Jean Marie Orsolani et Barthélémy Orsolani, notables ruraux du canton de Belgodère. La famille Malaspina, originaire de Belgodère, possède un pressoir à huile dans une maison d'habitation au lieu-dit *village* chez Ange Marie Malaspina. La famille Mancini est toujours propriétaire d'un moulin à ressence qu'elle avait déjà en 1828[1105] de 90 m2, au lieu-dit *Tenda,* dont le revenu annuel est estimé à 240 francs.
Nous observons que toutes les unités de transformation appartiennent aux familles de notables qui, par ailleurs, détiennent près de 68% de terres oléicoles. (en 1911, on comptabilise 137,0662 hectares).
A Palasca, nous nous intéresserons uniquement à la famille Monti Rossi, famille de premiers magistrats de la commune. Elle possède 3 pressoirs à huile au village dont le revenu annuel est de 622,50 francs ; elle représente le propriétaire le plus important de la commune avec 34,04

[1105] Enquête A.D.H.C., 1Z 112.

hectares d'oliviers, par exemple : Antoine de Monti Rossi a une parcelle d'un seul tenant de 7,9415 hectares.

Ville de Paraso compte 9 unités de production appartenant, la plupart, à la notabilité du canton, excepté le pressoir à huile situé au lieu-dit *Busco,* avec un revenu annuel de 150 francs, dont le propriétaire, Sartori Grégoire, il faut le souligner, est issu d'une famille de cultivateurs.

Les autres unités se répartissent ainsi : Antoine François Colombani a une usine à huile de 371 m2 au lieu-dit *Busco* avec un revenu annuel de 615 francs ; Don Pierre Simonetti Malaspina et Ignace François Simonetti Malaspina sont propriétaires d'un moulin à huile au lieu-dit *Cento Mezzini* de 141 m2, avec un revenu de 720 francs divisé en parts égales, mais également de 20,2143 hectares d'oliveraies ; la famille Filippi se distingue aussi par ses propriétés oléicoles d'une superficie de 18,49 hectares associées à 3 moulins dont celui de *Troscia* appartenant à Filippi Pie Louis, au revenu annuel de 660 francs.

Le canton d'Olmi Capella n'est pas renseigné en matière oléicole en raison de sa situation géographique impropre à cette culture.

Arrondissement d'Ajaccio

Canton de Santa Maria Sicchè

Nous avons ciblé certaines communautés afin de tenter de définir un profil type des propriétaires des moyens de production.

Nous commençons par la communauté de Pila Canale pour plusieurs raisons : d'abord, ce village est assez représentatif de ces territoires de l'arrondissement où une polyculture ancienne est établie ; puis, ce territoire est une zone importante de culture de l'olivier ; on y recense, en effet, 228,22 hectares en 1911 et 194,91 hectares, environ, en 1871[1106].

En relation directe avec ces surfaces oléicoles, nous relevons un nombre élevé d'unités de production d'huile : 10 dont 9 pressoirs à huile (moulin à sang) et 1 moulin à huile (hydraulique).[1107]

Qui sont les propriétaires de ces « forces de production »[1108] ?

Pila Canale compte 26 propriétaires dont 22 de moyens de production d'huile et 4 de moulins à grain.

Sur 13 unités *da macinà* mentionnées, les *fragni* représentent 75%. Cette suprématie oléicole dans les outils de production, pour les communes de l'île, est assez rare pour être soulignée.

Généralement, ces 22 propriétaires ont la propriété des pressoirs en indivis. Cette indivision concerne toutes les familles.

Néanmoins, nous observons que l'unique moulin à huile de la commune appartient à une seule personne : Costoni Joseph.

Par ailleurs, certaines familles dominent : la famille Bozzi avec 4 représentants pour 4 unités de production et la famille Bruni avec 3 représentants pour 3 unités distinctes.

Ces deux familles sont en quelque sorte les archétypes des familles nobiliaires issues de l'Ancien Régime avec un ancrage politique, économique ancien dans ce territoire ; la famille Bozzi, par exemple, possède plus de 135 hectares de terres cultivables à Pila Canale[1109].

Nous pouvons citer d'autres familles : Colonna d'Istria, Fieschi, Colonna, Monferrini et Vincenti qui sont également des notables, mais de rang « moyen ».

Nous nous interrogeons sur les changements éventuels de l'identité des propriétaires par rapport au milieu du XIX^{e} siècle.

Nous constatons que nous retrouvons les mêmes familles à près de 80%. D'autres familles sont donc mentionnées, parmi lesquelles Giancarli Benardin et Poli Dominique qui ne figurent pas

---

1106 1ère partie le paysage oléicole.

1107 Ces outils de production ont été étudiés dans la 2ème partie.

1108 Arrighi Anselme…voir liste des propriétaires de moulins et pressoirs en 1911 .
établi à partir du cadastre de 1911.

1109 A.D.C.S., 3P 232, Cadastre de 1911

dans le cadastre du milieu du siècle, ainsi que Simon François Poli qui possède un pressoir à huile en indivision avec 5 autres propriétaires[1110]. Ce pressoir a un revenu annuel de 300 francs imposable, réparti entre chaque propriétaire à parts égales.
Notons aussi que 90% de ces propriétaires sont des citoyens de la commune, excepté Anselme Arrighi qui réside à Zigliara.
L'étude de leur patrimoine foncier montre une corrélation entre la détention des outils de production et la propriété de la « matière première », c'est à dire les vergers d'oliviers.
Sans exception, tous les propriétaires de pressoirs à huile possèdent des oliveraies ; la plus petite de 1,7 hectares appartient à Costa Louis et la plus grande de 64,35 hectares sur le territoire de la commune appartient à la famille Bozzi (c'est à dire aux 4 représentants propriétaires aussi des *fragni)* ce qui représente 30% environ du verger de Pila Canale.
Les terres oléicoles appartiennent donc au groupe des notables. Près de 42% d'entre eux exercent des professions au statut social et économique élevé[1111], d'autres ont des emplois de direction dans la fonction publique.
A Santa Lucia di Tallano nous pouvons faire le même constat. En effet, les 2 unités de production recensées appartiennent aux notables et citoyens de la commune : Pierre Emile Baysellance est le propriétaire du moulin à huile établi au lieu dit Sainte Lucie et les frères Jean Jacques et Paul François Cesari se partagent le pressoir à huile situé au « couvent ».

c) Transmission du patrimoine foncier des familles : les oliviers

Dans la quasi-totalité de l'île « les terres » sont au cœur des stratégies familiales, afin de pérenniser, voire consolider le patrimoine foncier, fondement de la vie économique des communautés.
Ce patrimoine économique repose essentiellement sur les terres labourables, les vignes et l'arboriculture.
Nous nous sommes particulièrement intéressés à la place de l'olivier, des oliveraies, dans cet ensemble patrimonial.
Les questions auxquelles nous avons tenté de répondre sont les suivantes : les oliviers étaient-ils un enjeu de transmission? Quelle était la valeur de cet arbre en comparaison avec les autres éléments constitutifs du patrimoine foncier? La valeur des oliviers a-t-elle évolué dans le temps?
Afin de transmettre ce patrimoine, la plupart du temps familial, il convenait d'agir en conséquence. Il était l'objet de choix rationnels et très souvent stratégiques. Les familles corses (comme ailleurs, en général), s'appuyaient sur le mariage afin de préserver les biens familiaux.

La dot

Pour les filles, la dot qui était, ne l'oublions pas, de la responsabilité du père, chef de famille, joue un rôle prééminent. Sa constitution et sa valeur sont, en effet, une véritable garantie pour l'époux.
A l'époque moderne, le seul régime matrimonial que connaît la Corse est le régime dotal[1112].
Le contrat de mariage ne peut se constituer sans l'accord du chef de famille. Par ailleurs, cette dot, part factuelle du patrimoine familial initial, matérialisait la place de la famille dans la société villageoise et régionale. Symbole de l'honneur de la famille, cette dévolution représentait un engagement social. Cette consécration d'alliance entre deux familles marquait entre elles l'obligation de solidarités nouvelles[1113].

[1110] Bozzi Jean Dominique, Bruni Barthélémy, Colonna Marie veuve Colonna, Casanova François, Monferrini Paul Antoine.
[1111] Bruni Jérôme est directeur d'un établissement bancaire, Fieschi Albert est avocat
[1112] Antoine Laurent Serpentini, article la dot en Corse aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, frein économique ou instrument de promotion sociale voir bibliographie.
[1113] Les contrats stipulent *amicizia e parentella.*

Cette dot[1114] revêt un autre caractère car son inaliénabilité représente le lien originel familial.

Quelle est la valeur et quelle est la composition des dots durant les XVII[e] et XVIII[e] siècles ?
Nous rencontrons des difficultés dans l'étude des dots, la première étant représentée par le flou qui entoure leur description. Néanmoins, dans l'île, d'après l'analyse d'Antoine Laurent Serpentini[1115], la plupart sont décrites (78%).
Sur quoi se fonde la constitution de dots ? En Corse, essentiellement sur la « terre » ; la vie économique de l'île étant établie sur son activité agricole, les biens fonciers sont donc les seuls biens susceptibles d'être objet de convoitise.
Au sein des communautés villageoises, posséder des « terres » suffisamment pour nourrir sa famille, voire commercer, est un marqueur social. La hiérarchie sociale se fonde sur la naissance, mais aussi sur les biens mobilisés.
Par ailleurs, à l'échelle de l'île, les différences sont notables dans la nature de la constitution des dots. En effet, les régions dynamiques telles que la Balagne, le Cap Corse, le Nebbio, la Casinca… dont l'activité agricole s'appuie principalement sur les cultures arboricoles et la vigne, seront le théâtre de stratégies matrimoniales particulières qui feront une place de choix aux cultures spéculatives. Au contraire, dans les régions de montagne où le pastoralisme domine, une place plus grande sera accordée aux troupeaux, aux terres de pacage.
La dot est le reflet identitaire des différents terroirs de l'île ; elle l'est aussi, parfois, des mobilités territoriales.
La dot, enfin, représente un pari sur l'avenir. En effet, l'objectif de la plupart des familles, notamment les notables, est de consolider, voire augmenter leurs propriétés foncières dans un but purement économique (vivre sur ses terres avec aisance), mais aussi social et même politique, la société juge ses hommes à l'aulne de son patrimoine ; cette volonté de paraître et cette réalité sont au cœur des préoccupations.
En revanche, pour les familles modestes, comme l'a souligné Antoine Laurent Serpentini[1116], mais aussi Francis Pomponi[1117], la constitution de la dot peut parfois mettre en péril l'équilibre économique de ces familles car la volonté de « bien doter » peut en grever la base vitale : la terre.
Notons que la constitution de dots de biens immeubles est une particularité insulaire ; dans les autres régions de Méditerranée, ce sont les biens meubles qui composent majoritairement ces dots, comme le rappelle A. Collomp[1118].

Quel a été notre corpus d'étude?
Notre étude porte sur 110 contrats aux XVII[e] et XVIII[e] siècles et 136 dots au XIX[e] siècle.
Notre objectif étant d'évaluer la place de l'olivier et de l'oléiculture en général (parts des pressoirs, du matériel agricole spécifique) dans la constitution des dots, nous avons privilégié certaines régions. Nous avons donc réalisé une étude spatiale partielle à l'échelle de l'île.
Par ailleurs, en raison du cadre chronologique auquel nous sommes confrontés (de la fin du XVI[e] siècle au début du XX[e] siècle, plus de 300 ans !), nous avons été amenés à faire des choix et à user de sondages à des périodes très distinctes.
Il n'était pas possible, en effet, de tendre à l'exhaustivité, l'objectif étant de cerner les traits d'ensemble aux différentes périodes étudiées, selon les territoires et selon les catégories sociales concernées.

L'époque moderne

[1114] Sur des particularités, pour de plus amples explications sur la dot elle-même, il convient de se référer aux études fouillées d'Antoine Laurent Serpentini, Caroline Spinosi .
[1115] Antoine Laurent Serpentini, étude sur la dot aux XVII[e] et XVIII[e] siècles, 78% d'entre elles sont décrites.
[1116] Antoine Laurent Serpentini, *op. cit.*
[1117] Francis Pomponi, *op cit*, 1987, p.97-102.
[1118] A. Collomp, *op cit*, 1987, p. 64-65.

Ce corpus d'actes notariés[1119] a été dépouillé dans son intégralité, ce qui représente des centaines d'actes ; le Nord de l'île, il est vrai, a été privilégié. Nous avons relevé 110 dots où les oliviers sont mentionnés sur 347 dots recensées.
Néanmoins, il faut prendre ces données avec prudence car elles ne peuvent pas refléter avec exactitude la réalité dans ce domaine.
Notre étude se bornera au corpus établi.
Quelle est la catégorie sociale la plus représentée ? Sans grande surprise, la notabilité à 69%.
Le choix des territoires a été dicté, comme nous l'avons précisé, par le dynamisme de l'oléiculture, l'objectif étant de montrer une éventuelle corrélation entre l'activité arboricole [1120]et une traduction économique et symbolique dans la société.
Afin d'encadrer les dévolutions dotales, des limites en valeur furent parfois fixées comme le souligne l'article[1121] d'A. L. Serpentini et P. Emmanuelli[1122].
S'agissant de notre étude, la valeur des dots pour lesquelles les oliviers représentent une part des biens fonciers, varie de 198 *lire* à 13 450 *lire ;* pour 47 dots recensées dans les *ceppi* au XVII[e] siècle, la moyenne est établie à 3345 *lire* et pour 63 dots au XVIII[e] siècle, à 4081 *lire.*

Tableau 250 : Relatif aux dots aux XVII[e] et XVIII[e] siècles
La catégorisation a été établie par Antoine Laurent Serpentini

Périodes	Nombre de dots	Valeur dots des notables	Valeur dots peuple	Moyenne
17[e] siècle	47	6782	1472	3345
18[e] siècle	63	7234	1719	4081

Au XVII[e] siècle, pour des régions de la côte orientale, selon Antoine Laurent Serpentini et Emmanuelli, et pour la Balagne, d'après Laetizia Castellani, ces chiffres dépassent très souvent les limites fixées. A l'inverse, ils sont inférieurs à la moyenne pour la Corse, établie à 5602 *lire* par Antoine Laurent Serpentini.
Comment interpréter ces chiffres ? Il convient tout d'abord de relire le bilan : « la finalité de ce tableau n'est pas de définir une dot moyenne absolument fiable. Celle-ci est sans doute surestimée à cause de la modestie de notre échantillon… ». En revanche, ces données établies montrent clairement les disparités sociales couplées souvent aux disparités microrégionales.
Les dots des catégories les moins aisées, dont la moyenne est inférieure à 2000 *lire,* sont composées au XVII[e] siècle de très peu de terre « olivate » ; néanmoins, on note toujours une individualisation de l'arbre, par exemple la dot de Maria Maddelana di Sorio contient *due ceppe d'oliva alla Vecchiella ;* la dot de Francesca Alessandri d'Oletta*, un'oliva di 23 lire.*
En ce qui concerne les dots des notables, on relève indifféremment des terrains plantés d'oliviers, *chiosi con olive* et des pieds d'oliviers*,* mais leur nombre est plus grand, par exemple : Nunzia Bonavita d'Urtaca a reçu 27 *pedali d'olivi* pour une valeur de 520 *lire.*
Il est assez rare de connaître exactement la valeur des oliviers dans le montant global de la dot. Toutefois, nous avons pu, pour le XVII[e] siècle, relever quatre dots dont la valeur des oliviers est précisée : la première, de Catalina Ristorcelli de Vallecalle, en 1651 dont le montant global est estimé à 7250 *lire* et les deux *chiosi olivati* situés à *Campo ogliastri* à 3245 *lire,* ce qui représente

[1119] A.D.H.C., ceppi étudiés : Giuseppe del Castagno di Santo Pietro di Tenda, 3E 262; Marco Costa, 3E2 796 ; Gian Carlo Santi, 3E1 474 juillet1669-août 1672; 1645-1654 ; di Cristofini di li Vezzi, Santo Pietro di Tenda, 3E 261, 1591-1594 ; Don François Alessandri de Santo Pietro di Tenda, 3E 364 ; Pilippe Massiani de Santo Pietro di Tenda, 3E 266, 1776-1777 ; Carlo Luiggi Mariotti de Campile, 3E 99 33, 1743 - 1749 ;Domenico Leca 3E 2 168 à Lumio, août 1695-février 1698 ; Gian Domenico Fabiani de Monticello, 3E 4 298, 1771-1778 ; Paolo Francesco Bonavita d'Urtaca, 3E 4 242, 1752- 1762 ; Giovanni Mancini d'Occhiatana, 3E 2 269, 1731-1741 ;
Pierre Paul Imbrico di Cervione, 3E 1 534, 1740-1748.
[1120] Antoine Laurent Serpentini, *op.cit.*, *la Coltivatione, Gênes et la mise en valeur agricole de la Corse*… .
[1121] *Op. cit.,* p. 28.
[1122] P. Emmanuelli. *op. cit.*, p. 94-96.

45% ; la deuxième, d'Orsula Clavesani, en 1697, évaluée à 4308 *lire* et les oliviers à 1230 *lire* ; la troisième, Fiordispina d'Oletta, dont le montant en 1654 est de 3950 *lire*, composée entre autres d'un *fragno et d'un torchio ad'olio* d'une valeur de 1300 *lire* et de quelques oliviers évalués à 385 *lire ;* enfin, la quatrième d'Antonia Silvarelli de Santo Pietro di Tenda, en 1583, de 4733 *lire,* dont *la medita d'un fragno et* de terres complantées en oliviers pour une valeur de 1880 *lire,* environ.
Ces quatre dots témoignent de la prégnance de l'oléiculture et des moyens de production dès le XVII[e] siècle dans ces microrégions dynamiques.
La dot devient un marqueur de la place de l'olivier parmi les biens fonciers.
Ces 47 dots, malgré leur diversité de valeur, ont en commun de mobiliser dans les stratégies matrimoniales les éléments constitutifs de l'oléiculture et, par-là même, de prouver le rôle éminent et grandissant de cette culture spéculative.
Ce rôle s'affirme et se confirme au cours du XVIII[e] siècle.
Les 63 actes de dot faisant référence à cet arbre en témoignent de façon différente selon les familles.
Concernant les plus modestes,[1123] la part des oliviers semble avoir augmenté.
En effet, les oliveraies en tant que telles sont encore assez rares dans leur patrimoine foncier, le nombre d'arbres dévolus, lui, est en nette augmentation.
Sur près de 18 dots, 16 indiquent une attribution d'oliviers supérieure à 10 pieds par dot, la plus modeste, celle de Maria Constantini de Rapale comptait 11 pieds d'oliviers en 1742 et la plus importante, de Francesca Maria Negroni de Santo Pietro di Tenda, 21 en 1770.
Ces chiffres confirment la « densification » des oliveraies, résultat de l'œuvre de mise en valeur de la République de Gênes, maintenue et, parfois, amplifiée par les communautés villageoises, les plus modestes souvent.
S'agissant des notables, la prégnance de l'olivier se manifeste par le nombre de dots montrant clairement la prééminence de cette culture associée, en général, aux emblavures, dans l'ordre établi des propriétés foncières à transmettre.
Sur près de 45 dots de notables, 22 indiquent la place première de cette culture et 8, la dévolution des outils de production *« fragno et torchio »* et, quelquefois, la moitié d'une meule, *macina.*

Au XIX[e] siècle.
Quel est le corpus d'actes notariés[1124] exploités ?
Nous avons analysé 136 dots faisant référence à la culture des oliviers. Le Nord de l'île est ici aussi privilégié.
Nous observons qu'à l'image des XVII[e] et XVIII[e] siècles, les dots des notables sont représentées à 67%. Toutefois, ce qui apparaît nettement, c'est la progression dans le temps. En effet, sur les 317 dots recensées, 67% le sont à partir de 1845. Cette accélération témoigne d'une plus grande pression sur la terre associée à une croissance de la démographie insulaire[1125].
La valeur moyenne de la dot est de 5275 francs[1126] ; elle peut varier de 285 francs à 24350 francs.
Les valeurs des dots ont suivi également une progression après 1845.
Dans la deuxième moitié du siècle, la valeur moyenne des dots a augmenté de plus de 20%, atteignant 6350 francs pour les notables et plus de 4000 francs pour les propriétaires[1127] dans 66% des cas.

[1123] Le 12 octobre 1770, Pietro Maria de San Gavino se marie avec donna Eugenia figlia di Don Tomaso, la dot est évaluée à 1000 lire avec deux *ceppe d'olive poste nelli Pendenti di Gio Giuseppe e due ceppe nella cortalina della casa nova de gio Michele.*
[1124] Ceppi Vincent Belgodere de Penta di Casinca entre 1858 et 1862, 3E 10/68 ; Ambroggio Leoni de Belgodere de 1802 à 1809, 3E 31/3 ; Giovan Michele Montaggione d'Oletta de 1779 à 1802, Pierre Mathieu Mariani de Santo Pietro di Tenda, de 1882à 1890, 3E 13/13, 3E 13/12 1871 à 1881 ; 3E1311 1862 à 1870.
[1125] Au cours du XIX[e] siècle, la population corse a augmenté très fortement pour atteindre près de 300000 habitants au début du XX[e] siècle.
[1126] Le franc germinal connaît une grande stabilité durant le siècle.
[1127] Catégories aux limites floues.

Durant le siècle, on peut voir des dots de notables moins bien fournies que celles de petits propriétaires issus du *popolo*, notamment chez les artisans. Nous n'avons jamais rencontré ce cas de figure durant la Modernité.
Pour les 131 dots, dont le total des sommes dévolues est de 485 000 francs, les propriétés foncières représentent plus de 76%, le numéraire 15%, le bâti 5% et les trousseaux près de 6%.
Quelle est la part des propriétés oléicoles dans les 76% de propriétés foncières ?
Il est impossible de répondre avec précision à cette question, néanmoins on peut mesurer la pression oléicole par le nombre de parcelles ou bien par la désignation des pieds d'oliviers individualisés ou encore par les outils de production.
En ce qui concerne les parcelles, on en dénombre 617 pour lesquelles nous citerons deux exemples : Catherine Casta de San Gavino di Tenda a obtenu dans sa dot, 18 parcelles d'oliviers aux lieux dits : *San Martino, l'Ochina, Petracasa,* en 1884 ou bien Marie Françoise Leca de Lumio a reçu dans sa dot, en 1807, 7 parcelles d'oliviers au lieu-dit *l'Ogliastrella.*
On peut rencontrer encore durant cette période la désignation des pieds d'oliviers au milieu d'immeubles ruraux, par exemple : Philomène Ceccaldi d'Oletta a obtenu en 1801, 36 pieds d'oliviers répartis sur 5 parcelles consacrées aux céréales ; Alexandra Mucchielli de Penta di Casinca a reçu en 1858, 7 pieds d'oliviers à *Chiappatella*…Ces exemples sont à prendre en compte, également, dans la nature de la propriété avec un éclairage tout particulier sur la place très importante de la propriété arboraire.
Enfin, les outils de production : pressoirs, moulins à sang, moulins hydrauliques, ainsi que la maison, représentent une part très importante, notamment pour deux microrégions : le Nebbio et la Balagne.

Testaments

La succession s'organise librement en établissant un testament (celui qui réalise le testament est le testateur).
Néanmoins, l'élaboration du testament est réglementée, par les Statuts civils durant l'époque moderne et par le Code Civil au XIX[e] siècle.
Notre objectif n'est pas de détailler l'histoire testamentaire en Corse, ce travail a déjà été effectué[1128], mais de mettre en évidence l'influence du monde oléicole et sa prise en compte dans un acte important des communautés, celui de transmettre un patrimoine aux générations futures avec la préoccupation permanente de maintenir cet ensemble fragile constitué pour l'essentiel, de terres.
Notons que pour réaliser notre analyse, la principale difficulté vient du peu de détails fournis par les testaments sur les biens légués, sur leur nature exacte, mais également sur leur valeur marchande.
Nous observons que dans la majorité des cas, les enfants de sexe masculin sont privilégiés. Toutefois, des exceptions existent.
En général, le testateur veut privilégier sa famille.
En ce qui concerne notre sujet, la multiplication des legs pieux constitués soit d'arbres, mais plus encore de quantités d'huile, témoigne de l'utilisation de cette « branche » d'activité dans un moment de vie fondamental pour les testateurs. (Nous développerons cet aspect ultérieurement).
Exemples de successions :
Acte n° 14[1129] : succession famille Fericelli. Le 19 septembre 1835, Jean Dominique Fericelli, fils aîné, berger, reçoit 6 pieds d'oliviers dans l'enclos des sieurs Casabianca de Pieve au lieu- dit *San Lorenzo*, territoire de Pieve ; ses sœurs, toutes les deux ménagères, Mattea Fericelli et Venezia Pinelli obtiennent également, 5 pieds d'oliviers chacune.
Cette succession témoigne à la fois de l'importance de la propriété arboraire et de la valeur individualisée de l'olivier.

1128 A. L. Serpentini et F. Pomponi, *op. cit.*
1129 Registre notariés, 3E 13/14.

Acte n°37 : succession de la famille Pasquini, le 17 août 1836 ; la fille Bianca reçoit des terres complantées en oliviers sur le territoire de San Gavino et l'autre fille, un enclos au lieu- dit *Lesinaccio,* complanté en oliviers, sur le territoire de San Gavino, également.

Les partages

Cette pratique se diffuse surtout au XIX[e] siècle.

Les oliveraies, les pieds d'oliviers et les outils de production, ces trois modes de partage coexistent.

D'abord, la division égale de chaque bien pour les ayants droits, par exemple, en 1881, les cinq enfants de feu Gian Lorenzo Mattei d'Oletta ont obtenu chacun 20% de chaque parcelle de terre (il y en avait 19) ; pour les outils de production, l'indivision est parfois immobilisante (investissements…) ; puis, on rencontre, également, la dévolution des pieds d'oliviers, par exemple, en 1803, les trois enfants de Pietro Paolo Raffini : Giacomo, Andria et Valeria ont reçu chacun 9 pieds d'oliviers sur la parcelle *il chioso all'aja,* territoire de *a* Pieve .

Ces pratiques ne sont pas une spécificité liée à la culture de l'olivier, elles concernent aussi tous les autres biens fonciers immeubles, cependant, l'individualisation de l'olivier apparaît malgré tout comme un marqueur de sa valeur intrinsèque.

Puis, la division du patrimoine par l'attribution de biens différents aux héritiers après en avoir évalué la valeur, par exemple : *spartimenti in 1807 tra Silvestro e Angela Lucciardi, figli di Pietro Antonio Lucciardi ; Silvestro* recevra *una casa* (une maison*) e tutte l'olive* (et les oliviers) *della chiusella a Dichereto sul terreno di Giacomo Giacomoni ;* sa sœur*, Angela, a métà di una casa (* la moitié d'une maison) a *i Tichialli, una vigna e tutte le terre del chioso alli Sorbelli* (une vigne et toutes les terres).

Enfin, dans certains partages, les parcelles sont bien réparties entre les héritiers, mais les arbres demeurent la propriété de tous : dans l'exemple précédent, le *chioso alli Sorbelli* revient à la sœur, mais les oliviers et oléastres appartiendront aux deux.

Comment s'effectuent ces partages ? En général à l'amiable, des échanges sont parfois réalisés ou bien sur décision du chef de famille ou encore par tirage au sort où, là aussi, des arrangements peuvent intervenir.

Ces partages donnent peu d'informations sur la nature des biens. Néanmoins, nous constatons pour l'ensemble des cas étudiés que les oliviers revêtent une valeur pécuniaire et symbolique forte. La volonté de donner à tous les héritiers au moins quelques pieds d'oliviers est une constante. La propriété oléicole devient donc un marqueur égalitaire.

Evolution durant le XIX[e] siècle

Avant la révolution française, les pères, lorsqu'ils étaient propriétaires d'oliviers, transmettaient la plus grande quantité de terres oléicoles à leurs fils afin de maintenir cette activité dans le giron familial. Par ailleurs, la production d'huile, source de spéculation, permettait des rentrées de numéraires qui contribuaient à pérenniser la position sociale de la famille.

Les filles, par le biais des dots, obtenaient, elles aussi, une part de ces oliveraies qui étaient des biens de valeur. Cependant, la quantité et la qualité des terres étaient presque toujours inférieures aux biens oléicoles accordés aux membres de sexe masculin de la famille.

La loi du 17 nivôse de l'An II va, théoriquement, modifier les usages traditionnels avec la volonté d'imposer l'égalité entre les ayants droit (héritiers) et de bannir les procédés qui en avantagent certains héritiers. Prenons l'exemple de partage de Pietro Mattei d'Oletta en 1751 : il a trois fils Antonio, Pietro Matteo et Giacomo et une fille Maria Maddalena ; il souhaite avantager son fils aîné Antonio en lui attribuant le *fragno* et le *torchio* sis dans la maison familiale, puis donner aux deux autres des terres (parcelles d'oliviers, de châtaigniers…et le droit d'utiliser pour leur production le moulin à huile et enfin, « doter » sa fille de terres.

Le Code Civil en l'absence de testament a pour règle l'égalité, mais il est perçu par la population rurale de l'île - et d'ailleurs -, comme un instrument de fragmentation du patrimoine familial.

Dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle, avec une pression plus grande sur les terres, comme nous l'avons déjà vu, le développement de la propriété arboraire résulte des craintes nées de l'application des dispositions réglementaires du Code Civil. En effet, on contourne la loi en maintenant, en général, la propriété du sol, mais en attribuant la propriété des arbres aux différents membres de la famille.
Notre corpus de testaments qui comprend 110 actes recensés dans les registres notariés précités, intègre la thématique de notre étude. Cependant, comme nous l'avons signalé précédemment, l'absence de détails ne permet pas une analyse fine.
Nous pouvons relever, d'une façon générale, que les testaments privilégient le fils aîné dans l'attribution des outils de production, et, en l'absence d'enfants, les neveux, notamment durant l'époque moderne.
Au cours du XIX[e] siècle, le partage est plus équitable envers les filles.
Durant cette période, on observe un nombre croissant de legs de propriétés oléicoles (il n'y a pas de spécificité en la matière) de la part d'oncles pour les neveux en « échange » d'une solidarité familiale.
Il faut souligner que jusqu'à la fin du XIX[e] siècle, l'époux survivant a très peu de droits sur les partages.[1130] En effet, nous n'avons pas rencontré beaucoup de partages entre époux, une exception toutefois, le cas de Giovan Anton Santini en 1843 qui a laissé l'usufruit de ses biens à son épouse Maria, parmi lesquels deux parcelles d'oliviers aux lieux dits *Petrolaccio* et *Valle Longhe* sur la commune d'Olmeta di Tuda et 1/3 du fragno sis dans la maison familiale avec obligation d'entretenir les dites propriétés et le pressoir.
Une mère veuve peut laisser tous ses biens à un neveu ou à une nièce, par exemple : la veuve Francesca d'Antonio Casta de San Gavino di Tenda qui a fait estimer sa maison *alla Fornace piano sottano : 900 lire, piano soprano novo : 1900 lire ;* en plus, un pressoir dans les caves de la maison est consenti *il fragno nel fondo della casa, avec la recommandation ch'elli possono frangere e maginare le sue olive e noccioli senza pagare piggione,* qu'ils puissent presser les olives sans payer la location.
Parfois, lorsqu'un enfant ou bien un neveu ou une nièce, est privilégié, les legs sont conditionnés à des contreparties, par exemple, en 1813 Giuseppe Maria Antonini légue tous ses biens, notamment des parcelles d'oliviers au lieux dits *Suertello* et *Debbio* du territoire de Sorio, à son neveu Pietro Maria, fils de son frère Filippo qui aura pour obligation de fournir de l'huile produite sur ces propriétés *per il vitto della famiglia,* sans préciser les quantités ni les périodicités.
Quel bilan peut-on dresser ?

Tableau 251 : répartition d'un corpus de 110 testaments.

Testaments	Parcelles d'oliviers	Pieds d'oliviers	Outils de production	Observations
110	93	49	17	
	85%	45%	15%	

Pour établir un bilan, nous avons distingué trois catégories : les parcelles d'oliviers, les pieds d'oliviers et les outils de production.
Nous observons que les testaments où figurent les parcelles d'oliviers (93) sont les plus nombreux ; arrivent ensuite ceux qui concernent les pieds d'oliviers (49) et, enfin, ceux qui mentionnent les moyens de production (17).
Nous constatons que l'addition de ces chiffres donne un nombre supérieur à 110, mais ce n'est pas une erreur. En effet, on peut trouver dans un testament les deux, voire les trois catégories, par exemple le testament de Carlo Andria Fratacci compte 6 parcelles d'oliviers, 19 pieds d'oliviers et une part du *fragno*.

[1130] Loi du 9 mars 1811.

La majorité des testateurs est issue des notables et des propriétaires. (Sur 110 testaments, 95 sont le fruit de notables aux XVII[e] et XVIII[e] siècles, 39 et 56 de propriétaires au XIX[e] siècle).

Transmission du patrimoine bâti

Dans le cadre du bâti rural, les petites unités de production sises dans les habitations familiales demeurent souvent en indivision et des servitudes sont créées.

Nous avons pu estimer la valeur des pressoirs en de rares situations.

En 1871, une maison appartenant à Filippo Casta, commune de San Gavino di Tenda, est estimée à 4200 francs, le *fragno e torchio* à 375 francs et à titre de comparaison, le *salotto* à 490 francs.

Dans la situation où un pressoir était attribué à un enfant, un droit d'utilisation était donné, en général, aux autres frères et sœurs, par exemple à Vallecalle[1131], dans la maison Campocasso, en 1787, le pressoir est légué au fils aîné Attilio, mais les deux autres frères Armonio et Dario pourront l'utiliser pour leurs besoins, *"godere di fare maginare per il vitto"*.

Cette indivision rend parfois ou plutôt très souvent difficile l'exploitation optimale du moulin car les intérêts sont divergents, les périodes d'utilisation contraintes et l'ouverture à d'autres producteurs restreinte.

d) Le marché foncier oléicole

En Corse, le marché foncier a longtemps été atone, notamment durant la Modernité, dans l'ensemble des microrégions.

Nous focaliserons notre attention sur les terres « olivate ».

Dans notre corpus des XVII[e] et XVIII[e] siècles, les ventes ne représentent que 17,5% des actes réalisés.

Tableau 252 : Actes de vente réalisés aux XVII[e] et XVIII[e] siècles en Corse

Transactions / **Périodes**	**1600-1650**	**1650-1700**	**1700-1750**	**1750-1800**
Ventes foncières	36	42	64	81
Terres oléicoles	11	15	14	22
% actes de vente	12%	14 ,5%	21%	26%

Cette proportion relativement faible correspond à une réalité méditerranéenne[1132], les ventes relatives aux oliviers représentent environ 1/5, voire 1/3 des ventes foncières.

Les ventes foncières augmentent durant la période d'étude, passant de 12% dans les années 1600/ 1650 à 26% dans la deuxième moitié du XVIII[e] siècle.

Cette croissance correspond à une plus grande pression démographique sur les terres et à un certain dynamisme de l'activité agricole malgré les évènements qui secouent l'île, surtout durant le mitan du siècle des lumières.

Par ailleurs, la proportion de ventes de biens oléicoles suit parfaitement cette progression à l'exception de la période 1700-1750[1133].

Pour quelles raisons les familles se séparent-elles de leurs biens fonciers ?

D'abord, pour subvenir à leurs besoins essentiels en raison des difficultés économiques auxquelles s'ajoutent, quelquefois, la maladie ou le décès du conjoint, par exemple[1134], le 2 mai 1778, Antonio Muselli achète *a donna* Mattea Lucciardi, veuve d'Agostino Lucciardi et mère de 3 *figli piccoli, una portione d'orto e tre pedali d'olivi allo piannello ;* l'acte justifie cette vente *: « incapace a*

1131 A.D.H.C., 2G56.

1132 Gérard Delille, *Famille et propriété dans le royaume de Naples: XV-XIX[e] siècles*, rééd. 1982, p. 141-147.

1133 Cette régression est-elle la conséquence des aléas climatiques que cette période a connus ? Nous n'avons pas les éléments de réponses.

1134 A.D.H.C., ceppo 3E 266/1, 1778.

sostene il vitto e non trovando in cosi sterile annata alcun soccorso la deliberato di vendere a Antonio Muselli pastore… ». Ce n'est pas un cas isolé.
Parfois, l'objectif est de rationaliser ses propriétés. Ainsi, le 4 octobre 1771, il maestro Anton Lorenzo « *baratta* (échange en vendant) *la quarta parte del luogo Sovertello con tutte quelle olive poste nel chioso alle maceghie di Pietro Angelo di Santo Pietro ».*
Les ventes permettent de renforcer le nombre d'arbres dans une parcelle où la propriété arboraire avait occasionné une division des arbres.
Dans le Nebbio et en Balagne, on rencontre fréquemment cette pratique de vente de pieds d'oliviers, par exemple[1135], le 6 avril 1742 Giovan Carlo Piana vendit 5 pieds d'oliviers *nel circolo* di San Gavino a Francesco Cesari.
Dans le cadre de la propriété arboraire, les ventes peuvent ne concerner qu'une partie de l'arbre ; ainsi, Giuseppe del Castagno di Santo Pietro, le 7 février 1593, fit l'achat le dimanche, devant l'église de Sant'Andria d'Oletta, a Giacomo Saliceti d'une vigne a *Chieta, de medità d'una ceppa d'oliva nel orto del Paradiso e la metà delli olivi del chioso di Castricaglia* (territoire de Santo Pietro di Tenda).
Les ventes résultent parfois de l'absence de descendance, mais aussi du souhait d'avoir, pour les dernières années de la vie, des ressources financières pour prévoir ses funérailles et penser au repos de son âme, par exemple, Giapico Mariani di a Penta (Casinca) vendit 6 pieds de châtaigniers et 3 pieds d'oliviers en 1778 afin de payer des messes post mortem.
Enfin, l'éloignement est également une des causes de la vente de ses biens ; c'est le cas d'Anna Maria Vitali, veuve di Carl'Andria Vitali qui céda deux parcelles d'*olivate* sur le territoire de Lumio, en 1724 car depuis son mariage, elle s'était installée à Patrimonio.

Qu'en est-il au XIX[e] siècle ?
Nous avons constaté dans notre corpus, une augmentation très nette des actes relatifs aux ventes de terre et, en corollaire, des terres oléicoles, parmi les actes notariés.

Tableau 253 : Actes de vente réalisés au XIX[e] siècle en Corse

Transactions **Périodes**	**1800-1830**	**1830-1850**	**1850-1880**	**1880-1910**
Ventes foncières	62	44	67	68
Terres oléicoles	18	31	21	24
% du total des actes	26%	33%	27%	34,5%

Cette augmentation de ventes de biens fonciers ne suit pas une courbe régulière.
La préoccupation constante est de tout faire pour ne pas trop fractionner le patrimoine foncier, notamment de la part des membres de la notabilité car un trop grand morcellement entraînerait, de facto, des patrimoines plus petits ne permettant plus de maintenir un niveau de vie acceptable d'une part, et de pouvoir remplir les critères de la notabilité, c'est à dire avoir des surfaces relativement importantes, d'autre part. La position sociale dans la communauté villageoise pourrait changer.
Pour empêcher cette érosion, des stratégies sont alors mises en place.
L'oléiculture, au cœur de ce marché foncier, est concernée par ces stratégies.
D'abord, on maintient une situation d'indivision des biens qui permet de conserver le patrimoine général. C'est une pratique courante aussi bien à l'époque moderne que durant le XIX[e] siècle. Elle deviendra un élément identitaire du marché foncier et bâti dans toute l'île.
Elle touche toutes les terres, les parcelles oléicoles, mais aussi les outils de production[1136]. Les rôles cadastraux en attestent largement.
S'agissant des moulins et pressoirs, on peut souligner que 56% d'entre eux sont en « indivision ».

[1135] A.D.H.C., ceppo 3E 264, Don François Alessandri, notaire.
[1136] Moulins et pressoirs, cadastre de 1911

Cette indivision est donc un frein bénéfique au morcellement. Cependant, elle a des conséquences négatives sur la modernisation de l'agriculture. Cette gestion en commun a souvent annihilé les initiatives individuelles comme en témoignent, au XIX[e] siècle, de nombreux observateurs extérieurs qui pointaient l'inertie des cultivateurs liée à cette propriété indivise.
Puis, au XIX[e] siècle, on utilise le « retrait conventionnel », c'est à dire une vente soumise à la possibilité d'un rachat par le vendeur.
Enfin, on a parfois recours à une pratique, très répandue en Italie méridionale, qui consiste à échanger entre propriétaires des terres, des parcelles, sans mobiliser des espèces « sonnantes et trébuchantes ». Par ailleurs, ce système permet de rationaliser les parcelles ; un propriétaire, en général, cherche à s'adjoindre une parcelle contiguë à un ensemble foncier.
Nous avons relevé différents actes notariés. A partir du mois de juin 1835, les actes sont rédigés en français.

Les ventes

Notaire Tomasi de Murato : 65 actes[1137]

Acte n° 3 : le 2 juin 1835, Jean Sale Ciavatti, propriétaire sur la commune de Volpajola vend au prêtre Pierre François Ciavatti natif de Scolca, mais résidant à Rapale, canton de Murato, un petit nombre d'oliviers du territoire de Volpajola pour une valeur de 48 francs et toutes les « plantes » d'oliviers de l'enclos de *Vico soprano* pour 108 francs. Enfin, sont vendus également 7 pieds d'oliviers dans l'enclos *Vico sottano* pour 128 francs.
La valeur nominale d'un olivier est donc de 18 francs environ sur cette zone de la Costera.
Acte n°11 : dans le même registre, le 24 août 1835, une vente est effectuée par la veuve dame Joséphine Leccia, née Murati, domiciliée à Lucciana, à un parent, Charles Mathieu Murati, propriétaire et cultivateur, domicilié à Murato ; cette vente est constituée de 8 pieds d'oliviers au lieu-dit *Ajola*, territoire de Vallecalle, canton d'Oletta ; cette propriété appartient à l'acheteur - nous avons ici un exemple de transaction réalisée dans le but de rationaliser les propriétés foncières- . Le prix fut fixé par des experts désignés à 140 francs.
Par conséquent, le prix d'un olivier est de 17,50 francs, valeur équivalente à celle précédemment citée.
Pour faire une comparaison avec la valeur des châtaigniers, nous avons relevé dans l'acte n°42 du 11 octobre 1836, la vente de 160 châtaigniers pour 160 francs.
Nous constatons donc qu'un châtaignier vaut 1 franc alors qu'un olivier en vaut 18.
Les membres du clergé séculier participent parfois aux mouvements des ventes.
Le 11octobre 1836, le prêtre Dominique François Clavesani achète aux demoiselles Vincenti, propriétaires, demeurant à Vallecalle, un enclos d'oliviers au lieu-dit *Lioso* à Rapale, complanté d'oliviers, pour 2123 francs.
Quelquefois, les ventes mettent en exergue la mobilité des propriétaires.
Il arrive, pour des raisons diverses, suite à un mariage par exemple, que des propriétaires d'enclos d'oliviers ne résident pas sur la commune des dites terres, mais sur des communes limitrophes ou bien plus éloignées dans le canton.
Le 21 octobre 1835, les frères Limarola de Vallecalle, Louis et Ambroise, vendent à Pierre François Ciavatti, prêtre, originaire de Scolca et demeurant à Rapale, « une pièce » de terre avec 19 pieds d'oliviers et 2 pieds de chênes à *Valle dell'Orso*, territoire de Sorio, pour la somme de 800 francs.
Nous observons que la zone géographique des acheteurs, vendeurs et notaire, se situe dans un cercle de 30 kilomètres. Cette observation est valable pour une grande partie de l'île.
Le 21 octobre 1836, vente d'une chambre au-dessus du *frantojo* à Vallecalle.

[1137] A.D.H.C., registres notariés, 3E 13/14, Tomasi de Murato.

Acte n°37 : le 7 mars 1836, vente par la famille Nicolai, cultivateur, d'un pressoir à huile situé dans la maison d'habitat de Dominique Marie Nicolai au lieu-dit *Piazza di Mezzo* au sieur Joseph Pieve, propriétaire et cultivateur sur la commune de Pieve, pour 200 francs.
Une servitude d'utilisation et de passage est créée.

Notaire Pierre Mathieu Mariani 1846-1861[1138]

Acte n°3 : le 8 avril 1846, Paul Joseph Casta vend à Pierre Lucciardi et consorts, terres, arbres d'oliviers, sauvageons d'oliviers ; en plus, sont cédés un arbre d'olivier sur le terrain de la veuve Stella Piazza et un autre olivier sur les terres de Jean Querci.
Nous voyons que la prise en compte des sauvageons est encore une réalité au milieu du siècle. Les campagnes de greffage ne sont pas limitées aux années 1820-1830.
Les oléastres font l'objet de ventes jusqu'au début du XX^{e} siècle dans le Nebbio, mais aussi en Balagne et dans le sud de l'île, en particulier dans le Sartenais.

Acte n°6 : le 20 avril 1846, Mario Mori vend un *chioso* au lieu-dit *Teti* sur le territoire de Santo Pietro di Tenda, composé d'oliviers, de terres labourables et de sauvageons pour 80 francs.
Acte n° 15 : Casta Jean Laurent vend des oliviers et des sauvageons enracinés au lieu-dit *Piano alla Leccia* à Jean Malaspina ; les dits arbres étaient dépouillés de droits selon les « gens de l'art » (estimateurs), la valeur est estimée à 80 francs.
Voici un exemple des transactions courantes : dans le journal de "l'Insulaire Français " du mois de mars à 1837, un petit encart :

"Vente volontaire", nous informe que le 28 mars courant, à Luri, au hameau de la Piazza, en l'étude de Maître Dias, notaire, à huit heures du matin, jours et heures suivants, s'il y a lieu, sera procédé, par enchères volontaires, en lots séparés, à la vente des immeubles suivants, tous sis dans le territoire de Meria, et sur les mises à prix ci-après indiquées :
1e lot : vigne à *Gerete* mise à prix, 650 francs.
2e lot : vigne et *makis* à *Caterelle*, 1310 francs.
3e lot : divers petits immeubles consistants en terreins complantés à oliviers, jardins et *makis* à partir des *Caterelle* jusqu'au hameau de Caraco, plus une vigne au-dessus de ce hameau, ensemble pour 550 francs.
4e lot : jardins, terreins et *makis* contigus aux grottes et jardin à *Caterelle* avec un pied d'olivier et un noyer, ainsi que les droits sur ces arbres pour 400 francs.

Figure 219 Annexe 28a : Vente Volontaire, "l'Insulaire Français" de Mars 1837

Le 4e lot fait mention d'un pied d'olivier et de ses droits ; c'est un exemple précis de l'individualisation de l'arbre par rapport à la terre d'implantation.

Ventes judiciaires

Le 20 décembre 1837 est mentionné un avis judiciaire : vente sur licitation entre majeurs et mineurs en vertu d'autorisation de justice, en l'étude de Maître Guasco, l'adjudication définitive des immeubles ruraux ci-après dénommés : six lots dont un, le numéro 2 *Camposenile*, consistant en terres labourables et incultes et en oliviers, le tout pour 1300 francs ; tous ces lots sont sur le territoire de Bastia.
Le 12 juin 1843 est notée une autre vente sur Bastia, où un terrain labourable clos à murs à sec, sis au lieu-dit "*Castagno*", territoire de la commune de Bastia, complanté en partie d'oliviers, de figuiers et d'autres arbres fruitiers … sur 24 ares, à côté de la vigne de Louis Moretti, mise à prix : 1200 francs.

[1138] A.D.H.C., registres notariés, 3E 10, Pierre Mathieu Mariani.

Les locations

Notaire Tomasi de Murato

Acte n°16 : le 8 octobre 1835, un bail à ferme est établi pour dix ans au lieu-dit *Colbacchia,* commune de Murato ; la location porte sur 18 châtaigniers et 1 olivier ; le contractant s'engage à donner un quart du produit des arbres.

Acte n° 21 : le 6 janvier 1836, un bail à ferme d'un enclos de terres labourables *a Reniccia*, complanté en oliviers, situé sur le territoire de Vallecalle limitrophe avec les enclos d'oliviers d'Achille Murati et Casale, est donné à Dominique Casanova de Murato, cultivateur par la propriétaire, veuve Céline Vallecalle, pour une durée d'un an, de janvier 1836 à janvier 1837, pour 165 francs.

Ce montant de la location correspond sans doute à une année de récolte d'olives, court terme assez fréquent pour cette production.

Acte n°24 : un autre exemple de courte durée pour profiter d'une récolte sans engagement d'entretien : le sieur Paul André Scribani de Murato donne à ferme à Pierre Antoine Fericelli, cultivateur à Murato, pour la récolte des olives, du 14 octobre 1835 au 14 octobre 1836, un enclos complanté en oliviers au lieu-dit *San Martino*, territoire de Rapale, pour 300 francs, payable au 15 juillet 1836 pour vérifier le ramassage des olives. L'objectif est uniquement la « prédation des olives réglementée ».

Exemple de stratégie de la famille Bonaparte devenue propriétaire d'oliveraies

Charles Bonaparte.[1139] se maria en 1764, à l'âge de 18 ans, à la belle Letizia Ramolino[1140]. La dot des mariés fut avantageuse puisque les Ramolino, bonne famille ajaccienne, donnèrent plusieurs propriétés à Ajaccio (un appartement, un four, une maisonnette, des parcelles de terre et une vigne procurant 7000 livres de revenus). C'était très généreux puisque les dots dépassaient rarement 11 000 livres en Corse, à la fin du XVIII^{e} siècle. Charles fit un mariage de raison.

Joseph, frère aîné de Napoléon, rédige un état des biens de la famille en 1786, un an après la mort de leur père Charles.

Parmi les biens, on relève le jardin des *Milelli* dont le revenu annuel est de 291 livres - fait à Ajaccio le 13 septembre 1786 -. Les *Milelli* sont, en 1785, en très mauvais état : "défaut du moulin à huile qui a été aliéné et qui occasionnera une dépense de 2000 livres pour en faire venir de Marseille".

Dans la réalité, les *Milelli et la maison Badine* n'avaient jamais appartenu à la famille Odone dont Charles était le seul héritier. Il réclama ce domaine quand les jésuites furent expulsés de France. Les prétentions de Charles Bonaparte, donc, ne reposaient sur rien.

Ces terres furent cédées aux jésuites en 1671 ; le second acte, par lequel la municipalité leur accorde le reste du terrain pour y planter des oliviers, fait état d'une maison construite par eux-mêmes pour se reposer durant les fortes chaleurs estivales.

Dans le courant de l'hiver 1671-1672, les jésuites vont planter aux *Milelli* les premiers oliviers cultivés sur le territoire de la ville. Le Plan Terrier ne fait état que de deux plantations sur le territoire d'Ajaccio : celle des jésuites aux *Milelli* et celle de la famille Benielli sur le domaine voisin de l'*Olmo.* Les jésuites vont perdre le domaine en 1729, lors de la révolte corse. Pendant quarante ans, il ne se passe rien. Lors de la conquête française, les terres ne sont pas rendues aux jésuites car ces derniers sont chassés de Corse ; elles sont intégrées au domaine, mais se trouvent dans un état pitoyable.

Charles Bonaparte connaissait bien cette propriété contiguë à celle de la tante de Letizia, Maria Anna Pietra Santa, veuve Benielli, soeur de sa mère.

1139 Georges-Paul Menais, *Napoléon et l'argent* , Éditions de l'Épargne, 1969, 220 p.

1140 *Ibidem.* p. 18.

Le 5 novembre 1785, un bail emphytéotique (99 ans) est signé. L'administration souhaite voir des entrées d'argent. Joseph Bonaparte va mettre en valeur le domaine. Il greffe 564 oliviers et par lettre du 9 mars 1789, adressée au subdélégué M. Zenault, il demande une prime. La révolution révoque le bail le 1er septembre 1792. « Les » Bonaparte veulent des indemnités compensatoires. Une visite de l'expert, M. Braccini, parent « des » Bonaparte, est organisée. Le procès-verbal du 24 novembre 1792 décrit bien le domaine constitué de six clos différents, fermés de murailles en pierres sèches : le clos de "la fontaine" réservé à la culture des oliviers et des chênes verts, le second clos "du four" couvert d'oliviers greffés et d'arbres fruitiers, le troisième clos du "coup d'œil" rempli d'oliviers, de nouveaux greffons et d'arbres fruitiers, le quatrième clos de "la vigne" renferme une petite vigne, des arbres fruitiers, un olivier de venue ancienne et un figuier, le cinquième clos de "la maison", couvert d'oliviers et d'arbres fruitiers, abrite la maison qui contient un four, un moulin à huile et un pressoir et le sixième et dernier clos du "jardin", comprend des murs de soutènement, trois puits et des arbres "d'ancienne date", tant oliviers que toute autre espèce.
La terre des *Milelli* est estimée à 36 216 francs. Le 4 juillet 1793, elle est adjugée à Jérôme Pozzo di Borgo. Cependant, elle va être vendue comme bien national, le 19 ventôse de l'An V, à un certain citoyen Joseph Bonaparte, pour la somme de 7590 livres, *tournois valeur métallique*. Le 1er août 1797, cinq mois après son achat, la propriété est revendue à l'oncle Fesch pour 15 000 livres, *tournois*. Fesch va améliorer le domaine et en faire don à la municipalité, le 4 janvier 1839.

A l'époque moderne, il est assez difficile d'avoir des détails sur les diverses catégories sociales. De plus, nous pouvons être confrontés à une mauvaise compréhension des termes, par exemple *lavoratore* signifie-t-il travailler pour son compte ou pour les notables ? *Travagliatore* veut - il dire *lavoratore* ou *giornaliere* ? En ce qui concerne *giornaliere,* notons que la signification est claire.
La majeur partie du *popolo* est fragile économiquement. L'artisanat représente une voie d'ascension sociale.
Au XIX[e] siècle, le classement est difficile à faire.
Le recensement[1141] de 1851 distingue les propriétaires, les propriétaires cultivateurs et les propriétaires fermiers. Il est nécessaire de croiser les chiffres.
Nous remarquons des oscillations selon les documents.
En Balagne, en 1819, le pourcentage « des travailleurs de la terre » est compris entre 30 et 40%, et en 1886, il est de 45% ; celui des artisans représente 8 ou 10% en 1819 et 4,5% en 1886.
A la fin du XIX[e] siècle, on assiste à des changements. En effet, les professions de la fonction publique…permettent, par des revenus fixes et importants, d'acquérir des terres.
On rencontre une diversité personnelle et géographique : certains vendent, d'autres achètent, comme l'écrit Vincent Thébault[1142].
Cependant, les notables prédominent concernant les charges honorifiques, religieuses ou dans la Société d'Agriculture.[1143]
Généralement, pour faire face aux aléas de production, les petits exploitants se trouvent dans l'obligation de louer des terres, en particulier à l'Eglise. Très souvent, ils entrent dans un processus d'endettement inextricable qui les conduit inéluctablement à louer leur force de travail ; ils deviennent alors des journaliers. Cette situation crée des périodes de tension durant la phase de récolte des olives.
Les récoltants d'olives.
Pour la récolte des olives, dans certaines régions, la main-d'oeuvre locale ne suffisait pas ; il fallait faire appel à des « mains » des régions limitrophes, voire de plus loin. Nous avons un exemple en Italie dans les Pouilles à Molfetta où, au début du XVII[e] siècle, *l'Università*[1144] se préoccupe de

[1141] A.D.H.C., 6M 229, recensement de 1851, recensement de 1886
[1142] Vincent Thébault, *Géopolitique de l'Europe*, Nathan, 2009, 365 p.
[1143] A.D.H.C., 1Z 130 Création de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Calvi en 1851.
[1144] Archivio Comunale di Molfetta. Conclusioni decurionali, 14 settembre 1611.

faciliter le quotidien des travailleurs en provenance de contrées lointaines pour la récolte des olives.
Une série de contrats de *locazione d'opere*[1145] permet, pour le début du XVII[e] siècle, de cerner l'identité de ces travailleurs. Sur 84 contrats étudiés et 135 individus recensés, on relève 32 garçonnets, 9 filles, 60 femmes adultes et 34 hommes.
Dans cette même période, en Corse, nous n'avons jamais trouvé mention de contrats ou d'éléments d'information impliquant des hommes adultes dans l'opération spécifique de ramassage ou de cueillette des olives (exepté toutefois pour une commune s'agissant du gaulage). En effet, les hommes sont surtout employés dans les opérations conduisant à l'extraction de l'huile. Dans les Pouilles, ils sont parfois mobilisés durant 3 à 6 mois.
Nous constatons que l'oléiculture a besoin de bras, mais de manière équilibrée tandis que la céréaliculture mobilise beaucoup plus de main-d'oeuvre, notamment les petits oléiculteurs[1146].

Les enquêtes sérielles, en particulier sur le nombre d'actes de vente, d'achats, de constitution de baux concernant les oliviers indiquent un rythme croissant de ces transactions. Par ailleurs, des actions corrélatives à ce développement oléicole sont également en nette croissance. En effet, la documentation notariale fait état, par exemple, de constructions nombreuses de terrasses empierrées.
Il y a une véritable énergie créatrice au début du XVII[e] siècle.
Gênes fait preuve d'une certaine polynucléarité économique, comme le souligne F. Crouzet[1147].
N'oublions pas que Gênes est à la pointe des innovations commerciales, conceptuelles… et ce depuis le Moyen Âge, (elle détrône Venise dans ces domaines).
En Corse, les Génois, mais surtout les membres de la société insulaire, en particulier les notables ayant tiré fortune des activités urbaines, marchandes, n'hésitent pas, au cours du XVII[e] siècle et plus encore tout au long du XVIII[e], d'investir dans les terres. Bien évidemment, prenons garde à ne pas surdéterminer la part du capital marchand qui s'oriente vers la terre ; néanmoins, elle est attestée comme relativement importante. Il y a une véritable pénétration foncière. Il existe une volonté de la part de ces grands urbains de diversifier leurs propriétés et ce « retour vers la terre » est, semble-t-il, dicté par le souci de concrétiser un capital à travers des biens pérennes rappelant généralement l'origine rurale, la frontière campagne - monde urbain, étant souvent ténue.
Ce phénomène n'est pas une spécificité insulaire. On découvre, en effet, ce mécanisme ailleurs et à d'autres périodes de l'histoire, par exemple dans l'ouvrage de G. Luzzato[1148]. On peut trouver des causes plus pragmatiques : volonté de s'assurer des approvisionnements, recherche d'un certain prestige social pour des familles récemment enrichies et, enfin, spéculation pure et simple sur des cultures spéculatives importantes dans le cadre de l'économie corse.
L'initiative publique soutient, en général, ces prises de position.
L'autorité publique et ses nombreux magistrats agissent sur les transformations du tissu économique. Par ailleurs, les mêmes familles tiennent le pouvoir économique et le pouvoir politique ; nous sommes en présence d'une véritable perméabilité entre ces deux mondes.

La transmission des savoirs.
Les savoirs se transmettent au sein du métier par la pratique auprès de qui les maîtrise.
Les savoirs, les techniques en matière de pressurage ont-ils été mis par écrit ? En général, non. Toutefois, nous avons relevé, lors de nos recherches, pour le territoire de Sorio, un écrit notarié de 1784 stipulant quelques grandes étapes à respecter au cours de la fabrication de l'huile et, dans

---

1145 Carlo Massa, *I salari agricoli in Terra di Bari* (1447-1733), in « Atti dell'Academia Pontaniana », a. XLII, série II, vol. XVII, memoria n.I, Napoli 1912, p.7.
1146 *Op. Cit*, Tableau p. 62.
1147 F. Crouzet, *Histoire de l'économie Européenne, 1000-2000*, Paris, 2000.
1148 G. Luzzato, *Capitale e lavoro nel commercio veneziano dei secoli XI et XII*, in studi di storia economica veneziana, Padoue 1954, p. 99-116.

les archives privées du XIX[e] siècle de mouliniers des communes de Moïta, Campile, Santo Pietro di Tenda, quelques recommandations.
Ainsi, de manière assez rare, certes, le processus de formalisation est en marche afin de transformer les savoirs en une première culture technologique.
Pour les Temps modernes, la documentation fait largement défaut.
Dans la grande majorité des situations, les techniques de fabrication de l'huile se transmettent au sein du cercle familial. C'est un métier d'hommes, néanmoins, nous avons trouvé un acte notarié de Speloncato en Balagne qui mentionne l'activité d'un pressoir dirigé et manœuvré par des femmes. Nous ignorons les raisons de cette exception. Nous avons tenté de cerner le cercle familial sans succès.

Le métier est-il l'apanage des seuls insulaires ?
Nous pouvons l'affirmer pour toute la période d'étude. Il est très rare, en effet, de voir des outils de production aux mains d'étrangers.
Mais comment a-t-on pu bénéficier des progrès et des innovations en matière technologiques ?
L'innovation est un des pivots de l'histoire des techniques et, par extension, de l'histoire économique.
L'histoire se doit de faire fonctionner synchroniquement et diachroniquement tous les plans possibles. Sans ce jeu qu'il revient à l'histoire d'animer, il n'est d'approche du passé et de sa complexité qu'étriquée. Cette formule consacrée nous semble valide pour notre étude.

Du fait de cette dimension anthropologique, la *casa,* les oliveraies très souvent et plus largement les cultures arboricoles ne doivent pas être facilement objet de commerce.
Le marché est-il réellement immobile ? Pas vraiment. En effet, si l'on examine les transactions effectuées, on constate plutôt à certaines périodes, une activité non négligeable.

B. IMPACT SOCIAL ET POLITIQUE

a) Oléiculture et démographie

Cette culture retient-elle les hommes ?
En Andalousie, d'après André Humbert[1149], il n'est pas facile d'établir une corrélation nette entre la place réservée à l'olivier et la densité humaine à l'inverse des autres cultures agricoles. Toutefois, chacun est conscient que l'oléiculture occupe les forces vives sur une période plus étalée et donne plus de travail que les autres cultures.
Cette situation n'est pas tout à fait la même en Corse durant notre période d'étude. Il est très difficile d'établir le nombre de journées consacrées à telle ou telle culture d'autant que le système du complant mobilise les hommes, en particulier pour les labours dont le bénéfice concerne aussi bien les cultures annuelles que les plantations arboricoles.
A la fin du XIX[e] siècle et au début du XX[e] siècle, cette culture dominante dans certaines régions de piémont : Cap corse, Nebbio, Balagne, n'a pas endigué le processus migratoire amorcé dans les années 1880.
La taille des exploitations (souvent de micropropriétés), bases de subsistance de nombreuses familles, n'a pas permis, face aux crises, de retenir de nombreux bras. En effet, les emplois dans la fonction publique, dans l'armée, avec des rentrées en numéraires fixes et régulières, rapportent

[1149] André Humbert, *Campagnes andalouses et colons castillans,* éditeur Casa de Velasquez, 1988.
indique : « certains oliviers dispersés ne sont pas pris en compte et modifient la perception arboricole ». L'auteur a cherché à mesurer l'impact de la culture de l'olivier sur la densité de la population.

aux anciens exploitants beaucoup plus que leurs petites olivaies dont la culture revêt un caractère aléatoire et irrégulier.
Néanmoins, les exploitations ne sont pas pour autant vendues ; la plupart du temps, elles sont mises en sommeil ou bien confiées à des tiers. Nous constatons, par l'étude des cadastres de 1911[1150], une certaine atonie du marché des cessions durant cette période et, comme nous l'avons déjà souligné, une progression des surfaces oléicoles.

La culture de l'olivier, par sa place incontournable dans la vie des communautés, par son poids économique, a joué directement ou indirectement un rôle prépondérant dans la vie politique en Corse.
Dès la fin du XVI[e] siècle, la mise en valeur arboricole, par son caractère dirigiste, a revêtu tout de suite un particularisme politique. Le développement de la culture de l'olivier, né des décisions politiques, va progressivement devenir une cause de la vie politique de la région. Le pouvoir économique a toujours conditionné la vie politique. Seuls les détenteurs de capitaux, de richesses foncières, pouvaient prétendre aux charges de gestion de la vie communautaire et participer à la vie politique de l'île.
A l'échelle régionale, les fonctions politiques, podestat, *padri del comune,* sous la domination génoise ou bien, maires, conseillers municipaux ou conseillers généraux, à partir du XIX[e] siècle, sont exclusivement l'apanage des notables ruraux.
Ils s'appuient donc sur une tradition, sur un patrimoine qui leur permet d'assurer cette fonction, la plupart du temps, non rémunérée ; ils représentent aussi le groupe social qui a reçu un certain niveau d'instruction.
Cette mainmise des notables, des propriétaires terriens sur les charges électives, politiques, va perdurer et se conforter au cours du XIX[e] siècle. Ils vont jouer un rôle prépondérant au sein de la société où la majorité d'entre eux va cumuler des responsabilités locales (maire, adjoints, membres du conseil municipal, du bureau électoral, membres du conseil général). De plus, le mode censitaire permet aux seuls notables, détenteurs du pouvoir économique, de briguer des charges électives.
Au cours du XIX[e] siècle, leur position dominante va se voir renforcée du fait du développement accentué de la mise en culture oléicole.
Le maire est un personnage incontournable. Il jouit d'un pouvoir immense. Le garde champêtre est son bras armé ; il est désigné par le conseil municipal de 1820 à 1852, mais à partir de 1854, seul le maire décide. Les infractions constatées par le garde champêtre deviennent rapidement un enjeu, une pression sur les membres de la communauté.
Le suffrage universel mis en place en 1848 ne gêne en rien l'élection du maire. Celui-ci mobilise l'électorat, « la clientèle », par l'achat des votes pour les services rendus et les obligations liées aux enjeux économiques sur la commune, notamment l'accès aux moulins à huile ; les électeurs du *popolo* sont contraints de suivre les directives des notables, détenteurs des outils de production.
Afin de confirmer ou d'infirmer cette logique relationnelle entre pouvoir économique (surtout fondé sur l'oléiculture) et pouvoir politique, attardons-nous sur les responsables des charges municipales, tout au long de ce siècle.
Prenons l'exemple du Nebbio et de la Balagne.
Dans le Nebbio d'abord**,** intéressons-nous à la commune de Santo Pietro di Tenda où la place de l'oléiculture était prépondérante et vérifions s'il existe une corrélation entre le poids de cette culture et le poids du pouvoir exécutif[1151].
Nous avons donc étudié, pour la période comprise entre 1800 et 1930, l'identité des édiles de la commune, leur position sociale et leur capital oléicole.

[1150] Bilans et données du cadastre de 1911.
[1151] Archives municipales : registres d'état civil.

Tableau 254 : Maires de la commune de Santo Pietro di Tenda de 1800 à 1929

Période	Nom du Maire	Position Sociale
1800-1802	Massiani Filippo- Antonio	Notable
1802-1805	Alessandri	Notable
1805-1808	Blasini	Notable
1808-1812	Gaspare de Petriconi	Notable
1812-1817	Giovan-Francesco Cava	Notable
1817-1826	Agostino Grimaldi	Notable
1826-1830	Giovan-Francesco Cava	Notable
1830-1832	Chiaro Blasini	Notable
1832-1847	Pietro-Angelo Blasini	Notable
1847-1848	Lepido Grimaldi Casta	Notable
1848-1855	César-Mathieu de Petriconi	Notable
1855-1857	Pierre-Ange Blasini	Notable
1857-1869	Guillaume Alessandri	Notable
1870-1878	François-Antoine Grimaldi	Notable
1878-1884	Pierre-Ange Casta	Notable
1884-1893	Louis de Petriconi	Notable
1893-1896	Don-Charles Casta	Notable
1896-1909	Jean-Jacques Lucciardi	Notable
1910-1915	Simon-Pierre Bonelli	Notable
1915-1917	Jean-Laurent de Petriconi	Notable
1917-1919	Antoine-Marie Rasuri	Notable
1919-1926	Jean-Laurent de Petriconi	Notable
1926-1929	Jean-Laurent Casta	Notable
1929-....	Nobilius Mattei	Fonctionnaire

Nous constatons que de 1800 à 1929, les maires sont des notables de la commune, excepté Nobilius Mattei.

Ces notables étaient des propriétaires terriens, principalement d'oliveraies : de vastes domaines, notamment dans le secteur de Casta dans les *Agriate* appartenaient aux familles Casta et de Petriconi. De plus, ces édiles détenaient, également, les outils de transformation que sont les pressoirs et les moulins : la famille Blasini, par exemple, possédait 45 hectares d'oliviers à Casta et un pressoir à huile *San Pancraziu*.[1152]

Sans exception, l'étude des matrices cadastrales et des registres notariés confirme le poids de l'oléiculture dans le patrimoine des premiers magistrats de la commune. Donc, la détention du pouvoir politique est étroitement liée au pouvoir économique rural des notables.

S'agissant de Nobilius Mattei qui n'était pas un notable, ni un propriétaire terrien et, à fortiori, d'oliviers, il est intéressant de souligner qu'il a conforté sa position politique à la suite de l'obtention de son premier mandat, en acquérant un moulin hydraulique de grande capacité qui appartenait aux familles Grimaldi et de Petriconi.

[1152] A.D.H.C., 3P771, Cadastre E 235.

En Balagne

Parmi les personnes les plus imposées en l'An XVIII figurant sur une liste établie après un sondage[1153], nous remarquons que les 20 à 25% ont exercé des charges municipales, les ¾, les plus fortunés, ont tous des liens de parenté avec le premier magistrat de la commune.

Les adjoints appartiennent à des catégories légèrement inférieures.

S'agissant des maires, nous observons qu'au cours du XIX[e] siècle, la place des « propriétaires » est toujours prépondérante : elle représente 70 à 83% selon les régions.

Jean Paul Pellegrinetti[1154] estime qu'au début de la troisième République, 50% des maires exercent une profession agricole alors qu'en 1912, ils ne sont plus que 30%. En Balagne le pourcentage des propriétaires cultivateurs est toujours élevé à la fin du siècle, celui des professions libérales est plus faible.

Gobalement, les édiles possèdent entre 10 et 25 hectares.

La loi du 5 mai 1818 prévoit lors du vote des impositions extraordinaires, la présence des plus importants contribuables de la commune au côté des membres du conseil municipal, par exemple : la famille Bonacorsi.

Dans l'enquête agricole de 1866, nous relevons parmi les propriétaires, des maires : Lota, ancien maire de Bastia, Piccioni, maire de Bastia, Marc Aurèle Peretti, maire de Levie, Simonetti-Malaspina, maire de Ville de Paraso.

Par ailleurs, au-delà de ces mandats municipaux, l'assise économique de la plupart des notables ruraux leur a permis d'accéder à d'autres responsabilités, aussi bien durant l'époque moderne qu'au cours de la période contemporaine.

La majorité des conseillers généraux en Corse, tout au long du XIX[e] siècle, sont des notables ruraux. Bien plus que l'âge ou la situation de famille, la place dans la société est l'élément déterminant. Citons quelques exemples pour la première moitié du siècle, d'abord dans le Nebbio : Gentile Antoine nommé le 29 août 1848, Morati Tiburce, l'an IX ; Morati Joseph-Marie, le 6 décembre 1833 ; Morati Maxime, le 9 avril 1835 ; Achille Murati, le 23 octobre 1800 ; Saliceti François en 1800 ; Saliceti Ignace, le 6 décembre 1833. En 1866, ces conseillers généraux sont tous membres de familles possédant de nombreuses oliveraies dans la région : les Saliceti sur les terres de la Conca d'Oro et les Morati sur les terres des communes de Vallecale, Rapale...Tiburce Morati fut même député de la Corse au sacre de Napoléon et deviendra sous-préfet de Bastia en 1804 ; Jean-Laurent de Petriconi sera également sous-préfet de Bastia au milieu du siècle ; Casta de Santo Pietro di Tenda, Filippi de Vescovato, Cacciaguerra de Campitello.

Puis, en Balagne[1155] : en 1838, 90% des conseillers généraux sont propriétaires d'oliveraies, membres de la haute notabilité : Antoine Jean Pietri d'Île-Rousse, Antoine Léonard Belgodere de Bagnaja de Belgodere, Jean Bonaccorsi de Calenzana ; en 1860 : le prince Pierre Bonaparte de Calenzana et Horace Pierre Arrighi de Muro.

Globalement, dans plus de 90% des cas, les acteurs politiques s'appuient sur leur patrimoine foncier. Le développement oléicole durant le siècle va accentuer, renforcer leur poids économique et, par voie de conséquence, leur emprise sur la vie politique. Ce phénomène de permanence va bien évidemment perdurer tout au long de la période d'étude et jusqu'au début du XX[e] siècle, malgré une liberté de choix théorique plus grande avec le suffrage universel.

Du fait de la dépendance économique des communautés, les notables continuaient d'imposer leurs choix en matière politique. La détention des terres et des outils de production était une arme

---

1153 A.D.H.C., 3M3

1154 Jean Paul Pellegrinetti, Ange Rovere, *La Corse et la république : la vie politique de la fin du second empire au début du XXI[e] siècle*, Seuil, 2004, p. 240.

1155 A partir de la loi de 1833, être membre de l'assemblée départementale devient une charge élective. Le réseau dans le canton est essentiel.

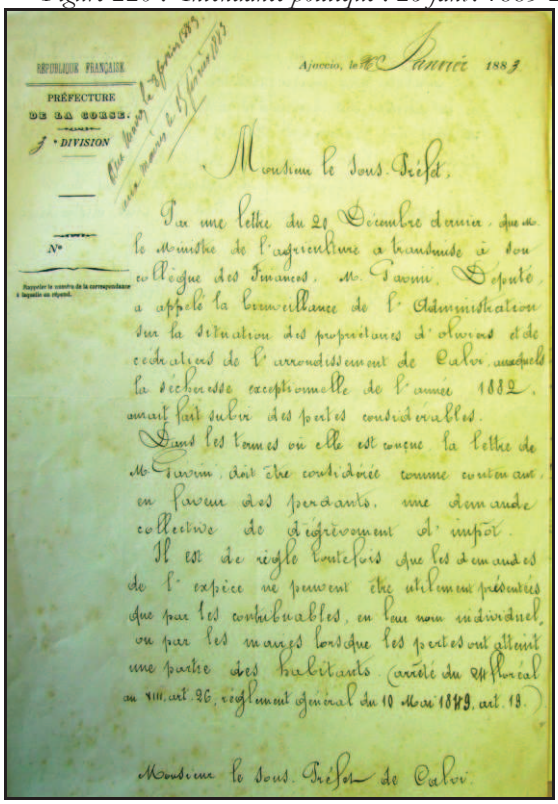
En Balagne, les 2/3 des communes sont dirigées par un maire bonapartiste ; en 1893, la majorité est républicaine ; en 1902, les radicaux dominent.

de chantage qui permettait sans aucune opposition réelle d'influer sur les choix politiques à effectuer. Le monopole économique déterminait sans difficulté la vie politique.

b) Interventions politiques : une manifestation des relations économiques et sociales

Dans une lettre[1156] du 20 décembre 1882, le député Gavini Denis demande au ministre de l'Agriculture d'être bienveillant avec les oléiculteurs de l'arrondissement de Calvi : « la sécheresse exceptionnelle de l'année 1882 a fait subir des pertes considérables aux propriétaires d'oliviers et de cédratiers de cet arrondissement », en leur faisant obtenir des autorités, un dégrèvement collectif d'impôt. Le ministre transmet cette lettre à son collègue des finances.

Figure 220 : Intendance politique : 26 janv. 1883-20 Déc. 1882. A.D.H.C-1Z93.



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE LA CORSE.
1re DIVISION
N°

Ajaccio, le 26 Janvier 1883

Monsieur le Sous-Préfet,

Par une lettre du 20 Décembre dernier, que M. le ministre de l'agriculture a transmise à son collègue des Finances, M. Gavini, Député, a appelé la bienveillance de l'Administration sur la situation des propriétaires d'oliviers et de cédratiers de l'arrondissement de Calvi, auxquels la sécheresse exceptionnelle de l'année 1882, aurait fait subir des pertes considérables.

Dans les termes où elle est conçue la lettre de M. Gavini doit être considérée comme contenant en faveur des pétitionnaires, une demande collective de dégrèvement d'impôt.

Il est de règle toutefois que les demandes de l'espèce ne peuvent être utilement présentées que par les contribuables, en leur nom individuel, ou par les maires lorsque les pertes ont atteint une partie des habitants (arrêté du 24 floréal an VIII, art. 26, règlement général du 10 Mai 1849, art. 19.)

Monsieur le Sous Préfet de Calvi

Cependant, cette requête a peu de chance d'aboutir car le préfet, informé de ce courrier, rappelle au sous-préfet de l'arrondissement de Calvi, les recommandations spécifiques en la matière : « il est de règle toutefois que les demandes en l'espèce ne peuvent être utilement présentées que par des contribuables en leur nom individuel ou par les maires lorsque les pertes ont atteint une partie des habitants»[1157].
Les autorités préfectorales exigent donc, en janvier 1883, l'application de ces instructions en précisant que les demandes devront d'abord être adressées à la sous-préfecture de l'arrondissement de Calvi.

Un article dans le journal "Le Petit Bastiais" du samedi 27 novembre 1929 dénonce le manque d'intérêt des députés insulaires à défendre avec force l'oléiculture corse, contrairement aux députés des autres départements méridionaux.
La critique est forte. Elle nous semble cependant fondée. En effet, les réclamations faites par les représentants politiques corses durant cette période ont été peu vigoureuses et peu nombreuses.

1156 A.D.H.C., 1Z 93.
1157 A.D.H.C., 1Z 93. Arrêté du 21 floréal, An VIII, article 26, règlement général du 1849, article 19.(Documents 55 et 56).

Est-ce le fruit d'un manque d'intérêt ou d'une certaine inertie ? Il est difficile de s'accorder sur ce sujet. Par ailleurs, le fort individualisme des hommes politiques a creusé d'autant plus cet écart. Rares sont les initiatives collectives dépassant les clivages politiques pour soutenir l'oléiculture corse.
Cet article relate le lobbysme énergique des députés du midi de la France pour défendre les intérêts des producteurs de leurs circonscriptions.

« L'Oléiculture à la Chambre ».
Cette question n'intéressa pas les Députés de la Corse

A la Chambre des députés, dans la séance du 17 novembre, au cours de la discussion des propositions de loi tendant à modifier le tarif général des douanes, les députés des Bouches-du-Rhône, des Alpes-Maritimes et du Var ont vaillamment défendu les intérêts des oléiculteurs de leur région.
Nous reproduisons ci-après l'article que « le Petit Niçois » consacre à cette question.
Aujourd'hui est venue à la Chambre, dans la discussion de la réforme douanière, la question relative aux huiles et aux graines oléagineuses, impatiemment attendue par l'industrie oléicole de la Provence et de la Corse. Un amendement, on le sait, était en discussion : c'est celui présenté par la commission des douanes, qui exempte de tout droit les graines et fruits concrets, les olives, arachides, graines de sésame, de lin, de colza et de ricin, et frappe d'un droit de 3 francs les 100 kilos les autres graines et fruits oléagineux. Quant aux huiles fines pures, l'amendement frappe d'un droit de 10 francs les 100 kilos les huiles d'olives destinées à la savonnerie et d'un droit de 25 francs les autres huiles d'olive.
Contre cet amendement, qui méconnaît gravement les intérêts des producteurs de la Provence et de la Corse, en ce sens qu'il ne frappe pas de droits les graines étrangères importées en France venant faire une concurrence terrible à nos graines indigènes, M. Alfred Donadei s'éleva avec force ; il démontra combien était funeste pour la région niçoise ce texte qui, pour des raisons diplomatiques, tolère l'invasion de nos marchés par des graines dont les produits sont inférieurs aux nôtres et leur font une concurrence déloyale.
C'est, a dit simplement M. Donadei, la ruine pour nos départements du Sud-est, si le Parlement n'intervient pas pour donner à l'oléiculture la protection à laquelle elle a légitimement droit. Il fut, d'ailleurs secondé par M. Raiberti, qui vint appuyer son argumentation en démontrant par des chiffres combien l'industrie de l'huile d'olive dans le sud-est de la France souffre de la concurrence étrangère, en demandant qu'un encouragement, sous forme de prime, soit donné à l'industrie oléicole française.
Ces déclarations des représentants des Alpes-Maritimes ne furent pas vaines, car elles contraignirent le ministre de l'agriculture à reconnaître que les maladies cryptogamiques et la sécheresse menaçaient l'oléiculture et qu'il fallait la protéger. Finalement, après une énergique intervention des députés du Var et des Bouches-du-Rhône, le gouvernement et la commission des douanes se déclarent prêts à étudier les mesures compensatoires qui seraient de nature à parer à la ruine de l'oléiculture et donneraient sous forme de primes, les satisfactions réclamées par les représentants des Alpes-Maritimes.

Seuls les députés de la Corse ont jugé à propos de ne pas intervenir dans la discussion. À l'exception de M. Santelli député de Calvi, les autres députés de la Corse n'ont même pas donné signe de vie, comme si la question leur était totalement indifférente et étrangère.
S'ils ne parlent pas, nous disait-on avant les élections, c'est qu'ils réfléchissent. D'habitude on doit retourner sept fois sa langue dans la bouche avant de parler, mais une trop longue réflexion peut occasionner la fâcheuse méningite et vous tuer...aux yeux de vos électeurs. Il est vrai qu'avec les électeurs Corses, ce suicide électoral n'est pas à craindre. Un député qui garde le silence quatre ans, c'est le rêve. Cependant, essayez de rester quatre ans sans parler, et vous conviendrez avec moi que la mort est cent fois préférable à cet odieux supplice. »

La commission des douanes a proposé un amendement qui exempte de tout droit les graines et fruits concrets, les olives, les arachides, graines de sésame, de laine, de colza et de ricin, et frappe d'un droit de trois francs les cents kilos, les autres graines et fruits oléagineux. Quant aux huiles fines pures, l'amendement frappe d'un droit de 10 francs les cents kilos les huiles d'olives destinées à la savonnerie et d'un droit de 25 francs les autres huiles d'olives. Cet amendement mécontente gravement les intérêts des producteurs de la Provence et de la Corse, en ce sens qu'il ne frappe pas de droit les graines étrangères importées en France provoquant une concurrence.

Les députés des Alpes-Maritimes, Messieurs Alfred Donadei et Raiberti, s'élevèrent avec force contre une telle mesure. D'après eux, cette mesure est le résultat d'une politique d'ouverture pour des raisons diplomatiques. « C'est, a dit simplement M. Donadei, la ruine pour nos départements du sud-est si le parlement n'intervient pas pour donner à l'oléiculture la protection à laquelle elle a légitimement droit... ».
Par une argumentation étayée par des chiffres prouvant le caractère concurrentiel et déloyal de l'importation de ces graines face à l'industrie de l'huile d'olive française, les députés Donadei et Raiberti demandent qu'un encouragement sous forme de prime soit donné à l'oléiculture française.
Selon les débats de la Chambre des députés, il s'avère que le travail parlementaire de ces députés a fait fléchir le gouvernement. Le ministre de l'Agriculture a dû reconnaître que les maladies cryptogamiques et la sécheresse menaçaient l'oléiculture et qu'il fallait la protéger. Les députés des Alpes-Maritimes, épaulés par les députés du Var et des Bouches-du-Rhône, obtinrent finalement que le gouvernement revint sur ce texte et qu'il étudia les différentes mesures compensatoires qui seraient de nature à parer la ruine de l'industrie oléicole. Parmi ces mesures, la distribution de primes semble prévaloir. Les députés insulaires ne sont pas intervenus dans les débats, ils étaient même absents ; seul le député de Calvi, M.Santelli était présent.

c) L'arboriculture : un vecteur de mobilité

L'étude habituelle sur l'homogamie socioprofessionnelle et sur l'endogamie géographique, loin d'apporter un éclairage nouveau sur ces espaces ruraux, reviendrait à occulter trop promptement la mobilité[1158].
Pour éviter l'amalgame qui prendrait rapidement le dessus en faisant corréler endogamie et homogamie avec sédentarité (immobilité et habitudes), d'autres questions s'imposent, et l'enjeu est de taille comme le souligne Florent Quellier dans son ouvrage « Des fruits et des hommes » : il nous place face à un probable mythe de l'historiographie, celui du "village immobile", involontairement nourri par les travaux de la démographie historique française et, notamment, par la méthode de la reconstitution des familles qui privilégie les sédentaires.
Aujourd'hui des voix s'élèvent contre cette position. Hugues Neveux[1159] écrit : « Malgré vraisemblablement des différences de région à région, le repliement de la paysannerie sur elle-même pourrait bien être un mythe à reléguer auprès de celui du rustre stupide borné et routinier ».
Dans cette optique, la nature des cultures pratiquées par la communauté villageoise, leurs destinations entre marché et autoconsommation, la structure des exploitations ainsi que celle des réseaux de commercialisation, joueraient un rôle important pour déterminer le degré d'ouverture d'une société rurale ; la culture arboricole offre le profil idéal pour étudier ce rôle.
La culture de l'olivier et sa production oléicole, vu les modes de production et de commercialisation, ont sans doute eu pour conséquence directe d'accentuer et pérenniser une ouverture socioculturelle associée à une certaine mobilité de la population, pourtant majoritairement "sédentaire". Cette ouverture se manifeste d'abord par les nombreux contacts socio-économiques que multiplie la culture de l'olivier entre bailleurs et preneurs, entre vendeurs et acheteurs, entre notables propriétaires et villageois. Ces contacts ne se limitent pas aux frontières du village, du finage ; les échanges entraînent en effet, des déplacements importants dans l'île avec des particularismes géographiques à mettre en exergue ; mais, le point d'orgue de ces ouvertures guidées par le commerce réside dans la fréquentation régulière des pôles urbains maritimes de l'île, en recréant, par moment, une sociabilité particulière[1160]: "de nombreuses

[1158] Florent Quellier *op. cit.*, *L'arboriculture à Paris*. 3ème partie, Des fruits et des hommes, notes p.330.
[1159] Hugues Neveux, *De l'horizon borné des paysans français aux Temps modernes* , L'histoire ouverte, hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie, 1997, p. 80.
[1160] *Ibidem*., p. 331.

rencontres sociales à l'ombre des oliviers". Cette culture arboricole est donc un puissant vecteur de rencontres sociales.
La culture de l'olivier, pas totalement, mais en partie, s'extrait petit à petit de la logique des contraintes collectives et contribue au développement du sentiment de propriété.
Les producteurs vont rechercher les fruits ou l'huile, aussi bien chez les notables que chez les paysans, pour l'arboriculture parisienne ; celle-ci présente la double spécificité d'être un marqueur social conjuguant distinction et exclusion, tout en contribuant aux rencontres sociales.
Le monopole se fait autour de la commercialisation ; souvent, en raison de la polyculture, les arbres bénéficient des soins culturaux apportés aux autres cultures ; l'association « vignerons, vignes et oliviers » est fréquente uniquement dans certaines régions.

L'emprise foncière des bourgeoisies urbaines sur leur "plat pays" et l'expropriation paysanne qui en résulte, sont bien connus pour la France moderne[1161].
En effet, même pour ceux précisant dans la nature des parcelles, les terres plantées en arbres fruitiers, se pose la question du seuil de densité de plantation à partir duquel la classification est faite. Sans parler des arbres isolés, qu'en est-il des arbres de ceinture des terres labourables ou épars dans les vignes ? La diversité des espaces accueillant des arbres rend très difficile la prise en compte sans nuance des Terriers. Florence Jean cite : "elle risquerait de conduire à un leurre scientifique tant les nuances d'incertitudes sont importantes (pour les arbres fruitiers) contrairement à une étude portant sur les vignes et les emblavures" ; le Terrier pour fournir des renseignements sur les terroirs.
Les noms abstraits des variétés démontrent l'influence de la ville sur les campagnes et les contacts culturels[1162].
Il y a des rencontres entre le savoir-faire paysans et les préceptes techniques suivis à l'intérieur des maisons bourgeoises.

C. L'OLEICULTURE : SOURCE DE CONFLITS

1. Conflits entre cultivateurs et pasteurs

Dès l'origine, la mise en valeur de la Corse dans le domaine de l'arboriculture et particulièrement de l'olivier va entraîner une opposition de la part du monde pastoral[1163].
Cette opposition, cette situation conflictuelle va perdurer tout au long de la période étudiée ; les premières années du XX^{e} siècle sont très éclairantes à ce sujet.
Ainsi, l'extension des superficies cultivées va se faire au détriment des éleveurs. Gênes pousse les communautés à se garantir en délimitant leurs zones de cultures, créant par-là même un paysage nouveau, à trois dimensions.

1161 *Ibidem*., notes p. 334.
1162 *Ibidem*., p. 341.
1163 Emilio Sereni, *op. cit,. "Storia"* p.163-164. Il existe une opposition entre pacage et arbres.
Autour des centres urbains, se développent des formes élaborées des champs à pigola et du jardin méditerranéen, au détriment du paysage pastoral ou du paysage agricole des champs et herbages et de la jachère.
Bien que l'Italie continue d'être soumise à un régime féodal de la propriété, sa production agricole commence à être conditionnée, au XVI^{e} siècle, par l'évolution des marchés et des prix ; or, ceux-ci sont bouleversés par l'ouverture des voies nouvelles au commerce européen, par la révolution monétaire due à l'afflux de l'or américain et par l'essor soudain des manufactures anglaises et flamandes. A ce moment-là, se développe l'élevage ovin en Europe ; Thomas More écrira dans "l'Utopie" : "les moutons dévorent les hommes".
(P.165). L'accroissement de l'élevage ovin est très rapide : dans les Pouilles, on compte en 1553 : 1 450 000 moutons, en 1604 : 5 500 000, et en 1789 : 1 200 000 moutons, ce qui entraîne l'extension des pacages au détriment des surfaces cultivables. Dans la Marenne, autour de Sienne, les surfaces cultivées diminuent de 33 % entre 1630 et 1692, d'où une désagrégation du paysage rural dans le Centre et le Sud.

L'espace commence à être morcelé, compartimenté, chaque communauté délimite ses zones de pacages, de cultures. Cependant, ces limites font l'objet de contestations à l'échelle communautaire, c'est à dire entre deux communautés qui ne sont pas d'accord sur le bornage par exemple, mais également au sein d'une même communauté entre zones de culture et zones de pacage.

Dans un espace aux biens limités, non extensibles, la concurrence est rude par exemple, le 1er décembre 1587, les procureurs des villages de Murato, Pieve et Asigliani déposent une requête : « car leur bétail meurt de faim, du fait de l'empêchement qui leur est fait de le mener paître par les autres cités du Nebbio ».

Dans une situation de crise économique que connaît cette fin de XVIe siècle, les tensions sont d'autant plus vives que les bergers refusent que leur soit prélevée une grande partie du territoire qu'ils avaient l'habitude d'exploiter pour leurs bêtes. Par ailleurs, comme nous l'avons vu, de nombreux notables de la région se satisfaisaient de cette vie agropastorale qui leur fournissait une source de revenus en rentes pour les droits perçus sur les terres de parcours.

La vie pastorale qui s'appuie dans cette région sur une transhumance de montagne, de plaines littorales, traversant l'ensemble des terroirs, obligea les communautés à protéger convenablement leur espace consacré aux cultures.

Traditionnellement, l'espace était divisé en trois ensembles : a *presa* destinée aux céréales, le *circolo* aux jardins et aux cultures arbustives près des zones d'habitations et, enfin, le *foresto,* zone inculte de libre parcours pour le bétail.

De ces déplacements pastoraux naît l'obligation, pour les communautés, de protéger les terres prises sur l'inculte car les statuts civils et criminels ne garantissent la propriété privée[1164] que si elle est close par une haie et mieux encore, par des murettes de pierres sèches.

Les gouvernements génois poussent à la définition de limites par des assemblées de population qui désignent des gardiens des *prese* et des *circoli* tout en précisant leurs prérogatives ; ils doivent particulièrement veiller aux dommages pouvant être causés par le bétail ; ils ont le droit d'abattre ces bêtes.

Ce passage pastoral est vécu comme une intrusion, le berger comme un trouble-fête.

Par ailleurs, les plantations en terrasse que l'on rencontre essentiellement en Balagne et dans le Nebbio au début du XVIIe siècle accentuent l'opposition avec le monde pastoral ; l'intérêt de cultiver en terrasses est de cultiver perpendiculairement à la ligne de pente au lieu de suivre cette ligne de pente, et freiner ainsi la dégradation comme l'ont démontré des agronomes italiens dans d'autres régions.

Or, pour permettre la mise en place d'une telle technique, il faut du temps et le bétail par son passage fragilise les réalisations et accentue l'érosion.

La *Sérénissime* a toujours lié le développement de l'arboriculture à la réduction de l'élevage extensif.

Les conflits vont s'accroître car dans un mouvement contraire, il y aura une extension, durant tout ce temps, des surfaces arboricoles et, par voie de conséquence, une diminution des surfaces de pacage.

Dans un premier temps, afin de laisser ces plantations ou ces greffes se développer, les animaux doivent être prohibés de ces zones. Mais, une fois atteint un stade de développement suffisant qui permet de résister aux atteintes animales (taille des arbres permettant de les mettre hors de danger : arrachage, casse …) une autre difficulté se pose de façon pérenne pour les éleveurs : il s'agit de la période de la cueillette des olives qui correspond, en général, au printemps, saison favorable de pacage du fait de la présence de pâtures en abondance sur ces espaces. Cette double contrainte sera ad vitam æternam une source de tensions entre éleveurs et cultivateurs, plus forte encore lorsque les conditions naturelles climatiques sont défavorables.

1164 Coppolani Jean-yves et Serpentini Antoine-Laurent, *Les statuts civils et criminels de la Corse*, Editions Albiana, Ajaccio, 1998.

De plus, l'action de colonisation économique avait des aspects politiques incontestables. L'arboriculture, principalement l'olivier, était un moyen de combattre l'économie de cueillette et les vaines pâtures.
Prenons l'exemple du domaine des *Agriate* donné en concession : la progression des cultures et spécialement des cultures pérennes, les enclosures, faisait disparaître une partie des pâturages d'hiver dans ces zones littorales et soustrayait de nombreuses terres au droit de pacage, quasi général, que les statuts médiévaux avaient reconnus aux communautés pastorales montagnardes (3500 hectares).
Dès 1577 sont élus des gardiens des *prese* et *circoli* de Santo Pietro di Tenda et Sorio[1165] ; citons quelques exemples :

Requête de l'Alfiere Anto Nobile de St Florent, de conflits à la communauté d'Oletta dont les gardes champêtres empêchent le pacage sur des terres, sises au lieu-dit *Quercialba* : 22 février 1598.

Le 12 août 1602 : mémoire de la commune de Palasca dans le procès avec la communauté de Santo Pietro qui veut l'empêcher de pacage dans les *Agriate*.

L'élevage extensif fondé sur le libre parcours est défini dans les statuts civils et criminels de la Corse, au chapitre 39. Les terres cultivées doivent être closes, car en l'absence de clôture, les cultivateurs ne pourront demander réparation, indemnisations, s'il y a eu des dégâts causés par le bétail.
Selon un acte notarié d'Ambrogio Casta sont élus « *i guardiani del circolo di* Santo Pietro, en 1695 ».
Episodiquement, des élections de gardiens se font tous les ans.

Dans le Nebbio, l'élevage est considéré comme étant la principale cause qui freine le développement de l'oléiculture. Un rapport de 1617 du commissaire aux cultures dit : *« a fine che si difendino dal bestiame, particolarmente dal bovino, e dal caprino, la morso de quali e tanto dannoso a simili piante che le rende sterili »*[1166]
La préoccupation des oléiculteurs du Nebbio est d'autant plus grande que la pression du monde pastoral est forte dans cette région.
En 1791, une loi avait été promulguée interdisant le libre parcours sous peine d'une amende de dix sous par tête de bétail. Cependant, les usages perdurèrent et ce n'est que sous le second Empire qu'il fut interdit de manière effective.
La vaine pâture[1167] est toujours un droit limité. L. Chiffert[1168] reprend la définition suivante : « Ce que l'on appelle dans les départements continentaux, parcours, servitude limitée définie et fondée sur la

---

1165 Civile Governatore, C77.
1166 Franciscorsa, Microfilm.
1167 Emilio Sereni, *op.cit., "Storia"*. Les initiatives privées, dans la seconde moitié du XVIII[e] siècle, répondent à des exigences communes imposées par le volume des capitaux qui s'investissent désormais dans l'agriculture.
Traditionnellement, la primauté des systèmes pastoraux et agricoles des champs et des herbages a favorisé la culture du régime de champs ouverts qui conditionne le droit de propriété du sol : dès que les récoltes sont finies, le droit de pacage est ouvert ; on refuse aux propriétaires le droit de clôturer ou de réserver toute terre en dehors de la période de la culture et de la récolte, régime qui ne requiert pas de gros investissements. Ce régime des champs ouverts devient un facteur de dégradation, voire de désagrégation des formes de paysage rural en Italie. A la Renaissance, il y a un retour des champs clos avec une variation considérable, selon les régions, là où triomphe le mouvement communal qui définira le paysage méditerranéen du Sud.
Durant le XVII[e] siècle, on assiste à un retour aux champs ouverts. Il faut attendre le XVIII[e] siècle pour voir se développer vraiment le droit de jouir individuellement de ses terres. Il n'est pas étonnant de constater que c'est autour du droit de clôture que vont s'accroître les luttes de classes les plus vives et les polémiques les plus ardentes. A la fin du XVIII[e] siècle, le grand Duc, Pierre Léopold, favorisa et restaura la liberté de déboiser et de défricher, et abolit la servitude du pacage dans la province de Pise et sur les montagnes de Pistoia. Toutes ces décisions furent prises entre 1775 et 1780. Ce n'est qu'en 1792 que les propriétaires pourront s'affranchir des droits de pacage et clôturer leurs domaines, dans le royaume de Naples. Il faudra attendre Napoléon pour donner des bases juridiques aux champs clos.
Ibidem. p. 200. On ne peut pas comprendre la signification historique de l'époque de ces réformes en Italie, si l'on ne prend pas en considération la diversité des intérêts, leur convergence ou leur opposition.

réciprocité de deux communes, l'une sur l'autre, n'est en Corse que l'irruption des troupeaux et des bestiaux de qui que ce soit sur les communes voisines, sans distinction de limites : c'est l'invasion ». Un édit de 1771 supprime le droit de parcours en Corse sans résultat comme le rappelle L. Chiffer[1169].
La réglementation peut tantôt avoir un caractère prohibitif ou bien au contraire incitateur. La limitation peut toucher des outils de production, la prohibition engendre de facto la fraude.
Le marquage est la règle.
Dès la deuxième moitié du XVIII[e] siècle, les physiocrates mettent en avant l'influence néfaste de la vaine pâture sur le développement de l'agriculture moderne[1170]. La révolution française prit peu de mesures dans ce domaine en raison du poids social et politique que représentaient les masses paysannes. Par le biais de la mise en place du code rural, la législation fut harmonisée (loi du 28 septembre et 6 octobre 1781, titre II, section IV, articles 2 et 3)[1171].
La divagation du bétail[1172] était un grave obstacle au développement de l'agriculture ; un édit du 20 septembre 1770 prescrivit de fixer les lieux que les troupeaux devaient fréquenter, de réglementer la vaine pâture, de réprimer les abus ; les olives à terre n'étaient pas comprises dans l'établissement de la contribution en nature.
M. Bacciocchi[1173] exhorte l'intendant de prendre des mesures contre la vaine pâture, menace directe de l'arboriculture. Cette demande semble être réitérée depuis de nombreuses années. Il faudrait, selon lui : « partager les terres communales, éviter la perte d'argent que les bestiaux faisant, en outre, sortir de la Corse bien de l'argent que les Lucquois emportent par leur travail des murs pour la sûreté de ces biens. Ces deux objets remplis ne tarderont point à procurer aux habitants de la Corse l'aisance et le bien-être et à mesure que cela se trouvera, les familles faisant bâtir des maisons assez commodes pour étendre les olives et faire de la bonne huile et mettre à couvert les bestiaux ».

Cette pression[1174] est confirmée par l'ensemble des réponses aux questionnaires de l'An X[1175] et de 1829[1176].
Les communes ont pris des délibérations :
Palasca, le 15 mars 1823, délibère afin de fixer le *circolo* : l'argument est toujours le même, le parcours caprin est un obstacle au développement arboricole et à ses plantations.
Trois communes, Calenzana, Catteri et Lumio, répondent le même jour, le 20 février 1823 : la première a fixé son *circolo* et juge la mesure "d'une très grande importance et d'utilité", le conseil municipal de Catteri a considéré que l'ensemble de son territoire serait fixé en tant que *circolo* en raison de sa mise en culture ; le conseil municipal de Lumio a déterminé le *circolo* sans fixer la quantité de bétail à conserver, mais pour lui le plus important est qu'il soit éloigné. La commune de Santa Reparata va dans le même sens.
En juillet 1823, la commune de Novella prend la même décision. Ces dispositions mécontentent de nombreuses personnes dans les communes environnantes ; certains essaient d'être exemptés de ces décisions, par exemple, les deux frères Mancini d'Occhiatana qui se sont adressés au sous-

---

1168 Chiffert L. « *La vaine pâture* » : thèse de doctorat, p.39, faculté de droit de l'université de Paris, 1899, 192p ; dans le livre d'Antoine Paillet, p. 208.
1169 *Ibidem*., p. 40.
1170 A. Casanova, *op. cit., La politique de la Monarchie absolue et l'évolution agraire en Corse.*
1171. L'abbé Gaudin, Vicaire général de l'évêque du Nebbio. *Voyage en Corse et vues politiques sur l'amélioration de cette Isle (1787)*. L'Academia dei Vagabondi.
_. *La principale partie du Voyage en Corse* , Paris, 1787.
1172 A.D.H.C., PER46, BSSHNC n°575.p 85
1173 A.D.C.S., 1C30, *op. cit*, Etude du Bilan du Major Baciocchi, correspondance, du 26 août 1786.
1174 Les dommages étaient d'autant plus importants que le nombre de bêtes était élevé dans certaines parties du Nebbio. (quelques chiffres donnés par les réponses au questionnaire de l'An X : Murato : 1200 ; Rapale : 300 ; Sorio : 1000 ; San Gavino : 600 ; Santo Pietro : 2200).
1175 A.D.H.C., 6M871-872-873, l'Elenco de l'An X. *op. cit.* (1802) Enquête préfectorale du Golo : *l'elenco di dimande fatte del prefetto del Golo alli sottoprefetti, mere, giudici di pace del detto dipartimento sulla statica.*
1176 A.D.C.S, 6M879-884, Questionnaire de 1829, *op. cit.,* adressé par le préfet aux maires : composé de 46 questions relatives à la culture de l'olivier.

préfet ; après examen, leur requête est rejetée ; ils devront se conformer à la délibération du conseil municipal en date du 2 mars 1823 qui "cantonne les chèvres afin de protéger les arbres fruitiers et des oliviers".
Face à la pression des bergers d'ovins, la commune de Belgodère avait déjà pris une délibération demandant, dès le 24 juin 1824, que les troupeaux quittent le territoire le 4 avril de chaque année, après avoir passé l'hiver.
Par ailleurs, la volonté est grande de lutter contre la *società* qui étudie en partie l'arrêté de la préfecture du 20 août 1818 portant sur le parcours de commune à commune qui n'existe pas en Corse.
Concernant la vaine Pâture en Balagne, le 9 février 1825, le ministre de l'Intérieur répond à un courrier du 20 décembre 1824 du préfet de Corse[1177].
Dans cette lettre, le préfet demandait au ministre son avis sur l'établissement d'une redevance pour la jouissance du droit de parcours et de vaine pâture sur les terres non closes, voté par les conseils municipaux de plusieurs communes et approuvé par ses soins à travers l'accord des délibérations, afin de pourvoir à l'insuffisance des revenus communaux. Le ministre est en désaccord avec le préfet et il justifie sa réponse en apportant des éléments explicatifs clairs et très détaillés. Il précise, notamment, qu'il faut distinguer la dépaissance communale du parcours proprement dit : la première s'exerce par les habitants propriétaires ou non sur les propriétés de la commune dont ils sont membres, elle peut être grevée d'une redevance au profit de l'administration municipale qui représente la communauté propriétaire ; le parcours, lui, est fondé sur la réciprocité qui affecte la propriété privée et qui ne s'exerce qu'entre propriétaires de paroisse à paroisse et de particulier à particulier. Sur ce point, le ministre rappelle que l'administration ne peut faire que des actes d'ordre public et de surveillance dans l'intérêt général de la propriété et que son pouvoir ne saurait s'étendre jusqu'à changer la nature du droit en y attachant une charge onéreuse dont le produit serait pour elle. Eu égard à l'esprit des textes, ceci est contraire aux règles en vigueur : "la mesure sur laquelle vous me consultez paraît avoir pour objet l'exercice de parcours proprement dit et non de la dépaissance communale".
D'après la loi du 6 octobre 1791, « le droit de parcours ne peut exister que lorsqu'il dérive d'un titre particulier ou qu'il est autorisé par la loi ou par un usage immémorial. Son exercice doit être, donc, réglé conformément au titre qui l'a établi ou à l'usage suivi ». Le ministre ajoute : « d'un autre côté ce droit fondé sur la réciprocité est justifié par cette circonstance que chaque propriétaire est indemnisé de ce qu'il perd sur son propre fond parce qu'il retrouve sur les fonds d'autrui, d'où il résulte une compensation naturelle en réciproque qui ne laisse aucune existence réelle à la charge représentée par un bénéfice équivalent ».
Ainsi, « le conseil municipal ne peut donc, en aucune façon, ajouter à cette servitude la perception d'une redevance puisqu'il doit, en réglant l'exercice de parcours, se conformer au titre qu'il a établi ou à l'usage anciennement suivi et, d'ailleurs, la réciprocité à laquelle sont soumis les ayants droits forme le prix naturel de la jouissance ». Le ministre indique, en conclusion, que les projets municipaux devront se borner à la seule dépaissance communale, c'est-à-dire aux facultés exercées par les habitants à ce titre d'habitants, sur les propriétés du commun dont ils dépendent. Le préfet devra donc convaincre les édiles locaux de restreindre leur projet. La colère gronde déjà.
Le 20 novembre 1825, suite à une nouvelle délibération, la municipalité de Belgodère donne une réponse négative à la demande du Sieur Paoletti Marins, d'introduire des chèvres sur des terres de la commune. Il est rappelé qu'une délibération du 2 février 1823, dûment approuvée le 27 avril 1824, prohibait les chèvres du territoire "comme animaux malfaisants qui ravageraient surtout les oliviers. Considérant que le territoire de Belgodère n'est point susceptible de contenir les chèvres à cause que son territoire est presque tout cultivé, les chèvres ne seront que causes de dégâts aux biens cultivés et aux oliviers !"
Le 10 juillet 1842, le maire de la commune de Cassano, M. Graziani, prend un arrêté en tout point identique à celui de Zilia afin de mettre un terme, une fois de plus, aux vols excessifs

[1177] A.D.H.C., 1Z110. Premier document. Plainte, Pâture, 1825-1852 sous-préfecture de Calvi.

d'olives. Il fait appel expressément à la gendarmerie et aux gardes champêtres pour verbaliser les contrevenants. Par rapport à l'arrêté de Zilia, il fait également référence à la loi du 18 juillet 1837[1178]. Cependant, cette volonté de freiner la pression des pasteurs et les conséquences néfastes du parcours de bétails bien comprises par les autorités administratives (Préfecture) se heurte à la législation en vigueur à cette époque, comme en témoigne l'échange épistolaire entre le préfet et le sous-préfet de Calvi à propos de la délibération de la commune de Montemaggiore du 28 mai 1844 : "la délibération du conseil municipal de Montemaggiore que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser par votre lettre du 25 mai dernier n'est pas susceptible d'homologation car les dispositions portent atteinte au droit de propriété garanti par le Code civil. Il est évident que la mesure serait bonne et fertile en résultats avantageux pour l'agriculture, mais tant que l'état actuel de notre législation subsiste, on ne peut empêcher un propriétaire d'introduire dans son champ telle quantité ou qualité d'animaux qui lui convient sauf à répondre des dommages causés dans la propriété d'autrui". Cependant, le préfet s'empresse de demander au sous-préfet de Calvi de soutenir l'action de vigilance de la municipalité envers les bétails : "c'est le seul moyen que nous ayons pour protéger l'agriculture". Cet immobilisme est un aveu d'impuissance et d'inadaptation de l'arsenal juridique face à cette situation de conflit qui n'a cessé de se cristalliser depuis le début du siècle, avec une montée en puissance de l'arboriculture et, en corollaire, une diminution de l'espace exclusif pastoral associé à une croissance démographique soutenue. Cette réponse négative sera réitérée le 4 octobre 1844, suite à une nouvelle délibération de la municipalité de Montemaggiore pour contraindre l'introduction des troupeaux de bergers de Calenzana sur le territoire de la commune. Cela relève de la compétence des propriétaires. La demande n'est pas trop contraignante, elle semble plus adaptée, la législation en vigueur, elle, est décalée.

Le 28 juillet 1846, la commune de Zilia promulgue un arrêté afin de définir véritablement le *circolo* de Zilia où tout bétail sera exclu car il cause de graves dégâts "aux fruits" et est un frein au développement de l'agriculture.

Le 1er février 1847, la commune de Palasca prend un arrêté suite aux excès dus à la divagation des animaux ; d'après le maire, Dominique François Emmanuelli, "les bestiaux de toute espèce, laissés à l'abandon occasionnent quotidiennement des dégâts considérables sur les propriétés communales et particulières. La divagation dans les campagnes est nuisible à la prospérité de l'agriculture et compromet la sûreté des récoltes. La plupart des bestiaux détruisent les jeunes arbres, en particulier les oliviers, portant le découragement parmi les propriétaires cultivateurs qui voudraient faire des plantations". Cet arrêté a pour but principal de définir les obligations des pasteurs et d'envisager, le cas échéant, la confiscation des bêtes divagantes à l'exception des porcs *casarecci*. Les bêtes seront saisies et mises en fourrière. Cette décision a été approuvée par le préfet qui fait remarquer que son approbation n'est pas une obligation. En effet, la loi du 18 juillet 1837 n'attribue pas au préfet un droit d'approbation sur les actes de l'espèce, mais bien un simple droit de contrôle et de surveillance dans l'intérêt de la loi[1179].

De nombreuses situations conflictuelles durant ces décennies vont apparaître entre pasteurs locaux, étrangers et administrations communales. Certains édiles font des distinctions "arbitraires" répréhensibles au regard de la loi, comme à Belgodère où le juge de paix du canton a écrit au sous-préfet de Calvi, le 14 juillet 1849, pour l'informer des difficultés qui se sont élevées en matière de vaine pâture entre quelques propriétaires de menu bétail et le maire de la commune. Contrairement aux dispositions de la loi qui permet l'introduction des bestiaux de toute espèce dans les champs ouverts deux jours après l'enlèvement de la récolte, le maire a exclu les troupeaux de brebis des avantages du parcours, qu'il suppose ne devoir accorder qu'au gros bétail. Le 11 août 1849, la préfet de la Corse informe le maire que : "la mesure d'exclusion

[1178] La loi du 18 juillet 1837 a attribué aux conseils municipaux, le droit de régler la jouissance des biens des communes; mais ils n'ont pas usé de ce droit. Aucune loi ne leur permettait, en effet, de résoudre les nombreuses difficultés que présentait tout règlement de jouissance.

[1179] A.D.H.C., 1Z130, la loi du 22juin 1854 abolit le droit de vaine pâture en Corse. Margré cette loi, les troubles imputés au parcours incontrôlé des bêtes sont encore légion durant la 2ème moitié du XIXe siècle. Des arrêtés municipaux sont à maintes reprises, pris pour contenir les bandes d'animaux.

prononcée par monsieur le maire est un acte arbitraire auquel il est du devoir de l'administration supérieure de mettre un terme, afin de prévenir les contestations qui dégénèrent souvent en rixes violentes et fâcheuses." Par cette mesure, le maire de la commune voulait, sans doute, empêcher le parcours d'animaux dont les brebis étaient majoritaires à cette époque, afin de poursuivre la récolte tardive des olives, cette année-là. Cependant, la pression du "monde" pastoral sur des terres à la fois de parcours et de culture arboricole eut raison, cette fois-ci, des décisions prises par les cultivateurs.

Les populations trouvaient incompatible la culture de l'olivier et la proximité de troupeaux de chèvres[1180] et de bovins. La chèvre était principalement visée par les réclamations pour plusieurs raisons : son agilité naturelle à franchir les clôtures, les dommages causés non seulement sur les olives, mais aussi sur les arbres en prélevant directement une partie de la frondaison, en portant atteinte aux greffes et aux jeunes plantations.
La pression du bétail était un véritable cauchemar.
En général, les communautés souhaitent la présence d'un garde champêtre et l'application d'un règlement adapté, par exemple, la commune de San Gavino di Tenda : « *sarebbe specialemente atto a castagni e ulivi se le capre badite erano sotto-poste a una legge di rigore e che fussi seguita fidelamente da li agenti del governo* ».
Durant tout le XIX[e] siècle, la pression pastorale se maintient, voire s'accentue d'une certaine façon, mais nous ne sommes plus dans un rapport de conflit ouvert entre deux « communautés » que sont, les cultivateurs et les éleveurs, mais dans un rapport de pression sur la terre. La croissance démographique accentue cette pression. La *Stenochoria* aux alentours des villages augmente la fréquence des litiges et des infractions de la part des éleveurs.

L'étude cadastrale nous permet d'affirmer que tous les terrains d'oliviers ont connu ces infractions, causées par des bovins ou par des caprins ; les chèvres représentent toujours « l'ennemi numéro 1 ». Toutefois, il ne faut pas oublier les porcs qui représentent également un danger, car ils provoquent la destruction des clôtures et le déracinement.
Cependant, l'opposition éleveurs et arboriculteurs n'est pas aussi simple, manichéenne par le fait que nombre de propriétaires d'oliveraies sont également propriétaires de troupeaux ; il y eut parfois des situations de confusions : certaines oliveraies furent victimes des bêtes de leurs propriétaires.
Ce conflit perdura tout au long de la période dans l'ensemble de la Corse, principalement en Balagne à travers les conflits violents entre bergers Niolins et cultivateurs Balanins.[1181]
En Sardaigne, comme le souligne Eugène Ghérardi : « la loi de l'olivier, puis l'édito *delle chiudende* devaient mettre un terme définitif aux luttes intestines entre fermiers et bergers, en établissant une distinction entre terres arables et lieux de pacage ».
Pietro Morandi fait remarquer que l'enclosure a permis l'émergence de la petite propriété privée.
Cette loi de l'olivier promulguée en 1806 à Turin, précisait qu'un paysan sarde avait le droit de clôturer un champ s'il plantait des oliviers et, s'il en plantait plus de 4000, il recevait ainsi un titre de propriété.

La culture de l'olivier connaît également des actes de vols.

[1180] La chèvre : Edmond Perrier, directeur du Muséum d'histoire naturelle, écrit en 1906 : « il y a parmi les animaux domestiques deux groupes : les aristocrates et les gens du peuple ; tandis que le cheval et le mouton appartiennent au premier groupe, l'âne et la chèvre appartiennent au second ».
La chèvre est qualifiée de « vache du pauvre ».
Cette mauvaise image de la chèvre est due aux dégradations sur les essences arbustives. Les forestiers y sont grandement hostiles. Rapidement, elles sont honnies par les élites rurales. Pourtant, elles présentent de nombreuses qualités. Elles sont souvent sous la responsabilité des femmes. Leur nourriture est des plus rustiques : broussailles. La place du fromage est fondamentale.
[1181] François Mercury, *Vins, vignes et vignerons de Corse,* Ajaccio, 1991, p. 57.

Face à ces actes, de nombreux arrêtés sont pris dans diverses communes de Balagne durant ces années de la première moitié du XIX[e] siècle.
Ainsi, la commune de Zilia, considérant les abus très graves et scandaleux pratiqués par plusieurs individus de tout sexe en s'introduisant dans les enclos à champs ouverts situés dans ce territoire pour voler des olives avant que la récolte ne soit terminée, prendra un arrêté le 14 juillet 1842.

Cet arrêté stipule :

Article 1[er] : Les individus de tout sexe, qui s'introduiront dans les enclos ou champs ouverts situés dans ce territoire pour voler les olives, seront condamnés conformément aux dispositions de la loi du 6 octobre 1791 et de l'article 388 du Code pénal qui condamne à la peine de quinze jours à deux ans d'emprisonnement et à une amende de 16 à 200 francs quiconque se rend coupable de vol sur les propriétés rurales.
Article 2 : le procureur du Roi recevra les procès-verbaux de contravention.
Article 3 : cet arrêté sera affiché en un lieu connu et sera envoyé au sous-préfet de Calvi pour être soumis à l'approbation de M. le préfet.
Le 10 juillet 1842, le maire de la commune de Cassano, M. Graziani, avait pris un arrêté en tout point identique à celui de Zilia afin de mettre un terme, une fois de plus, aux vols excessifs d'olives. Il avait fait appel expressément à la gendarmerie et aux gardes champêtres pour verbaliser les contrevenants.

Le jugement des notables est sévère à l'égard des bergers.
Un problème se pose : le propriétaire de la terre n'est pas celui des bêtes. Il y a un manque de stabulation[1182].
Les conflits existent aussi avec les autorités municipales ; les pasteurs seraient soutenus par les bandits, comme l'écrit Stephen Wilson[1183]. Nous citerons les bandits Massoni à Montemaggiore.
En ce qui concerne les violences, René Rémond [1184] écrivait en 1969 : « que la paysannerie poursuit des objectifs propres, l'émancipation de la terre et de celui qui la travaille. Elle les revendique par de brusques explosions de violences qui perpétuent, en plein XIX[e] siècle, la tradition atavique de la jacquerie».
En conclusion : « le paysan est globalement un être mineur subordonné ».
Pour que ces violences aient lieu, il faut des complicités locales : durant une bonne partie du XIX[e] siècle, la norme sociale - et on peut entendre par- là un système d'appréciation très élastique de ce qui est licite, tolérable et de ce qui constitue une transgression - ne coïncidait pas exactement avec la norme juridique. Le fait est patent dans le sud de la France (Gévaudan, Quercy, Pyrénées, Corse). La vengeance est davantage perçue comme la légitime réparation de l'honneur outragé que comme une atteinte à l'intégrité physique de la victime. Nombre de paysans ne sont des délinquants qu'au sens juridique du terme.
Les conflits autour des communaux et des droits d'usage révèlent de leur côté l'hostilité des couches populaires de la paysannerie à l'égard de l'individualisme agraire - souvent sa survie dépend du maintien de ces droits collectifs - c'est pourquoi, ils s'opposent avec violence à ces modifications. Cependant, la situation diffère selon les endroits, des travaux récents de Jean Luc Mayaud[1185] montrent que les pratiques communautaires n'étaient pas toujours incompatibles avec une agriculture dynamique. Le grignotage des pratiques collectives par des propriétaires soucieux de s'affranchir de la contrainte collective suscite sous la Monarchie de Juillet des heurts : bris de clôtures.
Les partages des communaux entraînent partout en Europe des conflits.
Depuis le XVIII[e] siècle, le communal est perçu comme le « patrimoine du pauvre ».
La loi du 9 juillet 1889 supprime la vaine pâture de façon totale.

1182 Société d'Agriculture, enquête de 1866.
1183 Stephen Wilson, *Vendetta et banditisme en Corse au XIX[e] siècle*, Albiana, 1995, p. 313.
1184 René Rémond**,** *La vie politique en France depuis 1789: 1848-1879*, Volume 2, Colin, 1969, 378 p.
1185 Jean-Luc Mayaud, *op.cit., La petite exploitation rurale triomphante...*

2. L'oléiculture au cœur de tensions multiformes

Les incendies

Le feu représente aujourd'hui comme hier un fléau pour les oliveraies de la Corse et singulièrement pour le Nebbio et la Balagne. Parfois, l'origine est naturelle (foudre), mais le plus souvent, elle est anthropique (main de l'homme).

Citons quelques périodes des plus significatives :

Ceccaldi constate d'importants incendies dans toute la Corse en 1550.

Nous avons relevé le témoignage suivant : l'assignation de la paroisse « San Paolo » di Vallecalle par le chanoine Sigurano Morati, pour paiement d'oliviers brûlés,[1186] en 1610, le 15 septembre.

Un siècle plus tard, en 1710, l'île connaît une importante série d'incendies (*pieve* di Lota, Nebbio, arrondissements de Bastia, une partie du Cap Corse) d'après les écrits du notaire Matteo Cristofini.

Ces incendies se répètent épisodiquement durant toute la période étudiée sans atteindre le degré de destruction de la deuxième partie du XX^{e} siècle.

Ces incendies étaient provoqués d'une part, par les communautés villageoises lors de pratiques pastorales comme l'écobuage ou bien lors de représailles entre pasteurs et cultivateurs au sein d'une même communauté et, d'autre part, par les autorités, lors de conflits avec la population ; c'est ainsi qu'au XVI^{e} siècle, la destruction par le feu des cultures et des plantations arbustives a pris le nom de : « politique de la terre brûlée ».

Concernant le village de Novella, « le 12 mars 1861, un triste évènement se produit pour la population du village : l'usine à huile de ressence située sur le fleuve de l'Ostriconi, au lieu-dit *Gonfienti*, à 4 kilomètres de la commune, fut détruite par un incendie. Cet établissement industriel appartenait à Jean Gilles Orabona. Apparemment, les premières constatations permettent d'indiquer que le point de départ du feu était à l'intérieur du moulin.

Le moulin, en vue depuis le village d'Urtaca distant de 3 kilomètres, était la proie des flammes dès 6 heures du matin, les habitants de ce village se rendirent sur place, mais inutilement le sinistre étant déjà trop avancé ». Les causes de cet incendie ne sont pas connues.

Articles relevés dans les journaux :

Figure 74 : Transcription Article dans "l'Insulaire Français" du mercredi 29 août 1838 : Incendies.

« Depuis quelques temps les incendies se multiplient d'une manière effrayante en Corse. La semaine dernière, en même temps que les belles forêts de Cervello et celle bien plus considérable encore de Calenzana étaient réduites en cendres le feu dévorait les bois, et jetait la consternation dans les communes de St Martine ville et Furiani, et menaçait d'envahir le territoire de Bastia. L'appréhension en fut si grande, que toutes les mesures d'usage en pareil occurrence furent prises par l'autorité militaire, qui s'empressa de consigner et faire préparer des troupes dans les casernes, afin de concourir à sauver la ville le cas échéant ; heureusement que nous en avons été quitte pour la peur. Mais cela n'empêche pas qu'une grande destruction n'ait eu lieu. Indépendamment des bois et des *makis* qui sont d'un très bon rapport, à cause de la culture de nos vignobles, les châtaigneraies, beaucoup d'oliviers et d'autres arbres précieux, ont été la proie des flammes, lesquelles poussées par un impétueux coup de vent de sud-ouest embrasaient et consumaient en un clin d'œil, tout ce qui se trouvait sur leur passage. Plusieurs vignes et quelques maisonnettes ont été aussi brûlées. Le village de Canale a même couru le plus grand danger. Mais grâce au zèle et à l'infatigable intrépidité de M. le juge de paix Tomasini et Anziani maire de St Martino, le feu a été arrêté et le village préservé de ses atteintes. Nous devons dire aussi que l'industrieuse population de ce canton doit avoir sa bonne part des éloges si justement mérités par ses premiers magistrats ; hommes et femmes chacun a fait son devoir. Les femmes surtout ont donné preuve d'un courage et d'un dévouement

[1186] Civile governatore, C 211

au-dessus de leur sexe : on les a vues pendant trente heures de suite, puiser de l'eau à la rivière et la transporter, au milieu de périls imminents, au plus fort de l'incendie. M. le maire de Furiani s'est également distingué. À la tête de la population dont il est le digne chef, M. Mattei, est parvenu deux fois, au moyen de vastes tranchées à arrêter le feu ; mais la violence du vent (libeccio) était telle que des tisons enflammés volaient par centaines de 300 et 400 mètres de distance, et recommençaient un nouvel incendie. Le feu dont nous avons eu à Bastia l'imposant et pénible spectacle a duré deux jours du 23 aux 25 courants, et a parcouru un espace de plus de cinq lieues de long. Il est consolant qu'au milieu de cet immense volcan où la substance de tant de famille a été engloutie, on n'ait eu heureusement à déplorer la perte de personne.
On est encore incertain sur les causes de cet incendie : on ne sait jusqu'ici s'il doit être attribué à la malveillance ou à l'imprudence de quelque berger. Quoi qu'il en soit, il serait à désirer que les tribunaux se montrassent très sévères dans la répression de ces délits, dont la fréquente reproduction tient constamment l'agriculture en échec, et amènent des conséquences d'autant plus désastreuses pour la propriété, qu'elle jette l'épouvante et le découragement au sein de nos populations rurales ».

Figure 76 Annexe 9c : "l'Insulaire Français" du 29 aout 1838, Les incendies, (B.M.B)

Article dans "Le Petit Bastiais" du lundi 27 et mardi 28 janvier 1890 : « les incendies », rédigé par un cultivateur dont nous ne connaissons pas l'identité, adressé à Monsieur le directeur du "Petit Bastiais". L'auteur dénonce la faiblesse de la législation en matière d'incendies. C'est un véritable plaidoyer en faveur d'un renforcement de l'appareil législatif. L'exposé est très clair, assez bien argumenté. Les incendies sont un véritable fléau pour l'île.

« Les Incendies ».M. le Directeur du Petit Bastiais.
Parler d'incendie en janvier n'est pas précisément d'actualité, car quoique le libeccio ait soufflé avec violence et persistance, nos campagnes se ressentent encore des pluies qui ont marqué la fin de l'année 1889 et le commencement de 1890, et par conséquent ne semblent pas devoir prêter un aliment aux feux que des cultivateurs ou des pâtres imprudents peuvent allumer.
Mais vous connaissez le proverbe : *chi ha tempo non perdi tempo*, et mieux vaut prévenir le mal que d'avoir à le réparer. Aussi bien, nos législateurs sont aujourd'hui réunis, et ils ne le sont pas d'ordinaire à l'époque où l'incendie parcourt notre territoire.
Car c'est à nos sénateurs, à nos députés qu'il appartient d'apporter un remède à de détestables habitudes, en armant les tribunaux d'un pouvoir beaucoup plus étendu que celui que leur confère une législation d'une faiblesse déplorable. En effet, si l'incendie volontaire est puni de peines très fortes, en revanche l'incendie involontaire n'est jamais passible que d'une amende. Le premier est un crime dont la connaissance est déférée au jury, le second est un délit qui relève des tribunaux correctionnels. Rien d'aussi difficile à établir qu'un crime d'incendie volontaire ; aussi, malgré les soupçons les plus véhéments les jurés hésitent, et le coupable, profitant du plus léger doute rentre chez lui la tête haute. Les tribunaux, au contraire, ayant une plus grande expérience des affaires, sont plus à même de décerner la vérité ; ils frappent, mais l'arme qui est entre leurs mains est si frêle que le coup ne porte pas et que la leçon est perdue. Et en effet l'amende n'inspire aucune crainte aux gens qui ne sont pas en état de la payer, et qui savent, qu'à défaut de paiement, ils en seront quittes pour être logés et nourris, pendant quelques jours, aux frais de l'Etat.
A un pareil état de choses, il n'y a qu'un remède. Il faut que la législation permette aux tribunaux d'infliger aux coupables d'incendie involontaire des peines variant de six mois à cinq ans. Il faut qu'en cas de récidive, le coupable soit au moins temporairement privé des droits de citoyen. Une répression de cette nature obligerait les surveillants et aussi les négligents à plus de circonspection. En vérité, quand par un vent violent, on voit des bergers ou des cultivateurs allumer des bûchers, peut-on dire qu'il n'y a là qu'une simple imprudence passible d'une amende ? Je veux bien qu'ils n'aient pas l'intention claire, arrêtée d'allumer un incendie, il n'en est pas moins vrai que connaissant parfaitement le danger qu'ils font courir à leurs voisins, ils ne s'en livrent pas moins à un acte que la plus vulgaire prudence leur défend. Pour ces individus, l'emprisonnement n'est pas exagéré. De même un feu de cheminée peut occasionner la perte d'une maison, du mobilier d'une famille ; or, que donne-t-on à ceux qui ont négligé, malgré les arrêtés municipaux, de ramoner leurs cheminées qui sont ainsi cause d'incendie ? Une amende. Mon Dieu ! Cela suffira s'il ne faut que quelques seaux d'eau pour éteindre la mie enflammée, mais si du tuyau de la

cheminée le feu s'est étendu aux poutres des plafonds et des toits, la leçon doit être d'autant plus sévère que les dégâts sont plus considérables.

Que dire maintenant de ces bergers qui allument des feux à proximité des forêts ou des *makis*, dans le but certain quoique difficile à démontrer, de créer des pâturages pour l'année suivante ? L'intention criminelle est souvent impossible à prouver, et l'acte reste qualifié d'involontaire, et cependant n'est-il pas juste que ces gens qui sont sans respect aucun pour les propriétés publiques et privées, fassent, sous les verrous, de salutaires réflexions sur les inconvénients qui résultent de leur laisser-aller ?

Nos sénateurs et députés corses rendraient à leur pays un service signalé en déposant un projet de loi dans le sens que nous indiquons. C'est là de la bonne besogne qui peut être rapidement expédiée, car on ne saurait faire objection contre une aggravation de peine essentiellement juste dans son principe, et qui en outre aurait pour effet de mettre nos masses forestières, nos *makis*, notre agriculture en général, à l'abri de dévastations périodiques.

D'autre part, les maires devraient, par des arrêtés, réglementer le mode de défrichement, par le feu ; ainsi, quoique le feu n'eût pas occasionné de dégâts, les gardes-champêtres devraient verbaliser contre quiconque abandonnerait un foyer, sans l'avoir complètement éteint ; ainsi, quoique l'incendie ne fût pas encore déclaré, les gardes-champêtres doivent aussi verbaliser contre ceux qui allument des feux, quand soufflent des vents violents, et en exiger l'extinction sous peine de rébellion.

L'impunité accordée aux incendiaires a eu de tels résultats que les propriétaires qui avaient fait des sacrifices pour reboiser leurs terrains de montagne y ont renoncé. En vérité, il est temps d'aviser.

Veuillez agréer, etc. Un cultivateur.

Figure 77 Annexe 9c : "Le Petit Bastiais" du lundi 27 et mardi 28 janvier 1890 : « les Incendies », B.M.B.

"Le Petit Bastiais" du 28 mai 1891 relate "Incendies Criminels-Peines".

« Le 23 juillet 1890, un incendie était allumé en plein maquis au lieu-dit *l'astinaccia*, à Cagnano, fort heureusement le temps était calme, les habitants purent arrêter la propagation. Mais le 27 août suivant, un nouvel incendie sur la même commune au lieu-dit Fontana et cette fois ne s'arrête qu'après avoir parcouru un grand espace et brulé plus de 20.000 francs d'oliviers, … » « Entre temps le berger Maestracci Jean agé de 19 à 20 ans reconnaît son implication dans les divers feux qui ont touché le territoire de la commune pour des raisons de pacage… . » « Le jury a écarté les 2 tentatives d'incendie et a retenu que le premier avait été commis sans discernement et déclaré M. Maestracci, coupable de l'incendie du 27 (juillet) août 1890 et admis les circonstances atténuantes. L'accusé a été condamné à 10 ans de réclusion et 10 ans d'nterdiction de séjour. »

Figure 78 Annexe 9c : Incendies Criminels-Peines, "Le Petit Bastiais" 28 mai 1891

Faits relatés dans "La Jeune Corse" du 21 août 1913 : « vastes incendies à Levie : 200 000 Francs de perte. S'il y a eu un vaste incendie dans la vallée d'Archigna qui renferme toutes les vignes et oliveraies du village. Activé par un vent d'Est assez fort, le feu en peu de temps a détruit plus de 2000 pieds d'oliviers chargés de fruits... Supporté par des cultivateurs nécessiteux ».

En dehors du feu, les hommes ont porté atteinte à ces oliviers en les abattant. Les raisons sont multiples : tout d'abord, dans un esprit de représailles, de vengeance à l'échelle communautaire, familiale ou bien dans un rapport conflictuel entre autorité politico-administrative et population. C'est un moyen d'anéantir le capital, le socle productif d'un individu, d'une famille ou bien d'une communauté.

Enfin, dans un monde où les matières, les biens sont ténus, voire limités[1187], la pression sur l'arboriculture est forte, en particulier pour l'olivier, source de complément alimentaire pour le bétail (jeunes pousses, feuillages), qui poussait certains pasteurs à porter atteinte à l'intégrité de l'arbre.

Par ailleurs, l'olivier représentait par ses qualités ligneuses une source d'énergie très prisée ; en effet, il était transformé en bois de chauffage lorsque les conditions climatiques étaient rigoureuses.

[1187] Notion de « biens limités ». Théorie de l'école d'anthropologie Anglo-Saxonne sur la vie méditerranéenne, exemples : Travaux de Pitt – Rivers.

Nous avons relevé quelques témoignages qui font état de ces situations : en avril « Branches d'oliviers qui pendaient ont été coupées[1188] ».
Dans les procès concernant les biens de l'église, nous pouvons lire qu'au mois de novembre 1696, Bernadino Fericello aurait coupé des oliviers appartenant à l'église de San Giuseppe de Rapale « *Tagliato alberi d'olive e querci di la chiesa di San Giuseppe, estimati a diece lire* ».
Des oliviers sont coupés sur le territoire de Saint Florent : le 10 février 1699 « *Tagliato alberi d'olive in loco detto l'olzo* »[1189] et le 27 avril 1742 *« dami nel chioso vescovale di San Fiorenzo, dami tanto nelli alberi quanto nelli smentati di grani ed'orzi…tagliare diece ogliatre »*[1190].
Au milieu du XIX[e] siècle, les registres des gardes champêtres sont des témoignages capitaux de la pression humaine sur ces espaces oléicoles. Dans les procès-verbaux on retrouve très souvent noté : « l'amputation, le prélèvement de branches clandestinement » ; nous citerons deux exemples : en janvier 1915, au lieu-dit *Pecita* des frères Blasini : « olives coupées sur branches » ; le 31 janvier 1911 : « oliveto de Mattei François Marie, une branche d'olivier sauvageon coupée par Ristorcelli François de San Gavino di Tenda ».[1191]

L'olivier à travers les actes judiciaires

"l'Insulaire Français" du samedi 1er juillet 1843 fait le compte rendu des audiences de la cour d'Assise de la Corse sous la présidence de M. le conseiller Giordani. Parmi ces audiences, il en est une qui retient notre attention car elle met en lumière d'une part, la pression sur la terre et, d'autre part, les rivalités qu'entraîne le développement de l'arboriculture et, plus particulièrement, celui de l'olivier : « Audience du 31 mai 1843 "Destruction de moulin" Raffini Giannettino dit « Tettino », âgé de 30 ans, laboureur à Urtaca, canton de Lama, arrondissement de Bastia.
Le conseiller municipal d'Urtaca, auquel s'étaient réunis les principaux propriétaires de la commune, avait pris une détermination pour empêcher le parcours des bestiaux et de leur introduction dans les bois. Les habitants les plus pauvres, qui se trouvaient ainsi privés de cette ressource pour leurs propres animaux, se réunirent dans l'intention de dévaster les propriétés des riches pour les déterminer à révoquer cette mesure. L'accusé se montrait un des plus ardents dans cette réunion qui, heureusement, fut dissoute par l'intervention d'un homme de bien. Cependant, dans la nuit du 28 mars 1842, une partie du canal du moulin appartenant au Sieur Ange Mathieu Bonavita, adjoint au maire, fut détruite. L'opinion publique accusa aussitôt Paul Martin Beveraggi, Don Jean Bonavita et Giannettino Raffini. « Les deux premiers, traduits devant les assises de décembre dernier, ont été condamnés à un an de prison. Raffini, qui s'est constitué prisonnier plus tard, ne pouvait éviter le même sort, alors surtout que ses complices l'accusaient principalement. Le jury ayant admis aussi en sa faveur des circonstances atténuantes, Raffini a été condamné à un an de prison. »
Le moulin qui constitue l'outil de production devient donc le symbole à abattre dans ce conflit « pasteurs, arboriculteurs ». L'opposition entre ces deux entités ne cesse de croître durant toute la première moitié du XIX[e] siècle.
Un conflit oppose l'armée à madame Leandri, propriétaire d'un moulin à huile.
N° 16 « Vu la requête[1192], présentée au nom de la demoiselle Leandri, propriétaire, demeurant à Saint Florent, enregistrée au secrétariat général de notre Conseil d'Etat, le 30 mai 1843 et tendant à ce qu'il nous plaise annuler un arrêté du conseil de préfecture de la Corse, en date du 1[er] décembre 1842 qui l'a condamnée à démolir dans un délai de 3 mois, les travaux par elle exécutés.
Le 17 juin, le sieur Belgodere, garde du génie à Saint Florent a dressé un procès-verbal car la demoiselle Leandri propriétaire d'un terrain et d'un ancien moulin à huile, situés à proximité de la

[1188] Civile governatore, 1622.
[1189] 4G 152, Usurpateurs - destructeurs de 1696 à 1701 des biens de l'eglise.
[1190] 4G 154 : 1700 à 1758.
[1191] A.D.H.C., E 77 / 12.
[1192] Journal militaire officiel, volume 1847, numéro 1, éditeur Dumaine, 1847.

place de Saint Florent, était en train de restaurer le moulin à huile. Ce moulin faisait 1m15 de haut, 4m 50 de long et 5 m de large.
En raison des contingences militaires, la demoiselle Leandri doit renoncer à ses travaux.
La décision est prise à Paris le 13 mai 1847 par le garde des sceaux.
L'arboricuture oléicole permet une histoire des mentalités à travers les actes de justice et d'événements anecdotiques, un état des mentalités[1193].
Les affaires de justice, révélatrices des tensions qui traversent toute communauté, expliquent la spécificité de cette arboriculture[1194].
Au-delà des scènes pagnolesques, les interrogatoires, les plaintes, les rapports et les règlements de police témoignent indirectement du statut « d'arbre fruitier » de l'olivier dans la communauté rurale, un statut à choyer.
1709 - 1710 : le grand hiver[1195] étant l'exemple type d'une conjoncture de crise révélatrice des non-dits.
L'usage des codes ruraux, des règlements de police, des champs et autres traités juridiques permet de dresser le cadre juridique protégeant l'arboriculture. Cette protection est aussi assurée par les membres de la communauté villageoise, tout en pesant sur les règlements de police, qu'en organisant la garde des oliviers. Malgré ces mesures, les oliviers sont victimes de délits dont la quotidienneté, d'après Florent Quellier, "s'exprime dans des espaces conflictuels spécifiques dans une typologie des infractions commises et dans l'analyse sociale des victimes et des contrevenants".
L'interprétation de ce quotidien des infractions contre les oliviers révèle bien souvent des tensions sociales, culturelles et économiques qui traversent les villages ; ces infractions proviennent peut-être directement du statut de l'arbre.
L'olivier dans les codes ruraux : ceux-ci fixent avec précision un cadre juridique protégeant les arbres, permettent de dresser une liste des éventuelles infractions, mais surtout d'approcher une perception juridique de l'arbre, à la fois dans un quotidien villageois et à travers le regard des élites.
Les codes de police rurale sont particulièrement sensibles aux problèmes de la mitoyenneté. Pour déterminer la propriété d'un arbre entre deux héritages, on prend en considération le tronc de l'arbre et non ses racines. Si indivis, il doit y avoir une répartition équitable des fruits. Dans la région parisienne, le délit de destruction des arbres fruitiers est identique à celui du chêne.
L'arbre fruitier dans les règlements de police des champs : ceux-ci rappellent, inlassablement, les mêmes interdictions et obligations, témoignant ainsi d'une traditionnelle mauvaise application ; défenses pour les vols, dégradations des hommes et des dégâts occasionnés par les animaux. Ils défendent surtout le principe de la propriété individuelle des arbres face à la communauté, ce qui ne peut que renforcer le lien entre l'arbre et le sentiment de propriété. Les clos se développent avec l'arboriculture.
Face aux nombreux risques de conflits, la clôture, haies, murs… est très protégée. Il faut lutter contre le braconnage et le maraudage.
La protection de l'arbre fruitier dans le "code rural" à l'aube du XIX^{e} siècle[1196].
« Les législations révolutionnaires, impériales et de la Restauration, s'inscrivent dans la continuité des usages juridiques de l'Ancien Régime. La loi sur la police rurale du 28 septembre 1791 reprend les interdictions contre le pâturage des animaux, contre les dégradations et contre les vols, en s'appuyant sur des amendes ou des peines de prison ; par contre, la confiscation des animaux et du matériel de culture, fréquente sous l'Ancien Régime, n'est pas reprise. Il est défendu de mener paître les bestiaux dans les vergers. »

1193 Chapitre 9. Série B. des archives.
1194 Florent Quellier, *op.cit., Des fruits et des hommes*. p. 363.
1195 Op. cit., p. 364.(Sondages dans les archives (période de crise).
1196 *Ibidem.* note p. 369. Sur les lois rurales et les projets de code rural sous la Révolution et l'Empire, voir Françoise Fortunet, *Le code rural ou l'impossible codification* , Annales historiques de la Révolution française, n° 247, 54 année, janvier-mars 1982, p. 95-112.

La communauté villageoise contribue directement à la protection de ses arbres par la construction de murs, de haies épineuses et par l'emploi de gardes. La protection est-elle renforcée par la présence de chien de garde, comme cela s'est pratiqué en Île-de-France ? Nous n'avons jamais vu mention.
L'approche de la période de maturité de récolte multiplie les risques de vols. Pour veiller à la garde des récoltes, il y a rarement en Corse une surveillance organisée de type communautaire[1197] ; cela relève de l'initiative privée à la différence des gardes Messiers[1198].
La cellule familiale va être particulièrement mise à contribution pour la récolte et non pas pour la garde ; pour les arbres fruitiers, des cabanes sont installées dans les vergers ; rien de tout cela pour les oliviers, on fait appel à des gardes privés.
L'organisation de la production et du commerce induit des espaces conflictuels particuliers : l'enclos, la route, la mitoyenneté.
L'enclos (l'olivaie) attise la convoitise par la densité arboricole, mais il symbolise dans une moindre mesure l'engouement des élites pour l'arboriculture et affirme, par la clôture de ses espaces, sa place privilégiée dans le village. Les nombreux cas de vols dans ces enclos portés devant la justice témoignent d'un espace qui encourage la tentation et sert d'exutoire contre la symbolique de pouvoir incarnée par cette culture : en s'en prenant aux arbres, on touche physiquement, moralement, symboliquement, aux notables.
La route représente une frontière, un espace incertain ; la frondaison devient un objet d'accaparement. La route, le chemin sont des lieux de transaction.
Le troisième espace conflictuel est matérialisé par la mitoyenneté qui devient souvent un lieu de querelle de voisinage.
Les servitudes, la location de portions ou bien d'un arbre seul, sont des foyers de querelles et de conflits réels sur un espace non extensible.
L'action des autorités contre le bétail
En 1867, le sous-préfet déclare : « Je n'ignore pas, Messieurs, les graves difficultés qui s'opposent chez nous au développement de l'arboriculture ».
Le sous-préfet souhaite voir travailler de concert les gendarmes et les gardes champêtres (souvent défaillants).

L'activité de la police rurale : un révélateur

Nous nous sommes intéressés aux registres des gardes champêtres, essentiellement pour trois raisons : véritables carnets de bord des infractions établies par la police rurale, ils permettent d'abord de connaître avec précision le type de contraventions, leur fréquence, leur localisation géographique et temporelle ; puis, ils nous renseignent, par la chronologie, sur la périodicité des cultures, leur avancement ou bien les soubresauts du temps, véritables vigies des aléas climatiques, du calendrier des travaux et des jours ; enfin, ils nous indiquent l'identité des contrevenants, leur statut social, leur origine géographique et, en même temps, ils nous informent sur l'identité des propriétaires de terres, d'arbres, d'animaux, victimes des contrevenants. De ce fait, ces carnets sont de véritables sources de la vie de nos campagnes à travers ces territoires et ces hommes.
Nous avons fait le choix délibéré de sélectionner quelques carnets au hasard parmi des dizaines afin de cibler un certain nombre de données. Notre objectif est de mettre en exergue l'impact sur l'activité oléicole des diverses infractions aux règles de la police rurale.

[1197] *Ibidem*., p. 371.
[1198] Gardes Messiers. En 1597, une Ordonnance du Roi Henri IV, soumet le Garde Messier à la procédure de l'affirmation. Ce fonctionnaire qui en général ne savait ni lire, ni écrire, faisait un rapport oral devant un officier qui rédigeait le procés-verbal. l'officier le relisait à voie haute et le Garde Messier qui avait constater l'effraction affirmait le procés-verbal en y apposant sa signature. L'étymologie du mot messié vient du latin et signifie moisson, puis ces gardes ont surveillé les vignes et autres récoltes non encore collectées.

Le premier registre étudié concerne San Gavino di Tenda[1199], commune du Nebbio, terre oléicole de tradition. Elle connaît durant cette période une augmentation sensible des infractions.
Ce registre est établi par le garde champêtre Cavallacce, à partir du mois de juin 1909. La plupart des contrevenants sont originaires des communes voisines de Santo Pietro, Sorio, Rapale, mais aussi de la commune même. Durant l'été 1909, on note une pression sur les terres de pâturage de piémont (lieux-dits : *Petra Casa, Suarella* …), la fréquence de ces infractions étant plus grande en août qu'en juillet. Du mois de juillet 1909 au mois de décembre 1909, sur plus de 100 procès-verbaux, nous ne rencontrons aucune infraction liée à l'oléiculture. Il faut attendre le 7 décembre 1909 pour relever un procès-verbal dressé à l'encontre des dames Archialdi Jeanne et Thérèse, originaires de Sorio, venues ramasser clandestinement des olives dans la propriété *Valle longhe* des frères Agostini, munies d'un pagne et d'un sac.
À partir de cette date, les procès-verbaux concernant des oliviers sont légions. Donc, on peut dire clairement que la récolte débute durant le mois de décembre. La multiplicité des procès-verbaux indique nettement une pression humaine sur cette production à travers le vol pur et simple, mais aussi à travers les dommages causés par du bétail sur ces récoltes qui doivent exclure ces bêtes comme nous le montrent les procès-verbaux du 13 décembre 1929, du 18 décembre 1909, du 19 janvier 1910 : dommages olives et pâturages, de février 1910 : dommages olives et pâturages (17 procès-verbaux), de mars 1910 : dommages olives et pâturages (17 procès-verbaux) et d' Avril 1910 : dommages olives et pâturages(18 procès-verbaux).
Les dommages se poursuivent en mai, juin et juillet, avec une majorité d'infractions concernant les olives au mois de juin.
À partir du mois d'août, tout s'estompe et l'automne suivant ne connaît pas de récolte oléicole. Du mois d'août au mois de décembre 1910, 160 procès-verbaux relatifs uniquement aux dommages causés dans les pâturages, excluant toute atteinte aux olives et aux oliviers, sont dressés. Du mois de janvier 1911 au mois d'avril 1911, on remarque que les infractions ne sont pas liées aux récoltes d'olives, absentes à ce moment-là, mais aux arbres (branches coupées, sauvageons greffés abîmés, sauvageons coupés…). On peut être surpris par le nombre de procès-verbaux dressés à l'encontre d'éleveurs dont la cause principale en est : « dommages et pâturage » sur des terres privées, puis, la cause : « dommage d'olives durant la saison de récolte ». Seulement pour le mois de septembre 1911, 61 actes ont été dressés dont 85% pour dommages de pâturage.
Au mois de Mars 1914, 51 actes sont établis dont 43 pour des dommages d'olives, sur l'ensemble des propriétés d'oliviers de la commune.

Durant ce printemps stérile en fruit, pourtant riche en soins apportés aux oliviers, la pression des hommes et des pasteurs essentiellement, est toujours forte pour s'accaparer du bois de chauffage déficient et pour fournir du feuillage *frasca,* au bétail en période de *Stretezza* fourragères.

Ces constats peuvent se faire pour d'autres années. Ainsi, en 1913 et 1914, années particulières dans l'histoire de l'île, des procès-verbaux établis en décembre 1913 mentionnant les dommages causés aux olives susceptibles d'être ramassées, nous permettent de confirmer que la récolte des olives débute à ce moment-là ; elle se poursuit jusqu'en juin. Cette année-là, le vol est encore fréquent : on relève le 11 mai 1914, au lieu-dit *San Martinello* de Simoni Don Jean, que des olives cueillies ont été emportées par Mathieu Pruneta et Sambitus Biaggi, tous deux originaires de la commune de Vallecalle.
D'après ces registres, en 1915, il n'y a pas d'olives.
Quelles conclusions générales peut-on établir ?
Après cette étude, nous pouvons dire d'abord, qu'il existe une pression humaine sur cette culture, une pression importante des troupeaux de bovins, caprins et ovins, souvent le fait de bergers du territoire ; puis, que le vol est une donnée à prendre en considération bien que relativement

[1199] A.D.H.C., E 77 / 13.

limitée ; enfin, que la périodicité des récoltes, souvent bisannuelle, commence au mois de décembre pour s'achever durant l'été suivant.

Les règlements de police des champs rappellent cette interdiction « de travailler les jours de dimanche et *feste*, si ce n'est en cas d'urgente nécessité et après le service divin, les jours de *feste seullem(en)t* [1200].
L'essentiel concerne le vol d'olives, les cueillettes interdites, les arbres abîmés et les délits de pâturage.
L'arboriculture induit des infractions spécifiques, contrairement à la céréaliculture, le vol est plus prégnant. Le glanage permet de réduire cette pression (autorisations faites en fin de période de récolte de pouvoir glaner les fruits restants) : règlement établi sur le fondement de la charité chrétienne. Par ailleurs, le fondement du glanage est la subsistance des plus pauvres. Les olives ne sont pas tout à fait indispensables (contrairement aux céréales). Ces voleurs, à Paris, sont qualifiés de "libertins" car il ne s'agit pas d'un vol pour survivre.
"Dans les pays céréaliers, l'investissement en ovins est lourd"[1201]. A ces infractions, il faut ajouter les litiges entre bailleurs et preneurs, tout est expertisé. Le bornage de territoires est également une source de conflits.
Le calendrier des délits sanctionnés met en évidence de fortes variations saisonnières avec des périodes de fortes tensions (printemps), logique respectée, période de récoltes d'olives.
On relève des vols de bois pour le chauffage, des vols d'arbres récemment plantés et, enfin, la fraude sur les plants, tromperie sur la qualité des olives.
Dans cette population concernée, quelle est la part des hommes, des femmes, des enfants ?
Quant aux victimes de ces délits, l'étude de leur origine sociale et géographique offre la possibilité d'appréhender le degré de cohésion de la communauté villageoise par l'entremise d'une culture fortement marquée par la présence des notables (des privilégiés). Ceux qui font appel à la justice sont souvent des "étrangers à la communauté". Il n'y avait pas une concorde parfaite dans les communautés villageoises. Il faut être prudent sur le degré d'interventions familiales.
Concernant les tensions intracommunautaires, nous nous interrogeons sur la véracité des rapports établis par les autorités préfectorales ?

L'olivier est également au cœur des conflits politiques

En janvier 1738, les gazettes hollandaises recommencent à s'intéresser à Théodore de Neuhoff, comme le souligne Antoine Laurent Serpentini dans son ouvrage[1202], et « orchestrent une campagne de presse s'ingéniant à vanter ses mérites. Neuhoff, affirmait-on, n'aurait aucun mal à vaincre les français… » "La gazette Corse" ne négligeait pas cependant l'aspect financier de l'opération et mettait en exergue les bénéfices qui pourraient découler d'un commerce suivi avec « une île où abondaient les vins, les huiles et les grains que l'on pourrait se procurer à des prix dérisoires ».
Au début de l'année 1738, quatre navires furent nolisés.
Dans la cargaison se trouvaient quatre cents tonneaux cerclés de fer destinés à conduire en Hollande, l'huile de Corse.
Le retour en Corse eut lieu en septembre : « la flottille atterra le 15 septembre 1738 dans l'anse de Pinarellu ».
Les armes débarquées devaient être échangées contre de l'huile d'olive. Il n'en fut rien.
Cette aventure baroque n'a pour nous qu'un seul intérêt : celui de mettre en lumière, de manière assez confuse la place que pouvait revêtir la production oléicole au cours des Temps modernes, notamment dans la première moitié du XVIII[e] siècle.

[1200] Article 9 du règlement de police de Domont du 07/09/1680, AD 95, B95/832. *Ibidem*. p. 374.
[1201] Jean-Marc Moriceau*, op. cit.,* 1994, p. 379-386.
[1202] Antoine Laurent Serpentini, *Théodore de Neuhoff roi de Corse - Un aventurier européen du XVIII[e] siècle,* Bibliothèque d'histoire de la Corse, Albiana, Università di Corsica, 2011.

Malgré l'aspect purement fantaisiste du projet de Neuhoff, l'introduction de cette production d'huile sur le théâtre des échanges commerciaux en Méditerranée, est très symptomatique de la valeur de ce produit pour une île aux ressources limitées. Parmi les denrées agricoles produites en Corse, l'huile d'olive revêtait depuis le milieu du XVII[e] siècle un statut particulier. Production spéculative comme le vin, elle commençait, à l'instar de ce qui se passait ailleurs en Méditerranée, à devenir un produit qui n'était plus tout à fait agricole.

En effet, l'attrait des marchands hollandais, floués magistralement par Neuhoff pour cet échange, n'était pas feint. A cette époque, les pays d'Europe, parmi lesquels la Grande Bretagne, les Pays Bas, étaient réellement demandeurs de cargaisons d'huile d'olive méditerranéenne. Cette denrée n'avait pas une finalité alimentaire (ou si peu), mais une finalité industrielle ; elle participait, en effet, dans l'industrie textile, à l'ensimage des tissus ; elle était également utilisée dans la fabrication de savons.

Neuhoff avait sans doute fait miroiter qu'il était possible d'accaparer de grandes quantités d'huile pour un faible coût eu égard au montage d'échanges envisagé. Dans un contexte méditerranéen particulier où le marché des huiles est très mobile en raison des productions aléatoires de telle ou telle région productrice, s'approvisionner en Corse était pertinent d'autant plus que ces « Hollandais » avaient probablement l'intention de réaliser un profit certain en ne passant plus par les intermédiaires commerciaux habituels : les négociants marseillais.

Ces marchands hollandais connaissaient bien, depuis le début du XVIII[e] siècle, le circuit commercial au départ du port de Marseille depuis l'important développement de l'industrie textile aux Pays Bas.

La présence de futailles que l'on utilisait pour le transport des huiles ordinaires, nous permet d'affirmer que l'huile avait une finalité industrielle ; en effet, l'huile comestible voyageait dans des « flacons de verre » (bouteilles) dans des caisses.

L'huile d'olive se retrouva ainsi de manière rocambolesque au cœur des intrigues politiques du Temps.

Le caractère « voyageur » et la valeur de cette denrée sont donc démontrés depuis longtemps au-delà du Bassin Méditerranéen Nord - Occidental.

D'après les documents conservés à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille, les Hollandais fréquentaient (assez rarement, il est vrai), les côtes de Corse, depuis de nombreuses années (fin du XVII[e] siècle).

Dans le journal de Commerce et d'Agriculture de Bruxelles de décembre 1759, on peut lire : « les Hollandais se sont établis les voituriers de la mer. Ils achètent les denrées d'une nation pour les revendre à une autre… leur pays n'est qu'un entrepôt, ils en ont fait le magasin général d'Europe »[1203].

Il est donc très difficile de mesurer les quantités d'huile corse qui sont expédiées vers l'Europe Atlantique sous « l'étiquette huile de Ligurie ».

En Andalousie, la destruction des oliveraies est une arme guerrière employée à maintes reprises, par exemple durant la *Reconquista,* les troupes castillanes ravagent les oliveraies andalouses pour affaiblir les Maures ; Juan de Mena écrira : « *entrar po la Vega, talando olivares, tomando Castillos, ganando lugare ».*

L'oléiculture nécessite une main-d'oeuvre abondante ; au début du XVI[e] siècle, elle connaît une expansion notable en Andalousie[1204].

En Corse, on a utilisé la même méthode comme le souligne le n° 2 de la revue *Corsica Antica e Moderna* [1205], qui précise que le XVIII[e] siècle ne fut pas une période favorable à l'oliviculture

[1203] Les huiles corses connaissaient depuis longtemps la destination des villes de Rotterdam, Anvers, mais surtout Amsterdam par le transfert de grandes quantités par le port de Gênes qui les expédiait ensuite vers les Pays Bas, le plus souvent sous la dénomination d'huile de Gênes ou de Ligurie, comme nous le révèlent deux lettres de capitaines d'embarcation qui assuraient le transport de ces huiles pour le compte de Gênes entre la Corse et Terre ferme.

[1204] Rodriguez Molina, J. Andrejar (1477-1575), *Estudios* : homenaje al profesor Alfonso Sancho Saez. Grenade Universidad de Granada, 1979, p.275-286

insulaire car les Français auraient agi, comme autrefois les Carthaginois, en détruisant les oliveraies afin de soumettre les populations. Maillebois, en 1739, aurait donné l'ordre au Marquis de Villemur, pour effrayer les Corses de : « continuer à inquiéter le plus qu'il sera possible les rebelles dans la jouissance de leurs terres et ce après avoir fait abattre tous les oliviers et les autres arbres fruitiers aux environs de ces villages : Montemaggiore, Alziprato…in Balagna, malgré la résistance et l'opposition des habitants qui tous avaient pris les armes »[1206]. Cette affirmation revêt cependant un caractère politique très orienté afin de dénigrer l'action de la France dans l'île.

Siège de Furiani : le paysage oléicole à l'épreuve de la guerre

« La colline de la Meruga enfin offre aujourd'hui l'aspect d'une colline pelée et l'on a du mal à imaginer les arbres gigantesques qui furent un obstacle considérable pour les Génois, cependant, durant les années humides, cette colline se couvre de rejetons d'oliviers qui poussent sur des souches énormes, preuve que ni Matra, ni Doria n'avaient exagéré »[1207].

François Piazza relate le siège de Furiani à travers "le journal" du Commissaire Général Doria, 5 juin-17 juillet 1763[1208].

Quelques informations sont relevées dans les lettres adressées par l'illustrissime Maréchal Matra à son Excellence le Commissaire Général[1209].

« 6 juin à 21h30 : attaque des ennemis sur nos avant-postes des Capitaines Magni et Angelo Colombani, aux alentours de la maison Canella, dans un bois d'oliviers fort touffu ».

« On rapporta brièvement l'attaque que nous venons de décrire et on lui demanda de mettre en route une bonne partie des habitants actifs de Bastia avec des haches et des serpes pour abattre les oliviers qui gênaient nos positions. Son Excellence ordonna aussitôt leur mise en route ».

7 juin : « l'ingénieur réclame des maçons et des menuisiers pour mieux accélérer l'abattage des arbres si tôt que compte en eut été rendu à son Excellence Commissaire Général ; ce dernier envoya au camp tous les hommes de la ville au plus tôt ».

17 juin : « que le jour les rebelles se retiraient dans les oliviers et derrière l'église » ; confirmé plus tard.

21 juin : « on prétend que l'ennemi construit une nouvelle Batterie plus proche de la nôtre que la précédente dans l'oliveraie qui nous fait face au pied du village ».

24 juin : les deux ingénieurs : « ces derniers furent unanimes à convenir que c'était possible et que seul était à craindre l'incendie des branches d'oliviers déjà coupées et restées sur le terrain à l'extérieur de cette Batterie ; mais c'était sous l'effet d'un vent violent qu'un des gambions aux angles de la Batterie pouvait être brûlé ; grâce au canon en tirant à mitraille on attendait le jour pour enlever les branches ».

25 juin : « on s'est aperçu que la Batterie ennemie a été construite au milieu des oliviers dans une dépression et creusée dans la terre rendue invisible par les arbres ».

29 juin : « la nuit dernière on a abattu des oliviers au-dessus de la nouvelle Batterie pour avoir une vue plus dégagée sans qu'il y ait la moindre opposition ».

1er juillet : « de nombreux paysans et d'autres personnes sont arrivés pour procéder à l'abattage nécessaire des arbres et marcher sur la Meruga ».

« L'abattage très important des oliviers pratiqué par les nôtres leur cause vraiment un tort considérable. La colline de la Meruga n'est certes plus aussi verte qu'avant. Il ne semble pas qu'il y ait eu là des arbres ».[1210]

Dans le Journal de Doria[1211], nous pouvons lire : « Je décidai, suivant ces mêmes principes, de presser le Maréchal d'établir rapidement un plan »[1212]. « Celui-ci devait nous permettre de progresser plus aisément dans les endroits qui pouvaient nous servir de routes, avant que l'ennemi n'y accoure avec des renforts, pour nous empêcher d'en prendre possession ».

[1205] Revue Corsica Antica è Moderna, N° 2/3 de 1934.
[1206] Mémoires du R P de Singlade, Aumonier, 1738-1741, *Stamparia di a Muvra*, Aiaccio, 1930.
[1207] *Ibidem*., p. 10.
[1208] BSSHNC n° 716-717.
[1209] Journal de Matra. Assedio di Furiani 1763.
[1210] *Ibidem*., p. 6.
[1211] *Ibidem*., p. 56.
[1212] *Ibidem*., p. 61.

« Je lui demandais d'envoyer la troupe d'autochtones prendre position dans le grand bois d'oliviers qui s'étend jusqu'au-dessous de Furiani.
Il réussit sans rencontrer d'obstacles, à s'établir au milieu d'un épais bois d'oliviers appelé les *Casevecchie* à droite de ce côté du ruisseau, et à prendre possession de l'autre côté d'une maison du rebelle Canella, également située au milieu d'oliviers tout aussi nombreux.
Informé donc de l'endroit où avait pris position l'armée, je réalisai combien il aurait été nécessaire d'avoir avec soi un nombre d'instruments appropriés pour l'abattage des oliviers, de sorte qu'on ne les tirât pas d'arbre en arbre comme du gibier. Et sachant qu'on n'avait pour couper rien d'autre que vingt serpes que, heureusement, j'avais ordonné à notre commissaire de guerre de leur remettre, je décidai de leur en envoyer immédiatement encore soixante, puisque celui qui devait en avoir le souci plus que tout autre, ne s'en était en rien occupé. D'autant plus que les coupe-choux des grenadiers s'avéraient parfaitement inutiles vue la dimension de ces arbres.
J'entendais dire que l'on n'abattait pas les arbres par manque d'outils, que j'avais pourtant déjà expédiés au Fort Sansonetti.
À la suite de la requête de quelques bousquetiers je fis immédiatement passer au camp cinquante de nos paysans et vingt habitants de Iota avec une partie des soldats des compagnies urbaines et de celle du capitaine Mattei avec leurs instruments de bousquetiers. Ce sont, en effet, tous des gens de la campagne, habitués à couper des arbres, et j'y ajoutai aussi quelques calfats munis de leurs scies, car avec celles-ci, il est encore plus facile d'abattre ces oliviers gigantesques.
Lui (Matra) donc, alors que l'inspecteur et moi-même insistions pour que dès son arrivée là-bas il fasse en toute diligence raser ces bois touffus, non seulement par nécessité mais aussi pour punir en toute justice les hostilités déployées précédemment par Baldassari et pour apeurer les villageois. Il répondit que c'était employer là des méthodes dont les retombées pourraient l'atteindre, et que les citoyens de Bastia possédant une partie des oliviers de la région, l'auraient considéré comme responsable des dommages qu'auraient ensuite pu leur causer les rebelles pour venger les dommages causés à Baldassari.
Un certain Massei…a demandé si vraiment l'abattage des oliviers était nécessaire, puisqu'il pouvait causer les plus grands dommages à de nombreuses personnes. À quoi Policardi lui répondit sèchement que s'il n'avait pas cru cela indispensable, il n'aurait pas préparé une telle expédition, et qu'il ne veut avoir d'autres buts que l'intérêt du Gouvernement Sérénissime.
Le curé Angelis s'arrêta pour me parler de quelques oliviers qu'on lui avait coupés, comme si j'avais dû aussitôt les lui régler en numéraire ».

Dans le cahier de doléances de la communauté de Pastoreccia (actuellement Castello di Rostino), on découvre, dans le chapitre[1213] "Pontenovo", que cette zone de Pontenovo a été ruinée par le passage des troupes royales et des muletiers de l'escorte des officiers qui ont piétiné et détruit toutes les plantations faites dans le voisinage de ce pont… « D'autres, à cause du voisinage des campements, ont perdu des oliviers endommagés par les mulets que l'on attachait à ces arbres ».
Le souhait premier est de subvenir aux besoins de l'alimentation. Parmi les doléances, on retiendra : "que les avances de céréales, payables par annuités, soient faites à ceux qui avaient des plantations aux environs de *Ponte Nuovo*, et que pour le recouvrement de ces avances, on n'envoie pas de garnisaires dans les villages.
Dans ces périodes troublées[1214], les Génois renouvellent leur pratique de destruction des biens, après les vignes, ils s'en prennent cette fois aux oliviers ; nous pouvons citer l'exemple de Rogliano : le 25 décembre 1762, jour symbolique, on apprend que durant les premiers jours du mois « l'ennemi a fait deux sorties pour couper sur la plage les oliviers de ce village ». L'objectif était évidemment de porter atteinte et de priver les populations d'une source en numéraires non négligeable.
Dans ce conflit, opposant Paoli aux troupes génoises, à l'instar de ce qui se produisit au début du mois de décembre, le 20 janvier 1763, les troupes génoises, après avoir ferraillé contre les troupes paolistes dans le Cap Corse, auraient sciemment fait une sortie générale depuis Macinaggio pour couper les oliviers : *« poco contenti i nemici dell'accoglimento ricevuto in Sisco fecero il di 20 una generale*

[1213] Étude du cahier de doléances Pastoreccia.
[1214] Le n°1 des *Ragguagli de l'île de Corse,* du 29 août 1760.

sortita del Macinaggio per tagliare gli ulivi della spiaggia ». C'est la volonté affirmée de créer un préjudice économique et moral dans un dessein politique.
D'après Parisella, la politique de destruction initiée déjà par les Carthaginois va une nouvelle fois être mise en œuvre par le comte de Vaux afin de combattre Paoli et soumettre la Corse. En effet, il ordonna : « n'épargnez ni les moissons, ni les vignes, ni les oliviers de ceux qui refuseront de se soumettre, c'est le seul moyen de leur imprimer la terreur et de les ramener à l'obéissance »[1215].
Nous avons relevé que[1216] : « le maréchal de camp, Sionville, se rendit odieux aux naturels, il faisait brûler les maisons, couper les oliviers et les châtaigniers, arracher les vignes en 1774 ».
Un compte rendu[1217] réalisé par Louis Monestier de la mission des Commissaires civils envoyés en Corse[1218] traite des différents conflits liés aux cultures . En 1791, « vers la fin septembre, il arriva dans plusieurs cantons de l'île de graves incidents dont plusieurs n'étaient qu'une suite d'autres faits du même genre qui les avaient précédés. Ils furent attribués en partie aux premier bruit de la suppression des concessions, laquelle ayant fait fermenter les esprits paysans, fit porter à la propriété des concessionnaires des atteintes qui n'étaient pas dans l'intention du législateur. Quelques autres propriétés qui ne pouvaient pas être rangées dans la même classe eurent le même sort. Les cultures et les fruits étaient pillés ; on coupait les oliviers, les mûriers, on incendiait les habitations. Plusieurs de ces faits nous étaient connus par les procès-verbaux que les tribunaux nous faisaient passer ainsi que par quelques mémoires de différents particuliers ».
G.B. Tortaroli, noble foncier, grand propriétaire, avait reçu en 1787, en bail emphytéotique, la propriété du Casone (ancienne propriété des jésuites). Il affirme avoir réalisé des plantations de vignes, d'oliviers, des travaux d'adduction d'eau. Il indique que ces terres furent dévastées durant la révolution.
En 1793, il obtient pour presque rien, la propriété de son ancien bail. De surcroît, le Conseil général accorde, le 17 octobre 1793, 18887 lires d'indemnités[1219].

La politique douanière[1220] du Régime impérial est différemment appréciée ; la décision de mettre en place des droits sur les marchandises allant de Corse vers la France en 1808 est mal accueillie par « les gros propriétaires exportateurs d'huile de Balagne ».
D'après Antoine Casanova, la Castanéiculture[1221] exige des investissements en outillage et des frais de culture bien moins que la vigne et l'olivier : "une partie des terrains occupés par les châtaigniers dans les montagnes élevées et à pentes rapides ne serait pas susceptible de cultures plus productives. Celles de l'olivier, de la vigne, du mûrier exigent des avances considérables et ne donnent un revenu qu'après un certain nombre d'années. Une foule de petits propriétaires forcés (si la culture des châtaigniers leur devenait impossible) de vendre leurs terrains à vil prix passeraient dans la classe pauvre, dont la misère augmente à mesure qu'elle devient plus nombreuse. Ils travailleraient davantage, mais ce ne serait plus pour eux ; la masse des richesses s'accroîtrait, mais elles seraient concentrées dans les mains de quelques familles".
Elle s'intègre de façon efficacement productive dans le système agropastoral des petits propriétaires, sans trop alourdir la charge annuelle en journées de travail. Le gouvernement d'Ancien Régime était conscient de ces traits, tout à la fois techniques et sociaux, propres à la culture des châtaignes. Il envisagera une politique de restrictions de la castanéiculture, considérée comme un type de développement de l'arboriculture trop favorable au maintien de la propriété parcellaire, et moins propice que les céréales, la vigne et l'olivier au processus d'extension de la production sur la base de la grande et moyenne propriété.

1215 Marco Angeli, *La conquista francese della Corsica*, con note, Livorno, Giusti 1932.
1216 Bibliothèque historique et militaire dédiée à l'Armée et à la Garde Nationale de France, , édition administrative, 14 rue de la Victoire, 1857, p. 685.
1217 A. Casanova, *op.cit., La politique de la Monarchie absolue et l'évolution agraire en Corse*, p. 362.
1218 Note : Bibliothèque Nationale 8e, LK, 4254.
1219 A.D.C.S., 1 L 396. Agriculture.
1220 *Ibidem*., p. 419,. A. Rossi, *Osservazzioni*…XVI, p. 388.
1221 F. Robiquet, *op.cit.* p. 496.

Comme l'avait relevé François Guillaume Robiquet, un Arrêt du Conseil du roi du 22 juin 1771 avait défendu de planter des châtaigniers "dans aucun terrain de l'île susceptible d'être ensemencé en blé ou d'être converti en prairies naturelles ou artificielles, ou planté de vignes, d'oliviers ou mûriers". Il sera annulé deux ans après en spécifiant que le châtaignier était indispensable aux habitants de certains cantons.
Une question se pose : quelle est la base agronomique, économique et sociale, c'est-à-dire la terre ? Quel est ce type de propriété ?[1222]
Pendant les premières années de Consulat, les autorités se refusent à céder aux sollicitations des partisans de l'Ancien Régime. La volonté de Napoléon de ne pas revenir à des rapports sociaux fondés sur l'ordre établi d'Ancien Régime est très claire. Antoine Casanova a réalisé une très bonne analyse.
La gestion des biens communaux par adjudication se renforce à partir de 1809, 1810[1223]. Cette méthode très fortement encouragée par les autorités permet aux communes de trouver une source de revenus pour payer surtout les dettes contractées. Cependant, elle présente de nombreux inconvénients ; en effet, le versement de prélèvements aux adjudicataires - représentés par de grands propriétaires, en général - est mal vécu par les masses paysannes.
Le préfet du Liamone, dans son rapport sur l'état du département durant le début de l'année 1808[1224] , décrit avec lucidité les conséquences des adjudicataires en contradiction avec les vœux de partage exprimés par les populations.
En 1811, le préfet de Corse a la conviction que le partage des biens communaux serait très favorable au développement de l'arboriculture et notamment de l'oléiculture. Cependant, le système adjudicataire est un outil de renforcement évident de la mainmise des notabilités sur les terres communales, enjeu de sollicitations et de convoitises.
Les populations se dressent de plus en plus contre cette situation ; par exemple, dans la communauté d'Olmeto, 151 chefs de famille adressent le 24 janvier 1809, au général Morand**,** une pétition refusant l'accaparement par les notabilités des terres fertiles de la région du Taravo, zone oléicole importante. L'enjeu est de taille.

Les tensions socio-économiques villageoises à l'ombre des oliviers.

L'infraction au prisme de la défense et de l'accusation : Selon Arlette Farge[1225] « l'important n'est plus ici de savoir si les faits racontés ont eu exactement lieu de cette façon, mais de comprendre comment la narration s'est articulée entre un pouvoir qui l'y oblige, un désir de convaincre et une pratique des mots dont on peut chercher à savoir si elle emprunte ou non des modèles culturels ambiants ».
Il y a des circonstances aggravantes, il y a des délits intentionnels et prémédités. Il y a des petits larcins, mais également des vols importants induisant des conséquences financières particulières.
Concernant le vol de nuit, pour Arlette Farge[1226], "cette condition accentue la peine puisque le vol de nuit est mieux protégé que le vol simple ; c'est un vol qualifié poursuivi plus sévèrement par la justice".
Mais le délit le plus grave est sans nul doute pour la population et pour la justice, la destruction des arbres, car c'est une atteinte directe à la source de revenus ; par ailleurs, elle est une atteinte morale et aussi une atteinte au bois, denrée se faisant de plus en plus rare à la fin du XVIII[e] siècle, partout. Un olivier détruit remet en cause une espérance économique et il faut un cycle végétatif long de plusieurs années pour s'en remettre. Cela demande un travail de remplacement ou de regreffage ; telles sont les conséquences d'initiatives individuelles ou bien de la politique de la "terre brûlée" dans une autre dimension.
Parfois, la communauté fait bloc contre les contrevenants, d'autant plus que ces rapines ne sont pas destinées à des besoins personnels, mais à un commerce illicite. Ce n'est plus ponctuel, mais

---

1222 A.Casanova *: les châtaignes_ Étude des Etudes Corses.*
1223 A.D.C.S., 1 M 112.
1224 A.D.C.S., série 1 M 112.
1225 Arlette Farge, *le goût de l'archive*, 1989 réédition 1997, p. 39.
*1226 Op. cit***,** p. 130.

"il s'agit d'un danger excessif qu'un individu paraît faire courir à l'ensemble de la communauté". C'est une atteinte économique[1227].
Une récompense à des difficultés économiques.
Les difficultés économiques, l'endettement, se règlent souvent par la cession de parcelles de terre, parfois au cœur de situations dramatiques qui entraînent des actions de désespoirs comme une destruction intentionnelle qui illustre un refus clair de la dépossession ; on préfère se "détruire". Cette hantise de l'expropriation est la règle générale dans les campagnes, d'autant que les arbres deviennent symboliquement des témoins pérennes, fixes visuels de l'ancienne possession matérialisant le passé. Cela entraîne par effet de démultiplication un refus de l'autorité des hommes de justice.
L'arbre représente un symbole assiégé et, également, une atteinte à l'individu : parfois, les actes de vandalisme sur des oliviers sont, par transposition, des actes d'agression sur des individus. Ils représentent des avertissements audibles ou bien le seul moyen d'atteindre une personne : acte physique et symbolique qui touche à l'intimité d'une personne. L'arbre a demandé un investissement personnel, humain, financier, en temps et en argent ; sa culture est permanente ; l'olivier est pérenne. Il y a donc une atteinte dans le temps et dans l'espace. Dans une société de l'honneur, l'attaque, l'atteinte : "vexations, insultes" peuvent avoir pour but, parfois, de faire naître un sentiment de déshonneur public. Le délit, à ce moment-là, doit être connu, vu et remarqué. L'olivier devient une "proie" idéale car il est un élément structurant de l'espace, géographiquement et socialement : le territoire. Pour accentuer cette atteinte publique, il faut laisser des traces visibles de l'agression. Elle est un moyen de contester la suprématie des notables.
L'arbre devient un délit économique, mais également politique. L'olivier donne un sens social à l'espace, il structure, donne une grille de lecture du paysage. L'attaquer, c'est donner une signification comprise par la communauté. Il y a la volonté de perturber symboliquement un ordre social qui transpire dans le paysage rural : "la destruction d'un arbre laissé sur place renvoie à la destruction d'un ordre voulu, au refus de l'affirmation, d'une possession, mis à terre, l'ordre devient un affront, un déshonneur".[1228]
L'honorabilité de la verticalité est bafouée. Un marqueur social est renversé.
Détruire la greffe a une autre symbolique : cela signifie un maintien de l'état sauvage, c'est une opposition de la nature à la "culture", de la "ruralité" à la "civilité".
Pour l'abbé Pluche[1229] (1735) : "la greffe doit substituer partout, à la barbarie, à la rusticité, la politesse, la bonté et la douceur".
Il y a une double lecture économique et symbolique. Durant la Révolution, nous rencontrons des problèmes de réappropriation et une évolution de la symbolique.
Il y a une lecture politique à avoir.
Cette arboriculture a nourri des délits spécifiques exposés dans un paysage particulier ; l'arbre devient un marqueur d'identité des notables, parfois sujet à la discorde et à l'envie[1230].

[1227] Benoît Garnot, *art cit*, 1996, p. 71.
[1228] F. Quellier, *op.cit.,* p. 393.
[1229] l'abbé Pluche, *Spectacle de la nature, ou Entretiens sur les particularités de l'histoire naturelle*, 9 vols., 1732-1742. (Nombreuses rééditions.)
[1230] *Ibidem.*p. 398

CHAPITRE 3. A PROPOS DE LA CIVILISATION DE L'OLIVIER

A. ALIMENTATIONS

L'alimentation est un domaine d'étude qui ne peut s'appréhender que sur la longue durée. Braudel[1231] a tracé la voie de ces études historiques sur la temporalité « d'ampleur et de lenteur ».
L'huile d'olive, en Corse, est naturellement une thématique fortement identitaire et porteuse de nombreuses significations symboliques à l'image d'autres thématiques concernant le patrimoine alimentaire[1232].
L'huile d'olive, les blés, le riz, sont des « éléments de civilisation » qui, par leur poids économique, alimentaire, social, symbolique ont très souvent organisé, façonné la vie matérielle et spirituelle des sociétés humaines.

Durant l'étude, il ne nous a pas été donné l'occasion de trouver un document manuscrit traitant directement de l'utilisation de l'huile dans l'alimentation, à l'exception de la précision faite par l'ensemble des communes du Nebbio, Balagne, … « qu'elle était destinée à l'alimentation des hommes ».
Seuls les témoignages de nos contemporains et la tradition populaire nous permettent de connaître un certain nombre d'utilisations dans le domaine alimentaire.
L'huile d'olive entrait dans la cuisine comme principale matière grasse pour le condiment, pour la cuisson des aliments au même titre que le saindoux (*u struttu*), pour la friture et, enfin, pour la pâtisserie. Chaque maison avait dans sa cave sa provision d'huile et, dans la cuisine, le récipient pour l'usage quotidien. Le consommateur devait transvaser avec soin l'huile de la jarre dans un récipient plus petit, fermé : la cruche, que l'on plaçait à l'abri de la lumière et des grandes chaleurs ; les cruches adoptaient des formes originales et variées.
La cuisine est un élément fort de la tradition populaire, sa transmission de génération en génération est un lien fondamental avec son enracinement à sa terre, à sa région, à son histoire. Goûter la première huile extraite était un événement dans la famille. Contrairement à d'autres régions, il n'existe pas de véritable tradition, habitude de consommation, de préparation d'olives de table malgré la présence dans la microrégion de la variété *Romana* , olive pouvant être transformée en olive de table. Cette préparation introduite au milieu du XIX[e] siècle de manière sporadique, était du ressort de quelques familles de notables qui, parfois, voulaient imiter les modes de vie de la Riviera ou de la Provence.
Est-il besoin de présenter l'huile d'olive[1233] ? J Savary des Bruslons[1234], dans son "Dictionnaire universel de commerce" n'a-t-il pas écrit : « à l'égard de l'usage de l'huile d'olive, il n'y a personne qui ignore quelle est l'une des choses des plus nécessaires à la vie, et il serait comme impossible d'entrer dans le détail de toutes celles où elle est employée, soit pour la nourriture, soit pour la médecine, soit, enfin, pour ces sortes d'ouvrages où les ouvriers et artisans en ont besoin . Il s'en consomme aussi pour brûler ».
Emplois très différents, vieil héritage de l'Antiquité et du Moyen Âge, sa fonction première est de nourrir les hommes : « l'huile d'olive si nécessaire à la vie » que P.Pomet[1235] osa la mettre dans son ouvrage, au même titre que le vin et le pain parmi les aliments de base; couramment utilisée pour relever le goût de la "verdure", elle sert à la confection de plats typiques, de sauces et pour les fritures ; elle est utilisée, aussi, pour la conservation des légumes, olives, champignons,

---

1231 F. Braudel, *Civiltà materiale, economica e capitalitismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)* Torino, Einaudi, 1993 ; (édition de l'ouvrage original chez Armand Colin, Paris, 1979, p.83).
1232 Agnese Portincasa, sous la direction de Alberto de Bernardi, Thèse « *Pasta secca e identità nazionale* », note di storia dell'alimentazione, Università Degli studi di Bologna, 2008.
1233 Patrick Boulanger, *Op.Cit. Marseille, marché international de l'huile d'olive de 1725 à 1825. Alimentation.*
1234 Jacques Savary des Bruslons, *op. cit., Dictionnaire universel de commerce.*
1235 Pierre Pomet, *op. cit., Histoire générale des drogues simples et composées.*

poissons (anchois). Durant le temps du Carême, sa consommation augmente car elle remplace, à ce moment-là, tous les corps gras d'origine animale. Elle joue, également, un grand rôle dans les thérapeutiques de l'époque. Elle occupe, depuis longtemps, une place de choix dans les prescriptions magistrales et les compositions officinales. Selon l'Évangile[1236], elle aurait suffi avec du vin au samaritain pour guérir celui qu'il trouva blessé sur son chemin.
Afin d'obtenir des mixtures particulières, l'apothicaire du temps n'hésite pas à faire infuser ou bouillir dans de l'huile d'olive, toutes sortes de matières, animaux (lézard...).

L'évolution du goût est également un facteur de transformation. D'après P. Boulanger[1237], en 1735, le changement en faveur des huiles claires semble établi dans le Nord de la France ; ces qualités sont choisies pour l'exportation car pour leur consommation personnelle, les italiens veulent de l'huile qui ait du "goût". A la fin du XVIII[e] siècle, les plus parfumées et colorées sont passées de mode, les consommateurs s'en détournent ; ils rejettent le goût trop prononcé. Le 15 octobre 1789, depuis Rochefort, le négociant François Pelletreau insiste sur cette idée : "le consommateur de ce liquide étant d'une délicatesse outrée ici, nous vous les demandons blanches à eau et non paillerines ou jaunes comme ci-devant, nos consommateurs ayant changé de goût et les huiles blanches sont les seules qui se placent communément aujourd'hui. A l'instar des mœurs, le palais s'est adouci".
Pour l'abbé Couture : "que le plus grand nombre des Parisiens et des habitants de quelques-unes de nos provinces n'aiment les huiles que lorsqu'elles n'ont aucun goût dominant : aussi, ils préfèrent les huiles fines d'Italie qui sont très plates". Le caractère des huiles d'Italie du Nord c'est de n'avoir ni bon, ni mauvais goût, ni âpreté, ni acrimonie, ni odeur agréable, ni suavité ressemblant à l'eau".
"Il nous faut tout ce qu'il y a de mieux en huiles surfines, d'une couleur paille claire, absolument sans goût ni odeur, pas plus que de l'eau" demande un négociant de Rochefort en 1788.

Il est difficile de connaître, avant la fin du XIX[e] siècle, les quantités d'huile absorbées par la seule population urbaine[1238]. Par exemple à Marseille, de 1819 à 1821, on parle de 7700 hectolitres d'huile comestible et à brûler par personne, pour une population de 110 000 habitants. Concernant les graines oléagineuses, "le Moniteur Universel" à Marseille, dans son édition du 22 février 1818, écrit : "on commence à les employer aux besoins des ménages de la classe indigente, au lieu de l'huile d'olive mangeable dont le prix est inabordable pour le peuple".

"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es" ; cet aphorisme de Brillat-Savarin[1239] rend facilement compte de l'importance de l'alimentation dans la construction de l'identité[1240] ; en effet, sur le plan individuel, il existe des identités alimentaires spécifiques, mais, en matière d'alimentation, il y a surtout des identités collectives qui définissent un groupe social, les habitants d'un pays ou bien une communauté religieuse : ce sont, sans doute, les marques d'identité les plus ancrées.
Nous nous sommes permis de reprendre des concepts relatifs à la perception de l'alimentation surtout à travers une approche antrhopologique.
On a remarqué, depuis longtemps que les habitudes alimentaires étaient les dernières à se maintenir chez les déracinés : marqueurs qui s'érodent plus lentement que la langue...
Cette imprégnation est le résultat d'une longue histoire ; l'alimentation est un enjeu économique, politique et culturel.
"Manger et boire"[1241] se situent au carrefour du biologique, du social, du culturel et je rajouterai, du spirituel. L'alimentation est dépendante de l'état économique, mais pas uniquement.

1236 Luc 10 : 34 ; Isaïe 1 : 6
1237 Patrick Boulanger. *op.cit. Marseille, marché international de l'huile d'olive...*
1238 Ibidem.,.p.62 à 65.
1239 Brillat-Savarin Jean Anthelme , 1755-1826), illustre gastronome français, Conseiller à la Cour de Cassation en 1797, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes, *Physiologie du gout ou Méditations de gastronomie transcendante : ouvrage Théorique, Historique et à l'ordre du jour,* Paris , Chapentier libraire-Editeur, 1844, 474 p.
1240 Listes et identités alimentaires CEE.
1241 *Ibidem*., p. 10.

L'alimentation est tributaire des contingences matérielles et des aptitudes mentales. L'étude des modes alimentaires et de la nourriture est une clé d'explication de la vie quotidienne d'une communauté. Il y a toujours une dimension historique.
"L'identité alimentaire"[1242] suppose une prise de conscience ; c'est un vecteur d'intégration à une collectivité et, donc, en corollaire, une pratique de différenciation, une prise de conscience de l'autre ; les à priori sont légions dans ce jeu de perception des pratiques des goûts... de l'autre. Des stéréotypes forts sont créés ; les identités nationales s'expriment-elles dans ce cadre ? Le sentiment patriotique se manifeste-t-il ?
Les évolutions sont loin d'être linéaires.
Pour connaître la destinée d'un produit, il faut regarder tout azimut : les archives, la pratique, les journaux, le journal de voyages, les statistiques médicales, commerciales etc. Le produit doit être considéré, également, comme un objet culturel : c'est un moyen de communication.
L'importance d'un bien alimentaire dans un circuit commercial et dans des pratiques culinaires nous oblige à croiser les sources d'information.
L'historien peut observer, à travers un produit, le fonctionnement social ; la consommation alimentaire renvoie toujours à des modes de vie et à la hiérarchie des goûts.
Les rapports entre villes et campagnes sont importants pour être pris en compte pour connaître la notoriété et le statut d'un produit.
Les sources écrites ont parfois un caractère aléatoire, cependant, elles aident à contextualiser les productions ; l'histoire orale permet de compléter, souvent, les données. L'absence de source écrite n'est pas synonyme d'absence d'histoire.
"Plus encore que les identités chrono culturelles ou sociales, l'appartenance à un espace creuse des contrastes puissants entre les régimes alimentaires"[1243] : l'espace, c'est-à-dire à la fois, l'environnement naturel et anthropisé[1244] (relief, climats, nature des sols, intensité du déboisement, choix des mises en culture...), et la culture d'une communauté, l'un et l'autre étant bien souvent interactif ; cela entraîne des similitudes (analogies) ou de grandes différences.
Dans les livres de cuisine, en Orient[1245], on parle de *Salzo* (oignons frits dans de l'huile d'olive avec des épices).
L'évolution des goûts et des habitudes alimentaires n'est pas seulement liée à la disponibilité des produits, mais aussi à leur accessibilité financière.
Sur le marché assez restreint des livres[1246], l'achat d'un livre de cuisine n'était pas un acte ordinaire ; cela présupposait un acte volontaire, un état d'esprit, une curiosité.
La population urbaine indigène et étrangère était le principal vecteur des changements.
Le premier livre de cuisine fut édité en latin, à Rome, en 1470. Le goût, on le sait[1247], est révélateur de l'inégalité sociale.
La fonction sociale de la table : d'après Fernand Braudel[1248] "le temps consacré à manger et à boire ensemble n'était pas seulement un luxe social ou une nécessité, mais faisait véritablement partie des jeux communautaires, des rapports entre l'homme et la société, entre l'homme et le monde matériel, entre l'homme et Dieu"[1249].
A Grenade, l'huile d'olive est la graisse[1250] la plus utilisée : pour une galette, il faut 1/2 d'huile et 1/2 beurre.

[1242] *Ibidem*., p. 11.
[1243] *Ibidem*., p. 95.
[1244] En géographie et en écologie, l'anthropisation est la transformation d'espaces, de paysages ou de milieux naturels sous l'action de l'homme. (Transformé, modifié… .)
[1245] *Ibidem*., p. 113.
[1246] *Ibidem*., p. 117.
[1247] *Ibidem*., p. 192.
[1248] Fernand Braudel, (1902-1985), historien, membre des Annales, *Civilisation matérielle et capitalisme, XV^e^-XVIII^e^ siècle,* A. Colin, 1967, 463 p.
[1249] Imberto Eco, *La contribution de la pensée italienne à la culture européenne*... H. Parret, 2007, 205 p.
[1250] *Ibidem*., p. 222.

Selon Michel Morineau[1251], la ration brute de 210 hommes pendant un mois, est la suivante : pain, biscuits au compte de Provence : 120 quintaux ; chair salée : 6 quintaux ; riz : 6 quintaux ; fromages : 10 quintaux ; sardines : 8 barils ; anchois : 4 barils ; vinaigre : 1 botte ; Verjus : 2 botte ; Huile : 1/ 2 botte ; vin : 27 botte.
Ce qui représente par jour, pour un homme : 30 grammes d'huile, soit 270 calories et 1,7 litre de vin, soit 900 calories, donc, au total 4304 calories.
La ration journalière d'un soldat hollandais, en 1648, se compose de : 68 g d'huile pour 6 12 calories et 68 g de beurre pour 524 calories, donc un total de 3407 calories.

L'alimentation paysanne en économie de subsistance

Les citadins[1252] se nourrissaient essentiellement de produits venus d'ailleurs, qui, pour des raisons fiscales, ont plus ou moins complètement été comptés, pesés, enregistrés, aux portes de la ville ou sur les marchés.
L'économie de subsistance est ce qu'ils produisaient.
Deux types de documents notariés permettent, néanmoins, une approche plus sûre : les inventaires après décès et les pensions alimentaires faites par l'héritier.
Les montagnards[1253] des Dolomites fabriquaient un pain de châtaignes (description du père Labat) purée asséchée, d'après Philippe Gillet[1254], "Par mets et par vins".
En Pologne, ils accompagnent les viandes, d'olives…
En Italie, le beurre est apparu dans les traités à partir du milieu du XV[e] siècle et, au XVII[e] siècle, on le trouve systématiquement associé aux pâtes.
Dans les pays septentrionaux, son essor paraît lié au recul de l'église catholique romaine et de son influence sur l'alimentation.
Dans les pays du Midi où l'église a maintenu son autorité, la présence de l'huile d'olive est, au contraire, plus importante qu'au Moyen Âge, mais, ce n'est plus seulement la matière grasse des jours maigres. Dès le début du XVII[e] siècle, en Provence, en Italie, en Espagne, elle sert parfois à fricasser des poulets, des perdrix, du mouton et d'autres produits carnés. Elle commence, ainsi, à devenir emblématique de la cuisine et du goût de ces pays méditerranéens. Paradoxalement, cela montre aussi que la réglementation ecclésiastique importe moins qu'au Moyen Âge.
Les corps gras[1255] d'origine animale ou végétale : tous les corps gras ont vu leur consommation croître considérablement au cours des XIX[e] et XX[e] siècles ; les huiles ont été multipliées par 8, surtout de 1835 à 1844.
Aux origines de l'invasion des oléagineux d'outre-mer de 1820 à 1870.
Entre 1801 et 1851, en Grande-Bretagne, la consommation de savon a triplé, elle passe de 24 000 à 87 000 tonnes et à 366 000 tonnes en 1912, car les machines ont besoin de lubrifiants.
Au lendemain des guerres avec Napoléon, les marines, interdites de faire de l'esclavage vers les Amériques, se tournent vers le commerce et le transport de l'huile de palme qui est de 887 tonnes en 1820 et atteint 25 285 tonnes en 1845, en Grande-Bretagne.
Dès la fin des années 1830, la savonnerie marseillaise avait réalisé des essais concluants avec l'huile d'arachide qui concurrença rapidement l'huile d'olive et, même, entretint la fraude sur celle-ci, si l'on en croit cette boutade de Léon Say[1256]: « l'arachide, petite graine qui sert à produire de l'huile d'olive ».

1251 Michel Morineau*, Pour une histoire économique vraie*,1985, 512 p.
_. *Budgets populaires en France au XVIII[e] siècle*. Revue d'histoire économique et sociale, 1972, n° 2 et 4.
1252 *Ibidem*., p. 597.
1253 *Ibidem*., p. 606.
1254 Philippe Gillet, *Par mets et par vins : voyages et gastronomie en Europe, XVI-XVIII[e] siècles, suivi d'une série de recettes anciennes* , Payot, 1985, p. 88.
1255 *Ibidem*., p. 739.
1256 Léon Say, *La Réforme sociale, , Volume 45*, p.112, Société d'économie sociale, Unions de la paix sociale, École de la paix sociale, 1903.

L'olivier pour sa part, connaît un net recul dans le Midi à partir de la crise du phylloxéra dans les années 1870[1257], ce qui provoqua la conquête par la vigne des meilleures terres qu'il occupait. L'oliveraie française recula de 152 000 hectares en 1866 à 125 000 en 1910 et à 80 000 en 1946 ; la production d'huile chuta de 26 000 tonnes en 1874 à 16 000 en 1914 et à 8000 en 1946. Au cours de cette période, la plupart des huileries rurales non modernisées fermèrent, ce qui permit à l'huile "désodorisée" venue de Tunisie, de s'imposer.
Au XVIII[e] siècle, alors que les avancées des techniques des ponts et chaussées permettent une meilleure connaissance du territoire, ce sont encore les récits de voyage qui rapportent la grande diversité des mœurs provinciales[1258]. Cette conception de la particularité locale, imposée par le milieu, domine la conscience des cuisines et des cultures régionales à partir de la décennie révolutionnaire. Ainsi, c'est lorsque la Révolution redéfinit le rapport réel et imaginaire, les représentations et les affects qui lient et opposent Paris à la province, le national au local, l'universel au particulier, que les cuisines et les spécialités alimentaires régionales se dégagent des milieux géographiques et sociaux où elles étaient plongées, émergent comme signe distinctif de la localité, deviennent un élément remarquable de la nation dans sa diversité et dans ses représentations.
C'est au titre des projets destinés à développer une Education nationale susceptible de former des "Amis, des Amants et des Epoux de la République", que le philosophe encyclopédiste, ami de Rousseau**,** Alexandre Deleyre[1259], député du département de la Gironde à la Convention, propose d'établir "un jardin patriotique".
Dans ce jardin, l'apprentissage de la Nation se fait ainsi à travers une pédagogie de la production locale, des ressources d'un terroir aux dimensions curieusement départementales. Dégageant une même perspective, le cours gastronomique de Charles Louis Cadet de Gassicourt[1260], publié en 1808, est la première géographie gastronomique du territoire. Apprendre le territoire, c'est aussi en rencontrer la mémoire.

Vers 1820, une note[1261] d'un contemporain, le docteur Gaste, médecin adjoint à l'hôpital militaire de Calvi montre quelques aspects de la vie rurale au début du XIX[e] siècle : « chaque année la récolte des olives est fort abondante, on en tire de l'huile en partie commercée par les fabriques de Marseille car elle est détestable[1262] ; les insulaires seuls la font entrer sans répugnance dans divers assaisonnements. Ils n'ont pas l'habitude de cueillir ces fruits qui pour la qualité ne le cèdent point à ceux de la Provence. C'est l'usage de les laisser tomber d'eux-mêmes et de les entasser jusqu'à ce que le besoin force à en vendre le produit ».« Depuis quelques hivers, un Génois vient préparer dans un ancien couvent, celui de St François, le thon qu'il achète à des pêcheurs corses et qu'il expédie en Italie à mesure qu'il le confit dans l'huile »[1263].

B. USAGES INDUSTRIELS

Rôle économique

Les huiles de moindre qualité ou de ressence, issues des grignons, l'huile lampante, les fonds de jarres…ne pouvant être destinées à la consommation alimentaire avaient un débouché de premier plan : l'utilisation industrielle[1264], *uso per le fabbriche*.
L'utilisation de l'huile d'olive à des fins industrielles remonte à l'Antiquité ; son utilisation était artisanale : entretien des outils de navigation, les bois de jougs et tannage du cuir.

[1257] *Ibidem*., p. 750.
[1258] *Ibidem*., p. 824.
[1259] Alexandre Deleyre, (1726-1796), *Un enciclopedista,* Rivista Storica Italiana, T LXXVII, 196, p.791-824.
_. *Correspondance complète de Jean-Jacques Rousseau, d.Leigh, Ducis J.F., Lettres, D.P. Albert, Paris, 1879*.
[1260] Charles Louis Cadet de Gassicourt,(1769-1821), pharmacien écrivain, *Cours gastronomique*, 1808.
[1261] Etudes Corses.Corse Historique n°19 - 1965.
[1262] *Ibidem*., p. 51.
[1263] *Ibidem*., p. 52.
[1264] Les utilisations à des fins industrielles ont été abordées dans la deuxième partie de l'étude.

Le Moyen Âge, par manque de documentation, ne nous éclaire pas sur l'utilisation industrielle de l'huile. Il faut attendre le XVI[e] siècle avec des nouveaux besoins pour la fabrication du savon et l'ensimage du textile[1265] pour voir une croissance des exportations et l'intérêt de Gênes pour l'huile d'olive en Corse et, plus particulièrement, dans les régions spécialisées comme le Nebbio ou la Balagne. La demande industrielle est maintenant très forte. C'est à cette époque que les agronomes recommandent de s'intéresser à l'arbre et, par ailleurs, que l'on améliore techniquement le pressurage ; on utilise l'eau pour actionner les meules.
Le commerce de l'huile, au-delà de sa destination alimentaire, va connaître une forte augmentation permanente jusqu'au milieu du XIX[e] siècle grâce à ces nouveaux débouchés.
L'Angleterre utilise de l'huile d'olive pour le traitement de la laine. Les huiles impropres à la consommation alimentaire étaient employées dans le textile pour assouplir des tissus de lin, rafraîchir des vêtements fripés et, surtout, pour graisser certaines fibres de textile dans les filatures. Cette utilisation disparut au cours du XIX[e] siècle. Néanmoins, elle a joué un rôle très important durant l'époque moderne.
L'huile d'olive peut être utilisée comme lubrifiant. Au XIII[e] siècle, ce rôle est attesté dans des moulins de Toscane, mais aussi de Corse, notamment dans les engrenages et les axes comme le confirment de nombreux témoignages. En effet, avec la multiplication des machines, les problèmes de frottement se multiplient, l'huile d'olive sera alors un des lubrifiants naturels les plus performants jusqu'à la fin du XIX[e] siècle. Ses propriétés : viscosité excellente et le fait qu'elle ne sèche pas et ne s'évapore que très lentement, permettent une utilisation en petite quantité et avec peu de maintenance.
En général, les huiles lampantes corses, notamment du Nebbio et de Balagne, étaient recherchées pour leur degré de fluidité élevé dans le but d'être utilisées comme lubrifiants de précision : par exemple, destinées à l'usage de l'horlogerie[1266].
Dans un autre registre, au cours du XIX[e] siècle, la Marine Nationale était une grande consommatrice d'huile d'olive. C'est pourquoi, à la fin du siècle, les producteurs exprimaient leur inquiétude de voir la Marine Nationale supprimer l'huile d'olive de leur liste des lubrifiants[1267].
Nous avons souligné l'intérêt porté par la Marine Nationale.
Enfin, de manière quelque peu anecdotique, dans une période intégrant la fin de notre étude, en 1933, les producteurs d'huile et, particulièrement les négociants varois et niçois qui s'approvisionnaient en grande quantité à la fin du XIX[e] siècle en Balagne et dans le Nebbio, ont l'espoir de voir s'ouvrir un nouveau débouché pour les huiles lampantes grâce au développement du moteur à explosion : « des essais montrent que les qualités propres de l'huile d'olive sont au moins égales à celle des meilleures huiles minérales ; ces principales qualités sont l'onctuosité, la viscosité…le moteur chauffe moins. Il ressort que l'huile d'olive doit devenir le lubrifiant national », d'après le bulletin de la Société d'Agriculture du Var.
Ces essais permettront de voir un important marché offert aux producteurs et négociants, d'autant que la Société Siqq & Compagnie de Marseille commercialise de l'huile d'olive pour graissage des moteurs, sous l'appellation « Sigoline ».[1268]
Les pétroliers s'opposeront à cette initiative ruinant ainsi tout espoir pour les producteurs de tirer un bénéfice sur les huiles lampantes dont le débouché vers les savonneries est en train de se tarir inexorablement depuis de nombreuses années.

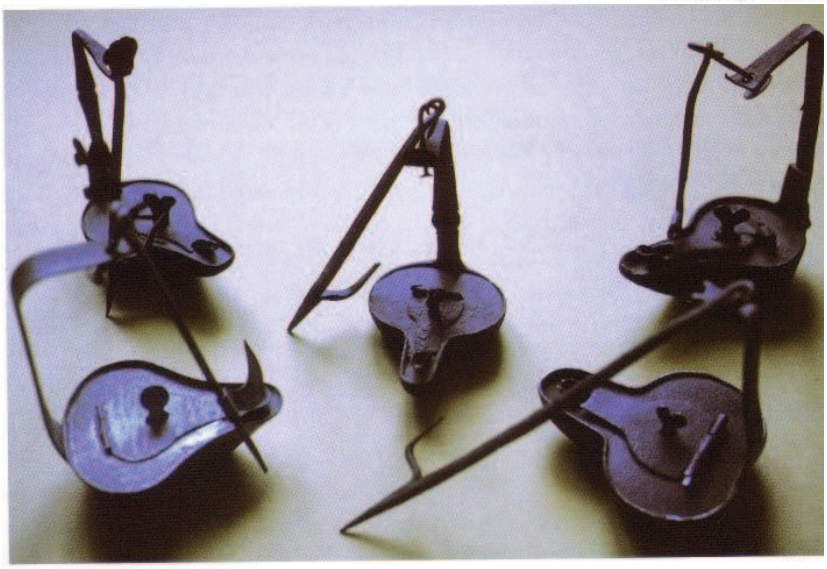
Utilisation pour l'éclairage

L'huile de troisième, voire de quatrième pression, souvent obtenue à chaud (en ajoutant de l'eau chaude) n'est pas comestible ; depuis l'Antiquité et pendant assez longtemps, elle avait pour seul débouché l'éclairage ; c'est pour cette raison qu'elle fut appelée « l'huile lampante ».

1265 M-C Amouretti , *Le livre de l'olivier...,* p. 54.
1266 Gérard Rossini, *Mémoires de l'olivier...*, p. 135.
1267 Yves Fattori, *L'olivier en terre Varoise...,* p. 20.
1268 *Ibidem,* p. 22.

Bien que le suif et la chandelle se soient développés au Moyen Âge, l'usage de la lampe à huile était très important en Méditerranée, notamment en Corse. Son usage perdurera jusqu'au milieu du XX[e] siècle malgré le développement des lampes à pétrole et de l'électricité.
La matière première étant disponible, son usage répondait à une rationalité des coûts. Le principe est simple : c'est un réservoir à huile, d'abord en terre, puis en verre et, enfin, en fer : « *A lumera* ». Une lampe sans mèche consomme environ 53g à l'heure et une lampe avec mèche 63g. Cette consommation touchait des milliers de personnes. L'éclairage étant un élément de première nécessité, son coût devenait une préoccupation pour l'autorité préfectorale, au début du XIX[e] siècle.

Lampes à huile médiévales, en argile, trouvées dans des fouilles à Marseille par le LAMM (photo Foliot CNRS).



Lampes à huile du XIX[e] siècle en verre et en métal (photos R. Bertrand).

Figures 221 : lampes à suspension [1269]

À partir du Moyen Âge, les lampes prirent différentes formes : des lampes à suspension permettaient d'éclairer des édifices publics ; puis des lampes réalisées en verre ou en argent vinrent compléter l'éventail des objets usuels dont certains, en argent, ont été répertoriés pour leur qualité.

Figure 222 : lampes en verre à mêche

L'évolution esthétique des lampes à huile se fit en corrélation étroite avec les transformations technologiques, l'objectif essentiel étant de produire le plus de lumière possible avec une consommation du combustible la plus faible.
Dans la seconde moitié du XVIII[e] siècle, le chimiste suisse, Ami Argand[1270], mit au point une lampe à huile protégée par un couvercle de verre afin de ne pas subir les assauts des courants d'air.

[1269] Les lampes à huile, suspendues ou en verre, de Charles Morati, oleicuteur à Santo Pietro di Tenda (photos personnelles)

Durant le XIX[e] siècle, des solutions nouvelles furent apportées ; progressivement, en raison du coût de l'huile d'olive et de ses difficultés techniques, le pétrole prit le pas.

Figure 223 Annexe 29 : L'éclairage d'antan. A Cronica.

Francis Beretti[1271] rappelle pour Bastia : « 30 ans plus tard, c'est la fin de la lampe à huile, mais une fin qui se prolonge, la population est mécontente des lampadaires à huile » (65 réverbères).

Souvent la lumière artificielle est obtenue à partir de chandelles de suif ou de cire, mais aussi par des lampes à l'huile[1272].

On trouvait, accrochés aux murs en Provence, par exemple, des *Calea* en fer, en cuivre, et même en argent à une ou plusieurs mèches. On rencontrait également, la lampe d'Argand, dont le Dictionnaire de Richelet donne la description suivante : "c'est un petit cylindre de métal ou de verre qui n'a qu'un trou au bas par où l'huile tombe dans le goulot où est la mèche".

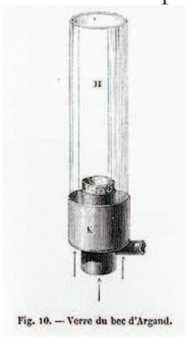


Fig. 10. — Verre du bec d'Argand.

Plus rarement, on rencontrait la lampe à huile en verre, la boule d'eau des dentellières, appelée boule de "Saint Crépin" chez des cordonniers.

Pour l'éclairage, l'huile d'olive n'a pas connu de concurrence particulière dans nos régions en raison de son abondance.

Elle sert dans l'artisanat pour graisser les cuirs, lubrifier les essieux et adoucir les frottements des mécanismes des machines. Dans l'industrie textile, les manufactures de draperies, de bonneteries, de soie, utilisent l'huile dans l'opération de l'« ensimage » de la laine lavée afin d'éviter, lors du cardage, la casse des fibres sèches, la formation de nœuds ou pour l'avivage de la soie afin de fixer les nuances et donner le toucher définitif. Les teinturiers recherchent, également, les meilleures qualités d'huile commune pour les faire entrer dans la composition.

C. MEDICO-RELIGIEUSE

A l'image de l'analyse réalisée pour le châtaignier par Jean Robert Pitte[1273], la densité des toponymes qu'il évoque, constitue sans doute un excellent moyen d'apprécier la place de l'olivier dans l'imaginaire collectif. Cependant, la corrélation avec la place de l'arbre dans le paysage n'est pas vérifiée.

D'une manière générale, la toponymie est pleine de pièges comme le fait remarquer Pierre Bonnaud[1274] dans : « une désignation toponymique concernant une activité rurale, une plante cultivée…témoigne de la perception par le monde rural de l'introduction d'une nouveauté suffisamment remarquable pour donner une impression de rupture avec « l'ordre immuable » que les gens du commun

---

[1270] François Pierre Ami Argand (1750-1803) est un physicien et chimiste suisse. Il invente en 1782 une lampe à huile à réservoir latéral et double courant d'air, dix à douze fois plus puissante qu'une simple chandelle, à laquelle Antoine Quinquet, pharmacien de Paris, a laissé son nom. C'est lui qui substitue aux mèches pleines, qui donnaient beaucoup de fumée et peu de lumière, des mèches en forme de tube cylindrique : Quinquet eut seulement l'idée d'adjoindre une cheminée de verre, qui se loge dans un « bec d'Argand »

[1271] Francis Beretti, *La Corse sous la seconde Restauration: le témoignage de deux voyageurs anglais*, Ed.Scola Corsa, 1990.

[1272] Patrick Boulanger, *op.cit. Marseille, marché international de l'huile d'olive… ,* p.35-36.

[1273] Jean Robert Pitte , *op.cit.,Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Fayard.

1274 Pierre Bonnaud, *De la géographie à la prospective ; Régions et Pays*, Ethnologia 1980, p. 41-42.

_.*Terres et langages, peuples et régions : Atlas et annexes* , Auvernhà tarà d'Oc, 1981

comme les premiers géographes se figuraient volontiers être la loi des campagnes ». On ne peut pas s'appuyer sur l'ancienneté d'un toponyme pour en déduire l'étendue d'une oliveraie, « ils peuvent indiquer des réalités bien différentes ». En effet, on rencontre parfois de fréquentes allusions au toponyme concerné dans des zones de faible culture et, à contrario, on peut en trouver très peu sur des espaces densément investis par l'olivier. Il n'est donc pas possible de dégager de règle, de grille d'analyse corrélative dans ce domaine.

L'huile d'olive tient une place prépondérante dans la symbolique religieuse et, plus particulièrement, dans la religion catholique, religion la plus pratiquée en Corse.
Nous connaissons le rôle de l'église dans le développement oléicole. (Aspect symbolique développé plus loin)

Globalement, les informations nous sont données par les témoignages contemporains ; il est très rare de trouver dans des textes des précisions dans ce domaine, à l'exception d'un inventaire de la pharmacopée du couvent des Capucins d'Oletta dans le Nebbio, au XVIII^{e} siècle, qui nous indique l'usage fréquent de l'huile d'olive dans la composition de base de nombreuses préparations médicinales.
A l'époque moderne, dans les campagnes, les sciences médicinales étaient connues surtout des ecclésiastiques. L'huile est employée en pharmacie comme support, vecteur de principes actifs externes, eux-mêmes huileux : on l'utilise dans ce cas pour sa miscibilité exceptionnelle avec la plupart des huiles essentielles. Dans l'inventaire de la pharmacie du couvent d'Oletta, il est noté l'existence de liniments camphrés. Les liniments sont des médicaments qui possèdent la particularité d'avoir une forme liquide ou gélatineuse. Nous retrouvons ce médicament dans le Codex du milieu du XIX^{e} siècle.

Exemple de bouteilles d'huile chez un apothicaire (photo G. Comet).

D'après la tradition populaire, l'huile était utilisée pour faire des massages et pour frictionner, pour traiter les brûlures, cicatriser les plaies, combattre la douleur, soigner les croûtes et certaines parasitoses comme la gale, certaines mycoses comme les teignes, les affections des oreilles et

lutter contre les infections cutanées comme les furoncles, les abcès et les fistules. D'après les témoignages recueillis, on administrait l'huile par voie buccale dans les cas d'empoisonnement, surtout d'origine alimentaire (champignons). Elle était également recommandée pour faciliter le transit intestinal. Elle est administrée pour la cure des gastrites, des ulcères, de l'asthme et de la toux ; on apprécie, aussi, ses propriétés laxatives ou anthelminthiques, comme le rappelait Pierre Garidel[1275] dans son « Histoire des plantes ». Elle est un véritable remède en association avec des substances aromatiques et antiseptiques. Montesquieu lui-même, recueillait dans son « Spicilège » l'information selon laquelle l'application régulière d'un composé d'huile, de vin et d'une poignée de romarin réduit de moitié par ébullition, est infaillible dans les cas d'hydropisie. La missibilité de l'huile d'olive, ses facilités d'assimilation au travers de la peau sont également adoptées pour soigner les brûlures et accélérer la cicatrisation des plaies.
On retrouve l'huile d'olive dans des applications vétérinaires, également ; pour soigner les plaies des animaux, on appliquait sur la plaie soit de l'huile, soit « *a zipara* ou *morca* », dépôt de l'huile constitué de pulpe, peau, ce qui empêchait les insectes, les mouches, de pondre des œufs qui pouvaient infecter la blessure.
Il existait des applications étonnantes : par exemple, quand un animal avait avalé une sangsue en buvant à la rivière, si elle était inaccessible à la main, on introduisait un tube ou un roseau dans lequel on versait de l'huile chaude ; elle se détachait alors immédiatement.
Nous citerons, enfin, parmi les utilisations, l'huile de fleur de rose qui était préconisée pour les maux de tête. Présente dans la pharmacie du couvent d'Oletta, elle était répertoriée dans le Codex du XIX[e] siècle.
Cette préparation nous était déjà signalée par Pline, il y a 2000 ans.[1276]
Ces pratiques sont attestées durant toute l'histoire. Columelle, dans son ouvrage de « *Re Rustica* », notait déjà ces applications avec, toutefois, quelques différences. Ces pratiques vieilles de plus de 2000 ans ont donc été transmises de générations en générations jusqu'à nos jours, ce qui témoigne que nos communautés ont été imprégnées, depuis longtemps, par une véritable civilisation de l'olivier.
Les habitants de nos villages utilisaient aussi les feuilles d'oliviers dans de nombreuses applications : sur le plan médicinal d'abord, notamment contre les maux de tête, dans des affections cardiaques, les infusions réalisées avec les feuilles d'oliviers étaient couramment employées pour faire baisser la tension artérielle; nous pouvons citer de nombreux exemples dans plusieurs régions de l'île ; dans le *Nebbio*, il est même précisé le nombre de feuilles nécessaires pour une telle infusion : 21 feuilles pour 1 litre d'eau.
Puis, dans les espaces potagers des villages, les feuilles, ramassées au moment de la récolte des olives sur les sols préalablement nettoyés, servaient de compost. Il fallait en ramasser des quantités importantes.
Cet ensemble de feuilles et de pédoncules recueillis à la suite des opérations de cueillette, de ramassage et de nettoyage des olives (*cerniglià)*, passés au crible (*cernigliu*), était désigné sous le vocable de *rusume* ; cette litière était utilisée pour enrichir les sols. Cette pratique se rencontre dans toutes les microrégions de l'île.
Enfin, la taille des oliviers, dans un objectif de régénération, était l'occasion de fournir temporairement un supplément alimentaire aux bêtes de parcours : chèvres, brebis, vaches, mais aussi, équidés : chevaux, mules et ânes. D'après des propos rapportés, certaines variétés, le *biancaghje* par exemple, étaient plus appréciées. Ces feuillages étaient d'autant plus la cible des animaux lorsque, après la coupe, quelques jours de latence avaient été observés (*frasca passa*).

[1275] Pierre Garidel, *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits* , 1715, 552 p. (Livre numérique Google).
[1276] M-C Amouretti, *Le livre de l'olivier*..., p. 58.

Par ailleurs, lors des épisodes climatiques, en particulier sous l'effet des grandes tempêtes de vent, de nombreuses branches étaient arrachées et fournissaient ainsi un fourrage qui était le bienvenu notamment en période hivernale où les ressources herbacées se font rares.
Dans ce contexte d'aléas climatiques, les fortes chutes de neige, qui pouvaient affecter l'île fréquemment, entraînaient de facto pour les éleveurs une situation critique. En effet, les pratiques d'élevage fondées sur le parcours extensif en lien direct avec les zones de pâturage ne permettaient pas de constituer des stocks de fourrage pour « tenir » durant la « froidure ». Ainsi, lorsque le blanc manteau recouvrait les maquis et pâturages, les bêtes se trouvaient totalement démunies.

D. IMPACT SUR LES MENTALITES

a) Aspect identitaire de la culture de l'olivier

L'olivier suscite un attachement des hommes qui vivent sur ses terres de prédilection. L'arbre ne se réduit pas à ses produits. On peut aborder son étude par le biais de ce que l'on appelle communément le patrimoine immatériel ; Denis Roux a choisi par exemple[1277], de s'attacher au recensement des proverbes, dictons et expressions dans le cadre de l'élaboration d'un véritable patrimoine téléologique culturel commun.
Julien Sion[1278] écrivait : « le botaniste répugne à tracer une frontière d'après une plante dont la répartition dépend de facteurs économiques, mais l'opinion courante qui fait de l'olivier le symbole de la région méditerranéenne a pour elle la parfaite adaptation de cet arbre au climat et la coïncidence de sa limite avec celle de nombreuses plantes bien méditerranéennes ; avec lui disparaissent le cyprès, le laurier, la majorité des arbres et arbustes à feuilles persistantes… ».
Fernand Braudel[1279] quant à lui, trace une colonne vertébrale caractéristique de la Méditerranée.
C'est un symbole aux enjeux idéologiques des plus complexes et souvent contradictoires « que même des politiques locaux et nationaux se disputent en France comme en Italie » selon Denis Roux[1280].

L'olivier et l'huile d'olive dans la littérature

Les écrits sur l'olivier au cours de l'époque moderne, mais aussi durant tout le XIX[e] siècle portent surtout sur son aspect cultural et ses conditions agricoles.
La plupart des mémoires sont l'oeuvre de notables, épris de l'amour de la terre à la fin du XVIII[e] siècle. Ils s'inscrivent dans le courant physiocratique[1281]. Les thématiques principales sont les pratiques culturales : le greffage, les techniques d'extraction de l'huile…
Pourtant, l'olivier et son produit sont des thématiques bien présentes dans la littérature depuis les textes anciens. Cependant, il faut attendre la fin du XIX[e] siècle, en Corse comme ailleurs, pour voir émerger une conscience de la symbolique identitaire. Dans la littérature d'expression en langue corse, par exemple, l'olivier ne fait pas partie d'une construction consciente de l'identité culturelle insulaire.

Nous avons choisi arbitrairement d'exploiter les textes présents dans l'anthologie de Mathieu Ceccaldi[1282] , nous avons relevé les vers ou phrases relatifs à l'olivier ou l'huile d'olive.
Liste des textes en annexe 30

1277 Denis Roux, thèse, *Représentations de l'olivier en Provence & dans l'aire méditerranéenne : Opinions contemporaines et formes brèves de tradition orale,* Atelier national de reproduction des thèses, 2003, 756 p.
1278 Julien Sion , *La France méditerranéenne*, Paris, Armand Colin, 1934,
1279 Fernand Braudel, *La Méditerranée, l'espace et l'histoire,* Paris, Arts et métiers graphiques, 1977.
1280 Denis Roux, *op. cit.,* p. 2 article., Revue sur forêt méditerranéenne XXVII, n°4, décembre 2006.
1281 Olivier de Serres, *op.cit., Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*…et Couture (l'Abbé), *op. cit., Traité de l'olivier.*
1282 Mathieu Ceccaldi, *Anthologie de la littérature corse,* édition Klincksieck, Paris, 1991.

Proverbes et devinettes

Devinette[1283]:
Alta sò quantu un palazzu.
Cascu in terra è un m'ammazzu.
Entru in chjesa è facciu lume.
Chi mi vede è non mi piglia.
Meschina quella famiglia.

Variante :
Bianca so, negra mi facciu.
Cadu in terra.
Corccia hè quella famiglia.

Un jeu de langue se produit en Corse sur l'olive par le biais d'un principe oppositionnel.
Une devinette se met en place pour découvrir l'olive. En 1915, Falcucci[1284] relève :
« *Alta son quanto un palazzu*
Cadu in terra en un m'ammazzu
Entru in ghjiesa e facciu lume
Chi mi vede en nun mi pigglia
Meschina quella famiglia »

Cette devinette est reprise quelques années plus tard dans une version modifiée et tronquée de Martinu Appinzapalu[1285] en 1929 :
"*Alta so, bassa mi facciu*
Cascu in terra en nun m'ammazzu
Entru in chiesa e facciu lume"

Ces deux versions mettent en évidence le rapport particulier entre les hommes et le sacré, la religion est au cœur de ce dispositif. Cette dimension de vie, de lumière domine.
Une autre version de Falcucci, en 1915, introduit l'évolution de couleur en raison du degré de maturité. Là encore, l'opposition catégorique entre le blanc et le noir n'est pas innocente dans une dimension sacrée :
« Bianca so, negra mi facciu
Cascu in terra en un m'ammazzu .

Le proverbe[1286] :
"Monticellu hè un bellu paese
Quandu l'alive sò appese
Quandu l'alive sò per terra
Monticellu hè fame nera"
est significatif du caractère incontournable de l'olivier dans l'économie locale. Ce proverbe était générique en Corse, en termes oléicoles ; le nom des villages changeait.

1283 Parisella, *op. cit.*, Revue Corsica Antica è Moderna, dans son numéro 2/3 de 1934.
1284 Francesco Domenico Falcucci**,** *Vocabolario dei dialetti, della Corsica,* , Cagliari, 1914-1915, réed. Licosa Reprints, 1972, 473 p. (On a respecté l'orthographie usitée).
1285 Appinzapalu, Martinu, (Dumenicu Carlotti) *A Corsica in pruverbi è detti,* Edit. Mediterranéa, 2000. Cullezione nustrale. Première édition de 1929 : Editrice Tip. G. Ledda, Cagliari.
1286 *Op. cit.,* Vingt chapitres de l'histoire de Monticello, Association d'études Historiques et Généalogiques de Monticello, Albiana

Proverbes sur l'huile d'olive :

A fava vole l'oliu, un bon cundime d'ogliu vole la fava.
Ghjè oliu santu è communione.
Oliu di lume, ogni mal cunsume.
Quandu u vinu hè indè la tina, l'oliu hè indè l'aliva.

Proverbes et expressions relevés dans l'enquête effectuée auprès des maires

Mairie de Viggianello.
« Acqua d'aprili, oliu a baili » (baili : la pelle), la récolte sera abondante.
« Acqua di maghju, alivu in passaghju » l'eau de pluie est bénéfique en mai au moment de la floraison.
« Acqua di maghju, oliu pa l'assaghju ».
« Acqua di ghjunghju, alivu in pugnu ».
« Tramula (branches fleuries) *di ghjunghju, alivu in pugnu ».*
« Acqua d'aostu, oliu e mostu », bonne récolte d' huile et de vin.

« Oleum lucet, foget ignem »[1287]*,* cette sentence latine est extraite d'un recueil *" proverbi latini",* elle aurait été gravée sur l'amphore votive d'argent que les italiens des provinces irrédentes offrirent sur la tombe de Dante à Ravenne.
Les notions de souvenirs, d'histoire, d'immortalité sont les points cardinaux de cette sentence, symbole de l'identité nationale à travers les mots fixés par Dante. Il existe une association de symboliques fortes.

D'autres proverbes ou préceptes[1288] entourent la culture de l'olivier qui est très souvent associée à celle de la vigne.
Concernant la conduite des oliviers et de la vigne, il est fréquemment rappelé qu'il faut dégager la végétation inutile. En Corse, on emploie l'expression : « *netta l'aliveti è scaccia a pampana »* qui signifie qu'il est utile d'entretenir les olivaies et d'émonder les vignes. On retrouve ce précepte quasi identique en Sicilien : « *annetta l'oliviti e sbuccula li viti ».*

L'Immatériel et le symbolique

Sur l'identité : la primauté de l'olivier.
Columelle[1289] a écrit : « *Olea prima ommium arborunc est* ». Cette maxime latine a une histoire particulière car elle est fréquemment reprise dans les traités et ouvrages relatifs à la culture de l'olivier.
Cette référence permanente au monde gréco latin est très souvent la règle dans les écrits journalistiques et autres, notamment durant le XIX[e] siècle, s'agissant de l'oléiculture insulaire. Ainsi, le nom même de la variété *Sabina* (en Balagne) découlerait directement de l'histoire politique de l'île avec l'introduction de cette variété par les Romains (Temps d'Aléria). Il y a une survalorisation du Monde Antique, matrice de l'économie en Corse.
La symbolique de cet arbre dépasse de très loin celle d'autres essences arbustives. Un caractère sacré est associé à l'olivier. Les rapports entre l'arbre et l'homme sont très particuliers. Les atteintes portées à cet arbre suscitent des réactions que nous pourrions qualifier d'irrationnelles.
D'une façon générale, toutes les religions ont un rapport direct avec l'huile d'olive, surtout pour son rôle d'éclairage, pratique et symbolique. Chez les juifs, on connaît l'importance symbolique de la lumière que l'on doit allumer pour le début du Sabbat. Dans la tradition coranique, l'olivier

[1287] De Mauri, *« Oleum lucet, foget ignem », in " proverbi latini" trad.* « *l'olio da luce ed alimenta la fiamma »,* p. 560.
[1288] Denis Roux , *op.cit.,* La taille.
[1289] Columelle, *op.cit., De re rustica.*

est le *Shajara mubâraka*, "l'arbre de bénédiction" et l'huile d'olive, une source de lumière diffuse guidant vers la lumière divine.

Avant l'apparition des chandelles, ce rôle était dévolu aux lampes à huile d'olive, tout comme l'éclairage permanent des lieux de cultes. Chez les catholiques, pour symboliser par la lumière la présence permanente de l'Esprit Saint, les églises étaient de grosses consommatrices d'huile d'olive ; un petit lumignon allumé dans un verre signalait aux fidèles et aux visiteurs que la demeure était habitée, que le Saint Sacrement veillait lui aussi dans le Tabernacle.

L'inferni : la lie

L'huile incarne une ambivalence qui se manifeste à travers la symbolique de vie et de mort.

Comme le souligne Denis Roux[1290], les vertus physiques de l'huile : lubrifiante, miscible, adoucissante, odorante, jouent le rôle d'auxiliaire dans le cheminement du passage d'un état à un autre, tels ces deux moments clef de la vie : la naissance et la mort qui, en Corse comme dans l'ensemble du bassin méditerranéen, se concrétisent par les sacrements de la religion catholique.

L'huile était utilisée pour les Sacrements : Baptême, Confirmation et Extrême-onction ; puis, pour la bénédiction des maisons à Pâques.

Sacres et sacrements : l'onction et le baptême

L'onction est la pratique la plus répandue. C'est par le biais de l'onction que se réalise la légitimité supérieure du christ.

Marc Bloch[1291], en 1924, écrivait que les rois thaumaturges héritèrent de la pratique et des pouvoirs surnaturels que seule l'extrême onction de la sainte Ampoule pouvait leur conférer en prise directe avec Dieu.

Puis, il y a le sacrement religieux du baptême.

Enfin, il existe aussi une pratique particulière qui semble avoir une ancienneté reconnue d'après les témoignages de nombreuses familles de la société corse aussi bien pastorale qu'urbaine : il s'agit d'un rite familial en dehors du sacrement religieux du baptême qui consiste à imposer sur le front des nouveau-nés un peu d'huile d'olive, en signe de défense et de pureté. Ce rituel nous démontre l'importance symbolique et, même dans une certaine mesure, identitaire dans la société corse car il a été précisé que l'on utilisait *« l'oliu corsu » « di quì »*. Ces expressions renvoient à une conception, à une représentation culturelle de l'huile d'olive.

D'après Denis Roux, en Grèce on désigne, encore aujourd'hui, l'acte de baptême par l'expression littérale : « je mets de l'huile ».

Concernant l'extrême onction, nous avons, dans la langue corse, une historicité et une prégnance forte du rôle joué par l'huile d'olive dans l'administration de ce sacrement religieux très important pour les croyants catholiques.

En Corse comme dans la majeure partie du bassin méditerranéen occidental, la représentation de la vie et de la mort est foncièrement marquée par la tradition religieuse catholique. Lorsqu'une personne est mourante, on dit, en Corse : *« ghjiunghje à l'oliu »* ou bien : *« esse à l'oliu santu »*. Une expression équivalente à cette dernière se retrouve en Italie : *« essere a l'olio santo »*, d'après Battaglia[1292]. Quand ils veulent atteindre à l'intégrité physique d'une personne, les Italiens emploient l'expression : *« ridurre a l'oglio santo »*.

En Corse, administrer les saints sacrements se traduit par : *« Dà l'oliu santu »*, et la personne qui a reçu l'extrême onction est *« inuliata »*.

[1290] Denis Roux, *op.cit.,* Vie et mort, Saintes huiles, p. 615.

[1291] Marc Bloch, (1886-1944) historien, fonde avec Lucien Febvre la revue des Annales d'Histoire économique et sociale, *Les rois thaumaturges,* Strasbourg, Paris, 1924

_ Par Carole Fink, *Marc Bloch : une vie au service de l'histoire,* Presses Universitaires Lyon, 1997, 313 p.

[1292] Battaglia 1981

Parmi les croyances, le rôle protecteur de l'olivier et de l'huile d'olive est attesté depuis l'Antiquité. Comme le souligne Denis Roux[1293] l'oléomancie[1294] constituait un moyen pour prédire l'avenir.
En Corse, d'après Falcucci[1295], le rameau d'olivier béni protège de la tempête et fait guérir les enfants malades. En Provence, on pense qu'il protège de la foudre.
Les cultivateurs de Bonifacio sont superstitieux et font appel aux capucins pour les bénir. Enfin, on bénit les bêtes lors des rassemblements des bergers.
L'administration du sacrement ne se réduit pas à la mise en condition de la personne mourante pour la mort et pour la vie dans l'au-delà. Elle joue également un rôle très actif dans une sorte de processus de guérison ou de précipitation du mourant.
L'huile d'olive se voit conférer des pouvoirs qui sont symboliques et médicaux.
Nous avons recueilli des informations nous indiquant qu'à la veille de la deuxième guerre mondiale, on donnait, en Balagne, un peu de vin et un peu d'huile d'olive aux personnes mourantes. Symboliquement ces deux produits spécifiques de la civilisation méditerranéenne représentaient la chaleur et la douceur à travers les préceptes de la médecine antique qui les mettait en relation directe avec le soleil, la lumière, source de vie.

Il existe, en revanche, des croyances liées aux mauvais signes, qui sont encore très vivaces en Corse, par exemple : renverser de l'huile porte malheur. Comme le rappelle Forni 1867[1296] *« u sale, l'oliu ghjittatu hè segnu di disgrazie »*. On retrouve une variante dans les relevés de Dalmas Alfonsi[1297] : « *oliu ghjittatu hè segnu di disgrazie ma u vinu ghjè alegria ».*
En Sicile, ce dicton a une signification très matérialiste : souci d'économiser ces denrées.
Néanmoins, d'après la plupart des auteurs, l'aspect symbolique prend le dessus, par exemple, l'huile renversée renvoie à la tâche indélébile, signe de malheur. De plus, cette action mettrait à mal la symbolique de sagesse, de pureté *« oliu vergine »*, par cette situation de souillure qui nie de facto l'état originel.
Un dicton est commun aux Corses et aux Italiens : « *hè megliu à puzzà u vinu chè l'oliu santu »,* il est évident que le vin est un signe de vitalité, de vie tandis que l'huile sacrée signifie la mort.
Nous pouvons citer d'autres expressions corses : d'abord, « *stà cù l'oliu santu in pettu »* signifie que la situation est grave, mais peut vouloir dire aussi que ce que l'on détient est d'une extrême importance : « *tene cum'è l'oliu santu in pettu «* ; puis, *« riflette finu à l'oliu santu »* concerne une personne qui est indécise, qui n'arrive pas à trancher, mais de manière sous-jacente, cette expression est employée dans un esprit de moquerie, d'ironie ; enfin*, « ghjè oliu santu è comunione ! guardati bè !* c'est une recommandation de prudence[1298].

La tache : a tacca

L'huile d'olive, dans les traditions populaires méditerranéennes insulaires et plus largement du pourtour de la Méditerranée, peut parfois symboliser le mal, la souillure, un aspect fort négatif[1299], donc.
Dès l'Antiquité, un certain usage de l'huile peut être mal apprécié. Selon Denis Roux, la devise : *« oleo sedem ne abstergas »*, qui signifie n'essuie pas mon siège avec de l'huile, est prêtée à Pythagore par l'espagnol Cuvarrubias, en 1611. Par ailleurs, dans l'Ancien Testament, le psaume 140 : *« oleum*

1293 Denis Roux, *op. cit.,* p.627
1294 l'Oléomancie est la divination par l'huile : on la pratique en versant une ou plusieurs gouttes d'huile sur une surface d'eau plane et on observe la manière dont la goutte s'étend, ou on touche l'eau ou frappe sur le récipient pour faire réagir la ou les gouttes.
1295 Francesco Domenico Falcucci, *op. cit.,* 1915
1296 Arnaldo Forni, *Pruverbj, detti e massime corse*, 1867, 180 p.
1297 Paul Dalmas-Alfonsi*, Proverbes et dictons corses*, Editions : Rivages, 132 p.
1298 Francesco Domenico Falcucci**,** *op. cit.,Vocabolario dei dialetti, della Corsica,*.
1299 Denis Roux, *op.cit.*, thèse 2003*,* p. 588.

autem peccatoris non impeguet caput meum », que l'huile de l'impie jamais n'orne ma tête[1300], l'huile représente la flatterie.
Le lieu de production : le moulin, est aussi, métaphoriquement souvent mal vu car on peut s'y salir, c'est à dire avoir des ennuis ; cela signifie qu'il faut se tenir à l'écart de situations douteuses. Une expression fréquemment employée par les locuteurs en langue corse : *« sé tu si in etichetta un andà à ù fragnu »* dont la traduction littérale : une personne endimanchée ne doit pas se rendre au moulin à huile, est en fait usitée dans le sens : ne pas se mêler des évènements quelque peu troublants.
Une autre expression : *« fà u bè à chi ti unghje »,* littéralement : « fais du bien à celui qui te oint » - que l'on rencontre rarement en Corse, d'après notre enquête - employée, en fait, dans un sens négatif : ne pas avoir de reconnaissance pour la personne qui vous a aidé, soutenu, peut trouver une forte similitude avec l'expression latine rapportée par De Genova en 1929, citée par Olivier de Serres[1301] : *« unguentem pungit pungentem rusticus ungit »* (oignez vilain, il vous poindra ; poignez vilain, il vous oindra). Cette ingratitude au sein de la communauté paysanne est très mal vue par la majorité de ses membres.

La fabrication, la vente et la manipulation de l'huile sont aussi utilisés au sens figuré dans de nombreuses expressions, par exemple, la manipulation de l'huile, corps gras par définition, entraînant de facto un graissage des mains, signifie l'argent et, plus particulièrement, sa manipulation, du fait que, moralement, l'acquisition frauduleuse de biens laisse des traces. Cette interprétation se retrouve en Corse : *« quellu chi misura l'oliu si unghje e dite »,* ou « *e mani »,* mais aussi, d'après Fernandez en 1984, en Espagne, en Catalogne, quasi identique : « *quien el aceite mesura las manos se unta qui oli mesura els dits se n'unta »*[1302] et, enfin, au Portugal : *« quem azeite mede as maos unta ».* Ainsi, ce corps gras sur les doigts est l'identification de la tâche : *à tacca,* au sens propre comme au sens figuré : la honte, la faute imprescriptible.
En Corse, la tache traduit également un sacrilège : *« hè tacca d'oliu »*, une tache indélébile. En Provençal, la même image est donnée par l'expression citée par Cabanis au XVIII[e] siècle : *« es tacco d'oli »*, la tache originelle.
En Catalan : *« esser pitjor que taca d'oli »* Alcover, 1956 veut dire : pire qu'une tache d'huile.
Nous pouvons citer aussi : *« oliu non hè acqua »,* dicton corse qui exprime le caractère particulier de ces souillures ; *« guai e macchie d'olio, levare non si possono »,* expression italienne ; *« la lingua mara làssa la mancia chè l'ozzu »*[1303] – proverbe sarde qui signifie : la mauvaise langue laisse une tache comme l'huile.
Nous observons donc que l'image de la tache est très présente dans les cultures méditerranéennes.
Le marchand d'huile est un personnage dont l'image en Méditerranée, notamment en Corse, est très négative car il est assimilé à un homme sans foi ni loi. Il est désigné, en Corse, par le terme : *ogliaghju,* associé, en général, à un adjectif dévalorisant : « *esse birbante cume l'ogliaghju (olivaghju).* Ce qualificatif se retrouve dans un dicton provençal : « *marchand d'oli, marchand floùri »,* Marchand de vin, Marchand mesquin[1304].
Le proverbe : *« Balanini unti è fini »,* renvoie aux habitants de la Balagne une image quelque peu péjorative, malveillante : ils seraient faux et narquois.

1300 La Bible, Traduction de l'école biblique de Jérusalem, les éditions du Cerf, 2000, Paris.
1301 Olivier (de) Serres, *op.cit.*, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs.*
1302 Pompeu Fabra, (1868-1948), *The architect of modern Catalan:* selected writings1932.
_. *Pompeu Fabra Obres completes A cura de Jordi Mir i Joan Sola vol. 1 – P. 65 (Traduction du Catalan) Pompeu Fabra Travaux complets Edité par George et Joan Sola Mir vol. 1 – P. 65*, 2005, 173 p.
Ferran Palau i Martí, *Phonologie et introduction à la morphologie du catalan,* 2005, 173 p.
1303 Galleri, 1991.
1304 *Marchand de vin, Marchand mesquin* Gérard, 1984.
Olivier (de) Serres, *op.cit., Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, p. 88 (Dictons)
Claude-Francois Achard, *Dictionnaire de la Provence et du Comte-Venaissin*, Marseille, A.D.E.M.A.M., 1785 p. 429.

Dans le Monde illustré[1305], on rappelle la pratique de *l'ochju* avec l'huile.
Gaston Vuillier[1306] relate la pratique de la *jettatura* ou mauvais œil :
« c'est une superstition très répandue et qui donne lieu à des pratiques fort curieuses, par exemple lorsqu'une mère a des raisons de penser que son enfant est *innochiato* (en Corse *: innuchjatu*)ou frappé du mauvais œil, elle appelle une vieille femme experte dans l'art de conjuguer les maléfices. Cette personne s'entoure d'un certain mystère, fait allumer des lampes et apporte à l'opération qu'elle va pratiquer une certaine mise en scène. Toujours en prière, elle place l'assiette contenant de l'eau au-dessus de la tête de l'enfant, plonge deux de ses doigts dans l'huile de la lampe et laisse tomber les gouttes dans l'eau. Suivant la manière dont se comportent les gouttes d'huile, l'enfant est déclaré délivré du sortilège ou bien d'autres opérations bizarres recommencent ».

(Gaston Vuillier)

Appinzapalu[1307] 1929 cite l'expression suivante : « *oliva chi brusgia a l'Epifania dice si l'omu o a donna tradia ».*

Nous observons que le mot huile, en langue corse comme en Italien et, précédemment, en latin, est au masculin.

En Corse, le mot *oliu* ne peut signifier que : huile d'olive ; en Sardaigne, *l'olio* est réservé uniquement à l'huile sainte tandis que dans la région de Campidano, le mot *ollu* concerne l'huile alimentaire.

Théâtralité paysagère

L'olivier : un arbre champêtre ?
Nous empruntons, ici, la définition donnée par Philippe Pointereau[1308] : « les arbres champêtres sont des arbres non forestiers ; ils forment des architectures arborées souvent maillées et toujours positionnées pertinemment dans l'espace ».
En effet, l'olivier en Méditerranée et, de surcroît, en Corse s'inscrit indubitablement dans cette définition, arbre par excellence dans l'île du complant (plantes avec). Cette association d'arbres avec des cultures céréalières, vignes et prairies, porte aujourd'hui plus communément le nom d' « agroforesterie ».
L'olivier a tout de suite été perçu comme un arbre protecteur ; les paysans ont rapidement admis dans l'île, dès les premières années de la *coltivazione*, que ces arbres pouvaient améliorer et optimiser leur système agricole.
Nous avons relevé dans l'ouvrage d'Odile Marcel[1309], « la création d'une olivette s'accompagne d'une destruction totale de la végétation » et « le paysage n'est plus la nature que les voyageurs des XVIII[e] et

[1305] *Le Monde illustré* : journal hebdomadaire, volume 1, librairie Nouvelle, Paris, 1865.
[1306] Gaston Vuillier, *op. cit., gravure le mauvais sort.*
[1307] Appinzapalu, Martinu, *op. cit., A Corsica in pruverbi è detti.*
[1308] Philippe Pointereau : « *l'art du bocage et des vergers entre tradition et modernité, introduction à l'architecture végétale champêtre », in le défi du paysage : un projet pour l'agriculture* d'Odile Marcel ; édition Champ Vallon, 2004, volume 3 des cahiers de la Compagnie du paysage.

XIXe siècles contemplaient comme un spectacle. Aujourd'hui, le paysage est le résultat opérationnel de la conjonction entre l'homme et la nature ».
Alain Roger[1310] donne la définition suivante : « le paysage est un produit de l'art, une artialisation ».
Le pays est une mosaïque de paysages[1311].
L'olivier représente très souvent dans sa dimension culturelle, un élément majeur d'une théâtralité paysagère des plus fantasmagoriques.
Jacques Lacarrière[1312] décrit en particulier l'extraordinaire forêt d'oliviers de la vallée du Pleistas au pied de l'Oracle d'Apollon à Delphes : « ces oliviers massifs, énormes, ventrus ou creusés de fissures profondes, bosselés, tordus, éventrés, évoquent de manière saisissante des gnomes monstrueux, la face ricanante et figée d'esprits des bois englués en ces arbres comme des héros transformés en plantes et immobilisés à mi-chemin de leur métamorphose ».
Durant le XIXe siècle, nous retrouvons le même style d'écriture dans les descriptions des oliveraies insulaires.
A l'instar de ce que peut écrire Costanza Ferrini[1313], nous confirmons que l'histoire de l'olivier en Corse est protéiforme. Il y a autant de variétés d'olives que de points de vue sur la Méditerranée.
Nous relevons un extrait de la Sourate 24 du Coran : « Dieu est lumière des cieux et de la terre. Semblance de sa lumière : une niche où brûle une lampe, la lampe dans un cristal, le cristal on dirait une étoile de perle, elle tire son aliment d'un arbre de bénédiction un olivier qui ne soit ni de l'Est, ni de l'Ouest dont l'huile éclaire presque sans que la touche le feu. Lumière sur Lumière. »
Sourate dit « De la lumière ».
Dans un article « pour une littérature de l'olivier[1314] », on peut lire : « L'olivier crée un lieu par sa présence, il devient abri ».
Déraciner, abattre un olivier revient à vouloir effacer un lieu, une mémoire, donc à rendre un espace sans histoire, sans point d'encrage.
Charles Maurras[1315] après avoir effectué, deux voyages en Corse écrit : « le pays déconcerte par sa richesse ; les voûtes verdoyantes et fraîches des énormes châtaigniers, les forêts d'oliviers puissants comme les chênes »[1316].
Gaston Vuillier[1317] décrit Ajaccio : d'abord, la grotte Napoléon « la ville dominée par les hautes montagnes, scintille comme une vision d'or à travers le feuillage cendré des oliviers », puis la route des Sanguinaires : « sous les pentes ensoleillées couvertes de massifs de pins, d'oliviers ou de chênes verts ».
Concernant la Trinité, il écrit : « l'olivier au doux feuillage remplacera le chêne robuste et le châtaignier monumental, le chemin de l'Ermitage de la Trinité, adossé au massif hérissé d'aiguilles, le couvent étincelle à travers les grands oliviers ».
« Les oliviers tordent leurs branches qui s'allongent, rampent sur le sol et se relèvent avec des ondulations de serpent le long des murs qui entourent les enclos et les vergers ».
Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, en 1896, dit de la Balagne[1318]: « nulle terre ne peut donner une telle impression de fécondité. Des oliviers centenaires aux troncs noueux couvrent les pentes… »,

---

1309 Odile Marcel « *Paysages, modes d'emploi : pour une histoire des cultures et de l'aménagement »,* volume 4, les cahiers de la compagnie des paysages, édition Champ Vallon, 2006, p. 202-203; (ouvrage collectif).
1310 Alain Roger, La théorie du paysage en France, 1974-1994, Les classiques de Champ Vallon,
Édition, réimprimée, Editions Champ Vallon, 1995.
1311 Roberto Gambino : *Paysages et gestion durable des territoires en Europe et en Italie : la Territorialité du paysage »,* in Paysage modes d'emploi: pour une histoire des cultures de l'aménagement, par Odile Marcel, Editions Champ Vallon, 2006, p. 207-217.
1312 Jacques Lacarrière, *L'été grec : une Grèce quotidienne de 4000 ans*, Plon 1976, 1976.
1313 Costanza Ferrini , Goûter la Méditerranée , La pensée de midi 3/2004 (N° 13), p. 49-52.
1314 La pensée du Midi , 2/2003 n°10 p. 136-140.
1315 Charles Maurras (1868-1952) Élu en 1938 à l'Académie Française, Journaliste, homme politique, essayiste et poète, *Anthinéa : d'Athènes à Florence* , livre3,1901, réédit. Flammarion, 1938 - 284 pages
1316 Jean Dominique Poli, Olivier Battistini, *Dictionnaire des lieux et pays mythiques* , Robert Laffont, p.620/1303, 2011.
1317 Gaston Vuillier*, op. cit., Les îles oubliées, les Baléares, la Corse et la Sardaigne : impression de voyage,1891-1892.*
1318 Victor-Eugène Ardoin-Dumazet, *op. cit., Voyage en France,* p. 10.

« Les villages semblent comme les grains d'un collier capricieusement disposé autour de la conque verdoyante ».
Puis, nous retiendrons quelques extraits de la description que fera Henri Matisse,[1319] tombé amoureux de la Corse en venant à Ajaccio en 1898 : « c'est en allant dans ce pays merveilleux que j'ai appris à découvrir la Méditerranée ; j'étais ébloui, là-bas tout brille, tout est couleur, tout est lumière ». Elle a été la source de son inspiration. La nature l'obsède. Il décrit les oliviers « aux feuillages d'argent ».

Les mentions relatives à l'olivier, à sa culture, ne sont pas très abondantes dans la littérature d'expression française ; elles ne le sont pas, non plus, dans la littérature d'expression corse.
En Corse, la prise de conscience de l'importance de l'olivier en tant que marqueur identitaire, n'intervient qu'à la fin du XIX[e] siècle. Sa dimension économique était reconnue depuis longtemps, mais le rôle emblématique auprès de la population ne l'était pas. Est-ce une singularité en Méditerranée ? Apparemment pas car, si l'on se réfère aux travaux sur la Provence de Laurent Sébastien Fournier[1320], « il faut attendre en Provence le Romantisme félibréen du XIX[e] siècle pour voir apparaître les premières utilisations timides de l'olivier comme emblème culturel conscient de son importance ».
En effet, la récolte des olives, travail féminin épuisant, harassant, ne fait, semble-t-il, dans nos recherches, l'objet d'aucune célébration particulière de chansons spécifiques contrairement aux travaux liés à la céréaliculture : *a tribbiera,* chant d'encouragement, et à la viticulture où les vendanges *e vindemie* représentent un travail collectif qui se termine par des moments festifs communautaires.
L'olivier renvoie à deux aires : l'aire culturale et l'aire culturelle, la seconde étant bien évidemment plus vaste que la première. Celle-ci intègre le rayonnement, les symboliques liées à la culture de l'olivier ; elle entre dans le domaine de l'immatériel.

b) Enquête auprés des maires et de la société civile

Une enquête[1321] sur la culture de l'olivier a été réalisée en Corse auprès de personnes de la société civile d'une part, et des premiers édiles des communes, d'autre part.
L'objectif majeur de cette démarche est de montrer quelles sont les représentations mentales de l'olivier, de sa culture au sein de la société insulaire, en fixant une limite chronologique précise : les années 20.
Nous tenterons de mettre en lumière les liens, les relations des Corses avec cet arbre et son produit.
Dans le Bassin Méditerranéen, malgré la forte prégnance de la culture oléicole, très peu d'études sont consacrées à ces questions relatives aux mentalités.
L'intérêt de cette enquête, nous semble-t-il, est d'appréhender la continuité historique dans ce domaine entre les insulaires du début du siècle et leurs descendants.
Cette enquête s'appuie donc sur deux échantillons de personnes interrogées. Le premier est composé de personnes de la société civile, âgées de plus de 75 ans, réparties dans toute l'île afin de pouvoir conserver la mémoire et restituer, le plus fidèlement possible, les rapports établis entre l'oléiculture et les hommes du début du XX[e] siècle. Ce panel se compose de 100 personnes. Pourquoi ce nombre ? Tout simplement pour faciliter une mise en perspective chiffrée afin d'établir des pourcentages pouvant s'appuyer sur une base consultée relativement représentative.

1319 Henri Matisse, *Réunion des musées nationaux*, France, Ministère d'État, Affaires culturelles, 1970, 319 p.
_. Raymond Escholier, *Henri Matisse*, Floury, 1937, 179 p.
1320 Laurent Sébastien Fournier, *Langues régionales, culture et développement, étude de cas en Alsace, Bretagne et Provence*, *espaces discursifs*, ouvrage collectif, éditeur l'Harmattan, 2009.
1321 Un questionnaire sur la culture de l'olivier a été adressé à plus de 280 communes de Corse. En Annexe 31 un exemplaire de réponse d'une municipalité *(Viggianello).*

Le deuxième échantillon est constitué par les premiers édiles des communes de Corse ou de leurs délégués, qui ont répondu à un questionnaire qui a été adressé à l'ensemble des municipalités afin de cerner la place de la culture de l'olivier sur leurs territoires, au lendemain de la première guerre mondiale.
En croisant les données recueillies, nous essayerons de dégager les lignes de force des représentations, des connaissances, des acquis de la société.
Par ailleurs, la synthèse de ces réponses pourra nous éclairer sur le rôle de la culture de l'olivier dans l'île, le processus de construction d'une identité corse spécifique au cœur de la Méditerranée depuis au moins la deuxième moitié du XIX^{e} siècle.
Corrélée à ces questionnements, l'enquête nous permet-elle de rendre compte de la dimension patrimoniale de cette culture dans l'île, de son poids économique, social et culturel ?
Cette culture arboricole imprime t-elle sa marque sur le patrimoine matériel paysagé et immatériel des Corses ? Quels sont les enjeux, les perspectives de mise en valeur de ce patrimoine concret et indicible à la fois pour la société corse ?

Cette enquête comprend douze questions.

1- Quel est l'arbre qui symbolise le mieux la Corse ?
2- Quelles régions en Corse sont imprégnées par l'oléiculture ?
3- Quel est le paysage oléicole ?
4- Voyez-vous un arbre ou un ensemble ?
5- Vi piace l'alivu ?
6- Intérêt de l'olivier : avantages/inconvénients ?
7- Connaissez-vous les variétés anciennes d'olives ?
8- Quelle est l'histoire de la culture de l'olivier ?
9- Poids économique de l'oléiculture dans l'histoire de la Corse ?
10- Que représentait l'olivier pour vous et pour la communauté ?
11- Quels étaient les usages et les pratiques culturales ?
12- L'olivier fait-il partie du patrimoine insulaire et constitue-t-il un élément de son identité ?

Nous allons donc étudier les réponses aux différentes questions.
Nous commençons par la question n° 5 : *« Vi piace l'alivu ? »*, vous aimez l'olivier ? Cette question s'appuie d'abord sur des critères tangibles liés à la description physique de l'arbre : son aspect, son feuillage, ses couleurs… Puis, elle fait appel à une dimension très subjective en faisant intervenir le verbe « aimer » qui tend à porter un jugement affectif indépendant de tout critère véritablement quantifiable. Les sondés devaient donner un sentiment personnel.
A une écrasante majorité : 88%, les réponses sont positives ; les 12% restantes se divisent en 6% de réponses négatives et 6% sans réponse.
Quels sont les critères de ces réponses positives ?
Pour 44% : sa forme torturée ; pour 28% : sa beauté ; pour 14% : son feuillage ; pour 8% : sa symbolique, la paix ; pour 6% : ses fruits.
Nous observons que le critère esthétique compte énormément, l'aspect visuel prédomine. Cette majesté des oliviers de nombreuses régions de Corse a déjà été évoquée par les voyageurs qui ont arpenté les chemins de l'île, notamment aux XVIII^{e} et XIX^{e} siècles. L'esthétique évoque également un sens immatériel ; des qualités métaphoriques sont avancées telles : *« ghjè un arburu di resistenza »*, c'est un arbre qui résiste ; *« si vede lu sforzu »,* les branches, le tronc symbolisent l'effort. Ce sont des arbres tourmentés.
Parmi les représentations ressenties, on peut distinguer d'abord, la notion de temporalité liée à cet arbre : *« hè un arburu vecchju »,* vieil arbre ; *« un testimone di u passatu »*, témoin du passé. Puis, la notion de civilisation qui est prégnante ; l'unicité de la civilisation méditerranéenne est mise en avant : *« ghjè un arburu simbulu »*, ce symbole se retrouve dans tout le Bassin Méditerranéen. La dimension identitaire est également très marquée : *« face parte di a nostra cultura ; face parte di a nostra*

storia », il fait partie de notre culture, il fait partie de notre histoire. Enfin, l'intérêt suscité par l'olivier se manifeste à travers les qualités attribuées à cet arbre : « *l'oliu d'aliva hè u più bonu »*… *« rinasce sempre ».* Des interprétations plus immatérielles interviennent : *« hè un arburu di pace »*, arbre de la paix ; « *riprisenta a forza »,* incarne la force.
Mais, il y a aussi des avis négatifs, certes, très sporadiques : *« l'ombra di l'alivu hè calda »*, l'ombre de l'olivier ne rafraîchit pas ; *« l'alive so i nemichi di i porci »,* les olives sont mauvaises pour les cochons ; en effet, la consommation d'olives par les cochons empêchait la transformation en salaison car les chairs étant trop grasses, le séchage ne pouvait pas se faire.

Quelle analyse pouvons-nous faire de ces représentations mentales ?
Nous observons d'abord que la métaphore de l'humanisation de l'olivier est très prégnante : les hommes s'assimilent aussi aux symboliques de cet arbre ; les gens de la terre, les paysans sont enracinés, ont un vécu à l'instar de l'olivier.
Cependant, au gré des périodes historiques et des changements d'orientation politique et administrative, le traitement de l'oléiculture au sein des structures de décision du monde de l'agriculture a connu de grandes différences.
Historiquement, comme nous l'avons vu dans la première partie, le plan Terrier singularise cette activité agricole et cet arbre, avec le mûrier, ce qui témoigne du caractère éminent de l'olivier.
Les cadastres ont, dans un premier temps, assez bien singularisé l'olivier (cadastre Napoléonien…). Puis, au début du XX^{e} siècle, parfois la classification « vergers », terme générique qui pouvait englober aussi bien les oliviers que les arbres fruitiers, rend plus flou l'impact de cette culture et témoigne d'un délitement de sa primauté parmi les activités agricoles.
Néanmoins, cette tendance a connu des résistances. En effet, au sein même de l'administration de l'agriculture en France, très longtemps et jusqu'à une période récente, l'oléiculture faisait l'objet d'un traitement particulier, d'après Denis Roux.
Au début du XX^{e} siècle, le SRO (service régional de l'oléiculture) fut créé. Il résulte de la crise oléicole de la fin de la deuxième moitié du XIX^{e} siècle.
Par ailleurs, dans ces temps troublés pour l'agriculture française en particulier, les revendications corporatistes ou sectorielles se doublent très souvent d'une conscience identitaire où, par exemple, la langue « régionale » sert de vecteur d'expression des revendications économiques associées à des revendications plus immatérielles comme l'appartenance à une « terre », à un « pays » .
Cette construction ne se vérifie pas seulement en Corse durant ces temps d'effervescence (A *Tamuntana)*. On retrouve, en effet, le même processus dans le Languedoc où les viticulteurs font appel à l'occitan pour exprimer leurs revendications nées de la crise phylloxérique et des surplus de production, mais aussi en Provence où, à l'occasion du congrès des oléiculteurs de Provence, tenu à Saint Rémy de Provence le 25 septembre 1910, les oléiculteurs composèrent des textes en occitan rendant hommage à Frédéric Mistral[1322] et revendiquant des moyens pour contrecarrer la crise oléicole qui touchait de plein fouet la Provence (comme d'autres régions de Méditerranée). Nous rappellerons que Frédéric Mistral intitula son dernier recueil : *« lis oulivado ».*

En Corse, le seul arbre, qui peut véritablement disputer cette primauté symbolique, économique et paysagère de l'olivier, est le châtaignier, fort marqueur identitaire de nombreux territoires de Corse.
Nous reprendrons l'expression de Denis Roux : « la primauté de l'olivier repose sur une réalité culturale et une tradition culturelle ».
De nombreux auteurs associent inéluctablement la Méditerranée à l'aire de diffusion de l'olivier : « la Méditerranée n'est plus là où renonce l'olivier ».

[1322] Frédéric Mistral né à Maillane, (en Provence rhodanienne) au pied des Alpilles en 1830 : il y meurt en 1914. Il obtient le prix Nobel de littérature en 1904.

Nous continuons par la question n° 6 : « intérêt de l'olivier ».
Nous attendions des réponses faisant référence directement ou indirectement à l'aspect botanique, à la production d'huile, à l'utilisation du bois.
En fait, le premier groupe de réponses renvoie directement aux considérations exprimées durant toute la période d'étude de notre exposé (…).
Pour 28% : c'est un arbre résistant ; pour 19% : il est rustique, demande peu d'entretien ; pour 12% : sa chaleur ; pour 11% : il pousse sur des terres ingrates ; pour 8% : c'est sa longévité ; pour 16% : il fixe le sol ; pour 6% : son développement est rapide.
Ce qui ressort également dans un autre registre, c'est à dire sur la finalité « arbre à huile » : pour 85% : sa production d'huile ; pour 4% : sa production d'olives ; pour 11% : son utilisation dans le domaine médicinal et les croyances.
Comment interpréter ces pourcentages ?
Ce qui se dégage nettement ce sont les qualités intrinsèques de l'arbre (résistance…) et l'intérêt productif d'huile.
En Corse, la production d'huile arrive largement en tête. L'intérêt des fruits en tant que tels est mineur, les Corses n'ont pas véritablement de tradition de confiserie des olives contrairement au Maghreb, à l'Espagne et au monde Hellénique où la tradition est très forte.
Sur le plan alimentaire et commercial, la Corse n'a jamais eu de savoir-faire en la matière. En revanche, la production d'huile est dans toutes les mémoires. On peut relever également la persistance mémorielle de pratiques médicales et religieuses.
Les réflexions portées sur l'olivier passent rapidement d'un registre factuel à un registre abstractif et symbolique, voire esthétique : l'olivier par sa frondaison symbolise l'argent, ses fleurs petites et de couleur blanche, la modestie et la pureté, référence directe au christianisme.

Après les points positifs, attardons-nous sur les représentations négatives de l'olivier.
Pour 34% : sa fragilité au froid, au gel ; pour 22% : la lenteur de croissance ; pour 25% : sa production aléatoire ; pour 11% : sa cueillette ardue ; pour 4% : sa taille difficile ; pour 4% : autres.

La question n° 7 concerne les variétés d'olives : « connaissez-vous les variétés anciennes ? Si oui, y a-t-il plusieurs variétés ou une seule ? ».
Dans le premier groupe de réponses, nous relevons : pour 62% : plusieurs ; pour 18% : une seule ; pour 20% : pas de réponse. L'analyse de ces réponses est ambivalente. Nous pouvons estimer que la majorité des personnes a connaissance d'une diversité variétale en Corse, néanmoins, un nombre relativement élevé n'est pas au fait de l'historicité de ces diverses variétés.
En ce qui concerne les réponses positives, il faut souligner que 78% ne connaissent que deux variétés : *la sabina* et *la germana ;* 10% font référence également à la variété : *pichiolina* (historiquement absente dans l'île avant les années 1960) ; quelques personnes interrogées originaires du sud de l'île citent la variété : *zinzala o zinzarola.*
Par ailleurs, nous observons qu'un certain nombre a du mal à définir convenablement le terme : variété, confondant avec : sauvage, cultivé…

Nous poursuivons avec la question n° 8 : « quelle est l'histoire de la culture de l'olivier en Corse? ».
De nombreux écrits sur la Corse dont les auteurs sont des insulaires, mais aussi des voyageurs, des hommes de lettres, des politiques… font souvent référence aux origines de la culture de l'olivier, des périodes favorables à son expansion…
L'histoire de la culture de l'olivier, pour 59% des sondés : remonte aux grecs et aux romains ; pour 22% : elle est liée à la main des Génois ; 19% n'ont pas d'opinion.

Concernant la majorité des réponses, le mélange et la confusion entre le monde hellénique et le monde romain pourraient s'expliquer par le fait que l'Antiquité est vue comme un ensemble homogène, très vieux, ancien.
Cette référence très forte répond surtout à une image d'Epinal marquée par le rôle ô combien éminent des civilisations grecques et romaines dans le monde méditerranéen.
Pour les autres réponses, l'influence de Gênes est admise, mais pas toujours bien connue ou alors mal interprétée, résultant du discours historiographique tenu jusqu'au début des années 1980.

La question n° 9 a pour objet le poids de l'oléiculture corse.
Nous observons qu'il existe dans l'esprit des gens, en général, une surévaluation de la place de l'oléiculture corse. Il y a une volonté plus ou moins consciente de vouloir valoriser au mieux son pays.

A la question n° 4 : « voyez-vous un arbre ou un ensemble ? », 69% environ des personnes interrogées interprètent la culture de l'olivier à partir d'un ensemble, une forte proportion renvoie à la communauté : l'ensemble d'oliviers, l'olivaie, l'oliveraie ou à une fonction collective. Cet effet de masse a une influence directe sur la perception de l'impact de cette culture dans le paysage, l'histoire et l'économie.
Pour près de 31%, l'arbre seul renvoie au caractère individualiste qui symbolise assez bien de nombreuses situations d'oléiculture en Corse. La propriété arboraire en est le meilleur exemple par cette logique de singulariser l'arbre et, par-là même, lui donner une valeur factuelle et symbolique très forte.

CONCLUSION DE LA TROISIEME PARTIE

L'oléiculture corse est le fruit des initiatives privées prises à la fois par les communautés en Corse et par la puissance publique.
La documentation notariée nous permet de réévaluer le rôle joué par les communautés dans la structuration d'une économie oléicole avant le grand élan donné par la Sérénissime au début du XVII^{e} siècle.
La politique de mise en culture : la *coltivazione,* fut véritablement pour les Génois, le moyen de développer dans l'île une réelle arboriculture. L'olivier fut l'objet de toutes les préoccupations.
Les initiatives privées sont décelables, mais difficilement mesurables de par la nature même des sources historiques. L'essentiel des informations est la résultante des données fournies par la production documentaire publique administrative.
La puissance publique française reprit à son compte, à partir de la fin du XVIII^{e} siècle, le rôle d'incitation joué auparavant par Gênes par le biais de mesures d'encouragement au développement de l'oléiculture : mise en place de primes à la plantation et au greffage, création de pépinières, de concours agricoles, diffusion d'ouvrages spécialisés…, mais surtout en soutenant la structuration du monde agricole au cours du XIX^{e} siècle à travers la naissance des Sociétés d'Agriculture, des comices agricoles, des conseils d'arrondissement…Pour ce faire, les autorités administratives se sont appuyées sur les notabilités rurales. Cette étude a souligné le rôle indiscutable joué par ces notables dans le développement oléicole. Propriétaires des terres oléicoles et, en général, des terres susceptibles de l'être, des outils de production, de l'huile d'olive, détenteurs des maigres capitaux mobilisables dans l'île, ils sont incontestablement les promoteurs de la culture de l'olivier.
Les notables, par leur maîtrise des connaissances et leur capacité à mobiliser les hommes, les techniques…, ont été les acteurs principaux de la modernisation de l'oléiculture tout au long de notre période d'étude.
La diffusion de la culture de l'olivier a mis en exergue l'incompatibilité entre développement arboricole et maintien d'une économie agropastorale fondée sur l'élevage extensif opposé naturellement à l'enclosure des espaces cultivés.
Nous avons souligné l'aspect fondamental de l'oléiculture pour de nombreuses régions de l'île : « elle rythme la vie des communautés ». Elle a renforcé un type de propriété bien particulier : la propriété arboraire par le poids économique individualisant de l'olivier ; la micropropriété est également un marqueur identitaire de l'oléiculture insulaire.
D'une manière symbolique, l'olivier participe à faire naître une société microrégionale spécifique.
Au cours du XIX^{e} siècle, la propriété de l'olivier devient le symbole de la promotion sociale au cœur des communautés. L'impact sur les mentalités est également très fort car 12 000 hectares d'oliviers seulement ont eu une influence significative sur la société.

CONCLUSION GENERALE

Au terme de cette recherche sur l'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVI[e] siècle jusqu à la veille de la première guerre mondiale, quelles conclusions peuvent être tirées ?

Le choix de ce sujet relevait d'une décision personnelle. Ce travail était motivé par une appétence particulière pour cette culture, mais, surtout, par une volonté de s'inscrire dans le droit fil de mes recherches en DEA, en choisissant d'étudier cette thématique dans un cadre spatial plus grand et cohérent : la Corse dans son ensemble, la grille de lecture établie à l'échelle microrégionale[1323] devant servir de matrice d'analyse à l'échelle de l'île.

Le cadre chronologique choisi a permis de mettre en lumière les grandes évolutions qui, dans le domaine des activités agricoles, ne connaissent pas de limites temporelles trop strictes. Malgré l'importance de décisions politiques, économiques, mais également d'évènements climatiques à des dates précises, la constitution d'un paysage oléicole, l'application des techniques, le comportement des hommes, par exemple, s'impriment en dépassant les frontières, les limites du temps politique.

La culture de l'olivier et, en corollaire, la production d'huile sont véritablement des éléments constitutifs de premier ordre de l'identité agricole de la Corse et, plus largement, de son histoire économique.

L'étude s'est divisée en trois parties.

Le premier temps de ce travail a été consacré à traiter « l'arbre et le fruit » dans sa dimension paysagère et culturale.

Tout d'abord, l'histoire du paysage oléicole corse a connu des évolutions marquantes à partir du début du XVII[e] siècle avec la mise en valeur orchestrée par Gênes.

Ce développement oléicole intégré à la grande œuvre de la *Coltivatione* ne s'est pas fait de façon ex-nihilo. Malgré de nombreuses zones d'ombre, l'oléiculture en Corse est une réalité très ancienne. Bien évidemment, en raison des lacunes documentaires, nous ne pouvons cerner avec précision les contours exacts de cette culture durant l'Antiquité et le Moyen Âge. Pourtant, l'œuvre de Gênes s'appuie dans les premiers temps de la Modernité sur un « terreau favorable ». Le paysage oléicole est prégnant au bas Moyen Âge dans l'île.

Cette réalité est le fruit du labeur conjugué des communautés dans leur prise d'initiative privée et des décisions des autorités politiques.

Cependant, à partir des années 1630, suite aux campagnes de greffage et de plantations initiées et contrôlées par *il Magistrato delle colture* génois, le paysage oléicole corse se développe, se densifie et imprime, de façon incontestable, le paysage agraire de nombreuses microrégions de l'île.

La Balagne devient à cette époque, malgré une historicité oléicole ancienne, le symbole même de l'oléiculture corse.

L'hypothèse selon laquelle une activité agricole à vocation commerciale (avec une finalité industrielle) telle l'oléiculture à l'instar de la viticulture, l'élevage…, pouvait influer grandement sur la société rurale, fut en partie le point de départ de cette étude.

Historiquement, les sources traitant des variétés (leur dénomination…) sont rares avant la fin du XVIII[e] siècle. Quelques renseignements ont pu être glanés dans des actes notariés de ventes ou bien d'achat. Il faudra attendre les enquêtes de l'intendance et surtout l'enquête préfectorale de

[1323] DEA sur la microrégion du Nebbio.

l'An X pour connaître les variétés des différentes régions de l'île. Puis, au cours du XIX[e] siècle, des auteurs, des voyageurs, viendront compléter ou confirmer les variétés recensées.
On a longtemps cru à une acclimatation d'oliviers italiens, voire du Maghreb (*sarracini*) ; en réalité, malgré une grande diversité de vocables et variantes employés, on recense 13 variétés, ce qui est relativement peu comparativement à d'autres zones oléicoles.
Globalement, les aspects phénotypiques majeurs des olives corses sont d'abord la petite taille des olives et des noyaux, d'après Virginie Bronzini de Caraffa[1324], le poids moyen des olives est de 1,34g et celui des noyaux : 0,23 g ; l'autre marqueur identitaire est la maturité tardive de certaines variétés (*biancaghja, raspuluta*…) en février, mars. Au final, les variétés symbolisent à la fois un caractère identitaire, patrimoine singulier et, parfois, une similitude culturelle avec d'autres espaces méditerranéens, par exemple : la variété *ghjermana* du sud de l'île est identique à la variété italienne toscane *moraiola ;* la variété *ghjermana di Balagna* est semblable aux variétés italiennes[1325] *casalina* et *frantoio* et à la variété sarde *corsicana da olio,* la dénomination indiquant sans doute l'histoire des échanges.
Le même phénomène se produit en Sardaigne.
Il y a de nombreuses homonymies et synonymies, la microrégion où les variétés sont les plus répandues n'étant pas forcément la zone d'origine, mais le résultat d'une sélection.
Historiquement, l'influence de la présence génoise dans l'île ne s'est pas traduite par une assimilation des variétés italiennes en masse puisqu'on en compte 2 sur 13 seulement.
En revanche, la plupart des variétés corses sont des variétés spécifiques à l'île : identité patrimoniale.
La Corse a été sans nul doute une véritable zone de contact entre le flux venant de l'ouest et à la fois de l'est de la Méditerranée.

La deuxième partie a été consacrée aux moyens de production de l'huile et au commerce de l'huile.
En premier lieu, il faut souligner le peu de renseignements documentaires sur cette thématique des techniques de production jusque dans les années 1770.
Nous avons glané quelques informations principalement dans les registres notariés pour le XVII[e] siècle et première moitié du XVIII[e] siècle ; puis, dans les rapports et mémoires de l'Intendance à partir des années 1770 car ils apportent un éclairage sur le degré de perfectionnement des moyens de production, leur spécificité ; enfin, dans l'enquête préfectorale de l'An X, le questionnaire de 1829, les comptes rendus des conseils d'arrondissement, des commissions sur la fabrication de l'huile dans les arrondissements (en 1825, 1826 et 1827), les enquêtes industrielles, sources documentaires très importantes, au début du XIX[e] siècle. L'huile d'olive en tant que produit n'exerce pas la fonction « vitale » des céréales, cependant, par sa nature spéculative et par son commerce, elle concourt grandement à l'activité économique insulaire.
Les flux commerciaux en Corse et hors de Corse croissent véritablement à partir des années 1820. Dans son contexte méditerranéen à cette époque, la Corse, à l'instar d'autres régions, a connu d'importantes récoltes qui ont participé à donner un élan nouveau à l'oléiculture ; par ailleurs, cela correspondait également à une période de relance de cette culture dans l'île (politique de primes pour les greffes et les plantations). A titre de comparaison, en 1830, la valeur des huiles d'olive importées à Marseille est de 22 108 504 francs ; à la même date, les exportations d'huile d'olives de Corse sont estimées à 70 000 millerolles (58,8 kgs)[1326] et à 5 millions de francs et sont réalisées à près de 78% à destination de Marseille, ce qui représente une manne financière de 4 millions de francs.

1324 Virginie Bronzini de Caraffa, thèse, *Analyse de la diversité génétique de l'olivier corse et caractérisation variétale de ses huiles,* 2001, p. 98.
1325 *Ibidem*, p. 104.
1326 64/65 litres = 1 barile de Gênes.

Les huiles corses représentent donc sur la place de Marseille 18,5% des importations totales d'huile. Contrairement à une idée reçue, elles participent de manière significative aux activités industrielles de Marseille (savonneries)[1327].
En Corse, près de la moitié des huiles produites est consommée sur place (alimentation, éclairage).
L'essentiel des huiles exportées est constitué d'huiles lampantes destinées aux emplois industriels.
L'exportation des huiles comestibles qui représente moins de 10% des exportations concerne, en revanche, dans la deuxième moitié du XIX[e] siècle, essentiellement le port de Nice, Marseille perdant peu à peu, à partir des années 1860, son hégémonie « prédatrice » au profit de Nice, et des négociants varois et des Alpes Maritimes.
Comme nous l'avons remarqué dans la deuxième partie de l'étude, une part non négligeable des huiles corses ont connu un destin frauduleux, notamment au cours du XVIII[e] siècle. En effet, des quantités importantes, dont il est impossible de mesurer avec exactitude les contours, étaient importées en Ligurie ou en Provence, fruits de « coupages » et revendues sous des appellations mensongères : huile des Riviera ou de Provence. Ces pratiques prohibées sont bien connues des contemporains et des autorités. Cependant, il nous a semblé que la lutte contre ces pratiques ne fut pas une priorité des autorités à la fin du XVIII[e] siècle et au cours du XIX[e] siècle, malgré de nombreux cris d'alarme lancés essentiellement par la presse insulaire. Celle-ci jouera, à mes yeux, un rôle important dans l'information des aléas de l'oléiculture.
Les informations recueillies dans les articles de journaux ont été une aide précieuse une fois passées au crible de la critique appuyée sur d'autres sources. Par ailleurs, pour comprendre la dimension spécifique de la production d'huile, il faut véritablement intégrer la dimension de « délocalisation » des idées, des pratiques de marché, des hommes. L'histoire de l'huile Corse ne se fait pas uniquement dans l'île, elle est le résultat complexe d'évènements, d'actions hors de Corse.
A l'image de la viticulture du Cap Corse de la deuxième moitié du XVIII[e] siècle, l'oléiculture corse n'a de raison d'être dans sa dimension commerciale qu'au regard du marché international oléicole de la place de Marseille, de Gênes et, dans une moindre mesure, de Nice.
Comparativement à certaines régions oléicoles françaises et à certains ensembles oléicoles de la Péninsule italienne, par exemple : le Languedoc-Roussillon, la Sicile, la Sardaigne et la Toscane, les 12000 hectares d'oliviers en Corse produisent plus, en général, durant tout le XIX[e] siècle.
Etablir des statistiques de production, de commercialisation…dans le temps et dans l'espace aurait été fort instructif, cependant l'entreprise est pour le moins difficile. En effet, les relevés statistiques en continu manquent car les sources dans ce domaine sont lacunaires, épisodiques, embryonnaires ; parfois, les données chiffrées ne correspondent pas à la réalité.
Néanmoins, le croisement des sources montre un passage de témoin dans la première moitié du XIX[e] siècle entre la viticulture et l'oléiculture. Jusqu'au milieu du XVIII[e] siècle, la production de vin était une des principales sources de revenu et le principal produit d'exportation. Puis, la production d'huile à des fins industrielles supplanta les autres productions en terme de valeur pécuniaire dans le cadre des exportations jusqu'à la veille de la première guerre mondiale, de manière irrégulière (en suivant l'irrégularité des productions, une série de mauvaises années de récolte est ponctuée par une année extraordinaire (*di divizia).*
Dans le domaine des transports, le port d'Algajola qui avait pratiquement le monopole des expéditions d'huile sous la domination génoise perdit sa suprématie dans les années 1760 avec l'élan donné au port d'Île-Rousse sous le Généralat de Paoli où une grande partie des huiles produites en Balagne commencèrent à transiter. Au lendemain de la prise de pouvoir du Royaume de France en Corse, le caractère monopolistique du port d'Algajola dicté par la puissance publique disparut entraînant immédiatement la quasi-disparition de tout trafic maritime

[1327] Une partie des chiffres est tirée de la Statistique du département des Bouches du Rhône, « dédié au Roi », p.904-905.

à partir de ce port et un redéploiement naturel vers l'Île-Rousse pour des raisons logistiques et non plus politiques.
L'activité du trafic maritime oléicole ailleurs dans l'île est réel, mais peu significatif. On retrouve une petite activité sur Aiacciu, Bunifaziu et au début du XX[e] siècle à partir des quais de Propriano.
Les *scali* cap corsins perdent leur dynamisme.
La destination des huiles corses aux XVIII[e] et XIX[e] siècles, en dehors de la place de Marseille comme nous l'avons déjà vu, se fait aussi vers des ports secondaires que l'on peut qualifier « d'étape » : Porto Maurizio, Livournes, Oneglia, Gênes, qui servaient de point de départ d'un commerce international auquel les huiles corses étaient en partie intégrées (j'ai pu recueillir des bribes de renseignements, insuffisants certes pour dresser un état chiffré précis, mais qui nous permettent d'appréhender l'esprit d'une réalité en direction de l'Allemagne, des Pays Bas, de la Grande Bretagne. Néanmoins, l'essentiel du commerce oléicole en Corse après avoir été dirigé vers l'espace Ligure et la cité de Gênes, en particulier, se tourna plus librement vers Marseille et les autres ports satellites.
L'orientation politique, culturelle, devient également économique assez rapidement.
Les ports insulaires s'intègrent au XIX[e] siècle, notamment celui de l'Île-Rousse, dans un réseau : ensemble complexe de relations sur ce produit ; les négociants sont parfois producteurs, mais aussi armateurs.
Le marché balanin fonctionne grâce à un système de liaisons (à l'image du grand marché marseillais très bien analysé par Patrick Boulanger)[1328] organisé pour gérer l'écoulement des huiles.
Au XIX[e] siècle, Île-Rousse est le lieu de concentration des huiles qu'elles soient redistribuées dans l'île ou bien expédiées à Marseille et ailleurs. Il n'y a pas en Corse de circuits commerciaux directs vers les lieux de consommation tels la Grande Bretagne, Paris.
Le transfert par la place de Marseille est une étape obligatoire. La Corse dépend, comme les autres régions productrices, des conjonctures de récolte qui animent les fluctuations, les coûts de l'huile.
L. Lautard[1329] écrira : « les huiles par les grands capitaux qu'elles mettent en action vivifient toutes les autres branches, influent sur toutes les affaires, nourrissent généreusement tous ceux qui s'en mêlent et portent les recettes de la douane à un point qui les rend très dignes de l'intérêt du fisc ».
La crise oléicole amorcée de manière diffuse et par séquences à partir des années 1840 est essentiellement due au déclin des industries savonnières traditionnelles au début des années 1830. En effet, l'emploi des soudes artificielles par les savonniers marseillais, mais aussi varois et autres, a entraîné la modification des procédés de fabrication de savon avec la possibilité dorénavant d'utiliser des huiles de graines concurremment avec l'huile d'olive. Ces changements allaient produire inexorablement une diminution des besoins épisodiques importants jusqu'au début du XX[e] siècle.
En Corse comme ailleurs, les huiles « auxiliaires » selon l'expression d'Olivier Teissier[1330], à partir du milieu du XIX[e] siècle, allaient progressivement concurrencer l'huile d'olive.

Au terme de cette recherche, on peut affirmer que la culture de l'olivier, en Corse, a joué un rôle moteur dans la vie de la société rurale durant toute la période d'étude. Cet impact s'est traduit par un développement de spécificités économiques, culturelles, mais, également, techniques, impliquant l'ensemble de la société, du notable au *bracciante,* du laboureur au berger, du curé au notaire.
Néanmoins, l'influence des élites sur le développement de l'arboriculture oléicole est prépondérante car ils sont les vecteurs des idées nouvelles. Ils détiennent le foncier, les outils de

[1328] Patrick Boulanger, Thèse, *op.cit*., *Marseille, marché international de l'huile d'olive*…
[1329] L. Lautard, *Mémoire sur les questions*… , 1824, p.84-85.
[1330] Olivier Teissier, *Histoire du commerce de Marseille pendant vingt ans (1855-1874)*, Paris, Marseille, 1878.

production et, surtout, ils sont les seuls à disposer de capitaux pour investir dans une culture au rapport différé. Par ailleurs, les notables sont les relais dans les communautés des autorités porteuses d'informations techniques par le biais des mémoires, des rapports, des conseils et, principalement, par la diffusion d'ouvrages spécialisés dans le cadre, par exemple au XIX^{e} siècle, des sociétés d'Agriculture ou bien des Conseils d'arrondissement.
De manière plus directe, ils participent à l'enrichissement variétal en introduisant des variétés allogènes[1331]. Il ne faudrait pas, cependant, conclure à une atonie et à une totale absence de maîtrise des connaissances et des techniques de la part des paysans. Au contraire, les travaux dans les champs d'oliviers sont effectués par les paysans qui ont, souvent, une expertise empirique. Par ailleurs, le nombre de parcelles exploitées et détenues par le *popolo* est non négligeable.
De manière diffuse, le savoir-faire paysan[1332] est pris en compte par les élites et les autorités publiques. La culture de l'olivier, le commerce de l'huile entraînent ses acteurs à une ouverture socioculturelle, mais aussi géographique. Loin du cliché traditionnel de repli sur soi à l'échelle de la *pieve* ou du canton, l'oléiculture est un facteur de mobilité des hommes par le biais du transport de l'huile vers les centres urbains, du commerce ambulant, sans oublier les campagnes de récolte.

Symboliquement et cultuellement, l'arboriculture oléicole a créé des spécificités.
Ainsi, l'olivier incarne indubitablement le sentiment de propriété, parfois collective (propriété indivise, arboraire), mais surtout individualisée (justement, la propriété arboraire induit une forte individualisation de l'arbre et entraîne, de fait, une valorisation augmentée).
Il inscrit dans le paysage une organisation agraire humaine spécifique. Par ailleurs, cette empreinte, par nature, dépasse un cadre temporel trop restreint. C'est une culture permanente dont la durée de vie dépasse la vie de ses cultivateurs : on plante pour soi, mais surtout pour les générations futures, comme « un bon père de famille ».
Cette notion du temps, du lien intergénérationnel, est fondamentale pour comprendre la place que peut avoir l'olivier dans la mémoire collective, contrairement aux cultures annuelles. L'arbre représente, dans le paysage, un repère et ce d'autant plus dans le paysage de complant très présent dans l'île. Il marque une propriété dans les paysages. Cette propriété sera renforcée par la réalisation de murettes, terrasses, murs de clôture qui s'opposent à la jouissance collective des communautés sur ces espaces.
En Corse, la culture oléicole fut un facteur de transformation des pratiques des communautés sur le temps long, d'enracinement de l'individualisme agraire. Le fait d'être propriétaire d'un ou plusieurs arbres est un élément de distinction dans la société.
En corollaire, la perception symbolique liée à l'olivier se manifeste concrètement dans les actes de police rurale, mais également de justice. Les destructions d'oliviers, aussi bien durant la Modernité (se reporter aux exemples extraits du *Civile Governatore*) qu'au XIX^{e} siècle, (se référer aux infractions relevées par les gardes champêtres) sont vécues comme une atteinte portée à l'individu.
Au-delà de l'aspect purement symbolique, le poids économique de la production d'huile incite, parfois, certaines personnes à commettre des actes répréhensibles de vol de fruits, de falsification des huiles…
En conclusion, nous pouvons retenir les grands traits spécifiques suivants, fruits du développement oléicole dans l'île : d'abord, la production et le commerce de l'huile sont un formidable moyen de rencontres sociales offrant une perception de la société rurale différente ; puis, les contraintes culturales, économiques, qui accompagnent cette culture ont développé une

[1331] Par exemple, la famille Pozzo di Borgo a fait introduire des plants de Gênes sur ses terres au château de la Punta dans les années 1860, d'après les éléments de l'enquête agricole de 1866.
[1332] Un exemple illustre cette rencontre : les campagnes de greffage sont réalisées par des techniciens locaux, nous n'avons pas eu l'occasion de constater dans ce domaine l'intervention de techniciens venus d'ailleurs comme ce fut le cas en Sardaigne au XVII^{e} siècle.

prise en compte et une gestion du temps qui fait fi du rythme répétitif des cultures annuelles ; enfin, de par la destination économique de l'huile (la majeure partie employée dans les industries), le caractère spéculatif (dépendant des mouvements commerciaux avec l'extérieur) est renforcé tout au long de la période d'étude.

Le rôle de l'homme et des communautés est fondamental pour comprendre la prégnance de cette culture dans certaines microrégions de l'île. La culture de l'olivier dans sa dimension foncière est au cœur des préoccupations des Corses aussi bien durant la Modernité que le XIX^{e} siècle : maintenir, sauvegarder le patrimoine familial.
L'enjeu est de taille car, en Corse comme dans la plupart des régions rurales méditerranéennes de montagne, la *stretezza* des biens fonciers et autres oblige les familles à penser « leur maîtrise de la terre », fondement du patrimoine. Il en va de l'existence même de la famille et de son avenir.
La maîtrise des oliveraies et des outils de production sont des éléments fondamentaux des stratégies familiales, notamment de la part des notables, mais pas seulement dans une économie essentiellement agricole et rurale.
Avant d'envisager un développement, une consolidation des patrimoines familiaux, pour une majeure partie de la population, l'objectif est d'éviter la dilution de ces patrimoines surtout lorsque la conjoncture, économique et politique, chaotique incite à la prudence.
Afin de limiter ce processus, plusieurs stratégies s'offrent aux contemporains.
D'abord, privilégier un enfant- de préférence un garçon- dans les héritages, malgré la mise en place du partage légal par le législateur au début du XIX^{e} siècle (Code civil).
Les biens oléicoles participent, surtout dans les régions de production affirmée, aux stratégies matrimoniales, par exemple dans la constitution de dots.
Durant l'époque moderne, les actes notariés de vente mentionnent rarement les oliviers ; on les retrouve plus aisément dans les actes décrivant les partages. Cependant, au cours du XIX^{e} siècle, le mouvement de vente et d'achat sur le marché foncier s'accélère pour plusieurs raisons : la pression démographique entraîne une volonté d'acquérir des oliviers ; les besoins de numéraires pour de nombreuses familles de notables les obligent à se défaire de parcelles oléicoles de leurs patrimoines fonciers ; les situations de famille difficiles comme un veuvage pousse un certain nombre de femmes à amputer le patrimoine foncier par la cession d'oliviers ; néanmoins, ce sont les terres consacrées aux céréales qui sont le plus cédées.
Ces mouvements de vente et d'achat en augmentation résultent d'une certaine « démocratisation » de la pression des oliviers ; en effet, à la fin du XIX^{e} siècle, elle n'est plus détenue de manière quasi exclusive par les notables.
Par ailleurs, la restructuration d'ensembles oléicoles nécessite de vendre ou d'acheter des terres oléicoles ou bien seulement des arbres. Ces mouvements sont particulièrement actifs à la suite d'années de récolte abondantes qui donnent de l'espoir aux populations.

Les outils de productions : pressoirs à sang, moulins hydrauliques *e fabbriche*, l'usine composent aussi le patrimoine oléicole. Ils sont, pour plus de 84%, la propriété des familles issues de la notabilité, dans l'ensemble des microrégions de l'île. Néanmoins, à la fin du XIX^{e} siècle, ce constat n'est plus tout à fait juste.
La spécificité de la propriété des moyens de production est marquée par l'indivision. Ces outils font souvent l'objet d'une jouissance collective. Ils sont le symbole de l'unité familiale.
L'indivision est un moyen de pérenniser le patrimoine familial.
Les outils font rarement l'objet de ventes. Dans le cadre de successions, ils reviennent majoritairement aux garçons.

La problématique spatiale est une question majeure de cette thèse : la localisation des oliveraies et les mutations qui touchent ces territoires ainsi que la place de l'olivier parmi les autres cultures permanentes (vignes, châtaignier) constituent des éléments de recherche.

Dans toute recherche universitaire, on peut regretter que des choix doivent être faits en privilégiant en l'occurrence des espaces, des périodes historiques, au détriment d'autres.
J'ai choisi une approche thématique intégrant une dimension chronologique.
La culture de l'olivier entre dans un cadre systémique pluriel selon Stéphane Angles[1333]. La difficulté vient également de la problématique scalaire : l'étude à l'échelle de l'île a été choisie - néanmoins, l'échelle microrégionale n'a pas été oubliée - car il est primordial de s'attarder à dégager les orientations d'ensemble, les tendances lourdes. Pour reprendre une expression consacrée : « le général ne doit pas étouffer le local, mais ce dernier, non plus, noyer le global ».
Une autre problématique majeure est d'ordre humain. Le rapport entre oléiculture et les hommes est fondamental. Il n'y a pas d'histoire oléicole sans étude de la société « oléicole ».
Les sources spécifiques aux oléiculteurs sont assez rares car la culture de l'olivier ne fait pas véritablement l'objet d'une spécialisation professionnelle, mais entre dans le processus polycultural généralisé.
Cette étude appelle une approche analytique d'une culture qui mêle parfois des sentiments personnels dépassant le seul cadre de la raison.
Travailler sur l'histoire de l'olivier en Corse, au-delà du plaisir et de l'intérêt porté à cette « civilisation », est un moyen, une porte d'entrée pour appréhender le monde méditerranéen plus largement, mais aussi l'opportunité d'étudier l'histoire rurale, agricole des territoires méditerranéens.
Enfin, la Corse par son oléiculture polymorphe avec une grande diversité des paysages oléicoles, une histoire riche, au terme de cette étude peut être considérée comme la synthèse des territoires méditerranéens oléicoles.
L'arbre de Minerve est au cœur des réflexions actuelles sur la mise en valeur des richesses patrimoniales en Corse.
Une thèse n'est pas une fin en soi, elle est le point de départ de recherches futures. Dans cette optique, il serait, me semble-t-il, utile de travailler dans deux directions différentes.
La première, afin d'approfondir l'histoire oléicole dans l'île, serait de réaliser des études centrées sur une microrégion[1334], qui permettraient d'analyser plus finement, par exemple, les rapports entre les communautés villageoises et cette culture, les types de propriétés, en s'appuyant sur des sources privées de manière systématique ; le travail à l'échelle microrégionale permettrait l'établissement d'une cartographie oléicole adéquate.
La deuxième, pourrait concerner le cadre temporel : étudier l'histoire oléicole dans la première moitié du XX^{e} siècle, période de reflux dans l'île et, plus largement, l'agriculture corse dans ses structures traditionnelles, mais, également, la mise en place d'organisations agricoles issues des changements opérés en Europe occidentale (coopératives…).

La culture de l'olivier en Corse met en évidence les liens étroits qui unissent une activité agricole de tradition ancienne et un territoire : la Corse.
Dans le cadre de la présente étude, on peut affirmer que les espaces oléicoles observés à la veille de la première guerre mondiale étaient déjà, à plus de 90%, une réalité paysagère dès la première moitié du XVII^{e} siècle. Ceci est un trait spécifique du paysage oléicole corse : un degré de permanence très grand. Le phénomène majeur n'est pas la conquête de nouveaux espaces (cela s'est produit malgré tout, par exemple : la zone de mise en valeur au cours du XIX^{e} siècle de Sartène), mais plutôt un processus évident de densification sur des territoires anciennement voués à l'oléiculture.
Un autre trait de permanence durant toute la période d'étude, malgré les vicissitudes du marché des huiles, est le poids de l'oléiculture dans la vie économique de l'île.

[1333] Stéphane Angles, *op. cit.*, *l'olivier en Andalousie*, p. 9.
[1334] A l'instar du travail réalisé dans le Nebbio, DEA.

La culture de l'olivier offre durant les bonnes années de récolte des emplois recherchés pour une majorité de journaliers. La récolte des olives et la production d'huile rythment la vie de nombreuses microrégions (Balagne, Nebbiu, Bunifaziu, Valincu…).

Ces éléments mettent en lumière un ensemble multiforme mettant en relation une culture, une économie, une société.

SOURCES - BIBLIOGRAPHIE

Sources manuscrites

ARCHIVES NATIONALES

ARCHIVES NATIONALES DE FRANCE A PARIS (A.N.F.)

- F10-256 : Mission de C. Miot en Corse.
  - Mémoires sur la Corse.
  - Ct Delespine, garde d'artillerie, à Calvi, en Corse.
- F10-305 : Situation du produit agricole en Corse 1824.
- F10-431 : Questionnaire préfectoral sur les moulins et la façon de faire de l'huile. Réponses.
  - La Corse : Le préfet Pietri à Bastia répond le 17 novembre 1810,
  - Le préfet Arrighi du département du Liamone, la réponse est rédigée le 17 février 1810.
  - Département de la Lozère : culture de l'olivier, 1806.
  - Département des Pyrénées-Orientales (arrondissement de Prades) le 10 mars 1811.
  - Département des Alpes-Maritimes, Culture de l'olivier, d'après les renseignements du naturaliste, (Mémoire), Risso.
    Extraits des délibérations du registre du conseil municipal de la Briga.
    Arrondissement de Puget-Théniers : réponses.
  - Département des Bouches-Du-Rhône.1811, sous-préfecture de l'arrondissement des BdR, Bilan sur la commune de Marseille.
  - Département du Var. Extrait des registres de la sous-préfecture de l'arrondissement communal de Toulon.
    Arrondissement de Grasse, moyens d'encouragement pour la plantation des arbres.
  - Département de l'Aude. Réponses du préfet de l'Aude à Carcassonne.
  - Département de l'Ardèche. Réponses du préfet de l'Ardèche à Privas.
  - Arrondissement de Montélimar. Réponse du sous-préfet. 1810
  - Arrondissement du Vaucluse. Le 24 avril 1811, le sous-préfet.
  - Département de l'Arno. Arrondissement de Florence. Le 30 octobre 1811.
    Arrondissement d'Arezzo, le 19 août 1811.
    Arrondissement de Pistoia.
  - Le département de Gênes. 26 novembre 1808,
  - Département de Montenotte.
    Arrondissement de Port Maurice 1811. (Pict :465). Fait à Port Maurice, le 3 décembre 1811, le sous-préfet Monticelli.
  - Département de Trasimène. Arrondissement de Fuligno : Renseignements sur la culture des oliviers. Ar-Spoleto.
  - Rome : 14 novembre 1811. Arrondissement constitué de 33 communes.
    Réponses.
    Arrondissement de Tivoli (Rome).
    Arrondissement de Frosimone (Rome), 1811.

- Département des Apennins. Arrondissement de Sarzane : Mémoire sur les moulins, réponse au questionnaire; le préfet du département.
- Département de l'Ombrone. Arrondissement de Montepuliciano.
- Département de l'Ombrone. Arrondissements de Grosseto.
- Mémoire sur l'amélioration de l'Isle de Corse sans qu'il en coûte au gouvernement. Delespine.
- Mémoire présenté au Ministre de l'Intérieur, pour extraire une plus grande quantité d'huile des olives. 1812 Le procédé de M. Bonnariq.

- F10-439 : Arrêté régissant le marché de Bastia, du 23 décembre 1816.
- F10-444 : Tableaux des Exportations, 1812 -1813.
  - Dans le département des Basses Alpes
  - Dans le département des Alpes-Maritimes.
  - Dans le département des Appenins.
  - Bilan sur l'Etat de l'agriculture Corse 1813 à 1823.
- F10-1482 : .Lettre sur les expériences faites sur l'Arachide.
- F10-2315 : l'Administration des Forêts (Courriers, rapports).
  - Tableau des biens communaux dressé par les Ponts et Chaussées.
  - Documents : plans pour la mise en valeur des communaux de Vintiseri et Rapport Du Conducteur Principal.
- 11-204 : Mouvements de Bateaux.
- F11-501 : La Préfecture du Département de la Corse. Division. Bureau d'Agriculture : Situation des produits agricoles.
- F11-724 : Bilan sur les récoltes en Corse 1817.

– ***Microfilms :***
- K 1226-09 : Mémoire sur la Corse. Produit estimatif des fonds de l'île.
- K 1226-10Bis : Etat des superficies oléicoles et autres cultures en Corse.
- K 1226-15 : Mémoire sur le commerce de la Corse, Exportations de 1769 à 1770.
- K 1287-12 : Administration économique, État estimatif du produit de la Corse. 1771.
- K 12 K : Quantité d'huile pour les savonneries de Marseille de Gênes.

ARCHIVIO DI STATO DE GENES. (A. S. G.)

- Lettere diversorum : liasse 637 (1694-1696) 200 docs : affaires courantes de l'île parmi lesquelles : huile, blé, sel…approvisionnement des villes.

- Litterarum Balagna : liasse 646, page 169 (1701-1753) ; 150 docs.
  Corté, liasse 651, page 170 (1707-1733).
  Cap Corse, liasse 652, page 171 (1707-1744).

- Lettere diversorum Canceleria : liasse 655, page 171 (1711- 1716).

- Fonds Corsica Coltivatione : liasse 945
  Coltivatione 1643
  Coltivatione 1645
- Recensement : liasse 946
  liasse 947 (1677-1779).

  Registri della Massaria d'Algaiola : liasse 1263 A (1639-1762) page 209, puis 211 et 212.
- Miscellanca Conti dogana : liasse 1351 (1660-1711).
- Miscellanei di 85 filze 1471/2 ; 1000 documents : comptes de l'huile et des denrées distribuées aux troupes en Corse de 1699 à 1765.

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DES BOUCHES DU RHONE A MARSEILLE (A.D.B.D.R.)

- ***Fonds anciens :***
  - 13B : Fond du tribunal de commerce de Marseille du XV[e] – XIX[e].

- ***Archevêché d'Arles :***
  - 3G 127 : Domaine "Salade de Salon et autres" (documents et parchemins) sur le droit de salade perçu à Salon sur l'huile d'olive 1501-1700.

- ***Archives communales de Lamanon :***
  - 165EF3 : Production agricoles : 1812-1967. Oléiculture : états, instructions et correspondances relatifs aux primes, déclarations de pertes… .

- ***Ouvrages :***
  - DELTA 7379 : Quelques mots sur l'olivier et sur l'huile d'olive. Séance littéraire et scientifique du 3 novembre 1878.
  - DELTA 9094 : l'huile d'olive et les moulins hydrauliques en Provence.
  - EPSI 2047 : Traité de l'olivier, contenant l'histoire et la culture de cet arbre, les différentes manières d'exprimer l'huile d'olive, celle de la conserver.
  - GAMMA 3061 : L'huile d'olive en Méditerranée : histoire anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours.
  - GAMMA 5220 : Marseille, marché international de l'huile d'olive. Un produit et des hommes 1725-1825.

- ***Préfecture :***
  - 5M 356 : Autorisations d'installation accordées pour l'extraction des huiles, 1805-1900.
  - 5M 361 : Autorisations d'installation accordées pour le traitement et l'épuration des huiles , 1846-1920.

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DU VAR A DRAGUIGNAN (A.D.V.)

- ***Série M-Culture de l'olivier :***
  - Mémoires & correspondances-Destruction des insectes nuisibles 1821-1844
  - 14M28-2 : Pépinières du département 1812.
  - 14M28-3 : Rapport sur les pépinières du Var :
    - Oléiculture protection-Vœux.
    - Rapport sur les Pépinières à établir dans chaque commune.
    - Rapports An VII- 1903.
  - 15M7-1 Commerce Extérieur-Statistiques 1848.
  - 15M7-2 Commerce avec l'Italie 1887-1888.
  - 15M7-2 Vœux sur l'Huile 1852-1889.
  - PER 5-1833 : Bulletin trimestriel des Sciences du Département du Var.

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DES ALPES MARITIMES A NICE (A.D.A.M.)

- 1B 172 : Traité sur l'huile importée de Sardaigne 1852.
- 1FS 484 : Importations d'huile.
- 1J 181 : Négociants-Correspondances adressées aux Tiranty de Nice 1828-1829.
- 33J : Prix en 1863_Commerce des Huiles, Statistiques.
- CE M433 Produits locaux 1820-Savon 1811-Huile Olives
- J 288 Publicité Huile d'Olive AUDEMARD

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DE LA HAUTE CORSE (A.D.H.C.)

– ***Archives municipales série (E) :***
- E 77/7-8
- E 195/ (1-2) Commune de San Gavinu.
- E37/9-10 Agriculture, Oléiculture, Pressoir à huile ; Pietra di Verde 1936.
- E87/10-11 Oléiculture 1932-1952.
- E103/14 Oléiculture 1945, Pressoirs à huile.

– ***Archives notariales.***
- 3E 253 à 3E 269, ceppi étudiés :
  3E 261, di Cristofini di li Vezzi, Santo Pietro di Tenda, 1591-1594 ;
  3E 262, Giuseppe del Castagno di Santo Pietro di Tenda.
  3E 264, Don François Alessandri.
  3E 266, Pilippe Massiani de Santo Pietro di Tenda, 1776-1777.
  3E 266/1, 1778.
- 3E 270 à 3E 272
- 3E 364, Don François Alessandri de Santo Pietro di Tenda.
- 3E 10, Pierre Mathieu Mariani, 1846-1861.
- 3E 10/68 ,Vincent Belgodere de Penta di Casinca entre 1858 et 1862.
- 3E 12 Giovan Michele Montaggione d'Oletta de 1779 à 1802,
- 3E 13/11 1862 à 1870.
- 3E 13/12 1871 à 1881
- 3E 13/13, Pierre Mathieu Mariani de Santo Pietro di Tenda, de 1882 à 1890,
- 3E 13/14, Tomasi de Murato, 1835-1836.
- 3E 31/3, Ambroggio Leoni de Belgodere de 1802 à 1809.
- 3E 1 474 Gian Carlo Santi, juillet1669-août 1672; 1645-1654.
- 3E 1 534, Pierre Paul Imbrico di Cervione, 1740-1748.
- 3E 2 168, Domenico Leca à Lumio, août 1695-février 1698.
- 3E 2 269, Giovanni Mancini d'Occhiatana, 1731-1741.
- 3E 2 796, Marco Costa.
- 3E 4 242, Paolo Francesco Bonavita d'Urtaca, 1752- 1762.
- 3E 4 298, Gian Domenico Fabiani de Monticello, 1771-1778.
- 3E 99 33, Carlo Luiggi Mariotti de Campile, 1743 – 1749.

– ***Références Série Série (F) : Affiches, Cartes postales, Tableaux.***

Plan Terrier

- 27F1 (reproduction photographique).
- 1Fi_160 Tableau des anciennes Mesures.

– ***Archives ecclésiastiques, Evêché du Nebbio Série (G).***

- 4G11 : Lieux de culte, exercice du culte (1654-1772)
- 4G76 : Cartulaire du Nebbio
- 4G77 : Mense épiscopale, fermages, dîmes (1518-1761)
- 4G80 : Inventaire des biens
- 4G81 : Inventaire des biens des églises (1615-1765)
- 4G82 : Biens des églises, aliénations, échanges (1635-1781)
- 4G83 : Revenus des églises, dîmes, prémices (1703-1750)
- 4G84 : Revenus
- 4G89 : Visites pastorales (1575-1742)
- 4G152-154 : Procès contre les destructeurs des biens d'église.

– ***Concours Général de la Corse 1865 (J).***

- 20J 22 : Concours Général de la Corse 1865, rapport LIMPERANI

– ***Références Série 6M : Dénombrement et mouvements de la Population ; Economie et Statistiques.***

- 6M543 à 6M565 : Tables décennales, arrondissement de Bastia.
- 6M566 à 6M574 : Tables décennales, arrondissement de Calvi.
- 2MI 165 à 2MI 173 : *Idem.*
- 6M575 à 6M591 : Tables décennales, arrondissement de Corté :.
- Enquêtes et statistiques générales diverses :
  - 6M870-873 : An X Département du Golo. Questionnaire adressé par le préfet aux municipalités : 260 questions relatives aux poids et mesures, au territoire, aux maisons, à l'agriculture, au commerce, à l'industrie, à la population, aux maladies, aux us et coutumes.
  - 6M870 : Réponses des communes de l'arrondissement de Bastia.
  - 2Mi 131 : de Bastia à Oletta.
  - 6M871 : Réponses des communes de l'arrondissement de Bastia.
  - 2Mi 132 : Pero Casevecchie à Vescovato
  - 6M872 : Réponses des communes de l'arrondissement de Calvi 1Mi 1005
  - 6M873 : Réponses des communes de l'arrondissement de Corte 1Mi 1006-1007

– ***Microfilms (Mi)***

- Dénombrements de la population et enquête de 1769 :
- 1Mi 4-(8) : Dénombrement de juridiction de Bastia
- 1Mi 5 : *Idem.*
- 1Mi 6-1 : Dénombrement de la juridiction du Nebbio.
- 1Mi 6-2 : Dénombrement de la juridiction d'Aléria.
- 1Mi 6-3 : Dénombrement de la juridiction de Balagne.
- 1Mi 7-1 : Dénombrement de la juridiction d'Ajaccio.
- 1Mi 7-2 : Dénombrement de la juridiction de Vico.
- 1Mi 7-3 : Dénombrement de la juridiction de Bonifacio.
- 1Mi 7-4 : Dénombrement de la juridiction de Sartène.

– ***Administration et Comptabilité Départementales, Série (N).***

Conseil d'Arrondissement (2N).

Conseil d'Arrondissement de Bastia :

- 2 N 4 : 1813-1817(5) Procès-verbaux manuscrits des délibérations du conseil d'arrondissement.
- 2 N 5 : 1833-1875 (6) Rapports manuscrits de sous-préfet.
- 2 N 6 : 1833-1875 (7) Procès-verbaux manuscrits des délibérations du conseil d'arrondissement.

Conseil d'Arrondissement de Calvi :

- 2 N 7 : 1814-1817(8) Procès-verbaux manuscrits des délibérations du conseil d'arrondissement.
- 2 N 8 : 1834-1875(9) Rapports manuscrits du sous-préfet.
- 2 N 9 : 1833-1875 (10) Procès-verbaux manuscrits des délibérations du conseil d'arrondissement.
- Les rapports du sous-préfet et les délibérations du conseil d'arrondissement pour les années 1818 à 1832 se trouvent, reliés avec les délibérations du conseil général dans
- 1 N 4-17.

– ***Finances, Cadastres : Cadastre (3P).***

- Cadastre 1850 : 3P001-3P891, et microfilms de 2Mi 13-2Mi319.
  Cartes du cadastre de 1850 en ligne //www.cg2b.fr/cg2b/cgi-bin/pages/index.plan.
- Cadastre 1913 : 3P892-3P1597

– ***Fonds des sous-préfectures Série (Z) , série 1Z sous-préfecture de Calvi***

- 1Z33 : l'Octroi, règlements et tarifs 1816-1903, extension des périmètres, le personnel de l'octroi et les adjudications 1849-1896.
- 1Z 92 : Statistiques agricoles de 1810-1917.
- 1Z 93 : Agriculture 1820-1911.
- 1Z 95 : Pépinières de Calvi 1851-1913_ Enquête séricicole Ar_Calvi 1849-1911.
- 1Z 99 : Agriculture_Concours Agricoles-Registres des Delibérations_1851-1900.
- 1Z 110 : Dénombrement de la population 1866_Plainte Pâture 1825-1852 S-P Calvi.
- 1Z 112 : Constructions de MH 1820-1900_Recensement des moulins à huile 1828.
- 1Z 122 : Notes Diverses : Concours Général de la Corse 1865. Sté Agricole 1865-1869.

– ***Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse (BSSHNC). Série PER 46 .***

- N°572 : Ceppo du notaire Pompeo Bartoli.
- N°575, 580 : (1770-1793) : Aspects de l'Activité Agricole & Maritime de la corse *à la période de la navigation à voile.*
- N°577 : (de l'Antiquité au début du XVII^{e} siècle) : Idem.
- *N*°578-579 : (1378-1650) : Idem.
- N°587 : (1800-1820) : Idem.
- N°588 : (1820-1850) : Idem.
- N°589 : (1850-1900) : Idem.
- N°647 : Le Régime douanier de la corse 1768-1912.
- N°679-681 : Du Sieur Bertrand des oliviers et des huiles en Corse au 18^{e} siècle.

– ***L'Histoire de la France Rurale Cote US6.***

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DE LA CORSE DU SUD (A.D.C.S.)

- ***Intendance. Série (C).***
  - 1C30 : Culture de l'olivier (mémoires, correspondances, renseignements) 1785-1786
    - Greffe de l'olivier. Procès-verbaux. Primes accordées. Ordonnances. 1781-1789.
  - 1C 35 : Agriculture. Mercuriale. Etat 1771-1786 Ajaccio.
  - 1C 36 : Agriculture. Mercuriale. Etat 1770-1789 Vico.
  - 1C-44 : Industrie. (Mémoires, correspondances, renseignements) Moulins à huile. Fabriques. 1779.
  - 1C-45 : Commerces (mémoires, correspondances, renseignements) 1770-1788.
  - 1C 100 : Intendance. Domaine de Porto Vecchio. Construction de moulin, (Mémoires et correspondances relatifs aux moulins à établir sur la rivière d'Ozo) 1769-1789.
  - 1C 571 : Intendance ; Casinca.
  - 1C 637 : Cahiers de Doléances. Etats Généraux de 1789 Ajaccio.

  - C544 : 1770-1783. Procès-verbaux des délibérations des provinces de Calvi, Cap-Corse, Balagne, Aléria, Corté, Nebbio, Sartène, Bonifacio et Istria, réunies en assemblées provinciales pour élire les députés à la Consulte et émettre des vœux desdites provinces. Huiles etc… .

- ***Enquêtes et statistiques générales diverses série (M):***
  - 1M 123 : Rapport des Préfets 1808-1813.
  - 1M 234 : Pétitions d'Olmeto.
  - 6M-698 : Exportation des Huiles 1808.
  - 6M-706 : Huiles. Ravitaillement. Règlement 1919-1920.
  - 6M 718 : Etats et Permis d'Exportation des huiles 1818-1819.
  - 6M-803 : Huile d'Olive. Réquisitions 1918.
  - 6M 860 : Spéculations et Fraudes 1920-1922.
  - 6 M 879-885 : 1829. Questionnaire adressé par le préfet aux maires 46 questions relatives aux édifices publics, à l'enseignement, au territoire, à l'agriculture, aux biens communaux, aux routes et ponts, au commerce, à l'industrie. 879 Réponses des communes de l'arrondissement d'Ajaccio (manque Ajaccio).
    - 6M 880 : Réponses des communes de l'arrondissement de Bastia.
    - 6M 881 : Aperçu critique du sous-préfet de Bastia sur certaines réponses des communes de son arrondissement.
    - 6M 882 : Réponses des communes de l'arrondissement de Calvi.
    - 6M 883 : Réponses des communes de l'arrondissement de Corté.
    - 6M 884 : Réponses des communes de l'arrondissement de Sartène.
  - 6M 907 : Statistiques.
  - 6M 908 : Description Topographique du Département du Liamone 1811.
  - 6M-909 : Statistiques : Quantité Hectares Cultivés à Ajaccio.
  - 6M 954-958 : Subsistances : Récolte Huile Olive 1836.
  - 6M 1020 : Etats des Huiles et Moulins 1828.
  - 6M 1021 : Statistiques Dénombrement industriel 1860.
  - 6M 1083 : Huile d'olive-Enquête sur les besoins des communes & Productions 1918.
  - 7M 96 : Pépinières 1837-1901.
  - 7M 123 : Agriculture. Huile d'olive, les meilleurs procédés pour la fabrication et la conservation. 1826.

- 7M-135 Agriculture, réponses à une circulaire préfectorale relative aux oliviers, 1866.
- 7M-141 Culture de l'olivier, 1820-1825.
- 7M-142 Arrondissement Ajaccio 1824.
- 7M-143 Culture de l'olivier-Primes accordées, 1825-1827.

– ***Microfilms (Mi) : Plan Terrier.***

Sud de l'île (Corse du Sud) :

- 2Mi14/1-2 : Ajaccio.
- 2Mi15/1-2 : Taravo – Valinco.
- 2Mi16 : Sartène-Bonifacio.

Nord de l'île (Haute Corse) :

- 2Mi6/1 : le Cap corse.
- 2Mi6/2 : le Cap corse, Bastia.
- 2Mi7 : le Nebbio.
- 2Mi8/1-2 : la Casinca.
- 2Mi9/1-2 : l'Alesani, le Fiumorbo, Verde.
- 2Mi10 : Corte.
- 2Mi11 : Orezza, Golo.
- 2Mi12/1-2 : la Balagne.
- 2Mi13 : Vico, Niolo, Orcino.
- 2Mi17 : Détails Cap Corse, Bastia.

– ***Inventaire Cadastre, série (3P).***

- 3P001/2-7 à 3P363/2-6 : Tableaux indicatifs des propriétés foncières, de leurs contenances et de leurs revenus à partir de 1850.
  Matrices cadastrales des propriétés non bâties à partir de 1850.
  Matrices cadastrales des propriétés bâties 1913.

– ***Camerali. Fonds Génois.***

- 5FG 83 : Composta de l'huile, 1620.
- 5FG 86 : Poids & Mesures, 1592-1743
- 5FG 207 : Exportations, 1619-1636

– ***Civile Governatore.***

– ***Per : étude d'articles du journal le Petit Bastiais (fin du XIX^{e} siècle).***

ARCHIVES MUNICIPALES

BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE DE BASTIA. (B.M.B.)

- Documentation conservée dans les mairies (ex : Registres d'Etat Civil…)
- Journaux :
  - L'Ere Nouvelle
  - L'Observateur de la Corse.
  - L'Avenir de la Corse.
  - La Gazette Corse.
  - Le Drapeau.
  - L'Insulaire Français.

- L'Union Républicaine.
- Le Pasquale Paoli.
- Le Petit Bastiais.
- La Jeune Corse.

- La Corse par F. Robiquet 1835.
- Histoire d'Ajaccio.
- Mémoires Historiques Militaires 1741.

BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE DE MARSEILLE. (B.M.M.)

– ***Fichier Bois - l'Olivier :***
  - C1366 : Lettres sur l'olivier 1772.
  - C3591 : Abrégé sur la culture de l'olivier & synoptique 1842.
  - C3592 : Mémoire et journal d'observation et d'éxpédition sur la meilleure manière de cultiver l'Olivier.
  - C13464 : Discours sur les moyens d'encourager l'agriculture 1762-1775.
  - C13821 : Traité complet sur la culture de l'olivier-1830.
  - C13822 : Observations générales sur les oliviers 1828.
  - C13826 : Etude sur l'olivier Nice-1875.
  - C13833 : Observation sur la limite de la hauteur de l'Olivier 1830.
  - C13835 : Mémoire et Journal d'observations et d'expériences 1769.
  - C13836 : Régénération des oliviers atteints par la gelée-1709.
  - C13838 : Lettres relatives aux sécheresses de 1820.
  - C13838 : Mémoires sur l'olivier, sur les moyens de réparer le froid de 1820.
  - C13843 : Cueillette et préparation des Olives 1830.
  - C13845 : les Plantations nécessaires dans les départements du Midi.
  - C13955-56 : Notice sur le Dacus-Oleae.

– ***Fichier Bois-Marseille et les Savonneries :***
  - C1428 : Quelle est la meilleure manière de fabriquer le savon 1772-1
  - C2948 : Edit du Roi 1785.
  - C2949 : Arrêt du Parlement 1769.
  - C3081 : Arrêt du Conseil d'Etat du Roi 1741.
  - C3297 : Arrêt du Conseil d'Etat du Roi 1754.
  - C3297 : Arrêt du Conseil d'Etat du Roi 1760.
  - C329 :7 Arrêt du Conseil d'Etat du Roi 1782.
  - C3876 : Traité théorique de l'art du savonnier 1808.
  - C12147 : Adresse de la Municipalité de Marseille.
  - C12308 : De l'exportation des savons 1844.
  - C12903 : Mémoire pour les fabrications de savon 1867.
  - C12904 : Précis de texte sur les fabricants de savon.
  - C14529 : Traité théorique de l'art du savonnier.
  - C14535 : Savonnerie Arnavon 1861.

– ***Fich Bois-Titres Hôpitaux-Huile :***
  - C2311 : Arrêt d'Etat du Roi 1741.
  - C2312 : Arrêt du Conseil d'Etat du Roi 1742.
  - C13207 : Recherche sur la matière grasse 1862.

- C13698 : Observation et expériences sur la culture & rendement en huile 1842.
- C14479 : De l'huile d'olive sur la santé 1874.
- C14480 : Fabrication de l'huile vierge & pure 1879
- C14483 : Protestation des concours 1882.
- C14522 : Nouveau traitement des grignons 1877.
- C14526 : Huile neutre des moulins.
- Cxd 1860 : Arrêt du Conseil d'Etat du Roi 1763.
- Cxd878 : Réflexion sur la proposition d'imposer l'huile en Provence.

ARCHIVES DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE MARSEILLE (A.C.C.I.M.)

Ouvrages :

- Histoire du commerce de Marseille-1291-1480 Tome II.
- Histoire du commerce de Marseille-1480-1599 Tome III.
- Histoire du commerce de Marseille- 1660-1789 Tome VII.
- Négociants Marseillais au XVIII.
- Patrimoine industriel des BDR, les fabriques traditionnelles de savon de Marseille.
- L'Huile d'olive en Méditerranée, CNRS :

  1-Botanistes : Oliviers et huile d'olive_13-24
  2-Huile Blanche ou paillerine_25-33
  3- 4-Sources de la CCAM sur l'Huile d'olive_99-108
  L'oléiculture en Provence_80-89
  5-Le commerce des Huiles d'olive sur la place de Marseille_125-131
  6-Commerce de l'Huile avec le Royaume Uni XIX_151-160
  7-Huile d'olive et de graines_162-165
  8-L'Olivier en Haute Prov_187-192
  9-Huile d'olive Corse-la Balagne_193-211.

- C575 Droits sur les huiles provenant de Corse 1772-781
- E4 Marine Affaires de Corse _1731-1769
- H68 Commerce avec la Corse 1739-1792
- H69 Commerce avec la Corse 1723-1729_Droit des 3 Tours.
- I33 Statistiques.
- K165 : Lettres des Consuls et vice-roi 1703-1768.
- K166_1771-1791 Lettres de Tillet commissaire de la Marine
- K167_Commis-de la Marine Ajaccio 1771-1779

Autres sources :

BIBLIOTHEQUE UNIVERSITAIRE DE CORTE (B.U.)

BIBLIOTHEQUE DES FRANCISCAINS DE CORSE - ASSOCIATION FRANCISCORSA (FRANCICORSA)

De nombreuses sources microfilmées ont été consultées :

- Archives ecclésiastiques
- Archives notariales
- Archives de la République de Gênes

Récapitulation des Références de Microfilms Consultées :

Référence. 1 F907895
Référence. 6 F780733
Référence. 8 F915221-915223
Référence. 9 F927273-927276
Référence. 11 F874934-874937
Référence. 12 F890174-890177
Référence. 14 F845689-845690
Référence. 22 F577721
Référence. 23 F577748-577750
Référence. 25 F577994_578000
Référence. 26 F578065-578066
Référence. 27 F578150-578152
Référence. 28 F578492
Référence. 32 F 578536
Référence. 38 F579431
Référence. 39 F579484-579486
Référence. 40 F579487-579491
Référence. 41 F940739-940741
Référence. 42 F942235-942243
Référence. 43 F309626
Référence. 45 F335746
Référence. 46 F336524
Référence. 47 F342466-342467
Référence. 48 F344825
Référence. 49 F344826-344829
Référence. 50 F346911-946912
Référence, 52. F856280-856290
Référence. 53 F856300-856304
Référence. 54 F856305-856306
Référence. 55 F856307-856312
Référence. 56 F856316-856318
Référence. 62 F856377-856384
Référence. 64 F856449-856479
Référence. 65 F856492-856527
Référence. 67 F856582-856590
Référence. 68 F856591-856636
Référence. 70 F861267-861268
Référence. 71 F861284-861288
Référence 72 F861503-861508
Référence. 73 F862143-862156
Référence. 77 F901096-901098
Référence. 78 F844611-844614
Référence. 80 FF844670-844671
Référence. 81 F844855-844856
Référence. 84 F845118-845119
Référence. 89 F579387-579389
Référence. 100 F939538-939541
Référence. 101 F939793-939795
Référence. 103 F 939816-939817
Référence. 104 F 939849-939851
Référence. 106 F940656-940657
Référence. 107 F940733-940738
Référence. 110 F945149-945150
Référence. 111 F945536-945537
Référence. 112 F949316-949320
Référence. 113 F949613-949614
Référence. 114 F949816-949831
Référence. 115 F949832-949834
Référence. 116 F949835-949838
Référence. 119 F950029-950033
Référence. 120 F950246-950249
Référence. 121 F950460-950461
Référence. 122 F950462-950463
Référence. 123 F950464-950465
Référence. 124 F950466-950475
Référence. 125 F950476-950477
Référence. 126 F950478-950480
Référence. 128 F950539-950542
Référence. 129 F950543-950551
Référence. 131 F950590-950591
Référence. 132 F950612-950613
Référence. 133 F952241-9522
Référence. 134 F953358-953359
Référence. 136 F957504-957526
Référence. 137 F957588
Référence. 138 F957641-957642
Référence. 141 F965040-965041
Référence. 142 F965544-965546
Référence. 143 F965909-965918
Référence. 144 F965928-965933
Référence. 145 F965968-965974
Référence. 147 F966028-966030
Référence. 148 F966060
Référence. 149 F278233-278234
Référence. 153 F306483-306484
Référence. 174 F348157-348158

- Sources diverses
- Exemples de souces notariales :

MF 15653/16039 (notaire Evangelista Campiani 1613-1616)…

BULLETIN DE LA SOCIETE DES SCIENCES HISTORIQUES ET NATURELLES DE LA CORSE. (BSSHNC)

N° 572_1964 Ceppo du notaire Pompeo Bartoli_1676-1679.
N° 575_1967 5ème -Activité Agricole & Maritime de la Corse.
N° 577 1965 1er -Activité Agricole & Maritime de la Corse.
N° 578_1965 2ème -Activité Agricole & Maritime de la Corse
N° 579_1966 2ème suite-Activité Agricole & Maritime de la Corse.
N° 580_1967 5ème -Activité Agricole & Maritime de la Corse
N° 587 1968 6ème -Activité Agricole & Maritime de la Corse
N° 588 1968 7ème -Activité Agricole & Maritime de la Corse
N° 589 1968 8ème SF-Activité Agricole & Maritime de la Corse
N° 647_1984 Régime douanier de la Corse 1768-1912
N° 679-680-681_1997 Sieur Bertrand oliviers-huile en Corse XVIIIe siècle

BIBLIOGRAPHIE

Auteurs Disponible sur : www.books.google.fr (Livre numérique Google).
: www.bnf.fr (Gallica Bibliothèque numérique).

ACCINELLI Francesco Maria, *Compendio delle storie di Genova dalla sua fondazione sino all'anno 1776*, Volume 1, Genova, Presso Editore Angelo Lertora, 1851, p. 90-94.
_. *Storia veridica della Corsica*, transcription A.D.E.C.E.C. Cervione, 1974.

ADO Anatoli , *Paysans en Révolution. Terre, pouvoir et jacquerie (1789-1794),* publiée en russe en 1971, édition française de Serge Aberdam et Marcel Dorigny, préface de Michel Vovelle, Société des Études robespierristes, Paris, 1996.

ABELES Marc, *le rationalisme à l'épreuve de l'analyse* », in Revel, J. (dir), 1996, p. 97.

AEGHM, *Vingt chapitres de l'histoire de Monticello,*Ajaccio, Albiana, 2002, 303 p.

AGULHON Maurice, *la vie sociale en Provence intérieure au lendemain de la Révolution*, Chapitre IVème : « les négociants », Editeur : Société des Etudes Robespierristes, 1970, p. 285.
_. *La République au village. Les populations du Var de la Révolution à la Seconde République (1970)*, Paris, Le Seuil, 1979, XV-544 p.

ALBERTI Jean-Luc, *Hérédité et pouvoir local*, Etudes Corses, 1994 N°42-43, p. 123-186.

ALBERTI Vanessa, *L'imprimerie en Corse des origines à 1914*, Ajaccio, Albiana, 2009, 364 p.

AGULHON Maurice, DÉSERT Gabriel, SPECKLIN Robert, *Histoire de la France rurale*, t. 3, Apogée et crise de la civilisation paysanne de 1789 à 1914, Paris, Le Seuil, 1976, p. 59-85, 221-225, 398-401.

ALBITRECCIA Antoine, *Le Plan Terrier de la Corse au XVIII^e siècle*, Edit. PUF Paris, 1942, 255 p.
_. *La Corse et son évolution au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle*, Paris, PUF, 1942, 296 p.

ALLIX Jean Pierre, *L'Espace Humain, une invitation à la géographie,* Le Seuil, 1998.
_. *L'espace humain*, Paris, aux éditions du Seuil, 1998**.**

ALOI Antonio, *L'olivo e l'olio : Manuale teorico-pratico per la coltivazione dell' olivo ed estrazione, purificazione e conservazione dell' olio*, G. Jovene, 1881. (Livre numérique Google).

AMATI Amato, *le Dizionario corografico dell' Italia* , vol. 3° Voce Corsica. Milano, Dott., F.Vallardi tip ditore.
_. *Elementi di geografia dell'Italia: Con cenni storici e statistici*, G. Gnocchi, 1860, p.103-108, 491 p. (Livre numérique Google)

AMOREUX Pierre-Joseph, *Traité de l'olivier contenant l'histoire et la culture de cet arbre, les différentes manières d'exprimer l'huile d'olive, celles de la conserver*…2ème édition augmentée et corrigée, Montpellier, chez la veuve Gontier, 1784. 356 p. et Lacour, 1994. (Epsi 2047, A.D.B.D.R.)

AMOURETTI Marie Claire, *Campagnes méditerranéennes : permanences et mutations,* CRDP, 1977 ;
_. *Des agronomes latins aux agronomes provençaux : les moulins à huile,* Provence Historique, tome XXXI, fasc. 124, avril - mai - juin 1981, p. 83.
_. *A propos du pressoir à huile : de l'archéologie industrielle à l'histoire,* 1984.
_. *Le pain et l'huile dans la Grèce antique : de l'araire au moulin,* Les Belles Lettres, 1986.

AMOURETTI Marie-Claire et COMET Georges, *Le livre de l'olivier*, Edisud, Aix en Provence, 1985.
_. *L'huile d'olive en Méditerranée : histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours.* Actes de la table ronde, Aix-Marseille, novembre 1983, du groupement d'intérêt scientifique sur l'aire méditerranéenne et de la Chambre de Commerce de Marseille, Marseille-Aix en Provence, Aix-en-Provence. Université de Provence. 1985, 211 p.
_. *Hommes et techniques de l'Antiquité à la Renaissance,* Paris, Armand Colin cursus, 1993.
_. *Agriculture méditerranéenne: variété des techniques anciennes,* Publications de l'Université de Provence, 2002, 295 p.

AMPION Philippe, *Négociant des oléagineux africains: Serpette et Cie, 1844-1886,* Editions L'Harmattan, 2004, p .52.

ANASTASSIADOU F. et DUMONET P. (dir), *Vivre dans l'empire ottoman : sociabilité et aux relations communautaires*, Paris l'Haunattan, p. 214.

ANCIEN MONITEUR (*Réimpression de l') : depuis la réunion des États - Généraux jusqu'au Consulat. Mai 1789 - Novembre 1799*, Volume 22, Bureau Central, 1842, p. 245. (Livre numérique Google).

ANGELI Marco, *La conquista francese della Corsica* con note, Livorno, Giusti 1932.

ANGLES Stéphane, *L'olivier en Andalousie : étude géographique d'une culture méditerranéenne traditionnelle*, thèse de géographie 1997 ; Université de Bordeaux.

ANNALI UNIVERSALI DI AGRICOLTURA, DI INDUSTRIA E D'ARTI ECONOMICHE, Società degli editori degli annali universali delle scienze e dell'industria, 1831.

ANTONETTI Pierre, *Histoire de la Corse*, Paris, Robert Laffont, 1973.

APPINZALATU Martinu, (L'abbé Dominique Carlotti), *A Corsica in pruverbi è detti,* Edit. Mediterranéa, 2000. Cullezione nustrale. Première édition de 1929 : Editrice Tip. G. Ledda, Cagliari.
_. *U Rè di Corsica, puema allegoricu*, Stamparia di A. Muvra, 1929, 46 p.

ARDOUIN-DUMAZET Victor-Eugène , *Voyage en France : La Corse, Balagne, Nebbio, Cinarca, Niolo, Casinca, Castagniccia, cap Corse, Bouches de Bonifacio...* 3e édition, Volume 14, Berger-Levrault, 1911, 383 p.

ARIÈS Philippe, *Histoire des populations françaises et de leurs attitudes devant la vie depuis le XVIII^e siècle*, Paris, Self, 1948, réédition Le Seuil, 1971, L'exode rural, p. 274-311.

ARIES Philippe et DUBY Georges (sous la direction de), *Histoire de la vie privée. 3, De la Renaissance aux Lumières,* Paris, Seuil, 1986, p. 334.

ARRIGHI Arrigo, PAOLI (de) Filippo Antonio Pasquale*, Histoire de Pascal Paoli; ou, La dernière guerre de l'indépendance, 1755-1807*, Charles Gosselin, 1843, p. 339-343. (Livre numérique Google).

ARRIGHI Paul , *La vie quotidienne en Corse au XVIII*e *siècle,* Paris, Hachette, 1970.

ARRIGHI Paul (sous la direction de), *Histoire de la Corse*, Privat, Editeur, Toulouse, 1971.

ARTOIS (E. d'), *Des syndicats agricoles : historique, commentaire de la loi de 1884*, L. Cerf., Paris, 1895, 154 p.

ASSOCIATION SCIENTIFIQUE DE FRANCE, *Falsification de l'huile d'olive,* Bulletin hebdomadaire Volume 6 - Gauthiers-Villars imprimeur Libraire, Paris 1869, p. 234-238. (Google Livres).

ATTORRE(D') Pier Paolo, BERNARDI (De) Alberto, *Studi sull'agricoltura italiana,* Feltrinelli Editore, 1994, p. 128-130.

ATZORI Mario, *Olio sacro è profano*, *tradizioni olearie in Sardegna e Corsica*, Edes Sassari, 1995, 143 p.

AUDISIO Gabriel, *Des français d'hier : des paysans,* Paris, Armand Eolin édit., 1993.

AVERBOUH Aline, *Techniques et culture, n°46-47/juil.-juin 2005-2006. Spécialisation des tâches et société,* Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 1 déc. 2006, p. 191.

AYGALLIERS (d') P., Katherine GOLDEN BITTING, *L'olivier et l'huile d'olive : Histoire naturelle de l'olivier, culture de l'olivier, préparation, falsifications et usages des produits*, Collection on Gastronomy (Library of Congress)**,** Libr. J.-B. Baillière et fils, 1900, 368 p.

AYMARD Maurice, *Typologie des crises dans les pays méditerranéens : XVI*e*-XX*e *siècles : actes,* Centre de la Méditerranée moderne et contemporaine, 1977, p. 80-81.
_. *La fragilità di un'economia avanzata : l'Italia e le transformazioni del l'economia : in Storia dell' economia italiana (a cura di Ruggiero Romano),* Giulio Einaudi éditeur, Turin, 1991, t.2, p. 38-39.

BADII Michela, *Cibo in festa fra tradizione e trasformazioni. Pratiche e rappresentazioni alimentari in un contesto mezzadrile,* Dipartimento di Studi Storitico-Sociali e Filosofici, Università degli Studi di Siena, FrancoAngeli, p. 26.

BALBI Adrien, *Abrégé de géographie : Rédigé sur un nouveau plan d'après les derniers d'après les derniers traités de paix et les découvertes les plus récentes*, 3ème édition, Paris, éditions Renouard Jules et Cie, 1847, p. 200. (Livre numérique Google).

BALIANO Giovanni Battista : *Discorso erudito per migliorare e fecondare il Regno di Corsica* vers 1630 ; Bastia, Association Franciscorsa 1976, Antoine Laurent Serpentini, Dictionnaire historique de la Corse, Albiana, 2006.

BALZAC Honoré (de), *Oeuvres completès*, Volume 14, 1870, p. 330.

BAIROCH Paul, *L'agriculture des pays développés : 1800 à nos jours : production, productivité, rendements*, Economica, 1999, 191 p.

BARBERIS Corrado*, Le campagne italiane dall'Ottocento ad oggi*, (Les campagnes italiennes du XIXe siècle à aujourd'hui), Roma-Bari, Laterza, 1999.

BARBERIS C., *La rivincita delle campagne*, *Ruritalia.* Donzelli Editore, 2009, p. 373-377.

BARGELLINI Mariano,*Storia popolare di Genova: dalla sua origine fino ai nostri tempi,* Volume 2, E. Monni, 1857, p. 376-408. (Livre numérique Google)

BARRAL J., *La distribution de l'huile d'olive en France*, 90 p., École supérieure de commerce de Marseille, 1963, (D 20148).

BARRAL J. A., *Journal d'agriculture pratique*, Volume 2, Librairie agricole de la maison rustique, 1859, p. 123, 221. (Livre numérique Google)

BARRAL Pierre, *Note historique sur l'emploi du terme de paysan*, Études rurales, n° 21, avril-juin 1966, p. 72-80.
_. *Les agrariens français de Méline à Pisani*, Paris, Armand Colin, Cahiers de la FNSP, 1968, 386 p.
_. *Depuis quand les paysans se sentent-ils français ?* , Ruralia, n° 3, 1998, p. 7-21.

BARJAVEL C.F., *Traité complet de la culture de l'olivier*, d'après les expériences et observations de l'Abbé F. JAMET, Marseille, Camoil Libraire, 1830. (C13821, B.M.M.)

BARTHOLDY J. L. S., *Voyage en Grèce dans les années 1803-1804*, Paris, 1807, (Livre numérique Google)

BASTIDE Roger, *Le prochain et le lointain*, l'Harmattan, p. 260.

BATTAGLIA Salvatore, *Grande dizionario della lingua italiana*, Unione tipografico, editrice Torinese, 1981.

BATTESTI Julie, *Le développement économique de la Corse sous le généralat de Pascal Paoli*, in revue de la Corse, Paris, décembre 1938, p. 274-284.

BAUDOIN Dominique-François, *Traité théorique de l'art du Savonnier, détails pratiques de la fabrication de Marseille*, imprimerie de Bertrand père & fils, 1808. (C 14529, B.M.M.)

BEAUR Gerard, *les catégories sociales à la campagne : repenser un instrument d'analyse*, Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, tome 106, 1999, n°1, p. 159-176.

BELEN MORENO CLAVERIAS Maria, *Révolution de la Consommation paysanne ? Modes de consommation et différenciation sociale de la paysannerie catalane, 1670-1790*, Éditions de l'EHESS 2006. (Mis en ligne 2009, http://histoiremesure.revues.org/1539.)

BELGIUM. MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES, *Recueil Consulaire Contenant les Rapports Commerciaux des Agents Belges à L'Étranger,* Volume 64, 1888, p.151. (Livre numérique Google).

BENCI Antonio, *Piero d'Orezza*, Manni Editori, 2006, 573 p.

BENOIT Fernand, *Pressoir d'olive à levier et contrepoids en Provence et en Afrique*, Mémoires de l'Institut historique de Provence, tome XIII, année 1936, l^{er} et 2ème trimestres, p. 106-126.

BERETTI Francis, *Pascal Paoli et l'image de la Corse au XVIII^{e} siècle*, Voltaire Foundation, 1988, 393p.

BERETTI Francis, PALMIERI Joseph, *Le rapport de M. Massimi sur l'agricultureen Corse vers 1874*, BSSHNC, 2000, N°692-693, p. 111-136.

BERLIOZ Jacques et QUENET Grégory, *Les catastrophes : définitions, documentation*, in *Histoire et mémoire des risques naturels*, (sous la direction de), René Favier et Anne-Marie Granet-Abisset, Grenoble, Publ. de la MSH Alpes, 2000, p. 27.

BERNARD M., *Traité de la culture de l'olivier*, Draguignan, 1843.

BESSEDE Fils, *L'huile d'olive son emploi culinaire et son influence sur la santé : Précis historique sur l'olivier*, Cie Générale d'alimentation, Marseille, Typographie Marius Olive 39 rue Sainte, 1874.

BEVILACQUA Pierre, *Cadres Mentaux, culture et rapports symboliques dans la société rurale du Mezzogiorno, in Italia contemporanea*, marzo 1984.
_. *Tra natura e storia : ambiente, economie, risorse in Italia,* Donzelli Editore, 1996, p. 189.

BEVILACQUA Piero, *Il Mezzogiorno nel mercato internazionale (secoli XVIII-XX),* Meridiana, n° 1, 1987, p. 19-45.
_. *Il paesaggio degli alberi nel Mezzogiorno d'Italia e in Sicilia (fra VIII e XX secolo),*Annali dell'Istituto Alcide Cervi, n° 10, 1987, p. 259-306
_. *Clima, mercato e paessaggio agrario nel Mezzogiorno,* in Piero BEVILACQUA, a cura di, *Storia dell'agricultura italiana in età contemporanea. I : Spazi e paessaggi*, Venezia, Marsilio Editori, 1989, p. 643-676

BEVILACQUA Piero, (sous la direction de), *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Venise, MARSILIO, 3 volumes : *espaces et paysages* ; *classes et couches sociales* ; *marchés et institutions*. 1989.

BIANCHI Ornella, *L'impresa agro-industriale: una economia urbana e rurale tra XIX e XX secolo,* edition Dedalo, 2000, p. 22, 46, 47, 71, 114.

BIANCHIN Lodovico, *Della storia delle finanze del regno di Napoli : libri sette*, Vol. 2, Lao, 1839 p. 41.

BIBLIOTHEQUE HISTORIQUE ET MILITAIRE dédiée à l'Armée et à la Garde Nationale de France, édition administrative, 14 rue de la Victoire, 1857, p. 685.

BILLE A., *L'huile d'olive pour les moteurs*, Algéria, n° 28, juin 1935, p. 29.

BIXIO Alexandre (sous la direction de), *Journal d'agriculture pratique et Journal de l'agriculture*, tome I, 1ère année, Maison rustique du XIXe siècle, Paris, 1837 p. 221-225.
_. *Journal d'agriculture pratique et de jardinage*, librairie de la Maison rustique du XIXe siècle, Paris, 2ème Série, tome III, 1846, p. 123, 147, 183, 224, 451. (Livre numérique Google).

Blanqui Adolphe Jérome, *Rapport sur l'état économique et moral de la Corse en 1838*, institut de France, 1840.

BLOCH Marc, « les plans parcellaires », *La terre et les paysans. Agriculture et vie rurale aux XVIIe et XVIIIe siècles*, 1999, p. 5-70.
_. *Annales ; Historiographie, l'Histoire rurale*, p. 50.

BOMPARD J. P., *Abrégé sur la culture de l'olivier, suivi de la description et des moyens de détruire les insectes qui dévorent cet arbre et d'un tableau synoptique indiquant la culture particulière de 111 variétés*, Draguignan, H. Bernard imprimeur Editeur, 1842. (C3591, B.M.M).

BONAPARTE Roland (Prince), *Une excursion en Corse*, Marseille, Lafitte Reprints, 1982, 274 p.

BONAVITA Ghjaseppu Maria, *U pane azimu, l'Ammaniti,* édité par le CRDP de Corse en collaboration avec l'Université de Corse, Centre Culturel Universitaire, Bibliothèque Universitaire, 2001 ; concours de la Collectivité territoriale de Corse.

BONNAFOUS Norbert, *Notice sur le Dacus Oleae vulgairement connu sous le nom de Mouche de l'Olivier et sur les Moyens de détruire cet insecte Malfaisant,* imprimerie Illy, 20 rue du collège Aix-en-Provence, 1860. (C13956, B.M.M).

BONNAUD Pierre, *De la géographie à la prospective ; Régions et Pays*, Ethnologia 1980, p. 41-42.
_.*Terres et langages, peuples et régions : Atlas et annexes*, Auvernhà tarà d'Oc, 1981.

BONNET Jules, *Observations et expérience sur la culture et le rendement en huile de l'arachide, du Madia-sativa et du Sésame,* Marseille, Typographie des Hoirs Feissat Ainé et Demonchy, 1842.

BONNET Joseph, *L'Olivier et les produits de l'olivier, L'huile d'olive*, Librairie J.-B. Baillière et Fils, 1924, 329 p.

BONNET P., *Extraction de l'huile d'olive par la centrifugation directe de la pâte broyée*, Marseille, 1956, (M 2564. Maison Marseille).

BONTEMPS Véronique, Thèse*, Naplouse, le savon et la ville. Patrimoine familial, travail ouvrier et mémoire au quotidien,* sous la direction de Jean-Charles DEPAULE, Université de Provence Aix-Marseille I. 2009, MMSH, Aix-en-Provence.

BOREL-LEANDRI Jean Marie, *Architecture et vie traditionnelle en Corse*, Editions Selg, 1978.

BOSSI L. (Conte), LOMENI Ignazio (Docteur), MALACAHNE e MAJOCCHI (Professeurs) compilation, *Annali universali di agricoltura di industria e d'arti economiche* , Presso gli Edittori degli Annali Universali delle Science e dell'Industria, Milano, 1831, p. 82-86. (Livre numérique Google).

BOSWELL James. *Etat de la Corse, suivi d'un journal dans l'isle et des mémoires de Pascal Paoli,* 2e édit. Londres, 1769, 296 p. (Livre numérique Google).

BOTTA Carlo Giuseppe Guglielmo, *Storia d'Italia, continuata da quella del Guicciardini, sino al 1789,* Volume 8, Baudry, 1832, p.242, p. 436. (Livre numérique Google).

BOTTIGLIONI Gino, *Atlante linguistico etnografico italiano della Corsica*, Volume 1, Università di Cagliari, 1933.

BOULANGER Patrick*, Marseille, marché international de l'huile d'olive: un produit et des hommes de 1725 à 1825,* Institut historique de Provence, 1996, 354 p.
_. *L'olivier et ses huiles dans le pays d'Aix : passé, présent*, Édisud, 1995, 138 p.
_. *Dans Le patrimoine industriel des Bouches du Rhône : les fabriques traditionnelles de savon de Marseille*, P. Boulanger chef du Département du patrimoine culturel de la C.C.I.M.P., p. 164-174.

_. *De la tromperie sur la marchandise au XVIII^e siècle ou le commerce interlope des huiles du Levant à Marseille de 1784 à 1790*. Provence Historique, tome XXXII, fasc. 130, octobre - novembre - décembre 1982, p. 409.

BOURDAN Christian*, La géopolitique du goût,* Presses universitaires de France, 2008, p.72.

BOUSSINGAULT Jean-Baptiste, *Économie rurale considérée dans ses rapports avec la chimie, la physique et la météorologie,* 2 vol, Paris, Béchet jeune, 1843-1844.
_. *Agronomie chimie agricole et physiologie,* Volume 1, Mallet-Bachelier, imp. libraire, Paris, 1860. (Livre numérique Google).

BOWRING John (Sir)*, Statistica della Toscana: di Lucca, degli Stati Pontifici e Lombardo-Veneti e specialmente delle loro relazioni commerciali; rapporto di Giovanni Bowring. Tr. da un amico dell'autore*, G. Clowes e figli, 1838, p. 25-28. (Livre numérique Google)

BRANCACCIO Giovanni, *Geografia, Cartografia E Storia Del Mezzogiorno,* Guida Editori, 1991, p. 129.

BRAUDEL Fernand, *Civilisation matérielle et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle,* A. Colin, 1979, p. 83.
_. *La Méditerranée, l'espace et l'histoire,* Paris, Arts et métiers graphiques, 1977.
_. *Civilità materiale, economia e capitalismo, tome II, i giochi dello scambio,* Turin, Einaudi, 1981, p. 243.
_. *Histoire économique et sociale de la France,* Tome 3, années 1789-1880, Tome 4, années 1880-1950, Puf, « Quadrige », 1993.
_. *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II,* Paris, Armand Colin, 6e éd., 1985, 2 vol.

BREWER John, PORTER Roy, *Consumption and the world of goods,* Edited by John Brewer et Roy Porter, 1994, 564 p.

BRIQUET Jean Louis, *La tradition en mouvement, clientélisme et politique en Corse,* Belin 1997.

BRIGAGLIA M.*, il paesaggio agrario,* in F.MANCONI et G.ANGIONI *(a cura di) le opere e i giorni. Contadini e pastori nella Sardegna tradizionale,* Cinisello Balsamo 1982, p. 160-203.

BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, Joseph BERCHOUX, *Physiologie du gout ou Méditations de gastronomie transcendante : ouvrage*…, Paris, Chapentier libraire-Editeur, 1844, 474 p.

BRONZINI DE CARAFFA Virginie, thèse Biochimie, *Analyse de la diversité génétique de l'olivier corse et caractérisation variétale de ses huiles,* 2001, Université de Corse.

BROUSSE (de la), *Mémoire et journal d'observations et d'expériences, sur la meilleure manière de cultiver l'olivier*, D-G. Quenin, Carpentras, 1775.(C3592, B.M.M.)

BRUGNOLI Andrea, *Una specializzazione agricola altomédievale. L'olivicoltura veronese nel sistema curtense dell'Italia padana,* A stampa in "Civiltà padana. Archeologia e storia del territorio", V4, 1993, Modena, p. 117-140, dell'autore, (Distribuito in formato digitale da "Reti Medievali", www.biblioteca.retimedievali.it).

BRUGNOLI Andrea, VARANINI Gian Maria, *Olivi e olio nel Medioevo italiano,* Clueb, 2005.

BRUN Jean-Pierre, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, De Boccard, Paris, 1993.

BRUNET P., *Les Mutations dans le milieu rural*, les Presses universitaires de Caen, 1995.

BRUNET Roger, *les Campagnes toulousaines : étude géographique*, Impr. F. Boisseau, 1965, p. 361.

BRUNETON-GOVERNATORI A, *"Le pain de bois, Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier"*, Eché Editions, 1984.

BUISSON Jules, *Concours général de la Corse, 1865, primes d'honneurs*, le messager agricole 1866, vol. 6. (Livre numérique Google).

BULLETIN DES LOIS DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE, volume 11, p.XIX, 1835. (Livre numérique Google).

BURNABY Andrew**,** *Journal of a Tour to Corsica in the Year, 1766,* qui sortit à Londres en 1804, puis en italien « *Osservazioni d'un Viaggiatore inglese sopra la Corsica, etc*… » 1768. Dictionnaire Historique de la Corse, SERPENTINI Antoine Laurent (sous la direction de). (Gallica Bibliothèque numérique).

BURNETT John, *Plenty and want : a social history of food in England from 1815 to the present day*, by Thomas Nelson 1966, 355 p.

CADET de GASSICOURT Charles Louis, *Cours gastronomique*, 1808.

CAISSON Max, CASANOVA Antoine, CASTA François-Joseph, DEFRANCESCHI Jean, *Pieve e paesi Communautés rurales Corses*, Paris éditions CNRS, 1978.

CALAIS Martine, *Trésors du Sud*, Editions du Chêne, Paris, 1997.

CAMBIAGI Gioacchino, *Istoria Del Regno Di Corsica: Arricchita Di Dissertazioni, Documenti, Bolle, annotazioni ec. Contenente le cose occorse dal 1725 al 1755*, Volume 3, 1771, p. 219-237. (Livre numérique Google)

CAMPBELL Thomasina "Miss", *Notes sur l'Île de Corse ou Notes on the island of Corsica in 1868*, Londres, Hatchard & Co 187 Piccadilly, 1868.

CANALE Michele Giuseppe, *Storia politica, commericale, e letteraria della repubblica di Genova dall' origine fino al 1340*, Volumes 3 à 4, 1851, p. 530-534. (Livre numérique Google).

CANCELLIERI Jean André, *Aux origines médiévales des visées de colonisation agraire dans la Corse génoise"*, in *îles et Méditerranée*, éditions du CNRS, Aix en Provence, 1981, p. 8-30.
_. *Gênes prend le relais de Pise*, Mémorial des Corses, Tome 1, 1982.
_. *Directions de recherche sur la démographie de la Corse médiévale XIII^e^-XV^e^ siècles*, in Strutture familiari, epidemie, migrazioni nell'Italia medievale, Naples, 1984, p. 401-433.
_. *Toponymie et structures médiévales de l'occupation de l'espace insulaire"*, in la Balagne, Michel Claude Weiss (sous la direction), Université de Corse, Corte, 1988, p. 177-240.
_. *Bonifacio au Moyen Âge : entre Gênes, Corse*, Sardaigne et Méditerranée, Centre régional de documentation pédagogique de Corse, 1997, 310 p.

CANOSA Romano, *Storia del Mediterraneo nel Seicento***,** Sapere 2000, 1997, p. 429.

CARILLET Jean-Bernard, CIRENDINI Olivier, ALBERT Claude, *Corsica,* Edit. srl, 2010, 420 p.

CARIPLO FONDAZIONE e MATTEI Eni Enrico FONDAZIONE*, Approfondimenti storici, dalla storia dell'agricoltura e dell'industria alimentare alla storia del consumo in Italia*, Centro di studi per la storia dell'editoria e del giorlismo. (Disponible sur : www.eat-ing.net.)

CARLI Romulus, *"Coup de plume d'un enfant de la Balagne",* extraits d'un opuscule publié en 1885, ollagnier, Bastia, 60 p.

CARRIERE Charles, Négociants marseillais au XVIII[e] siècle : Contribution à l'étude des économies maritimes, Institut historique de Provence, 1973.

CARRINO Annastella et SALVEMINI Biagio, *Trasferimento tecnologico e innovazione sociale : Pierre Ravanas e l'olio del Mezzogiorno d'Italia fra sette e ottocento* Quaderni Storici, n° 2, 2003, p. 499-550.

CASANOVA Antoine : *Techniques et sociétés. Forces productives et rapports de production dans les communautés rurales corses (fin du XVIII[e]-début du XIX[e] siècle), Pieve e paesi.* Communautés rurales corses. Marseille-Paris, C.N.R.S., 1978.
_. *Paysans et machines à la fin du XVIII[e] siècle: essai d'ethnologie historique,* Volume 415, Presses Univ. Franche-Comté, 1990, p.230.
_. *La politique de la Monarchie absolue et l'évolution agraire en Corse*, Editions du CTHS, 1996, p.301.
_. *Identité corse Outillages et Révolution française*, Éditions du CTHS, Paris, 1996.
_. *Arboriculture et société en Méditerranée*. Paris. Jouve (Le signet).1998.

CASANOVA Antoine, PONS-Joseph Bernard, *Techniques, société rurale et idéologie en France à la fin du XVIII[e] siècle :* recherches sur les rapports entre les possibilités technologiques, banalités du moulin à huile en France méditerranéenne et critique de l'Ancien Régime vers 1789 : la critique des banalités d'après le "Mémoire pour servir à l'histoire naturelle de l'olivier" de Bernard, Belles Lettres, 1978, 166 p.

CASANOVA Antoine et ROVERE Ange, *La révolution française et la Corse*, Editions Privat, Toulouse, 1989.

CASTA Jean-Michel, *Les Agriate : étude préalable à l'aménagement*, Conservatoire du littoral, Ajaccio, 1981.

CASTELLANI Charles, *Les oubliés de l'histoire (1840-1870) : des Corses au service de Napoléon III*, Sammarcelli, 2005.

CASTELLANI Laetizia, *Notabilité et communauté rurale dans la pieve d'Aregno*, DEA : Université de Corse, 2002. 231 p.
_. *Maison et habitat en Balagne (XVIII[e] - XIX[e] siècles)*, Histoire et Sociétés Rurales, 2010, N°34, p. 79-108.

CATON, VARRON, COLUMELLE, PALLADIUS, *Les agronomes latins,* publié par M. Isnard chez Didot & frères, Paris, 1864. (Gallica Bibliothèque numérique).

CAVAZZANI Ada, SIVINI Giordano, *L'olivicoltura spagnola e italiana in Europa*, Rubbettino Editore, 2001, p. 261.

CAZALIS-ALLUT César, *Note sur les avantages de la culture des oliviers qui résistent le mieux au froid, et notamment de l'espèce nommée verdale*, Bulletin de la société centrale d'agriculture de l'Hérault, 1833, p. 117.

CAZALIS Frédéric (sous la direction), *Le Messager Agricole* : Revue des Associtions et des intérêts agricoles du Midi, volume 1, [Province du Québec, Ministère de l'Agriculture], Imp. Gras, Montpellier, 1861.

CECCALDI Matteu, *Dictionnaire corse – français, pieve d'Evisa*, Paris, Anthologie de la littérature Corse.

CECCALDI Marcantonio, *la chronique historique* dans *l'historia di Corsica* du chanoine Anton Pietro FILIPPINI.

CECCALDI Mathieu, *Anthologie de la littérature corse,* édition Klincksieck, Paris, 1991.

CERVONI Marie-Lucie, MONTI Achille, PIERETTI Antoine. Luri, *Chemins d'une histoire*, Ajaccio : Ed. Alain Piazzola, 1996. 396 p.

CERVONI Franck, *Images de la Corse, 120 cartes de la Corse des origines à 1831*. Ajaccio : La marge, 1989.

CHABERT, *Forces productivités rurales, rapport sociaux et évolution de l'identité Corse (1800-1830)*, p.433, *Identité corse, outillages et Révolution française: essai d'approche ethno-historique (1770-1830),* Editions du CTHS, 1996, 539 p.

CHALMIN Philippe, *Les assurances mutuelles agricoles. De la cotise au groupe,* Paris, Économica, 1987, 268 p.
_. *Eléments pour servir à l'histoire de la mutualité agricole*, Paris, Économica, 1988, tome 1 (Des origines à 1940), 602 p.

CHALVET Martine, *Paysages et conflits en Provence, fin XVIII^e siècle – début XIX^e siècle*, Rives méditerranéennes, p. 11-26. (Disponible sur http//rives.revues.2006.org).

CHAPELLE J., *Les Huiles d'olive françaises à L'Exposition franco-britannique de Londres*, 1908, 10 p., Châteaudun, 1909.

CHAPELLE J., (sous la direction de), *Exportation des huiles d'olive au Japon*, Extrait de la Revue de Viticulture, 3 p., Paris.

CHAUNU Pierre, BARDET J.P et AL, *le bâtiment. Enquête d'histoire économique, XIV^e - XIX^e siècles, T1*, *Maisons rurales et urbaines dans la France traditionnelle*, Paris, La Haye, 1971.

CHAUVAUD Frédéric, *Les passions villageoises au XIX^e siècle. Les émotions rurales dans les pays de Beauce, du Hurepoix et du Mantois*, Paris, Publisud, 1995.

CHAUVAUD Frédéric, CARON jean-claude, *Les campagnes dans les sociétés européennes : France, Allemagne, Espagne, Italie, 1830-1930,* Presses universitaires de Rennes, 2005, p. 39 et 123.

CHIFFERT L., *La vaine pâture*, thèse de doctorat, faculté de droit de l'université de Paris, 1899, p.39.

CHORLEY Patrick, *Oil, Silk and Enlightenment. Economie problems in the XVIII th century Naples*, Napoli 1965, p. 36-37.
CIAVATTI Petru (sous la diterction de), *Dizziunariucorsu francese corsu*, Levie Albiana, 1984, 4 volumes, 1799.

CINI Marco, *Une île entre Florence et Paris : culture et politique de l'élite corse dans la première moitié du XIX^e siècle*, Albiana, 2003, 227 p.

CITTER Carlo et VELLUTI G., « *Il frõntoio di Rocca San Silvestro (Campiglia M.-Ligurie) : Appunti per la ricostruzione del ciclo dell'olio di oliva* », Archeologia Medievale, 20 (1993), p. 151-184.

CIUFFOLETTI Zeffiro, *Olivo: tesoro del Mediterraneo*, Fratelli Alinari spa, 2004, 205 p.

CLAPIER, *La Savonnerie à Marseille des origines à 1870*, Aix-en-Provence, 1954.

CLAUSTRE Julie (sous la direction de), *L'endettement privé au Châtelet de Paris au XV^e siècle, in la dette et le juge. Juridiction gracieuse et juridiction contentieuse aux XIII^e-XV^e siècles (France, Italie, Espagne, Angleterre, Empire),* Actes de la Table Ronde de la fondation Hugo du collège de France, Paris 2003, p. 121-134.

CLEMENT Martin, *La guarigue et ses hommes. Une société traditionnelle.* Montpellier, Espace Sud Editions. 1996, p. 175.

CENTRE D'HISTOIRE DU DROIT, *Les Alpes-Maritimes, 1860-1914 : intégration et particularismes : actes du colloque de Nice, 1987*, Université de Nice, Faculté de droit et des sciences économiques, Centre d'histoire du droit, Serre, 1988, p. 381-384. (Livre numérique Google).

COCCHI Raimundo**,** *Lettere italiane sopra la Corsica: in rapporto allo spirito che dovrebbe animare quel regno per renderlo felice*, s.n., 1770, p. 234-237. (Livre numérique Google)

CODE CORSE *Ou Recueil des Édits, Déclarations, lettres Patentes Arrêts et Règlements. Publiés dans l'Isle de Corse depuis sa soumission à l'obéissance du Roi*, Volume 2, Imprimerie Royale, 1773, p. 393-402. (Livre numérique Google).

COLUMELLE, rédige vers 60 après J.C, *De re rustica,* ; traduit *Traité d'Agronomie ; Economie rurale,* volume 3, 1773, original provenant de la bibliothèque de Lausanne.

COMET Georges, *Le paysan et son outil, essai d'histoire technique des céréales,* thèse 1992 ; *l'outillage agricole médiéval et moderne et son histoire,* Presses universitaires du Mirail, 2003.
_. *Agriculture Méditerranéenne : variété des techniques anciennes*, p.127.

CONSEIL D'ÉTAT, FRANCE. TRIBUNAL DES CONFLITS, N. Panhard, Conseil des prises, *Recueil des arrêts du Conseil d'État,* Société anonyme du Recueil Sirey., 1882, p.863. (Livre numérique Google).

COPPOLANI J.-Y., *Un élément exemplaire du maintien de la spécificité du droit 3e : l'article 553 du Code Civil et la propriété arboraire en Corse*, *Papiers de travail,* Università d'estate, ti, 1984, p.p.166-170 et
_. *La propriété arboraire en Corse*, communication, séminaire de droit rural sur les terres pérennes dans les pays méditerranéens, Corte, 1990.
_. *Le régime douanier de la Corse de 1768 à 1912* in « BSSHNC » N° 647, 1984.

COPPOLANI Jean-yves et SERPENTINI Antoine-Laurent, *Les statuts civils et criminels de la Corse*, Editions Albiana, Ajaccio, 1998.

COPPOLANI J.Y, SERPENTINI A.L, TOUSSAINT Doris, *La Procédure pénale dans le code corse de 1768 à 1789*, Université de Corse, 1994, 104 p.

CORBIN Alain, *Archaïsme et modernité en Limousin au XIX^e siècle (1845-1880),* tome 1*, La rigidité des structures économiques, sociales et mentales,* tome 2, *La naissance d'une tradition de gauche (1975)*, rééd. Limoges, PULIM, 1999, 1176 p.
_. *Le paysage*

CORVAGLIA Ennio, SCIONTI Mauro, *Il piano introvabile: architettura e urbanistica nella Puglia fascista*, EDIZIONI DEDALO, 1985, p. 28.

COSTANTINI Claudio, *La République de Genova nell' età moderna,* UTET Libreria 1987.

COSTANTINI Massimo, *L'olio della Serenissima, dal commercio alla produzione. Per una storia dell'uso produttivo di un territorio d'oltremare in una strategia mercantilista*, in *Levante Veneziano. Aspetti di storia delle Isole Ionie al tempo della Serenissima*, Massimo Costantini et Aliki Nikiforou (sous la direction de), *Quaderni di Cheiron*, 2, 1996, p. 11-16.

COSSU Giuseppe, *Istruzione olearia ad uso dei vassali del Duca di San Pietro ed altri agricoltori del regno di Sardegna"*, publié à Turin en 1789.

COUTURE (l'abbé), *Traité de l'olivier,* tome1, publié à Aix en 1786, p.142.

CRESCENT (de) Pierre *le livre des profits champêtres* impr. Vérard, Paris, 1486.
_. *Civis cononieiii in commodii ruralium cum figuris libri duodecim,* Paris 1486, 161 p. (Livre Google)

CROUSNILLON A., *Le Commerce salonais des huiles, savons et cafés veut revivre*. 7 p., Salon-de-Provence, 1945.

CROUZET F., *Histoire de l'économie Européenne, 1000-2000*, Paris, 2000.

CROUZET-PAVAN Elisabeth, *Les villes vivantes Italie XIII^e XV^e siècles*, Fayard, 2009, 477 p.

CSERGO Julia, *Histoire de l'alimentation quels enjeux pour la formation,* p.50, Educagri Editions, 2004, 199 p.

CURSAY (De) Marc, *Corse : la fin des mythes,* Editions L'Harmattan, 2008, 306 p.

DA PASSANO Pierre, *Histoire de l'annexion de la Corse,* édition Horvath, Reboul imprimerie, 1990.

DALMAS-ALFONSI Paul, *Proverbes et dictons corses*, Editions : Rivages, 132 p.

DATINI F., CAVACIOCCHI Simonetta, *La famiglia nell'economia europea, secc. XIII-XVIII : atti della "quarantesima Settimana di studi,"* Firenze University Press, 2009, p. 270-274.

DAVID MARTINEZ Lopez, *Tierra, herencia y matrimonio. Un modelo sobre la formacion de la burguesia agraria andaluza (XVIII-XX),* (« Terre, héritage et mariage. La formation de la bourgeoisie rurale enAndalousie »), Jaen 1996.

DEFRANCESCHI Jean, *La communauté rurale corse à la fin de l'Ancien Régime : recherches sur l'occupation des sols*; in *Pieve e paesi*. Éditions du C.N.R.S. Marseille, 1980, p. 79-103.
_. *Recherche sur la nature et la répartition de la propriété foncière en Corse de la fin de l'Ancien Régime jusqu'au milieu du XIX^e siècle,* tome II, édition Cyrnos et Méditerranée, Ajaccio, 1986.

DEGUIGNET Jean Marie, *Mémoires d'un paysan Bas-breton*, *1834 à 1905*, An Here, 2000, p.115-122.

DE LA ROCCA Jean, *La Corse et son avenir*, Volume 25, H. Plon, 1857, p. 190-196.

DELEYRE Alexandre, *Un enciclopedista,* Rivista Storica Italiana, T LXXVII, 196, p. 791-824.
_. *Correspondance complète de Jean-Jacques Rousseau,* D.Leigh, Ducis J.F., Lettres, D.P. Albert, Paris, 1879.

DE GERMANES (Abbé), *Histoire des révolutions de Corse depuis ses premiers habitants jusqu'à aujourd'hui,* chez Hérissant, Paris, 1776. (Livre numérique Google).

DELILLE Gérard, *Agricoltura e Demografia nel regno di Napoli,* Naples, Guida, 1977, p.131 et 132.
_. *Famille et propriété dans le Royaume de Naples (XV^e-XIX^e siècles). Ecole Française de Rome,* Éditions de l'E.H.E.S.C. Rome - Paris, 1985.
_. *Économie, démographie et comportements sociaux : in l'Italie au XVII^e siècle*, Collectif, Préface d'André Corvisier. SEDES, Regards sur l'histoire, Paris 1989.

DELILLE Jacques (abbé), *les bucoliques de Virgile,* 1809 ; *Les jardins ou l'art d'embellir les paysages,* poème, 1782. (Livre numérique Google)

DELLA GROSSA Giovanni, *Chronique médiévale corse*, trad. française de l'abbé Letterron, éd. par Mathée Giacomo-Marcellesi et Antoine Casanov, Ajaccio, La Marge, 1998.

DEMARCO D., *Quaderni internazionale di storia economica e sociali*, *La proprietà fondiaria in provincia di Bari al tamonto del secolo XVIII, in terra di Bari all'aurora del Risorgimento (1794-1799),* Bari 1970, p.205.
_. *L'économia degli stati italiani prima dell'Unita in Rassagna storica del Rissorgimento X-IV*, 2, 1957, Article.

DE MAURI Luigi, *5000 Proverbi E Motti Latini*, Hoepli editore, 1995, 725 p.

DEMÉLAS Marie-Danielle, VIVIER Nadine (dir.), *Les propriétés collectives face aux attaques libérales (1750-1914). Europe occidentale et Amérique latine*, Rennes, PUR, 2003.

DEMIER Francis, *Les sociétés rurales: 1830-1930,* Belin, 2005, p.100.

DEMOUSTIER Isabelle, *La peinture monumentale dans les demeures des notables balanins au XIX^e siècle*, 246 p., Etudes Corses, Université de Corse, 1997.

DE VILLENEUVE Christophe, *Statistique du département des Bouches-du-Rhône*, t. IV, Marseille, A. Ricard, 1829, p. 649

DI CORATO Riccardo, *La Toscana dell'olio*, Giunti Editore, 1991.

DI MEO Guy, *Géographie Sociale et territoires,* Paris, Nathan, 1998.
_. *L'homme, la société, l'espace,* 1991.
_. *L'Espace social : lecture géographique des sociétés,* Broché, 2005.

DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle,* l'auteur, 10, rue Benouville, 1959.

DIRECTION DE L'AGRICULTURE FRANCE, *Bulletin de l'Office de renseignements agricoles*, Volume 10, France. Office de renseignements agricoles, 1911.

DOCUMENTS OFFICIELS *publiés successivement du 1er Février 1865 au 1er Avril 1867 par ordre de la Commission Impériale : Exposition universelle de 1867, Paris. (A rapprocher du Rapport publié en 1870)* Imp. Impériale, 1867, p. 105-109. (Livre numérique Google).

DONEDDU Giuseppe, *L'Oliviculture in Sardegna in epoca moderna* . p. 20.

DORIA Giorgio, MASSA Piergiovanni Paola, *Il Sistema portuale della Repubblica di Genova : profili organizzativi e politica gestionale (secc. XII-XVIII),* Nella sede della Società Ligure di storia patria, 1988, 350 p.

DORIA Sebastiano, *Foliaccio* de Transcription et interprétation française par Gabrielli, Evelyne, Association Franciscorsa, Bastia, 1978.

DOUKI-MINARD Caroline, *Les mutations d'un espace régional au miroir de l'émigration. L'Apennin toscan*. 1860-1914, Thèse, 1996.

DREUX Th., *le Cadastre et l'impôt foncier*, Paris, Eyrolles, 1993.

DROGOUL et ESTRANGIN, *Mémoire pour les fabricants de savon de Marseille contre l'administration de l'Octroi représenté par le maire de Marseille*, Marseille, Barlatier-Feissat, 1847. (C12903, B.M.M.)

DUBY Georges, WALLON Armand (sous la direction de), *Histoire de la France rurale*, 3 tomes, Paris, Seuil, 1975.

DULAU Robert, *Apologie du périssable*, Editions du Rouergue, 1991, 335 p.

DUPAQUIER Jacques, sous la direction, *Histoire de la population française*, t. 3, De 1789 à 1914, Paris, PUF, 1988, 554 p.

DURAND Aline, *Les paysages médiévaux du Languedoc (X^e-XII^e siècles)*, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, 2003 (1re éd.1998), p. 336-346.

DURAND Stéphane, *L'indemnisation des dommages aux oliviers en Languedoc de la fin du XVII^e siècle au début du XX^e, in* « l'olivier dans l'Europe méditerranéenne de l'Antiquité à nos jours », Liame, publié par L. Dumond et S. Durand, Montpellier, 2007, p.153.

ECO Imberto, *La contribution de la pensée italienne à la culture européenne,* H. Parret, 2007, 205 p.

EDELSTEIN Melvin, *La place de la Révolution française dans la politisation des paysans*, dans Annales historiques de la Révolution française, n° 280, avril-juin 1990, p. 135-149.

El ALAOUI Narjys, *Meules à grains: actes du colloque international : La Ferté-sous-Jouarre, ...,* Mouette Barboff, 2003 - Technology & Engineering, p. 51-59.

EMMANUELLI François-Xavier, *Etat et Pouvoirs dans la France des XVI^e^-XVIII^e^ siècles, la métamorphose inachevée,* fac Histoire, Nathan Université, novembre 1994, Tours, édition Nathan Paris.

L'ENQUETE AGRICOLE, deuxième série, Enquêtes départementales, publié par l'Imprimerie Impériale, 1867. (Livre numérique Google).

ERETEO Felix, *L'olivier*, Solar nature, 1992.

ESTEVE C.*, A l'ombre du Pouvoir, le Cantal du milieu du XIX^e^ siècle à 1914,* Clermont-Ferrand-2002.

ETTORI Fernand, *Inféodations et mise en culture des plaines littorales corses aux XVI^e^ et XVII^e^ siècles,* in *Études Corses*, n° 6, Bastia, 1955, p. 46-60.
_. *Emphytéotes et fermiers du domaine public au XVII^e^ siècle*, in *Études Corses* n° 9, 1956, p. 63-81.
_. *La mise en valeur agricole de la Corse au XVII^e^ siècle* in Etudes Corses N° 15 et 16, Bastia, 1957, p.29-47.
_. *Corse : écologie, économie, art, littérature, langue, histoire, traditions populaires*, édit. C. Bonneton, 1979, 363 p.

EWALD François, *L'État providence*, Grasset, Paris, 1986, 608 p.

EXPILLY Jean-Joseph (l'abbé), *Géographe manuel contenant toute la description de tous les pays du Monde, leur climat etc*…, Le Jay libraire, Paris, 1777.

FABI Massimo, *Corografia d'Italia : ossia cran dizionario storico-geografico-statistico delle citta Borghi*, éditor Francesco Pagnoni, 1852 p. 314-318. (Livre numérique Google)

FABRA Pompeu, *The architect of modern Catalan: selected writings 1932*,
_. *Travaux complets,* Edité par George et Joan Sola Mir vol. 1, 2005, p. 65.

FALCUCCI Francesco Domenico**,** *Vocabolario dei dialetti, geografia e costumi della Corsica, opera postuma pubblicata a cura di PE Guarnerio***,** Cagliari, 1914-1915.
FARA Giovanni Francesco, *De chorographia Sardiniae: libri duo. Continens Lib. III. et IV. De rebus Sardois, Volume 3***,** Monteverde, 1838, 172 p. (Livre numérique Google)

FARAONE Benito, *Fonti a stampa per la storia delle campagne pugliesi fra XVIII e XX secolo*, Edipuglia srl, 1990, 204 p.

FARCY Jean-Claude, *La jeunesse rurale dans la France du XIX^e^ siècle*, Paris, É. Christian, 2004, 220 p.

FARGE Arlette, *le goût de l'archive*, 1989, réédition du Seuil 1997, p.39.

FATTORI Yves, *L'olivier en terre varoise*, Aix en Provence, Edisud. 2000, p. 39-40.

FAUCHET J.A. Joseph, *Description Abrégée du Département du Var*, Paris, Imp. des Sours-Muets, An IX, 1801. (Gallica Bibliothèque numérique)

FAVIER René, *La monarchie d'Ancien Régime et l'indemnisation des catastrophes naturelles à la fin du XVIII^e siècle : l'exemple du Dauphiné*, in, *Les pouvoirs publics face aux risques naturels dans l'histoire*, dir. René Favier, actes d'un séminaire international, Grenoble 22-24 mars 2001, Grenoble, Publ. de la MSH Alpes, 2002, p. 71-104

FÉNELON Paul, *Dictionnaire d'histoire et de géographie agraires. Français, anglais, allemand, espagnol, italien,* Paris, Conseil international de la langue française, (1971), nouvelle édition 1991

FERRAN Palau i MARTI, *Phonologie et introduction à la morphologie du catalan,* 2005, 173 p.

FIGUIER Louis, *Les merveilles de l'industrie, ou Description des principales industries modernes,* Volume 4, Furne, Jouvet et Cie., 1860, p. 587-595. (Livre numérique Google)

FILIPPINI Antonio Pietro, *l'histoire de la Corse*, Tournon, édition originale 1594, rééd. Pisa, presso Niccolo Capurro, 1831, p. 446-450. (Livre numérique Google)

FILIPPINI Antonio Pietro, *Chronique de la Corse*, traduit et présenté par GRAZIANI Antoine Marie, 2 volumes, Éditions Alain Piazzola, Ajaccio, 1996.

FINZI Roberto, *Civilita mezzadrile. La piccola coltura in Emilia Romagna*, Roma Bari, Laterza, 1998.

FLANDRIN Jean Louis et MONTANARI Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996.

FLORI, M., *Points d'eau et cours d'eau. In l'eau en Corse*. Ajaccio : CRDP, 1980, p. 3-7.

FODERE François Emmanuel, *Voyage aux Alpes maritimes; ou, Histoire naturelle, agraire, civile et médicale, du comté de Nice et pays limitrophes, enrichi de notes de comparaison avec d'autres contrées*, Volume 2, F.G. Levrault, Paris, 1821. (Livre numérique Google)

FOGLIO COMMERCIALE *notizie di commercio navigazione industria (etc.),* Mervetti, 1846. (Livre numérique Google).

FONTENELLE (de) Julia (Jean-Sébastien-Eugène, M.), *Nouveau manuel complet du fabricant et de l'épurateur d'huiles végétales et animales*, Roret, 1866, p. 80-84. (Livre numérique Google).

FORNI Arnaldo, *Pruverbj, detti e massime corse*, 1867, 180 p.

FORTUNET Françoise, *Le code rural ou l'impossible codification*, Annales historiques de la Révolution française, n° 247, 54 année, janvier-mars 1982, p. 95-112.

FOURNIER Laurent Sébastien, *Langues régionales, culture et développement, étude de cas en Alsace, Bretagne et Provence*, *espaces discursifs*, ouvrage collectif, éditeur l'Harmattan, 2009.

FRANCIOSA L., *L'olivo nella economia italiana*, Roma, Tipografia Failli, 1940, p. 94.

FRANZINI Antoine, *Lama dans l'Ostriconi*, pouvoirs et terroirs en Corse au Moyen Âge, Gênes, 1992.

FRÊCHE Georges et Geneviève, *Les prix des grains, des vins et des légumes à Toulouse (1486-1868),* Paris, PUF, 1967, p. 60.

FRELAT Michel, *Contribution à une histoire des assurances mutuelles agricoles*, Paris, Cramaif, 1980, p.38

FUSINA Jacques, VERDONI Dominique,. GHERARDI Eugène F.-X, *Histoire de l'école en Corse*, Albiana, 2003, 625 p.

GABRIELLI Evelyne, *"Un programme de mise en valeur"* in *le Mémorial des Corses*, Cyrnos et Méditerranée, Ajaccio, 1982, Tome 1.

GABRIELLI Evelyne et SERPENTINI Antoine-Laurent*, " Gênes et la gestion de l'espace insulaire à l'époque moderne"*, in *Mesure de l'Île*, Musée de la Corse, Ajaccio, 1997.

GALASSO Giuseppe, *Economia e società nella Calabria del Cinquecento, (l'olivo e l'olio*), Guida Editori, 1992 p. 181.

GALLERI Paolo, *Tira chititstha ! Grabigliadda di parauli fatti curiositaddai e dicci sassaresi, Paolo Galleri, 1991.*

GALLETTI, Jean-Ange (l'abbé), *Histoire illustrée de la Corse : contenant environ trois cents dessins*, impr. de Pillet fils aîné, Paris, 1863, p. 43. (Gallica Bibliothèque numérique).

GALULA R., *Le commerce des huiles d'Olive sur la place de Marseille*, in C.N.R.S.- Maison de la Méditerranée, *L'huile d'olive en Méditerranée....*, p. 125-132.

GAMBINO Roberto, *Paysages et gestion durable des territoires en Europe et en Italie : la Territorialité du paysage »,* in Paysage modes d'emploi: pour une histoire des cultures de l'aménagement, par Odile Marcel, Editions Champ Vallon, 2006, p. 207-217.

GAMEL H., *Réglementation de la vente des huiles comestibles*, Marseille, 1910, 7 p.

GANDOLFI Bartolommeo, *Saggio teorico-pratico spora gli ulivi, l'olio e i saponi*, 1793, 484 p. (Livre numérique Google)

GANDOLFO Andrea, *La provincia di Imperia : storia, arti, tradizioni*, BLU Ediz., 2005, 1253 p.

GARIDEL Pierre Joseph, *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence,* Aix, chez Joseph David, Imprimeur du Roy, du Pays et de la ville, au Roy David, MDCCXV (1715), avec privilège du Roy. (Livre numérique Google)

GARRABOU Ramon, ROBLEDO Ricardo, *Algunos temas de historia agraria de la Espana conteniporanea* in Bolletino, Napoli, 1990, p. 49-73.
_. *Histoire et Sociétés rurales*, vol. n° 3, (1er semestre 1995), colloque de Rennes « L'histoire rurale en France », 1994.

GASPARIN Adrien Etienne Pierre (comte de), *Cours d'Agriculture*, T1, Bureau de la Maison rustique, Paris, 1843, 732 p., et, Paris, Librairie agricole de la Maison Rustique, 6 vol. 3ème édition, 1863.
_. *Le Mémoire sur la culture de l'olivier*, 1822, 82 p. (Livre numérique Google).

GASSEND A., *Recherche de l'huile de sésame dans l'huile d'olive*, Marseille, 1891, 3 p.

GAUDIN (abbé) Jacques-Maurice : *Voyage en Corse et vues politiques sur l'amélioration de cette isle,* Paris, Lefèvre, 1787.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Les campagnes en France au XIX^e siècle*, Paris-Gap, Ophrys, 1990
_. *Les campagnes en France au XX^e siècle*, Paris-Gap, Ophrys, 1990.
_.*La révolution rurale dans la France contemporaine XVIII^e- XX^e siècles,* Harmattan Paris, collection « Alternatives Rurales », 1996.

GEMELLI Francesco : *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura .,* Libri Tre, Professore Emerito di Eloquenza Latina nella Università di Sassari, Volume Primo in Torino, Presso Giammichele Briolo M. DCC. LXXVI, 1776. (Livre numérique Google).

GERA Francesco Agostino*, Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia rurale, forestale, civile e domestica : pastorizia; veterinaria; zoopedia; equitazione; coltivazione degli orti e dei giardini; caccia; pesca; legislazione agraria; igiene rustica; architettura rurale; arti e mestieri più comuni e più utili alla gente di campagna, ec. Compilato sulle opere dei più celebri autori italiani e stranieri da una società di dotti e agronomi***,** Volume 17, Company' tipi dell' ed. G. Antonelli, 1842. (Livre numérique Google).

GHERARDI Eugène F.X., *L'Esprit Corse au souffle du Romantisme : notes et jalons pour une histoire culturelle*, Ajaccio, Albiana, 2004.
_. *Politique et société en Corse au XIX^e siècle: instants d'une histoire brouillée*, Stamperia Sammarcelli, 2006, 388 p.
_. *Pasquale Paoli: portraits : évocations littéraires et représentations historiques de Pasquale Paoli, XVIII^e-XIX^e siècles,* Albiana, 2007, 324 p.
_. *Pasquale Paoli: aspects de son oeuvre et de la Corse de son temps,* Università di Corsica Pasquale Paoli, Albiana, 2008, 247 p.
_. *Les Lucciardi : Une famille corse de poètes et d'instituteurs,* Bibliothèque d'histoire de la Corse, Albiana, 2011, 333 p.

GIACCHERO Giulio, *Genova e Liguria nell'età contemporanea: Un secolo e mezzo di vita economica*, Volume 1, Cassa di Risparmio di Genova e Imperia, 1970, p. 132.
_. *Economia e società del Settecento genovese*, Sagep, 1973, 471 p.
_. *Il Seicento e le Compere di San Giorgio.Genova*, Sagep, impr.1979.

GIACINTO Carlo, *Saggio di Agricoltura per le isole di Malta e Gozo*, 1811, p. 227-228. (Livre numérique Google).

GIACOMO Giovanni (de), *Les arbres…il popolo di Calabria,* T. II, Castrovillari, 1986, p. 190.

GIACOMONI Louis, *Cunniscenza di u Nebbiu*, Bastia, 1987.

GILLET Philippe, *Par mets et par vins: voyages et gastronomie en Europe, XVI-XVIII^e siècles, suivi d'une série de recettes anciennes* , Payot, 1985.

GINESTRA Pier Simone, *le livre de raison*, in le "Le Petit Bastiais", Bastia *i gennaio* 1938.
Archivio storico di Corsica, Volume 14, Società Tyrrhenia, 1938, p. 318.

GIORNALE DEL LLOYD AUSTRIACO, M. Weis, 1845, p. 23-27 (Livre numérique Google).

GIRARD Louis, *Problèmes politiques et constitutionnels du Second Empire,* Centre de documentation universitaire, 1964, 144 p.
_. *Les Conseillers généraux en 1870*, s.n., 1967, 212 p.
_. *La Deuxième République et le Second Empire: 1848-1870,* Association d'une Histoire de Paris, Bibliothèque Historique de la Ville de Paris, 1981, 479 p.

GIRAULT Eusèbe (de Saint Fargeau), *Guide pittoresque du voyageur en France*, publiée en 1838. (Livre numérique Google)

GIROLAMI-CORTONA F. (abbé.), *Géographie générale de la Corse,* Ajaccio, 1893.
_. *Histoire de la Corse,* Librairie Marseillaise, 1971, 572 p.

GIUSTINIANI Agostino, *Description de la Corse,* Ajaccio, éditions Alain Piazzola, 1993.

GOIRAN A. (sous la direction de), *Les Huiles d'olive et les olives de table*, Nice, 5 p.

GONZALEZ DE MOLINA M. (ed.), *La Historia de Andalucia. e4 debate. I Campesinos y jornaleros*, (« Histoire de l'Andalousie, débats. I. Paysans et journaliers »), Barcelona, Diputacion Provincial de Granada, Anthropos Editorial, 2000.
_. *Naturaleza transformada. Estudios de historia ambiental en Espa fia*, (« La nature transformée. Études d'histoire de l'environnement en Espagne»), Ed. Joan MARTINEZ ALIER, Barcelona, 2001.

GOUBERT PIERRE, *Louis XIV et vingt millions de Français,* Fayard, (paru en 1966), 1991, 354 p.
_.*L'Ancien régime : Les pouvoirs,* Volume 2 de L'Ancien régime, Collection U, Série Histoire moderne, A. Colin, 1969.
_. *Initiation à l'histoire de la France*, Col. Approches, Fayard, Paris., 1994, 490 p.

GOY Joseph et LAMAISON Pierre, *La Terre, succession et héritage,* Études rurales, n° 110-112, 1988.

GRANDEAU Louis Nicolas, *L'agriculture et les institutions agricoles du monde au commencement du XX^e^ siècle,* Imprimerie nationale, 1905, Volume 4.

GRAZIANI Antoine Marie, *Les notables bastais 1569-1769,* Thèse d'histoire, Université de la Sorbonne, Paris 1988.
_. *Principali, Capi di parte et Benemeriti au XVI^e^ siècle: le cas de l'avocat-marchand Pier Giovanni Casella*. Etudes Corses, n° 33 ,1989.
_. *Fiscalités génoise et finances bastiaises (1570-1652)*, Etudes Corses, n° 34, 1990.
_. *Domaines coloniaux, industrie sécuritaire et système fiscal en Corse à la fin du XVI^e^ siècle*, in *Mélanges de l'Ecole Française de Rome*, Italie et Méditerranée, 103 (2) 1991.p. 461-520.
_. *Ajaccio, textes et documents I*, Ajaccio : Ed. Société d'Histoire d'Ajaccio A Sciarabola, 1995.146 p.
_. *L'espace de la Corse d'Agostino Giustiniani au Plan Terrier*, in *Mesure d'une île. Le plan terrier de la Corse : 1770-1795*, Musée de la Corse, Ajaccio, 1997.
_. *La Corse génoise Économie, société, culture 1453-1768*, Editions Alain Piazzola, Ajaccio, 1997, 235 p.
_. *La Corse vue de Gênes. Fonds Corsica, Archivio di Stato de Gênes. Série Supplicationum*, 2 vol, Ajaccio, Ed. Alain Piazzola. 1998, 333 p.
_. *Pascal Paoli, Père de la patrie*, Taillandier, 2002.
_. *Le Roi Théodore,* Taillandier, Paris, 2005.
_. *Histoire de Gênes*, Fayard, Paris, 2009.
_. *Ragguali dell'isola di Corsica. Première époque 1760-1768,* édition Alain Piazzola, Ajaccio, 2010.
_. *La violence dans les campagnes corses du XVI^e^ au XVIII^e^ siècles*, Alain Piazzola, Ajaccio, 2011.

GRAZIANI Antoine-Marie, STROMBONI José, *Les Feux de la Saint-Laurent*, Ajaccio, Ed. Alain Piazzola, 1992.

GREGOVORIUS Ferdinand, *Corsica*. B.S.S.H.N.C., Bastia, Imp. Et Librairie Veuve Eugène Ollanier, éd. or. 1854. (Livre numérique Google).

GRENDI Edoardo, *Introduzione alla storia moderna della republica di Genova*, Fratelli Bozzl, Genova, 1973.
_. *L'approvigionamento dei grani nella Liguria del Seicento : Libera pratlca et annone, in Miscellanea Storica Ligure - Studi in onore di Luigi Bulferetti. Anna XVlll*, Genova, 1986, p. 1021-1068.

GRIMALDI Domenico, *Istruzioni sulla nuova manifattura dell'olio introdotta nel Regno di Napoli,* Naples, 1777, p. 118.

GUESLIN André, *Les origines du crédit agricole (1840-1914)*, Nancy, Annales de l'Est, mémoire n° 59, 1978, 454 p.
_. *L'invention de l'économie sociale. Idées, pratiques et imaginaires coopératifs et mutualistes dans la France du XIX^e^ siècle*, Paris, Économica, 1998, p. 351 et 358.

GUGLIELMO Stefano, *Isola di Corsica*, Civelli, 1855, p. 62-66. (Livre numérique Google)

GUIONNET Christine, *L'apprentissage de la politique moderne. Les élections municipales sous la monarchie de Juillet,* préface de Pierre Rosanvallon, Paris, L'Harmattan, 1997, IV-328 p

HEERS Jacques. *Gênes au XV^e^ siècle, Activité économique et problèmes sociaux*. Paris, 1961.

HERRERO(i) Joan Armangué, *Storia dell'ulivo in Sardegna: dalle origini al riformismo settecentesco* : atti della II Giornata di studi oleari [dell'] Aula verde dell'Arxiu de Tradicions : Villamassargia, 29 giugno 2001, Grafica del Parteolla, 2001, p. 30.

HILDESHEIMER F., *L'Huile, objet de fiscalité en Provence sous l'Ancien Régime*, Provence Historique, tome XXXI, fascicule 124, 1981, p. 127-152.

HINNEWINKEL Jean Claude, *Terroirs viticoles: origines et devenirs,* Féret, 2004, 228 p.

HOEFER Jean Chrétien Ferdinand (sous la direction de), *Dictionnaire théorique et pratique d'Agriculture et d'horticulture*, rédigé d'après les meilleurs ouvrages français, allemands et anglais, éditeur F. Didot, 1855. (Livre numérique Google).

HOSBAWM Eric J., *Sur les résistances aux innovations techniques pour des raisons de conservation sociale*, 1972, n° 55.

HUARD Raymond, *Rural, la formation d'une épithète, sa signification politique et sociale de 1860 aux lendemains de la Commune*, Revue d'Histoire moderne et contemporaine, 1998, 45-4, p. 789-805.

HUBSCHER Ronald, FARCY Jean-Claude (dir.), *La moisson des autres. Les salariés agricoles aux XIX^e^ et XX^e^ siècles*, Paris, Créaphis, 1996, 362 p.

HUMBERT André, *Campagnes andalouses et colons castillans,* éditeur Casa de Velasquez, 1988.

HUMBOLDT **(**De) Alexandre**,** *Essai politique sur le royaume de la Nouvelle-Espagne*, 2ème édition, Tome 2, Jules Renouard Libraire, Paris, 1827, p. 485.

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIETE INDUSTRIELLE, PARIS, *Machines, presses et procédés propres à extraire l'huile des oliviers. Brevet d'invention de 5 ans, pris le 4 décembre 1822 par Louis Favre à Marseille*, t. 6, p. 383.

ISNARD Marguerite, ISNARD Roger, *Nouvel almanach du Comté de Nice: memoria e tradicioun,* Serre éditeur, 2006, p.16.

ISTITUTO ITALIANO per la storia dei movimenti sociali e delle strutture sociali, *Quaderni internazionali de storia economica e sociale*, Volume 15, Droz., 1983.

JACOTOT Bernard, *L'huile d'olive*, Editions Artulen, Paris, 1993.

JARDIN André et TUDESQ André Jean, *La France des notables, l'évolution générale 1815-1848,* Point Histoire, édition Le Seuil, 1973.

JAUSSEN Antonin Père, *Coutumes de Palestine*, 3 vol, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1927.

JAUSSIN Louis Armand, *Mémoires historiques, militaires et politiques sur les principaux évènements dans l'isle et royaume de Corse depuis 1738 jusqu'en 1741*, 2ème vol., Lausanne, 1758, p. 22.

JEAN Florence, *Géographie de la propriété arboraire en Corse,* Etudes Corses, 1997, N°47, p. 55-69.
_. *La propriété arboraire en Corse et dans les pays environnats d'Europe et du pourtour de la méditerranée,* Thèse : droit, Université de Corse, 2001, 379 p.

JEHASSE Olivier*, Corsica classica*, Ajaccio : La Marge, 1986, 186 p.

JEHASSE Jean*, Aléria antique,* Aléria : Les amis d'Aléria, 1987, 177 p.

JOLY Heny, *La Corse française au XVI*e *siècle*, H. Landarchet, Lyon, 1942.

JOURNAL HISTORIQUE ET LITTERAIRE, *La Clef du Cabinet des princes de l'Europe, ou Recuëil historique & politique sur les matières du tems*, chez François Cavelier, 1765, p. 426. (Livre numérique Google).

JULLIANY Jules, *Essai sur le commerce de Marseille : Commerce de Marseille avec les nations étrangères*, Volume 2, impr. de J. Barile, 1842, E III p. 113.

JULLIEN Marc Antoine, JULLIEN Auguste, CARNOT Hippolyte, *Revue encyclopédique liberté, égalité*, volume 32, Arthus-Bertrand, Paris, octobre1826, p. 564.

L'ABBATE Vito, *Società, cultura, economia nella Puglia medievale***,** edizioni Dedalo, 1985, p. 39-40.

LABROUSSE Ernest, *La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution,* Presses universitaires de France, 1 juin 1990, 694 p.

LACARRIERE Jacques, *L'été grec : une Grèce quotidienne de 4000 ans*, Plon, 1976.

LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997

LAMB HH, *Climate, Présent, Past and Future*, Londres, 1977, 835 p.

LAMBERT Max, *L'huile d'olive & les moulins hydrauliques en Provence*, Serre, 1999, 45 p. (Delta 9094, A.D.B.D.R.)

LAMBRUSCHINI Raphael (Père), et RIDOLFI Cosimo, *Giornale agrario toscano* ..., Volume 1, Firenze al Cabinetto Scientifico e Letterario di G.P. Vieusseux editore, 1827. (Livre numérique Google).

LAMOTTE Pierre, *" Baux emphytéotiques, la propriété arboraire "*, in *études Corses*, 1955.

LANNOU Maurice, *Pâtres et paysans de la Sarsaigne*, Tours, Arrault et Compagnie, 1941.

LARI Vanina, *Parà a sorti ; (objets et rituels de protection de Corse),* éditions Dumane, 2007.

LATIERE H., Syndicat national de défense de l'oléiculture française, *Premier congrès international d'oléiculture, organisé par le Syndicat national de défense de l'oléiculture française : Rapports présentés*, la Cour d'appel, 1909, 388 p.

LAURE Henri, *Manuel du cultivateur provençal, ou cours d'agriculture simplifié pour le midi de l'Europe et le nord de l'Afrique.*1837
_. *Régénération des oliviers atteints par la gelée, suivi d'une relation du froid de 1709*, Toulon, Magdelain imprimeur libraire, 1820. (C1386, B.M.M.).

LAUTARD Laurent, *Mémoire sur les questions : 1° déterminer la véritable cause des pertes dont le commerce se plaint aujourd'hui ; 2° déterminer le moyen le plus efficace pour procurer au commerce les avantages nécessaires*, 1824, p.84-85.

LAVERGNE (de) Leonce, *Economie rurale de la France depuis 1789*, Paris, 1860, p. 427-428.

LEAR Edward, *Journal d'un paysagiste anglais en Corse, 1868,* La Pensée universelle, Paris, 1992.

LECA Jean Claude, *Une communauté villageoise au XIX*e *sècle : Calenzana pieve e paesi,* CNRS, Paris, 1978.

LEFEBRVE Georges, *Études sur la Révolution française*, U. de France, 1963, 443 p.

LEGOYT Alfred, *Compte rendu de la deuxième session du Congrès International de Statistique*, Paris, Imprimerie MM. veuve Bouchard-Huzard, p. 515-519. (Livre numérique Google).

LEMPS (l'abbé de), *Panorama de la Corse ou histoire abrégée de cette île et description des moeurs et usages de ses habitants*, éditions Gras, Montpellier 1862. (Gallica Bibliothèque numérique).

LENCLUD G., *La tradition n'est plus ce qu'elle était… ,* Terrain, n°9, habiter la maison (octobre 1987), mis en ligne le 19 juillet 2007.

LE MONDE ILLUSTRE : *journal hebdomadaire*, volume 1, librairie Nouvelle, Paris, 1865.

LE ROY LADURIE Emmanuel, *l'histoire du climat,* Flammarion, 1967.
_. *Les paysans de Languedoc*, Paris, 1965.
_. *L'âge classique des paysans de 1340 à 1789* (sous la direction de), tome II de L'histoire de la France rurale (sous la direction de Georges DUBY et Armand WALON), Paris, Seuil, 1975.
_. *Histoire économique et sociale de la France de 1450 à 1660, Paysannerie et croissance,* 1976.
_. *Histoire humaine et comparée du climat,* édition Fayard, 2009 : t.1 *Canicules et glaciers XIII[e]-XVII[e] siècles,* 2004 ; t.2 *Disettes et révolutions,* 2006 ; t.3 *Le réchauffement de 1860 à nos jours* (avec le concours de Guillaume Sechet, météorologiste), 2009.

LEVY-LEBOYER M., BOURGUIGNON Fr., *l'Économie française au XIX[e] siècle*, page 219.

LICCIA Jean Christophe (sous la direction de), *Les Servites de Marie en Corse, histoire, patrimoine, vie conventuelle*, édition Alain Piazzola.

LORENZI Laurence, *le Maquis corse*, d'après des textes anciens et modernes, édition l'Harmattan, 2002, p. 67.

LORENZO (De) Renata, *Storia e misura : indicatori sociali ed economici nel Mezzogiorno d'Italia, secoli XVIII-XX,* FrancoAngeli, 2007, p. 24.

LUCIANO Domenico, *Domenico Grimaldi e la Calabria del Settecento*, Assise ; Rome, 1974.

LUCIANI Evelyne, TADDEI Dominique, *Les pères fondateurs de la Nation Corse (1729-1733),* Albiana, Ajaccio, 2009.

LUPO Salvatore*, Il giardino degli agrumi. Il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, (« Le jardin des agrumes. Le monde des agrumes dans l'histoire du Mezzogiorno »), Venezia, Marsilio, 1990.

LUZZATO G., *Capitale e lavoro nel commercio veneziano dei secoli XI et XII*, in studi di storia economica veneziana, Padoue 1954, p. 99-116.

MAC PHEE Peter, *The Politics of rural life. Political mobilisation in the French countryside, 1846-1852*, (Nadine Vivier). Magnou-Nortier, Élisabeth, (éd.), Aux Sources de la gestion publique, I. 1992 : I, 1994, p. 224-225.

MACCHIA (LA) Angela, *Economia e società in Calabria dall'unità all'alba del Novecento: l'agricoltura,* Giuffrè Editore, 2010, p. 05, 08, 157, 224.

MAFFRE, *Essai sur la culture de l'olivier et sur ses produits*, Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, 1844, p. 173, 250, 311, 364, 408.

MAMELI Goffredo, *Scritti editi e inediti di Goffredo Mameli*: ordinati e pubblicati con proemio, note, e appendici a cura di Anton Giulio Barrili ; Nella sede dela Società ligure di storia patria, 1902, 527 p.

MANDROU Robert, *Introduction à la France Moderne, 1500-1640. Essai de psychologie historique*, Paris, Albin Michel, 1961, réédition 1998, 650 p.

MANTELLI Roberto, *Burocrazia e finanze pubbliche nel regno di Napoli*, Napoli 1981, p. 241-243.

MARCAGGI J.B., *Les chants de la mort et de la vendetta,* (publié avec la traduction, une introduction et des notes) collection Rediviva, édition Lacour, Nîmes, 1994, réimpression de l'édition de 1898.

MARCEL Odile « *Paysages, modes d'emploi : pour une histoire des cultures et de l'aménagement »,* volume 4, les cahiers de la compagnie des paysages, édition Champ Vallon, 2006, p. 202-203; (ouvrage collectif).

MARCHI VAN CAUWELAERT Vaninna, *Recherches sur l'organisation territoriale génoise dans les Seigneuries du Sud de la Corse (fin du XV^e^, début du XVI^e^ siècle),* Thèse d'histoire, sous la direction de J.A CANCELLIERI et la codirection d'E.CROUZET-PAVAN, Université de Corse, 2007 ;
_. *La corse Génoise Saint Georges, vainqueur des « tyrans » (milieu XV^e^-début XVI^e^ siècle)*, Bibliothèque d'histoire Médiévale 4, classiques Garnier, Paris, 2011.

MARCHINI Antoine, *La famille, un enjeu politique ?* Etudes Corses, 1994, N°42-43, p. 19-122.

MARGAROLI Giovanni Battista, *Termometro mercantile e d'industria* ... compilato da G. B. Margaroli, Nervetti, 1838, p. 245. (Livre numérique Google)

MARINVAL Philippe, *Repenser le modèle de l'histoire de l'agriculture : oléastre et olivier au cœur du débat*, in Philippe MARINVAL (sous la direction de), Modernité archéologique d'un arbre millénaire : l'olivier. Archéo-plantes, 2, Toulouse, Coédition AITAE, AEP, Centre d'Anthropologie, 2005, p. 137-153.

MARMOCCHI Francesco Constantino, *Dizionario di geografia universale : preceduta da brevi preliminari discorsi sulla geografia, sulla cosmografia ... e seguita da un grande specchio rappresentante la Bilancia politica del globo nell'anno 1854,* Societa editrice italiana, 1858, p. 1570-1574. (Livre numérique Google).

MARMORA (Della) Alberto, *Voyage en Sardaigne: de 1819 à 1825, ou description statistique, physique et politique de cette île*, Paris Arthus Bertrand, Turin J. Rocca, 1840.

MAROTTA Ferrandino, Bencardino, *Mezzogiorno-agricoltura. Processi Storici E Prospettive Di Sviluppo Nello Spazio Euromediterraneo*, FrancoAngeli, 2012, p.181, 233, 318.

MARSOLAT R., *L'Olivier*, Lacour, Nimes, 1949.

MARTIAL (en latin Marcus Valerius Martialis), *Epigrammes,* Volume 1, traduit par E.T. Simon, chez F.Guitel, Paris, 1819.

MARTINEZ CARRION José Manuel (Ed.), *El nivel de vida en la Espana rural (siglos XVIII-XX),* (« Le niveau de vie dans l'Espagne rurale XVIII^e^, XX^e^ siècles»), PUA, Alicante 2002.

MARTINEZ LOPEZ Albert, *O agrarismo catolico en Galiza 1903-1943,* Univ. de Santiago de Compostela, 1987,
_. *Cooperativismo y transformaciones agrarias en Galicia, 1886-1943,* Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, 1995, 286 p.

MARTINI Marien, *L'Activité maritime.*
_. *Feuding, Conflict and Banditry in Nineteenth*-Century Corsica.
_. *Le désert des Agriate, vieille terre d'abondance*, BSSHNC N°569, 1963.

MASELLA Luigi, SALVEMINI Biagio, *La Puglia,* G. Einaudi, 1989, 1033 p.

MASONI Alessandro**,** *L'agraria dopo Cuppari. Caruso e i suoi epigoni,* Centro Interuniversitario per la Storia delle Università Italiane, Bologna, (www.cisui.unibo.it/annali/14/testi/19Masoni).

MASSA Carlo*, I salari agricoli in Terra di Bari (1447-1733*), in « *Atti dell'Academia Pontaniana* », a. XLII, série II, vol. XVII, memoria n.I, Napoli 1912, p. 7.

MASSAFRA Angelo, *Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, Edi. Dedalo, 1981, 716 p.

MASSEI Carlo, *Delle risaje nel ducato di Lucca e dell'industria Lucchese lettera : lettera di Crlo Massei al suo fratello Giovanni a Bologna***,** dalla tipografia Bertini, 1841, p. 14-18. (Livre numérique Google).

MASSON Paul, *la Provence au XVIII*e *siècle,* Hachette, 1936, p. 648.

MATEU Josep-Joan, *Terra i treball a les Garrigues*, Lleida, Pagès editors, 1996, 282 p.

MATISSE Henri, *Cahiers Henri Matisse* : *Matisse, Ajaccio-Toulouse,* Volume 4 , Edition Musée Matisse, 1986.

MATTONE Antonello, SANNA Piero, *Settecento sardo e cultura europea: lumi, società, istituzioni nella crisi dell'antico regime, FrancoAngeli,* p.198, in *Expédition de Sardaigne et campagne de Corse (1792-1794),* Paris. Limoges, 1896.

MAUPASSANT Guy, *En Corse, et Les bandits Corses (1880),* Sole, Œuvres complètes*,* p. 181-230, Paris.
_. *Histoire Corse (1881) ; Un bandit Corse (1882) et Une vendetta (1883) ; Contes et nouvelles*, I, p. 43-8, 55-8 et 117-22, Paris. (Livre numérique Google).

MAURE Francis, *Encyclopédie par l'image, la Corse*, librairie Hachette, 1953.

MAURO Rabano, in M.G.H., *Epistolae*, V, Weidman, 1974, p. 517-533.

MAYAUD Jean-Luc, *La petite exploitation rurale triomphante: France, XIX*e *siècle*, Belin, Paris, 1999, 278 p.
_. *Cent cinquantenaire de la Révolution de 1848*, creaphis editions, 2002, p. 226.

MAZZA Fulvio, *Gioia Tauro: storia, cultura, economia*, Rubbettino Editore, 2004, p.320

MENAIS Georges-Paul, *Napoléon et l'argent*, Éditions de l'Épargne, 1969, 220 p.

MENANT Jean-Pierre, JESSENNE François, *Cité* Le ROY LADURIE, *Les élites rurales dans l'Europe médiévale et moderne ;* Presses Universitaires du Mirail, 2007, p. 201-202.

MENDELS Franklin, *Industrialisation and Population Pressure in 18th Century Flanders*, thèse de doctorat, inédite, University of Wisconsin, 1969.
_. *Histoire et mesure,* 1988.

MENDRAS Henri, *La fin des paysans: suivi d'une réflexion sur la fin des paysans vingt ans après,* Actes Sud, 1984, p. 55-72.

MEUVRET J, *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV*, Mouton, 1977.

MERCURY François-Noël, *Vignes, vins et vignerons de Corse*, éditions Alain Piazzola, Ajaccio, 1991.

MESTERSHEIM A. et OLIVESI J.-M., *Mesure de l'île : le Plan Terrier de la Corse*, Corte, CTC, Musée de la Corse, 1997, p. 96.

MEYNIER André, *Les paysages agraires*, Armand Colin, Paris, 1983.

M.G.U.G. (sous la direction de), *Dictionnaire du commerce et des marchandises, contenant tout ce qui concerne le commerce de terre et de mer,* Volume 2, Guillaumin & Cie., 1839, p. 1134-1138. (Livre numérique Google)

MIEGE Jean-Louis et Martine PERNEY, *Le commerce des huiles méditerranéennes au Royaume-Uni au XIX*e *siècle,* dans *L'huile d'olive en méditerranée. Histoire, anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours.* Aix-en-Provence, CNRS, 1985, p.151-160.

MIGNE Jacques-Paul (Abbé), *Encyclopédie Théologique*, t. I, « *Dictionnaire de la Bible* », Paris, 1849, col. 873-874. (Livre numérique Google).

MILZA Pierre, BERSTEIN Serge, *L'Italie contemporaine (1971),* Paris, Armand Colin, 1995.
_. *L'Italie contemporaine du Risorgimento à la chute du fascisme*, Paris, Armand Colin, 1995.

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI ITALY, *Bollettino consolare: pubblicato per cura del Ministero per gli affari esteri,* Volume 5, Firenze, 1868-1869, p. 589-593.

MOLINA Rodriguez, ANDREJAR J., *Estudios* : homenaje al profesor Alfonso Sancho Saez. Grenade Universidad de Granada, 1979, p. 275-286.

MOLINIER Alain, *Stagnations et croissance. Le Vivarais aux XVII*e*-XVIII*e *siècles,* Paris, EHESS, 1985, p. 11-13.

MONTESQUIEU, écrivain et philosophe français, *Les Pensées - Le Spicilège.*

MONTHEROT (M. de), *Promenades en Corse ; anecdotes, rencontres, conversations,* Paris, maison successeur d'Audin, quai des Augustins, Lyon, 1840, p.29. (Livre numérique Google).

MORANO Michelangelo, *Storia di una societa rurale. La Basilicate nell'Ottocento*, (« Histoire d'une société rurale : la Basilicate au XIXe siècle »), Rome Bari, Laterza, 1994.

MORATI Jean-Claude, *Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier*, Casaglione, 1988.

MORATI Marius Jean et MORATI Jean Claude, *Pulizia e malatie, hygiène et maladies,* livre 3, 1993, collection « Quelques aspectes de la vie rurale en Corse d'hier de 1988 ».

MORATI Pietro, *"la Prattica manuale del Dottore P. Morati di Muro"(1702-1715),* in B.S.S.H.N.C., revu par M. De Caraffa, librairie Ollagnier, Bastia, 1885.

MOREAUX Stéphane, *L'olivier*, Actes Sud, Arles, 1997.

MORETTI Felice, ROBLES Vincenzo, *Cultura e società a Bitonto nell'Ottocento: atti del convegno nazionale Bitonto, Palazzo di Città, 18-20 ottobre 2001,* Edipuglia srl, 203, p. 57, 64, 106.

MORICEAU Jean Marc, *Les fermiers de l'Île de France, XV^e – XVIII^e siècle*, Fayard, Paris, 1994.
_. *Terres Mouvantes ; les Campagnes Françaises du féodalisme à la mondialisation 1150-1850*, p.122 ; Essai historique ; Paris, Fayard, 2002, 445 p.
_. *Terriers et plants-terriers du XIII^e au XVIII^e siècle,* 2002 p.59.

MORINEAU Michel*, Budgets populaires en France au XVI siècle,* Revue d'histoire économique et sociale, 1972, nº 2 et 4.
_. *Pour une histoire économique vraie*, 1985, 512 p.

MOSCHETTINI Cosimo, *Osservazioni intorno agli ostacoli dei trappeti feudali alla prosperità della olearia economia*, Naples, 1792.

MOULIN Annie, *Les paysans dans la société française. De la Révolution à nos jours*, Paris, Le Seuil, coll. Points, 1988.

MOUTON Daniel, *Pressoir à huile du XI^e siècle à Niozelles (Alpes-de-Haute-Provence)*, in François SIGAUT, Philippe MARINVAL et Marceau GAST (sous la direction de), *Plantes et moulins à huile, hier et demain*. Archéo-plantes, 1, Toulouse, Coédition AITAE, AEP, Centre d'Anthropologie, 2005, p. 71-86.

MUSCA Giosuè, *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo* , edizioni Dedalo, 1987, p. 196-223.

MUSEI DELL'ARTIGIANATO*: oltre 300 collezioni in Italia*, Touring Editore, 2003, p. 190.

MUSELLA Luigi, Meridionalismo: percorsi e realtà di un'idea, 1885-1944, Guida Editori, 2005.

NAPOLEON BONAPARTE Pierre, *La Battaglia di Calenzana: poemetto storico*, Dupont, Paris, 1865, p. 105.

NAPOLITANO Saverio, *La storia assente: territorio, comunità, poteri locali nella Calabria nord-occidentale : 15.-18. secolo*, Rubbettino Editore, 2003, p. 104.

NARANJO Sanguino, MIGUEL Angel, *La desamortizacion de Mendizdbal-Espartero de la provincia de Badajoz (1836-1852),* Badajoz, 1997.

NECKER Jacques, l*es Œuvres complètes de M. Necker* publiées par M. le Baron de Staël, son petit-fils, Paris, Treuttel et Wurtz, 1820-1821, 15 vol., in-8°. (Livre numérique Google).

NÈGRE Ernest, *Toponymie générale de la France,* Genève, Droz, 1990, vol. 1, p. 294.

NEVEUX Hugues, *De l'horizon borné des paysans français aux Temps modernes*, L'histoire ouverte, hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie, 1997, p. 80.

NORA Pierre (sous la direction de), *Les lieux de mémoire, La République* tome 1, *La Nation* tome 2, *La France* tome 3, Quarto, édition Gallimard, 1997. (*)
Avec la collaboration de Charles Robert AGERON, Maurice AGULHON, Christian AMALVI, Bronislaw BACZKO, Colette BEAUME, Avner BEN-AMOS, Françoise BERCE, Françoise CACHIN, Jean CARBONNIER, André CHASTEL, Georges DUBY, André FERMIGIER, Bruno FOUCART, Marcel GAUCHET, Raoul GIRARDET, Jean Marie GOULEMOT, Bernard GUENEE, Jean Yves GUIOMAR, Hélène HIMELFARB, Hervé Le BRAS, Anne Marie LECOQ, Jacques Le GOFF, Emmanuel LE ROY LADURIE, Pascale MARIE, Jean Clément MARTIN, Jean Marie MAYEUR, Pierre NORA, Daniel NORDMAN, Pascal ORY, Jacques OZOUF, Mona OZOUF, Krzysztof POMIAN, Edouard POMMIER, Dominique POULOT, Antoine PROST, Madeleine REBERIOUX, Marcel RONCAYOLO, Laurent THEIS, Corrado VIVANTI, Michelle VOVELLE, Eric WALTER, Eugen WEBER.

NUNEZ Juliette, *150 ans d'histoire : Chambre de commerce de Bastia*, dans Varii aucttore, 1993 p.1316.

NUOVO DIZIONARIO UNIVERSALE *tecnologico o di arti e mestieri e e della economia"industriale e commerciale compilato dai signori Lenormand etc. Prima trad. italiana*, Volume 50, Guiseppe Antonelli, 1854. (Livre numérique Google).

OLIVIER Guillaume Antoine., *Des causes des récoltes alternées de l'olivier*, 1792, 16 p.

ORSATELLI Jean, *Les Moulins*, Editions Jeanne Laffitte, Marseille, réédition 2001.

Osolini Joseph, *L'habitat au toit en terrasse, specimen de l'architecture paysanne en Corse,* Ajaccio, PNRE, 1990.
_. *Les menuiseries traditionnelles en Corse*, SAGEP, Ajaccio, 1991.
_.*Carnets de campagne, croquis de l'architecture rurale Corse,* journal I, journal II, Alain Piazzola, Ajaccio, 2005.

PAILLET Antoine, *Archéologie de l'Agriculture Moderne*, Editions Errance, 2005, p. 43.

PAGNOL Jean, *L'olivier,* éditeur Aubanel, 1975.
_. *L'huile d'olive,* éditeur Aubanel, 1999, avec REY-BILLETON Lucette.

PALMER Thompson Edward, *The moral economy of the English crowd in the eighteenth century*", *Past & Present*, n°50, 1971, p. 76-136.

PALUMBO Giovanni, *Rivista di storia dell'agricoltura*, *L'oliviculture à Molfetta nel XVII^e^ secolo*, n°1, 1974.

PARADISI Bruno, *Diritto e potere nella storia europea : atti in onore di Bruno Paradisi, Volume 2,* Società italiana di storia del diritto. Congresso internazionale, L.S. Olschki, 1982, p. 932.

PARAIN Charles, *Les hommes et leurs travaux*, Paris, Gallimard, 225 p. 1936, 24.
_. *La Méditerranée,* Gallimard, Paris, 1936

PARAIN Charles, AGULHON Maurice, *Ethnologie et histoire*, Editions Sociales, 1975, p.169.

PARISELLA Piero, *Società rurale e movimento contadino tendenze e prospettive della ricerca sul lazio contemporaneo,* in Archivio della Società romana di storia patria, n.126/2003.
_. *La Storiografica, Passato e presente nella città contemporanea,* in Archivio della Società romana di storia patria, n°127, 2005.

PARLAMENTO, ITALY, *Atti parlamentari dello Senato,* Parlamento. Camera dei deputati, Sardinia (Italy). Parlamento nazionale, Italy, 1851, Parlamento. Senato, p. 2447-2451. (Livre numérique Google).

PATIN DE LA FIZELIERE Albert « *Mémoire sur la province de la Rocca* », in Corse Historique, n° 9-10 (1-2 trimestres 1963, p. 64-79).
_. *Mémoires Historiques sur la Corse par un officier du Régiment de Picardie*, 1774-1777, publiés par M.V de Caraffa, Impr. Ollagnier, Bastia, 1889, Marseille, éd. Laffitte reprints, 1978.

PECHOUX Pierre-Yves, *l'huile d'olive en méditerranée Histoire anthropologie, économie de l'Antiquité à nos jours,* CNRS, 1986, A.Colin, p. 227.

PELLEGRINETTI Jean-Paul, *Répercussions et attitudes du personnel politique en Corse lors de la crise du 16 mai 1877*, Etudes corses. 1995, n° 45, p. 83-102.
_. *La Corse et la République, la vie politique de 1870 à 1914*, 3 vol., 841 p., Thèse d'histoire contemporaine, Université de Nice Sophia Antipolis, 2000.
_. *La Corse, les Corses et la Grande guerre, au miroir de la correspondance des poilus insulaires,* 2008.
_. *La Grande Guerre en Méditerranée*, Numéro 81 des Cahiers de la Méditerranée, Université de Nice-Sophia Antipolis, Centre de la Méditerranée moderne et contemporaine, 2010, 314 p.

PELLEGRINETTI Jean-Paul, RAVIS-GIORDANI Georges, *Du Deuil à la mémoire (les monuments aux morts de la Corse, guerre 1914-1918),* Editions Albiana, Ajaccio, 2011.

PELLEGRINETTI Jean-Paul, ROVERE Ange, *La Corse et la république : la vie politique de la fin du second empire au début du XXI^e siècle*, Seuil, 2004, p.240.

PELLEGRINO Bruno, SPEDICATO Mario, *Società, congiunture demografiche e religiosità in terra d'Otranto nel XVII secolo : atti del seminario di studio (Lecce 15-16 aprile 1988),* Congedo editore, 1990, p. 73-79.

PEREZ-PICAZO M.T., *Propriété collective et désamortissement en Espagne* in DEMELAS et VIVIER, *Les propriétés collectives face aux attaques libérales*, Rennes 2003, p. 197- 218.

PEUCHET J, *Manuel du négociant et du manufacturier*, Roret, 1829, p. 188-192.

PICCONE G.M. , *Saggi sull'economia olearia precedutti da un discorso preliminare sulla restorazzione dell'agricoltura* ; Giossi ; Genova, T I, 1808, p. 145-146.

PIERREIN Louis*, Industries traditionnelles du port de Marseille. Le cycle des sucres et des oléagineux, 1870-1958,* Marseille, Institut historique de Provence, 1975, 340 p.

PINZUTI Noël, *Notes sur l'histoire économique et sociale d'Ajaccio aux XVI^e et XVII^e siècles*, Corse Historique, - n°15 – p. 27. (B.U. Corté).

PITTE Jean Robert, *Terres de Castanide,* Librairie Arthème Fayard**,** 1986.
_. *Hommes et paysage du châtaignier de L'Antiquité à nos jours,* Fayard, 1986.
_. *La France*, 1997, Nathan, 2ème éd., 2001.
_. *Histoire du paysage français (de la préhistoire à nos jours),* Tallandier, Paris.

PLINE, *Historia mundi ou Historia naturalis (Histoire naturelle),* 77.
_. *Morceaux extraits de Pline,* Par Pliny (the Elder.), Pierre-Claude-Bernard Guéroult, édit. Lefèvre et Garnier Fréres, 1845, p. 234-270. (Livre numérique Google).

PLOUX François, *Guerres paysannes en Quercy. Violences, conciliations et répression pénale dans les campagnes du Lot, 1810-1860,* préface d'Alain Corbin, Paris, la Boutique de l'histoire, 2002, 376 p.

PLUCHE (l'abbé), *Spectacle de la nature, ou Entretiens sur les particularités de l'histoire naturelle*, 9 volumes, 1732-1742. (Nombreuses rééditions, Livre numérique Google).

POINTEREAU Philippe « *l'art du bocage et des vergers entre tradition et modernité, introduction à l'architecture végétale champêtre », in le défi du paysage : un projet pour l'agriculture* d'Odile Marcel ; édition Champ Vallon, volume 3 des cahiers de la Compagnie du paysage, 2004.

POLANYI Karl, *La grande transformation : aux origines politiques et économiques de notre temps*, Gallimard, 2009, 467 p.

POLI Jean Dominique, BATTISTINI Olivier, *Dictionnaire des lieux et pays mythiques*, Robert Laffont, 2011.

POMET Pierre, *Histoire générale des drogues simples et composées*, Nouvelle édition corrigée et augmentée des doses et des usages par le Sieur POMET fils, tome 1, Paris, chez E. Ganeau & fils, 1735, 320 p. (Livre numérique Google).

POMIAN Krsysztof, *La crisi dell'avenire, le frontiere del tempo,* sous la direction de R. ROMANO, Milan, il Saggiatore, 1981.

POMMEREUL François René Jean, *Histoire de l'isle de Corse*, Berne, 1779, p. 66.

POMPONI Francis, *Essai sur les notables ruraux en Corse au XVII^e siècle.* Aix-en-Provence, La pensée universitaire, Travaux et Mémoires n°20, 1962, 259 p.
_. *Une colonie grecque en Corse au XVII^e siècle*, Actes des journées d'études, Bendor, 1973, Publication des *Cahiers de la Méditerranée*, n° 2, Nice 1974, p. 92.
_. *Histoire de la Corse*, Hachette, Paris, 1979.
_. *La politique domaniale de l'ancien Régime*, Etudes Corses, Volume 8, N°14, 1980, Association des chercheurs en sciences humaines - Domaine Corse, p. 197.
_. *La politique agraire de la République de Gênes en Corse (1570-1630),* 1983, p. 108.
_. *Inféodations et mise en culture des plaines Corses aux XVI^e et XVII^e siècles*, Etudes Corses N° 6.
_. *Le mémorial des Corses*, (sous la direction de), Ajaccio, 1981.

PONCIN Jacques, *Paysages Bâtis en Corse*, la Marge, Ajaccio, 1992.

PONSOT Pierre, *Études sur le XIX^e siècle espagnol*, Cordoba, 1981.
_.*Historia Agraria de la Espana contemporanea* Barcelone, Critica, 3 volumes :
1. *Cambio social y nuevas formas de propriedad* 1800-1850, 1985.
2. *Expansion y crisis*, 1850-1900, 1985.
3. *El, fin de la agricultura tradicional*, 1900-1960, 1986

PORTINCASA Agnese, (sous la direction d') Alberto de BERNARDI, Thèse « *Pasta secca e identità nazionale* », note di storia dell'alimentazione, Università Degli studi di Bologna, 2008.

POSTEL-VINAY Gilles, *La terre et l'argent. L'agriculture et le crédit en France du XVIII^e au début du XX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1998, 462 p.

POUILLON François, *Dono, Enciclopédia Einaudi,* Turin, 1978, p. 107.

PRESTA Giovanni *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio*, Naples, Stamperia Reale, 1794; Lecce, Tip. Editrice salentina, 1871.

PURCELL Nicholas et HORDEN Peregrine, *The corrupting sea : a study of Mediterranean history*, Blackwell, The United Kingdom, 2000.

_. *The Mediterranean and "the New Thalassology"*, American Historical Review, 2006.

QUAINI Massimo, *La conoscenza del territorio ligure fra medioevo ed età moderna*, Sagep, Gênes, 1981.
_. *Ingénieurs et cartographes dans la Corse Génoise des XVII^e et XVIII^e siècles*, in *La Corse*, *Images et cartographie*, de Anna-Maria SALONE et Fausto AMALBERTI, Éditions Alain Piazzola, Ajaccio, 1992, p. 27-41.

QUANTIN Albert, *La Corse : La nature, les hommes, le présent, l'avenir*, Perrin et cie, 1914, p. 380-382. (Gallica Bibliothèque numérique).

QUELLIER Florent, *Des fruits et des hommes : l'arboriculture fruitière en Île de France vers 1600, vers 1800,* Broché, 2003.
_. *La table des Français, une histoire culturelle XV^e-début XIX^e siècle,* Broché, édition Pur, collection Histoire, 2007.

RAMBERT Gaston (sous la direction de), *Chambre de Commerce de Marseille*, Librairie. Plon, Paris :
BARATIER Edouard, *Histoire du Commerce de Marseille de 1291 à 1423*, Tome II,
REYNAUD Félix, *Histoire du Commerce de Marseille de 1423 à 1480,* Tome II,
COLLIER Raymond, *Histoire du Commerce de Marseille de 1480 à 1515 ,* Tome III,
BILLIOUD Joseph, *Histoire du Commerce de Marseille de 1515 à 1599 ,* Tome III,
_. *Histoire du Commerce de Marseille de 1599 à 1660 ,* Tome IV,
RAMERT Gaston, *Histoire du Commerce de Marseille de 1660 à 1789, l'Europe moins les tris péninsules méditerranéennes. Les Etats-Unis,* Tome VII, 1966.

RAMON-MUNOZ Ramon, *La industria aceitera espanola y los mercados exteriores : un anàlisis comparativo, 1852-1913*, in *Il Encuentro de Historia Econamica. Tomo III*,Universidad internacional Menéndez Pelayo, Valencia, 3-4 abril 1997, p.34-65.
_. *Estructura empresarial, empreses i canvi tècnic en la indùstria de l'oli d'oliva de les comarques de Lleida, 1890-1936 »,* in Enric Vicedo Rius, éd., Empreses i institucions économiques contemporànies a les terres de Lleida, 1850-1990, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1999, p. 141-188.

RAMPOLDI Giovanni B., *Corografia dell'Italia*, Volume 3, Fontana, 1834, Milano, p. 180,231, 235. (Livre numérique Google).

RAULIN H. et RAVIS-GIORDANI G., *L'architecture rurale française : corse*, Berger-Levrault, Paris, 1978.

RAULIN V., *Observations Pluviométriques en Corse 1855-1899*, dans Association française pour l'avancement des sciences : conférences de Paris, Congrès (030 ; 1901 ; Ajaccio), p. 323-326. (Gallica Bibliothèque numérique).

RAVANAS Pierre, *Précis des motifs qui m'ont amené dans le Royaume, et de mes travaux pendant six années pour créer une bonne fabrication d'huile fine si nécessaire et si importante pour tous les pays d'oliviers, et indispensable pour la prospérité de la province de Bari*, 3.9.1831 (Archivio di Stato di Napoli [désormais ASNI], *Ministero degli Interni*, II inventaire, b. 571, p. 1.

RAVIS-GIORDANI Georges, *Bergers Corses : les communautés villageoises du Niolu*, Edisud, Aix en Provence, 1983.

RAVIS-GIORDANI Georges (sous la direction), *Pieve è paesi*, ed du CNRS, 1978.
_. (sous la direction), *Atlas Ethno historique, 1770-2003*, éditions CTHS, Paris, 2004.

REALIER-DUMAS Jean-François, *Mémoire sur la Corse*, Paris, chez Plancher libraire, 1819, 64 p. (Gallica Bibliothèque numérique).

REMOND René, *La vie politique en France depuis 1789: 1848-1879*, Volume 2, Colin, 1969. 378 p.

RENUCCI Francesco Ottaviano, *Osservazioni critiche sopra la storia di Corsica,* 1796, p. 88-92. (Livre numérique Google).

RENUCCI Janine, *La Corse*, collection Que sais-je, Presses Universitaires de France, 1982.

REPARAZ (de) André, *Terroirs perdus, terroirs constants, terroirs conquis : vigne et olivier en Haute Provence XIX*e *et XXI*e *siècles.* Méditerranée, 2007, 109. (En ligne, http : Méditerranée. Revues. Org/70.)

REYNAUD Joseph, *L'olivier et de ses produits*, Lacour, Nîmes, réédition de 1851.

RICARD Georges, *Marseille-sur-Fos ou la conquête de l'ouest, Histoire du commerce et de l'industrie de Marseille XIX*e*-XX*e *siècles,* Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille, juin 1989, A. Robert, imprimerie Marseille.

RICCHIONI V., *L'olivicoltura meridionale e l'opera di Pietro Ravanas*, Bari, Alfredo Cressatti, 1938.

RICCI Jacopo, *Catechismo agrario per uso dei contadini e dei giovani agenti di campagna,* Vol. I, Firenze, Presso Ferdinando Agostini in Piazza del Duomo, 1832 , p. 218-222. (Livre numérique Google).

RICCI Jean Baptiste, thèse de doctorat*,* (sous la direction) d'Antoine Laurent Serpentini, *Les soldats Corses, au service de Gênes, dans les guerres contre la Savoie au XVII*e *siècle*, 2009, Università di Corsica.

RICCIARDI-BARTOLI Félicienne, *Olives, oliviers, huiles. L'olivier en Corse*, éditions DCL, Ajaccio, 2004.

RICHEZ Gérard et Nadine RICHEZ-BATTESTI, *Quelques aspect de la production et de la commercialisation de l'huile d'olive en Corse : le cas de la Balagne,* dans l'huile d'olive en méditerranée, CNRS, A.Colin, 1986, p. 193-211.

RIVIELLO Raffaele, *Ricordi e note su costumanze, vita e pregiudizi del popolo potentino, Potenza, 1893*, 229 p.

ROBIQUET François, *Recherches historiques et statistiques sur la Corse,* Paris, Robiquet et Rennes, Duchesne, 1835, 598 p. + Atlas. (Livre numérique Google).

ROGER Alain, La théorie du paysage en France, 1974-1994, Les classiques de Champ Vallon, Édition, réimprimée, Editions Champ Vallon, 1995.

ROMANO Michele, *Storia di una famiglia borghese: i Vallone di Galatina (secc. XVII-XX)***,** FrancoAngeli, 2003, p. 67, p. 184.

RONDEAU André, *Le trafic maritime des ports corses au début du XVIII*e *siècle, XXXI*e *congrès de la Fédération Historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon,* Beaucaire, 1957, Montpellier, 1958, p. 167-188.
_. *La Corse,* Paris, Armand Colin, 1964, 195 p.

ROOK BASILE Eva, CARMIGNANI Sonia, LUCIFERO Nicola, *Strutture agrarie e metamorfosi del paesaggio. Dalla natura delle cose alla natura dei fatti,* Giuffrè Editore, 2010, p. 63-78.

ROSSI A., *Osservazioni Storiche sopra la Corsica* , XVI p. 388-389.

ROSSI-DORIA Manlio, *Struttura e probleme dell'agricoltura meridionale in riforma agraria e azione meridionalistica,* Bologna, 1848, p. 16.

ROSSINI Gérard, *Mémoires de l'olivier*, Editions Equinoxe, Barbentane, 1999.

ROUDIE P., *Vignobles et Vignerons du Bordelais 1850-1980*, Paris , C.N.R.S., 1988, p. 180.

ROUX Denis, *Représentations de l'olivier en Provence & dans l'aire méditerranéenne :Opinions contemporaines et formes brèves de tradition orale,* Atelier national de reproduction des thèses, 2003, 756 p.

ROVERE Ange, *Pier Simon Ginestra, un notable Corse au XVIIIe siècle*, BSSHNC, 1986, N°650, p. 43-60.

ROZIER (Abbé), *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire suivi d'une méthode pour étudier l'agriculture par principe, ou Dictionnaire Universel d'Agriculture,* Paris, 1783, 10 vol. Tome 5, édition 1784-1796, collection : Archives de la Révolution française, Bibliothèque Nationale de France.
_. *Démonstrations élémentaires de botanique*, Tome 3, Lyon, Cruyset Fréres, 1788, 580 p.

RUGGIERO Alain, *1838 : la faillite de la Maison de Commerce Gioan ; un événement à éclaircir* . Cahier de la Méditerranée, 62, 2001.

RUSSO Rosario, *La Politica agraria del' Officio di San Giorgio nella Corsica (1490-1553),* in *Rivista Storica ltaliana* (4) 1934, (1) 1935.
_. *Del tentativo di introdurre nella Corsica una colonia olandese per i lavori di Bonifacio (1639-1640)*, extrait de *l'Annuario R. istituto storico italiano per l'età moderna e contemporanea*, Bologna, 1935, p. 3-26.

SACCHI Giuseppe*, Annali universali di statistica, economia publica, legislazione, storia, viaggi e commercio,* janvier, Milano, éditeur Presso la Sociétà, 1858. (Livre numérique Google).

SAGNIER André, *étude sur la production agricole en Italie*, 1878.

SAGNIER Henri, *L'agriculture en Italie*, Société des agriculteurs de France, Au siége de la société, 1878, 80 p.

SAJOUS Pierre, *Composition de quelques Variétés d'Olives Corses*, éditée dans le bulletin de l'Office régional du midi en 1922, N°3, p. 42-47.

SALONE Anna-Maria, *Tentative de bonification de la plaine l'Aleria par l'assèchement de l'étang del sale*, in *Cahier Corsica* (FAGEC), 122, Bastia, 1988.

SALONE Anna-Maria et AMALBERTI, Fausta, *La Corse. Images et cartographie*, Éditions Alain Piazzola, Ajaccio, 1992.

SALVEMINI Biagio, *Storia e semantica di una « professione* ». Appunti su *negozio e negozianti a Bari fra*

Cinquecento e Ottocento Meridiana, 1993, n,17, p. 43-111.
_. *Il territorio sghembo. Forme e dinamiche degli spazi umani in età moderna,* Edipuglia, 2006, p. 473.

SALVEMINI Biagio, VISCEGLIA Maria Antonietta, *Marsiglia e il Mezzogiorno d'Italia (1710-1846*). *Flussi commerciali e complementarità economiche*, Mélanges de l'École Française de Rome. Italie et Méditerranée, 1991, 1, p. 103-163.

SALVESTRINI Francesco, *Nuovo manuale dell'utente*, Firenze University Press, 2005.

SALVINI Gregorio, *Giustificazione della rivoluzione di Corsica, e della ferma risoluzione presa da'Corsi, di non sottomettersi mai pilu al dominio di Genova*, Nella stamperia della veritla, 1758, p. 84. (Livre numérique Google)

SALVINI Gregorio, GIUSTINIANI, *Giustificazione della rivoluzione di Corsica combattuta dalle Riflessioni di un Genovese [- Giustiniani] e difesa dalle osservazioni di un Corso [by G. Salvini*], 1764, p. 211-215. (Livre numérique Google).

SAURIAC Xavier, *Catéchisme du prolétaire*, Balitout, Questroy, 1834-1880, p. 6-8.

SAVARY des BRULONS Jacques, SAVARY Philémon-Louis, *Dictionnaire universel du commerce : contenant tout ce qui concerne le commerce qui se fait dans les quatre parties du monde,* Jacques Estienne, 1723, p. 382. (Livre numérique Google).

SAVERIO, *Paesaggio agrario e assetti colturali in Puglia tra Otto e Novecento*, Edipuglia srl, 2001, 35 p.

SERENI Emilio, *Storia del paesaggio agrario italiano*, laterza, Roma, 1965.

SERPENTINI Antoine Laurent, *Les bases du pouvoir dans une ville : propriété, population et gouvernement à Bonifacio au XVIII^e siècle*, 818 p. Thèse de 3ème cycle : histoire : Université de Nice : 1978.
_. *Les clauses pieuses des testaments et les attitudes face à la mort en Corse à la fin de l'époque moderne : les premiers enseignements*. B.S.S.H.N.C.. 1987, n° 652, p. 257-268.
_. *Abandons d'enfants et illégitimité en Corse sous la Révolution. Etudes corses*. 1988, n° 3031, p. 222-236.
_. *Stratégies matrimoniales au XVIII^e siècle.* B.S.S.H.N.C.. 1989, n° 656, p. 275-290.
_. *Habitats et genres de vie en Corse de la fin du XVI^e au XVII^e siècle*, Actes des deuxièmes journées universitaires corses de Nice. Nice : centre d'études corses de Nice, 1993, p. 71-79.
_. *Les anciennes mesures de la Corse (XVI^e-XVIII^e siècles) et leur conversion dans le système métrique,* in Les anciennes mesures locales du midi méditerranéen d'après les tables de conversion, collectif sous la direction de Charbonnier P., publication de l'institut d'Etudes du Massif central, Clermont-Ferrand, 1994, p.139, 152.
_. *Note sur l'olivier et l'huile d'olive, en Corse, à l'époque moderne* , in *Olio Sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e Corsica*, A cura di Atzori Mario et Vodret Antonio, EDES Sassari, 1995.
_. *Bonifacio, une ville génoise aux Temps modernes*, éditions La Marge, Ajaccio, 1995.
_. *À propos de la politique génoise de mise en valeur agricole de la Corse : projets, dispositions concrètes, résultats*, B.S.S.H.N.C., Bastia, 1998, p. 97-117.
_. *Quand les intérêts des peuples et ceux des Etats concordent Réflexions sur la mise en valeur agricole de la Corse*. Actes des quatrièmes journées corses de l'Université de Nice.
_. *Un littoral sous influence : la Corse sous la domination génoise à l'époque moderne.1652-1768*, in *Actes du colloque international Pouvoirs et littoraux (XV^e- XX^e siècles)* organisé par l'Université de Bretagne Sud, les 24-26 septembre 1998. Rennes, 2000.
_. *La Coltivatione, Gênes et la mise en valeur agricole de la Corse au XVII^e siècle*, Albiana, Ajaccio, 1999.

SERPENTINI Antoine Laurent, *Sources notariales, confrontations économiques, stratégies matrimoniales et patrimoines à Bonifacio dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle* in Extraits des Mélanges de l'école française de Rome, Italie et Méditerranée, Mefrim, Tome 112, 2000.
_. *Un littoral sous influence, la Corse sous la domination génoise à l'époque moderne (1562-1768). Pouvoirs et Littoraux du XVI^e au XX^e siècles,* Rennes, PUR, 2000, p. 211-223.
_. La Corse du début des Temps modernes à la Révolution française. *Histoire de l'école en Corse.* Ajaccio : Editions Albiana, 2003, p. 45-115.
_. *La dot en Corse aux XVII^e et XVIII^e siècles* : Frein économique ou instrument de promotion sociale ? Recherches régionales Côte d'Azur et contrées limitrophes. 2007, vol. 48, p. 21-32. Disponible sur : www.cg06.fr.
_. *Théodore de Neuhoff, roi de Corse. Un aventurier européen du XVIII^e siècle,* Albiana, Ajaccio, 2011.

SERPENTINI Antoine Laurent (sous la direction de), *Dictionnaire historique de la Corse*, Ajaccio, Albiana, 2006, 1013 p.
_. *Pasquale Paoli, aspects de son œuvre et de la Corse de son temps*, (sous la direction de), Ajaccio, Albiana, Université de Corse, 2008.

SERRES (de) Olivier : *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs (1600),* Paris, 1804-1805, 2 vol. 668 p. et 948 p.

SERRISTORI Luigi, *Statistica d'Italia*, 1839, p. 35. (Livre numérique Google).

SIEUVE Lazare, *Mémoire et journal d'observations et d'expériences sur les moyens de garantir les olives de la piqure des insectes: nouvelle méthode pour en extraire une huile plus abondante & plus fine, par l'invention d'un moulin domestique, avec la manière de la garantir de toute rancissure.,* Académie des sciences (France), Impr. de M. Lambert, 1769, 126 p.

SIGISBERT-HUGO Léopold (COMTE), *Mémoires du Général Hugo*, 1823*,* p. 463. (Livre numérique Google).

SIMI Pierre, *L'adaptation humaine dans la dépression centrale de la Corse,* Paris-Gap, Orphrys, 1966.
_. *Précis de géographie physique, humaine, économique, régionale de la Corse*, Société des sciences historiques et naturelles de la Corse, 1981, 608 p.
_. *Atlas scolaire de la Corse : repères géographiques, historiques, sociologiques, économiques*, Centre régional de documentation pédagogique, 1992, 518 p.
_. *Le climat de la Corse*, Imprimerie nationale, 1964, 122 p.

SIMPSON James, *La agricultura espanola (1765-1965) : la larga siesta*, Madrid, Alianza, 1997, p. 286.

SINETY (André-Louis-Esprit, Comte de.), *Agriculteur du midi*, ou *Traité d'agriculture propre aux départements méridionaux*, Marseille, J.Mossy, et Paris, Delalain fils, an XI (1803), 2 vol. 1n 12.

SINISI Agnese, *Le aziende calabresi dei principi Serra di Gerace nella prima metà del XIX^e secolo,* in*, Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, Angelo MASSAFRA (sous la direction de), Bari, Dedalo, 1981, p. 105.

SION Julien, *La France méditerranéenne*, Paris, Armand Colin, 1934.

SLICHER VAN BATH B.H., *The influence of économie conditions on the dévelopment of agricultural tools and machines in mechanization in agricultur,* édité par J.L. Meij, Amsterdam, 1960.

SMITH Adam, *Recherches sur la nature et les causes de la richesse des nations,* Buisson, Paris, 1791, 591 p. (Livre numérique Google).

SOBOUL A., *La civilisation et la Révolution française : La France napoléonienne*, Arthaud, 1983, 479 p.

SOCIETE D'AGRICULTURE, SCIENCES ET ARTS, BASTIA, *Rapport sur le reboisement des forêts de la Corse*, 1860, 31 p. (Livre numérique Google).

SOCIETE DE PHARMACIE, PARIS, *Journal de pharmacie et de chimie: contenant les travaux de la Société de Pharmacie de Paris : une revue médicale*, Volume 4, Doin, 1843, p. 285-299. (Livre numérique Google).

STANZIANI Aless., *La qualité des produits en France: XVIII[e]-XX[e] siècles*, Belin, 2003, 344 p.
_. *Histoire de la qualité alimentaire XIX[e]-XX[e] siècle***,** Seuil, 2005, 440 p.

STARACE, *Bibliografia della corsica*, Balagne, Editions Arnaldo Forni, 1978.

STOUFF Louis, *L'olivier en Provence à la fin du Moyen Âge,* in *"Ravitaillement et Alimentation en Provence aux XIV[e] et XV[e] siècles",* Paris, Mouton, 1970*,* p.53.
_. *Arles à la fin du Moyen Âge*, Volume 1, Aix en Provence, Publications de l'université de Provence, 1986, p. 299-300.
_. *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon, A. Barthélemy, 1996, 236 p.

STRAUSS A., *Une perspective en termes de monde social, in Strauss, la trame de la négociation, sociologie qualitative et interactionnisme,* textes réunis par Isabelle BASZANGER, Paris l'Haunattan, 1995, p. 269-282.

SYMONDS John, *Osservazioni di un viaggiatore inglese sopra l'isola di Corsica*. scritte in inglese sul luogo nel 1767 e tradotte in italiano nel 1768, Londra, s.d., citato da M. AMBROSOLI, in "John Symonds.Agricoltura e politica in Corsica e in Italia (1765-1770)." Torino, 1974. p. 50-51. (Livre numérique Google).

TARGIONI-TOZZETTI Ottaviano, *Lezioni di agricultura specialemente Toscana*, Piatti, 1803, p. 9-13. (Livre numérique Google).

TEISSIER Olivier, *Histoire du commerce de Marseille pendant vingt ans (1855-1874)*, Paris, Marseille, 1878.

TEMIME Emile, BRODER Albert, CHASTAGNARET Gérard, *Histoire de l'Espagne contemporaine*, Aubier, 1979.

TEMINE Emile, MOGNETTI Elisabeth, VIAL Marie Paul, OTTINGER Bénédicte, ECHINARD Pierre, Comité de rédaction de l'ouvrage : *Marseille au XIX[e] siècle, Rêves et triomphes*, Musée de Marseille, Réunion des Musées nationaux, novembre 1991-Février 1992.

TERMOMETRO MERCANTILE E D'INDUSTRIA, *Giovanni Battista Margaroli, éditions Nervetti, 1838*. (Livre numérique Google).

THION de La CHAUME Claude, *Ajaccio en 1782,* édition réalisée, préfacée et annotée par Paul Gherardi, A Sciarabola, 1996.

TOCQUEVILLE A. (de), *L'Ancien Régime et la Révolution*, 1856, 456 p. (Livre numérique Google).

TODDE, *Le condizioni dell'agricoltura nella provincia di Cagliari,* p. 41-48.

TONARINI Vincenzo, *Ragguagli Dei Camby, Pesi, E Misure Delle Più Mercantili Piazze Di Europa* : *Opera Con Un Idea Della Loro Situazione, Prodotti, E Commercio, Corso Delle Monete Usi, E Scadenze Delle Cambiali, Ec,* Volume 1, D'Aquino, 1780, p. 242. (Livre numérique Google).

TORQUATI Biancamaria, BOGGIA Antonio, MASSEI Gianluca e BARTOLINI Simone, *L'Olivicoltura nelle zone marginal disaccoppiamneto, condizionalità, tu paesaggistica e idroleologia* , dans *Agricoltura e paesaggio in Umbria e Lazio. Le politiche, gli strumenti di lettura e di valutazione ,* publié par Biancamaria Torquati, édition FrancoAngeli, 2007 p. 141-144.

TOURNEFORT Joseph (Pitton de), *Éléments de botanique ou méthode pour connaître les plantes*, 3V en 1694.
_. *Histoire des plantes qui naissent aux environs de Paris, avec leur usage en médecine*, 1698 ; Institutiones rei herbariae, editio Altera , 1700.

TUDESQ André-Jean, *Les grands notables en France (1840-1849) : étude historique d'une psychologie sociale*, Volumes 1/ 2 1964, Presses universitaires de France, p. 320.

UGO Michele, *Relazione del consiglio di Direzione per l'anno 1880, compilata à prununciata nella Tornata 17 ottobre 1880,* Firenza, 1880, p. 34.

(DEL) VALLE CALZADO Angel Ramon, *Desamortizaciôn y cambio social en la Mancha, 1836-1854,* Ciudad Real, 1996.

VALLEJO POUSADA, Rafael *La desamortizacion de Mendizdbal na provincia de Pontevedra, 1836-1854*, Pontevedra, 1994.

VALERY M., *Voyages en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne*, Bibliothécaire du Roi aux Palais de Versailles et de Trianon, Imp. Société Belges de Librairie, Hauman et Cie, 1838. (Gallica Bibliothèque numérique).

VANDERPOOTEN Michel, *Les campagnes françaises au XIX^e siècle: économie, société, politique*, Éditions du Temps, 2005, p. 67.

VENTURI Franco, *Civilisations et sociétés*, Volume 23, Mouton & Co, 1971
_. (articles), *Paoli e la revolutione di Corsica,* Rivista storica italiana n°86, 1974, p. 5-81
_. *Il dibattito francese **e** britannico sulla rivoluzione di Corsica*, Rivista storica italiana.

VERARD, *La Corse, ou, Résumé des divers écrits relatifs à cette île et à ses habitants depuis leur origine connue jusqu'à la fin de 1815,* Volume 2, A. Piazzola, 1999.

VERDONI Dominique, *A Settimana Santa in Corsica,* Albiana, Ajaccio, 2003, 317 p.

VERGE-FRANCESCHI Michel, *Histoire de la Corse, le pays de la grandeur*, Editions Du Felin, Paris, 1996.
_. *La Marine française au XVIII^e siècle : guerres, administration, exploration*, Sedes, 1996, 451 p.
_. *Un aventurier au XVIII^e siècle : Théodore von Neuhoff*, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2003, 218 p.
_. *Paoli un Corse des Lumières,* Fayard, 2005.
_. *Le Cap Corse : généalogies et destins*, A. Piazzola, Ajaccio, 2006, 623 p.
_. *Commerce et échanges maritimes, XVI^e-XIX^e siècle,* septièmes Journées universitaires de Bonifacio, juillet 2005, A. Piazzola, 2006, 139 p.
_. *Napoléon, une enfance corse*, Larousse, 1 juil. 2009, 528 p.
_. *Le voyage en Corse : anthologie de voyageurs de l'antiquité à nos jours*, R. Laffont, 2009, 1236 p.

VERGNES M.., *Sur les perfectionnements apportés à la culture de la vigne, de l'olivier et aux engrais* , Bulletin de la société centrale d'agriculture de l'Hérault, 1847, p. 260.
VASINI Xavier, *La vie quotidienne des Corses au temps de Mérimée*, Hachette, Paris, 1979.

VICQ-D'AZUR Félix, LE ROND D'ALEMBERT Jean**,** *Encyclopédie Méthodique, ou par Ordre de Matieres : Par Une Société De Gens De Lettres, De Savants Et D'Artistes : Précédée d'un Vocabulaire universel, servant de Table pour tout l'Ouvrage, ornée des Portraits* de MM. Diderot et D'Alembert, premiers Editeurs de l'Encyclopédie. Manufactures Et Arts ; T. 4 : Contenant: Le Dictionnaire Des Teintures ..., Le Traité des Huiles ..., Le Traité des Savons, Volume 30, Panckoucke, 1828, 370 p**.** (Livre numérique Google).

VIDAL DE LA BLACHE Paul, *Tableau de la géographie de la France*, Hachette, 1908, 395 p.

VIDALENC Jean, *Le Monde à la fin du XVIII^e siècle,* Masson et Cie, 1969, 205 p.
_. *Les Sociétés urbaines et les villes dans les arrondissements littoraux de la Seine-Inférieure sous le premier Empire,* Faculté des lettres et sciences humaines, 1969, 24 p.
_. *La société française de 1815 à 1848. I-II.* Marcel Riviere, 1969, 947 p.

VIEUSSEUX Pietro, (sous la direction de), *Archivo Storico Italiano*, *Lettere di Pasquale de'Paoli con note e proemio di N. Tommaseo*, Volume 11, Firenze, Presso Gio, Editeur Pietro Vieusseux al suo Gabinetto Scientifico-Letterario, 1846, p. 617-626. (Livre numérique Google).

VIGARELLO G, *Histoire des pratiques de santé. Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Paris, 2éme édition, 1999.

VIGIER Philippe, *Essai sur la répartition de la propriété foncière dans la région alpine : son évolution des origines du Cadastre à la fin du Second Empire*, 1963.
_. *La Seconde République dans la région alpine, étude politique et sociale*, Paris, Presses universitaires de France, 1963,
_. Tome I, *Les notables*, 333 p.
_. Tome II, *Les paysans*, 528 p.

VIGREUX M., *Paysans et notables du Morvan au XIX^e siècle (jusqu' en 1914)*, Château-Chinon 1988, 755 p.

VILLAT Louis, *Visages de la Corse*, Horizons de France, 1951, 176 p.

VILLENEUVE-BARGEMONT (de) Christophe, *Statistique du département des Bouches-du-Rhône, publiée d'après le vœu du Conseil Général du Département, quatre volumes in quarto et un atlas in plano,* éd. Antoine Ricard imprimeur du roi et de la préfecture, Marseille, 1821-1829.

VIVIER Nadine, DAUPHIN Noêlle, PECOUT Gilles et WACHE Brigitte, *Dictionnaire de la France du XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 2002.

VODOZ Georges.-P., *Coléoptères de la Corse*, dans Association française pour l'avancement des sciences : conférences de Paris, Congrès (030 ; 1901 ; Ajaccio), p. 626-643. (Gallica Bibliothèque numérique)

VOLNEY Constantin François, *Etat physique de la Corse*, réédition, Cismonte è Pumonte, 1989.

VOVELLE Michel, *Paris et la Révolution,* publication de la Sorbonne,1989, 394 p.
_. *Idéologies et mentalités,* Gallimard, 1992, 358 p.

VUILLIER Gaston, *Les îles oubliées, les Baléares, la Corse et la Sardaigne : impression de voyage,* Hachette, 1893, 503 p. (Gallica Bibliothèque numérique).

WEBER Eugen, *Peasants into Frenchmen: the modernization of rural France, 1870-1914,* Chatto & Windus, 1977, 615 p.

WEISS Michel Claude (sous la direction de), *La Balagne*, Université de Corse, Corté, 1988.

WILSON Stephen, *Vendetta et banditisme en Corse au dix-neuvième siècle,* A Messagera-Albania, 1995, p. 86.

YOUNG Arthur, *Voyages en France, pendant les années 1787-88-89 et 90*, entrepris ..., Volume 2, Traduit par Arthur Young, Soulès, 1794.

ZAMBRANA Juan Francisco, *Crisis y modernizacién del olivar espanol*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentaciôn, 1987, p. 53
_. *De grasa industrial a producto de mantel : transformaciones y cambios en el sector oleicola espanol, 1830-1986*, Revista de Historia Industrial, n° 18, 2000, p. 13-38.

REVUES ET SITES INTERNET

Trois revues majeures spécialisées en ce domaine qui sont complémentaires dans leur approche Études rurales. Fondée en 1961 par Isaac Chiva, Georges Duby et Daniel Faucher, portée par le Laboratoire d'anthropologie sociale de l'EHESS. Elle couvre toutes les périodes historiques en s'intéressant à l'histoire, la géographie, l'ethnologie et la sociologie, elle est ouverte aux études traitant des pays hors Europe. http://etudesrurales.revues.org/

Histoire et Sociétés rurales. Fondée en 1994 par l'Association d'Histoire des Sociétés rurales, elle couvre toutes les périodes historiques et préhistoriques, mettant l'accent sur l'histoire dans une perspective de dialogue avec les autres chercheurs en sciences sociales ainsi que les agronomes. Les tables décennales de la revue ont été publiées en 2003.
http://www.unicaen.fr/mrsh/socrurales/revueHsr.php : le site de la Maison de la Recherche en Sciences Humaines de Caen regroupe toutes les activités du pôle rural: la revue Histoire et Sociétés rurales, et les publications de la Bibliothèque d'histoire rurale, les séminaires et leur publication spécifique, Enquêtes rurales.

Ruralia, revue de l'Association des Ruralistes français depuis 1997, elle privilégie, mais sans exclusive, la période contemporaine et une approche socio-politique. http://ruralia.revues.org/

Historia Agraria (histoire agraire). Revue de l'association d'historiens agraires espagnols (Société espagnole d'histoire agraire, SEHA). C'est la publication la plus importante d'histoire agraire en Espagne, à laquelle participent aussi des économistes, des sociologues et des géographes.
http://ww.seha.info.htm. Information sur les activités de la SEHA : les congrès, les publications, la revue Historia.

La Questione agraria. Revista dell'Associazione Manlio Rossi-Doria. Revue trimestrielle fondée en 1981, elle s'est penchée sur la question agraire du double point de vue économique et politique. Puis reprise par l'association Manlio Rossi-Doria en 1997, elle privilégie une approche pluridisciplinaire avec ouverture internationale sur le monde actuel.
http://www.francoangeli.it/Riviste/Qu.asp

www.revues.org : portail de revues en sciences humaines et sociales.
http://rives.revues.org: site de la revue Rives méditerranéennes.
www.scienceshumaines.com : site de la revue Sciences humaines.

http://adecec.net : site de l'Association pour le Développement des Etudes Archéologiques, Historiques, linguistiques et Naturalistes du Centre-Est de la Corse.
www.books.google. (Livre numérique Google).
www.cairn.info : portail de revues en sciences humaines et sociales.
www.cg2b.fr/cg2b/cgi-bin/pages/index. Site du conseil général de Haute Corse, plans du cadastre.
www.cg_corsedusud.fr/services/sa-cartographie/ Site du Conseil Général de la Corse du Sud.
www.archives13.fr/archives13/cg13/ Site des archives du Conseil Général des BdR.
www.bmvr.marseille.fr/ Site de la Bibliothèque Municipale de Marseille :
www.bibliovox.com Portail de Consultation de livres en ligne
www.archives.var.fr/arkotkeque/archives_numerisees. site des archives du Var Conseil Général du Var.
www.cg06.fr: site du conseil général des Alpes-Maritimes.

www.lexilogos.com/corse_carte.htm
www.conflits.org : site de la revue Cultures et Conflits.
www.culture.gouv.fr/ documentation/ leonore
www.bnf.fr/fr/collections_et_services/bibliotheques_gallica Site Bibliothèque numérique de la Bibliothèque nationale de France.__portail.
http://gallica.bnf.fr/
www.inrp.fr/bibliotheque Site de l'Institut Français de l'Education, portail_
http://sid.bibliotheque-diderot.org/
www.legiondhonneur.fr
www.persee.fr : site de numérisation rétrospective de revues françaises en sciences humaines et sociales.
www.senat.fr
www.wikipedia.fr (essentiellement pour l'iconographie)

www.cisui.unibo.it/annali/14/testi/19Masoni

ANNEXES

ANNEXE 1 : LA DIFFUSION DE L'OLIVIER.

a) Le temps de Gênes

Des récits ou des mémoires nous donnent une image de l'arboriculture en Corse, notamment de l'oléiculture, dans cette période.

Figure Annexe 1a : Pietro Morati « Prattica Manuale », (Gallica, bnf)

SOCIÉTÉ DES SCIENCES HISTORIQUES ET NATURELLES
DE LA CORSE

PRATTICA MANUALE

DEL DOTTOR

PIETRO MORATI

DI MURO

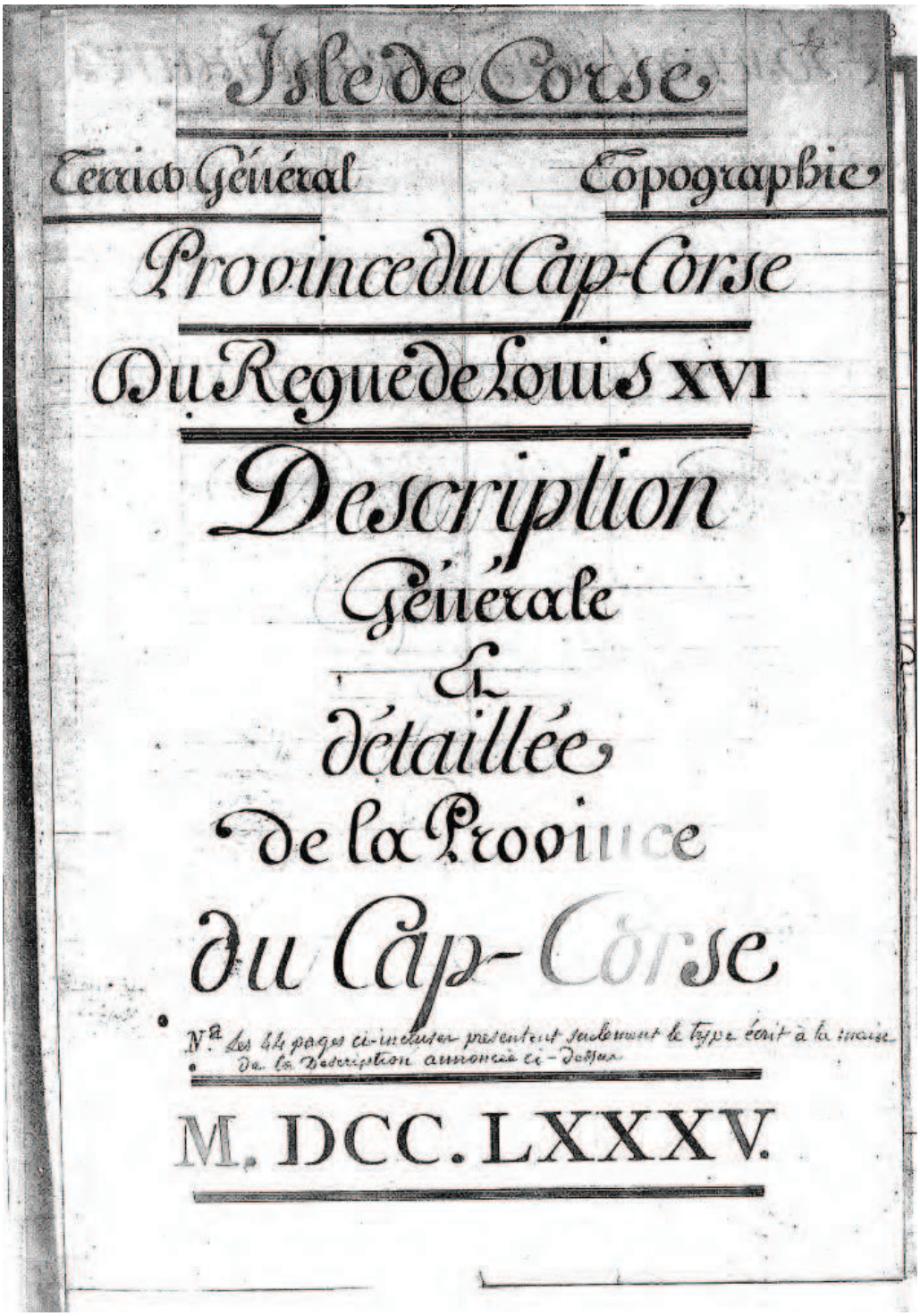
TESTE

REVU PAR M. DE CARAFFA, CONSEILLER

BASTIA
IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE OLLAGNIER
1885

b) Période française : le Plan Terrier

Quelques feuillets du Cap Corse en exemple.


Isle de Corse

Terrier Général Topographie

Province du Cap-Corse

Du Regne de Louis XVI

Description

Générale

&

détaillée

de la Province

du Cap-Corse

N.a Les 44 pages ci-incluses presentent seulement le type écrit à la tête de la Description annoncée ci-dessus.

M. DCC. LXXXV.

RÉSUMÉ
DE LA DESCRIPTION
GÉNÉRALE ET DÉTAILLÉE
DE LA PROVINCE
du Cap-Corse

IL RÉSULTE
DE LA PRÉSENTE DESCRIPTION qu'elle rend compte de la Province sous trois points de vuë principaux

L'ÉTAT ANCIEN
L'ÉTAT ACTUEL
L'ÉTAT AVENIR.

ÉTAT ANCIEN

La Description fait connoître à sçavoir

Dans l'ordre des Tems.

Que les anciens ont connu deux Etablissemens dans la Province, l'un à Centuri, l'autre à Macinaggio, ce dernier attribué au Grec qui l'a fait élever par les Romains, à cause de son port propre à faciliter les Communications de l'Italie avec les Gaules.

Que des deux Villes que la Province a eu, l'une a été philosophique Stoïque; l'autre qui porte son nom est qui subsiste encore, paroît en avoir été privée.

Que lors de l'invasion des peuples du Nord des traités placent les habitans de cette contrée, de souche Ligure en Corse, et particulièrement dans la province du Cap.

Quelle 9.e Siècle cette Province a été réunie comme toute l'Isle au patrimoine de Pise, qui lui a conservé Statuts Municipaux.

Qu'en 10.e après la mort du dernier Empereur Colonnes, les Papes, et les 11.e avec habitans ont gouverné l'Isle, chacun dans leur district.

Qu'au 11.e Chambre du Cap Sélatar a connu de tous les autres Tribunaux appellations ressortissant en dernier ressort par les gouverneurs et commandans.

Qu'au 12.e Siècle les Citoyens de Pise ayant entre eux et la Province obligés de sortir de cette province, Sirena, conjointement Droits aux Pisans, qui conservèrent les choses dans l'état où elles étoient.

Que ces deux mots Sous le Joug Curbitanum, Dans la province jusqu'au 15.e Siècle par la République de Gênes sous différens fiefs des grands noms de Cavarai et de St. Colombano.

Dans l'ordre des lieux

Que le Cap corse est le Promontorium Sacrum des anciens.

Que la langue qu'on y parle est celle des Etats auxquels elle appartient.

Que les tours bâties à toutes les côtes de la province ont été construites pour la défense de l'Isle contre les Sarrasins.

Que divers auteurs grecs, parlent du Canal qui sépare la province de la Corse, Chartam, Dorcadem, Oglasam, Oglasiam, Oglasiam, Oglasi

Le Nom. de la Mairie ci-après suit

Savoir

Cultivables

Cultivable	5883	90	5913 a. 22 v.
Cultivable	29	22	
Cultivables arborescentes			
En oliviers	1210	29	9120 29
En vignes	5020	93	
En Châtaigniers	180	38	
En bois	2098	69	

Quantité pareille ..... 15043 a. 51 v.

Que les 30890 arp. 89 varg. d'Incultes et Cultivables, peuvent être mises en culture, dans les genres de production ci-après suivans

Savoir

Cultivables	13368 a.	31 v.
En oliviers	2364	9
En vignes	1511	48
En Châtaigniers	35	89
En bois	8	12

Quantité pareille .. 30890 a. 89 v.

Et enfin que dans les 17583 arp. 9 varg. de terrein non Cultivable, il s'en trouve

Savoir

En terreins bons en pâtures seulement	17621 a.	40 v.
En Rochers	9961	69

Quantité pareille .... 27583 a. 9 v.

Si l'on considere la province relativement à l'industrie on trouve que les seules manufactures qui y existent, sont quelques fabriques de draps communs, à l'usage des bergers et des Communautés

Que les arts mécaniques sont encore au berceau, ainsi que la manufacture de faire servir en huile et d'éclairer les rivages à soye, les Communautés de première nécessité sont même très imparfaites particulièrement les charrettes qui ne sont qu'une sorte de bâton ferré

Que le Commerce est porté au plus bas, consistant, selon les officiers municipaux

Savoir

Sont l'Exportation en vin, huile, bois de construction, soyes et laines, à la somme d'environ 191300

Et pour l'Importation en grains, draps et étoffes de ménage, à la somme d'environ 195200

Que le nombre des ports, plages et rivages est de 21

Et celui des anses de 1824

Que les bâtimens de toutes sortes, sont au nombre de 195

Savoir

Tinques	20
Gondoles	57
Tartanes	4
Barques	67
Patrons	43
Esquifs	4

Quantité pareille 195

Cette Province, considerée sous le point de vue des Grains, offre les Considerations suivantes

Sur l'Olivier

En général l'huile en est de bonne qualité dans la province du Cap, excepté dans les parties basses, où il ne circule pas librement, et où il se trouve quelques eaux stagnantes

Il est favorable au règne animal, dans les villages placés ainsi-côtes, et mal sain seulement vers les plages pendant l'été. les Bestiaux ne souffrent point de ses mauvaises Influences, leur pâture étant pour l'hiver au bord et dans et sur les montagnes pendant l'été.

Les grandes ventes font d'heureux recettes, prises communes suivant les Expositions

Sur les Eaux

Le Nombre des principaux fontaines est de 118 qui fournissent environ 30101 Lignes d'eau pendant l'été.

Le Nombre des principaux Ruisseaux est de 31, dont 13 ont de l'eau toute l'année, et 18 qui tarissent en été.

Les fontaines et Ruisseaux sont au nombre de [illegible] dont quatre n'ont seulement [illegible] usage, les deux autres [illegible]

Les Eaux [illegible] appliquées aux trois Règnes

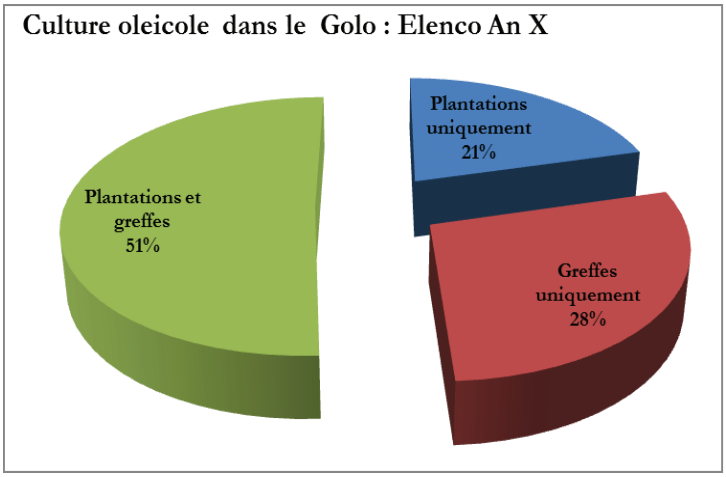
Donnent pour le Règne animal, aux habitans et aux Bestiaux, suffisamment d'eau pour leur Consommation, les habitations étant généralement placées auprès des fontaines

Il n'en est pas de même du règne végétal, qui souffre beaucoup des sécheresses qui y arrivent, que très peu de terreins qui puissent être arrosés.

La même sécheresse, nuit également au Règne minéral, par son influence sur le sol même

ANNEXE 2 : LE BEAU XIX^{E} SIECLE ; LE TEMPS DE L'EXPANSION DE LA DENSIFICATION.

a) Le temps de l'expansion, Elenco de l'An X question 99 et 114 : Plantations et cultures des oliviers



Rappel

Question 99 : *Maniera di piantarli, coltivari ?*
Question 114 : *qual è il modo di cultura di questi alberi, como si piantano e comme si innestano ?*

Tableau 86 Annexe 2a : Elenco de l'An X question 99 et 114, Plantations et cultures des oliviers dans les districts du département du Golo.

Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Plantations et greffes***	***Observations***
District de Calvi					
La Balagne					
Montegrosso *(Calenzana)*					
Moncale	***0***	***0***	***X***		
Calenzana				***X***	*Si piantano olivastri, vengono con difficoltà*
Cassano	***0***	***0***	***X***		
Lughignano				***X***	*peu*
Montemaggiore	***0***			***X***	*si fanno fosse*
Paraso *(Belgodere)*					
Belgodere	***0***	***0***	***X***		*Lavorarli ogni due anni. Nascono naturalmente*
Costa	***X***			***X***	*Maceghia al torno all'albero*
Novella					*fossa di tre palmi*
Occhiatana		***0***	***X***		*abbondano*
Palasca	***X***				*Più attenzione perchè il paese è il capo della Balagna*
Ville di Paraso	***X***	***0***	***X***		*abbondano*
Patro *(Olmi capella)*					
Olmi Capella					
Occi		***0***	***X***		
Sant'Angelo *(Ile Rousse)*					

Cantons Communes	Cultures	Plantations uniquement	Greffes uniquement	Plantations et greffes	Observations
Corbara	X			X	Poca coltura, si fa fossetta
Sant'Antonino	X	0	X		Nettare e farli muro vicino al tronco, riempire di terra
Ile Rousse					
Pigna	0	0			
Santa Reparata	X			X	Abbonda d'olivi, nascono salvaggi, fossa profonda 3 piedi
Monticello	X			X	Abbonda d'olivi, fossa profonda 3 piedi
Regino (Muro)					
Algajola	0			X	Si piantano il primo anno, si ad'acquano e si zappano
Aregno		0	X		Nascono da se stessi , fosse di quatro palmi
Avapessa	X	0	X		zappare
Catteri		0	X		
Feliceto	X			X	Si mette l'albereto nella fossa, si copre ; mediocramente la coltura, si fa fosso di cinque palmi
Lavatoggio	X		X		Pochissimo, si taglia ogni due anni il secco
Muro				X	Belle piante di pepiniera ; si pianta di novembre, fosse profonde
Speloncato			X		abbondano
Calvi					
Calvi	X			X	Poco coltura, poco innesto, fosse profonde 3 palmi
Lumio	X	0	X		,,
District de Bastia					
Nebbio					
Canale (Lama)					
Lama	0	0	X		Si dopo innestati si abbandono alla natua, nascono naturalmente, il resto si è detto
Urtaca					
St Florent					
St Florent	X			X	Si piantano senza radici, si piantano bastardi ; coltura mesi di vendeniajo e ventoso preparendo buche avanti tre mesi
Farinole		X			fossa di 3 palmi fondo e 2 longo
Patrimonio					
Barbaggio					
Tuda					
Poggio d'Oletta	X			X	Coltura : si zappano, fosse
Oletta				X	fossa di 2 palmi 1/2
Olmeta			X		
Valecalle				X	fossa
Bevinco					
Rutali					Pas d'oliviers
Murato				X	Si pianta nell'inverno
Rapale				X	Si pianta di primavera
Pieve			X		fossa
Tenda					
Sorio				X	Si pianta di primavera
San Gavino				X	Fossa priparata in ventoso e germile, fossa
Santo Pietro di Tenda				X	Fossa priparata in ventoso e germile e anche trapiantate, fossa

Cantons Communes	*Cultures*	*Plantations uniquement*	*Greffes uniquement*	*Plantations et greffes*	*Observations*
Cap Corse					
Pietrabugno *(San Martino di Lota)*					
Ficarella	***X***			***X***	*Si zappano*
San Martino di Lota	***X***		***X***		*Coltura: mediocramente, zappare una volta l'anno*
Pietrabugno	***X***			***X***	*Zappare ogni due anni, grande fossa*
Sagro *(Brando)*					
Brando	***X***	***X***	***0***		*Si zappano*
Sisco	***0***	***X***	***0***		*fosse 4 palmi*
Pietracorbara	***0***	***X***	***0***		*fosse 4 palmi*
Seneca (Luri)					
Pino	***0***	***0***	***X***		*Peu de greffes*
Luri					
Cagnano	***X***			***X***	*Si zappano , fossa 4 palmi*
Barrettali	***0***	***X***	***0***		*fosse 3 palmi*
Meria		***X***	***0***		
Capo Bianco (Rogliano)					
Tomino		***X***	***0***		
Rogliano		***X***			*L'ulivi danno frutti dopo 12 anni, fosse a 4 palmi*
Morsiglia			***X***		
Ersa					*Peu d'oliviers*
Centuri			***X***		
Santa Giulia (Nonza)					
Olmeta di Capo Corso	***0***	***0***	***X***		
Olcani	***X***			***X***	*Dopo piantati, si riempiono di terra un palmo, dopo si pone un poco di letame per accarazzare la pianta. ; si zappa tutti i 2anni., fossi profondi 4 , palmi, larghi 4 ; Si piantano in ottabre, si zappano in aprile, s'innestano di maggio*
Nonza	***X***			***X***	*fossi profondi 4 palmi ,larghi 4*
Canari	***0***				*Peu d'oliviers*
Ogliastro					
Bastia & Centre					
Bastia					
Bastia	***X***			***X***	*Coltivare poco: zappare di tre in tre anni, mai s'ingrassano*
Mariana Borgo					
Furiani				***X***	*fosse profonde 3 palmi*
Vignale	***X***			***X***	*Non troppo abonda, sono di qualità ; zappare e nettare le ramelle tutti l'anni, fosse profondo 3 palmi, largo 2*
Lucciana	***X***			***X***	*Poco coltura*
Borgo		***X***			
Costiera *(Campitello)*					
Volpajola	***X***			***X***	*Si zappano ogni anno*

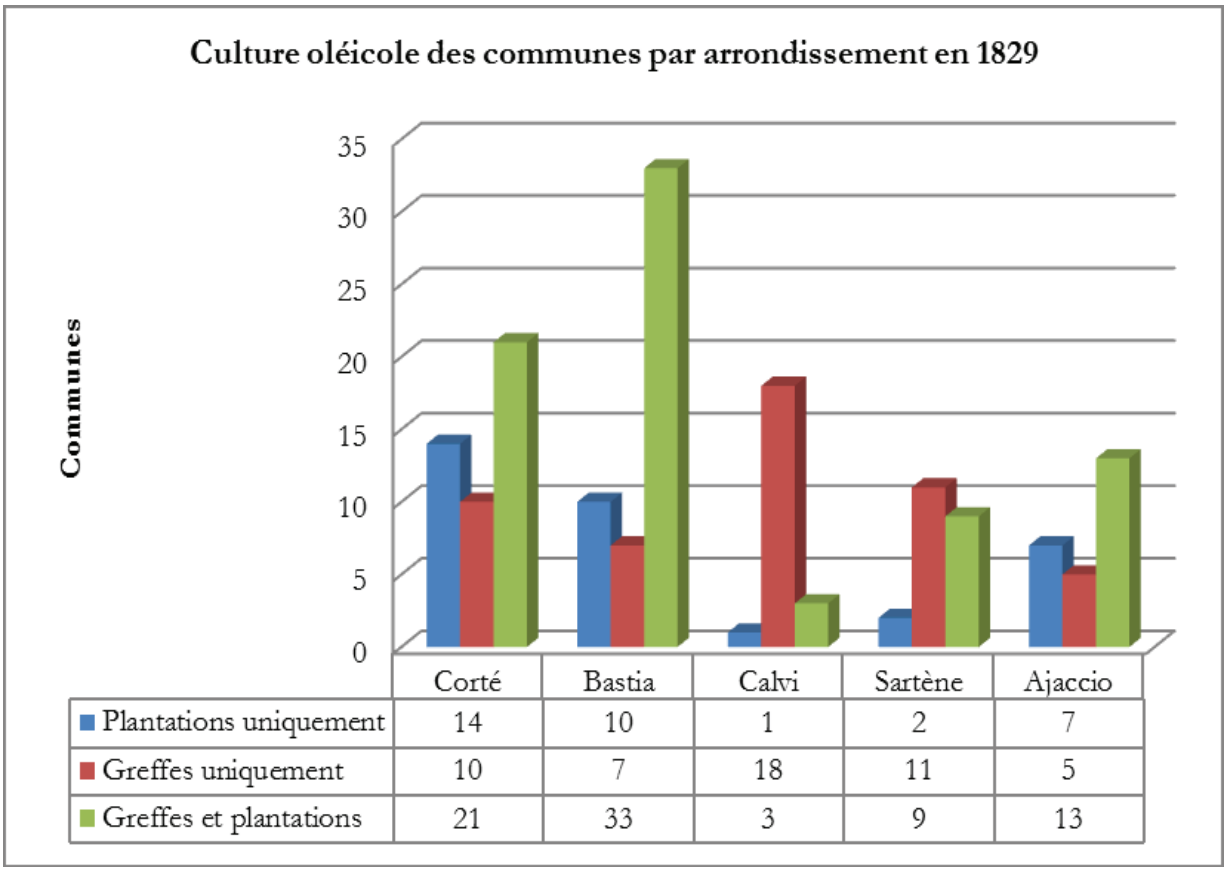
Cantons Communes	*Cultures*	*Plantations uniquement*	*Greffes uniquement*	*Plantations et greffes*	*Observations*
Campitello	**X**		**X**		*Poche sono, Si zappano ogni anno*
Scolca		**X**			*fossa di tre palmi*
Lento	**0**			**X**	*fosse di tre palmi*
Casacconi (Campile)					
Crocicchia	**X**			**X**	*Si pianta co radice o rami d'olivo, fosse 3 o 4 palmi ; Si lavora il terreno, gli si fà mure*
Olmo	**X**			**X**	*Sono scarsi l'ulivi; si piantano con fusti miglioramente con le radici*
Prunelli di Casacconi			**X**		*peu*
Monte	**X**			**X**	*Si piantano prendendo ramo legitimo senza radice in picciola fossa; Si coltiva colla zappa*
Penta Acquatella	**X**			**X**	*Si zappa, fossi*
Ortiporio				**X**	
Ampugnani (La Porta)					
La Porta	**X**			**X**	*Poca quantità ; si zappano di 3 in 3 anni; fosse*
San Gavino d'Ampugnani	**X**			**X**	*fosse*
Pruno					*Peu d'oliviers*
Ficaja	**X**			**X**	*fosse*
San Damiano					*Peu d'oliviers*
Piano		**X**			*bucca di 3 palmi*
Casalta		**X**			*fosse 3 palmi*
Qercitello					
Casinca (Vescovato)					
Vescovato				**X**	*Maggiore si piantano*
Venzolasca		**X**			
Porri				**X**	*grande fossa*
Penta di Casinca					
Loreto di Casinca					
Castellare			**X**		
Tavagna (Pero Casevecchie)					
Pero Casevecchie	**X**				*mediocramente*
Poggio Mezzana	**X**			**X**	*Il modo di piantare è uguale a li castagni; si zappa tutti i 2 anni*
Taglio Isolaccia	**X**	**X**			*mediocramente*
Orneto					*Peu d'oliviers*
Talasani	**X**			**X**	*Abbonda d'olivi; si pianta con et senza radice; si zappa di rade*
Moriani (San Nicolao)					*Très peu d'oliviers dans le canton*
San Nicolao			**X**		
Santa Lucia di Moriani		**X**			*fosse 2 palmi*
Campoloro (Cervione)					*Peu d'oliviers dans le canton*
Cervione				**X**	*Peu d'oliviers*
Valle di Cervioni				**X**	*Peu d'oliviers*
San Giuliano				**X**	*È poco abbondante di oglio ; si piantano a bastoni di alberi domestici*

Cantons Communes	Cultures	Plantations uniquement	Greffes uniquement	Plantations et greffes	Observations
District de Corte					
Caccia (Castifao)					
Castifao			**X**		Peu d'oliviers
Moltifao			**X**		,,
Rostino (Morosaglia)					
Castineta		**X**			Peu d'oliviers
Frasso	**X**				Peu d'oliviers si fà morella al piede
Gavignano				**X**	
Morosaglia			**X**		
Pastoreccia di Rostino	**0**			**X**	Si pianta un ramo novello
Saliceto					Peu d'oliviers
Valle di Rostino					,,
Golo (Omessa)					Peu d'oliviers dans le canton
Prato			**X**		
Castirla			**X**		
Vallerustie (San Lorenzo)					
Aïti					Pas d'oliviers dans le canton
San Lorenzo					
Lano					10 à 15 vieux oliviers
Orezza (Piedicroce)					Pas d'oliviers
Mercurio (sermano)					
Alando	**X**	**X**			Pulisce i rami; difesa del bestiame, fossa 2 palmi
Alzi	**X**	**X**			fossa 2 palmi
Sermano	**X**			**X**	Coltura miserabile, fosse 3 palmi
Santa Lucia				**X**	Non abbonda
Castellare di Mercurio					Peu d'oliviers
Favalello					Peu d'oliviers
Alesani					Peu d'oliviers
Ortale	**X**				mediocramente
Valle d'Alesani					
Verde (Pietra di Verde)					
Campi	**X**			**X**	Si poliscono gattivi rami, fosse rotonde
Canale di Verde	**X**		**X**		Mediocramente; si zappano
Chiatra	**X**		**X**		non abbondano. Si zappano e nettano.
Linguizetta					
Pietra di Verde				**X**	Ci sono pocchi
Tox					
Serra (Moïta)					
Ampriani	**X**	**X**			Piantate, si mondano
Aléria	**X**			**X**	
Matra		**X**			Si piantano di aprile
Moïta	**X**			**X**	

Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Plantations et greffes***	***Observations***
Tavignano (Piedicorte)					
Erbajolo		***X***			*Non abbondano; bisogno prendere lontano dal paese piccole piante che nascono dalle piante legitime*
Pancheraccia			***X***		
Piedicorte di Caggio					*Peu d'oliviers*
Sorba (Ghisoni)					
Ghisoni					
Lugo di Nazza				***X***	*fossa*
Poggio di Nazza				***X***	*fossa 3 palmi*
Sorba (Vezzani)					
Noceta				***X***	*Ci sono in poca quantità*
Pietroso					
Fiumorbo (Prunelli)					*Peu d'oliviers dans le canton*
Prunelli di Fiumorbu					
Solaro					
Ventiseri	***0***	***0***	***X***		
Vezzani				***X***	*Peu d'oliviers*
Noceta				***X***	*,,*
Vecchio (Venaco)					*Peu d'oliviers dans le canton*
Campo Vecchio					*Pas d'oliviers*
Casanova		***X***			*fosse*
Muracciole					
Poggio di Vecchio	***X***	***X***			*Si zappano fosse 3 palmi*
Riventosa		***X***	***0***		*Difficile d'innestare, fossa 4 palmi*
San Pietro di Venaco	***X***			***X***	
Lugo di Venaco				***X***	*Peu d'oliviers, fosse 2 palmi*
Seraggio		***X***			*Peu d'oliviers; piantare come i castagni*
Corte					
Corté					*Non abbonda*

b) Culture de l'Olivier, 1829, questionnaire préfectoral

Les différentes réponses à la question 16 : "*Coltivarsi con frutto, l'ulivo nel comune ? Cotesta coltura accrescesi essa ogn'anno con dell nuove piantagioni é con degl'innesti sugli ulivi selvaggi chè nascono spontanamente?*".



Rappel : Graphique 48: Culture oléicole des communes par arrondissement. (%)(1829)

Tableau 89 annexe 2b : Question 16 du questionnaire de 1829, Cultures et plantations pour chaque communauté ?

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Ajaccio					
Santa Maria Sicché					
Torgia Cardo					*Pas de culture oléicole*
Urbalucone					*„*
Frassetto					*„*
Albitreccia					*„*
Santa Maria Sicché					*„*
Campo					*„*
Azilone					*„*
Grossetto					*„*
Quasquara					*„*
Zigliara	***X***			***X***	*peu*

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Forciolo	***X***				*Cultivé tous les ans, mais peu de développement*
Cognocoli Monticchi	***X***		***X***		
Pila Canale	***X***		***X***		*Cultivé avec beaucoup de réussite, croît grâce au greffage*
Bastelica					
Cauro					*Pas de culture oléicole*
Tolla					*„*
Ocana					*„*
Eccica Suarella	***X***				*Très peu*
Bastélica	***X***				*Quelques avantage dans la plaine*
Zicavo					
Zicavo					*Pas de culture*
Guitera					*„*
Sampolo					*„*
Zevaco					*„*
Corrano					*„*
Palneca					*Document absent*
Cozzano	***NR***				*NR*
Sari d'Orcino					
Cannelle					*Pas de culture oléicole*
Ambiegna	***X***				*Très peu*
Arro	***X***			***X***	*La culture se développe grâce aux nouvelles plantations et aux greffes*
Lopigna	***X***			***X***	*„*
Sant'Andréa	***X***			***X***	*„*
Calcatoggio	***X***			***X***	*„*
Sari d'Orcino	***X***			***X***	*„*
Casaglione	***X***			***X***	*„*
Vico					
Murzo	***X***			***X***	
Vico	***X***		***X***		*Développement lent*
Letia	***X***			***X***	
Renno	***X***				*On produit des oliviers sauvages*
Coggia	***X***				*peu*
Balogna	***X***				*Peu, mais produisent beaucoup*
Arbori	***X***				
Appricciani	***X***		***X***		*Développement mis à mal par les chèvres*
Evisa					
Marignana					*Pas d'oliviers*
Evisa					*„*
Cristinacce	***X***		***X***		*En plaine*
Soccia					
Guagno					*Pas d'oliviers*
Orto					*„*
Poggiolo	***X***	***X***			*Plantations grâce aux pépinières privées*
Soccia	***X***	***X***			*Fructifient après 7 ou 8 ans*
Piana					
Piana	***X***	***X***			*Petite quantité*
Ota	***X***				*Les oliviers sauvages poussent sur des terrains pierreux*
Cargése	***X***				*Petite culture; récolte rare*

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Bocognano					
Tavera					*Pas de culture oléicole*
Vero	***X***				*Un peu*
Ucciani	***X***	***X***			*Essor grâce aux plantations*
Carbuccia	***X***			***X***	
Bocognanoo	***X***			***X***	
Salice					
Pastricciola					*Pas d'oliviers*
Scannafaghiaccia	***X***			***X***	*En petite quantité*
Salice	***X***	***X***	***0***		
Rosazia	***X***	***X***	***0***		
Azzana	***X***	***X***	***0***		
Sarrola Carcopino					
Tavaco					*Pas de culture oléicole*
Sarrola	***X***				*Petit développement freiné par le bétail*
Cuttoli	***X***				*Peu de culture*
Péri	***X***				*„*
Alata	***X***				*„*
Appieto	***X***				*„*
Valle	***X***			***X***	
Porto-Vecchio					
Conca					*Oliviers sauvages*
Sari	***X***				*Petite culture*
Porto-Vecchio	***X***	***X***			*La culture progresse chaque année*
Lecci	***NR***				*NR*
Bonifacio					
Bonifacio	***X***			***X***	*525 arpents recensés par le Terrier*
Levie					
San Gavino di Carbini					*Pas d'oliviers*
Zonza	***X***				*En plaine, développement récent*
Figari	***X***			***X***	*Peu de plantations par manque de plants*
Levie	***X***			***X***	*La culture se développe par tous les moyens*
Santa Lucia di Tallano					
Santa Lucia di Tallano	***X***			***X***	*Grand essor chaque année*
Poggio di Tallano	***X***				
Zoza	***X***				
Sant'Andréa	***X***				*Grande culture,peu d'oliviers sauvages*
Olmiccia	***X***			***X***	*Bonne culture*
Mela	***X***	***X***			*Surtout des plantations*
Loreto de Tallano	***X***			***X***	
Cargiaca	***X***			***X***	
Altagene	***X***		***X***		
Sartène					
Foce					*Pas de culture oléicole*
Giuncheto					*„*
Belvédère	***X***				*On cultive les oliviers existants*
Bilia	***X***		***X***		
Granace	***X***				*Peu de culture*

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Grossa	***X***				*Peu de culture*
Sartène	***X***		***X***		
Tivolaggio	***X***		***X***		
Serra di Scopamène					
Zerubia					*Pas de culture oléicole en raison des conditions naturelles*
Aullène					*„*
Quenza					*„*
Sorbollano	***X***				*Quelques vieux oliviers*
Serra di Scopamène	***X***				*Petit développement*
Olmeto					
Viggiannello	***X***		***X***		
Arbellara	***X***		***X***		
Fozzano	***X***		***X***		
Olmeto	***X***		***X***		
Santa Maria Ficaniella	***X***				*Territoire abondant en oliviers sauvages*
Petreto Bichisano					
Olivese					
Argiusta Moriccio	***X***				*Petite culture*
Sollacaro	***X***		***X***		*Le développement se fait avec beaucoup de force*
Petreto Bichisano	***X***			***X***	*Essor récent*
Casalabriva	***X***			***X***	
Moca Croce	***NR***				*Non Renseigné*
Calvi Balagne					
Calenzana					
Calenzana					*Le canton n'est pas renseigné*
Galeria					
Moncale					
Zilia					
Cassano					
Montemaggiore					
Lughignano					
Belgodere					
Belgodere			***X***		*Pas de culture digne de ce nom; plantations rares; préférence au greffage*
Costa			***X***		
Novella			***X***		
Occhiatana			***X***		
Palasca			***X***		*Peu de greffes*
Ville di Paraso	***X***		***X***		*Culture médiocre*
Olmi Capella					
Olmi Capella					
Occi					
Ile Rousse					
Poggiola					*Des propriétaires ont des oliveraies sur d'autres territoires en plainee*
Corbara			***X***		*Dans ce canton on greffe mais on cultive*
Ile Rousse	***X***		***X***		
Monticello			***X***		*Beaucoup de greffes*

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Pigna			***X***		*Greffes sur oliviers sauvages qui se font rares*
Sant'Antonino			***X***		
Santa Reparata	***X***		***X***		
Muro					
Nessa				***X***	*Dans ce canton plantations et greffes sont réalisées, place mageure des plantations*
Speloncato				***X***	*„*
Muro		***X***			
Lavatoggio			***X***		
Feliceto			***X***		
Catteri			***X***		
Avapessa					
Aregno				***X***	*Surtout les greffes*
Algajola			***X***		*Peu d'oliviers ; oliveraies situées ailleurs*
Calvi					
Lumio	***X***		***X***		*Peu cultivé ; campagnes de greffage : caractère récent de cette culture.*
Calvi			***X***		*„*
Bastia					
Nebbio					
Lama					
Pietralba					
Lama			***X***		
Urtaca			***X***		
St Florent					
St Florent					*Non renseigné*
Patrimonio				***X***	*Ogni anno*
Barbaggio					*Non renseigné*
Farinole				***X***	
Oletta					
Poggio d'Oletta		***X***			
Oletta				***X***	
Olmeta					
Vallecalle					
Murato					
Rutali					*Culture peu développée*
Murato				***X***	
Rapale				***X***	*Per mezzo le piantaggioni, mezzo gli innesti*
Pieve				***X***	
Santo Pietro					
Sorio				***X***	
San Gavino				***X***	
Santo Pietro di Tenda				***X***	*"pocchissimi piantaggioni attualmente"*
Cap Corse					
San Martino di Lota					
Ville di Pietrabugno				***X***	*Résultats médiocres*
San Martino di Lota					*Beaucoup d'oliviers, mais développement lent*
Santa Maria di Lota				***X***	*Tous les ans ; première ressource de la communauté*
Cardo					*Difficultés rencontrées pour développer la culture*

Arrondissements Cantons Communes	*Cultures*	*Plantations uniquement*	*Greffes uniquement*	*Greffes et plantations*	*Observations*
Brando					
Brando	***X***	***X***			*Greffes rares par manque d'oliviers sauvages*
Sisco		***X***			*Quelques plantations*
Pietracorbara		***X***			*„*
Luri					
Pino					*Territoire apte à la culture*
Luri				***X***	
Cagnano					*Peu de culture*
Barrettali					*Pas de culture*
Rogliano					
Tomino					*Diminution de la culture*
Rogliano	***X***			***X***	*Oliviers cultivés « médiocramente »*
Morsiglia					*Culture abandonnée par, "manque de bras"*
Ersa				***X***	*Le rendement est faible à cause du vent "libeccio"*
Centuri				***X***	
Nonza					
Olmeta di Capo Corso					*L'olivier n'est pas cultivé*
Olcani		***X***			*Peu de plantations*
Ogliastro			***X***		*Greffe sur oliviers sauvages*
Nonza	***X***			***X***	*Les oliviers sont bien cultivés*
Canari	***X***	***X***			*Très peu*
Bastia Centre					
Bastia					
Furiani			***X***		
Bastia	***X***				*Culture importante*
Borgo					
Vignale		***X***			
Lucciana			***X***		*Culture nouvelle semble t-il*
Borgo				***X***	
Campitello					
Volpajola				***X***	
Scolca					*Peu de culture,*
Bigorno				***X***	*„*
Lento					*„*
Canavaggia					*„*
Campitello					
Campile					
Verdese					
Ortiporio	***X***				*l'oliveraie existante ; plus de terres disponibles.*
Prunelli di Casacconi				***X***	
Penta Acquatella	***X***				
Olmo				***X***	
Monte				***X***	
Crocicchia				***X***	*Il faut planter aussi les sauvageons*
Campile					*Pas de culture oléicole*
La Porta					
Polveroso					*Pas de culture oléicole*
Silvareccio					*„*
San Gavino d'Ampugnani					*Très peu*
San Damiano					*„*

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Pruno					*Très peu*
Scata	***X***				*Croissance annuelle*
La Porta			***X***		
Quercitello					
Poggio Marinaccio	***X***				*Culture récente*
Piano		***X***			*Pas d'oliviers sauvages*
Giocatojo	***X***				*Depuis 20 ans*
Ficaja		***X***			
Casalta				***X***	*Depuis peu*
Casabianca	***X***	***X***			*Culture récente depuis 4 ans, 600 pieds plantés*
Vescovato					
Vescovato	***X***			***X***	*L'olivier a de l'avenir*
Venzolasca	***X***			***X***	
Sorbo Ocagnano					*Le développement est limité par manque de terrains*
Porri					*„*
Penta di Casinca					*„*
Loreto di Casinca					*„*
Pero Casevecchie					
Pero Casevecchie	***X***			***X***	
Poggio Mezzana	***X***				*Développement récent*
Taglio Isolaccia	***X***			***X***	*Les oliviers sauvages ne naissent pas spontanément*
Talasani	***X***			***X***	*De nombreuses plantations*
Velone Orneto	***X***				*Petite culture*
San Nicolao					
Santa Reparata					*Absence d'oliviers*
San Nicolao	***X***				*Développement lent*
Santa Maria Poggio	***X***				*„*
Santa Lucia di Moriani	***X***				*„*
San Giovani di Moriani	***X***				*„*
Cervione					
Cervione				***X***	*Beaucoup d'oliviers, un peu délaissés*
Valle di Campoloro	***X***		***X***		
San Andrea di Cotone	***X***			***X***	
San Giuliano	***X***				
Corté					
Castifao					
Castifao	***X***		***X***		
Moltifao	***X***		***X***		
Asco					*Pas d'oliviers*
Morosagkia					
Castineta	***X***			***X***	
Frasso	***X***			***X***	
Gavignano	***X***			***X***	
Morosaglia	***X***			***X***	
Pastoreccia di Rostino	***X***		***X***		*Se développe avec difficulté par manque de plants et il est mis à mal par les chèvres*
Saliceto	***X***		***X***		*„*

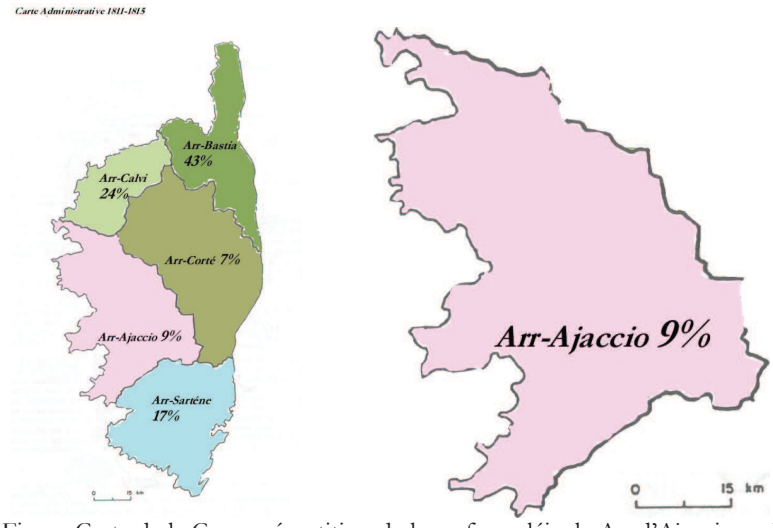
Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Valle di Rostino	***X***		***X***		*„*
Bisinchi	***X***	***X***			*Nouvel essor depuis 3 ans*
Omessa					
Soveria	***X***	***X***			*Quelques plantations*
Popolasca	***X***	***X***			
Omessa	***X***	***X***			
Castiglione	***X***	***X***			
Castirla	***X***	***X***			
Prato	***X***		***X***		
Piedigriggio					*Absence d'oliviers*
San Lorenzo					
Aïti	***X***		***X***		
Cambia					*Pas de culture dans le reste du canton*
Piedicroce					
Brustico					*Pas d'oliviers*
Carcheto					*„*
Carpineto					*„*
Pastoreccia					*„*
Piedipartino					*„*
Pied'Orezza					*„*
Monaccia					*Peu d'oliviers*
À Parata					*„*
Verdese					*„*
Campana	***X***				*La culture se développe*
Piedicroce	***X***				*Développement récent*
Rappaggio	***X***			***X***	
Stazzona	***X***	***X***			*„*
Valle d'Orezza	***X***			***X***	*„*
Sermano					
Arbitro					*Pas d'oliviers*
Bustanico					*„*
Mazzola					*„*
Piedicorte di Mercurio					*„*
Tralonca					*„*
Alando					*Petite quantité*
Rebbia	***X***				*„*
Alzi	***X***				*On cultive l'existant*
Castellare di Mercurio	***X***			***X***	*Peu de plantations et greffes*
Favalello	***X***	***X***			
Sainte Lucia di Mercurio	***X***	***X***			
Sermano	***X***			***X***	*Très bon développement*
Alesani					
Ortale					
Pietra di Verde					
Campi	***X***	***X***			
Canale di Verde	***X***			***X***	
Chiatra	***X***			***X***	
Linguizetta	***X***		***X***		
Pietra di Verde	***X***				*Pas de précisions*
Tox			***X***		

Arrondissements Cantons Communes	***Cultures***	***Plantations uniquement***	***Greffes uniquement***	***Greffes et plantations***	***Observations***
Moïta					
Ampriani	***X***			***X***	*Surtout les plantations*
Aléria					*Pas renseigné*
Matra	***X***			***X***	
Moïta	***X***			***X***	
Zalana	***X***	***X***			
Tallano	***X***	***X***			
Piannello					*Pas d'oliviers*
Zuani					*„*
Piedicorte di Gaggio					
Altiani	***X***			***X***	
Erbajolo	***X***	***X***			
Focicchia	***X***				*Culture en petite quantité*
Giuncaggio	***X***			***X***	
Pancheraccia	***X***			***X***	
Piedicorte	***X***			***X***	
Pièrra Serena	***X***			***X***	
Ghisoni					
Ghisoni					*Pas d'oliviers*
Lugo di Nazza	***X***			***X***	*Petite quantité*
Poggio di Nazza	***X***			***X***	*„*
Vezzani					
Antisanti	***X***			***X***	
Noceta	***X***				*Petite culture*
Rospigliani	***X***				*Intéressante mais peu développée*
Pietroso					*Pas d'oliviers*
Prunelli di Fiumorbo					
Isolaccia di Fiumorbo					*Pas d'oliviers*
Serra di Fiumorbo					*„*
Solaro					*Peu de culture*
Prunelli di Fiumorbo					*„*
Ventiseri	***X***		***X***		
Venaco					
Casanova					*Peu de culture*
Calacuccia					
Lozzi					*Pas de culture oléicole toutefois des oliviers sauvages ont été greffés sur la plaine de Filosorma*
Albertacce					*M.Albertini a greffé 4 oliviers sauvagess*
Corte					
Corté	***X***	***X***			*Peu d'extension faute de sauvageons ; une pépinière est réclamée.*

c) Etude cadastrale XIX[e] siècle (1844-1882)

Arrondissement d'Ajaccio

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX[e] siècle par canton pour l'arrondissement d'Ajaccio.



Rappel : Figure Carte de la Corse, répartition de la surface oléicole Ar. d'Ajaccio au XIX[e] siècle.(%) (cadastre)

Tableau 90 Annexe 2c : ar. d'Ajaccio, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (cadastre XIX[e], %)

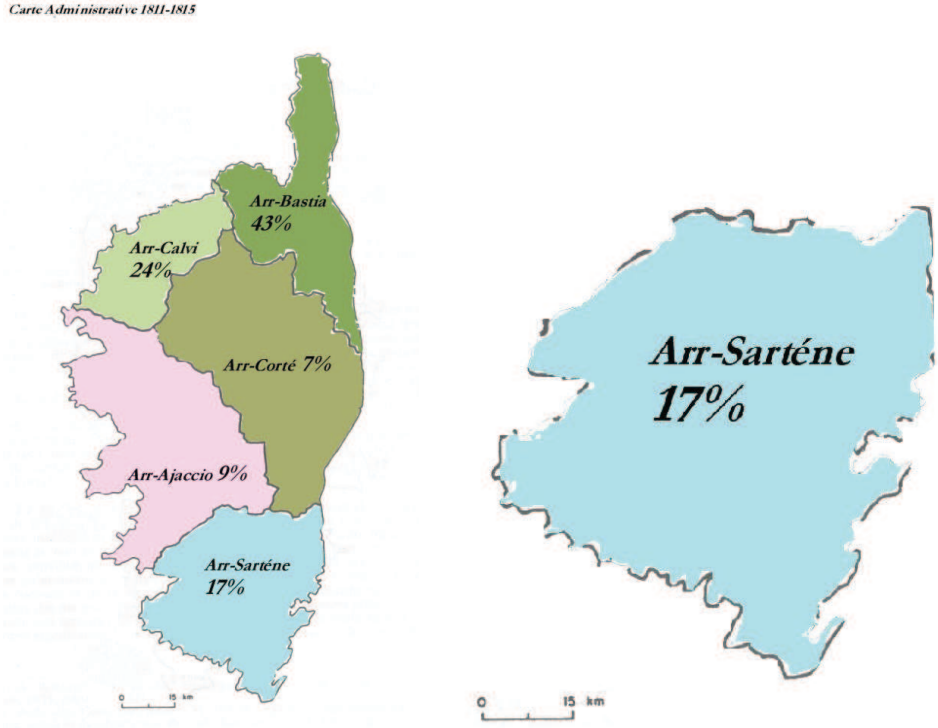
Cadastre XIX[e] Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrond.& Cantons *Réf. Cadastre Période.*	***Communes***	***Oliviers***	***Vignes***	***Châtaigniers***
Arr-d'Ajaccio				
Santa Maria Sicché				
3P064/2-6 ; 1880	*Torgia Cardo*	*3,5702*	*5,8867*	*15,8172*
3P331/2-6 ; 1883	*Urbalucone*	*23,847*	*17,6863*	*6,0614*
3P119/2-8 ; 1880	*Frassetto*	*2,1457*	*16,2906*	*157,8517*
3P008/2-8 ; 1881	*Albitreccia*	*5,5905*	*27,0137*	*44,9599*
3P312/2-7 ; 1883	*Santa Maria Sicché*	*17,483*	*39,0174*	*64,9544*
3P360/2-7 ; 1884	*Zigliara*	*28,167*	*29,5562*	*22,1372*
3P232/2-8 ; 1882	*Pila Canale*	*194,9163*	*40,5114*	*2,2451*
3P056/2-6 ; 1880	*Campo*	*4,8832*	*17,2367*	*54,4646*
3P026/2-6 ; 1881	*Azilone-Ampaza*	*21,4558*	*25,0489*	*63,344*
3P117/2-6 ; 1870	*Forciolo*	*9,3128*	*15,2045*	*15,2213*
3P091/2-7 : 1880	*Cognocoli Monticchi*	*28,6097*	*23,4554*	*13,7121*
3P130/2-8 : 1881	*Grossetto-Prugna*	*19,9517*	*22,1285*	*291,2505*
3P253/2-6 ; 1882	*Quasquara*	*0,1752*	*2,6755*	*80,772*
3P132/2-6 ; 1883	*Guargale*	*46,3301*	*19,7464*	*14,9657*
3P098/2-8 ; 1846	*Coti-Chiavari**	*1,3110*	*11,5489*	*2,1531*
3P276/2-7 ; 1883	*Serra di Ferro*	*31,6062*	*1,1006*	*0*
Bastélica				
3P031/2-15 ; 1857	*Bastélica*	*0*	*0,3720*	*554,2269*
3P085/2-8 ; 1867	*Cauro*	*6,4624*	*58,6838*	*28,6803*
3P104/2-7 ; 1867	*Eccica-Suarella*	*27,6151*	*65,4817*	*10,6177*
3P326/2-7 ; 1868	*Tolla*	*0*	*0*	*149,4744*
3P181/2-8 ; 1868	*Ocana*	*40,4096*	*40,2593*	*65,9854*

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrond.& Cantons Réf. Cadastre Période.	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Zicavo				
3P359/2-9 ; 1885	Zicavo	2,4254	50,4254	307,3385
3P099/2-8 ; 1882	Cozzano	0	0,4574	116,6784
3P133/2-6 ; 1882	Guitera	1,7567	62,4767	99,6518
3P268/2-7 ; 1884	Sampolo	0	1,3475	96,9693
3P322/2-6 ; 1884	Tasso	0	5,3424	150,4294
3P200/2-8 ; 1885	Palneca	0	0	137,8759
3P358/2-7 ; 1884	Zevaco	1,2971	2,6937	54,1721
3P089/2-7 ; 1882	Ciamanaccie	0	4,8195	104,2464
3P094/2-8 ; 1884	Corrano	3,7109	33,2273	77,9543
Sari d'Orcino				
3P060/2-6 ; 1884	Cannelle	5,9936	32,6004	11,0181
3P144/2-7 ; 1884	Lopigna	5,6407	13,0380	41,9671
3P022/2-6 ; 1884	Arro	4,7057	12,8163	16,1798
3P014/2-6 ; 1884	Ambiegna	0	6,0827	0
3P295/2-6 ; 1847	Sant'Andréa	4,0108	5,6316	5,6316
3P048/2-6 ; 1844	Calcatoggio	7,6523	43,0937	22,7718
3P270/2-8 ; 1849	Sari d'Orcino	32,8560	95,4229	71,8802
3P070/2-7 ; 1844	Casaglione	8,2974	43,4976	0
Vico				
3P174/2-6 ; 1857	Murzo	6,7059	17,1721	50,6781
3P348/2-8 ; 1858	Vico	28,8960	76,0897	156,5640
3P141/2-8 ; 1858	Letia	22,1441	25,6634	142,6561
3P258/2-6 ; 1858	Renno	0	0	229,6623
3P090/2-8 ; 1857	Coggia	13,2327	28,1140	20,8023
3P028/2-6 ; 1857	Balogna	9,7180	16,1384	59,3579
3P019/2-8 ; 1858	Arbori	12,2519	17,6590	95,4915
Evisa				
3P100/2-6 ; 1865	Cristinacce	0	0,5513	268,1847
3P154/2-8 ; 1865	Marignana	8,3463	17,3096	259,0392
3P108/2-8 ; 1865	Evisa	0,1055	17,0146	196,2380
3P197/2-6 ; 1866	Osani	0,5360	2,5107	0,3635
3P203/2-6 ; 1866	Partinello	0	1,9778	0
3P279/2-6 ; 1866	Serriera	0,4461	1,8556	9,4134
Soccia				
3P131/2-8 ; 1858	Guagno	0	2,4245	699,4387
3P196/2-7 ; 1858	Orto	0,1391	5,2114	178,6876
3P240/2-7 ; 1858	Poggiolo	9,1689	14,7081	84,3837
3P282/2-7 ; 1858	Soccia	0,5934	1,2482	245,6759
Piana				
3P212/2-9 ; 1866	Piana	3,8669	27,1210	60,3441
3P198/2-8 ; 1866	Ota	99,5843	14,0754	163,8227
3P065/2-11 ; 1865	Cargése	96,2616	66,9455	0,6640
Bocognano				
3P330/2-9 ; 1852	Ucciani	1,7563	9,9023	267,4620

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrond.& Cantons Réf. Cadastre Période.	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
3P324/2-8 ; 1852	Tavera	0	0	197,4435
3P040/2-9 ; 1851	Bocognano	0	1,9162	259,2585
3P062/2-6 ; 1851	Carbuccia	0	8,9208	90,8326
3P345/2-6 ; 1852	Vero	10,2405	4,7171	62,2801
Salice				
3P266/2-8 ; 1853	Salice	14,8816	4,2610	73,3004
3P262/2-8 ; 1853	Rosazia	7,8155	3,7926	70,8863
3P204/2-7 ; 1853	Pastricciola	2,5939	1,0772	351,3911
3P027/2-7 ; 1852	Azzana	8,4728	3,5888	73,3923
3P259/2-8 ; 1853	Rezza	8,5359	1,0179	166,9077
Sarrola Carcopino				
3P336/2-6 ; 1846	Valle di Mezzana	7,8092	11,0636	10,6364
3P323/2-6 ; 1846	Tavaco	0,2107	0,0702	1,6569
3P271/2-8 ; 1846	Sarrola	24,4568	28,6885	14,4944
3P103/2-7 ; 1844	Cuttoli	8,0107	1,5328	137,3752
3P209/2-7 ; 1847	Péri	2,1584	12,1668	52,9213
Ajaccio				
3P006/2-8 ; 1844	Alata	0	35,9052	0
3P017/2-8 ; 1844	Appieto	2,3654	62,6421	2,1930
3P004/2-29 ; 1843	Ajaccio	138,2602	550,9012	0
3P032/2-8 ; 1867	Bastelicaccia	13,8863	7,8793	0,9985

Arrondissement de Sartène :

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIXe siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Sartène.



Rappel : Figure Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Sartène au XIXe siècle.(%) (cadastre)

Tableau 91 Annexe 2c : ar.de Sartène, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (cadastre XIX^e^, %).

Cadastre XIX^e^ Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Ar. & Cantons Réf. Cadastre- Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Arr-Sartene				
Porto-Vecchio				
3P247/2-21 ; 1859	Porto-Vecchio	201,8809	78,0104	0
3P269/2-9 ; 1859	Sari di Porto-Vecchio	3,0033	13,6071	0
3P139/2-6 ; 1859	Lecci	1,5397	4,6082	0
3P092/2-8 ; 1859	Conca	5,4331	10,6482	1,8764
Bonifacio				
3P041/2-17 ; 1853	Bonifacio	491,4475	303,7337	0
Levie				
3P114/2-10 ; 1884	Figari	72,3297	67,2138	0
3P142/2-10 ; 1885	Lévie	82,7342	85,1122	152,8991
3P300/2-9 ; 1887	San Gavino di Carbini	8,1679	33,1410	48,9216
3P362/2-11 ; 1885	Zonza	55,1927	27,6585	79,9036
3P061/2-8 ; 1885	Carbini	1,0622	20,2200	51,2555
Santa Lucia di Tallano				
3P308/2-8 ; 1859	Santa Lucia di Tallano	19,4178	3,7096	7,9290
3P237/2-6 ; 1859	Poggio di Tallano	52,4754	31,2564	14,3740
3P363/12-6 ; 1859	Zoza	25,5193	13,6491	36,0457
3P264/2-6 ; 1859	Sant'Andréa	10,6318	16,6945	13,5111
3P191/2-7 ; 1859	Olmiccia	63,7117	41,2594	19,9578
3P158/2-6 ; 1858	Mela	3,5217	12,7147	12,4523
3P146/2-7 ; 1858	Loreto de Tallano	47,1386	11,9187	2,5347
3P066/2-6 ; 1865	Cargiaca	14,9975	16,3636	23,0131
3P0011/2-6 ; 1868	Altagene	18,2525	21,4578	31,4775
Sartène				
3P035/2-6 ; 1870	Belvédère	15,8961	4,6045	0
3P038/2-6 ; 1867	Bilia	6,2522	11,2740	0
3P115/2-6 ; 1870	Foce	0,3760	9,0467	0,1420
3P127/2-6 ; 1870	Giunchetto	20,2208	10,9018	0,0719
31128/2-6 ; 1870	Granace	1,1716	11,2826	0
31129/2-6 ; 1871	Grossa	30,4788	9,5069	0
3P272/2-13 ; 1872	Sartène	147,1503	227,7109	2,5060
3P325/2-6 ; 1871	Tivolaggio	5,3511	2,4727	0
Serra di Scopamène				
3P163/2-9 ; 1884	Monaccia d'Aullene	38,1433	38,9850	0
3P285/2-6 ; 1889	Sorbollano	6,5854	17,4020	76,6029
3P288/2-11 ; 1886	Sotta	42,2587	30,5968	0
3P278/2-8 ; 1889	Serra di Scopamène	34,0739	22,1715	153,7746
3P254/2-10 ; 1888	Quenza	0	0,8691	91,9733
3P024/2-9 ; 1886	Aullène	0	0,1738	209,4032
3P2152-8 ; 1886	Pianottoli	28,9056	48,1214	0
3P357/2-7 ; 1887	Zerubia	5,1007	3,2817	84,5214

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Ar. & Cantons Réf. Cadastre- Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Olmeto				
3P310/2-6 ; 1857	Santa Maria Figaniella	12,4836	3,5590	1,4111
3P349/2-6 : 1867	Viggiannello	18,4235	14,5887	0
3P0182-6 ; 1866	Arbellara	59,1257	14,1089	0,0695
3P118/2-6 ; 1866	Fozzano	93,3839	29,2832	5,7260
3P189/2-8 ; 1866	Olmeto	318,7040	75,4025	0,8668
3P249/2-7 ; 1867	Propriano	0,3151	0	0
Petreto Bicchisano				
3P284/2-8 ; 1867	Sollacaro	140,1520	42,1300	3,9329
3P211/2-8 ; 1867	Petreto Bicchisano	45,2799	34,3156	88,6754
3P186/2-6 ; 1866	Olivese	0,9997	15,5782	101,1395
3P160/2-6 ; 1866	Moca Croce	9,5089	17,9423	67,0890
3P071/2-6 ; 1866	Casalabriva	20,7183	16,5725	33,2251
3P021/2-6 ; 1866	Argiusta Moriccio	5,6169	16,7640	28,7695

Arrondissement de Calvi :

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIXe siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Calvi.

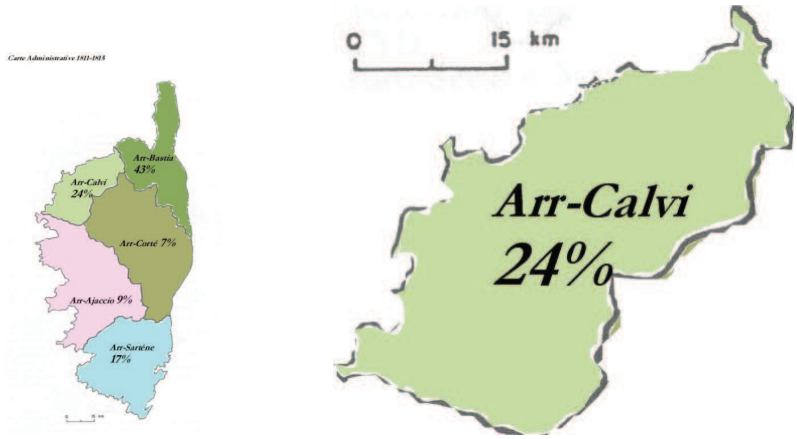


Figure Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Calvi au XIXe siècle.(%) (cadastre)

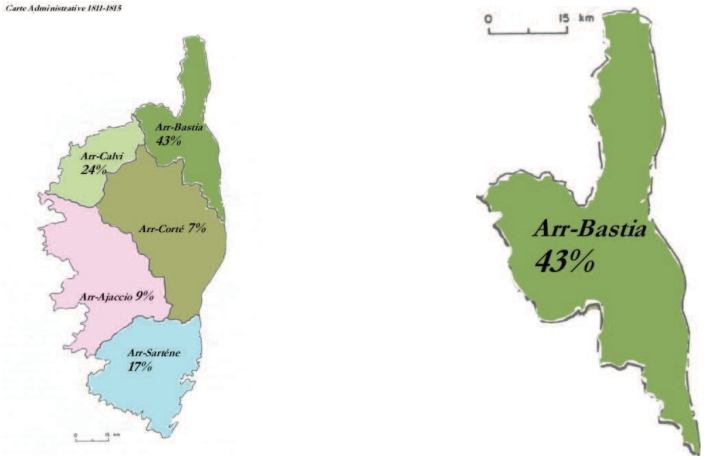
Tableau 92 Annexe 2c : ar. de Calvi, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (cadastre XIXe, %)

Ar. & Cantons Réf. Cadastre- Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Arr- Calvi				
Calenzana				
3 P129-2 Mi44 ; 1855	Calenzana	94,3393	84,5816	21,6563
3P303-2Mi24 ; 1855	Galeria	8,0683	0,8197	0
3P401 ; 1882	Moncale	22,0662	20,0004	0
3P885 ; 1852	Zilia	87,4641	38,7979	16,5620
3P198 ; 1851	Cassano	54,5978	15,3357	0,6673
3P409 ; 1852	Montemaggiore	196,8249	40,4676	0
3P361 ; 1851	Lughignano	36,8309	18,3461	0
3P374 ; 1855	Manso	7,8696	0,3470	6,2857

Ar. & Cantons Réf. Cadastre- Période	Communes	Oliviers	Vignes	Châtaigniers
Belgodere				
3P90-2Mi184; 1873	Belgodere	154,5541	31,2039	0,0396
3P260 ; 1872	Costa	22,6191	5,9727	3,6959
3P452 ; 1872	Novella	85,1293	20,1495	0
3P455 ; 1872	Occhiatana	120,0196	12,7700	1,3261
3P493 ; 1872	Palasca	117,2833	13,5436	0
3P869 ; 1872	Ville di Paraso	241,1499	13,2800	5,4364
Olmi Capella				
3P475 ; 1875	Olmi Capella	0	1,2371	40,3501
Ile Rousse				
3P240-2Mi274 ; 1875	Corbara	89,8805	28,2530	0
3P323 ; 1875	Ile Rousse	17,9344	9,2843	0
3P413 ; 1873	Monticello	224,7573	22,2803	0
3P572 ; 1873	Pigna	30,8930	9,2945	0,3521
3P720 ; 1873	Sant'Antonino	89,4816	5,1788	0
3P779 ; 1873	Santa Reparata	233,2154	32,6331	0
Muro				
3P437 ; 1872	Nessa	21,5126	9,7512	2,8234
3P705 ; 1872	Speloncato	286,7786	25,3722	7,5310
3P433-2Mi283; 1872	Muro	43,9239	49,9452	28,7933
3P335-2Mi279; 1872	Lavatoggio	59,2021	13,8789	3,5738
3P291 ; 1872	Feliceto	203,9192	46,7389	17,6320
3P224 ; 1872	Cateri	63,2372	8,5996	6,9731
3P44-2Mi231; 1872	Avapessa	50,3127	5,6327	1,9685
3P37-2Mi225 ; 1873	Aregno	231,6074	31,3376	0,3379
3P20-2Mi218 ; 1873	Algajola	0	1,1145	0,1520
Calvi				
3P357 ; 1852	Lumio	178,0352	19,2878	0
3P137-2Mi260 ; 1851	Calvi	21,1971	22,8884	0

Arrondissement de Bastia :

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Bastia.



Rappel : Figure Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Bastia au XIX^e siècle.(%) (cadastre

Tableau 93 Annexe 2c : ar. de Bastia, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (cadastre XIX^e^, %).

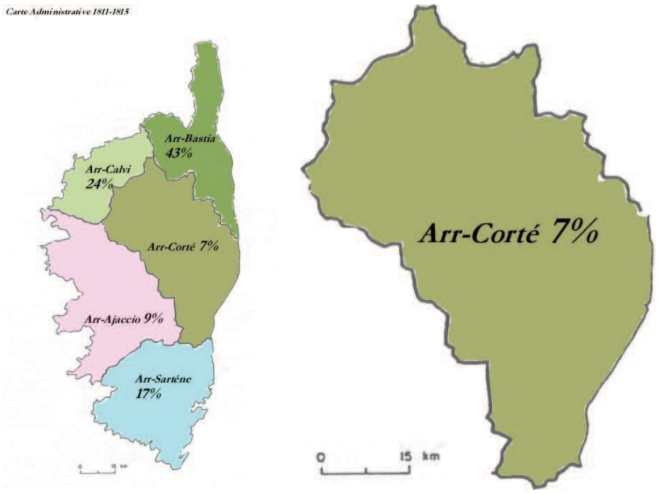
Cadastre XIX^e^ Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrondis. & Cantons Réf. Cadastre Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Arr-Bastia				
Nebbio				
Lama				
3P329 ; 1874	Lama	223,6769	18,7244	3,1337
3P812 ; 1874	Urtaca	192,1826	7,0497	1,3454
3P548 ; 1874	Pietralba	6,8694	27,8994	16,2869
St Florent				
3P725 ; 1863	St Florent	123,4324	16,6100	0
	Farinole	31,1864	27,4329	5,1490
3P503 ; 1863	Patrimoniu	34,7981	49,1305	1,6874
3P47-2Mi232 ; 1863	Barbaggio	33,5353	31,7890	14,3773
Oletta				
3P593 ; 1847	Poggio d'Oletta	95,4541	119,4652	29,9043
3P464 ; 1847	Oletta	219,7150	51,3844	22,4483
3P472 ; 1847	Olmeta	86,2718	25,3690	3,4384
3P815 ; 1847	Vallecalle	84,6566	17,1233	34,4946
Murato				
3P661 ; 1847	Rutali	0	7,3674	211,0553
3P429 ; 1847	Murato	0	17,0314	354,6213
3P640 ; 1875	Rapale	90,4043	9,4037	36,4869
3P569-2Mi55; 1877	Pieve	182,9787	5,2931	34,8420
Santo Pietro di Tenda				
3P698 ; 1875	Sorio	47,5974	11,1148	37,9050
3P733 ; 1875	San Gavino	200,2846	1,8037	15,2730
3P771-2Mi308 ; 1875	Santo Pietro di Tenda	399,2232	14,3259	6,6032
San Martino di Lota				
3P872-2Mi318 ; 1861	Ville di Pietrabugno	96,2577	100,5250	6,0197
	San Martino di Lota	93,6436	110,7109	32,6880
3P760-2Mi32 ; 1861	Santa Maria di Lota	91,6260	70,4012	27,2614
Brando				
3P111-2Mi35; 1861	Brando	116,2983	27,5059	6,6142
3P684 ; 1861	Sisco	87,3623	41,4505	34,9375
3P551 ; 1861	Pietracorbara	67,3139	29,2976	78,4227
Cap Corse				
Luri				
3P386 ; 1860	Meria	41,5204	116,0307	7,2495
3P575 ; 1860	Pino	10,4039	46,6120	9,2693
3P364 ; 1860	Luri	95,9333	176,7119	54,7352
3P118-2Mi244 ; 1861	Cagnano	77,5139	133,6442	11,5134
3P50-2Mi65 ; 1860	Barrettali	16,6859	59,5633	2,5471

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrondis. & Cantons Réf. Cadastre Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Rogliano				
3P801 ; 1863	Tomino	33,0252	144,9559	2,7160
3P647-2Mi289; 1863	Rogliano	64,9118	205,8073	4,4742
3P421; 1863	Morsiglia	28,5666	90,2399	1,6106
3P227 ; 1863	Ersa	44,1771	119,7993	0,6226
	Centuri	59,6008	72,5830	0,4579
Nonza				
3P468-2Mi51; 1862	Olmeta di Capo Corso	21,8004	18,6464	40,1959
3P461 ; 1862	Olcani	14,4730	13,0770	10,6303
3P458 ; 1862	Ogliastro	19,8689	12,3922	0,4750
3P446 ; 1862	Nonza	34,6240	21,0546	6,6041
	Canari	16,2634	100,9701	5,5298
Bastia & Centre				
Bastia				
3P301 ; 1846	Furiani	24,3424	106,3828	32,1333
3P54-2Mi2 ; 1846	Bastia	152,3391	373,2584	21,0921
Borgo				
3P866 ; 1847	Vignale	14,3954	17,6564	204,1798
3P351-2Mi46; 1846	Lucciana	45,1323	27,9584	103,0381
3P104-2Mi235; 1849	Borgo	63,6288	50,5291	92,6534
3P96-2Mi40; 1846	Biguglia	49,5184	30,0563	9,4294
Campitello				
3P670 ; 1874	Scolca	2,1498	12,5449	90,1943
3P879 ; 1874	Volpajola	40,7454	44,5395	115,9198
3P337 ; 1865	Lento	16,6185	19,4516	60,8891
3P170 ; 1856	Canavaggia	5,0650	14,6562	30,1179
3P152 ; 1874	Campitello	5,9216	14,4933	41,6331
3P94-2Mi234; 1875	Bigorno	13,6889	12,0410	70,5618
Campile				
3P489 ; 1875	Ortiporio	24,1984	8,3875	220,7316
3P622 ; 1875	Prunelli di Casacconi	105,9919	37,9242	195,4661
3P506 ; 1876	Penta Acquatella	20,7698	5,0319	219,7268
3P479 ; 1875	Olmo	19,4191	20,2554	165,9553
3P404 ; 1876	Monte	171,3376	103,8431	377,8146
3P267-2Mi276 ; 1876	Crocicchia	60,5253	17,1478	158,3127
3P148-2Mi18 ; 1878	Campile	97,1747	44,6185	279,5640
La Porta				
3P634 ; 1877	Quercitello	14,2134	13,6113	114,0255
3P680-2Mi296; 1877	Silvareccio	8,2795	8,0108	270,3089
3P728 ; 1877	San Gavino d'Ampugnani	11,9727	3,5319	185,9490
3P722-2Mi301; 1877	San Damiano	5,5521	22,5352	147,5093
3P630 ; 1877	Pruno	64,4306	11,5112	235,5389
3P614 ; 1877	La Porta	68,9066	40,3349	148,5934
3P605 ; 1877	Polveroso	1,1065	0,2325	106,1861
3P597 ; 1877	Poggio Marinaccio	15,9432	11,4843	147,4812

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrondis. & Cantons Réf. Cadastre Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
3P523 ; 1877	*Piano*	*35,2868*	*16,4260*	*58,6798*
3P317 ; 1877	*Giocatojo*	*5,6332*	*9,8963*	*134,5709*
3P295 ; 1877	*Ficaja*	*49,4174*	*28,5836*	*207,4136*
3P185-2Mi19 ; 1877	*Casalta*	*179,8157*	*38,3886*	*83,5111*
3P182 ; 1883	*Casabianca*	*17,9883*	*13,3679*	*152,9932*
3P263 ; 1877	*Croce*	*14,7962*	*29,2105*	*220,5071*
3P667 ; 1877	*Scata*	*5,8106*	*0,8644*	*106,7617*
Vescovato				
3P858 ; 1847	*Vescovato*	*72,0914*	*62,4628*	*157,7183*
3P851 ; 1848	*Venzolasca*	*50,0086*	*84,9640*	*169,7622*
3P694 ; 1848	*Sorbo Ocagnano*	*41,4614*	*74,0066*	*254,2335*
3P611 ; 1848	*Porri*	*45,8776*	*26,9292*	*177,3938*
3P509 ; 1848	*Penta di Casinca*	*104,2788*	*161,3980*	*461,6625*
3P344 ; 1848	*Loreto di Casinca*	*28,0295*	*11,9340*	*483,4324*
3P201 ; 1848	*Castellare di Casinca*	*50,2654*	*30,8933*	*157,3025*
Pero Casevecchie				
3P516 ; 1869	*Pero Casevecchie*	*19,0654*	*0,2778*	*209,3971*
3P601-2Mi202 ; 1864	*Poggio Mezzana*	*64,8745*	*29,2793*	*296,6697*
3P787 ; 1869	*Taglio Isolaccio*	*85,7446*	*58,0110*	*378,2195*
3P791 ; 1869	*Talasani*	*64,4791*	*43,4794*	*330,4561*
3P835-2Mi313 ; 1869	*Velone Orneto*	*25,1628*	*1,0069*	*361,7380*
San Nicolao				
3P767 ; 1869	*San Nicolao*	*45,1412*	*26,3737*	*228,0823*
3P783 ; 1869	*Santa Reparata*	*0*	*0*	*245,2879*
3P764 ; 1869	*Santa Maria Poggio*	*31,1116*	*43,0882*	*88,9907*
	Santa Lucia di Moriani	*73,5915*	*36,5701*	*190,8845*
3P736 ; 1869	*San Giovanni*	*5,2040*	*0,2664*	*477,0374*
Cervione				
3P231-2Mi268; 1870	*Cervione*	*38,4567*	*206,8441*	*92,9210*
3P822 ; 1870	*Valle di Campoloro*	*24,7963*	*61,3494*	*30,3730*
3P716; 1870	*Sant' Andrea di Cotone*	*21,1451*	*19,6728*	*251,4784*
3P740; 1870	*San Giuliano*	*35,8363*	*140,8559*	*47,9851*

Arrondissement de Corté :

Superficies des terres cultivées en oliviers par rapport aux vignes et châtaigniers à l'époque du cadastre au XIX^e siècle pour chaque canton de l'arrondissement de Corté.



Rappel : Figure Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Corté au XIX^e siècle.(%) (cadastre)

Tableau 94 Annexe 2c : ar. de Corté, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (cadastre XIX^e, %).

Cadastre XIX^e Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrondis. & Cantons Réf. Cadastre Période	***Communes***	***Oliviers***	***Vignes***	***Châtaigniers***
Arr-Corté				
Corte				
3P248 ; 1854	*Corté*	*24,4696*	*233,2104*	*113,5917*
Pietra di Verde				
3P146 ; 1870	*Campi*	*5,7505*	*17,4329*	*213,0680*
3P156 ; 1872	*Canale di Verde*	*16,6933*	*47,7133*	*128,8033*
3P236-2Mi270 ; 1870	*Chiatra*	*13,5214*	*190,0903*	*184,1370*
3P340 ; 1870	*Linguizetta*	*29,4057*	*27,1920*	*27,0796*
3P556 ; 1870	*Pietra di Verde*	*6,4436*	*0,2960*	*478,4932*
3P806 ; 1870	*Tox*	*45,7489*	*11,1534*	*47,6137*
Moïta				
3P30-2Mi224 ; 1857	*Ampriani*	*14,7222*	*9,7506*	*132,0930*
3P17-2Mi215 ; 1857	*Aléria*	*25,2746*	*3,6028*	*0*
3P377 ; 1857	*Matra*	*5,7040*	*10,7105*	*171,2180*
3P391 ; 1857	*Moïta*	*11,3346*	*25,4453*	*244,3684*
3P888 ; 1857	*Zuani*	*1,6762*	*9,9007*	*171,9741*
3P882 ; 1859	*Zalana*	*29,9324*	*29,9071*	*500,0322*
3P795 ; 1857	*Tallano*	*43,0685*	*34,5753*	*151,4889*
3P519-2Mi199; 1857	*Piannello*	*0,3053*	*3,9902*	*299,2543*
Piedicorte di Gaggio				
3P23-2Mi219 ; 1851	*Altiani*	*29,5187*	*25,4039*	*36,3544*
3P270 ; 1850	*Erbajolo*	*20,5028*	*30,8929*	*19,0246*
3P299 ; 1850	*Focicchia*	*10,5483*	*10,1264*	*139,7202*
3P321 ; 1882	*Giuncaggio*	*21,9321*	*15,8431*	*42,6334*
3P497 ; 1850	*Pancheraccia*	*35,1776*	*19,9065*	*80,5223*
3P532 ; 1850	*Piedicorte*	*50,5459*	*26,5064*	*231,7976*
3P559 ; 1850	*Pièrra Serena*	*34,0671*	*21,6836*	*243,8261*

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrondis. & Cantons Réf. Cadastre Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
Prunelli di Fiumorbo				
3P325-2Mi27 ; 1864	Isolaccio di Fiumorbo	1,1478	21,8268	187,8398
3P676 ; 1864	Serra di Fiumorbo	32,2112	20,0998	40,7774
3P690-2Mi298 ; 1864	Solaro	4,3916	7,2718	1,4514
3P847-2Mi316 ; 1864	Ventiseri	28,5038	37,1741	63,9303
3P626-2Mi286, 1864	Prunelli	6,8870	50,0986	20,3978
Valle d'Alesani				
3P486 ; 1856	Ortale	5,0023	0	166,0495
3P818 ; 1856	Valle d'Alesani	0,3017	0	446,6098
3P450 ; 1856	Novale	0,5776	0	224,5868
3P798 ; 1856	Tarrano	0	0	292,5153
	Felce	0	0	22,9772
3P579 ; 1856	Piobetta	0	0	141,2078
3P562 ; 1856	Pietricaggio	0	0	274,2150
3P527 ; 1859	Piazzali	0	0	60,2922
Ghisoni				
3P311-2Mi56 ; 1865	Ghisoni	1,4380	15,5735	263,2711
3P355 ; 1865	Lugo di Nazza	1,8575	5,1560	9,4203
3P585 ; 1865	Poggio di Nazza	15,1002	25,6967	216,6284
3P308-2Mi26 ; 1865	Ghisonaccia	6,6998	3,8275	0
Vezzani				
3P862 ; 1870	Vezzani	7,7500	18,2253	46,3058
3P33-2Mi14 ; 1870	Antisanti	26,3768	33,6360	45,1727
3P655 ; 1870	Rospigliani	2,6694	3,8495	30,7215
3P565 ; 1870	Pietroso	7,3133	11,5733	32,8858
3P443 ; 1870	Noceta	12,8094	6,0744	58,1538
3P195 ; 1870	Casevecchie	4,5664	1,8770	0,7872
3P1-2Mi13 ; 1870	Aghione	2,4612	7,3341	0,0984
Sermano				
3P8-2Mi211 ; 1864	Alando	6,3487	5,6613	45,3476
3P673 ; 1864	Sermano	5,1591	9,1751	42,6737
3P27-2Mi223; 1864	Alzi	3,3017	0,5033	42,8462
	Favalello	11,5796	2,7801	1,4098
3P204 ; 1864	Castellare di Mercurio	7,8402	8,7630	36,4881
3P115 ; 1864	Bustanico	0	0	190,1068
3P809 ; 1864	Tralonca	2,7694	11,4525	54,1443
	Santa Lucia di Mercurio	7,7070	27,4444	50,1367
	Mazzola	0	0	126,9558
3P712 ; 1864	Sant'Andrea di Bozio	5,2161	17,7895	275,0676
Venaco				
3P839 ; 1848	Venaco	13,3082	47,4305	132,3552
3P192 ; 1848	Casanova	0	0	81,2609
3P426 ; 1848	Muracciole	0	19,9628	72,0054
3P589 ; 1848	Poggio di Vecchio	4,2574	22,3323	76,9951
3P643 ; 1848	Riventosa	5,8518	35,0598	111,9218
3P776 ; 1848	Santo Pietro di Venaco	0	1,1328	104,9139
3P875 ; 1848	Vivario	0,4633	14,3155	180,1895
Calacuccia				
3P348 ; 1880	Lozzi	0	1,7781	78,6876

Cadastre XIXe Siècle Superficies des terres cultivées en hectares				
Arrondis. & Cantons Réf. Cadastre Période	**Communes**	**Oliviers**	**Vignes**	**Châtaigniers**
3P244 ; 1880	Corscia	0	18,8538	52,3774
3P189 ; 1880	Casamaccioli	0	3,2252	191,5795
3P124-2Mi250 ; 1827*	Calacuccia	0	8,7220	136,6897
3P12-2Mi212 ; 1882	Albertacce	0	14,2308	83,1114
Omessa				
3P702 ; 1849	Soveria	1,5548	18,9903	13,0204
3P608 ; 1849	Popolasca	0	7,1356	0
3P482 ; 1849	Omessa	5,4687	50,4590	19,9075
3P215 ; 1849	Castiglione	0,1975	9,8147	1,6438
3P221 ; 1849	Castirla	2,3977	8,9167	13,4421
3P539 ; 1851	Piedigriggio	0	9,5776	0
3P618 ; 1849	Prato	5,1997	16,2015	0
San Lorenzo				
3P4-2Mi209 ; 1851	Aïti	0	16,9063	17,0423
3P140-Mi263 ; 1851	Cambia	0,3616	5,5675	302,0569
3P180 ; 1851	Carticasi	0	0	175,7988
	Erone	0	4,6044	21,5831
3P332 ; 1851	Lano	0	7,9073	8,8809
3P658 ; 1851	Rusio	0	0	60,3753
	San Lorenzo	0	29,2076	121,0456
Piedicroce				
3P143-2Mi266; 1879	Campana	0	0	45,3450
3P177 ; 1879	Carpineto	1,2511	0,1956	160,3654
3P398 ; 1879	Monaccia	18,5335	5,2342	180,4452
3P55 ; 1879	À Parata	7,7439	1,4839	69,8784
	Pastoreccia d'Orezza			
3P529 ; 1879	Piazzola	13,0179	3,8739	175,6570
3P536 ; 1879	Piedicroce	3,3477	5,4637	231,4305
3P542; 1879	Piedipartino	0	0	82,3529
3P545 ; 1879	Pied'Orezza	0,1561	0,3393	115,9093
3P638 ; 1879	Rappaggio	10,7505	2,1490	183,2065
3P829 ; 1879	Valle d'Orezza	7,9302	0,2616	262,1073
3P855 ; 1879	Verdese	6,8265	7,8615	49,5641
3P440 ; 1879	Nocario	3,5971	1,0545	107,5021
3P174 ; 1879	Carcheto	2,0105	0,1458	101,2110
	Stazzona	6,4486	16,5836	71,5283
Castifao				
3P211 ; 1856	Castifao	0	15,5966	4,5344
3P41-2Mi228	Asco	0	0,7766	2,3036
3P394 ; 1856	Moltifao	8,4513	18,7153	5,4243
Morosaglia				
3P99-2Mi188 ; 1826	Bisinchi	27,8503	23,8956	286,8436
3P218-2Mi20 ; 1878	Castineta	13,3500	23,3167	132,1300
3P305-2Mi25 ; 1878	Gavignano	7,2281	17,6790	150,9597
3P417-2Mi16; 1878	Morosaglia	5,5502	21,2299	305,9191
3P664 ; 1878	Saliceto	0,8791	3,5238	165,7655
3P825 ; 1878	Valle di Rostino	16,9528	31,4964	142,9918
3P207 ; 1878	Castello di Rostino	35,2835	34,0724	262,5193

d) Perception du paysage oléicole Analyse des Journaux (B.M.B)

Figure 50 Annexe 2d- Corse, "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837

MERCREDI 11 OCTOBRE 1837.

ON S'ABONNE A BASTIA

AU BUREAU DU JOURNAL.

A PARIS

A l'Agence-correspondance de Lebellatier Bonnaud et Cie, rue N. Dame des victoires N° 18.

A la librairie correspondance de Pl. Jouvin et Cie Place de la Bourse, N° 9; à la correspondance commerciale, de Pionnare de la Boullaye, rue St Honoré 297, où l'on reçoit les annonces pour l'Insulaire français.

QUATRIÈME ANNÉE, N° 152.

PRIX D'ABONNEMENT POUR LA CORSE.

Pour un an	16 fr.
Pour six mois . . .	8
Pour trois mois . . .	4
Pour le continent . .	20
Pour l'étranger. . .	24

Prix d'insertion, 40 c. la ligne.

CE JOURNAL PARAIT TOUS

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE BASTIA

L'Insulaire Français,

JOURNAL POLITIQUE ET LITTÉRAIRE.

CORSE.

Le mouvement qui se manifeste, depuis quelque temps, dans l'agriculture de notre pays, est digne de remarque. On se rappelle que la Corse avait annuellement besoin d'emprunter du continent une partie de sa consommation en céréales. Depuis plusieurs années cette importation est devenue presque insignifiante, et tout porte à croire que la Corse ne tardera pas à produire au delà de ses besoins, et pourra même contribuer à approvisionner le marché de Marseille, celui de nos marchés où le prix des grains est le plus élevé. Nous ne dirons pas comme M. Réalier-Dumas que la seule plaine d'Aleria pourrait fournir du blé à trois cent mille habitans, exagération ridicule, au moyen de laquelle on espérait en faire passer tant d'autres en sens contraire. Si la seule plaine d'Aleria pouvait fournir du blé à trois cent mille habitans, la Corse entière, d'après ce calcul, en fournirait à trois millions. Or, en prenant pour point de comparaison les départemens les plus fertiles de France, eu égard à leur étendue, il est démontré que jamais la Corse ne pourrait parvenir à nourrir plus d'un million d'habitans. Ce résultat serait, nous croyons, assez beau pour nous dispenser de former d'autres vœux, qui ne se réaliseraient jamais.

Les céréales cependant sont loin d'être la production la plus importante de la Corse. Il y a une autre branche d'agriculture qui offre bien plus d'avantages et d'avenir. La Corse est le pays de l'olivier. L'olivier y vient partout, depuis les bords de la mer, jusqu'à mille pieds au dessus de son niveau. Placez-le dans une terre d'alluvion, il y prendra les formes d'un arbre de haute futaie. Donnez-lui une terre moins riche, aride même, il n'atteindra pas des proportions aussi colossales, mais il n'en sera que plus productif. C'est ce qui trompe plusieurs voyageurs sur le compte de cette île. Comme elle se présente dans plusieurs de ses parties sous un aspect sec et aride, on est porté à prendre pour de la stérilité ce qui n'en a que l'apparence. On ne songe pas que du milieu de ces broussailles et de ces rochers peuvent s'élever des arbres d'une valeur précieuse, rapportant beaucoup et n'exigeant que fort peu de soins. On sait quel a été le produit de la récolte de 1835 à 1836. Les états de la douane ont constaté une exportation de huit millions, et comme bien certainement deux millions sont restés dans le pays, la valeur totale de la récolte a dû s'élever à dix millions. Celle de l'année qui va s'ouvrir, s'annonce sous des auspices non moins favorables. Tout en faisant la part des années où l'olivier, en quelque sorte épuisé par une précédente récolte, reste improductif, quelle source de richesses n'y aurait-il pas pour la Corse dans la propagation de sa culture? Nous ne craignons pas d'encourir le reproche, que nous faisions tout à l'heure à l'auteur du pamphlet que nous venons de citer, en avançant que la Corse pourrait facilement arriver au quintuple de sa production actuelle. On sait que la Balagne y contribue à elle seule pour la moitié, et cependant elle forme à peine la dixième partie de la Corse. Surtout, que l'on ne perde point de vue cet immense avantage de toute production. C'est que nos huiles auront toujours une consommation assurée sur le continent français, qui en demande annuellement à l'étranger pour plus de trente millions.

Comment, nous dira-t-on, la Corse, où l'olivier est si fécond et se propage si facilement, n'a-t-elle pas tiré un meilleur parti de cette heureuse aptitude de son sol, comment n'a-t-elle mieux profité de sa réunion avec la France, pour mettre sa production en rapport avec les besoins de la nouvelle patrie? La raison en est toute simple. Sous le gouvernement génois, la Corse ne pouvait exporter des huiles, qu'au moyen de droits excessifs, établis dans la vue de protéger les huiles de la Rivière de Gênes, et de les soustraire à une redoutable concurrence. On ne sait en vérité comment M. Réalier Dumas a pu ajouter foi au conte de ce gouverneur génois, qui employait un zèle extraordinaire à engager les Corses à greffer leurs oliviers sauvages. Ce gouverneur génois, si ce conte est exact, fesait un vrai contre-sens. Il voulait que nous fussions producteurs, sans nous donner des consommateurs, ou il trahissait la politique de son gouvernement, qui nous permettait de vivre, mais à la condition de rester éternellement pauvres.

Depuis la réunion de la Corse à la France, une autre voie devait s'ouvrir aux progrès et à l'amélioration de cette île si long-temps malheureuse, et s'est ouverte en effet. Mais cette voie a-t-elle été aussi large qu'aurait pu le faire espérer un aussi grand événement, et la générosité connue de la puissante nation, dont la Corse était appelée à faire partie? Oh! bien certainement non. Croirait-on, par exemple, que ce n'est que depuis 1826, que les huiles de la Corse sont admises sur le continent français en exemption de droits. Avant cette époque, elles étaient considérées, comme huiles étrangères et soumises au même tarif que les huiles de la Calabre, de la Sicile, de l'Espagne et de la Morée. Pour bien saisir ce qu'un pareil système avait pour nous de désastreux, il suffira de remarquer que les huiles étrangères sont soumises, à leur entrée en France, à un droit de 25 pour cent. C'est donc un tribut du quart sur le produit net de ses huiles que la Corse aurait payé au budget de l'État jusqu'en 1826, en sus de ses contributions ordinaires. Conçoit-on ce qu'une pareille charge a dû apporter d'obstacles à l'amélioration de notre agriculture? Et nos prétendus civilisateurs, et nos faiseurs de pamphlets de s'étonner de ce que la Corse avait fait si peu de progrès depuis sa réunion à la France, les uns en accusant notre paresse, les autres nos mœurs sauvages, aucun ne tournant les yeux autour de lui, et ne voulant voir ce qui se passait sur le continent français lui-même, où tant de branches de l'agriculture n'ont prospéré qu'à l'aide de la protection, où aucune n'aurait pu se faire jour sous le coup d'un droit aussi exhorbitant, que celui dont nos huiles étaient grevées. Pour bien juger de ce qu'il y avait d'oppressif dans ce droit, il n'y a qu'à voir l'impulsion donnée à la culture de l'olivier, depuis qu'il a disparu. Cette impulsion se propage à la fois dans toutes les parties de l'île, même dans les endroits, où l'on avait cru jusqu'ici que la culture de l'olivier n'aurait pu s'introduire. Nous ne citerons que les deux cantons d'Ampugnani et de Casacconi, pays pauvres jusqu'ici, mais dont les vallées se couvrent à vue d'œil de plants d'olivier, qui ne tarderont pas à faire la richesse de ces cantons.

Ce que nous venons de dire sur la culture de l'olivier, peut s'étendre à d'autres cultures, et suffira pour prouver l'absurdité, nous dirons même la brutalité du système, qui a été long-temps imposé à la Corse. On disait aux habitans de ce malheureux pays: travaillez, défrichez, cultivez vos champs, livrez-vous à l'agriculture et à l'industrie, et en même temps on leur apposait une barrière de douanes infranchissable; on les mettait dans cette étrange position, à savoir que les produits de la Corse étaient considérés en France comme étrangers, et n'étaient point reçus à l'étranger à

cause de leur origine française. C'était la fable de la chauve-souris tournée contre nous.

La loi du 17 mai 1826 annonça un retour vers des idées plus saines, et nous ne saurions en être trop reconnaissans à celui de nos députés qui parvint à obtenir ce commencement de justice. Mais cette loi n'accordait la libre entrée qu'aux productions du sol. Les produits de l'industrie, de quelque nature qu'ils fussent, continuaient à être frappés des mêmes droits que par le passé. On portait la rigueur jusqu'à repousser nos potasses, notre poisson salé, nos marbres sciés, comme entachés d'un vice qui sentait l'industrie, comme coupables d'exiger une certaine préparation. Ce n'est que par la loi du 26 juin 1835 que le principe qui admet en France les produits de l'industrie, fut reconnu. Nous reviendrons, dans un prochain article sur l'importance de cette concession, qui prépare à la Corse un brillant avenir. Nous nous bornerons seulement à dire qu'il y eut alors à la Chambre un honorable député qui avait publié une brochure sur la Corse, qui disait avoir fait des études longues, savantes, approfondies sur ce pays, et qui, dans l'intention d'encourager notre agriculture, proposait de supprimer tout-à-fait les douanes en Corse, et de faire chez nous l'essai de ce fameux adage, *laissez faire, laissez passer*, dont aucune nation, quelque puissante qu'elle fût, n'avait osé tenter l'application. Chez nous c'était un *experimentum in animâ vili*, qui ne tirait pas à conséquence.

Nous lisons dans le *Toulonnais* l'article suivant, qui est aussi rapporté par le *Moniteur*.

— On écrit de Bastia :

« M. Réalier-Dumas, notre procureur-général, est allé passer dimanche dernier la journée à la Venzolasca, un des principaux bourgs de la Casinca. Le soir, toutes les maisons furent illuminées; on alluma des feux de joie sur la place publique; un mai fut planté à la porte de la maison où M. Réalier-Dumas était descendu. Cette démonstration est des plus significatives dans les circonstances où nous nous trouvons. Quelques esprits avaient blâmé M. le procureur-général de l'énergie qu'il avait mise à faire exécuter les lois sur les armes de guerre et sur la chasse, sans lui tenir compte du grand résultat qu'il avait obtenu celui d'amener insensiblement les Corses à renoncer à l'usage, si fatal pour eux, de marcher constamment armés. Que ce magistrat continue, et nous lui devrons, non seulement d'avoir arrêté le cours des crimes qui ensanglantaient naguère notre patrie, mais les progrès que ne tarderont pas de faire l'agriculture, le commerce, l'industrie, dès qu'il y aura sécurité parfaite pour les personnes et les propriétés. On assure que M. Réalier-Dumas va prendre les mesures les plus énergiques pour livrer aux tribunaux les bandits qui infestent encore l'intérieur du pays. Si M. Réalier obtient ce résultat, comme nous l'espérons, il sera, de tous, celui qui aura le mieux mérité de la Corse. » (*Toulonnais.*)

Nous ne craignons pas de nous tromper en avançant que personne, à Bastia, n'a pu écrire l'article que l'on vient de lire, à moins que ce ne soit M. Réalier-Dumas lui-même. Nous y avons retrouvé son style et sa manière, au point que nous avons cru lire une page de sa fameuse brochure. M. Réalier-Dumas connaît, à ce qu'on nous assure, depuis long-temps l'utilité de semblables articles insérés à propos dans les journaux; c'est une petite malice dont il croit pouvoir user assez fréquemment.

On n'avait pu concevoir à Bastia ce que signifiait l'entrée triomphale de M. Réalier Dumas dans la commune de Venzolasca. On se demandait si c'était bien ainsi que devait s'annoncer un procureur général, dans une commune surtout que l'on savait divisée en deux partis assez animés l'un contre l'autre, et qui en avaient donné des preuves récentes. L'article inséré dans le *Toulonnais* nous l'explique. Il fallait faire connaître à la France, à l'approche des élections, la popularité dont jouit en Corse M. Réalier-Dumas. Si telle a été son intention, nous sommes étonnés qu'il ait été si modeste. Nous connaissons plus d'une commune en Corse, où notre Procureur général serait sûr de trouver, s'il le voulait, une réception aussi brillante qu'à la Venzolasca. Ce sont à peu près toutes celles, où la lutte des partis a donné lieu à des poursuites criminelles ou correctionnelles.

Nous ne parlerons pas des éloges adressés à M. Réalier-Dumas sur l'énergie qu'il aurait mise à faire exécuter les lois sur les armes de guerre. Nous nous empressons de reconnaître que nous avons, à ce sujet, les plus grandes obligations à la force armée, et surtout au lieutenant général qui commandait la division de la Corse, il y a un an, et qui prit le premier l'initiative des mesures énergiques, dont un autre aujourd'hui s'attribue tout l'honneur. Ce que nous savons de M. Réalier-Dumas c'est qu'il vient de compromettre le succès de ces mesures par l'abandon qu'il a fait tout à coup de la jurisprudence adoptée par la cour sur les porteurs d'armes de guerre, en faveur d'un prévenu appartenant à cette commune de Venzolasca, où M. Réalier-Dumas a reçu l'ovation, qu'il a cru devoir célébrer dans les colonnes du *Toulonnais* et du *Moniteur*.

LE MAIRE DE LA VILLE DE BASTIA

Donne connaissance à ses concitoyens que l'autorité supérieure administrative de ce département vient de transmettre le plan général du projet de prolongement de la route royale d'Ajaccio à Bastia, dans la traverse de cette dernière ville.

Qu'à dater du 12 jusqu'au 20 du courant, le plan susdit sera exposé à la Mairie où les parties intéressées pourront faire les déclarations, et les réclamations prévues par l'article 7 du titre II de la loi du 7 juillet 1833.

Que la commission instituée par l'article 8 de la loi susrelatée, s'occupera de ses opérations dans le délai d'un mois qui courra du 21 du courant; et qu'elle se réunira en l'hôtel de cette Sous-Préfecture.

Fait et publié à Bastia le 10 octobre 1837.

Le Maire de la Ville,

LOTA.

ANNEXE 3 : LA BALAGNE UN BEAU PAYS DE L'OLIVIER (A.D.H.C., 1Z92)(B.M.B)

Figure 50a Annexe- La Balagne ses atouts et ses faiblesses, "l'Insulaire Français", 3 avril 1845

JEUDI 3 AVRIL 1845. N° 14. XII° ANNÉE.

BIBLIOTECA BASTIA MONUMENTALE

CE JOURNAL PARAIT TOUS LES JEUDIS.

On s'abonne à Bastia au bureau du Journal, rue des Jésuites.

A Paris, à l'Office-Correspondance de LAFFITTE & C°, Rue Notre-Dame des Victoires 46, (près de la Bourse) entrée par la rue Brongniart, où l'on reçoit les Annonces.

L'Insulaire Français,

JOURNAL POLITIQUE, LITTÉRAIRE ET COMMERCIAL,

Feuille d'Annonces Légales.

PRIX DE L'ABONNEMENT.
Trois mois .... 4 fr.
Six mois ..... 8 »
Un an..... 16 »
Pour le Continent 20 f.
Pour l'Étranger.. 24 »

PRIX D'INSERTION.
Diverses..... 60 c.
Judiciaires ... 35 »

Les lettres et annonces doivent être adressées franco.

Bastia.

Les étrangers qui arrivent en Corse et qui bornent leur excursion à visiter Bastia et Ajaccio, par la route royale qui réunit ces deux villes, n'ont qu'une idée imparfaite de notre île et ils ont peine à comprendre la réputation de fertilité et de magnifique végétation dont elle jouit cependant à juste titre. Là en effet la nature est triste, le sol presque aride; partout des masses énormes de rochers percent le sol; des makis viennent seules interrompre, par leurs masses verdoyantes, la monotonie du spectacle. Sans doute la culture n'est pas absente et l'œil peut découvrir plus d'une trace de travaux utiles et productifs; mais, une fois engagé dans la gorge du Golo jusqu'à Corte, une fois qu'on monte la rampe qui va de cette ville jusqu'à la Foce et qu'on descend la Foce jusqu'à la plaine de Campo dell'oro, le spectacle le plus sombre se présente à la vue attristée. Sous le rapport pittoresque, rien de plus admirable sans doute que ces étroites vallées, que cette route qui serpente en mille détours sur le flanc des montagnes et que ces campagnes que le travail opiniâtre est parvenu à féconder; mais, en somme, le cœur se resserre et l'imagination, fatiguée par toutes ces sublimes horreurs, sent le besoin d'un spectacle nouveau pour se reposer et se consoler. La forêt de Vizzavona, avec ses arbres gigantesques qui s'étayent sur les gradins de la montagne, donne déjà l'idée d'une puissante et irrésistible végétation qui perce le rocher et recèle des richesses immenses; mais il est nécessaire de diriger ses pas d'un autre côté pour se délasser complètement de cette fatigante uniformité de montagnes si nues d'ordinaire et pour retrouver cette Corse à la végétation si énergique, au sol si fécond. Si l'on pénètre dans le Nebbio, dans la Casinca, si l'on s'avance dans la plaine orientale, on est déjà dédommagé largement des déceptions qu'on a pu éprouver. Là on rencontre en effet une nature pleine de vie qu'un travail intelligent commence à exploiter et qui est appelée à produire de si grands résultats.

Mais, c'est surtout la Balagne qui répond le plus complètement, par la variété de ses paysages charmants, de ses coups d'œil enchanteurs, par le spectacle d'une végétation variée, par ses champs entremêlés d'énormes oliviers, à l'idéal qu'on s'était formé de la Corse d'après la description qu'on a pu en lire. C'est bien là véritablement une nature féconde, inépuisable qui a caché les pointes arides des rochers sous une masse éblouissante de verdure, que rafraîchissent sans cesse des cours d'eau multipliés qui portent partout la vie et qui peuvent, mieux dirigés encore, décupler les ressources déjà si grandes de cette campagne si délicieuse. La population se ressent elle-même du bien être matériel prodigué à pleines mains à cette belle portion de la Corse. Ses habitants sont plus paisibles, ses mœurs plus douces. La civilisation est là encore avec toutes ses bonnes qualités et l'on se trouve dans un milieu qui ne vous procure que de douces impressions. Les villages sont nombreux, peuplés, rapprochés les uns des autres. Une ville naissante, avec un port qui peut devenir excellent et que l'on s'occupe de compléter, est là au centre de cette province pour recevoir ses produits et lui livrer ceux du dehors dont elle a besoin. La Balagne a donc tout ce qu'il lui faut pour devenir une des parties les plus belles et les plus prospères de la Corse. Ce qui lui manque seulement ce sont des routes qui facilitent les communications et qui, en rapprochant tous ces centres épars de population, les mêle, les confonde et fasse circuler sur tous les points la vie et les avantages d'un commerce régulier, que les échanges des produits de l'agriculture et de l'industrie viendront multiplier et consolider.

Plusieurs routes sont déjà commencées et presque achevées et peu de routes seront plus belles, sous le point de vue de l'art et sous le point de vue pittoresque, que celle qui ira de Bastia à Calvi presque partout de niveau, n'offrant que des pentes insignifiantes, sauf la rude montée de San Colombano; parcourant la vallée de la Balagne à son centre et mettant en communication facile, à l'aide de quelques chemins vicinaux, tous les villages de cet admirable bassin. En parcourant cette grande artère de la vie de la Balagne, qui déjà est presque achevée, à l'exception de quelques lacunes insignifiantes, on jouit d'un coup d'œil qu'il serait difficile de décrire et l'on se croit dans un pays enchanté, surtout après avoir parcouru la partie de la route qui s'étend de Bastia à San Colombano. Le contraste ne saurait être ni plus brusque ni plus complet. De Ponte-alla-Leccia surtout, la nature est triste; des plaines stériles, des montagnes arides; puis quand, après avoir laissé à droite Palasca, vous franchissez le contrefort de la montagne qui ouvre sur la partie la plus belle de la Balagne, vous apercevez tout-à-coup cette admirable vallée, adossée à des montagnes élevées et nues qui ne font que plus vivement ressortir la beauté et la richesse du paysage qui s'étend de leurs flancs à la mer; vous êtes comme émerveillé, comme ébloui à la vue du magnifique panorama qui se déroule sous vos yeux. Partout de la végétation: le rocher a disparu; ce sont des champs à l'infini parfaitement cultivés; des oliviers, dont la nuance fonce fait plus vivement ressortir la fraîcheur de la verdure; des villages nombreux adossés à la montagne: le tout est cultivé on peut l'être. Pas un pouce de terrain n'est perdu et une route facile, aisée, qui serpente çà et là, vous permet de contempler, de tous les côtés tour-à-tour, la belle nature qui s'étage sur les collines, s'étend dans la plaine jusqu'aux monticules qui du côté de l'ouest ferment l'horizon sur la mer en la laissant voir vaste et immense devant vous. Certes, il serait difficile d'imaginer et de trouver un paysage plus frais, plus pur, plus étendu et plus varié. Ce n'est plus la Corse telle qu'on l'avait vue; c'est une de ces belles vallées de la Loire ou des Vosges, où la végétation est si énergique, le travail de l'homme si actif et si intelligent et l'on a enfin trouvé la Corse véritable, la Corse féconde, productive, inépuisable.

Une autre route se construit également, c'est celle qui doit relier l'Ile-Rousse au Nebbio et à Bastia. Cette route se continue aussi, seulement la direction qu'on doit lui donner par le Nebbio n'est pas encore arrêtée. Nous nous sommes déjà expliqué bien des fois sur ce sujet et nous espérons, dans l'intérêt de St-Florent et des nombreux villages du Nebbio, qu'on s'arrêtera enfin au projet qui, en faisant passer cette route par le centre même de cette riche vallée, satisfera à la fois tous les intérêts bien entendus.

La Balagne sera donc bientôt reliée à Bastia, à Corte, à Ajaccio; elle sera mise en rapports journaliers et commodes avec tous les points de l'île. Les habitants de la Balagne attendent avec impatience cet heureux moment qui sera pour ce pays une si féconde révolution, et qui activera singulièrement les progrès déjà accomplis. Dès aujourd'hui ces communications pourraient être établies si la montée de San Colombano était terminée. Malheureusement l'entrepreneur de cette partie de la route, — et c'est là un accident qui n'arrive que trop souvent en Corse, où les capitaux manquent aux entrepreneurs, — n'a pu continuer les travaux qu'il avait soumissionnés, et la route, achevée sur tous les autres points, devient ainsi inutile. Combien de temps cet état de choses durera-t-il? nous l'ignorons; mais les travaux à exécuter sur cette montée rapide seront longs et difficiles. Un grand nombre de travaux d'art, terrassements, ponceaux, murs de terrassements sont indispensables pour franchir la montée de San Colombano: cette difficulté et cette longueur des travaux devraient décider l'administration à transporter toutes ses ressources sur ce point qui coupe en deux cette belle route de la Balagne et qui s'oppose à ce que des communications puissent s'établir au moins jusqu'à Belgodere, placé à l'entrée de la Balagne, qui mettrait dès ce moment cette province en rapport direct avec Bastia. Il est vrai qu'on y travaille, mais faiblement, mais sans déployer cette activité qui devrait être décuplée, pour en finir promptement avec cet obstacle. C'est à peine si la lacune à achever est de trois kilomètres. Nous ne pouvons compren-

"Le Petit Bastiais" BASTIA
Récolte de l'Huile en Balagne en 1888

Le Phare de la Corse vient de faire une importante découverte qui ne peut manquer de produire une certaine émotion. Le 14 septembre 1888, il a découvert que la Balagne existait, et que, grâce à quelques négociants qui sont venus s'y établir, le commerce de l'huile pourrait bien prendre un jour à Ile-Rousse quelque développement.
Il faut espérer que notre confrère ne s'arrêtera pas en si bonne voie et qu'il nous fera bientôt part de la découverte du fil à couper le beurre, des pains à cacheter on tout au moins de la poudre.
« Quelques commerçants des Alpes Maritimes, dit-il, sont entrés en relations d'affaires, cette année, avec divers propriétaires de la Balagne et ont installé des moulins à huile.
» Nous savons, pour en avoir causé avec, eux, que d'autres industriels se 'proposent de les imiter, donnant ainsi à une de nos principales denrées un écoulement qu'elle ne possédait pas avant. »
J'ai le regret de dire à mon confrère, que son titre lumineux devrait le mettre en garde contre des nouvelles de ce genre, qui ne peuvent rien moins qu'éclairer mes compatriotes du continent sur l'importance de la Corse commerciale et les insulaires eux-mêmes sur les richesses innombrables qu'ils pourraient mettre en valeur.

L'importance du commerce de l'huile en Balagne loin de dater de l'an de grâce 1888, comme semble le croire le Christophe Colomb de Penta, s'attache pour ainsi dire, dans l'histoire de la Corse, à la fondation d'Ile-Rousse et à ses progrès depuis plus d'un siècle.
Il ne serait pas difficile de découvrir des piles à huile dans les ruines d'Algajola qui fut longtemps le port d'exportation le plus important de la côte Nord-Ouest ; d'autre part, depuis la création d'Ile-Rousse, l'huile a été la principale source de richesse de la Balagne.
Je n'ai pas sous la main des documents assez précis pour faire un historique des récoltes d'huile dans ce pays depuis cent ans, mais je puis au moins fixer les dates exactes des belles années qui y ont semé des millions. Car n'en déplaise au Phare de la Casinca qui pour un jour a oublié d'éclairer sa lanterne les négociants connaissent depuis longtemps le chemin d'Ile-Rousse.

Les annales de Balagne conservent précieusement le souvenir de la superbe récolte de 1836, qui ne fut pas inférieure à 5 millions d'après les relevés de la douane. Puis vinrent les récoltes de 1842, 1846, 1848, 1852, 1854, 1869, 1884, d'autant plus importantes qu'on ne connaissait pas alors Bari, la Tunisie et La Kabylie. .
Notons en passant qu'un de nos devanciers dans l'achat des huiles est le député d'extrême gauche Barodet. Le fougueux député de la Seine — simple commis en 1869 — voyait déjà rouge à cette époque. Il avait organisé une sorte de Club, où se réunissaient quelques jeunes gens ; mais il paraît que la propagande radicale n'avait pas grand succès, et les discussions politiques se noyaient bien souvent dans les chopes de bière et les verres de muscat du
Cap.
Le Club n'a pas vécu, mais Barodet n'achète plus des huiles.

Pour la génération actuelle, qui connaît par ouï seulement les grands jours d'antan, le point culminant était jusqu'à présent la récolte de 1869. L'année 1884 n'avait pu la faire oublier, mais on peut dire que la récolte de 1888 l'éclipsera un peu dans les souvenirs. Il a toutefois manqué à cette dernière la qualité pour être réellement supérieure à son aînée.
Les froids et les mauvais, temps de 1887 avaient fortement endommagé l'olive et le fruit n'a mûri que fort tard. Aussi la récolte qui aurait pu commencer en janvier, n'a-t-elle réellement battu son plein qu'en mai et juin 1888, et on a pu assister à ce phénomène étrange d'un olivier couvert à la fois de fruits et de fleurs. On peut même voir aujourd'hui des moulins qui n'ont pas cessé de tourner un seul jour et qui ont toujours des olives à débiter.
D'ailleurs, pour apporter plus de précision dans les chiffres, qu'on va lire, j'ai eu recours aux très aimables représentants des deux compagnies de navigation Fraissinet et Morelli, qui desservent Ile-Rousse ; et MM. Jean Francisci et A. Novella. ma permettront bien de reporter en grande partie à leur courtoisie l'intérêt qui pourra s'attacher à ma statistique.

Les premières huiles n'étaient pas de -très bonne qualité. On ramassait les olives sur la terre détrempée, et les prix et les expéditions se ressentent de cet état de choses. Aussi, n'expédie-t-on que peu d'huile en

novembre, décembre et janvier. En février, M. de Paoli,de Livourne,commence des achats plus suivis, mais la rupture du traité franco-italien le met dans l'impossibilité de supporter la concurrence et il quitte la place en mars.
C'est le moment où les maisons de . Nice et de Marseille augmentent leurs achats. Il part en avril 200 fûts. En mai, de nouveaux arrivants font rapide, ment monter le chiffre des expéditions à 600 fûts. Juin est le grand mois du travail avec près de 800 fûts. L'huile est Réellement à ce moment-là de première qualité. En juillet nous notons encore 650 fûts, 3 00 environ en août et nous sommes à 250 en septembre.
En résumé, depuis le ter novembre 1887 jusqu'au 15 septembre 1888, la compagnie Fraissinet a transporté 2.227 fûts et la Compagnie Morelli 870, soit en tout 3 097 fûts ; sur ce nombre, 080 sont allés à Marseille et 2.294 à Nice. Livourne, Bastia et Ajaccio se partagent le complément. En ajoutant 200 fûts environ qui sont partis par la compagnie Morelli de Calvi, on voit que l'exploitation se chiffre par le joli total de 3.300 futailles en chiffre rond.
On a expédié en outre dans 1.700 sacs 20 000 décalitres d'olives pour Nice, et près de 7.000 sacs de pulpes et grignons, dont la plus grande partie était destinée à la fabrique de pulpes au sulfure de carbone, que dirige à Ajaccio M. Laborde. En cotant à 70 francs la charge (63 kilos 211 gr.) le prix moyen de l'huile, et au cours de vente les olives, les pulpes et les grignons, je crois ne pas être taxé d'exagération, en évaluant le produit des transactions en Balagne à deux millions trois cent mille francs.

Pourquoi ne pas noter en terminant le nombre exact des négociants qui ont passé une partie de l'année à Ile Rousse et qui emporteront sans doute, tout comme le signataire de ces lignes, le souvenir le plus gracieux de l'amabilité et de l'hospitalité de ses habitants ?
MM. Gardon et Boutin (maison Icard, Suan et Cie) étaient chez M. Lanata ; J.-B. Guano (Liautaud et Cie) et Pellegrini (Bounin frères) chez M. E. Blasini ; Musso et Sasse (Cali) chez 'M. A. Novella.
MM. Costa (Guigonnis et Dupré),. Kolb et Ginesy (Sacerneau et Picon) avaient des établissements particuliers.

Outre toutes ces maisons de Nice, M. Eug. Taurinya (Giniez de Marseille) avait son comptoir d'achats chez M. Mattei; M. Pujet de Marseille dirigeait son moulin de Fiume Regino ; MM. de Paoli de Livourne et Gubert de Draguignan achetaient chez les frères Roncajolo.
On voit par le nombre des représentants que la récolte de 1888 avait aux yeux des maisons du continent .une réelle importance. Et si elle n'a pas tenu toutes ses promesses sous le rapport de la qualité, la quantité a été plus . que suffisante pour compenser l'absence des huiles d'Italie, que la fantaisie del Signor Crispi a retenues dans la péninsule. Car, outre les expéditions, nous n'évaluons pas à moins de un million de kilogrammes la quantité d'huile qui se trouve encore en ce moment chez les propriétaires.

Tout le monde a lu dans les Contes ravissant de Perrault, l'histoire du Petit Poucet que ses parents emmènent dans une forêt pour le perdre. Le héros du conteur qui a fait la joie de tant de générations, plus prévoyant que ses frères, jette tout en cheminant des cailloux le long du chemin, et grâce à ce stratagème il peut facilement retrouver la route et arriver sain et sauf à la maison.
On fera, je l'espère, un jour, de la Corse, une histoire complète à tous les points de vue et digne d'elle. Les quelques chiffres que je viens de semer —comme le Petit Poucet semait des cailloux pourront peut-être alors avoir quelque intérêt et fournir des éclaircissements et des points de repaire.
A défaut d'autres mérites ils auront au moins celui d'être d'une rigoureuse exactitude, et des écrivains plus habiles que moi pourront s'en servir dans leurs calculs de statistique commerciale, pour prouver que la Corse avec toutes ses richesses naturelles est vraiment un *Paradis sorti de l'onde*, comme on dit dans la chanson idéale de Lope de Vega.

Joseph GUBERT.

Réponse du Phare le 05 octobre 1888

" LE PHARE DE LA CORSE " Penta, 5 octobre 1888.

La Récolte d'Huile en Balagne

Sous ce titre, "Le Petit Bastiais" a publié dernièrement un article qui aurait pu être plus aimable pour nous. On voit que le nouveau collaborateur de M. Olagnier n'a pas encore toute l'expérience voulue pour faire du journalisme dans le Paradis sorti de l'onde, comme il appelle si poétiquement, .la Corse.

Il vise à l'esprit, mais cela, ne lui réussit guère. La courtoisie la plus vulgaire aurait dû lui imposer une plus grande réserve, et ne point le porter à nous faire prendre pour une vessie « la lanterne » que nous avions, paraît-il, oublié d'éclairer pour notre numéro du 14 septembre dernier.

Dans la note que nous avons publiée au sujet de la Balagne, nous n'avions nullement l'intention de découvrir cette contrée ; nous nous contentions simplement d'examiner la situation nouvelle faite aux produits insulaires par la rupture des relations commerciales entre la France et l'Italie M, Joseph Gubert ne l'a pas compris, et il a noyé ses petites méchancetés dans quatre grandes colonnes où l'enflure du style le dispute à l'incohérence de la pensée.

Que la Balagne soit un pays de production. d'huile et de ses dérivés, qui. donc le conteste ? Mais que cette huile ait été vendue jusqu'ici à un prix insuffisamment, rémunérateur, personne ne l'ignore

M. Gubert ne nous apprend rien: de nouveau en s'extasiant sur l'amabilité et l'hospitalité,de l'Ile-Rousse : ce sont- là des qualités commues à tous, les Corses, et il nous semble superflu de les faire entrer en. ligne de compte dans un travail uniquement consacré à des chiffres statistiques.

Nous n'avons. 'pas savoir si la récolte. sera, cette année, moins bonne ou plus abondante que celle de 1869 ; la question qui nous préoccupe à bon droit est celle de la vente des produits oléagineux. Or, M. Gubert, plus Joseph que son prénom biblique, nous indique bien quelques négociants qui font des affaires avec la Corse, mais il ne nous dit pas si les maisons qu'il signale sont fermement résolues à faire profiter notre île de la fermeture du marché italien.

C'était pourtant l'essentiel, c'était le point sur lequel le Phare désirait appeler les lumières des intéressés.

M. Gubert, de Draguignan, qui fait étalage d'érudition commerciale, ne fournit aucun argument qui détruise notre manière de voir. Au surplus, Penta Di Casinca n'a pas la sotte prétention d'avoir donné le jour à Christophe Colomb; elle laisse cet 'insigne honneur à la Balagne qui se prépare. dit-on, à célébrer avec pompe le quatrième centenaire de la découverte de l'Amérique .

Si le correspondant du Petit Bastiais a pensé nous faire injure eu nous comparant au grand navigateur, il s'est grossièrement trompé ; — la plaisanterie est trop lourde pour nous atteindre.

D'ailleurs. M. Gubert ne nous apprend rien que nous n'avons dit nous-même, en prouvant à nos représentants que la rupture du traité franco-italien devait être une source de richesse pour

notre île, — que nos denrées de toute sorte, et notamment les huiles et les châtaignes, trouveraient un placement. avantageux. Le rédacteur du Petit Bastiais dit-il autre chose quand il écrit, après nous « C'est le moment (après la « rupture) où les maisons de Nice et de « Marseille augmentent leurs achats ? »

Ce n'était pas la peine de se mettre tant en frais d'imagination et de se battre les flancs pour nous révéler une vérité économique que nous avions constatée.

Décidément, M. Gubert, de Draguignan, a tenu à nous remettre en mémoire la fable du Geai paré des plumes du Paon : — il a pleinement réussi.

" Phare de la CORSE"

La récolte d'huile en Balagne

Puisque c'est sous ce titre que le Phare de la Corse répond, dans son numéro du 5 octobre, à mon article du 25 septembre dernier, vous me permettrez, mon cher Directeur, d'user de la même rubrique pour prendre ma défense après le terrible! Réquisitoire de mon confrère:

J'ai osé défendre la Balagne, moi, simple étranger, et comme le journalisme corse est d'essence particulière, — au dire du Phare, — il paraît que j'ai été aussi audacieux qu'inexpérimenté, et le journal de Casinca de s'empresser d'opposer quelques méchancetés sans portée à un simple relevé de statistique dont je maintiens la rigoureuse exactitude.

Je déblais tout de suite le terrain des inutilités, en disant au journal : de Penta, combien je suis étonné, qu'il ait pris pour des « injures » deux ou trois plaisanteries, d'ailleurs bien justifiées par une phrase malencontreuse. Quant à moi, je ne commettrai pas la maladresse de prendre ses insinuations au sérieux.

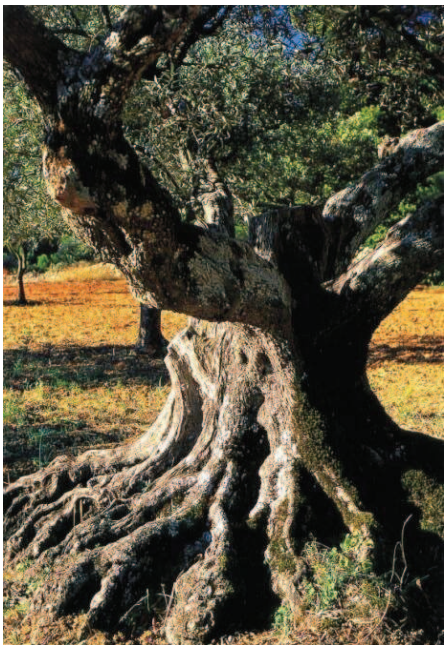
Je n'irai pas jusqu'à dire, comme un célèbre orateur à la tribune : « Vos injures ne sont pas à la hauteur de mon dédain. » Ce serait lui faire trop d'honneur ; mais si jusqu'à ce jour, l'amabilité corse a été pour moi une règle générale, je suis désolé d'avoir désormais à noter une exception.

Je me hâte d'ajouter que l'unanimité des sympathies que l'on m'a fait l'honneur de m'accorder dans toutes les villes, où mon commerce, où la beauté du site m'ont appelé, me consolent largement du singulier oubli

des convenances de mon confrère de Penta.
Mais, avouez, mon cher Directeur, que pour un pauvre petit continental de Draguignan, qui aime la Corse, et qui se plait à crier bien haut son admiration pour ce beau pays, alors que quelques-uns de ses compatriotes lancent contre lui des diatribes aussi ineptes que ridicules, je suis bien mal récompensé. Heureusement le coup ne part que du Phare de la Corse !
Que si mon confrère réfutait mon article, il pourrait avoir quelque excuse ; mais comprenant, un peu tard, sa bévue, de faire dater le commerce de l'huile en Balagne de l'année 1888, il prend au contraire la tangente et m'accuse de ne pas avoir saisi qu'il s'occupait seulement de la nouvelle situation de la Corse après la rupture du traité franco-italien.
Et il ajoute : Que la Balagne soit un Pays de production d'huile et de ses dérivés' qui donc le conteste? (Mais vous, môn cher confrère, en écrivant : « Les huiles ont eu cette année un écoulement qu'elles n'avaient pas avant, ») mais que cette huile ait été vendue jusqu'ici à un prix insuffisamment rémunérateur, personne ne l'ignore.
Si au lieu de pontifier dans sa lanterne, le Phare avait pris la peine de puiser ses arguments à des sources sûres, il n'aurait pas émis cette assertion aussi peu fondée que la première. Car, pour ne citer que la récolte de 1869, dont parle le Phare, je dois lui apprendre que cette année-là...et la moyenne fut entre 90 et 100 fr.
Je ne sais si « l'enflure de mon style et l'incohérence de ma pensée, permettront à mon confrère de voir qu'il a écrit encore une bêtise ; mais s'il a la moindre envie de contrôler mon dire, tous ceux qui se sont occupés des huiles à cette époque sont prêts à le renseigner.
Enfin, si ce prix de 105 francs lui paraît étrange — alors qu'on ne parlait ni d'Italie, ni de rupture de traité — il n'a qu'à s'en rapporter à mon article et la différence de la qualité que je constate lui expliquera l'écart considérable entre 1869 et 1888.
Quant à prévoir l'avenir, le Phare en demande trop « à mon érudition commerciale. » Le proverbe lui a probablement fait supposer que si on n'est pas prophète dans son pays, on peut être prophète dans le pays des autres. Hélas les maisons de Marseille et de Nice ne m'ont pas fait leurs confidences, et tout ce que je puis souhaiter, c'est que la Balagne retrouve, chaque année, les millions qu'elle a encaissés en 1888. Les propriétaires ne s'en plaindront pas, les négociants non plus, et tout le monde sera content.
Au cours de son article, le Rédacteur du Phare a glissé une plaisanterie bien usée, tout au plus bonne encore pour quelques gens mal élevés et qui, pour cela a dû être médiocrement goûtée des lecteurs de cette feuille ordinairement sérieuse. Mon confrère sait bien, que si certain « nom biblique » que je suis fier d'avoir, porte à la gaieté, il en est d'autres qui prêtent au ridicule et c'est peut-être pour m'empêcher de lui rendre la monnaie de sa pièce qu'il n'a pas signé ses petites méchancetés.
Au surplus, je l'en remercie, j'aurais pu écrire une grossièreté, et je préfère laisser à d'autres le monopole de ces choses-là.
Joseph GUBERT.

ANNEXE 4 : L'ARBRE ET LE FRUIT

San Gavino di Tenda *(photo personnelle)*



ANNEXE 5 : CULTURE DE L'OLIVIER.

a) Les variétés d'olives en Corse

Différentes variétés d'olives suivant les districts et cantons dans le département du Golo. Rappel.

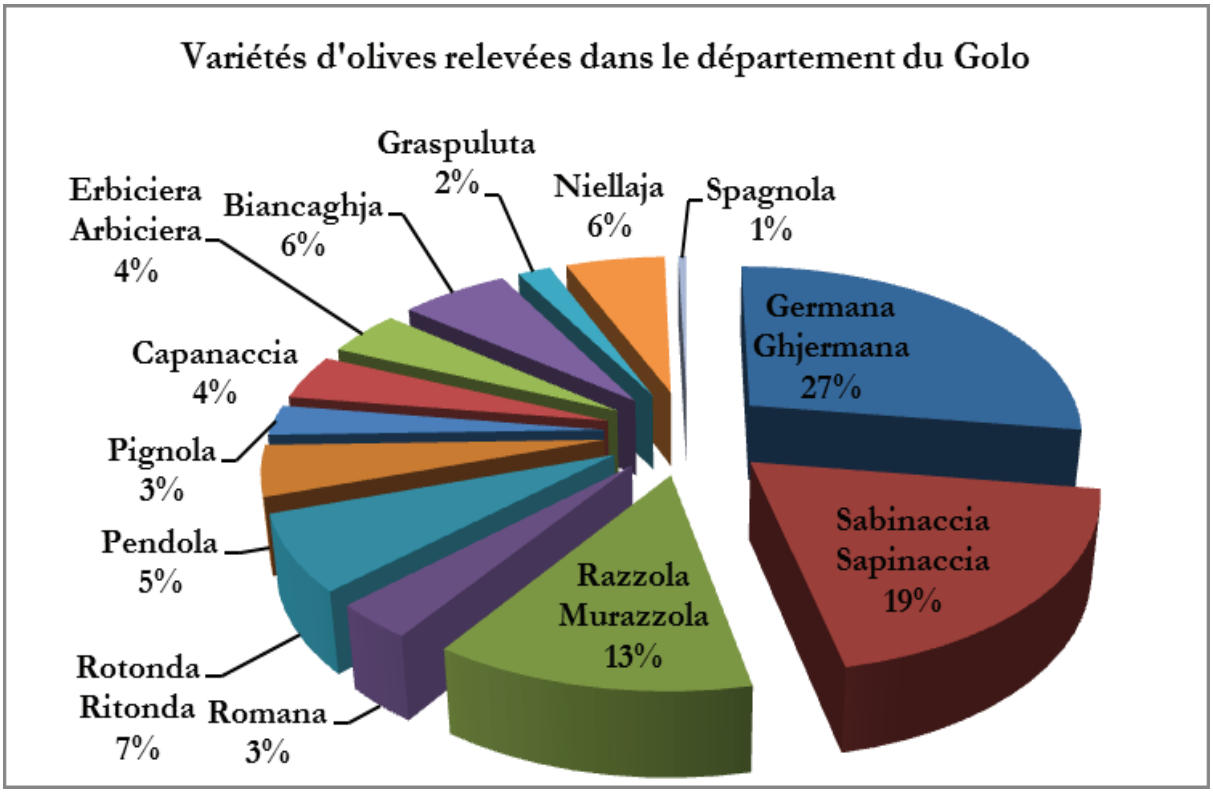


Tableau 150 : Annexe 5a : Elenco de l'An X question 121 : synthèse des variétés d'olives en Corse.

Cantons *Communes*	***Germana*** *Ghjermana*	***Sabinaccia*** *Sapinaccia*	***Razzola*** *Murazzola*	***Romana***	***Rotonda*** *Ritonda*	***Pendola***	***Pignola***	***Capanaccia***	***Erbiciera*** *Arbiciera*	***Biancaghja***	***Graspuluta***	***Niellaja***	*Autres Variétés & Observations*
District de Calvi													
La Balagne													
Montegrosso *(Calenzana)*													
Moncale	***X***	***X****											**La plus productive*
Calenzana	***X***	***X***											
Cassano	***X***	***X****											**La plus productive*
Lughignano	***X***	***X***											
Montemaggiore	***X***	***X****											**La plus productive*
Paraso *(Belgodere)*													
Belgodere	***X***	***X***	***X***										
Costa	***X***	***X***	***X***										
Novella	***X***	***X****	***X***										**La plus productive Sabaccia*
Occhiatana	***X***	***X***	***X***										
Palasca	***X***	***X***	***X***										*Spagnola per conservale , la plus productive*
Ville di Paraso		***X****											**La plus productive*

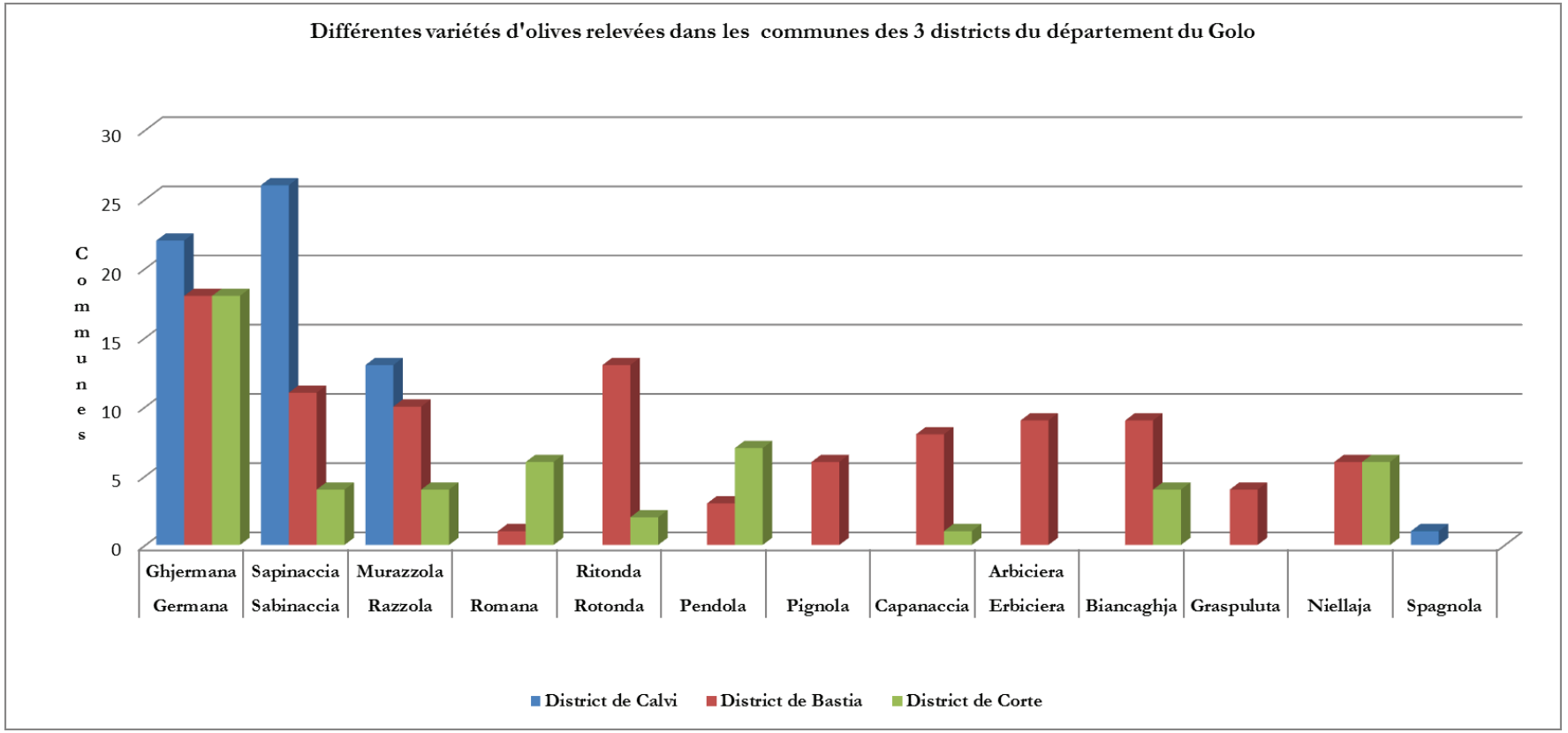
Cantons *Communes*	***Germana*** *Ghjermana*	***Sabinaccia*** *Sapinaccia*	***Razzola*** *Murazzola*	***Romana***	***Rotonda*** *Rionda*	***Pendola***	***Pignola***	***Capanaccia***	***Erbiciera*** *Arbiciera*	***Biancaghja***	***Graspuluta***	***Niellaja***	*Autres Variétés & Observations*
Patro *(Olmi capella)*													
Olmi Capella													*Non renseigné*
Occi		***X***											
Sant'Angelo *(Ile Rousse)*													
Corbara	***X***	***X****	***X***										**La meilleure*
Sant'Antonino		***X***											
Ile Rousse													*Non renseigné*
Pigna		***X***											
Santa Reparata	***X***	***X***	***X***										
Monticello	***X***	***X***	***X***										
Regino *(Muro)*													
Algajola													*Non renseigné*
Aregno	***X***	***X***											
Avapessa	***X***	***X***	***X****										**La plus productive*
Catteri	***X***	***X***	***X***										
Feliceto	***X***	***X****											**Sabine les plus productives*
Lavatoggio	***X****	***X***	***X***										**La plus productive*
Muro	***X***	***X***											
Speloncato	***X***	***X***	***X***										
Calvi													
Calvi	***X****	***X***											*** La plus productive*
Lumio	***X***	***X****	***X***										**Les meilleures*
District de Bastia													
Nebbio													
Canale (Lama)													
Lama		***X***										***X***	*Spagnola per salare : cacajole*
Urtaca	***X***	***X***											
St Florent													
St Florent										***X***			*Negretta*
Farinole									***X***		***X***		*Nigragia*
Patrimoniu									***X***				*Negretta*
Barbaggio									***X***				
Tuda													
Poggio d'Oletta									***X***				
Oletta									***X***				*8 non citées*
Olmeta										***X***			
Valecalle										***X***			
Bevinco													
Rutali									***X***				
Murato							***X***		***X***			***X***	
Rapale	***X***							***X***		***X***		***X***	
Pieve								***X***		***X***		***X***	
Tenda													
Sorio								***X***		***X***		***X***	
San Gavino										***X***	***X***		
Santu Petru di Tenda		***X***								***X***			*2 non citées*
Cap Corse													
Pietrabugna *(San Martino di Lota)*													

Cantons *Communes*	***Germana*** *Ghjermana*	***Sabinaccia*** *Sapinaccia*	***Razzola*** *Murazzola*	***Romana***	***Rotonda*** *Ritonda*	***Pendola***	***Pignola***	***Capanaccia***	***Erbiciera*** *Arbiciera*	***Biancaghja***	***Graspuluta***	***Niellaja***	*Autres Variétés & Observations*
Ficarella							***X****	***X***					**la plus productive ; Cedra*
San Martino di Lota							***X***	***X***					
Pietrabugno													*Non renseigné*
Sagro *(Brando)*													
Brando							***X****	***X***					**la plus productive*
Sisco								***X***					*ogliese*
Pietracorbara													*ogliese*
Seneca (Luri)													
Pino													
Luri													*1 seule variété non citée, pour le canton*
Cagnano													*Non renseigné*
Barrettali													*Non renseigné*
Meria													
Capo Bianco (Rogliano)													
Tomino													*Non renseigné*
Rogliano													*Une espèce*
Morsiglia													*Non renseigné*
Ersa													*Non renseigné*
Centuri													*****Bianca*** *et la Nera*
Santa Giulia (Nonza)													
Olmeta di Capo Corso										***X****			**Biancaje la plus productive et nicraje*
Olcani													*Non renseigné*
Ogliastro													*Non renseigné*
Nonza												***X***	*3 variétés*
Canari													
Bastia & Centre													
Bastia													
Bastia							***X***	***X***	***X****				**la plus productive*
Mariana Borgo													
Furiani							***X***		***X***				
Vignale													
Lucciana		***X***									***X***		*Savonaccie molte e graspulute*
Borgo		***X***									***X***		*Savonaccie molte e graspulute*
Costiera *(Campitello)*													
Volpajola		***X***			***X***								
Campitello		***X***											*3 variétés; savonaccia la plus produtive*
Scolca		***X***			***X***								
Casacconi (Campile)													
Crocicchia	***X***												*Ogliastre*
Olmo		***X****			***X***								**savonaccia*
Prunelli di Casacconi		***X****		***X***									
Monte			***X***		***X***								*De meilleur*
Penta Acquatella			***X***		***X***								*La plus productive*
Ampugnani (La Porta)													

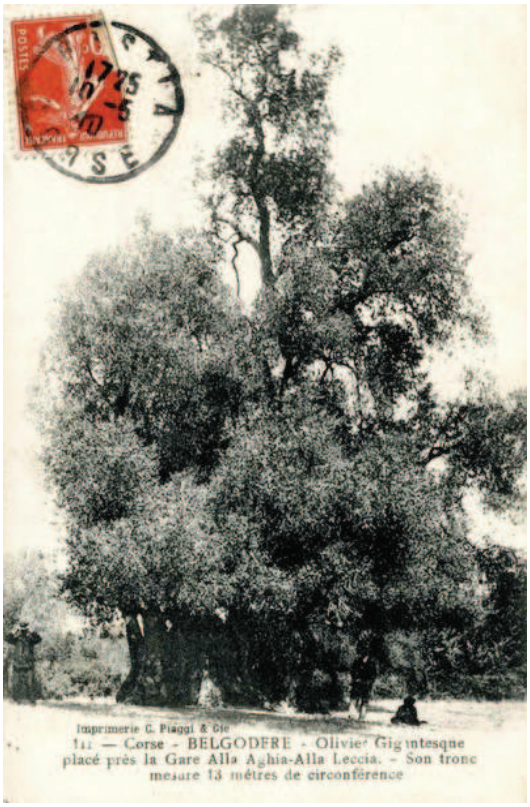
Cantons *Communes*	***Germana*** *Ghjermana*	***Sabinaccia*** *Sapinaccia*	***Razzola*** *Murazzola*	***Romana***	***Rotonda*** *Rionda*	***Pendola***	***Pignola***	***Capanaccia***	***Erbiciera*** *Arbiciera*	***Biancaghja***	***Graspuluta***	***Niellaja***	*Autres Variétés & Observations*
La Porta	***X***												
San Gavino d'Ampugnani	***X***												
Pruno	***X***		***X****		***X***								**razza*
Ficaja	***X***												
San Damiano	***X***												*La plus productive*
Casinca (Vescovato)													
Vescovato			***X***		***X***								*Razzola plus productive*
Venzolasca		***X***	***X***		***X***								
Porri	***X***												
Penta di Casinca													
Loreto di Casinca			***X***		***X***								
Tavagna (Pero Casevecchie)													
Pero Casevecchie	***X***		***X***		***X****								**tondolella*
Poggio Mezzana	***X***		***X***		***X****								**tondolella*
Taglio Isolaccia	***X***				***X***								
Orneto	***X***		***X***		***X****								**tondolella*
Talasani	***X***												*Germana uniquement*
Moriani (San Nicolao)													
San Nicolao	***X***		***X***			***X****							**la plus productive*
Santa Lucia di Moriani													*Peu d'oliviers dans le canton*
Campoloro (Cervione)													
Cervione						***X***							
Valle di Cervioni						***X***							
San Giuliano	***X****												**la plus productive; 2ème variété la gentile*
District de Corte													
Caccia *(Castifao)*													
Castifao													***Bianca** piu produttive e nera*
Asco													*Non renseigné*
Rostino (Morosaglia)													
Castineta	***X***												***bianca**
Frasso	***X***	***X***						***X***					*Giavetta, plus productive germana*
Gavignano	***X***	***X***	***X***			***X***				***X***			*Biancaghjia plus produc-, germana plus grosse*
Morosaglia	***X***												
Pastoreccia di Rostino										***X***			*4 variétés, la meilleure la biancaghjia*
Saliceto													*Non renseigné*
Valle di Rostino													*Non renseigné*
Golo (Omessa)													
Prato	***X***	***X***		***X***									
Soveria				***X***									
Castiglione				***X***									

Cantons *Communes*	***Germana*** *Ghjermana*	***Sabinaccia*** *Sapinaccia*	***Razzola*** *Murazzola*	***Romana***	***Rotonda*** *Ritonda*	***Pendola***	***Pignola***	***Capanaccia***	***Erbiciera*** *Arbiciera*	***Biancaghja***	***Graspuluta***	***Niellaja***	*Autres Variétés & Observations*
Castirla				***X***									
Popolasca				***X***									
Omessa				***X***									***Bianca*** *& nera*
Vallerustie (San Lorenzo)													
Aïti	***X***												
San Lorenzo													*Non renseigné*
Lano													*1 seule variété*
Orezza (Piedicroce)													*Absence d'oliviers dans tout le canton*
Mercurio (Sermano)													
Alando													*Non renseigné*
Sermano													*Rosse & negre*
Alzi			***X***									***X***	*Raze & niele*
Favalello	***X***											***X***	*Rosse naturale*
Castellare di Mercurio													*Rosse & nere*
Bustanico													*Non renseigné*
Rebbia													*Peu d'oliviers*
Alesani													
Ortale													*Peu d'oliviers*
Valle d'Alesani													*Absence d'oliviers dans tout le canton*
Verde (Pietra di Verde)													
Campi	***X***					***X***							
Canale di Verde	***X***												*2ème variété :pinzuta*
Chiatra						***X***						***X****	**niella*
Tox						***X****							**la plus productive, mais « molte specie »*
Serra (Moïta)													
Ampriani	***X***												*2ème variété : negra*
Matra										***X***			
Moïta	***X***	***X****				***X***				***X***		***X***	**appelée Balanina*
Tavignano (Piedicorte)													
Erbajolo													*1 seule*
Pancheraccia					***X***	***X***							
Piedicorte di Caggio					***X***	***X***							
Sorba													
Ghisoni													*Non renseigné*
Lugo di Nazza	***X***												
Poggio di Nazza	***X***												
Fiumorbo (Prunelli)													
Prunelli di Fiumorbu	***X***												*olivelle*
Ventiseri	***X***												
Vecchio (Venaco)													
Campo Vecchio	***X***												*Ogliastre negre*

Cantons *Communes*	***Germana*** *Ghjermana*	***Sabinaccia*** *Sapinaccia*	***Razzola*** *Murazzola*	***Romana***	***Rotonda*** *Rionda*	***Pendola***	***Pignola***	***Capanaccia***	***Erbiciera*** *Arbiciera*	***Biancaghja***	***Graspuluta***	***Niellaja***	*Autres Variétés & Observations*
Casanova			***X***									***X***	
Muracciole												***X***	
Poggio di Vecchio			***X***										*Negre ollastre*
Riventosa	***X***												
Seraggio	***X***												
Corte													*Non renseigné*
Corté													


Différentes variétés d'olives relevées dans les communes des 3 districts du département du Golo
Communes
30
25
20
15
10
5
0
Ghjermana Germana
Sapinaccia Sabinaccia
Murazzola Razzola
Romana
Ritonda Rotonda
Pendola
Pignola
Capanaccia
Arbiciera Erbiciera
Biancaghja
Graspuluta
Niellaja
Spagnola
District de Calvi
District de Bastia
District de Corte

Une rangée de *Graspuluta* à San Gavino di Tenda *(photo personnelle)*

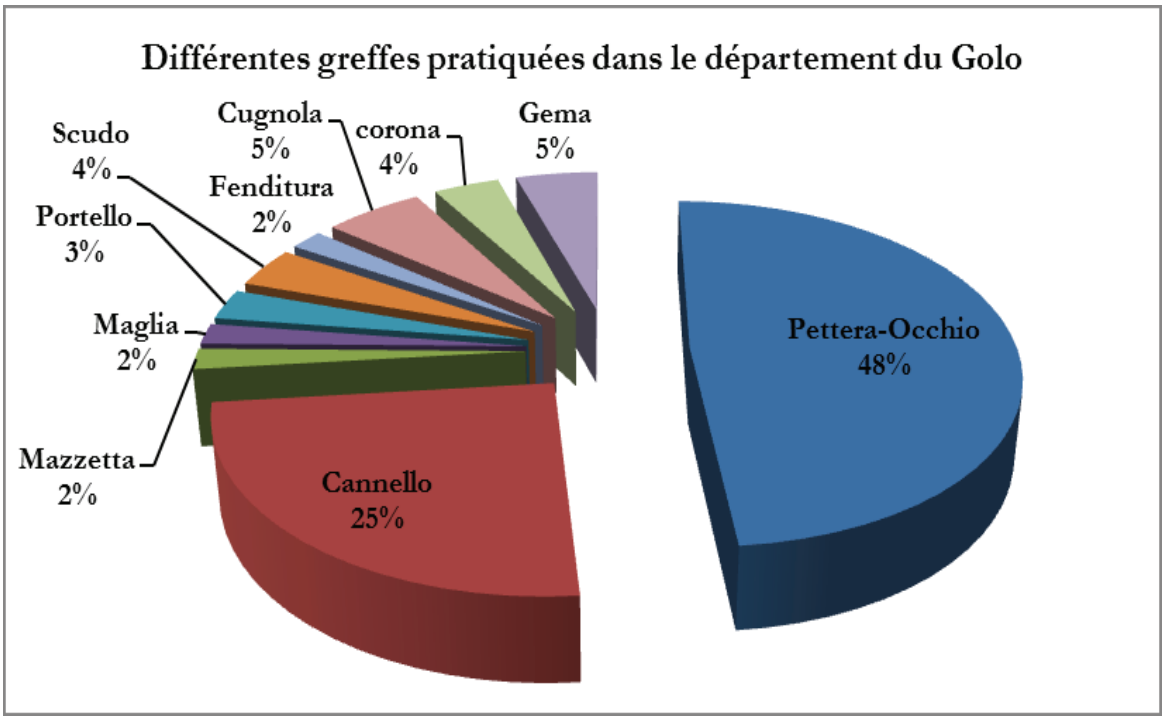


Belgodere [1335]- Olivier gigantesque placé près de la gare Alla Aghja-Alla leccia, son tronc mesure 13 mètres de circonférence.

[1335] http://cpanustrale.blogzoom.fr/508225/A-Corsica-tempi-fa/agriculture.

ANNEXE 6 : MODES CULTURAUX.

a) Greffes.



Rappel : les greffes dans le département du Golo. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).

Tableau 151 Annexe 6a : Synthèse des réponses à la question n°100 de l'Elencode l'An X relative aux greffes.

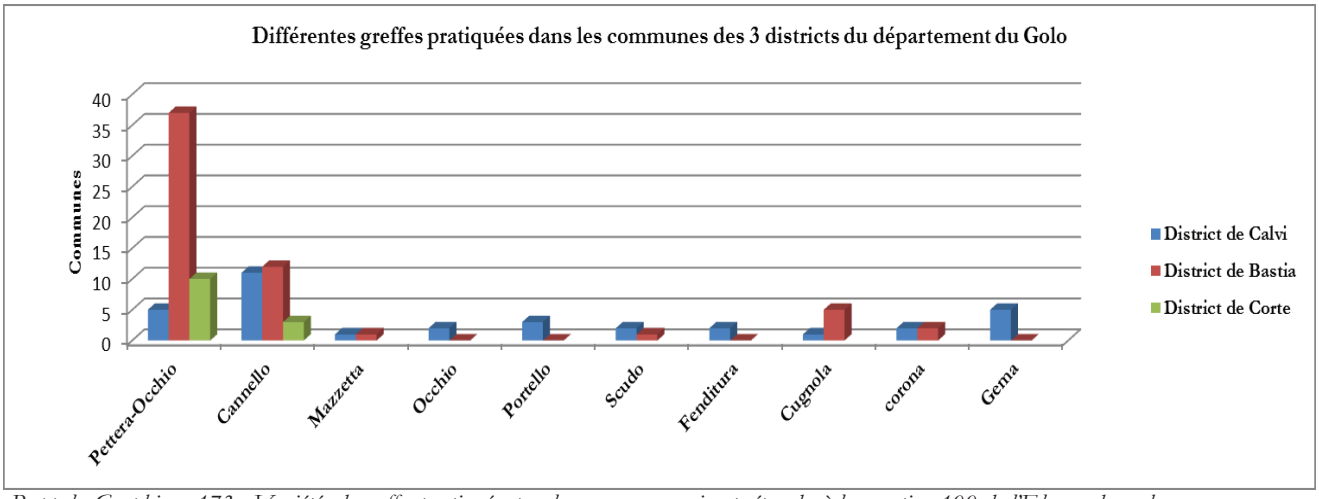
Cantons *Communes*	***Pettera Occhio***	***Cannello***	***Mazzetta***	***Maglia***	***Portello***	***Scudo***	***Fenditura***	***Cugnola Cugno***	***Corona***	***Gema***	***Autres & Observations***
District de Calvi											
La Balagne											*En Balagne le greffage domine la plantation*
Montegrosso (Calenzana)											
Moncale		***X***				***X***	***X***		***X***		
Calenzana		***X***				***X***	***X***		***X***		
Cassano											*Non renseigné, uniquement greffage*
Lughignano											*Non renseigné, greffage sur ogliastri*
Montemaggiore											*Selon la variété*
Pariso (Belgodere)											
Belgodere											*Non renseigné, uniquement greffage*
Costa	***X***										
Novella											
Occhiatana											*Non renseigné, uniquement greffage, « ogliastri rami d'ulivi »*
Palasca											
Ville di Paraso	***X***	***X***	***X***								*Uniquement greffage*

Cantons *Communes*	***Pettera Occhio***	***Cannello***	***Mazzetta***	***Maglia***	***Portello***	***Scudo***	***Fenditura***	***Cugnola Cugno***	***Corona***	***Gema***	***Autres & Observations***
Patro (Olmi Capella)											
Olmi Capella											
Occi				***X***							
Sant'Angelo (Ile Rousse)											
Corbara	***X***										*Il y a des greffes à Petto*
Sant'Antonino		X			***X***						
Ile Rousse											
Pigna											
Santa Reparata		***X***			***X***						
Monticello					***X***						
Regino (Muro)											
Algajola		X						***X***			
Aregno								***X***			
Avapessa		***X***								***X***	*Gema*
Catteri										***X***	*Gema*
Feliceto		***X***								***X***	*Gema*
Lavatoggio		***X***								***X***	*Gema*
Muro	***X***	***X***								***X***	*Gema*
Speloncato		***X***									*il y a des greffes à Spacco*
Calvi											
Calvi											*Peu de greffes*
Lumio				***X***							
District de Bastia											
Nebbio											
Canale (Lama)											
Lama	***X****										**Spelttera*
Urtaca	***X****										
St Florent											
St Florent	***X***	***X***	X								*Mazzetta*
Farinole											*Non renseigné*
Patrimonio	***X***										
Barbaggio											*Non renseigné*
Tuda											
Poggio d'Oletta											*Non renseigné*
Oletta	***X***										
Olmeta	***X***										
Valecalle	***X***										
Bevinco											
Murato	***X***										
Rapale	***X***										
Pieve	***X***										
Tenda											
Sorio	***X***										
San Gavino	***X***	***X***									
Santo Pietro di Tenda	***X***	***X***									

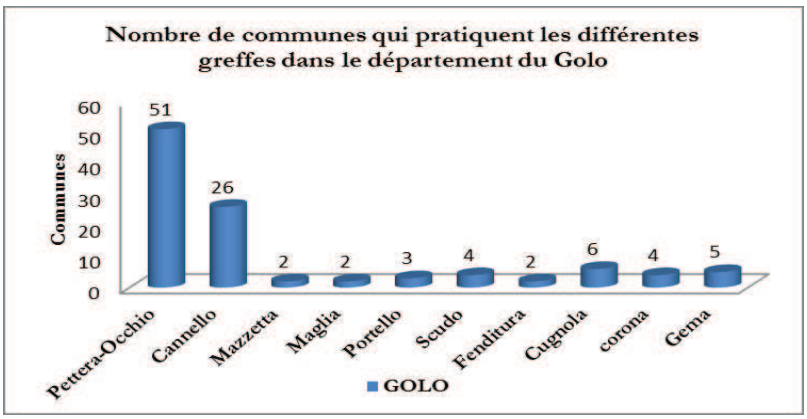
Cantons *Communes*	***Pettera Occhio***	***Cannello***	***Mazzetta***	***Maglia***	***Portello***	***Scudo***	***Fenditura***	***Cugnola Cugno***	***Corona***	***Gema***	***Autres & Observations***
Cap Corse											
Pietrabugno San Martino di Lota											
Ficarella	***X***										
San Martino di Lota	***X***										
Pietrabugno											*Il y a des greffes*
Sagro (Brando)											
Brando											*Absence de greffe*
Sisco											*Absence de greffe*
Pietrcorbara											*Absence de greffe*
Seneca (Luri)											
Pino											*Absence de greffe*
Luri											*Non renseigné*
Cagnano	***X***										
Barrettali											*Absence de greffe*
Meria											*Absence de greffe*
Capo Bianco (Rogliano)											
Tomino											*Absence de greffe*
Rogliano											
Morsiglia	***X***										
Ersa											
Centuri	***X***										
Santa Giulia (Nonza)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Olmeta di Capo Corso	***X***										
Olcani	***X***										
Nonza	***X***										
Bastia &Centre											
Bastia											
Bastia		***X***				***X***					*Penna*
Mariana (Borgo)											
Furiani	***X***										
Vignale	***X***										
Lucciana	***X***										
Borgo											*Non renseigné*
Costiera (Campitello)											
Volpajola	***X***										
Lento	***X***										
Campitello	***X***										
Casacconi (Campile)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Ortiporio		***X***									
Crocicchia	***X***										
Olmo											*Il y a des greffes*
Monte	***X***	***X***									
Penta Acquatella	***X***										

Cantons *Communes*	***Pettera Occhio***	***Cannello***	***Mazzetta***	***Maglia***	***Portello***	***Scudo***	***Fenditura***	***Cugnola Cugno***	***Corona***	***Gema***	***Autres & Observations***
Ampugnani (La Porta)											*Non renseigné dans le reste du canton*
La Porta	***X***	***X***									
Ficaja											*Non renseigné, il y a des greffes*
Casinca (Vescovato)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Vescovato	***X***										
Porri	***X***	***X***									
Castellare								***X***			
Tavagna (Pero Casevecchie)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Poggio Mezzana	***X***	***X***						***X***			
Talasani		***X***									*Pozza*
Moriani (San Nicolao)											*Peu d'oliviers dans le canton*
San Nicolao	***X***	***X***						***X***	***X***		
Campoloro (Cervione)											*Pas d'oliviers dans le reste du canton*
Cervione								***X***	***X***		*Scagliola*
Valle di Cervioni											*Scagliola*
San Giuliano	***X***	***X***						***X***			
District de Corte											
Caccia (Castifao)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Castifao	***X***										
Rostino (Morosaglia)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Gavignano											*Non renseigné, il y a des greffes*
Morosaglia											*Non renseigné, il y a des greffes*
Pastoreccia di Rostino	***X***										
Golo (Omessa)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Castirla	***X***										
Vallerustie (San Lorenzo)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Lano											*10 à 15 vieux oliviers*
Orezza (Piedicroce)											*Pas d'oliviers dans le canton*
Mercurio (Sermano)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Sermano											*Il y a des greffes « pella doliva legitimo altro »*
Arbitro											*Peu d'oliviers*
Tralonca											*Peu d'oliviers*
Mazzola											*Il y a des greffes*
Alesani											*Pas d'oliviers dans le reste du canton*
Ortale											*Non renseigné, peu d'oliviers*
Valle d'Alesani											*Pas d'oliviers dans le reste du canton*
Verde (Pietra di Verde)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Campi											*Canneli*
Canale di Verde	***X***	***X***									
Chiatra	***X***	***X***									

Cantons *Communes*	***Pettera Occhio***	***Cannello***	***Mazzetta***	***Maglia***	***Portello***	***Scudo***	***Fenditura***	***Cugnola Cugno***	***Corona***	***Gema***	***Autres & Observations***
Pietra di Verde	***X***										*Innocluzione*
Serra (Moïta)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Moïta	***X***	***X***									
Tavignano (Piedicorte di Gaggio)											*Pas d'oliviers dans le reste du canton & non renseigné*
Pancheraccia	***X***										
Sorba (Ghisoni)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Lugo di Nazza	***X***										
Poggio di Nazza	***X***										
Noceta											*Il y a des greffes*
Fiumorbo (Prunelli)											
Ventiseri	***X***										*Uniquement du greffage*
Vecchio (Venaco)											*Non renseigné dans le reste du canton*
Riventosa											*Greffes difficiles à réaliser*
San Pietro di Venaco											*Il y a des greffes*
Corte											*Non renseigné*



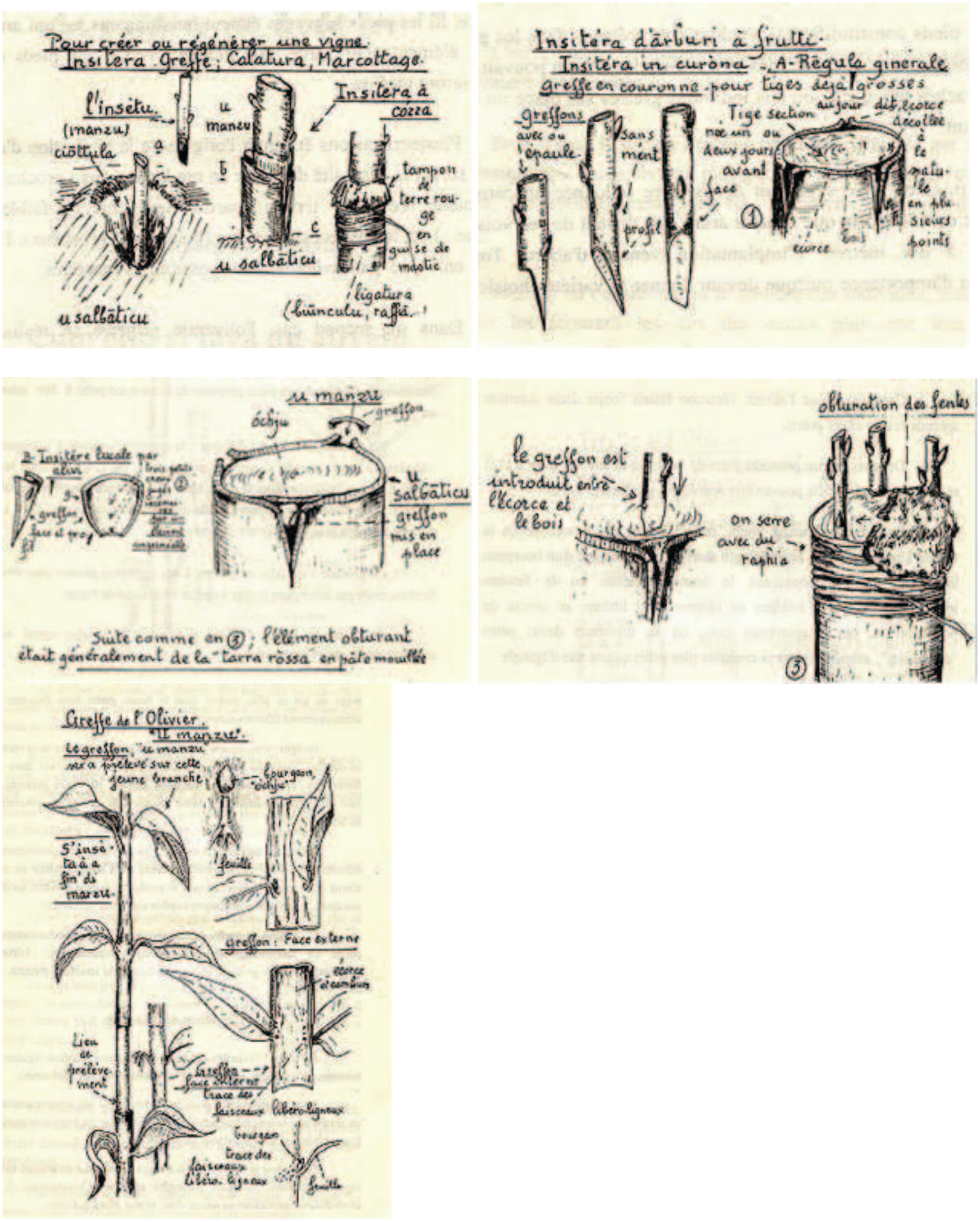
Rappel : Graphique 173 : Variétés de greffes pratiquées par les communes qui ont répondu à la question 100 de l'Elenco, dans chaque district.



Rappel : Graphique 174 : Nombre de communes qui pratiquent les différentes greffes dans le département du Golo. (Q.100 de l'Elenco),

Globalement, tous les modes de greffage sont connus en Corse, certains portent des noms "corsisés". On remarque qu'il y a des différences régionales, pour permettre, sans doute, des adaptations aux variétés et aux conditions climatiques. Les deux méthodes les plus courantes sont celles appelées à *cannello* et à *pettera* (*occhio)*.

Figure 59 Annexe 6a : la greffe [1336]*.*



[1336] Jean-Claude Morati, *Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier*, Casaglione, 1988.

ANNEXE 7 : SOINS CULTURAUX

a) Fumure

Figure 60a Annexe 7a : Les engrais des terres "Le Petit Bastiais", 11 novembre 1891

46e ANNÉE

Le Petit Bas

5 CENTIMES — JOURNAL — QUOTID

Rédaction & Administration :
MATTHIEU CLLACCHIER, Bastia

Fête d'aujourd'hui : Saint Martin, évêque.
Fête de demain : Saint Martin, pape.
Lever du soleil, 6 h. 8 — Coucher, 4 h. 23 m.

Librairie du *Petit Bastiais*

VERSI

ITALIANI E CORSI

di P. Vettelaposca

(P. Lucciana)

Un beau volume de **352** pages sur vergé teinté. **3 fr.** franco par la poste **3 fr. 50.**

BASTIA

Les Engrais des Terres

A l'occasion des fumures d'automne, nous rappelons aux agriculteurs du pays les avantages de l'emploi des engrais chimiques et organiques.

Tous les départements de France, la Corse excepté, emploient des quantités immenses d'engrais, et les chiffres ci-après puisés dans une publication technique en font foi.

Pendant la campagne agricole de 1890, le Syndicat des Ardennes a acheté 4.782.000 kil. d'engrais valant 440.000 francs ; celui de la Haute-Savoie, pour 89.000 fr. ; de la Vienne, 8.500.000 kil. celui de la Loire-Inférieure, 5.000.000 de kil. valant 510.000 fr. ; celui de la Mayenne, 2.731.000 kil. valant 300.000 fr. ; celui de l'Ille-et-Vilaine, pour 102.000 fr. etc., etc.

Ces chiffres représentent le montant des opérations effectuées par l'entremise des syndicats et ne comprennent pas les achats individuels des non adhérents.

La consommation des engrais augmente annuellement dans des proportions énormes, ce qui constitue la meilleure preuve de leur efficacité.

Tous les auteurs en recommandent vivement l'emploi, et l'étude des engrais est devenue l'une des branches importantes de l'enseignement agricole officiel.

La Corse n'est pas encore entrée dans ce mouvement. Nous constatons pourtant avec satisfaction qu'il s'est produit un réveil de l'opinion en faveur de l'agriculture, surtout depuis le concours agricole d'Ajaccio.

Il est urgent que notre département entre dans cette nouvelle voie ouverte par la science, car c'est dans cette direction que l'on trouvera le remède aux souffrances de l'agriculture et une large rémunération du travail.

Nous apprenons avec plaisir qu'il existe aux Magasins Généraux de Bastia un dépôt des matières premières pour engrais pour toutes cultures : vigne, céréales, prairies naturelles et artificielles, arbres à fruits, culture maraîchère, plantes à fleurs, etc.

Les principaux éléments de l'engrais sont : l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux.

Le mélange de ces éléments doit varier suivant la nature des plantes et la composition du sol.

On a établi, par de nombreuses expériences, les proportions les plus avantageuses pour chaque plante, et donné des formules qui s'appliquent à des terrains de composition et fertilité moyenne.

Mais ces formules n'ont rien d'absolu et doivent varier dans chaque cas particulier.

La culture avec les engrais chimiques demande à être bien étudiée, et il importe de savoir employer les engrais avec discernement et suivant les conditions dans lesquelles on se trouve placé.

Les agriculteurs qui s'adresseront aux Magasins Généraux recevront verbalement ou par correspondance toutes les indications nécessaires pour arriver à un succès complet.

Quelques propriétaires d'initiative, entr'autres, MM. Pellegrini frères, L.-S. Mattei, Orsoni de Luciana, de Sarini, pépiniériste, ont employé, pendant la campagne de 1890-91, des engrais chimiques fournis par les Magasins Généraux, et ils ont obtenu des résultats tellement encourageants qu'ils en font cette année des applications très étendues.

Sous peine d'être taxés de réfractaires à tout progrès, il faut que nos agriculteurs adoptent les nouvelles pratiques agricoles qui ont subi l'épreuve de l'expérience. L'agriculture ne peut trouver de remède à la crise actuelle que dans la culture intensive procédant scientifiquement et employant d'une manière rationnelle les engrais chimiques qui, aux prix actuels, sont toujours, sans exception aucune, invariablement rémunérateurs.

Nominations et Promotions

M. [illegible] Dominique-François, capitaine en retraite, a été nommé rapporteur près le conseil de guerre d'Amiens.

Figure 61 Annexe 7a : Fumure et Taille des oliviers, "Le Petit Bastiais" du 6 mars 1902.

27e ANNÉE — JEUDI 6 MARS 1902 — N° 56

Le Petit Bastiais

5 CENTIMES — JOURNAL QUOTIDIEN — 5 CENTIMES

Rédaction & Administration : 6, Boulevard du Palais, Bastia
MATTEI ET OLLAGNIER, Directeurs

Les annonces sont payables d'avance et reçues aux Bureaux du Journal.
Faits divers, 1 fr. — Réclames (1re page), 0.75 — Divers, 0.50 — Judiciaires, 0.25

ABONNEMENT (Payable d'avance)
Un an, 20 fr. 6 mois, 10 fr. | UNION POSTALE, ET AUTRES PAYS : le port en sus.
AUTRES DÉPART. 22 » 12 »
On ne répond pas des manuscrits déposés.

00111
BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE BASTIA

LE CALENDRIER

FÊTE D'AUJOURD'HUI : Sainte Thérèse.
SOLEIL : (Heure nationale)
Lever, 6 h. 3 m. — Coucher, 5 h. 25 m.
LUNE : Pleine, le 22 — Dernier quart, le 1er
FÊTE DE DEMAIN : Saint Thomas d'Aquin

5 Mars

AMÉLIORATIONS A APPORTER à la fabrication des Huiles d'Olives

ET A LA CULTURE DE L'OLIVIER EN CORSE

(Voir le *Petit Bastiais* du 2e décembre 1901 6 et 22 février 1902)

V. — FUMURE DES OLIVIERS

Dans les terrains perméables, une partie des racines de l'olivier s'enfoncent dans les couches profondes du sol, tandis que d'autres s'étalent à la surface, et l'arbre fait ainsi concourir à son alimentation un cube de terre considérable. C'est pourquoi, abandonné à lui-même, l'olivier peut atteindre une longévité si grande qu'on a pu dire qu'il était éternel.

Ceci dit, l'observation n'en démontre pas moins qu'il est absolument indispensable de le fumer comme les autres cultures pour en obtenir une production abondante et soutenue. Les expériences du comte de Gasparin l'ont établi depuis longtemps et M. Audoynaud a précisé le prélèvement que 150 oliviers plantés sur un hectare font au sol en principes fertilisants essentiels, savoir :

21 k. 600 d'azote,
22 k. [illegible]0 de potasse,
et 8 k. 100 d'acide phosphorique

Il faut impérieusement restituer ces éléments au sol, sous forme d'engrais.

Le choix et la quantité des engrais à employer dépendent, non seulement des exigences de cette culture mais encore de la composition chimique du sol. Ainsi, la potasse qui est la dominante de cette culture, paraît exister dans la plupart de nos terrains en quantité suffisante pour pouvoir à de nombreuses récoltes. Mais il n'en est pas de même pour l'azote et surtout pour l'acide phosphorique dont les disponibilités naturelles, dans nos terres, sont presque toujours insuffisantes.

Tous les engrais conviennent à la fumure de l'olivier, mais [illegible] ceux qui se décomposent lentement. M. Brullé place en première ligne, parmi les engrais azotés, les chiffons de laine et le sulfate d'ammoniaque ; celui-ci serait supérieur au nitrate de soude et au sang desséché.

Comme engrais phosphaté, on emploiera de préférence, dans nos terrains granitiques, les scories de déphosphoration qui agissent, en même temps, par la chaux qu'elles contiennent et le superphosphate dans les terres calcaires.

Le fumier, surtout celui de moutons, est un excellent engrais pour les oliviers, mais son emploi reste forcément très limité en Corse à raison de l'extrême rareté de ce produit. On peut utiliser aussi, avec avantage, les débris de cuir desséchés, les gadoues, les grignons d'olives, les tourteaux sulfurés, les marcs de raisins, les pulpes et boues de raperie.

Voici, pour faciliter l'établissement d'une fumure assurant la restitution des éléments enlevés annuellement au sol par l'olivier, la composition moyenne de quelques engrais :

	Azote	A. Ph.	Potasse
Fumier de ferme	0/0	0.47	0.50	0.62
Chiffons de laine	0/0	(composition très variable).		
Sang desséché	0/0	10 à 13	0.5 à 7.5	0.6 à 0.8
Débris de cuir désagrégés	0/0	7 à 9		
Gadoues	0/0	0.50	0.41	0.42
Pulpes de raperie	0/0	0.97	0.07	
Boues de raperie	0/0	2.31	0.06	
Grignons	0/0	1.25	0.25	0.81
Marcs de raisin	0/0	1.90	0.30	0.9 à 1.0
Algues de la Méditerranée	0/0	0.50	0.11	0.58
Tourteau de coton décortiqué	0/0	6.55	2.05	1.56
Lupins frais	0/0	0.500	0.150	0.450

L'engrais le plus coûteux est l'engrais azoté. Mais on peut le produire économiquement sur place, en cultivant comme engrais vert les plantes légumineuses qui jouissent de la précieuse propriété d'absorber directement l'azote de l'air. Le lupin, qui réussit très bien en Corse où il est employé avec avantage pour la fumure de la vigne, peut rendre les mêmes services pour la fertilisation des oliviettes en terrains granitiques ; de même la vesce dans les terres calcaires.

Une tonne de lupin vert renferme 5 kilog. d'azote, 1 k. 100 d'acide phosphorique et 1 k. 5 de potasse : une récolte moyenne de 20 tonnes par hectare laisserait donc au sol 100 kilog. d'azote prélevé dans l'atmosphère et dont le prix d'achat, avec les engrais du commerce, se serait élevé à 140-150 francs, environ.

En combinant l'emploi des scories de déphosphoration avec la culture du lupin comme engrais vert, on peut réaliser une fumure intensive très économique, car les scories riches (16 %) ne coûtent que 5 fr. 40 environ les 100 kilog. sur quai Marseille, soit 6 fr. 25 à 6 fr. 50 rendues sur les lieux de consommation. (1) A raison de 800 kilog. par hectare pour une période de 3 à 4 ans, la dépense annuelle serait de 16 francs environ par hectare pour les scories. Chacun pourra aisément calculer le prix de revient total de la fumure, en ajoutant à cette somme le prix de revient du lupin dont la semence a une valeur très variable, suivant les localités.

Il convient de faire observer qu'un excès d'engrais azoté donne aux arbres une exubérance de végétation que la taille ne permet pas toujours de maîtriser : c'est pour cela que certains arbres trop vigoureux ne fructifient pas ou ne fructifient que médiocrement.

Il faut donc éviter de tomber dans cet excès qui pourrait être préjudiciable à l'abondance de la récolte. On ne renouvellera donc les semis de lupin que lorsque le besoin s'en fera sentir, en profitant d'une année de médiocre récolte ou de récolte nulle pour jeter la semence dès les premières pluies d'automne.

Il n'y a, par contre, aucun inconvénient à exagérer la dose des engrais phosphatés, tels que les scories, et à dépasser sensiblement les besoins de la plante.

Les engrais à décomposition lente devront être appliqués à l'automne, dans un fossé circulaire creusé à une distance du pied de l'arbre d'autant plus grande que celui-ci est lui-même plus développé. On rapproche ainsi l'engrais des racines et on facilite son absorption ; mais on doit éviter de les mettre à nu. On se contente souvent de répandre l'engrais sur le sol, pour l'enfouir ensuite par un labour.

Les lupins seront enfouis au début de leur floraison et les engrais à décomposition rapide (nitrate de soude, sulfate d'ammoniaque) seront jetés en couverture vers la fin février ou commencement de mars.

La fumure est généralement appliquée l'année de la taille ; avec la taille annuelle, elle sera renouvelée chaque année, mais la dose d'engrais sera plus faible.

VI. — TAILLE DE L'OLIVIER

« En labourant l'olivier, disait Columelle, on le prie de produire, en le fumant on le supplie, et on le taillant on le contraint. » Cela est parfaitement vrai, car abandonné à lui-même, l'olivier tend à s'élever de plus en plus et à se dégarnir à la base. Le sommet devient si touffu que l'air et la lumière ne peuvent pénétrer dans l'intérieur : il en résulte des conditions très favorables au développement des insectes et des maladies cryptogamiques, et la fructification ne se produit que sur les rameaux extérieurs. Les fruits, mal nourris, restent petits et rendent peu d'huile.

En ouvrant un large accès aux agents atmosphériques et en équilibrant la végétation de l'arbre dans toutes ses parties, la taille régularise la fructification et augmente la précocité et la grosseur des fruits. Elle aura, pour nous, un autre but : c'est de favoriser la cueillette.

Nous aurons donc à réduire nos oliviers en hauteur et à leur donner le plus grand développement possible en largeur.

Supprimer d'un coup les branches charpentières et réduire l'arbre à l'état de squelette, ne serait pas sans inconvénient. De nombreux gourmands apparaîtraient sur les parties conservées, tronc et branches, et épuiseraient l'arbre. Ce procédé est un peu trop radical et on n'y recourra qu'à la dernière extrémité. Il est préférable d'opérer progressivement. En évidant l'intérieur de l'arbre pour permettre l'accès de l'air et de la lumière, des rameaux apparaîtront vers la base. On favorisera le développement de ceux qui seront le mieux disposés et la branche mère sera ensuite supprimée immédiatement au-dessus du rameau conservé.

Dans le cas où on aurait taillé toutes les branches charpentières on devra procéder dans la suite à un élagage raisonné et ne conserver, dans les touffes de rameaux sortis au voisinage des amputations, que les seuls les plus vigoureux et les mieux placés pour donner à l'arbre la forme à laquelle on désire le soumettre.

Les oliviers sont soumis à deux formes principales [illegible] forme en table et la forme en gobelet [illegible], que est la meilleure. On s'attachera à [illegible] la fondaison la plus grande compatible possible, le diamètre horizontal de l'ensemble des fructifications ne devra pas être inférieur à la hauteur et, de préférence, devra lui être supérieur de un tiers.

Malgré ce grand développement latéral, la fructification sera aussi abondante à l'intérieur qu'à l'extérieur si on tient compte des faits d'observation suivants sur lesquels repose la taille :

1°. L'olivier ne porte de fruits que sur les rameaux de l'année précédente ; les rameaux de l'année et les bois de deux ans en portent très rarement. Les rameaux qui ont déjà fructifié ne donnent plus de fruits que sur leurs prolongements.

Conséquence pratique : La taille proprement dite consiste donc à élaguer les rameaux ayant déjà fructifié et à ménager autant que possible et dans une proportion convenable les rameaux émis l'année précédente.

2°. Sur une grappe portant une quarantaine de fleurs, il reste rarement plus de trois ou quatre fruits provenant des fleurs épanouies les premières ; les fleurs tardives coulent le plus souvent (1). Si nos oliviers touffus ne donnent de fruits qu'à l'extérieur, cela tient à ce que les fleurs ont besoin, pour nouer, d'être exposées à l'influence combinée de l'air, de la chaleur et de la lumière.

Conséquence pratique : Eviter l'intérieur de l'arbre et rejeter la végétation en dehors pour élargir la tête de l'arbre et augmenter sa largeur.

3°. Les rameaux horizontaux ou pendants sont ceux qui fructifient le plus abondamment. Mais dans les arbres abandonnés à eux-mêmes, la sève ayant toujours une tendance à s'élever, la base tend à se dénuder.

Conséquence pratique : Supprimer par la taille les rameaux verticaux qui augmenteraient la hauteur de l'arbre pour empêcher la base de se dégarnir et permettre aux rameaux tombants et aux branches latérales de se développer. Ces dernières seront ménagées autant que possible, mais on n'hésitera pas à éclaircir celles qui sont enchevêtrées, qui se nuiraient réciproquement dans leur développement et à rabattre les branches trop étalées à l'extérieur.

Lorsqu'on supprime un bourgeon terminal, on ne doit conserver qu'une des deux pousses existant au point de section, celle qui est le mieux disposée pour continuer le rameau principal.

4°. La grosseur des fruits est en raison inverse du nombre de branches fruitières et pour une même variété les olives les plus grosses sont celles qui donnent le plus fort rendement en huile.

Conséquence pratique : Ne pas trop charger les arbres. En évitant une récolte très abondante forcément suivie d'une récolte faible, la taille permettra de régulariser la production et d'obtenir une récolte sensiblement uniforme tous les ans.

Ajoutons, enfin, que la taille doit être proportionnée à la vigueur de l'arbre et qu'on doit s'attacher à répartir uniformément sur toutes ses branches, la production des fruits ; que les branches mortes doivent être soigneusement supprimées ainsi que les gourmands ou buveurs d'huile qui se produisent au pied de l'arbre et sur les branches charpentières.

Occupons-nous maintenant de la pratique de la taille. Son exécution ne doit être confiée qu'à des ouvriers intelligents et observateurs. Il existe en Tunisie des tailleurs berbères qui opèrent rationnellement. Nous ne sommes malheureusement pas ainsi bien partagés en Corse, mais ce n'est pas une raison pour maintenir l'état de choses actuel. En se basant sur les prescriptions précédentes, un propriétaire intelligent disposant d'un ouvrier un peu habile, réussira sans trop de peine à réaliser une taille convenable.

La partie intérieure sera d'abord dégagée pour permettre l'accès de l'air et de la lumière. En se plaçant à une certaine distance de l'arbre, on se rendra compte de la régularité ou de l'irrégularité de sa forme. L'ouvrier monte de nouveau dans l'arbre, enlève les branches qui nuisent à la symétrie et décharge les parties trop compactes pour reporter la végétation dans les parties les plus claires.

La taille proprement dite commence alors. L'ouvrier supprime les rameaux ayant déjà fructifié et conserve la proportion nécessaire de rameaux émis l'année précédente. Avant de passer à un autre arbre, l'ouvrier s'assure, par un nouvel examen, s'il subsiste encore des défauts, et les corrige, s'il y a lieu.

Lorsque l'arbre est taillé, il est symétrique et bien équilibré dans toutes ses parties et très développé en largeur : il apparaît comme transparent, l'air et la lumière y circulent aisément. Mais il faut éviter d'exagérer l'application du proverbe qui dit : « Fais-moi pauvre en bois, je te ferai riche en huile ».

Les coupes doivent être très nettes et faites rez-tronc pour les branches et sur un œil pour les rameaux. Le meilleur instrument est la serpe à deux tranchants, l'un en forme de bec pour les jeunes rameaux, et l'autre, qui fonctionne comme une hâche, pour les grosses branches. On emploie aussi le sécateur et la scie à main ou égohine dont l'emploi oblige à parer les plaies à la plane ou à la serpette.

Doit-on tailler tous les ans ou tous les deux ans ? Chaque système a ses partisans. Le dernier est généralement [illegible] en Provence et dans le Languedoc. Avec [illegible]ième, on supprime un grand nombre des ra[illegible] l'année et l'on n'obtient l'année suivante, qu'un faible rendement. En taillant tous les ans, le travail est moins gratifiant, on régularise la production et on fatigue moins l'arbre, la taille portant surtout sur les jeunes rameaux qui laissent des plaies fortes se cicatrisant facilement.

On procède généralement à la taille aussitôt après la récolte, en janvier-février, pour exécuter ensuite le premier labour.

Dans la zone du littoral où les hivers sont très doux, on pourrait peut-être sans grand inconvénient tailler les oliviers fin novembre, au moment de la récolte : on économiserait de la main d'œuvre, la récolte s'opérant dans ce cas sur la zone déchargée de l'arbre.

Aussitôt après la taille et dans un délai de un mois au maximum, on enlèvera les branches et rameilles supprimées à cause des parasites qu'elles peuvent abriter.

Les brindilles et les feuilles constituent un aliment assez riche. Les feuilles renferment à l'état frais (avec 47 % d'eau) 9.13 % de matières azotées (protéine) ; 1.25 % de matières grasses et 35.30 % d'extractifs non azotés, soit une relation nutritive de 1 à 4 (1).

On peut donc les employer avantageusement dans l'alimentation du bétail, soit fraîches, distribuées avec les brindilles, soit sèches après fanage et battage permettant de les séparer des branches.

LÉON HOYER,
Ingénieur-Agronome, I. N. A.
Professeur d'Agriculture à Sartène.

(A suivre).

(1) Analyses de MM. Millau, Bertrandeinand et Malet.

(1) La coulure est favorisée par les vents violents et froids et les pluies persistantes au moment de la floraison. On peut atténuer l'influence fâcheuse des vents en orientant les lignes dans la direction du N.-O. (mistral). La coulure est aussi très abondante lorsque les arbres souffrent de la sécheresse au moment de la floraison.

(1) On a toujours intérêt à s'adresser aux scories les plus riches, les frais de transport étant les mêmes pour un produit riche que pour un produit pauvre qui exigerait l'emploi de quantités plus grandes.

ÉPHÉMÉRIDES CORSES

6 mars 1019. — Guillaume, marquis de Corse, fait donation au monastère de Saint-Mamilien, dans l'île de Monte Cristo, des terres qu'il possédait à Aregnani.

Le marquis de Corse laissait ses biens aux religieux de Saint-Mamilien pour le salut de son âme

Nouvelles Militaires

MM. le capitaine Apparuti, du 4e régiment d'infanterie coloniale, et le lieutenant Muselli, du 3e régiment, sont désignés pour servir au Tonkin.

— M. le lieutenant Giovanni, du 10e régiment d'infanterie coloniale, est nommé officier de casernement et porte-drapeau du 18e régiment.

— Sont nommés au grade de sous-lieutenant de réserve :

au régiment de Digne, M. Alessandri Antoine, adjudant en retraite ; M. Gianotti François, sous-officier réservisto.

au régiment de Toul, M. Grazian Paul Joseph, adjudant en retraite.

au régiment de Corse, MM. Acquaviva Manuel,

b) Les retenues de terre.

La construction de murettes capables de retenir la terre arable est mentionnée dans de nombreuses communes ; cette pratique, répandue dans les zones de coteaux du Nebbio, consiste à créer de véritables enceintes individuelles ou bien des planches de culture plus vastes concernant des groupes d'oliviers.

Retenues de terre à San Gavino di Tenda (photo-personnelle)

Plantation en terrasses avec murets Santo Pietro di tenda (photo personnelle)

c) La Taille

Figure 63 Annexe 7c- La Taille, les difficultés de l'olivier, Gazette Corse du 10 novembre 1877.

LA GAZETTE CORSE.

L'OLIVIER

Pourquoi ce bel arbre, dont les étrangers admirent chez nous la végétation exceptionnelle, ne donne-t-il plus d'aussi belles récoltes qu'autrefois ?

C'est là une question difficile à résoudre ; cependant il y a tout lieu de croire que cette diminution de produit est due surtout à l'appauvrissement du sol qui porte ce végétal depuis des centaines d'années, sans que l'on ait jamais songé à rendre à la terre les principes qui lui sont enlevés par chaque récolte, et encore, à un retour de l'olivier, abandonné à lui-même, à l'état de nature.

Il resulte de ce qui précède que :

D'une part, le sol n'ayant plus sa vigueur première ne peut plus donner à l'essence qu'il porte une puissance productrice suffisante pour assurer une fructification telle qu'elle puisse résister à l'action dévastatrice des insectes qui font de si grands ravages depuis quelques années.

De l'autre, l'olivier étant, faute d'avoir jamais été soumis à la taille, retourné à l'état de nature, se comporte comme les arbres forestiers qui ne donnent de fruits abondants que périodiquement.

En partant de ce principe incontestable on se trouve en présence de conditions toutes nouvelles.

La taille et la culture longtemps inutiles, en apparence du moins, deviennent indispensables pour rendre à l'olivier sa vigueur prolifère.

Les règles qui doivent présider à la taille de tout arbre découlent naturellement de la manière dont il végète et fructifie ; il importe donc d'examiner tout d'abord cette question en ce qui le concerne.

Chez nous sa végétation est très puissante ; il faudra donc éviter avec soin les tailles à longue échéance, de peur d'avoir trop à couper à la fois et d'entraîner par suite la production de ces pousses vigoureuses et verticales que l'on nomme à juste titre gourmandes. C'est donc chaque année, et au plus tard tous les deux ans, que cette opération devra se faire.

L'olivier fructifie sur les pousses de l'année précédente et sur les parties seulement qui sont directement exposées à l'action de l'air et de la lumière. On devra donc s'attacher à multiplier les jeunes pousses et les surfaces libres.

La forme dite en gobelet est celle qui présente le plus d'avantages, c'est du reste celle qui est adoptée dans nos départements méridionaux où la culture de l'olivier étant entourée de difficultés sans nombre est par ce fait poussée à un degré de perfection beaucoup plus élevé qu'ailleurs. Pour donner à l'arbre la forme en gobelet, on commence par dégager le centre du plant ; qu'il soit constitué par une seule tige ou par plusieurs, on doit arriver à un degré tel qu'une personne se plaçant au milieu de l'arbre se trouve exposée au soleil. On obtient ainsi une surface intérieure qui vient ajouter ses fruits à ceux de la surface extérieure. On supprime ensuite toutes les branches verticales soit en les coupant totalement soit en les rabattant sur une ramification secondaire ne présentant pas de tendances à devenir verticale.

Si cette série d'opérations est faite avec intelligence, une fois cet élagage terminé, on devra avoir un arbre sensiblement arrondi, au branchage clair-semé et à peu près également réparti.

Dés la première année on obtiendra un résultat incontestable ; les olives ne seront pas excessivement nombreuses, mais elles seront beaucoup plus grosses qu'à l'ordinaire, et ce ne sera guère qu'à la deuxième année que l'on aura réellement lieu de se féliciter de s'être donné tant de peine. Ce n'est en effet qu'à ce moment que les jeunes pousses qui se seront développées par suite de la taille, seront en état de donner du fruit.

A partir de la deuxième année la taille se bornera à empêcher les productions nouvelles de se multiplier au point de nuire à la circulation de l'air dans l'arbre.

Si l'on disposait d'ouvriers habiles auxquels on peut confier la taille complète des arbres il y aurait bien d'autres soins à prendre, mais comme il serait impossible d'en trouver on pourra se borner à suivre ces indications, et la nature fera le reste.

La taille indiquée ci-dessus n'est pas, ainsi que l'on serait disposé à le croire, je le crains du moins, une simple proposition basée sur la théorie, mais bien une manière de procéder que j'ai employée moi-même avec un plein succès sur des oliviers qui avaient été recepés il y a sept à huit ans et abandonnés à eux-mêmes. Ma première expérience a été faite dans des conditions déplorables au point de vue de la végétation : j'ai dû élager mes arbres à la fin du mois d'avril, époque à laquelle les arbres étaient en pleine floraison, et la sécheresse a été extrême cette année, cependant mes arbres sont chargés de beaux fruits, au point que les branches fléchissent sous leur poids ; de plus, toutes les branches ont produit une quantité considérable de brindilles nouvelles qui promettent pour l'an prochain une récolte des plus abondantes.

La taille peut donc beaucoup, mais elle ne saurait soutenir ses bons effets pendant longtemps si elle n'était soutenue par la culture.

Les engrais sont trop rares et d'un transport trop difficile dans notre pays pour qu'il puisse être question de fumer les oliviers, cependant cette opération, lorsqu'elle sera pratiquable, donnera toujours d'excellents résultats. Mais si l'on ne peut fumer cet arbre, il est tout au moins indispensable de cultiver la terre qui le porte et en particulier son pied pour le débarrasser des parties cariées et des plantes parasites qui s'y développent. En remuant la surface on n'a évidemment pas la prétention d'agir directement sur la végétation d'un arbre, dont les racines s'enfoncent dans le sol le plus souvent à une profondeur énorme, mais bien de permettre aux eaux de pluie de pénétrer plus facilement et de s'emmagasiner ainsi en plus grande quantité dans la terre qui se trouvera ainsi plus à même de fournir aux besoins de la végétation pendant l'été.

R. G. De Vilaire.

Figure 64 Annexe 7c-La Défense de L'Arbre, "Le Petit Bastiais" 05 Décembre 1891

Fête d'aujourd'hui: Saint Pierre Chrysologue.
Fête de demain: Saint Nicolas.
Lever du soleil, 6 h. 43 — Coucher, 3 h. 58 m.

Librairie du *Petit Bastiais*

HISTOIRE DE LA CORSE

CONTENANT

La Description de cette Ile
d'après Giustiniani,
les Chroniques de Giovanni della Grossa,
Monteggiani, Ceccaldi et Filippini

TRADUCTION FRANÇAISE

de M. l'Abbé LETTERON

Professeur Agrégé au Lycée de Bastia
Président de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse

Tome I. un vol. de XLVII - 502 p.
Prix : **6** fr. **50** — franco **7.25**

Tome II. un vol. de XVI - 334 p.
Prix : **5.50** — franco **6.10**

Tome III, un vol. de XVIII - 414 p.
Prix : **6** fr. — franco **6.70**

L'ouvrage complet est envoyé franco contre un mandat de **18** francs.

NATURA

La Défense de l'Arbre

Un médecin de Nice a pris l'initiative de l'organisation d'une Société qui aurait pour objet la protection des arbres. Ce sont les récentes inondations du Midi succédant à une foule d'autres dont on n'a pas oublié les désastres qui ont inspiré la pensée de réunir, dans un effort commun, tous les hommes de bonne volonté qui veulent établir des barrières contre les fléaux qui détruisent en quelques heures le travail de plusieurs années. Ces barrières existaient autrefois, la nature les avait créées, et si, dans son œuvre, tout n'était pas à conserver, puisqu'il fallait faire place aux cultures, il aurait été sage de respecter ce qui constituait pour l'homme une protection contre les tempêtes et les intempéries. Mais l'industrie n'a rien épargné, elle a tout sacrifié en vue d'un profit immédiat, elle a rasé des forêts séculaires, elle a détruit des bois dont la Providence avait orné les terrains les plus rocailleux ; elle continue son œuvre dévastatrice, et il n'est que temps d'essayer de sauver ce qui reste et de reconstituer ce qui a été détruit.

Parmi les pays où sévit la rage de l'abattage sans frein ni méthode, figure malheureusement notre Corse. Non seulement nos richesses forestières ont fortement diminué, non seulement nos maquis disparaissent lambeau par lambeau, mais voilà que les arbres fruitiers eux-mêmes sont détruits. Encore quelques années et l'olivier ne comptera plus que de rares représentants ; si l'on veut avoir une idée de ce qui a été sacrifié, on n'a qu'à pénétrer dans les chantiers des marchands de bois de notre ville. Autrefois ils ne livraient que des bûches d'olivier, aujourd'hui elles sont en minorité, elles sont remplacées par du chêne ou d'autres essences. On a entendu d'autre part le cri d'alarme poussé dans les régions officielles (peu faciles cependant à troubler dans leur quiétude), à propos de la destruction des châtaigniers. L'arbre nourricier de la Corse, celui qui a permis à nos pères de soutenir leurs mémorables et glorieuses luttes contre l'oppresseur génois, l'arbre corse par excellence ne sera bientôt plus qu'un souvenir. L'industrie de la construction qui recherche les planches de châtaignier avait commencé à entamer nos châtaigneraies, cependant le mal n'était pas encore très grand. Mais la fabrication de l'acide gallique est venue qui a changé le mal en désastre.

Aussi, chaque fois que la pluie se transforme en averses abondantes, même de courte durée, la terre végétale des hauteurs, montagnes, collines, et coteaux, est emportée dans des proportions épouvantables ; quand l'averse se répète dans la même journée ou la même nuit, on voit sur le littoral, à grande distance, la mer prendre une teinte boueuse, jaunâtre. C'est notre terre arable qui va se perdre ainsi dans la Méditerranée. Les vents ne rencontrant plus l'obstacle des forêts qui en atténuaient la violence, prennent des allures de cyclones. Des courants atmosphériques aussi forts qu'irréguliers dans leurs allures, amènent dans la santé publique des perturbations que nos ancêtres avaient ignorées, et l'on cite des localités réputées jadis pour leur bon air où sévissent actuellement les fièvres.

Notre pays devrait donc compter de nombreux adhérents à la Société en formation. Quel est le but de cette Société? Réunir des propriétaires qui prendraient l'engagement de planter un certain nombre d'arbres, qui useraient de toute leur influence pour empêcher les destructions inutiles. Chaque membre de la Société verserait annuellement la minime cotisation de deux francs. Le capital ainsi réuni recevrait un emploi variable suivant son importance.

Il est évident que l'un des premiers soins de la Société serait de faire connaître, par une vulgarisation intense, les dangers que la destruction des arbres crée pour l'agriculture, les richesses et la vie de l'homme. Elle entreprendrait, par exemple, le récit détaillé des inondations passées et des inondations présentes. Elle ferait, pour ainsi dire, toucher du doigt aux plus aveugles la perte immense qui résulte de ces torrents impétueux, de ces eaux débordées. La Société distribuerait des récompenses aux vulgarisateurs de ces vérités, qui auraient obtenu les meilleurs résultats, et au premier rang de ces vulgarisateurs nous plaçons les instituteurs, les ingénieurs agronomes, les propriétaires lettrés.

Il ne faut pas trop compter sur l'Etat. Son action restera restreinte, tant que la Triple Alliance nous obligera à rester constamment sur pied de guerre, et le moment est encore éloigné où le maigre budget du ministère de l'agriculture prendra les proportions qu'ont actuellement ceux de la marine et de la guerre. L'initiative privée doit donc se saisir de la question ; au début, son action sera modeste, mais on va loin quand on agit avec conviction et persévérance.

K.

Figure 64b Annexe 7c : Taille des oliviers, Transcription de l'article du Petit Bastiais du 6 mars 1902 par Léon Boyer (B.M.B)

VI. — Taille de L'Olivier

En labourant l'olivier, disait Columelle, on le prie de produire, en le fumant on le supplie, et en le taillant on le contraint. Cela est parfaitement vrai, car abandonné à lui-même, l'olivier tend à s'élever de plus en plus et à se dégarnir à la base. Le sommet devient aussi touffu que l'air et la lumière ne peuvent pénétrer dans l'intérieur il en résulte des conditions très favorables au développement des insectes et des maladies cryptogamiques, et la fructification ne se produit que sur les rameaux extérieurs. Les fruits, mal nourris, restent petits et rendent peu d'huile.

En ouvrant un large accès aux agents atmosphériques et en équilibrant la végétation de l'arbre dans toutes ses parties, la taille régularise la fructification et augmente la précocité et la grosseur des fruits. Elle aura, pour nous, un autre but : c'est de favoriser la cueillette.

Nous aurons donc à réduire nos oliviers en hauteur et à leur donner le plus grand développement possible en largeur.

Supprimer d'un coup les branches charpentières et réduire l'arbre à l'état de squelette, ne serait pas sans inconvénient. De nombreux gourmands apparaîtraient sur les parties conservées, tronc et branches, el épuiseraient l'arbre. Ce procéda est un peu trop radical et on n'y recourra qu'à la dernière extrémité. Il est préférable d'opérer progressivement. En évidant l'intérieur de l'arbre polir permettre l'accès de l'air et de la lumière, des rameaux apparaîtront vers la base. On favorisera le développement de ceux qui seront le mieux disposés et la branche mère sera ensuite supprimée immédiatement au-dessus du rameau conservé.

Dans le cas où on aurait taillé toutes les branches,(1 On a toujours intérêt a s'adresser aux scories les plue riches, les Irais de transport suant les moines Pour fun produit riche que pour un produit pauvre qui exigerait l'ample de quantités plus grandes.)

charpentières on devra procéder dans la suite à un élagage raisonné et ne conserver, dans touffes de rameaux sortis an voisinage des amputations, que les scions les plus vigoureux et les mieux placés pour donner a l'arbre la forme à laquelle désire le soumettre.

Les oliviers sont soumis à deux formes principales, en forme de table et la forme, en gobelet, qui est à la meilleure. 0n s'attachera à la frondaison la plus grande envergure possible diamètre horizontal de l'ensemble de ne devra pas être inférieur a la hauteur et, de préférence, devra lui être supérieur d' un tiers.

Malgré ce grand développement latéral, la fructification sera aussi abondante à l'intérieur qu'à l'extérieur si on tient compte des faits d'observation suivants sur lesquels repose la taille :

1° L'olivier ne porte de fruits que sur les rameaux de l'année précédente ; les rameaux de l'année et les bois de deux ans en portent très rarement. Les rameaux qui ont déjà fructifié ne donnent plus de fruits que sur leurs prolongements.

Conséquence pratique: la taille proprement dite consiste donc a élaguer les rameaux ayant déjà fructifié et à ménager autant que possible et dans une proportion convenable Ies rameaux émis l'année. précédente.

2°. Sur une grappe portant une quarantaine de fleurs, il reste rarement plus de trois ou quatre fruits provenant des fleurs épanouies les premières les fleurs tardives coulent le plus souvent (1 . Si nos oliviers touffus ne donnent de fruits qu'a l'extérieur, cela tient à ce que les fleurs 0nt besoin, pour nouer, d'être exposées à l'influence combinée de l'air, de la chaleur et de la lumière)

Conséquence pratique: Evider l'intérieur de l'arbre et rejeter la végétation en dehors pour élargir la tête de l'arbre et augmenter sa largeur.

3°. Les rameaux horizontaux ou pendants sont ceux qui fructifient le plus abondamment. Mais dans les orbes abandonnés à eux-mêmes, la sève ayant toujours une tendance à s'élever, la base tend a se dénuder.

Conséquence pratique Supprimer par la taille les rameaux verticaux qui augmenteraient la hauteur de l'arbre pour empêcher la base de se dégarnir et permettre aux rameaux tombants et aux branches latérales de se développer. Ces dernières seront ménagées autant que possible, mais on n'hésitera pas à éclaircir celles qui sont enchevêtrées qui se nuiraient réciproquement dans leur développement et à rabattre les branches trop élancées à l'extérieur.

Lorsqu'on supprime un bourgeon terminal, on ne doit conserver qu'une des deux pousses existant au point de section, celle qui est le mieux disposée, pour continuer le rameau principal.

4°.La grosseur des fruits est en raison inverse du nombre de branches fruitières et pour une même variété les olives les plus grosses sont celles qui donnent le plus fort rendement. en huile.

Conséquence pratique: Ne pas trop charger les arbres. En évitant une récolte très abondante forcément suivie d'une recolle faible, La taille permettra de régulariser la production et d'obtenir une récolte sensiblement uniforme tous les ans.

Ajoutons, enfin, que la taille doit être proportionnée à la vigueur de l'arbre et qu'on doit s'attacher à repartir uniformément sur tontes ses branches, la production des fruits que les branches mortes doivent être soigneusement supprimées ainsi que les gourmands ou buveurs d'huile qui se produisent au pied de l'arbre et sur les branches charpentières.

Occupons-nous maintenant de la pratique de la taille. Son exécution ne doit être confiée qu'a des ouvriers intelligents et

observateurs. Il existe en Tunisie des tailleurs brevetés qui opèrent rationnellement. Nous ne sommes malheureusement pas aussi bien partagés en Corse, mais ce n'est pas une raison pour maintenir l'état de choses actuel. En se basant sur les prescriptions précédentes, un propriétaire intelligent disposant d'un ouvrier un peu habile, réussira sans trop de peine à réaliser une taille convenable

La partie intérieure sera d'abord dégagée pour permettre l'accès de l'air el de la lainière. En se plaçant à une certaine distance de l'arbre, on se rendra compte de la régularité ou de l'irrégularité de sa forme.

(1) La coulure est favorisée par les vents violents et froids et les pluies persistantes au moment de le floraison On peut atténuer l'influence fâcheuse des vents en orientant les lignes dans la direction du N.O mistral. La coulure est aussi très abondante lorsque les arbres souffrent de la sécheresse au moment de la floraison.

L'ouvrier monte de nouveau dans l'arbre, enlève les branches qui nuisent à la symétrie et décharge les parties trop compactes pour reporter la végétation dans les parties les plus claires.

La taille proprement dite commence alors,. l'ouvrier supprime les rameaux ayant déjà fructifié et conserve la proportion nécessaire de rameaux émis l'année précédente. Avant de passer à un autre arbre. l'ouvrier s'assure, par un nouvel examen, s'il subsiste encore des défauts, et les corrige, s'il y a lieu.

Lorsque l'arbre est taillé, il est symétrique et bien équilibré dans tontes ses parties et très développé en largeur, il apparaît comme transparent l'air et la lumière y circulent aisément Mais il faut éviter d'exagérer l'application du proverbe qui dit : « Fais-moi pauvre en bois, je vous ferai riche en huile »

Les coupes doivent être très nettes et faites rez-tronc pour les branches et sur un oeil pour les rameaux. Le meilleur instrument est la serpe A deux tranchants, l'un en larme de bec pour les jeunes rames., et l'autre,qui fonctionne comme une laie., pour les grosses branches. On emploie le sécateur et la scie à main ou égoïne dont remploi oblige a parer les plaies à la plane ou à la sur pelle.

Doit-on tailler lots les ans ou tous les deux ans? Chaque système a ses partisane. Le dernier est généralement. a en Provence et da. le Languedoc. Avec femme. on supprime. On grande

partie des rail l'année et l'on n'obtient l'année suivante, qu'un faible rendement. En taillant tous les ans, le travail est moins grand, on régularise la production et on fatigue moins l'arbre, la taille portant surtout sur les jeunes rameaux qui laissent des plaies ...fortes se Cicatrisant facilement.

On procède généralement, à la taille aussitôt après la récolte, en janvier février, pour exécute ensuite le premier labour.

Dans la zone du littoral les hivers sont très doux, on pourrait peut-être sans grand inconvénient tailler les oliviers fin novembre, au moment de la récolte ; on économiserait de la main-d'oeuvre, la récolte s'opérant dans ce cas sur la ramée détachée de l'arbre.

Aussitôt après la taille et dans un délai de un mois au maximum, on enlèvera les branches et ramilles supprimées à cause des parasites qu'elles peuvent abriter.

Les brindilles et les feuilles constituent un aliment assez riche. Les feuilles renferment à l'état frais ('avec 47 % d'eau) 9,13% matières azotée Protéine) ; 4,33% de matières. grasses et 34.30 % 'extractifs non azotés, soit une relation nutritive de I 4 (l)

On peut donc les employer avantageusement dans l'alimentation du bétail, soit fraîches, distribuées avec les brindilles, mit sèches après fanage et battage permettant de les séparer des branches.

LÉON BOYER,

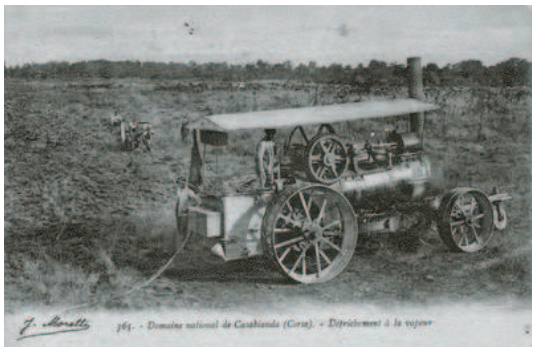
d) Le Labour[1337]

Franciscorsa (Bastia) - Jeune laboureur

Ajaccio, le fond du golfe, type de laboureur

[1337] http://cpanustrale.blogzoom.fr/508225/A-Corsica-tempi-fa/

Type Corse (Laboureur).



Domaine national de Casabianda, défrichement à la vapeur

ANNEXE 8 : MENACES QUI PESENT SUR LES OLIVIERS ; CLIMATIQUES.

a) Les Vents en Corse

Figure 54a Annexe 8a :- Carte des vents. 1652 (Archives des Affaires Maritimes)

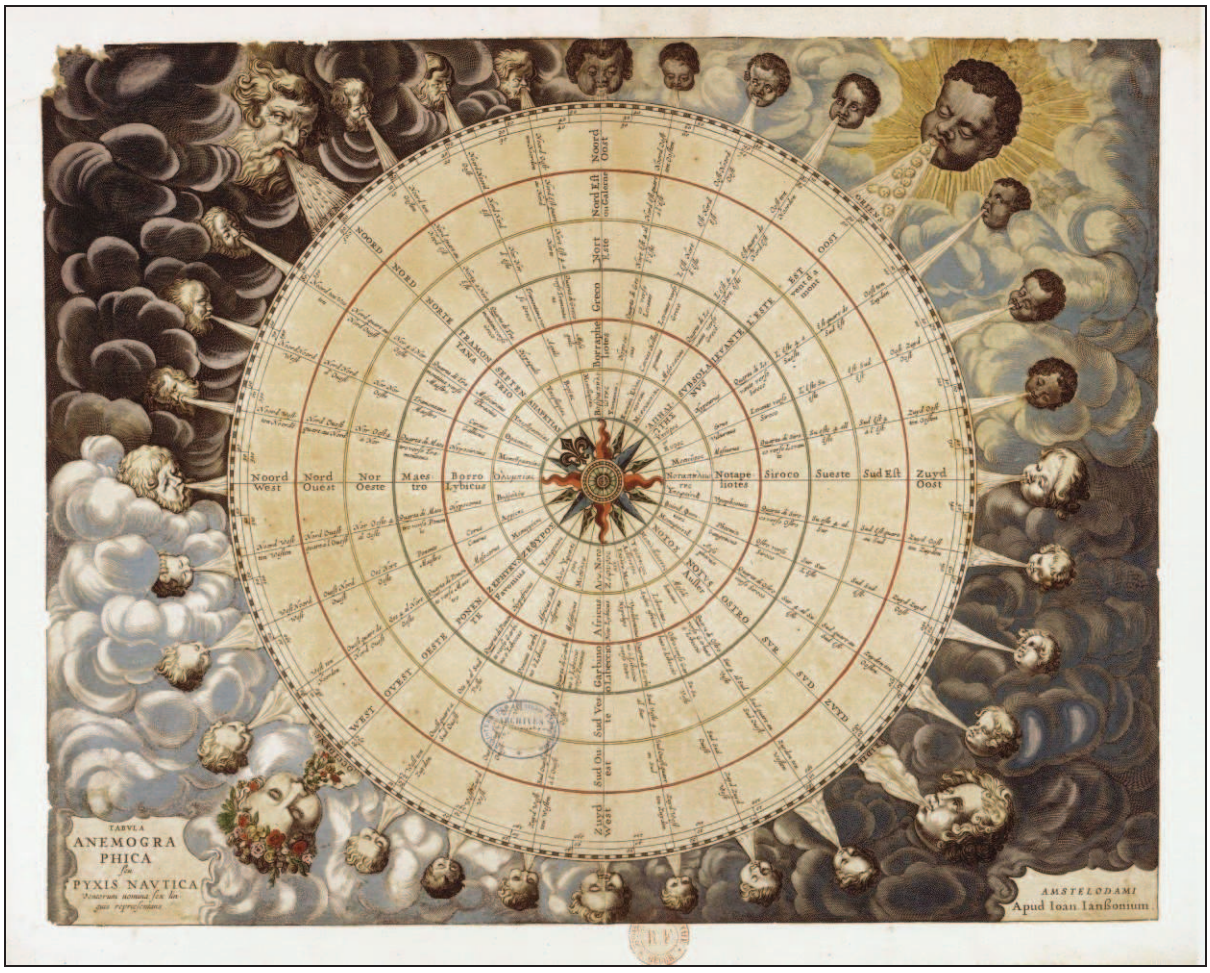


Figure 54c Annexe 8a : La situation agricole de la Corse "Le Petit Bastiais" du 8 juillet 1893 (B.M.B)

18e ANNÉE — SAMEDI 8 JUILLET 1893 — 00326 — N° 5.607

Le Petit Bastiais

5 CENTIMES — JOURNAL QUOTIDIEN — 5 CENTIMES

Rédaction & Administration : 8, Boulevard du Palais, Bastia
MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

Les annonces sont reçues aux bureaux du Journal
Faits divers, 1 fr. — Réclames (1re page), 0.75 — Divers, 0.30 — Judic. 0.25

Correspondant spécial, M. JULES BAFIOL, 41, rue Feydeau, à Paris

BASTIA ABONNEMENT (Payable d'avance)
Union postale, 25 fr. ; 6 mois, 18 fr.
Autres Départements, 20 fr. ; 6 mois, 13.50 ; Autres pays, le port en sus
On ne répond pas des manuscrits déposés

Le Calendrier

Lever du Soleil, 4 h. 3 m. — Coucher, 7 h. 10 m.
FÊTE D'AUJOURD'HUI : Sainte Elisabeth, reine.
FÊTE DE DEMAIN : Sainte Véronique.

BASTIA

La Situation Agricole en Corse

Après l'année 1892, voici 1893 qui vient jeter sa note discordante au sein de la population rurale de l'Ile.

Avec une sécheresse persistante en hiver et au printemps et qui semble vouloir se prolonger tout l'été, la végétation ne pouvait que s'en ressentir. Aussi les céréales sont-elles détestables. Certaines vallées basses ainsi que certaines parties de la plaine orientale, constituées par des terrains d'alluvions, ont cependant donné d'assez bons résultats. Là où le terrain cultivé en céréales était particulièrement exposé à la chaleur solaire et où l'eau faisait absolument défaut, tels que les coteaux, on a dû moissonner avant même que l'épi eût été complètement formé. Si la sécheresse leur a été contraire, les procédés culturaux du pays ne l'ont pas moins aidée dans son travail de destruction et parmi ceux-ci citons le manque absolu de labours profonds, de semences choisies, d'engrais chimiques, conditions en somme qui permettent à la plante de mieux se nourrir et par conséquent d'offrir une certaine résistance à la sécheresse.

D'après les renseignements fournis par le professeur départemental, M. Massimi, au ministère de l'Agriculture, sur la situation des récoltes en terre, voici ce qui a trait à notre département :

	Superficie	Etat des cultures
Blés d'hiver. . .	105	31.50
Blés de printemps.	»	» »
Seigles	100	50 »
Avoines, . . .	»	» »
Orge de printemps.	»	» »

Pour les notations adoptées, en ce qui concerne l'état des cultures, 100 signifie très bon ; 80, bon ; 60, assez-bon ; 50, passable ; 30, médiocre : 20, mauvais, et pour les étendues cultivées, on les a évaluées comparativement aux surfaces ensemencées en 1892, le nombre 100 s'appliquant à ces dernières.

D'après cette statistique, l'état des blés d'hiver a été médiocre ; les blés de printemps ne sont guère cultivés chez nous. Les seigles ont été passables, quant aux avoines et à l'orge de printemps, attaquées vigoureusement par la sécheresse, elles n'ont pas eu le temps de lever avant le 15 mai, date à laquelle les renseignements fournis au ministère de l'Agriculture avait été arrêtée.

La superficie cultivée en pommes de terre représentée par le chiffre 95, se présente sous un aspect cultural passable (50). Les propriétaires qui ont fait usage de variétés sélectionnées et d'engrais chimiques adaptés à la culture de cette solanée ont obtenu d'excellents résultats.

Le maïs et les haricots auront beaucoup à faire pour échapper à l'influence désastreuse de la sécheresse, s'ils n'ont été semés dans des endroits frais.

Les fourrages sont détestables ; il y a pénurie complète et si les agriculteurs et en particulier les éleveurs de bétail de boucherie ne se mettent en mesure de combler le déficit inattendu par les moyens que la science agricole leur a fournis et qu'une circulaire du Ministre de l'Agriculture aux professeurs leur a rappelés, ils seront bien embarrassés dans leur entreprise.

Voici les renseignements fournis pour la Corse.

	Superficie	Etat des cultures
Fourrages annuels.	100	20
Prairies naturelles.	100	20
Prairies artificielles.	100	20

Comme l'on voit, on n'a plus qu'à compter sur les nouveaux semis, sur les deuxièmes coupes pour les prairies artificielles et naturelles, sur les végétaux spontanés et les feuilles d'un grand nombre d'arbres pour se procurer les aliments nécessaires à l'entretien du bétail.

Grâce à l'abondance des rosées de nuit, les arbres fruitiers, en particulier les amandiers, citronniers, nous ont donné et nous promettent une copieuse récolte. Malheureusement, le *libeccio*, qui a soufflé avec violence dans la seconde quinzaine de juin, en certains points de l'Ile et particulièrement dans l'arrondissement de Bastia, a causé quelques dommages sérieux aux récoltes sur pied.

Les oliviers nous donnent beaucoup d'espérance cette année, à moins que des causes atmosphériques ou des maladies ne viennent la détruire.

Les cédratiers promettent dans un petit nombre d'endroits ; les spéculateurs et les accapareurs attendent avec impatience le moment de se jeter comme des loups affamés sur ces quelques malheureux propriétaires à court d'argent. C'est dommage que le Crédit Agricole ne fonctionne pas encore. Espérons que le Syndicat Agricole leur viendra à la rescousse.

La reconstitution des vignobles détruits par le phylloxéra se poursuit d'une façon satisfaisante et progressive, témoin le nombre de plants racinés délivrés par les pépinières de cépages américains d'Ajaccio, Bastia, Corte, qui s'est élevé à 220 200 pour la première période de 1892-1893, sans compter le nombre de plants demandés aux différentes pépinières de l'Ile et du continent.

Les vignes reconstituées et déjà en production, ainsi que les vignes indigènes qui sont encore en pleine vigueur, sont superbes et avec une apparence bien faible de maladies cryptogamiques.

Dans l'arrondissement de Bastia et de Calvi on a signalé la présence de sauterelles qui ont causé quelques dégâts. Dans l'arrondissement de Corte, et un peu partout, du reste, les vignes ont souffert un peu de la grêle mais principalement de la coulure.

La campagne séricicole semble être inférieure à celle de l'année dernière.

Le rendement moyen peut se chiffrer de 40 à 45 kilog. de cocons à l'once, ce qui n'est guère suffisant et les cocons obtenus [illegible] petits. Le prix de vente quoique [illegible] de la prime de l'Etat, estenc[illegible]nas et n'entraîne guère une sug[illegible]ation du personnel agricole à se livrer à cette industrie, du moins dans certaines localités.

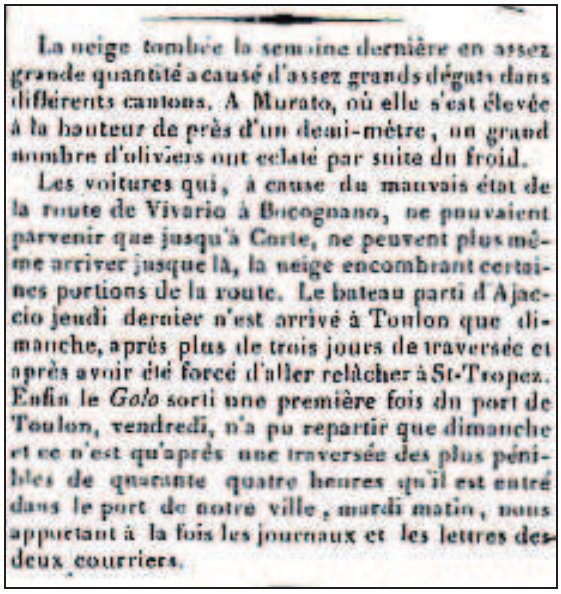
Les chênes lièges continuent à donner des récoltes très fructueuses à leurs propriétaires et les châtaigniers ne cessent d'être l'objet d'une exploitation désastreuse en vue de la fabrication de l'acide gallique.

Le bétail de boucherie fait peine à voir, tant il est mal nourri et peu soigné. Les chevaux cependant commencent à être l'objet de quelques soins et sont assez demandés par les acheteurs continentaux, principalement par la place de Marseille. Quant aux moutons, qui feraient la fortune de pas mal de propriétaires, ils sont abandonnés à leurs propres moyens d'existence. Et dire, que nous sommes à quelques pas de Marseille, et que nous n'avons pas encore songé à faire ce qu'Alger, Odessa, etc., font depuis longtemps ?

En somme, la situation agricole en Corse est bien mauvaise, et je plains de grand cœur la classe rurale pauvre, de l'intérieur de l'Ile, qui trouvera difficilement à vivre et à payer ses impôts sans s'endetter.

G. T.

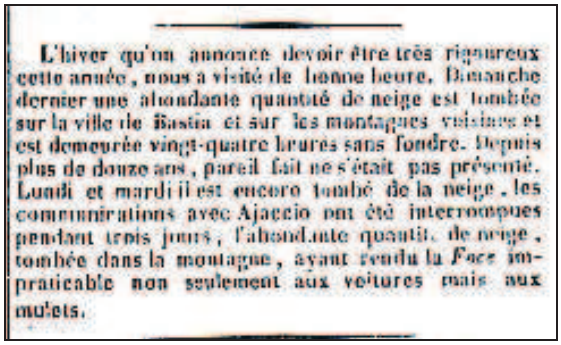
Figure 54c Annexe 8a : Les chroniques climatiques, L'Insulaire Français du 13 janvier 1842



La neige tombée la semaine dernière en assez grande quantité a causé d'assez grands dégats dans différents cantons. A Murato, où elle s'est élevée à la hauteur de près d'un demi-mètre, un grand nombre d'oliviers ont eclaté par suite du froid.

Les voitures qui, à cause du mauvais état de la route de Vivario à Bocognano, ne pouvaient parvenir que jusqu'à Corte, ne peuvent plus même arriver jusque là, la neige encombrant certaines portions de la route. Le bateau parti d'Ajaccio jeudi dernier n'est arrivé à Toulon que dimanche, après plus de trois jours de traversée et après avoir été forcé d'aller relâcher à St-Tropez. Enfin le *Golo* sorti une première fois du port de Toulon, vendredi, n'a pu repartir que dimanche et ce n'est qu'après une traversée des plus pénibles de quarante quatre heures qu'il est entré dans le port de notre ville, mardi matin, nous apportant à la fois les journaux et les lettres des deux courriers.

Figure 54d Annexe 8a : Les chroniques climatiques, "l'Insulaire Français" du 17 décembre 1846



L'hiver qu'on annonce devoir être très rigoureux cette année, nous a visité de bonne heure. Dimanche dernier une abondante quantité de neige est tombée sur la ville de Bastia et sur les montagnes voisines et est demeurée vingt-quatre heures sans fondre. Depuis plus de douze ans, pareil fait ne s'était pas présenté. Lundi et mardi il est encore tombé de la neige, les communications avec Ajaccio ont été interrompues pendant trois jours, l'abondante quantité de neige, tombée dans la montagne, ayant rendu la *Face* impraticable non seulement aux voitures mais aux mulets.

Figure 54e Annexe 8a : Causerie agricole "Le Petit Bastiais" du mercredi 3 janvier 1894 de Romulus Carli (B.M.B).

Causerie agricole

La Récolte des Olives en Balagne. Introduction et Culture du Chêne Truffier dans cette Région

Voulez vous savoir, ami lecteur, quels ont été, cette année, nos produits agricoles, et les prix vraiment dérisoires de leur vente ? Voici.

Les céréales ont peu donné ; les vignes suffisamment ; les cédrateries peu ; mais en revanche, les amanderies et les plantations d'arbres à noyau nous ont inondés de leurs fruits. La vente de ces produits variés s'est élevée au prix de : le blé, 2 fr. ; l'orge, 1 fr. le décalitre ; les raisins, les beaux raisins blancs et noirs, 18 fr. les 100 kilos ; même prix les cédrats pris sur place ; les amandes, 1.25, 2 fr., 2,50, suivant la dureté ou la douceur de la coque ; ainsi les amandes dites princesses, autrefois si recherchées, ont été vendues 2,50 le décalitre, à colmo, c'est-à-dire le décalitre coiffé d'une pyramide de belles princesses, à faire rougir la tour Eiffel ; c'est tout simplement décourageant. Tel est le triste bilan agricole de l'année qui disparaît en laissant derrière elle, dans la gêne, une gêne imméritée, nos confrères en agriculture, accablés de charges de toutes sortes.

Quant à la récolte des olives, sur laquelle nous avions fondé tant d'espérances, elle est à peu près perdue. Les olives tombent à vue d'œil ; le sol en est couvert. On ne sait vraiment à quelle cause attribuer ce désastre. Est ce l'effet d'une sécheresse prolongée ou celui de l'influenza ou infection atmosphérique ? Qui le sait ? La cueillette commencée en novembre se prolongera probablement jusqu'à la fin de l'hiver dans les cantons de Muro et de Belgodere et peut-être au-delà, si la neige voulait bien nous honorer de son apparition.

Quant aux olives récoltées cette semaine, elles ont donné 150 litres d'huile très agréable au goût, les 100 décalitres. En résumé, les villages de la haute Balagne peuvent compter sur un bon quart de récolte. En présence de la lamentable crise agricole que nous traversons, nous avons songé à doter notre pays d'un arbre qui a fait la fortune de ceux qui l'ont cultivé ; nous voulons parler du chêne truffier, exigeant un terrain et un climat répondant à ceux de notre deuxième zône, c'est-à-dire 500 à 1.000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Il était extrêmement difficile de se procurer indigène cette essence, même en la couvrant d'or, (ailleurs, nos collègues du Cap en faisaient autant, il y a un siècle, à leurs cédratiers), mais aujourd'hui grâce à la Société agricole des Arboriculteurs de France, siégeant à Aix, Vaucluse, on peut avoir autant de plants que l'on désire.

C'est elle qui nous a fourni avec empressement, sur notre demande, une centaine d'arbustes que nous avons fait planter immédiatement sur un terrain préparé pour les recevoir. Cette plantation réussira-t-elle ?

Nous l'espérons. Dans ce cas, l'avenir agricole de la Corse serait assuré. D'ailleurs, d'autres contrées, auxquels nous envions la vue, pourront, après nous, faire mieux, en continuant notre œuvre, qu'elle nous vaudra. Nous citerons celle de nos collègues et amis, MM. Tournafond, de Vaucluse, et Louis Sardet, de Sydonia, qui, les premiers introduisirent en Espagne, le cédratier, il y a une quarantaine d'années. Leurs calculs, que des hommes d'initiative et de progrès taxèrent l'objet des railleries d'envieux, doublèrent d'imbécilles ; c'est naturellement la récompense de tous ceux qui tentent hardiment, avec le terre à terre, où la routine de ceux de nos campagnards, vrais troglodytes qui n'ont jamais quitté leur trou. Comme nous tenons essentiellement à la paternité de cette culture, nous nous sommes permis d'en faire la déclaration, en temps et lieu, à qui de droit.

Oui, certes, nous sommes fier de notre idée, et de son application immédiate. C'est pour nous un titre de noblesse agricole, auquel nous tenons, ne serait-ce que pour justifier ceux de Chevalier du Mérite agricole et de Lauréat du concours agricole d'Ajaccio.

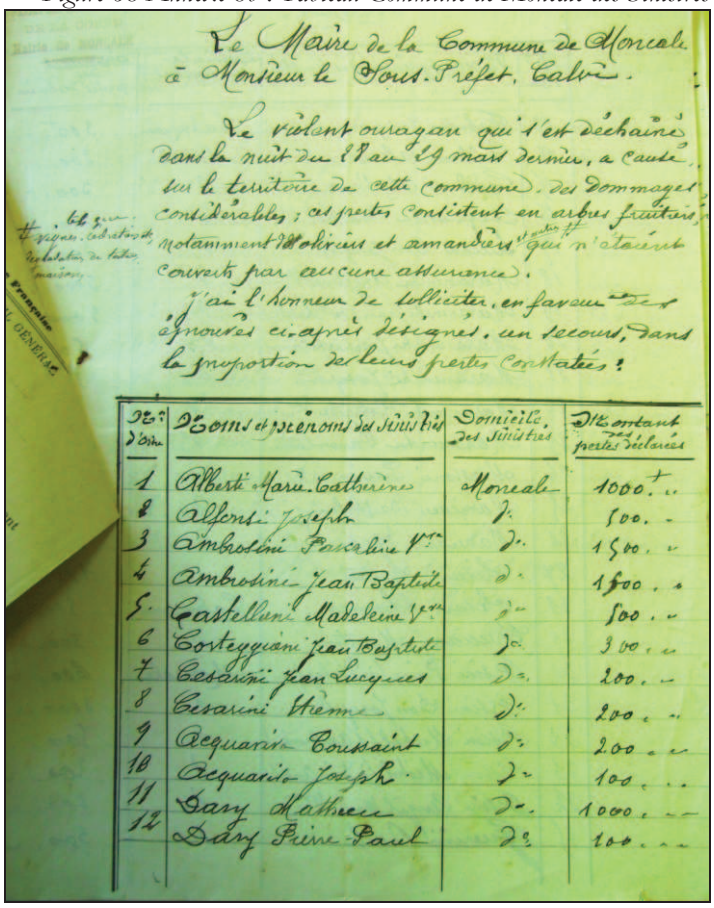
Cela dit : la truffe, ce tubercule parfumé provenant des racines pourries par la mauvaise végétation de certains chênes, fait les délices des gourmets. Elle figure avec honneur sur les meilleures tables du monde ; son prix varie de 8, 10 à 15 francs le kilo. Malgré son récente production, elle est loin de répondre à la consommation des amateurs français, Russes, Anglais, Américains. Ses cours, en Vaucluse dans des bocaux en verre cotés, 5, 10, 20 fr. le bocal.

Il n'y a pas de ménage en France qui à la Noël ou au premier de l'an, ne célèbre ces fêtes de fin d'année, par une double truffe que nous vous souhaitons cordialement, ami lecteur, avec un bon appétit pour l'apprécier. Ce double souhait servira d'excuse à notre long bavardage.

Romulus Carli,
Répétiteur-Agricoleur à Sydonia,
Officier d'Académie.

b) Les ouragans

Figure 68 Annexe 8b : Tableau Commune de Moncale des Sinistrés 1911, (A.D.H.C., 1Z93)-



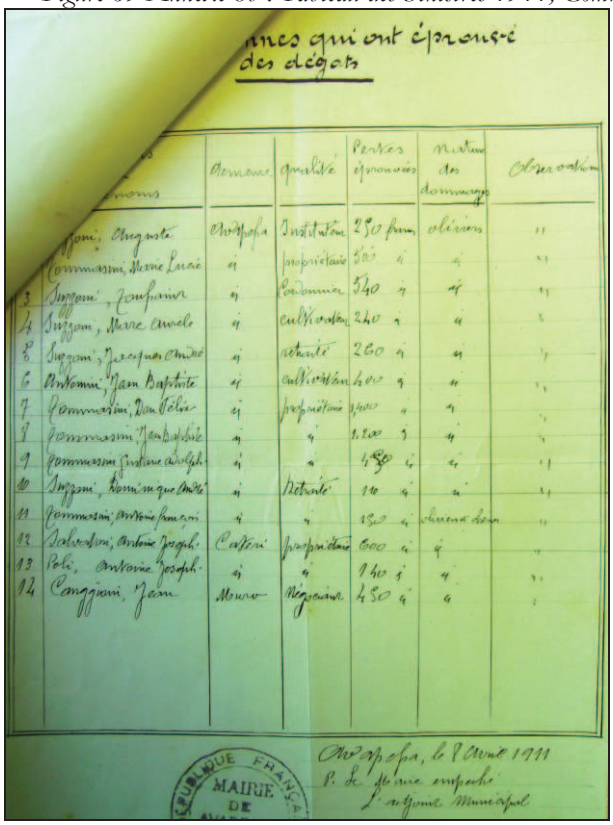
Le Maire de la Commune de Moncale
à Monsieur le Sous-Préfet, Calvi.

Le violent ouragan qui s'est déchaîné dans la nuit du 18 au 19 mars dernier, a causé sur le territoire de cette commune, des dommages considérables ; ces pertes consistent en arbres fruitiers, notamment d'oliviers et amandiers qui n'étaient couverts par aucune assurance.

J'ai l'honneur de solliciter, en faveur des éprouvés ci-après désignés, un secours, dans la proportion de leurs pertes constatées :

N° d'ordre	Noms et prénoms des sinistrés	Domicile des sinistrés	Montant des pertes déclarées
1	Alberti Marie-Catherine	Moncale	1000.
2	Alfonsi Joseph	id.	500.
3	Ambrosini Pascalie Vve	id.	1500.
4	Ambrosini Jean Baptiste	id.	1500.
5	Castellini Madeleine Vve	id.	500.
6	Corteggiani Jean Baptiste	id.	300.
7	Casanni Jean Lucques	id.	200.
8	Casanni Hième	id.	200.
9	Acquarini Toussaint	id.	200.
10	Acquarini Joseph	id.	100.
11	Dary Mathieu	id.	1000.
12	Dary Pierre-Paul	id.	100.

Figure 69 Annexe 8b : Tableau des Sinistrés 1911, Commune d'Avapessa (A.D.H.C., 1Z93)



...nces qui ont éprouvé des dégats

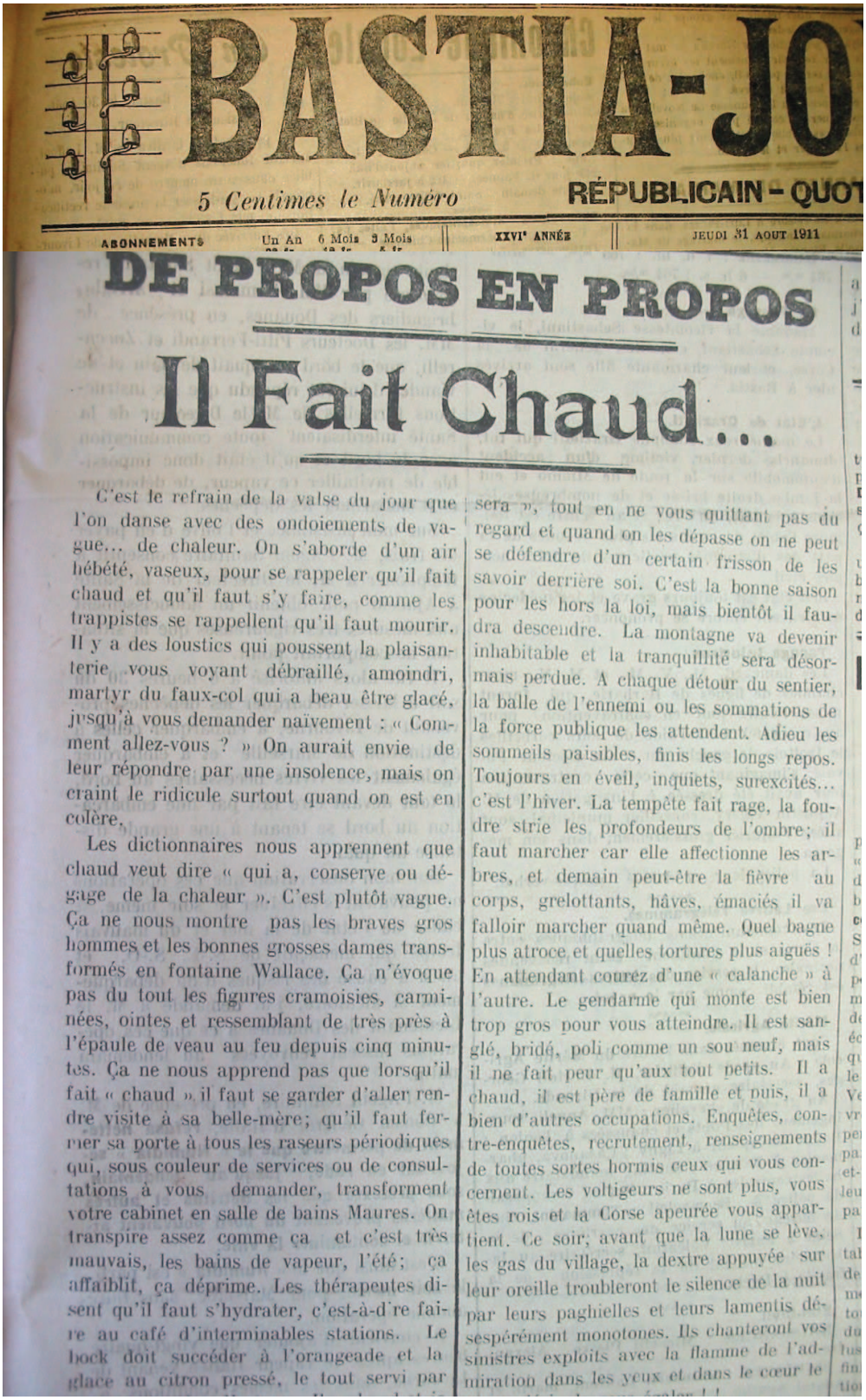
N°	Noms	Domicile	Qualité	Pertes éprouvées	Montant des dommages	Observations
1	Luigoni, Auguste	Avapessa	Instituteur	250 francs	oliviers	
2	Commassini, Marie Lucie	id.	propriétaire	500 id.	id.	
3	Luigoni, Constance	id.	Cultivateur	340 id.	id.	
4	Luigoni, Marie Angele	id.	cultivateur	240 id.	id.	
5	Luigoni, Jacques Antoine	id.	retraité	260 id.	id.	
6	Antonini, Jean Baptiste	id.	cultivateur	400 id.	id.	
7	Commassini, Jean Felix	id.	propriétaire	1400 id.	id.	
8	Commassini, Jean Baptiste	id.	id.	1200 id.	id.	
9	Commassini, Antoine Adolphe	id.	id.	450 id.	id.	
10	Luigoni, Dominique Marie	id.	Retraité	140 id.	id.	
11	Commassini, Antoine François	id.	id.	1300 id.	oliviers	
12	Salvatori, Antoine Joseph	Castori	propriétaire	600 id.	id.	
13	Poli, Antoine Joseph	id.	id.	140 id.	id.	
14	Compagnini, Jean	Muro	Négociant	450 id.	id.	

Avapessa, le 1er Avril 1911
P. le Maire empêché
l'adjoint Municipal

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MAIRIE DE

c) La sècheresse

Figure 70 Annexe 8c : "Bastia Journal" 31 août 1911, La Sècheresse. A.D.H.C., (Cf-314)



BASTIA-JO

5 Centimes le Numéro — RÉPUBLICAIN - QUOT

ABONNEMENTS Un An 6 Mois 3 Mois | XXVIe ANNÉE | JEUDI 31 AOUT 1911

DE PROPOS EN PROPOS

Il Fait Chaud...

C'est le refrain de la valse du jour que l'on danse avec des ondoiements de vague... de chaleur. On s'aborde d'un air hébété, vaseux, pour se rappeler qu'il fait chaud et qu'il faut s'y faire, comme les trappistes se rappellent qu'il faut mourir. Il y a des loustics qui poussent la plaisanterie vous voyant débraillé, amoindri, martyr du faux-col qui a beau être glacé, jusqu'à vous demander naïvement : « Comment allez-vous ? » On aurait envie de leur répondre par une insolence, mais on craint le ridicule surtout quand on est en colère.

Les dictionnaires nous apprennent que chaud veut dire « qui a, conserve ou dégage de la chaleur ». C'est plutôt vague. Ça ne nous montre pas les braves gros hommes et les bonnes grosses dames transformés en fontaine Wallace. Ça n'évoque pas du tout les figures cramoisies, carminées, ointes et ressemblant de très près à l'épaule de veau au feu depuis cinq minutes. Ça ne nous apprend pas que lorsqu'il fait « chaud » il faut se garder d'aller rendre visite à sa belle-mère; qu'il faut fermer sa porte à tous les raseurs périodiques qui, sous couleur de services ou de consultations à vous demander, transforment votre cabinet en salle de bains Maures. On transpire assez comme ça et c'est très mauvais, les bains de vapeur, l'été; ça affaiblit, ça déprime. Les thérapeutes disent qu'il faut s'hydrater, c'est-à-dire faire au café d'interminables stations. Le bock doit succéder à l'orangeade et la glace au citron pressé, le tout servi par sera », tout en ne vous quittant pas du regard et quand on les dépasse on ne peut se défendre d'un certain frisson de les savoir derrière soi. C'est la bonne saison pour les hors la loi, mais bientôt il faudra descendre. La montagne va devenir inhabitable et la tranquillité sera désormais perdue. A chaque détour du sentier, la balle de l'ennemi ou les sommations de la force publique les attendent. Adieu les sommeils paisibles, finis les longs repos. Toujours en éveil, inquiets, surexcités... c'est l'hiver. La tempête fait rage, la foudre strie les profondeurs de l'ombre; il faut marcher car elle affectionne les arbres, et demain peut-être la fièvre au corps, grelottants, hâves, émaciés il va falloir marcher quand même. Quel bagne plus atroce et quelles tortures plus aiguës ! En attendant courez d'une « calanche » à l'autre. Le gendarme qui monte est bien trop gros pour vous atteindre. Il est sanglé, bridé, poli comme un sou neuf, mais il ne fait peur qu'aux tout petits. Il a chaud, il est père de famille et puis, il a bien d'autres occupations. Enquêtes, contre-enquêtes, recrutement, renseignements de toutes sortes hormis ceux qui vous concernent. Les voltigeurs ne sont plus, vous êtes rois et la Corse apeurée vous appartient. Ce soir; avant que la lune se lève, les gas du village, la dextre appuyée sur leur oreille troubleront le silence de la nuit par leurs paghielles et leurs lamentis désespérément monotones. Ils chanteront vos sinistres exploits avec la flamme de l'admiration dans les yeux et dans le cœur le

Ça ne nous montre pas les braves gros hommes et les bonnes grosses dames transformés en fontaine Wallace. Ça n'évoque pas du tout les figures cramoisies, carminées, ointes et ressemblant de très près à l'épaule de veau au feu depuis cinq minutes. Ça ne nous apprend pas que lorsqu'il fait « chaud » il faut se garder d'aller rendre visite à sa belle-mère; qu'il faut fermer sa porte à tous les raseurs périodiques qui, sous couleur de services ou de consultations à vous demander, transforment votre cabinet en salle de bains Maures. On transpire assez comme ça et c'est très mauvais, les bains de vapeur, l'été; ça affaiblit, ça déprime. Les thérapeutes disent qu'il faut s'hydrater, c'est-à-dire faire au café d'interminables stations. Le bock doit succéder à l'orangeade et la glace au citron pressé, le tout servi par un garçon qui ne l'est pas. Il a chaud et je me rends compte que la profession doit être intolérable. Passer sa journée à servir des mélanges réfrigérants à des quidams plutôt couchés qu'assis et en être réduit pour se rafraîchir à se regarder dans la glace. C'est triste ! L'imagination surchauffée du garçon doit évoquer des paysages d'hiver, tandis que le thermomètre marque 35°.

⁂

L'arrêt prolongé à ce degré fatidique ne doit pas être étranger à la recrudescence de criminalité que les journaux ont enregistrée depuis les mois de juillet et août. A chaque jour suffit son crime et du nord au sud de l'île il n'est presque pas de canton vierge d'une croix rouge. Les contumax foisonnent et, pour peu qu'on s'égare sous bois, on les coudoie journellement. Ils vont le fusil sans bretelle posé sur le bras gauche, le feutre rabattu sur les yeux, d'une démarche inquiète de bête traquée... oh ! si peu. Ils vous souhaitent « Buona

corps, grelottants, hâves, émaciés il va falloir marcher quand même. Quel bagne plus atroce et quelles tortures plus aiguës ! En attendant courez d'une « calanche » à l'autre. Le gendarme qui monte est bien trop gros pour vous atteindre. Il est sanglé, bridé, poli comme un sou neuf, mais il ne fait peur qu'aux tout petits. Il a chaud, il est père de famille et puis, il a bien d'autres occupations. Enquêtes, contre-enquêtes, recrutement, renseignements de toutes sortes hormis ceux qui vous concernent. Les voltigeurs ne sont plus, vous êtes rois et la Corse apeurée vous appartient. Ce soir, avant que la lune se lève, les gas du village, la dextre appuyée sur leur oreille troubleront le silence de la nuit par leurs paghielles et leurs lamentis désespérément monotones. Ils chanteront vos sinistres exploits avec la flamme de l'admiration dans les yeux et dans le cœur le secret désir de vous égaler ! !

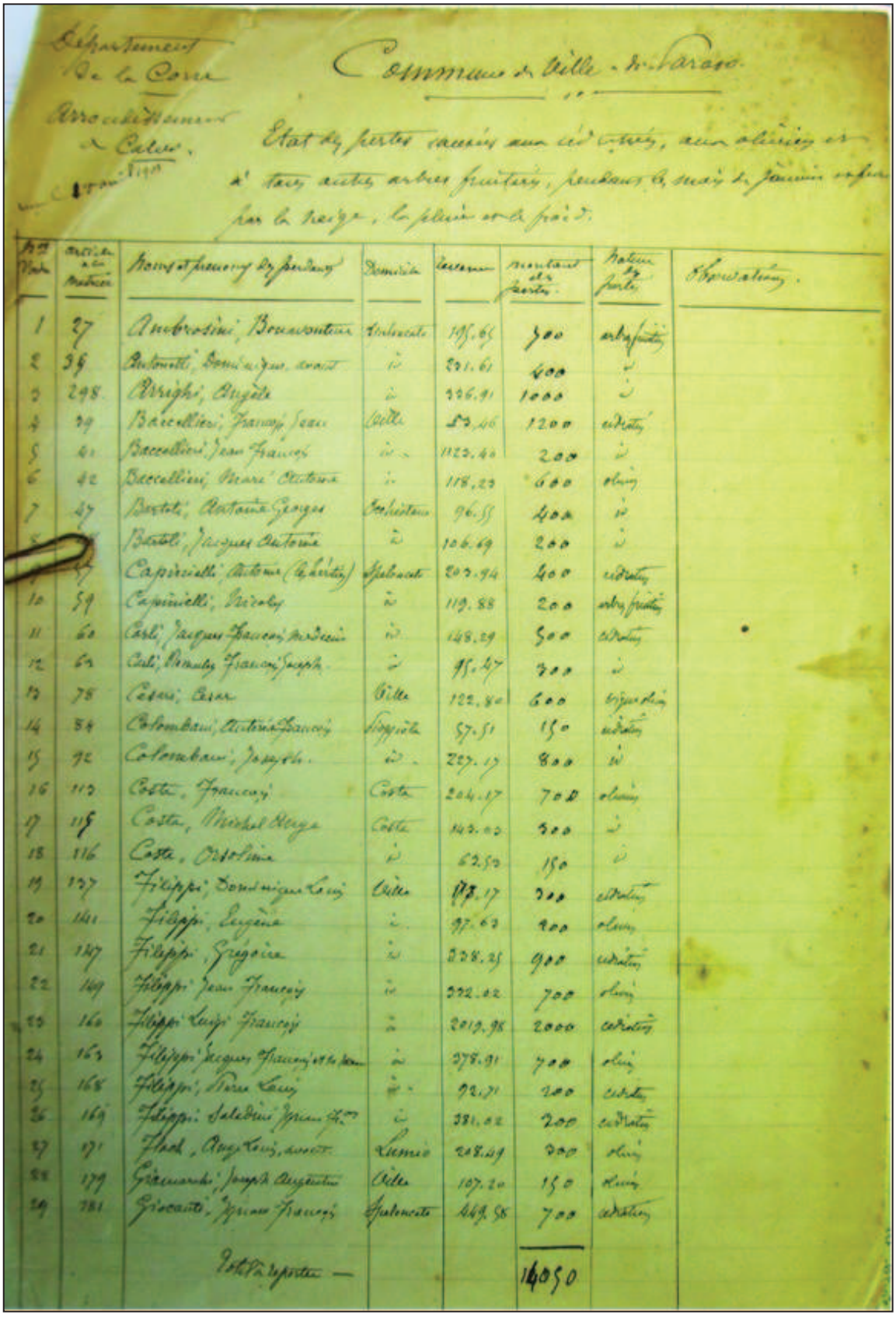
⁂

Voilà où nous en sommes alors qu'on parle de relèvement ! Ouf ! Qu'il fait chaud ! L'air est d'une immobilité presque parfaite : en bien regardant il ondoie en petites vagues qui montent du sol et s'éloignent. On dit en patois corse qu' « on entend « chanter le moucheron ». Il est en effet seul alerte , et tournoie ivre de soleil et de chaleur. On perçoit de fort loin son bourdonnement assourdi. Il est idiot et agaçant par sa présence même en vous obligeant à penser qu'il est là, velu et repoussant à danser dans le rai de lumière tandis que tout se tait. Je n'ai pas la force de lui donner la chasse, il fait si chaud ! Mais à la longue, il embête jusqu'au chien qui se contentait de grogner et qui soudain furieux se lève et veut le happer.

Le moucheron le nargue, cogne deux ou trois fois les volets, puis disparaît brusquement me laissant seul avec le voyage

d) La neige

Figure 67 Annexe 8d Etat des Pertes 1901. Ville di Paraso. A.D.H.C.,1Z93



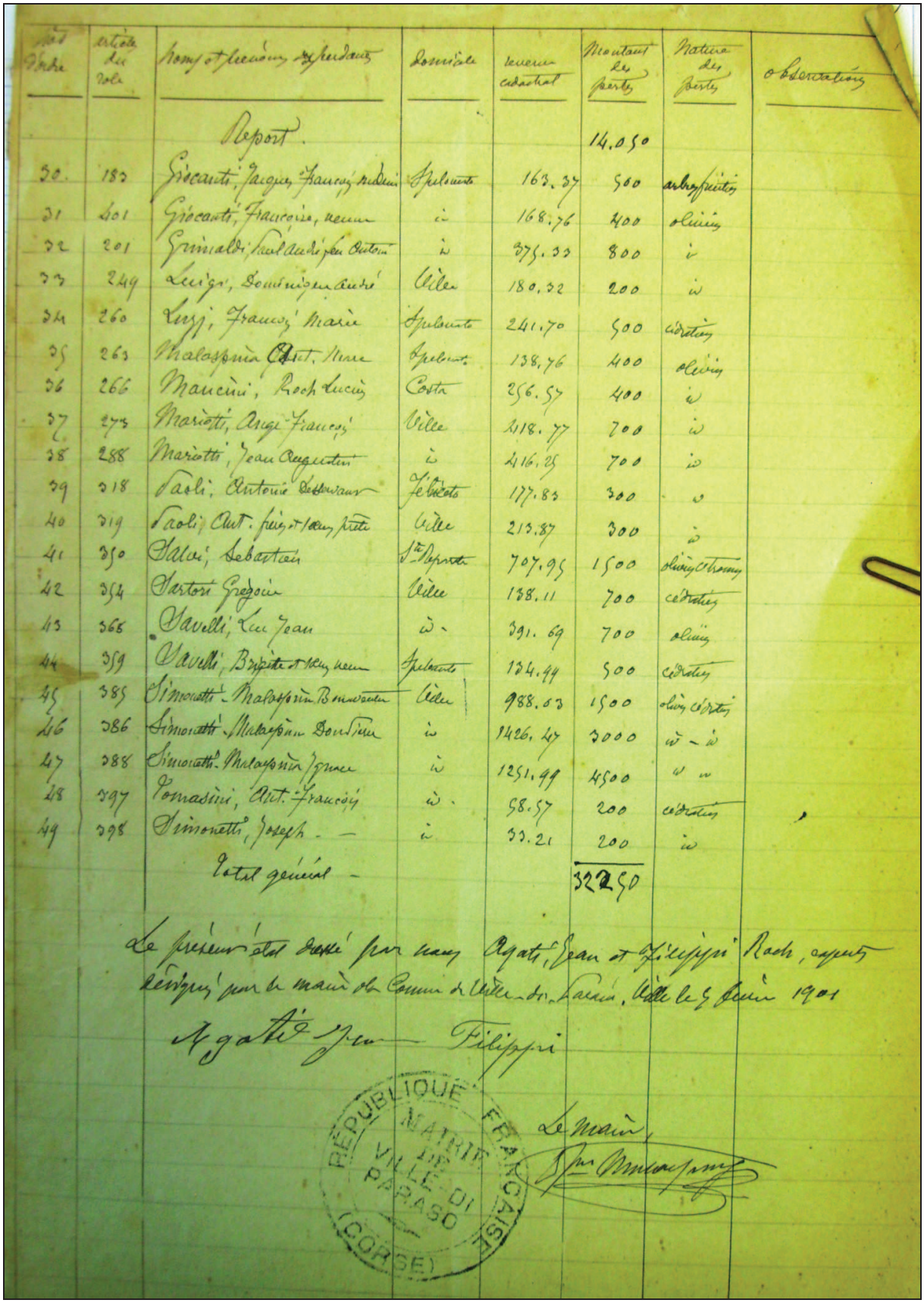
Département de la Corse

Arrondissement de Calvi.

Commune de Ville-di-Paraso.

Etat des pertes causées aux récoltes, aux oliviers et aux taux autres arbres fruitiers, pendant le mois de Janvier 1901 par la neige, la pluie et le froid.

N° d'ordre	Article de la matrice	Noms et prénoms des propriétaires	Domicile	Contenance	Montant des pertes	Nature des pertes	Observations
1	27	Ambrosini, Bonaventure	Feliceto	195.65	300	arbres fruitiers	
2	36	Antonetti, Dominique cadet	id	221.61	400	id	
3	298	Arrighi, Brigide	id	226.91	1000	id	
4	29	Baccellieri, François Jean	Ville	53.46	1200	oliviers	
5	41	Baccellieri Jean François	id	1123.40	200	id	
6	42	Baccellieri, Marie Antoine	id	118.23	600	oliviers	
7	47	Bartoli, Antoine Georges	Feliceto	96.55	400	id	
8	48	Bartoli, Jacques Antoine	id	106.69	200	id	
9	57	Capriciolli, Antoine (Calvisi)	Feliceto	207.94	400	oliviers	
10	59	Capriciolli, Nicolas	id	119.88	200	arbres fruitiers	
11	60	Carli, Jacques François médecin	id	148.29	500	oliviers	
12	62	Carli, Romulus François Joseph	id	95.47	300	id	
13	78	Casasi, César	Ville	122.80	600	vignes oliviers	
14	84	Colombani, Antoine François	Speloncato	57.51	150	oliviers	
15	92	Colombani, Joseph	id	227.17	800	id	
16	112	Costa, François	Costa	204.17	700	oliviers	
17	115	Costa, Michel Marie	Costa	143.02	300	id	
18	116	Costa, Ordolina	id	62.50	150	id	
19	137	Filippi, Dominique Louis	Ville	173.17	300	oliviers	
20	141	Filippi, Eugène	id	97.62	900	oliviers	
21	147	Filippi, Grégoire	id	228.25	900	oliviers	
22	149	Filippi Jean François	id	222.02	700	oliviers	
23	160	Filippi Louis François	id	2019.98	2000	oliviers	
24	163	Filippi Jacques François et Cie	id	278.91	700	oliviers	
25	168	Filippi, Marie Louis	id	92.71	200	oliviers	
26	169	Filippi Saladini Jérôme Fcois	id	381.02	200	oliviers	
27	171	Flach, Auguste Louis, avocat	Lumio	208.49	300	oliviers	
28	179	Giacomoni Joseph Augustin	Ville	107.20	150	oliviers	
29	181	Giocanti, Jérôme François	Speloncato	469.58	700	oliviers	
		Total à reporter —			14050		



Ordre	Article du rôle	Noms et prénoms des redevables	Domicile	Revenu cadastral	Montant des parts	Nature des parts	Observations
		Report.			14.050		
30	182	Giocanti, Jacques, François, ménage	Speluncato	163.37	500	arbres épars	
31	201	Giocanti, François, veuve	id	168.76	400	oliviers	
32	201	Grimaldi, Paul André fils Antoine	id	375.33	800	id	
33	249	Luizzi, Dominique André	Ville	180.32	200	id	
34	260	Luizzi, François Marie	Speluncato	241.70	500	cultures	
35	263	Malaspina Ant. Marie	Speluncato	138.76	400	oliviers	
36	266	Mancini, Roch Lucien	Costa	256.57	400	id	
37	273	Mariotti, Ange François	Ville	418.77	700	id	
38	288	Mariotti, Jean Augustin	id	416.25	700	id	
39	318	Paoli, Antoine Sebastien	Speluncato	177.83	300	id	
40	319	Paoli, Ant. fils et Mary veuve	Ville	213.87	300	id	
41	350	Salvi, Sebastien	Ste Reparate	707.95	1500	oliviers et bruyères	
42	354	Sartori Grégoire	Ville	138.11	700	cultures	
43	365	Savelli, Luc Jean	id	391.69	700	oliviers	
44	359	Savelli, Baptiste et Mary veuve	Speluncato	134.44	500	cultures	
45	385	Simonetti Malaspina Bonaventure	Ville	988.53	1500	oliviers cultures	
46	386	Simonetti Malaspina Dominique	id	1426.47	3000	id - id	
47	388	Simonetti Malaspina Ignace	id	1251.99	4500	id id	
48	397	Tomasini, Ant. François	id	58.57	200	cultures	
49	398	Simonetti, Joseph	id	33.21	200	id	
		Total général			32250		

Le présent état dressé par nous Agathe Jean et Philippi Roch, adjoints délégués par le maire de la Commune de Ville-di-Paraso. Ville le 9 Juin 1901

Agathe Jean Philippi

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE MAIRIE DE VILLE-DI PARASO (CORSE)

Le maire,

Constat après une tempête de neige en février 2001, sur le terrain des retenues de terres.(déjà vu)

(photos personnelles)

ANNEXE 9 : AUTRES MENACES

a) Les menaces animales et insectes

Figure 71 Annexe 9a : Insecte & Mouches, "l'Insulaire Français" du 04 Février 1842.(B.M.B.)

favorable au développement de tous les insectes. De là des pertes incalculables causées par les vicissitudes de la saison, par la voracité des insectes et des oiseaux, et souvent par la rapacité des voleurs.

A ces inconvénients, on peut ajouter l'épuisement des arbres qui tout en portant des vieux fruits, doivent en même temps en développer des nouveaux.

Mais toutes ces pertes, et, tous ces inconvénients ne sont pas comparables à ceux causés par un insecte appelé *musca oliva*, dont la propagation détruit en peu de jours les plus brillantes récoltes: cette mouche est d'une couleur de rouille légèrement tâchetée de noir, elle pique de son abdomen l'olive et y dépose un œuf, la larve qui naît de cet œuf mange la chair des olives, se change en nymphe au bout de quinze jours, et en insecte parfait dans le même espace de temps.

D'après tous les naturalistes cette mouche se reproduit, dans les climats doux, jusqu'à trois et quatre fois dans l'année lorsqu'elle trouve les moyens de propager son espèce, c'est-à-dire lors que les olives restent pendant long-temps sur les arbres.

Dans ce cas le nombre de ces insectes devient prodigieux et, l'année suivante, ils attaquent et détruisent les meilleures récoltes; surtout si l'automne a été tant soit peu humide et vaporeuse.

Or s'il est prouvé que la multiplication de ces insectes est en raison du temps que les olives restent attachées aux arbres, nul doute que le territoire de la Balagne, dont les oliviers portent très longtemps leurs fruits, ne doive plus que tout autre en éprouver les déplorables effets.

Ceci pourrait bien expliquer pourquoi il se passe souvent plusieurs années avant que la Balagne n'ait une bonne récolte, tandis qu'en France, en Italie, en Espagne et même sur une partie de la côte orientale de l'île, où les olives sont ramassées de bonne heure, on obtient une assez bonne récolte tous les deux ans au moins.

La mouche de l'olivier est tellement reconnue pour être le véritable fléau de cette production que des prix ont été proposés en faveur de celui qui trouverait le moyen de détruire cet insecte, ou d'en diminuer au moins la multiplication, mais jusqu'à ce jour le seul moyen indiqué par M. Olivier de l'Institut, a été celui de hâter la récolte des olives à l'exemple des habitans d'Aix, où elle est achevée à la fin du mois de novembre, c'est-dire, avant l'époque de la transformation de la larve de cette mouche en insecte parfait.

A cette égard M. Sieuve naturaliste distingué, adresse aux habitants de quelques cantons de la Provence, le reproche de retarder la cueillette de leurs olives jusqu'à la St. Martin; ces habitants tachent de justifier ce retard par l'absence des acheteurs de leurs huiles qui ne paraissent, disent ils, qu'à cette époque pour faire leurs achats.

Mais que dirait-il cet estimable savant si on lui parlait d'une récolte qui serait prolongée jusque au mois de juin? il crierait sans doute au vandalisme, et ne saurait employer d'expressions assez fortes pour proscrire une méthode si préjudiciable à la culture de l'olivier, et si contraire aux intérêts des propriétaires.

D'après tout ce que nous venons de dire on pourra facilement prévoir les bonnes récoltes d'huile dans la Balagne. Ces récoltes ne pourront avoir lieu que dans le cas où elles seraient précédées par un hiver rigoureux, accompagné de neiges et de glace, ou par une année dans laquelle les oliviers n'auraient porté aucun fruit telles que celles qui ont précédé la bonne récolte de 1836, et la récolte actuelle; dans ces deux cas, ces insectes seraient détruits tous ou en grande partie, soit par la rigueur du froid, soit par le

L'INSULAIRE FRANÇAIS.

manque de nourriture; et la récolte suivante serait sans doute assurée.

Hors ces deux circonstances les habitans de la Balagne ne pourront compter que sur quelques médiocres récoltes qu'ils devront en grande partie aux oliviers de la montagne où les insectes, en fuyant la rigueur du climat, ne pourront exercer leurs ravages.

Après avoir clairement démontré tous les inconvénients provenants d'une récolte tardive, examinons maintenant s'il résulte quelqu'avantage de ces retards funestes.

L'Oliva, tanto più pende, tanto più rende.

Voila l'adage par lequel répondent constamment les habitans de la Balagne a toutes les observations qu'on peut leur faire à ce sujet; un sac d'olives, disent-ils, cueilli au mois de juin, rend deux fois plus, au moins, que la même mesure portée au pressoir aux mois de novembre et décembre, l'expérience répond donc victorieusement à tout ce qu'on pourrait dire pour nous faire changer de méthode à cet égard.

Nous concevons, au premier abord, ce qu'il peut y avoir de spécieux dans ce raisonnement, mais il ne nous sera pas difficile d'en montrer tout le vuide, et avec un peu d'attention, il serait moins difficile encore de renoncer à une mauvaise habitude qui est devenue presque de l'entêtement pour les esprits peu éclairés.

Il est incontestable qu'une mesure d'olives cueillies au mois de juin doit rapporter plus d'huile que la même mesure d'olives ramassées au mois de novembre, mais il faut observer, que la premiere contient au moins le double d'olives que la seconde, puisque celles-ci sont ridées, et dépouillées de leur partie aqueuse, et doivent par conséquent occuper dans une mesure un espace double de celui qu'occuperaient les premières.

Il est donc très naturel que deux mesures rapportent plus qu'une, et dès lors il est parfaitement démontré que l'avantage qu'on croit retirer en ne recueillant ses olives qu'aux mois de mai et juin, n'est qu'une véritable illusion. Et comment en serait-il autrement puisque les plus célèbres naturalistes ont unanimement reconnu que l'huile n'augmente pas d'un atôme après que les olives ont atteint leur maturité? Cette maturité est fixée, dans tous les climats tempérés, au mois de novembre, quelque soit la couleur que présente le fruit, serait-il même dans toute sa blancheur; car c'est une très grande erreur de croire que cette couleur exclut la maturité.

Les expériences les plus exactes ont constaté le contraire, aussi les Provençaux, que nous regardons comme nos maîtres en fait d'huiles, disent en leur patois: *Can l'oli l'y est pas à Toussant, l'y en es pas de tout l'an.*

Cette année la récolte des olives s'est bien annoncée, elles rapportaient au mois de novembre dix-sept litres le *Stare*, mesure du pays, elles ont diminué de trois litres à la fin de décembre. Cette différence a été très exactement constatée dans trois cantons où la récolte est presque terminée à la fin du mois de décembre. Malheureusement pour la récolte de cette année, surtout pour celle qui est en retard, l'automne a été trop favorable à la réproduction des insectes par sa douce température, aussi les olives sont elles piquées et tombent-elles partout en grande quantité.

Toutes ces observations sont le fruit des méditations des savants et de l'expérience des nations les plus riches en olives, il serait à désirer que la Balagne abandonnant ses vieux préjugés voulut en profiter, et l'on verrait bientôt redoubler les revenus de la plus belle et de la plus riche contrée de la Corse.

Figure 72 Annexe 9a : La protection de l'olivier, Petit Bastiais du 17-18Juin 1901 (B.M.B.)

26e ANNÉE — LUNDI 17 et MARDI 18 JUIN 1901

Le Petit Basti

5 CENTIMES — JOURNAL — QUOTIDIE

Rédaction & Administration : 8, Boulevard du Palais, Bastia
MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

Les annonces sont payables d'avance et reçues aux Bureaux du Journal.
Faits divers, 1 fr. — Réclames (3e page), 0.75 — Diverses, 0.30 — Judiciaires, 0.25

ABONNEMENT (Payab
Corse....un an, 20 fr. 6 mois, 10 fr.
Autres Départ. 22 » 12 »
On ne répond pas des manu

LE CALENDRIER

Fête d'aujourd'hui. — Saint-Marcellin.
Société Littéraire nationale.
Lever, 3 h. 52m. — Coucher, 7 h. 13 m.
Lune Nouv., le 16 à 8 h. 7 m. soir. Premier Quartier, le 23
Fête de demain : Sainte Juliane.

17 JUIN

La Protection de l'Olivier
AU PARLEMENT

Au cours de la séance du 4 juin courant, au Sénat, M. Borriglione, sénateur des Alpes-Maritimes, a déposé son rapport sur la proposition de loi qu'il a présentée avec ses collègues MM. Fruchier et Leydet, dont le but est de protéger l'olivier contre les maladies qui menacent de le faire disparaître de plusieurs départements.

La Corse est, comme les Alpes-Maritimes, le Var, les Bouches-du-Rhône, la Drôme, le Gard, les Basses Alpes, très etc., intéressée à connaître ce mouvement de généreuses sympathies du Parlement pour faire cesser, il faut l'espérer, les déprédations insectales et cryptogamiques dont cet arbre à beaux revenus est atteint. Aussi croyons-nous être utile aux oléiculteurs-producteurs de l'île (ne pas confondre avec oléiculteurs-frandeurs), en indiquant les grandes lignes de ce rapport.

M. Borriglione, en effet, constate que jadis, avant 1860, l'olivier procurait à ses détenteurs l'aisance et même la richesse ; aujourd'hui c'est la misère et la ruine au sein des campagnes qui comptent sur lui. Quelle a été la cause d'un changement si regrettable ? L'invasion d'insectes destructeurs et de maladies cryptogamiques, si bien que de 30 millions de francs qu'atteignait la récolte en 1860, elle est tombée en 1899, à un peu plus de 17 millions.

Une telle diminution n'est pas faite pour encourager de nouvelles plantations ; elles n'ont pas augmenté en effet, mais bien diminué.

Dans les Alpes-Maritimes, l'olivier a cédé la place aux cultures florales ; ailleurs il a été remplacé par la vigne. Mais hélas ! là où la cognée a épargné l'arbre, on a constaté qu'il avait des ennemis redoutables : le *dacus oleae* (mouche de l'olive), et la *fumagine* ; nous ajouterons, c'est là un avis personnel, un troisième ennemi : la *fraude*. Elle était inconnue des consommateurs [illegible] il y a 15 à 20 ans ; aujourd'hui, si l'on prélève et analyse sérieusement et sans parti pris les huiles qui se débitent à Bastia et ailleurs, on trouve facilement que la plupart de celles qui sont vendues sous le nom d'*huiles d'olives* ne sont qu'un vulgaire mélange d'huile de coton ou de sésame et d'huile d'olives. Pourtant, comme il serait facile, avec l'aide de la douane, d'empêcher cette fraude éhontée ! Mais revenons à la mouche de l'olive et à la fumagine, l'une qui pique et détériore la pulpe du fruit, l'autre qui nuit aux fonctions physiologiques de l'arbre, fait tomber les fleurs et détruit ainsi la récolte.

Contre ces deux fléaux, il y a bien des remèdes, sinon destructifs du moins efficaces, mais ils exigent des dépenses pour l'achat des matières premières et des instruments, et tous les agriculteurs n'ont pas les moyens de les acheter ou de rechercher les procédés susceptibles d'empêcher la contamination du mal.

Aussi M. Borriglione demande-t-il, avec raison, aux associations agricoles locales, — il n'y en a pas malheureusement en Corse, — de déterminer pratiquement les meilleurs procédés de traitement et de les mettre sous les yeux des intéressés, et cela par l'*établissement de champs d'expériences* que les communes et le département subventionneraient, car nos associations ne sont pas assez riches pour supporter seules les frais qu'entraînent de pareilles recherches.

Ici nous reproduisons un passage essentiel de l'intéressant rapport de M. le Sénateur des Alpes-Maritimes :

« Comme il s'agit d'une œuvre qui intéresse la fortune publique, le concours de l'Etat devrait être de même importance que celui du département et de la commune. A titre d'encouragement il serait non moins utile que l'Etat accordât une subvention aux associations qui consacreraient une partie de leurs ressources à des travaux de ce genre.

» Le bon fonctionnement des associations assuré, il convient de permettre à tous les agriculteurs indistinctement de profiter des résultats acquis.

» Le matériel appartenant à la collectivité et les matières premières achetées dans les meilleures conditions, abaisseront le prix de revient dans de sensibles proportions. Toutefois, la dépense paraîtra encore bien forte à nombre d'intéressés. Depuis si longtemps qu'ils peinent sans profit, ils se refusent à toute opération qui, en plus de leurs bras, exige encore un certain déboursé. Pour les décider, il serait bon de leur consentir, en échange, des avantages. L'exonération des impôts, par analogie avec ce qui a été fait pour la reconstitution du vignoble, nous semblerait équitable pendant le temps nécessaire à la régénération des oliveraies, soit une période de [illegible] ans. »

A la suite de ce rapport, si rapidement analysé, est formulée la proposition de loi que voici :

« Art. 1er. — Lorsqu'un département ou une commune votera une subvention destinée à entreprendre la lutte contre les parasites de l'olivier, en se conformant aux prescriptions administratives, l'Etat donnera une subvention égale à celle du département ou de la commune, qui se trouvera ainsi doublée.

» Lorsqu'une association agricole aura consacré une partie de ses ressources, provenant de ses cotisations ou des souscriptions de ses membres, à des expériences de destruction des parasites de l'olivier, cette association pourra recevoir une subvention de l'Etat.

» Art. 2. — Les oliviers traités suivant les instructions administratives seront exonérés de l'impôt foncier pendant quatre ans. »

Les oléiculteurs-producteurs de notre département verront avec plaisir leur cause défendue au Parlement, agréée même par la commission qui avait chargé M. le sénateur Borriglione de faire un rapport sur cette importante question. Les pouvoirs publics et la République ne manqueront pas de donner, nous en sommes convaincu, un nouveau gage de leur souci de conserver et développer même une des branches importantes de la richesse agricole. Mais que les oléiculteurs-producteurs n'oublient pas, que si la disparition de la mouche de l'olive et de la fumagine sera d'un grand bienfait pour l'oléiculture, la disparition des fraudeurs sera d'un bienfait plus grand encore pour elle et pour les consommateurs.

Et pour cela qu'ils n'hésitent pas un instant à demander l'application *rigoureuse* de la loi sur la fraude, et mieux le vote par les Chambres du projet de loi Gallaud relatif à la falsification dans la vente des marchandises, avec les dispositions de la loi belge pour l'huile, c'est-à-dire la désignation de la nature de l'huile vendue ou du mélange, quand il a lieu.

J.-B. CASTELLI.

Les Services Maritimes postaux

M. le député Malaspina a dû, à la suite d'une légère indisposition, sur l'avis des médecins, aller passer quelques jours à la campagne ; cela ne l'empêche pas de s'occuper de la question de nos Services maritimes postaux qu'il a tant à cœur et qu'il voudrait voir aboutir avant la fin de la session.

Espérons que les démarches du député de Calvi ne resteront pas infructueuses.

M. Malaspina nous communique la lettre suivante du président de la Commission.

« Paris, 2 juin 1901.

» Mon cher Ami,

» J'espère bien sincèrement que l'air de la campagne vous aura rendu votre belle santé habituelle.

» Je pars demain pour Nice et je serai de retour le 25, vous pouvez donc convoquer la Commission en mon nom pour cette date ou après quand vous le jugerez bon.

» Mille amitiés bien cordiales.

» R. BISCHOFFSHEIM. »

ÉPHÉMÉRIDES CORSES

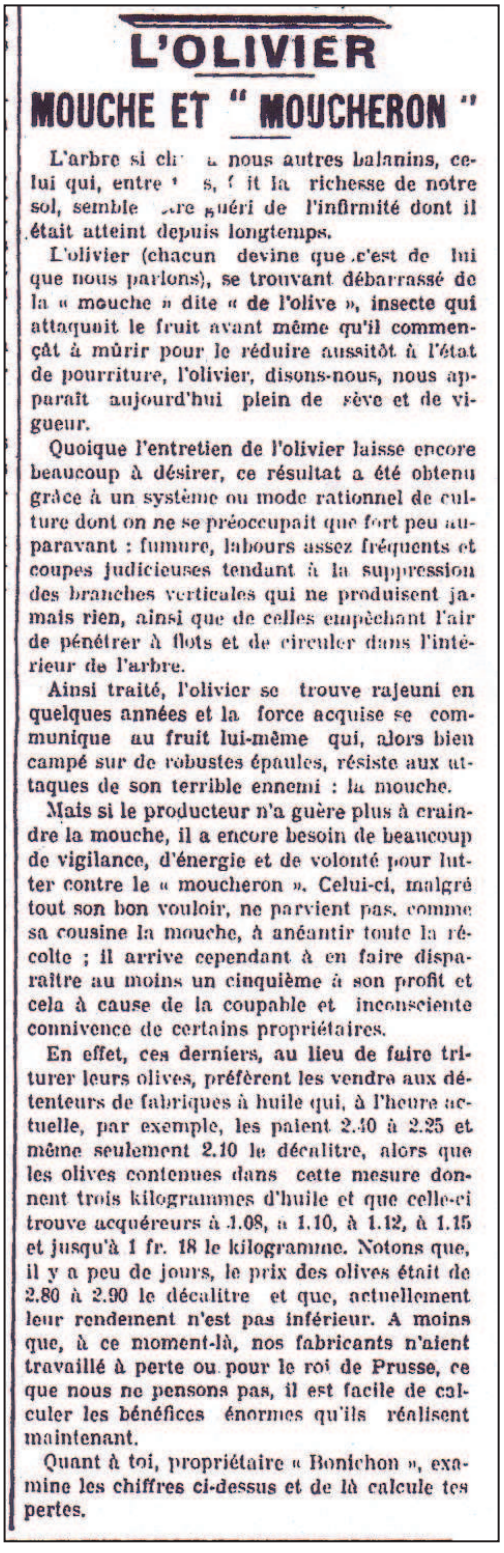
17 juin 1564. — Gênes offre à ceux qui lui livreront :

Sampiero vivant, 4000 ducats avec la libération d'un rebelle ; mort, 2000 ducats avec la libération de deux bandits.

	Vivant	Mort
Achille de Campocasso,	1000,	500.
Antoine de St-Florent,	1000,	500.
Barthélemy de Vivario,	300.	200.
Baptiste de la Pietra,	200,	100.

18 juin 1791. — L'abbé Belgodere, envoyé par la ville de Bastia à l'Assemblée Nationale, pour la prier d'annuler le dé-

Figure 73 Annexe 9a : Mouche et Moucheron, "Bastia Journal" du 21 Juin 1908 (B.M.B.)



L'OLIVIER

MOUCHE ET " MOUCHERON "

L'arbre si ch[er] à nous autres balanins, celui qui, entre t[ous], f[ait] la richesse de notre sol, semble [av]oir guéri de l'infirmité dont il était atteint depuis longtemps.

L'olivier (chacun devine que c'est de lui que nous parlons), se trouvant débarrassé de la « mouche » dite « de l'olive », insecte qui attaquait le fruit avant même qu'il commençât à mûrir pour le réduire aussitôt à l'état de pourriture, l'olivier, disons-nous, nous apparaît aujourd'hui plein de sève et de vigueur.

Quoique l'entretien de l'olivier laisse encore beaucoup à désirer, ce résultat a été obtenu grâce à un système ou mode rationnel de culture dont on ne se préoccupait que fort peu auparavant : fumure, labours assez fréquents et coupes judicieuses tendant à la suppression des branches verticales qui ne produisent jamais rien, ainsi que de celles empêchant l'air de pénétrer à flots et de circuler dans l'intérieur de l'arbre.

Ainsi traité, l'olivier se trouve rajeuni en quelques années et la force acquise se communique au fruit lui-même qui, alors bien campé sur de robustes épaules, résiste aux attaques de son terrible ennemi : la mouche.

Mais si le producteur n'a guère plus à craindre la mouche, il a encore besoin de beaucoup de vigilance, d'énergie et de volonté pour lutter contre le « moucheron ». Celui-ci, malgré tout son bon vouloir, ne parvient pas, comme sa cousine la mouche, à anéantir toute la récolte ; il arrive cependant à en faire disparaître au moins un cinquième à son profit et cela à cause de la coupable et inconsciente connivence de certains propriétaires.

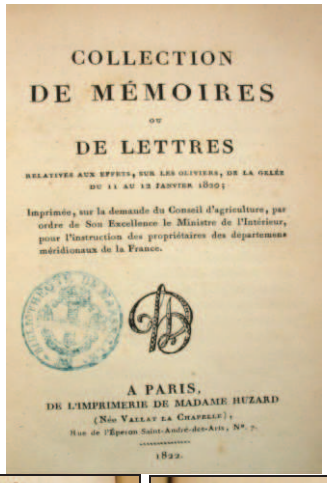
En effet, ces derniers, au lieu de faire triturer leurs olives, préfèrent les vendre aux détenteurs de fabriques à huile qui, à l'heure actuelle, par exemple, les paient 2.40 à 2.25 et même seulement 2.10 le décalitre, alors que les olives contenues dans cette mesure donnent trois kilogrammes d'huile et que celle-ci trouve acquéreurs à 1.08, à 1.10, à 1.12, à 1.15 et jusqu'à 1 fr. 18 le kilogramme. Notons que, il y a peu de jours, le prix des olives était de 2.80 à 2.90 le décalitre et que, actuellement leur rendement n'est pas inférieur. A moins que, à ce moment-là, nos fabricants n'aient travaillé à perte ou pour le roi de Prusse, ce que nous ne pensons pas, il est facile de calculer les bénéfices énormes qu'ils réalisent maintenant.

Quant à toi, propriétaire « Bonichon », examine les chiffres ci-dessus et de là calcule tes pertes.

b) Mesures prises dans les autres régions oléicoles

Ces Mémoires ont un intérêt certain dans une perspective comparative

Figure 58 Annexe 9b : Lettres relatives aux gelées et sécheresses de 1820. (B.M.M.,C 13838).



COLLECTION
DE MÉMOIRES
OU
DE LETTRES

RELATIVES AUX EFFETS, SUR LES OLIVIERS, DE LA GELÉE DU 11 AU 12 JANVIER 1820 ;

Imprimée, sur la demande du Conseil d'agriculture, par ordre de Son Excellence le Ministre de l'Intérieur, pour l'instruction des propriétaires des départemens méridionaux de la France.

A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE DE MADAME HUZARD
(Née VALLAT LA CHAPELLE),
Rue de l'Éperon Saint-André-des-Arts, N°. 7.

1822.

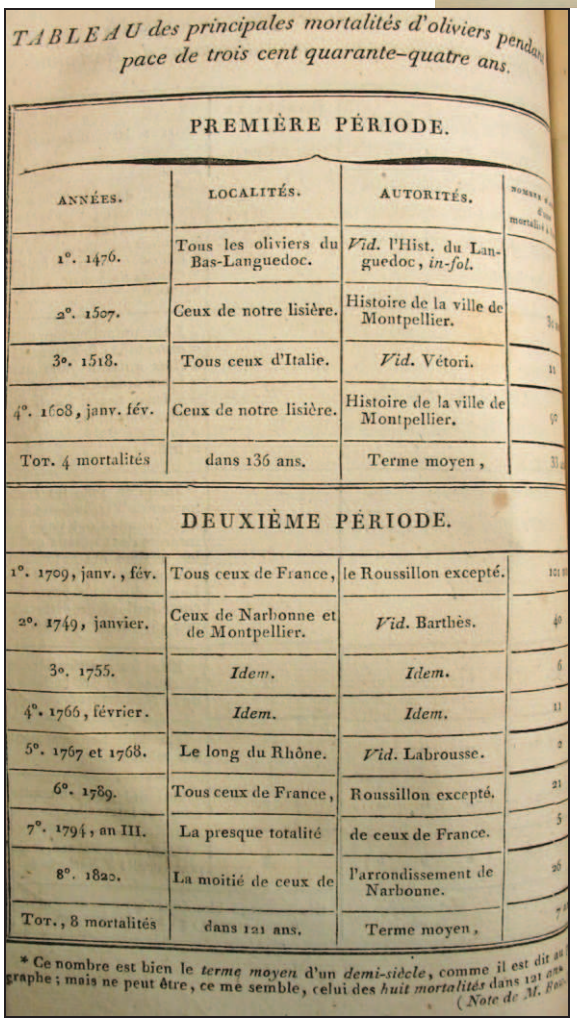


TABLEAU des principales mortalités d'oliviers pendant l'espace de trois cent quarante-quatre ans.

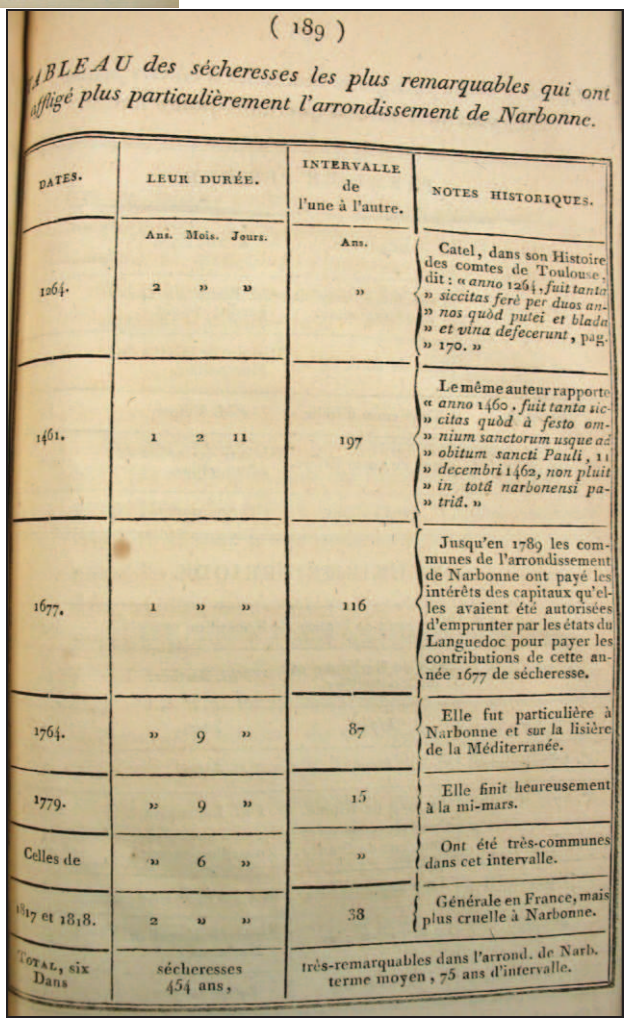
PREMIÈRE PÉRIODE.

ANNÉES.	LOCALITÉS.	AUTORITÉS.	NOMBRE d'ans de mortalité
1°. 1476.	Tous les oliviers du Bas-Languedoc.	*Vid.* l'Hist. du Languedoc, *in-fol.*	
2°. 1507.	Ceux de notre lisière.	Histoire de la ville de Montpellier.	
3°. 1518.	Tous ceux d'Italie.	*Vid.* Vétori.	
4°. 1608, janv. fév.	Ceux de notre lisière.	Histoire de la ville de Montpellier.	
Tot. 4 mortalités	dans 136 ans.	Terme moyen,	

DEUXIÈME PÉRIODE.

1°. 1709, janv., fév.	Tous ceux de France,	le Roussillon excepté.	
2°. 1749, janvier.	Ceux de Narbonne et de Montpellier.	*Vid.* Barthès.	
3°. 1755.	*Idem.*	*Idem.*	
4°. 1766, février.	*Idem.*	*Idem.*	
5°. 1767 et 1768.	Le long du Rhône.	*Vid.* Labrousse.	
6°. 1789.	Tous ceux de France,	Roussillon excepté.	
7°. 1794, an III.	La presque totalité	de ceux de France.	
8°. 1820.	La moitié de ceux de	l'arrondissement de Narbonne.	
Tot., 8 mortalités	dans 121 ans.	Terme moyen,	

* Ce nombre est bien le *terme moyen* d'un *demi-siècle*, comme il est dit au graphe ; mais ne peut être, ce me semble, celui des *huit mortalités* dans 121 ans. (*Note de M. Bec*



(189)

TABLEAU des sécheresses les plus remarquables qui ont affligé plus particulièrement l'arrondissement de Narbonne.

DATES.	LEUR DURÉE. Ans.	Mois.	Jours.	INTERVALLE de l'une à l'autre. Ans.	NOTES HISTORIQUES.
1264.	2	»	»	»	Catel, dans son Histoire des comtes de Toulouse, dit : « *anno* 1264, *fuit tanta* » *siccitas ferè per duos an-* » *nos quòd putei et blada* » *et vina defecerunt*, pag. » 170. »
1461.	1	2	11	197	Le même auteur rapporte « *anno* 1460, *fuit tanta sic-* » *citas quòd à festo om-* » *nium sanctorum usque ad* » *obitum sancti Pauli*, 11 » *decembri* 1462, *non pluit* » *in totâ narbonensi pa-* » *triâ.* »
1677.	1	»	»	116	Jusqu'en 1789 les communes de l'arrondissement de Narbonne ont payé les intérêts des capitaux qu'elles avaient été autorisées d'emprunter par les états du Languedoc pour payer les contributions de cette année 1677 de sécheresse.
1764.	»	9	»	87	Elle fut particulière à Narbonne et sur la lisière de la Méditerranée.
1779.	»	9	»	15	Elle finit heureusement à la mi-mars.
Celles de	»	6	»	»	Ont été très-communes dans cet intervalle.
1817 et 1818.	2	»	»	38	Générale en France, mais plus cruelle à Narbonne.
TOTAL, six Dans	sécheresses 454 ans,			très-remarquables dans l'arrond. de Narb. terme moyen, 75 ans d'intervalle.	

c) Les incendies

Figure 76 Annexe 9c : "L'Insulaire Français" du mercredi 29 août 1838, (B.M.B).

MERCREDI 29 AOUT 1838. CINQUIÈME ANNEE. N° 198.

ON S'ABONNE A BASTIA
AU BUREAU DU JOURNAL.
A PARIS
A l'Office correspondance Lafflelette Bonnoure et Cie, Place de la Bourse N° 5.
P. Duconseil et Cie rue Guillon N° 13
Prospectus chez le Libraire rue St Honoré N° 297, où l'on reçoit les Abonnés pour l'Etranger Travail.

PRIX D'ABONNEMENT
POUR LA CORSE.
POUR UN AN 16
POUR SIX MOIS . . . 8
POUR TROIS MOIS . . . 4
POUR LE CONTINENT . . 20
POUR L'ÉTRANGER. . . 24
Prix d'insertion 4 c. la ligne.

L'Insulaire Français,

JOURNAL POLITIQUE ET LITTÉRAIRE.

Depuis quelques temps les incendies se multiplient d'une manière effrayante en Corse. La semaine dernière, en même temps que les belles forêts de *Cervello* et celle bien plus considérable encore de *Calenzana* étaient réduites en cendres, le feu dévorait les bois et jetait la consternation dans les communes de St-Martino, Ville et Furiani, et menaçait d'envahir le territoire de Bastia. L'appréhension en fut si grande, que toutes les mesures d'usage en pareille occurrence furent prises par l'autorité militaire, qui s'empressa de consigner et faire préparer les troupes dans les casernes, afin de concourir à sauver la ville le cas échéant : heureusement que nous en avons été quitte pour la peur. Mais cela n'empêche pas qu'une grande destruction n'ait eu lieu. Indépendamment des bois et des makis qui sont d'un très bon rapport, à cause de la culture de nos vignobles, des châtaigneraies, beaucoup d'oliviers et d'autres arbres précieux, ont été la proie des flammes, lesquelles poussées par un impétueux coup de vent de sud-ouest, embrasaient et consumaient en un clin-d'œil, tout ce qui se trouvait sur leur passage. Plusieurs vignes et quelques maisonnettes ont été aussi brûlées. Le village de Canale a même couru le plus grand danger. Mais grâce au zèle et à l'infatigable intrépidité de MM. le juge de paix Tomasini et Anziani maire de St-Martino, le feu a été arrêté et le village préservé de ses atteintes. Nous devons dire aussi que l'industrieuse population de ce canton doit avoir sa bonne part des éloges si justement mérités par ses premiers magistrats ; hommes et femmes chacun a fait son devoir. Les femmes surtout ont donné preuve d'un courage et d'un dévouement au-dessus de leur sexe : on les a vues pendant trente heures de suite, puiser de l'eau à la rivière et la transporter, au milieu de périls imminents, au plus fort de l'incendie. M. le maire de Furiani s'est également distingué. A la tête de la population dont il est le digne chef, M. Mattei, est parvenu deux fois, au moyen de vastes tranchées, à arrêter le feu ; mais la violence du vent (libeccio) était telle que des tisons enflammés volaient par centaines à trois et quatre cent mètres de distance, et recommençaient un nouvel incendie.

Le feu dont nous avons eu à Bastia l'imposant et pénible spectacle a duré deux jours du 23 au 25 courant, et a parcouru un espace de plus de cinq lieues de long. Il est consolant qu'au milieu de cet immense volcan où la substance de tant de familles a été engloutie, on n'ait eu heureusement à déplorer la perte de personne.

On est encore incertain sur les causes de cet incendie : on ne sait jusqu'ici s'il doit être attribué à la malveillance ou à l'imprudence de quelque berger. Quoiqu'il en soit, il serait à désirer que les tribunaux se montrassent très sévères dans la répression de ces délits, dont la fréquente reproduction tient constamment l'agriculture en échec, et amène des conséquences d'autant plus désastreuses pour la propriété, qu'elle jette l'épouvante et le découragement au sein de nos populations rurales.

Figure 67 Annexe 9c : « Les Incendies » "Le Petit Bastiais" du 27 et 28 janvier 1890, (B.M.B.)

15e ANNÉE — N° 3.196
LUNDI 27 & MARDI 28 JANVIER 1890
Saint Paul, ermite.
Lever du soleil, 7 h. 22 — Coucher, 5 h. 4 m.

Librairie du *Petit Bastiais*

Paris Illustré
Prix 2.50

Figaro Illustré
Prix 3.50

BASTIA

LES INCENDIES

M. le Directeur du *Petit Bastiais*,

Parler d'incendie en janvier n'est pas précisément d'actualité, car quoique le *libeccio* ait soufflé avec violence et persistance, nos campagnes se ressentent encore des pluies qui ont marqué la fin de l'année 1889 et le commencement de 1890, et par conséquent ne semblent pas devoir prêter un aliment aux feux que des cultivateurs ou des pâtres imprudents peuvent allumer. Mais vous connaissez le proverbe : *chi ha tempo non perdi tempo*, et mieux vaut prévenir le mal que d'avoir à le réparer. Aussi bien, nos législateurs sont aujourd'hui réunis, et ils ne le sont pas d'ordinaire à l'époque où l'incendie parcourt notre territoire.

Car c'est à nos sénateurs, à nos députés qu'il appartient d'apporter un remède à de détestables habitudes, en armant les tribunaux d'un pouvoir beaucoup plus étendu que celui que leur confère une législation d'une faiblesse déplorable. En effet, si l'incendie volontaire est puni de peines très fortes, en revanche l'incendie involontaire n'est jamais passible que d'une amende. Le premier est un crime dont la connaissance est déférée au jury, le second est un délit qui relève des tribunaux correctionnels. Rien d'aussi difficile à établir qu'un crime d'incendie volontaire; aussi, malgré les soupçons les plus véhéments, les jurés hésitent, et le coupable, profitant du plus léger doute rentre chez lui la tête haute. Les tribunaux, au contraire, ayant une plus grande expérience des affaires, sont plus à même de découvrir la vérité; ils frappent, mais l'arme qui est entre leurs mains est si frêle que le coup ne porte pas et que la leçon est perdue. Et en effet l'amende n'inspire aucune crainte aux gens qui ne sont pas en état de la payer, et qui savent, qu'à défaut de paiement, ils en seront quittes pour être logés et nourris, pendant quelques jours, aux frais de l'Etat.

A un pareil état de choses, il n'y a qu'un remède. Il faut que la législation permette aux tribunaux d'infliger aux coupables d'incendie involontaire des peines variant de six mois à cinq ans. Il faut qu'en cas de récidive, le coupable soit au moins temporairement privé de ses droits de citoyen. Une répression de cette nature obligerait les surveillants et aussi les négligents à plus de circonspection. En vérité, quand par un vent violent, on voit des bergers ou des cultivateurs allumer des bûchers, peut-on dire qu'il n'y a là qu'une simple imprudence passible d'une amende ? Je veux bien qu'ils n'aient pas l'intention claire, arrêtée d'allumer un incendie, il n'en est pas moins vrai que, connaissant parfaitement le danger qu'ils font courir à leurs voisins, ils ne s'en livrent pas moins à un acte que la plus vulgaire prudence leur défend. Pour ces individus, l'emprisonnement n'est pas exagéré. De même un feu de cheminée peut occasionner la perte d'une maison, du mobilier d'une famille ; or, que donne-t-on à ceux qui ont négligé, malgré les arrêtés municipaux, de ramoner leurs cheminées et sont ainsi cause de l'incendie? Une amende. Mon Dieu! cela suffira s'il ne faut que quelques seaux d'eau pour éteindre la mie enflammée, mais si du tuyau de la cheminée le feu s'est étendu aux poutres des plafonds et des toits, la leçon doit être d'autant plus sévère que les dégâts sont plus considérables.

Que dire maintenant de ces bergers qui allument des feux à proximité des forêts ou des makis, dans le but certain quoique difficile à démontrer, de se créer des pâturages pour l'année suivante? L'intention criminelle est souvent impossible à prouver, et l'acte reste qualifié d'involontaire, et cependant n'est-il pas juste que ces gens qui sont sans respect aucun pour les propriétés publiques et privées, fassent, sous les verrous, de salutaires réflexions sur les inconvénients qui résultent de leur laisser-aller ?

Nos sénateurs et députés corses rendraient à leur pays un service signalé en déposant un projet de loi dans le sens que nous indiquons. C'est là de la bonne besogne qui peut être rapidement expédiée, car on ne saurait faire aucune objection contre une aggravation de peine essentiellement juste dans son principe, et qui en outre aurait pour effet de mettre nos massifs forestières, nos makis, notre agriculture en général, à l'abri de dévastations périodiques.

D'autre part, les maires devraient, par des arrêtés, réglementer le mode de défrichement par le feu ; ainsi, quoique le feu n'eût pas occasionné de dégâts, les gardes-champêtres devraient verbaliser contre quiconque abandonnerait un foyer, sans l'avoir complètement éteint ; ainsi, quoique l'incendie ne fut pas encore déclaré, les gardes champêtres doivent aussi verbaliser contre ceux qui allument des feux, quand soufflent des vents violents, et en exiger l'extinction sous peine de rébellion.

L'impunité accordée aux incendiaires a eu de tels résultats que des propriétaires qui avaient fait des sacrifices pour reboiser leurs terrains de montagne y ont renoncé. En vérité, il est temps d'aviser.

Veuillez agréer, etc.

Un cultivateur.

M. le Docteur GUASCO

M. le docteur Paul Guasco-Ciccarelli a succombé samedi aux suites d'une méningite. Il était à peine âgé de 31 ans.

Revenu dans sa famille, il y a une dizaine d'années, après d'excellentes études médicales qui lui avaient valu le diplôme de docteur de la Faculté de Paris, il acquit immédiatement une très nombreuse clientèle. Il sut, du premier coup, inspirer une grande confiance aux malades, et malgré son jeune âge, il était un des médecins les plus occupés de la ville. Mais la clientèle riche qui venait à lui ne lui fit jamais oublier les devoirs sacrés que sa profession et sa fortune lui imposaient vis-à-vis des déshérités du sort, et dans notre ville, où cependant le dévouement du corps médical est général et absolu, on l'appelait le médecin des pauvres. Les habitants des quartiers de la haute ville surtout voient disparaître en lui, le médecin qui ne reculait devant aucune fatigue pour prodiguer ses soins jusqu'aux mansardes. Malgré les avis des siens, qui l'engageaient à abandonner une profession trop pénible pour son état de santé, tout au moins à restreindre sa clientèle, il voulut, tout en renonçant à quelques clients aisés, garder ses pauvres qu'il aimait non seulement de ses soins, mais encore de sa bourse.

Le docteur Guasco agissait ainsi pour satisfaire les besoins de son cœur, bon, dévoué, et pour obéir à cette belle loi de Dieu qui commande à l'homme d'aimer son prochain. Il continuait par là les traditions d'une famille au sein de laquelle il avait puisé d'inébranlables convictions religieuses. Il tenait de Dieu sa science et sa fortune, et il mettait tout au service des infortunés.

Malheureusement ses forces l'ont

Figure 78 Annexe 9c : Incendies Criminels-Peines, "Le Petit Bastiais" 28 mai 1891(B.M.B)

Cour d'Assises

Présidence de M. le Conseiller Stefanini

Audience du 28 mai

Incendies et tentative de ce crime

Chaque année nous avons à déplorer de nombreux incendies dûs à l'imprudence et le plus souvent même à la malveillance des bergers dont on ne parvient jamais à découvrir les auteurs. Les actes imputés à l'accusé n'auraient certainement pas été poursuivis, si lui-même n'avait commis des imprudences de langage, qui, parvenues à l'oreille de la justice, ont nécessité l'ouverture d'une instruction à la suite de laquelle Maestracci Louis, se disant âgé de 19 ans, né à Marseille et demeurant en dernier lieu à Baccetali, a été renvoyé de ce fait devant la Cour d'assises comme accusé de deux crimes d'incendie de forêts, bois, taillis ou récoltes sur pied ne lui appartenant pas, et de deux tentatives de ce crime.

Voici dans quelles circonstances ces divers attentats auraient été commis :

Le 23 juillet 1890, un incendie était allumé en plein maquis au lieu dit Pastinaccia, territoire de Cagnano, à 40 mètres de la route nationale de Bastia à Macinaggio à 100 mètres, de Particiolo et de Santa-Severa, marine de Cagnano et de Luri. Fort heureusement le temps était calme, l'air humide, et les habitants de la localité purent assez facilement en arrêter les progrès. Mais le 27 août suivant un nouvel incendie se manifestait sur le territoire de la même commune, au lieu dit Fontana, à l'orientale, et cette fois il ne s'arrêta qu'après avoir parcouru un grand espace et brûlé plus de 20.000 francs d'oliviers, arbres fruitiers, vignes et autres productions utiles de la terre.

Dans l'intervalle, le berger Maestracci Louis, âgé de 19 à 20 ans, s'était reconnu l'auteur de l'incendie de Pastinaccia, avec le nommé Giuliani François. Celui-ci avait répété la confidence à son père, mais ni l'un ni l'autre ne l'avaient portée à la connaissance de la justice. Cependant, le lendemain de l'incendie du 27 août, leurs soupçons se portent également sur Maestracci, ils avertissent de leur réserve, et le dénoncèrent aux gardes champêtres de Cagnano.

L'instruction ouverte à la suite du procès-verbal dressé par ces derniers n'a pas relevé de charges suffisantes contre Maestracci, relativement à l'incendie de Fontana à l'orientale, mais l'accusé lui-même, après de vaines dénégations, a fini par reconnaître non seulement qu'il avait mis le feu à Pastinaccia, le 23 juillet 1890, mais aussi qu'il avait brûlé, en 1887, sur le territoire de Cagnano, un maquis au lieu dit Padula, pour assurer un pâturage à ses bestiaux.

L'instruction a eu encore à sa charge qu'à deux reprises différentes, toujours sur le territoire de Cagnano, en 1887, au lieu dit Couvent d'Antignani, en 1888, au lieu dit Padula, tenté de mettre le feu à des maquis.

Il est vrai d'ajouter qu'en ce qui concerne l'incendie du 23 juillet, Maestracci prétend avoir agi sur les ordres de Liccioni Jean, dont il gardait le troupeau, et qui lui avait promis un accordéon, mais rien dans la procédure ne confirme cette allégation rendue invraisemblable par cette circonstance même que Maestracci quittait le service de Liccioni le 13 avril 1890, alors que l'accordéon ne devait lui être donné de son propre aveu qu'au mois de mars suivant. Du reste, depuis longtemps déjà l'opinion publique désignait Maestracci comme un incendiaire de profession.

Dans son interrogatoire l'accusé ne conteste pas les faits qui lui sont reprochés, il dit néanmoins que les trois premiers sont le résultat d'une imprudence. C'est en jetant une allumette qu'il les a occasionnés. Quant au dernier, il soutient qu'il aurait agi d'après les ordres du propriétaire du troupeau qu'il gardait.

Les témoins reproduisent leurs déclarations écrites.

M. Angeli, avocat général, a soutenu l'accusation.

D'après l'organe du ministère public, quoique âgé de moins de 16 ans, à l'époque où étaient commis les 3 premiers crimes, Maestracci a agi avec discernement. Dans tous les cas il était parfaitement conscient lors du dernier crime, il avait 19 ans. Les jurés durent infliger à cet accusé le châtiment qu'il a mérité.

Me Frediani débutait en cette affaire. Il a présenté la défense de l'accusé avec infiniment d'à-propos et de distinction. Au nom de la cour, M. le Président l'a félicité en ces termes :

« Je suis heureux de vous adresser les félicitations de la Cour pour votre belle plaidoirie de début.

» Un début, chose toujours sérieuse et délicate, et qui, parfois, émeut l'auditoire plus que le débutant lui-même.

» Vous nous avez bien vite rassurés. Vous n'avez pas éprouvé la moindre défaillance et vous avez tiré un excellent parti d'une affaire difficile, aride, ingrate. Continuez à suivre résolument la voie où vous êtes entré d'une manière si satisfaisante, et vous occuperez bientôt une place distinguée au sein de notre sympathique barreau, qui offre, on peut le dire sans exagération ni flatterie, une collection aussi nombreuse que variée, de talents de premier ordre. »

Me Blanchard, à son tour, complimenté le jeune débutant, et développé les moyens de défense déjà présentés par son confrère. Pour les deux défenseurs, l'accusé est un inconscient, trop jeune d'abord, pour se rendre compte de ce qu'il faisait, et qui en dernier lieu a cédé aux incitations de quelqu'un sur qui devrait peser entièrement la responsabilité de l'acte commis.

Le jury a écarté les 2 tentatives d'incendie. Il a retenu que le 1er incendie avait été commis sans discernement et déclaré Maestracci, coupable de l'incendie du 27 juillet 1890 et admis les circonstances atténuantes.

L'accusé a été condamné à 10 ans de réclusion et 10 ans d'interdiction de séjour.

♣♣

Audience d'aujourd'hui :

Casanova Rose-Françoise et Colonna Ange-Vincent, de Monaccia, tentative d'assassinat, tentative de meurtre.

Officier du parquet, M. Angeli, avocat général.

Défenseurs, Mes César Morati et Pierre de Casabianca.

ANNEXE 10 : LA CUEILLETTE ET TRAITEMENT

(Sartene) - Arbellara (Alt. 350 m) - La cueillette des olives[1338].

Tableau 155 Annexe 10 : Elenco de l'An X question 119 : Différentes cueillettes et périodes dans les districts et cantons dans le département du Golo.

Cantons Communes	***Ramassage à terre***	***Cueillette sur l'arbre***	***Gaulage***	***1_Période novembre - juin***	***2_Période printemps***	***3_Période hiver***	***4 Période automne***	***Observations***
District de Calvi								
La Balagne	***X***			***X***	***X***			*Au printemps essentiellement quand les olives tombent ; commence en octobre quand les olives sont attaquées par les vers*
Montegrosso *(Calenzana)*								
Moncale	***X***			***X***				
Calenzana	***X***			***X***				
Cassano	***X***				***X***			*Quand elles tombent*
Lughignano	***X***							*Il n'y a pas de règle*
Montemaggiore	***X***				***X***			*Quand elles tombent*
Paraso *(Belgodere)*								
Belgodere	***X***			***X***	***X***		***X***	*En octobre quand elles sont attaquées par les vers*
Costa	***X***			***X***	***X***			*,,*
Novella	***X***						***X***	*Quand elles tombent*
Occhiatana	***X***							
Palasca	***X***			***X***				
Ville di Paraso	***X***							
Patro *(Olmi capella)*								
Olmi Capella								
Occi	***X***			***X***				

[1338] http://cpanustrale.blogzoom.fr/508225/A-Corsica-tempi-fa/agriculture.

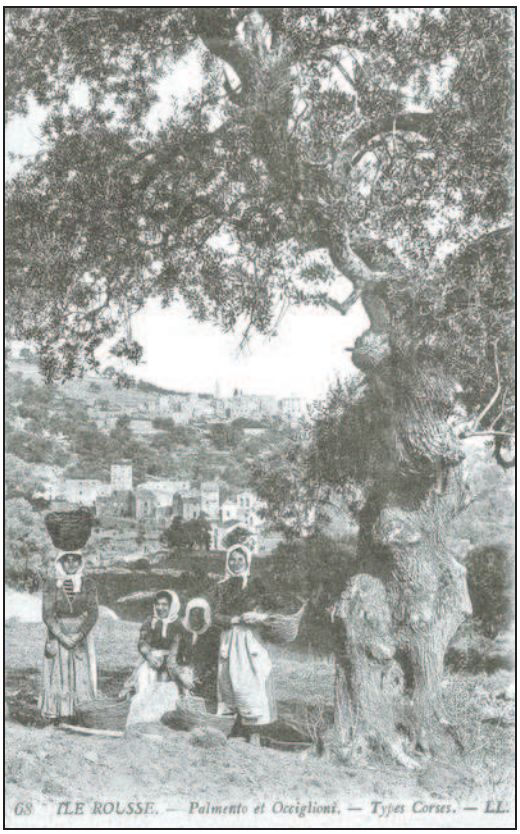
Cantons Communes	***Ramassage à terre***	***Cueillette sur l'arbre***	***Gaulage***	***1_Période novembre - juin***	***2_Période printemps***	***3_Période hiver***	***4 Période automne***	***Observations***
Sant'Angelo *(Ile Rousse)*								
Corbara	***X***							*Quand elles tombent*
Sant'Antonino	**X**					***X***		*« Ne mesi di pluvioso e ventoso »*
Ile Rousse								
Pigna	***X***							*Quand elles tombent*
Santa Reparata	***X***			***X***				*"Si commincià di brumajo »*
Monticello	***X***			***X***				
Regino *(Muro)*								
Algajola								
Aregno	***X***				***X***	***X***		
Avapessa	***X***				***X***			*Quand les fruits sont mûrs « maturità »*
Catteri	***X***				***X***			*Quand les olives tombent*
Feliceto	***X***			***X***				*Le più perfette sono quelle che cadono di maggio (les meilleures sont celles qui tombent en mai).*
Lavatoggio	***X***			***X***				*„*
Muro	***X***			***X***				*„*
Speloncato	***X***			***X***				
Calvi								
Calvi	***X***			***X***				*L récolte la plus importante au printemps*
Lumio	***X***			***X***				
District de Bastia								
Nebbio								
Canale (Lama)								
Lama	***X***		***X***	***X***	***X***	***X***		*Si l'année est bonne hiver et printemps, on ramasse à terre* *Si l'année est mauvaise, en automne, on les gaule.*
Urtaca								
St Florent								
St Florent	***X***			***X***				*Surtout au printemps*
Farinole	***X***			***X***				
Patrimonio								
Barbaggio								
Tuda								
Poggio d'Oletta	***X***			***X***				
Oletta	***X***			***X***				
Olmeta								
Valecalle						***X***		
Bevinco								
Rutali								
Murato	***X***					***X***		*Jusqu'en mars*
Rapale						***X***		
Pieve	***X***	***X***		***X***				*En novembre sous les arbres, au printemps sur les arbres*
Tenda								
Sorio	***X***	***X***		***X***				*„*
San Gavino	***X***	***X***		***X***				*„*
Santo Pietro di Tenda	***X***	***X***		***X***				*„*
Cap Corse								
Pietrabugno *(San Martino di Lota)*								

Cantons Communes	***Ramassage à terre***	***Cueillette sur l'arbre***	***Gaulage***	***1_Période novembre - juin***	***2_Période printemps***	***3_Période hiver***	***4 Période automne***	***Observations***
Ficarella		***X***				***X***		
San Martino di Lota		***X***				***X***		*En décembre*
Pietrabugno	***X***	***X***						*„*
Sagro *(Brando)*								
Brando		***X***				***X***		*" frimajo"*
Sisco		***X***				***X***		*„*
Pietracorbara								
Seneca (Luri)								
Pino		***X***						*" avec les mains"*
Luri		***X***				***X***		*„*
Cagnano								
Barrettali	***X***	***X***	***X***					
Meria		***X***					***X***	*"les olives doivent être arrachées par les femmes »*
Capo Bianco (Rogliano)								
Tomino		***X***				***X***		
Rogliano		***X***						
Morsiglia	***X***				***X***			
Ersa								
Centuri		***X***			***X***	***X***		
Santa Giulia (Nonza)								
Olmeta di Capo Corso	***X***	***X***			***X***	***X***		*Sur le sol en hiver sans doute pour récupérer les fruits attaqués par le dacus et sur les arbres au printemps olives de meilleure qualité*
Olcani	***X***	***X***			***X***	***X***		
Ogliastro								
Nonza	***X***	***X***			***X***	***X***		
Canari	***X***	***X***			***X***	***X***		
Bastia & Centre								
Bastia								
Bastia		***X***				***X***		
Mariana Borgo								
Furiani		***X***				***X***		*La cueillette se termine « le 21 di fiorile », précisément*
Vignale		***X***				***X***		*Les ramasseuses sont munies "d'un pezzo di legna »*
Lucciana								
Borgo					***X***	***X***		*Si l'année de récolte est bonne : printemps* *Si l'année est mauvaise : hiver*
Costiera *(Campitello)*								
Volpajola					***X***	***X***		*Au printemps essentiellement "alla perfezione" quelquefois en janvier*
Campitello		***X***	***X***			***X***		*" con le pertiche"*
Scolca	***X***	***X***			***X***			*La récolte est aussi réalisée par les hommes, fait exceptionnel*
Lento	***X***	***X***					***X***	*"brumajo"*
Casacconi (Campile)								
Crocicchia						***X***	***X***	*D'octobre à mars*
Olmo						***X***		
Prunelli di Casacconi			***X***			***X***		

Cantons Communes	***Ramassage à terre***	***Cueillette sur l'arbre***	***Gaulage***	***1_Période novembre - juin***	***2_Période printemps***	***3_Période hiver***	***4 Période automne***	***Observations***
Monte		***X***				***X***		
Penta Acquatella		***X***	***X***		***X***	***X***		*"batterle", les assauts des gaules*
Campile	***X***	***X***				***X***		
Ortiporio	***X***					***X***		
Ampugnani (La Porta)								
La Porta			***X***					*Gaulées en général*
San Gavino d'Ampugnani								
Pruno						***X***		*« Cadute in terra »*
Ficaja			***X***			***X***		*« Come le castagne »*
San Damiano			***X***			***X***		*« Come le castagne »*
Casalta			***X***			***X***		
Casinca (Vescovato)								
Vescovato						***X***	***X***	*D'octobre à mars, après la cueillette des châtaignes*
Venzolasca						***X***		
Porri								
Penta di Casinca								
Loreto di Casinca								
Tavagna (Pero Casevecchie)								
Pero Casevecchie								
Poggio Mezzana			***X***					
Taglio Isolaccia								
Orneto								
Talasani	***X***		***X***			***X***		
Moriani (San Nicolao)								
San Nicolao			***X***			***X***	***X***	*D'octobre à février*
Santa Lucia di Moriani								
Campoloro (Cervione)								
Cervione			***X***				***X***	*En frimajo surtout (décembre)*
Valle di Cervioni			***X***				***X***	*„*
San Giuliano			***X***				***X***	*Si bonne récolte « frimajo »,si mauvaise récolte, en « brumajo » (novembre)*
District de Corte								
Caccia *(Castifao)*								
Castifao			***X***			***X***		
Moltifao			***X***			***X***		
Rostino (Morosaglia)								
Castineta		***X***				***X***		
Frasso						***X***		
Gavignano		***X***				***X***		
Morosaglia						***X***		*Décembre et janvier*
Pastoreccia di Rostino						***X***		*En février*
Saliceto								
Valle di Rostino								

Cantons Communes	***Ramassage à terre***	***Cueillette sur l'arbre***	***Gaulage***	***1_Période novembre - juin***	***2_Période printemps***	***3_Période hiver***	***4 Période automne***	***Observations***
Golo (Omessa)								
Prato		***X***						
Soveria								
Castiglione								
Castirla								
Popolasca					***X***	***X***		
Omessa						***X***		
Vallerustie (San Lorenzo)								
Aïti						***X***		
Cambia						***X***		
Lano			***X***			***X***		*Si scuotono con mazze (on les gaule avec des masses)*
San Lorenzo								*NR*
Orezza (Piedicroce)								
Mercurio (Sermano)								
Alando							***X***	*Le 25 novembre*
Sermano		***X***					***X***	*Di "frimajo", on les cueille avec les mains*
Alzi			***X***			***X***		*En décembre*
Favalello			***X***			***X***		*„*
Castellare di Mercurio						***X***		*„*
Santa Lucia di Mercurio		***X***				***X***		*„*
Alesani								
Ortale								
Valle d'Alesani								
Verde (Pietra di Verde)								
Campi			***X***				***X***	*« Si scuotono con le pertiche novembre et décembre e sotto coperte con lenzole » ; fait jamais signalé*
Canale di Verde			***X***			***X***		*„*
Chiatra		***X***				***X***		
Linguizetta								
Pietra di Verde			***X***				***X***	*« si scote »*
Tox								*Mese di brumjo*
Serra (Moïta)								
Ampriani		***X***				***X***		*En décembre*
Aléria								
Matra			***X***			***X***		
Moïta			***X***			***X***		
Tavignano (Piedicorte)								
Erbajolo							***X***	*En automne*
Pancheraccia							***X***	*„*
Piedicorte di Caggio							***X***	*„*
Sorba (Ghisoni)								
Ghisoni								
Lugo di Nazza			***X***					
Poggio di Nazza			***X***			***X***		

Cantons Communes	***Ramassage à terre***	***Cueillette sur l'arbre***	***Gaulage***	***1_Période novembre - juin***	***2_Période printemps***	***3_Période hiver***	***4 Période automne***	***Observations***
Sorba (Vezzani)								
Vezzani								*Période complètement différente: mese di luglio e aosto, en plein été*
Fiumorbo (Prunelli)								
Prunelli di Fiumorbu	***X***	***X***				***X***		
Solaro								
Ventiseri	***X***	***X***				***X***		
Noceta		***X***				***X***		
Vecchio (Venaco)								
Campo Vecchio						***X***		
Casanova							***X***	*En novembre*
Muracciole								
Poggio di Vecchio								
Riventosa							***X***	*Le 11 novembre :"molto cadeno"*
San Pietro di Venaco						***X***		
Vecchio								
Seraggio								
Corte								
Corté								



Île Rousse - Palmento et Occiglioni, " Jeunes filles ramassant les olives".

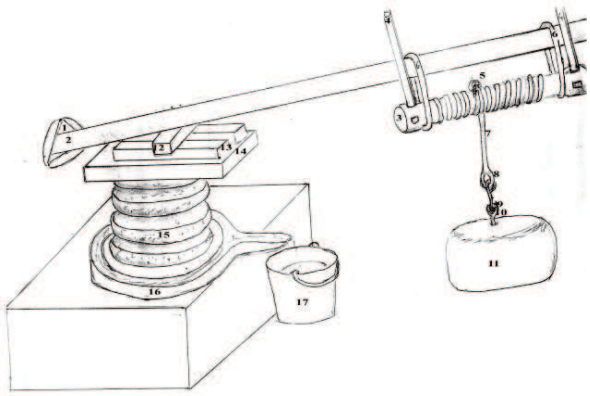
a) La préparation des olives avant le broyage

La préoccupation de tous les oléiculteurs, petites ou grandes exploitations, est de pouvoir conserver suffisamment les olives amassées avant la trituration, en évitant qu'elles ne s'abîment.

Figure 82 annexe 10a : Séchage des olives en grenier.

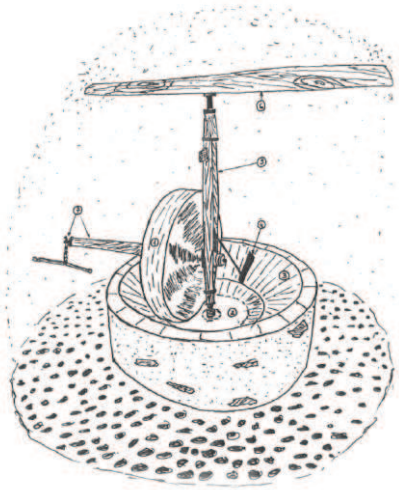
ANNEXE 11 : MOYENS DE PRODUCTIONS

a) Pressa à l'antica, torchiu[1339]



1. pertugiu, capunatoghju : *ope*
2. pertica, stanga : *perche*
3. arganellu, mulinellu, fusu : *guindeau*
4. manivella, stangacchiola, stanghetta : *manivelle*
5. pernu intorchiatu : *fer d'accrochage de la corde*
6. stropulu, truvicciu, struvicciu : *erseaux de corde, erse (soutenant le guindeau)*
7. funa chì s'imbucina nant'à u fusu : *corde d'accrochage de la pierre (peson)*
8. ochiellu : *anneau*
9. ancinu à ganciu : *crochet*
10. fibbia : *anneau d'accrochage*
11. tribbione, pisone, pesone : *grosse pierre*
12-13. troppi, tacchetti o cantelletti : *petits chevrons*
14. tavulone : *planchon*
15. zimbine : *scourtins*
16. petra uliaghja : *égoutoir*
17. bidone, stagnone : *seau*

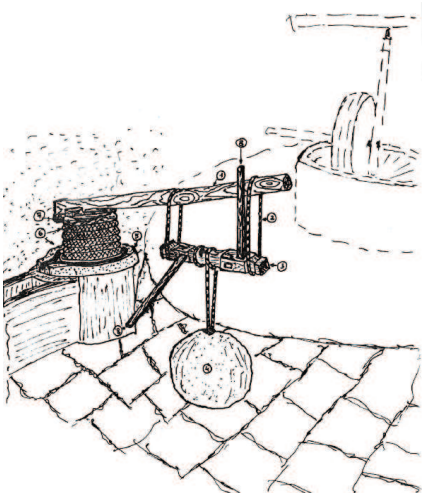
b) Moulin à sang



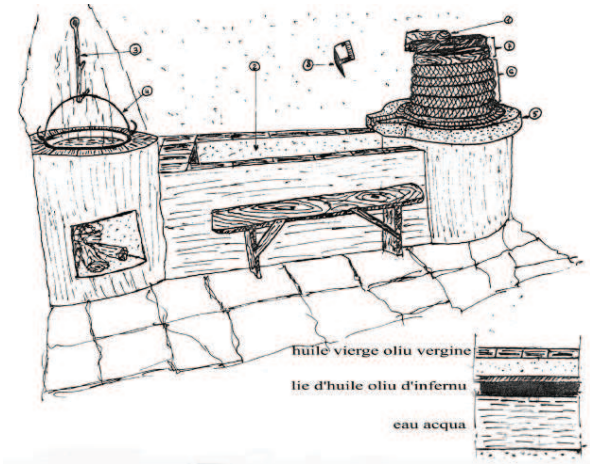
1. macina per a sfracellera (730 kg) : meule à parois convexes
2. cuncona cun risaltu d'appoghju : cuvette en pierre avec saillant central
3. palmentu : cuve du pressoir
4. raschjaghjola : racloir

[1339] Petru Orlanducci *, U macinaghju*, Biblio ADECEC, Cervioni.

5. fustu : fût
6. sustegnu : poutre d'appui
7. fustu cun tiru è tirelle : essieu avec trait d'attelage



1. perticone : *poutre - levier*
2. curghjine : *courroies*
3. torchju cun caravoni per duie stanghe : *treuil avec fenêtres pour leviers*
4. pisone : *grosse pierre, environ 320 kg*
5. trovula aquagna : *auge en pierre avec larmier*
6. zimbine: *scourtins*
7. attracci d'appoghju : *accessoires d'appui*
8. stanghe per torchju : *leviers pour treuil*



1. perticone : *poutre - levier*
2. palmentile : *bassin de recueil et décantation des huiles*
3. catena : *crémaillère*
4. caldaghja : *grand chaudron*
5. trovula aquagna : *auge en pierre avec larmier*
6. zimbine: *scourtins*
7. attracci d'appoghju : *accessoires d'appui*
8. taglia oliu o mescula : *écrémoir*

c) Les trois étapes : Détritage, Pressurage et Décantation

Détritage par la force animale ou hydraulique.

Pressurage force à vapeur ou électrique.

Décantation

Une fois décantée l'huile est récupérée à la surface à l'aide d'un ustensile appelé "*Feuille*" ou *Paletta* ou écrémoir pour être stockée à l'abri de la lumière dans des jarres.

ANNEXE 12 : OBJETS USUELS DE L'HUILE D'OLIVE DANS LES MOULINS.

Giarra[1340]

Paletta et *Servidor*

[1340] Ustensiles issus de la collection personnelle de M. C. Morati, oléiculteur-apiculteur à Santo Pietro di Tenda (Photos personnelles).

-Mesure pour les olives, un décalitre à terre.
-Récipient fabriqué spécialement pour remplir les lampes à huile des églises (Santo Pietro di tenda).

ANNEXE 13 : MOYENS DE PRODUCTION EN CORSE

a) Sud de l'île

Rosazia, Querciu, Moulin à huile à manège[1341]

Broyeur à olives actionné par un âne dans les années 1980.

Détail des montants verticaux fixant la presse aux poutres du plancher

Vue du contrepoids. machine à pressurer, actionné en 1980 par le propriétaire du moulin, M.Pinelli

[1341] http://www.culture.gouv.fr/culture/inventai/patrimoine/corsedusud... (Ministère de la culture - base Mémoire).

Rezza, ***Cruzini-Cinarca,*** ***ancien moulin à farine et à huile dit moulin de Mulinaccio,***
Actuellement bureau d'informations touristiques.

Conduite forcée

Vue de la roue actionnant la meule

Vue de la meule à broyer les olives.

Plusieurs moulins étaient recensés dont celui du Colle *sottano*, moulin à farine et à huile dit *u Fragnone* ;

Sainte-Lucie-de-Tallano ; ***moulin à huile et moulin à farine dit moulin Giacomoni***

Vue d'ensemble

Coursier de la roue verticale.

Vue intérieure.

Cuve et meule sur champs

Cuve et presses électriques

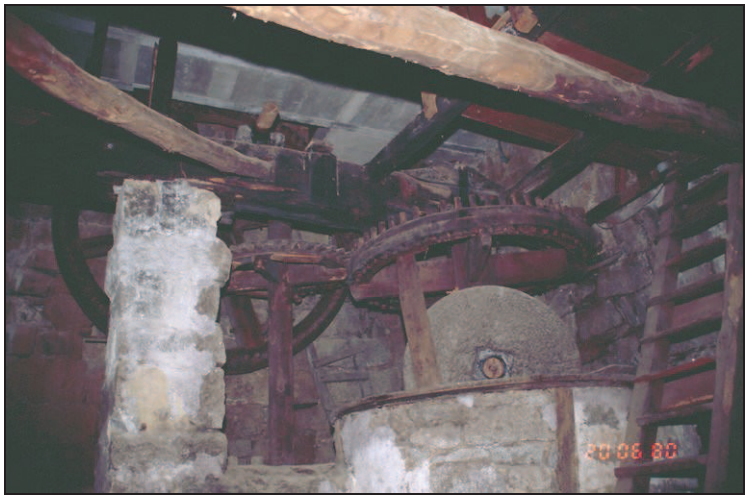
Presses électriques.

Compresseur.

Réserve à huile

Serra-di-Scopamène, ***Tallano-Scopamène, moulin à huile, moulin à châtaignes***

Vues d'ensemble.



Vues intérieure

Ambiegna, ***Cruzini-Cinarca, Moulin à huile à manège***

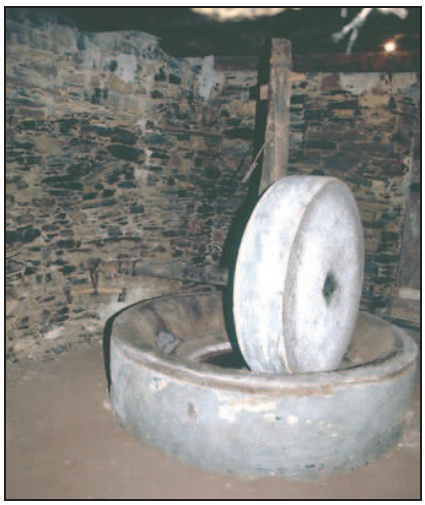
(Voir la suite consutable sur la base très importante du Ministère de la Culture…)

b) Nord de l'île, quelques exemples[1342] :

Occhiatana, ***Ancien moulin à farine puis moulin à huile dit moulin de Tenda***

Bassin de retenue et bief à une arche conduisant l'eau à la conduite forcée.

Penta-di-Casinca, ***Castagniccia, maison de notable des familles Tomasi et Flach***



Moulin à huile à manège : cuve maçonnée et meule sur champs

Presse à contrepoids.

[1342] http://www.culture.gouv.fr/culture/inventai/patrimoine/corsedunord. (Ministère de la culture - base Mémoire).

Vescovato

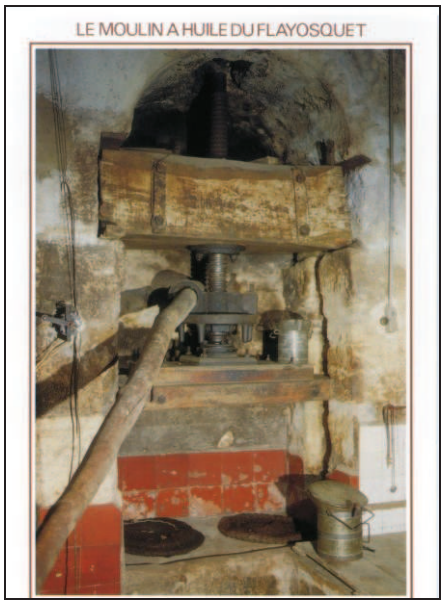
Piedicroce, ***moulin de notable de la famille Paoli.***

Figure 78a Annexe 13b : "Fabbriche" Moulins à eau du Nebbiu sur l'Alisu

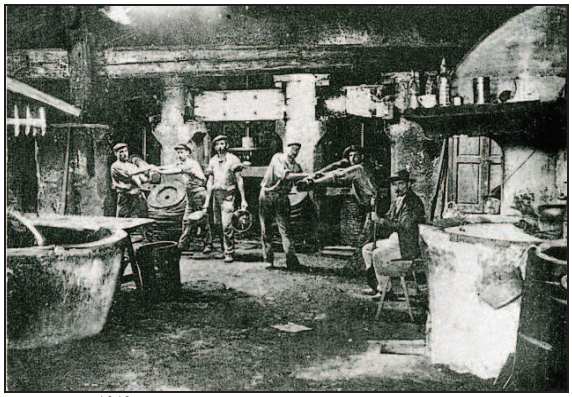
L'Isula / San Gavino *Barrage et canal sur l'Alisgiu*

Stramboni « Lucciardi » / San Gavino, Bacs de décantation. *Canal pour alimenter la « fabbricha »*

ANNEXE 14 : D'AUTRES MOYENS DE PRODUCTION EN MEDITERRANEE



Les moulins à huile - de Trans en Provence (par Nadine)[1343]



Intérieur d'un moulin à huile

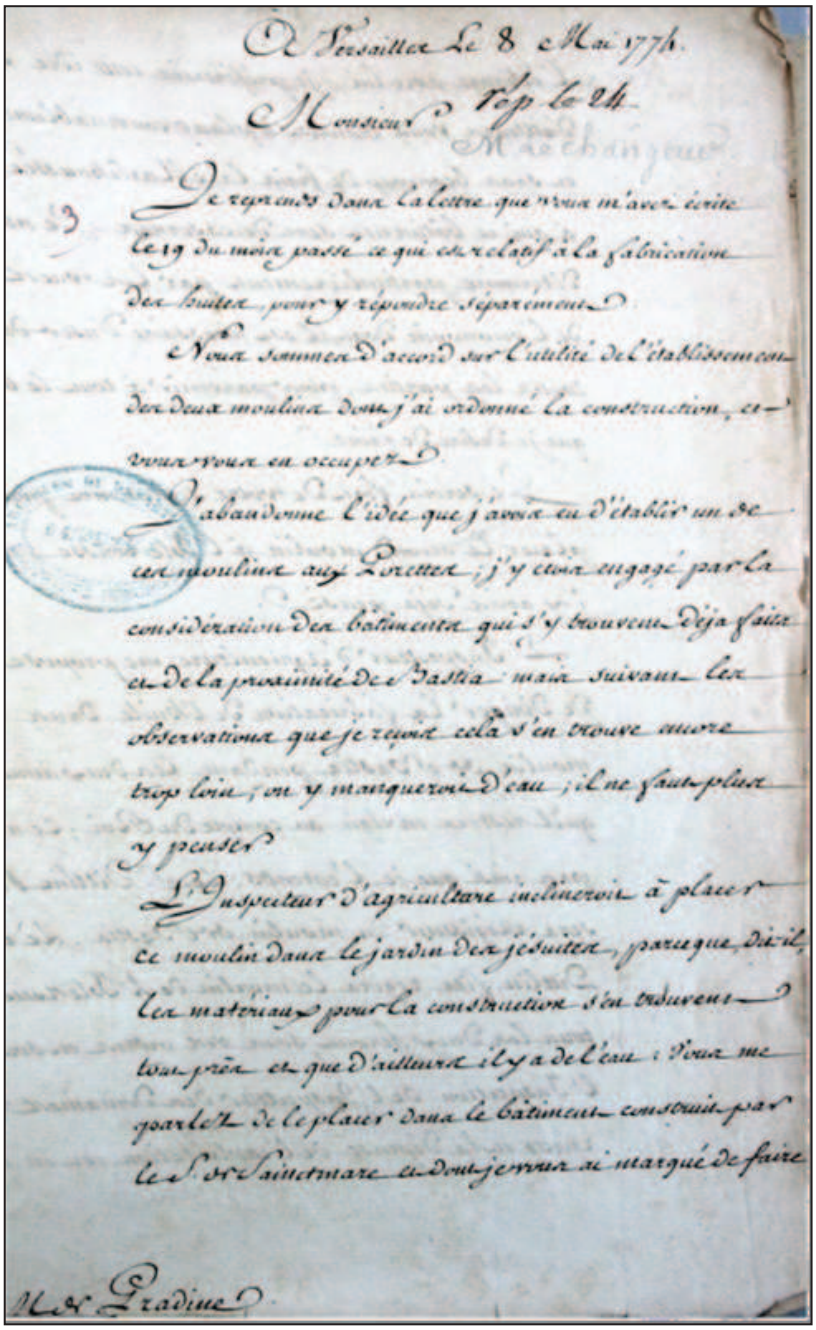
[1343] http://www.transenprovence.org/.

ANNEXE 15 : INTEGRATION DES MOULINS DANS LE PAYSAGE BATI ET LES CONSEQUENCES

Durant le XVIII[e] siècle, la plupart des moulins à sang de petite taille s'intègrent complètement dans le paysage villageois microrégional. La grande majorité des propriétaires d'oliviers possédait sa propre unité de production.

a) Différents courriers entre L'intendant de la Corse De Pradine, le Contrôleur Général des Finances Terray, Sieur Jacquenot Chargé du pojet et Sieur Bertrand. (A.D.C.S., 1C44)

Figure 98 Annexe 15a : Construction d'un moulin à huile en Corse pour servir de modèle par les autorités en 1774.



A Versailles Le 8 Mai 1774.

Monsieur Rép le 14

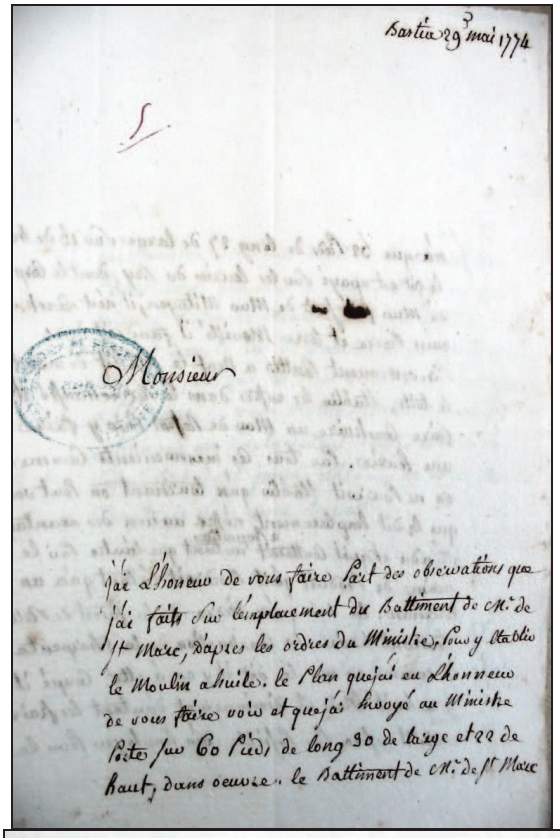
Je reprends dans la lettre que vous m'avez écrite le 19 du mois passé ce qui est relatif à la fabrication des huiles pour y répondre séparément.

Vous sommes d'accord sur l'utilité de l'établissement des deux moulins dont j'ai ordonné la construction, et vous vous en occuperez.

J'abandonne l'idée que j'avois eu d'établir un de ces moulins aux Forcettes ; j'y étois engagé par la considération des bâtimens qui s'y trouvent déjà faits et de la proximité de Bastia mais suivant les observations que je reçois cela s'en trouve encore trop loin ; on y manqueroit d'eau ; il ne faut plus y penser.

L'Inspecteur d'agriculture inclineroit à placer ce moulin dans le jardin des jésuites, parceque dit-il les materiaux pour la construction s'en trouveront tout prêts et que d'ailleurs il y a de l'eau : Vous me parlez de le placer dans le bâtiment construit par le Sr Sainctmare en dont je ne vois pas marqué de faire

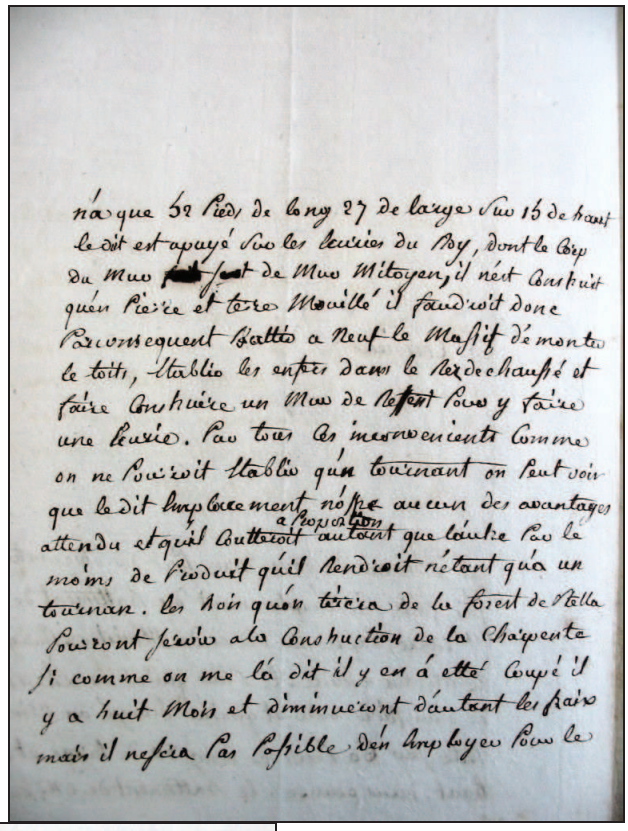
Mr Pradine.



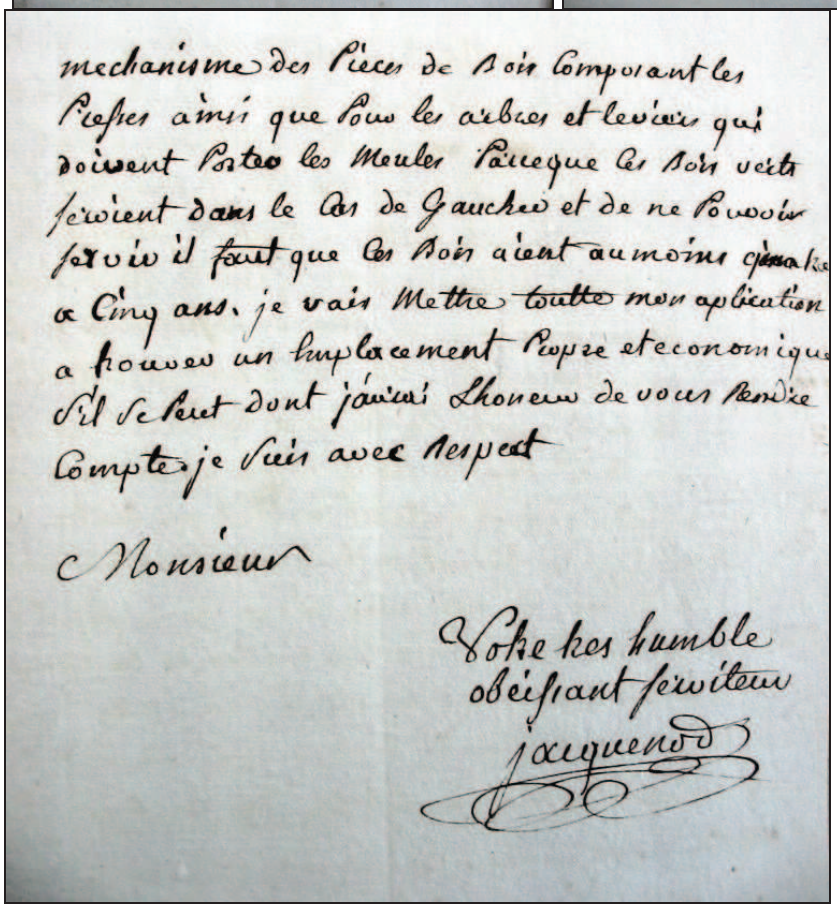
Bastia 29 mai 1774

Monsieur

J'ai l'honneur de vous faire part des observations que j'ai faites sur l'emplacement du Batiment de M.r de St Marc, d'après les ordres du Ministre, pour y établir le Moulin a huile. le Plan que j'ai eu l'honneur de vous faire voir et que j'ai envoyé au Ministre Porte sur 60 Pieds de long 30 de large et 22 de haut, dans oeuvre. le Batiment de M.r de St Marc



n'a que 52 Pieds de long 27 de large sur 15 de haut le dit est appuyé sur les levées du Roy, dont le Corps du Mur [illegible] de Mur Mitoyen, il n'est construit qu'en Pierre et terre Mouillé il faudroit donc Par consequent Batir a Neuf le Massif démonter le toit, établir les enfers dans le Rez de chaussé et faire Construire un Mur de refend pour y faire une levée. Par tous ces inconvenients Comme on ne pourroit établir qu'un tournant on peut voir que le dit Emplacement n'offre aucun des avantages a proximation attendu et qu'il Batiment autour que l'utile Par le moins de Produit qu'il rendroit n'étant qu'a un tournant. les Bois qu'on tirera de la forest de Valla pourront servir a la Construction de la Charpente si comme on me l'a dit il y en a été Coupé il y a huit Mois et diminueront d'autant les frais mais il n'sera Pas Possible d'en employer Pour le

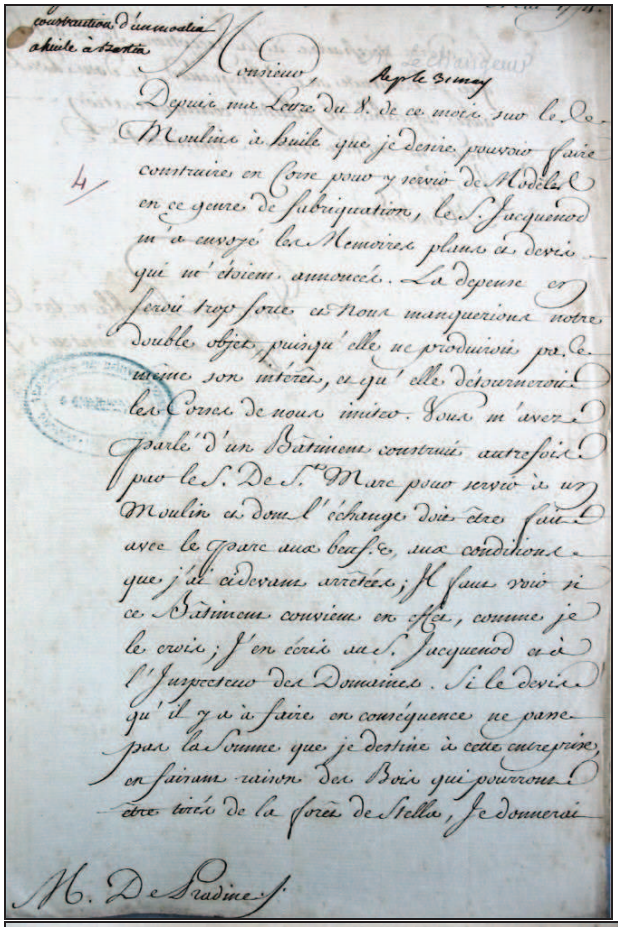


mechanisme des Pieces de Bois Composant les Presses ainsi que Pour les arbres et leviers qui doivent Porter les Meules Parceque ces Bois verts servient dans le Cas de Gauchir et de ne Pouvoir servir il faut que ces Bois aient au moins cinq a Cinq ans. je vais Mettre toutte mon application a trouver un Emplacement Propre et economique s'il se peut dont j'aurai l'honneur de vous rendre Compte je suis avec respect

Monsieur

Votre tres humble obeissant serviteur

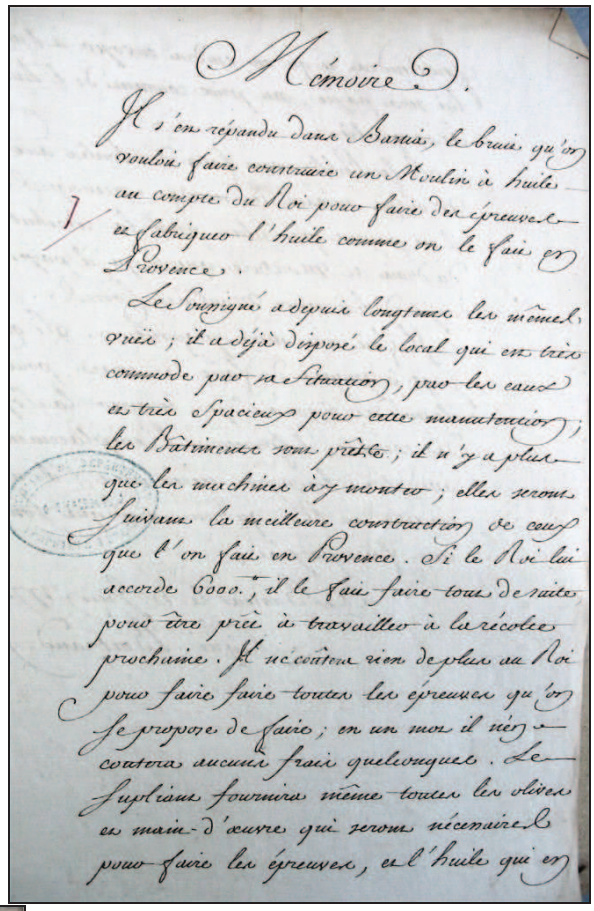
Jacquemot



Monsieur, Reçu le 31 may

Depuis ma Lettre du 8. de ce mois sur le Moulins à huile que je desire pouvoir faire construire en Corse pour y servir de Modèle en ce genre de fabrication, le S. Jacquemod m'a envoyé les Memoires plus ou moins qui me m'étoient annoncés. La dépense en seroit trop forte et nous manquerions notre double objet, puisqu'elle ne produiroit pas le même son interêt, et qu'elle détourneroit les Corses de nous imiter. Vous m'avez parlé d'un Batiment construit autrefois par le S. De S.t Marc pour servir à un Moulin et dont l'échange doit être fait avec le Roi aux beaux yeux aux conditions que j'ai ci devant arrêtées; Il faut voir si ce Batiment convient en effet, comme je le crois; j'en écris au S. Jacquemod et à l'Intendant des Domaines. Si le devis qu'il y a à faire en conséquence ne passe pas la Somme que je destine à cette entreprise, en faisant valoir des Bois qui pourront être tirés de la forêt de Stella, je donnerai

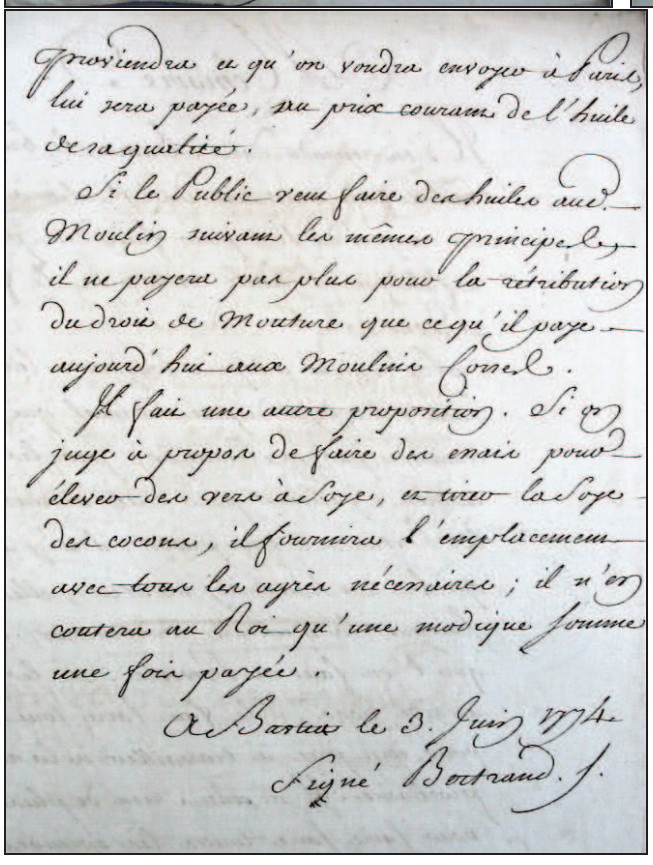
M. De Sartine.



Mémoire D.

Il s'en répandu dans Bastia, le bruit qu'on voulois faire construire un Moulin à huile au compte du Roi pour faire des épreuves et fabriquer l'huile comme on le fait en Provence.

Le Soussigné a depuis longtemps les mêmes vuës; il a déjà disposé le local qui en très commode par sa Situation; par les eaux et très Spacieux pour cette manufacture; les Batimens sont prêts; il n'y a plus que les machines à y monter; elles seront suivant la meilleure construction de celles que l'on fait en Provence. Si le Roi lui accorde 6000.ª, il le fait faire tout de suite pour être prêt à travailler à la récolte prochaine. Il ne coûtera rien de plus au Roi pour faire faire toutes les épreuves qu'on se propose de faire; en un mot il ne coûtera aucun frais quelconques. Le Suppliant fournira même toutes les olives et main-d'œuvre qui seront nécessaires pour faire les épreuves, et l'huile qui en



proviendra et qu'on voudra envoyer à Paris, lui sera payée, au prix courant de l'huile de sa qualité.

Si le Public veut faire des huiles aux Moulins suivant les mêmes principes, il ne payera pas plus pour la rétribution du droit de Mouture que ce qu'il paye aujourd'hui aux Moulins Corses.

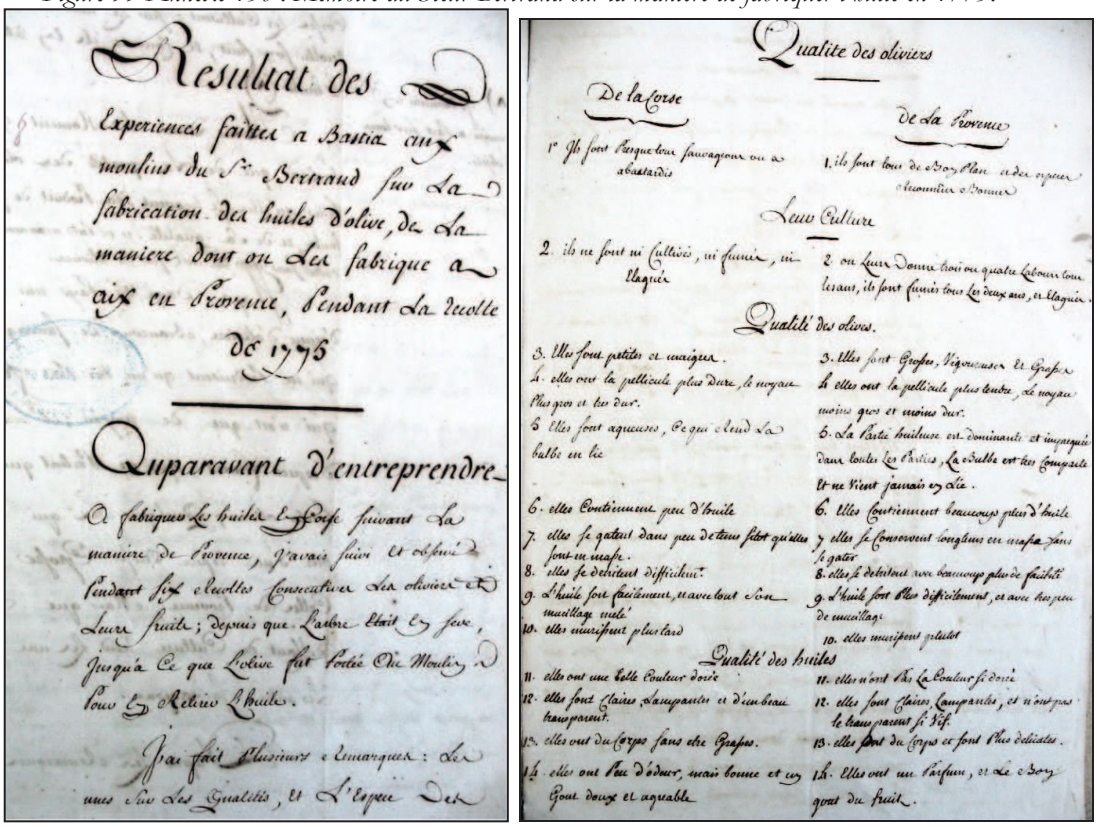
Il fait une autre proposition. Si on juge à propos de faire des essais pour élever des vers à Soye, et tirer la Soye des cocons, il fournira l'emplacement avec tous les agrès nécessaires; il n'en coûtera au Roi qu'une modique somme une fois payée.

A Bastia le 3. Juin 1774

Signé Bertrand. J.

b) Mémoire du Sieur Bertrand sur la manière de fabriquer de l'huile 1775 (ADCS, 1C44)

Figure 99 Annexe 15b : Mémoire du Sieur Bertrand sur la manière de fabriquer l'huile en 1775.



Resultat des

Experiences faittes a Bastia aux moulins du Sr. Bertrand sur la fabrication des huiles d'olive, de la maniere dont on les fabrique a aix en Provence, pendant la recolte de 1775

Quparavant d'entreprendre

Qualite des oliviers

De la Corse

1° Ils sont Presque tous sauvageons ou a abatardis

2. ils ne sont ni cultivés, ni fumés, ni Elagués

De la Provence

1. ils sont tous de bon plan et des espece choisies a Bonne

Leur Culture

2. on leurs donne trois ou quatre labours tous les ans, ils sont fumés tous les deux ans, et Elagués

Qualité des olives.

3. Elles sont petites et maigres.
4. elle ont la pellicule plus dure, le noyau plus gros et tres dur.
5. Elles sont aqueuses, ce qui rend la bulbe en lie
6. elles Contiennent peu d'huile
7. elles se gatent dans peu de tems plutot qu'elles sont en masse.
8. elles se detachent difficilem.
9. L'huile sort facilement, mais tout son meuillage mele
10. elles meurissent plus tard

3. Elles sont Grosses, Vigoureuses et Grasses
4. elles ont la pellicule plus tendre, le noyau moins gros et moins dur.
5. La Partie huileuse en dominante et imprimé dans toutes les Parties, la bulbe en tres Petite et ne Vient jamais en lie.
6. Elles Contiennent beaucoup plus d'huile
7. elles se Conservent longtems en masse sans se gater
8. elles se detachent avec beaucoup plus de facilité
9. L'huile sort plus difficilement, et avec bien peu de meuillage
10. elles meurissent plutot

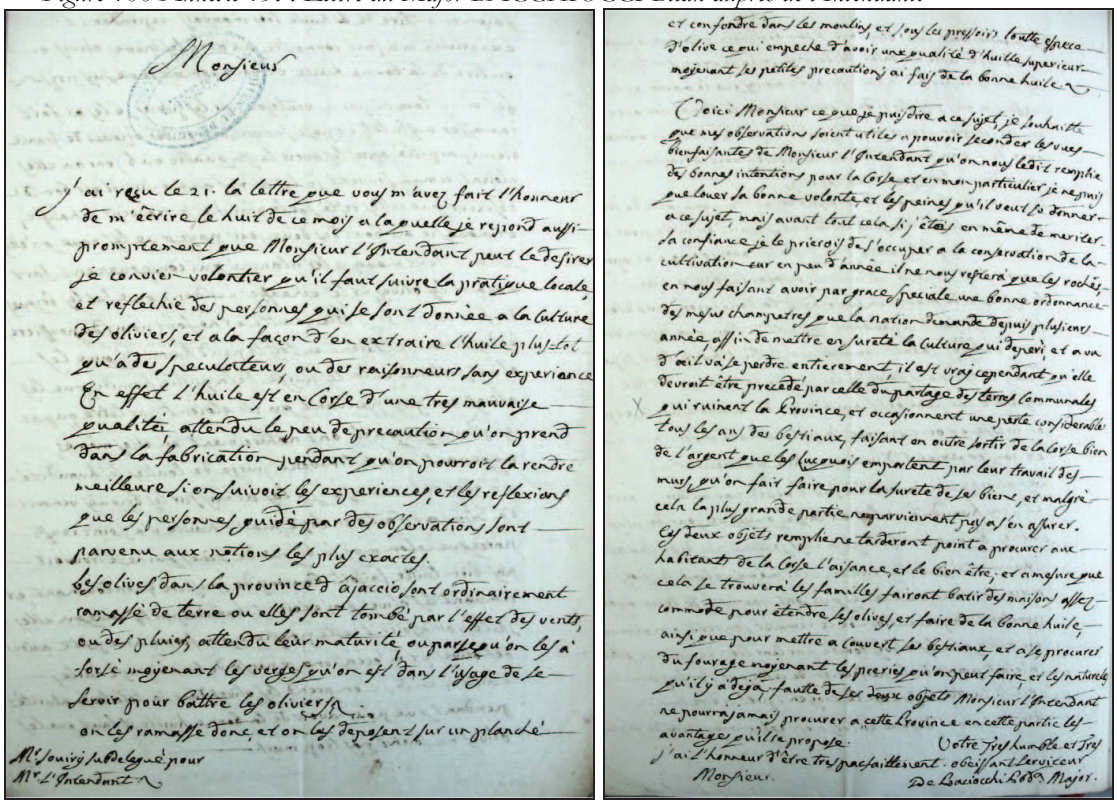
Qualité des huiles

11. elles ont une belle Couleur dorée
12. elles sont claires Limpides et d'un beau transparent.
13. elles ont du Corps sans etre Grasses.
14. elles ont Peu d'odeur, mais bonne et un Gout doux et agreable

11. elles n'ont pas la Couleur si dorée
12. elles sont claires Limpides, et n'ont pas le beau parent si vif.
13. elles sont du Corps et sont Plus delicates.
14. Elles ont un Parfum, et le Gout du fruit.

c) Major BACCHIOCCI Bilan auprès de l'Intendant (A.D.C.S., 1C30*)*

Figure 100 Annexe 15c : Lettre du Major BACCHIOCCI Bilan auprès de l'Intendant.



Monsieur

J'ai reçu le 21. la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le huit de ce mois a laquelle je regond aussi promptement que Monsieur l'Intendant peut le desirer je convien volontier qu'il faut suivre la pratique locale et reflechie des personnes qui se sont donnée a la Culture des oliviers, et a la facon d'en extraire l'huile plutot qu'a des speculateurs, ou des raisonneurs sans experiance En effet l'huile est en Corse d'une tres mauvaise qualité attendu le peu de precaution qu'on prend dans la fabrication pendant qu'on pourroit la rendre meilleure si on suivoit les experiences et les reflexions que les personnes guidé par des observations sont parvenu aux notions les plus exactes.

Les olives dans la province d'ajaccio sont ordinairement ramassé de terre ou elles sont tombé par l'effet des vents ou des pluies, attendu leur maturité ou parce qu'on les a forcé mojenant les verges qu'on est dans l'usage de se servir pour battre les oliviers ; on les ramasse donc et on les depose sur un plancher

M. Louis Jubelgué pour M.r L'Intendant

et confondre dans les moulins et sous les pressoirs toute espece d'olive ce qui empeche d'avoir une qualité d'huille superieur mojenant les petites precautions j'ai fait de la bonne huile

Voici Monsieur ce que je puis dire a ce sujet, je souhaitte que mes observations soient utiles a pouvoir seconder les vues bienfaisantes de Monsieur l'Intendant qu'on nous a fait remplir des bonnes intentions pour la Corse et en mon particulier je regrette que toute la bonne volonté et les peines qu'il veut se donner a ce sujet, nous avant tout cela il y eut eu en même tems la confiance je le prierois de s'occuper a la conservation de la cultivation car en peu d'année il ne nous restera que les rochers en nous faisant avoir par grace speciale une bonne ordonnance de mess. les Chanoines tres que la nation demande depuis plusieurs année afin de mettre en surté la Culture qui perit et a tout a fait va se perdre entierement il est vray cependant qu'elle devroit etre precedé par celle du partage des terres communaux qui ruinent la Province, et occasionnent une perte considerable tous les ans des bestiaux faisant on outre sortir de la Corse bien de l'argent que les lucquois emportent par leur travail des mois qu'on fait faire pour la surete de ses bien, et malgré cela la plus grande partie ne parviennent pas a s'en assurer. Ces deux objets remplie ne tarderont point a procurer aux habitants de la Corse l'aisance, et le bien être, et a mesure que cela se trouvera les familles feront batir des maisons assez commode pour etendre les olives, et faire de la bonne huile, ainsi que pour mettre a couvert les bestiaux et a se procurer du fourage mojenant les prairies qu'on peut faire et les naturels qu'il y a deja faute de ces deux objets Monsieur l'Intendant ne pourra jamais procurer a cette Province en cette partie les avantages qu'elle a propose.

Votre tres humble et tres

J'ai l'honneur d'etre tres parfaitement obeissant serviteur

Monsieur.

De Bacciochi B.de Major.

d) l'Elenco de l'An X, la question 120 :« Qual è la maniera di fare l'olio ».

Tableau 156 Annexe 15d : Questionnaire de l'Elenco de l'An X, question 120 : « Qual è la maniera di fare l'olio »

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations
District de Calvi				
Balagne				
Montegrosso (Calenzana)				
Calenzana			X*	*una Mola qui tourne dans un tragolo…
Galeria				
Moncale			X*	*una Mola qui tourne dans un tragolo…
Zilia				
Cassano	X			
Montemaggiore	X			
Lughignano				
Paraso (Belgodere)				
Belgodere		X*	X	*description détaillé du pressoir
Costa			X	
Novella			X	
Occhiatana			X	
Palasca	X			Palmento
Ville di Paraso				Palmento
Patro (Olmi capella)				
Occi	X	X	X	
Sant'Angelo (Ile Rousse)				
Corbara		X		
Ile Rousse		X		
Monticello		X	X	Macina di pietra
Pigna	X	X	X	
Sant'Antonino	X	X	X	
Santa Reparata	X	X	X	
Regino (Muro)				
Lavatoggio	X		X	
Feliceto	X		X	Palmentile magina di pietra
Catteri	X	*	X	*Voir description détaillée
Avapessa	X			Nel franzio sprimere altachio
Aregno	X		X	Si frangono
Algajola				Non renseigné
Calvi				
Lumio	X	X	X	Molanel frantogo
Calvi	X		X*	*di giunchi ; macina
District de Bastia				
Nebbio				
Canale (Lama)				
Lama	X	X	X	

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations
Urtaca	X	X	X	
St Florent				
St Florent				Non renseigné
Farinole				Macina di pietra
Patrimoniu				Non renseigné
Tuda				
Poggio d'Oletta				Mediante la macinatura
Oletta				Non renseigné
Olmeta				Non renseigné
Vallecalle				Non renseigné
Bevinco				
Murato				
Rutali				
Rapale				Non renseigné
Pieve		X		Grande macina girata da un mulo, un cavallo
Tenda				
Sorio		X		
San Gavino				
Santo Pietro di Tenda				Olive macinate
Cap Corse				
Pietrabugno				
Ville di Pietrabugno				
San Martino di Lota				On parle d'une grosse pierre, sans explications
Santa Maria di Lota				
Cardo				
Sagro (Brando)				
Brando	X	X		
Sisco		X		
Pietracorbara		X		
Seneca (Luri)				
Meria		X		Macina di pietra frangere
Pino		X		
Luri		X		
Cagnano				
Barrettali		X		Zimbine
Capo Bianco (Rogliano)				
Tomino				Non renseigné
Rogliano				Non renseigné
Morsiglia				Non renseigné
Ersa				Non renseigné
Centuri				Non renseigné
Santa Giulia (Nonza)				
Olmeta di Capo Corso				
Olcani				Non renseigné
Ogliastro				Non renseigné

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations
Nonza	**X**	**X**		*Magina di pietra*
Canari		**X**		*Comme le raisin*
Bastia & Centre				
Bastia				
Bastia	**X**			*L'infrange grossa macina girota da un giumento*
Mariana (Borgo)				
Furiani		**X**		*Molino a olio*
Vignale		**X**		*"Due donne girano macina tonda"*
Lucciana	**X**	**X**		
Borgo				*Non renseigné*
Costiera (Campitello)				
Scolca		**X**		*Frantoji di pietra con cavallo, macina di pietra*
Volpajola		**X**		
Lento	**X**	**X**		
Canavaggia				
Campitello		**X**		*Due frantoio di pietra*
Casacconi (Campile)				
Verdese				
Ortiporio	**X**	**X**		*E zimbine*
Prunelli di Casacconi		**X**		*Si frangono*
Penta Acquatella		**X**		
Olmo		**X**		
Monte	**X**	**X**		*Infrantojo, zimbine e torchio*
Crocicchia		**X**		
Campile				
Ampugnani (La Porta)				
Pruno	**X**			
La Porta	**X**	**X**		*Comme les villages abondants d'oliviers*
Polveroso				
Poggio Marinaccio				
Piano				*Zimbine. On ne cite jamais le sac*
Ficaja	**X**	**X**		
Casalta		**X**		*Zimbine et le poids*
Casinca (Vescovato)				
Vescovato	**X**			*Peu d'informations, il est mentionné un gros poids*
Tavagna (Pero Casevecchie)				
Pero Casevecchie		**X**	**X**	
Poggio Mezzana				
Taglio Isolaccia				*Avec les pieds*
Talasani		**X**		
Velone Orneto		**X**	**X**	
Moriani (San Nicolao)				

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations
San Nicolao			X	
Campoloro (Cervione)				
Cervione				Non renseigné
Valle di Campoloro				Non renseigné
San Giuliano	X		X	E palmento di legnu macina di pietra
District de Corte				
Caccia (Castifao)				
Castifao	X			Meule
Rostino (Morosaglia)				
Bisinchi				
Castineta			X	
Frasso	X		X	
Gavignano				
Morosaglia	X		X	
Pastoreccia di Rostino		X		
Golo (Omessa)				
Soveria		X		
Popolasca		X	X	
Omessa	X		X	
Castiglione				
Castirla				
Piedigriggio				
Prato			X	Uniquement
Ghisoni				
Lugo di Nazza			X	
Poggio di Nazza			X	
Vallerustie (San Lorenzo)				
Aïti		X		
Cambia			X	
Carticasi				
Erone				
Lano			X	
Orezza (Piedicroce)				**Canton pas renseigné**
Mercurio (Sermano)				
Alando			X	Si pesta con i piedi
Sermano			X	Si pesta con i piedi
Alzi			X	Si pesta con i piedi
Favalello			X	Si pesta con i piedi
Castellare di Mercurio				Non renseigné
Bustanico				Non renseigné
Rebbia				Pas d'olivier
Piedicorte di Mercurio				Pas d'olivier
Arbitro				Non renseigné

Communes	Elenco de l'An X (1802) N°120 « Qual è la maniera di fare l'olio »			
	Torchio	Frantojo	Sacco	Observations
Tralonca				*Peu d'oliviers*
Sainte Lucia di Mercurio			**X**	
Mazzola				*Non renseigné*
Alesani				
Ortale	**X**		**X**	
Alesani				
Verde (Pietra di Verde)				
Campi				
Canale di Verde			**X**	
Chiatra			**X**	
Linguizetta				
Pietra di Verde			**X**	
Tox			**X**	*Fait par les femmes*
Serra (Moïta)				
Ampriani			**X***	
Alèria				
Matra			**X***	**Saccola*
Moïta			**X***	
Tavignano (Piedicorte di Gaggio)				***Canton pas renseigné***
Sorba (Ghisoni)				***Canton pas renseigné***
Sorba (Vezzani)				
Vezzani			**X**	*Sacs de laine mis dans palmento*
Antisanti				
Rospigliani				
Pietroso			**X**	
Noceta		**X**	**X**	
Fiumorbo (Prunelli)				
Solaro				
Ventiseri	**X**		**X**	
Prunelli			**X**	*Palmento*
Vecchio (Venaco)				
Campo Vecchio			**X**	*Fragno di tavola con acqua colda*
Casanova			**X**	
Muracciole				
Poggio di Vecchio			**X**	
Riventosa			**X**	
San Pietro di Venaco				
Vecchio				
Serraggio			**X**	
Corte			**X**	*Avec les pieds*
Corté				

e) Questionnaire 1829, la question 18 traite des moyens d'extraction .

Dans l'enquête stastistique de 1829, *« Qual è il numero dei molini ad olio nel comune. »* Combien de moulins à huile y a t-il dans chaque communauté à cette époque ? Le terme « *molini ad olio »* a souvent été mal compris : moulin hydraulique ou pressoir.

Tableau 158 Annexe15e : Question 18 du Questionnaire de 1829 : Quels sont les Moyens d'extraction de l'huile pour chaque communauté ?

Arrond. & Cantons Communes	***Moulins***	***Pressoirs***	***Sacs***	***Observations***
Ajaccio				
Santa Maria Sicché				
Torgia Cardo	***0***	***0***	***0***	
Urbalucone	***0***	***0***	***0***	
Frassetto	***0***	***0***	***0***	
Albitreccia	***0***	***0***	***0***	
Santa Maria Sicché		***5***		
Zigliara		***4***		
Pila Canale		***20***		
Campo	***0***	***0***	***0***	
Azilone	***0***	***0***	***0***	
Forciolo		***6***		
Cognocoli Monticchi		***1***		
Grossetto	***0***	***0***	***0***	
Quasquara	***0***	***0***	***0***	
Bastélica				
Bastélica		***3 fragni***		
Cauro	***0***	***0***		
Suarella	***13***			
Tolla	***0***	***0***		
Ocana	***0***	***0***		
Zicavo				
Zicavo	***Aucun***	***Aucun***	***Aucun***	
Cozzano	***-***	***-***	***-***	
Guitera	***-***	***-***	***-***	
Sampolo	***-***	***-***	***-***	
Tasso	***-***	***-***	***-***	
Palneca	***-***	***-***	***-***	
Zevaco	***-***	***-***	***-***	
Sari d'Orcino				
Cannelle	***0***	***0***		
Lopigna	***0***	***0***		
Arro			***X***	
Ambiegna	***0***	***0***		
Sant'Andréa	***0***	***0***		
Calcatoggio	***0***	***0***		
Sari d'Orcino			***X***	
Casaglione	***0***	***0***		
Vico				
Murzo	***0***	***0***		
Vico	***0***	***0***		
Letia	***0***	***0***		
Renno	***0***	***0***		

Arrond. & Cantons Communes	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Coggia	**0**	**0**		
Balogna	**0**	**0**		
Arbori	**0**	**0**		
Appricciani	**0**	**0**		
Evisa				
Cristinacce	**Aucun**	**Aucun**		
Marignana	**-**	**-**		
Evisa	**-**	**-**		
Soccia				
Guagno	**0**	**0**		
Orto	**0**	**0**		
Poggiolo	**0**	**0**	**X**	
Soccia	**0**	**0**		
Piana				
Piana	**0**	**0**		
Otta	**0**	**8**		
Cargése	**0**	**0**		
Bocognano				
Ucciani	**Aucun**	**Aucun**		
Tavera	**-**	**-**		
Bocognano	**-**	**-**		
Carbuccia	**-**	**-**		
Vero	**-**	**-**		
Salice				
Scannafaghiaccia	**Aucun**	**Aucun**		
Salice	**-**	**-**		
Rosazia	**-**	**-**		
Pastricciola	**-**	**-**		
Azzana	**-**	**-**		
Sarrola Carcopino				
Valle	**Aucun**	**Aucun**		
Tavaco	**-**	**-**		
Sarrola	**-**	**-**		
Cuttoli	**-**	**-**		
Péri	**-**	**-**		
Alata	**-**	**-**		
Appieto	**-**	**-**		
Sartène				
Porto-Vecchio				
Porto-Vecchio		**9**		
Sari	**0**	**0**		
Lecci	**0**	**0**		
Conca	**0**	**0**		
Bonifacio				
Bonifacio	**0**	**42**		
Levie				
Figari	**0**	**0**		
Lévie	**NR**	**NR**		*Non Renseigné*
San Gavino di Carbini	**0**	**0**		
Zonza	**0**	**0**		
Santa Lucia di Tallano				

Arrond. & Cantons Communes	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Santa Lucia di Tallano	Aucun	Aucun		
Poggio di Tallano	-	-		
Zoza	-	-		
Sant'Andréa	-	-		
Olmiccia	-	-		
Mela	-	-		
Loreto de Tallano	-	-		
Cargiaca	-	-		
Altagene	-	-		
Sartène				
Belvédère	0	0		
Bilia	0	0		
Foce	0	0		
Giuncheto	0	0		
Granace	0	0		
Grossa	0	0		
Sartène	0	des		
Tivolaggio	0	0		
Serra di Scopamène				
Zerubia	Aucun	Aucun		
Sorbollano	-	-		
Serra di Scopamène	-	-		
Quenza	-	-		
Aulène	-	-		
Olmeto				
Santa Maria Figgianella	0	0		
Viggiannello	0	0		
Arbellara	0	0		
Fozzano	0	0		
Olmeto	0	0		
Sollacaro	0	0		
Petreto Bichisano				
Petreto Bichisano	0	6		
Calvese	0	0		
Olivese	0	0		
Moca Croce	0	6		
Casalabriva	0	0		
Argiusta Moriccio	0	0		
Calvi Balagne				
Calenzana				
Calenzana	NR	NR		
Galeria	-	-		
Moncale	-	-		
Zilia	-	-		
Cassano	-	-		
Montemaggiore	-	-		
Lughignano	-	-		
Belgodere				
Belgodere	1			
Costa	0	0		
Novella	0	0		

Arrond. & Cantons Communes	*Moulins*	*Pressoirs*	*Sacs*	*Observations*
Occhiatana	***3***			
Palasca	***0***	***0***		
Ville di Paraso	***4***	***0***		
Olmi Capella				
Olmi Capella	***0***	***0***		
Ile Rousse				
Corbara	***0***	***0***		
Ile Rousse	***2***			
Monticello	***25****			**peut-être s'agit-il de pressoirs*
Pigna	***6***			
Sant'Antonino		***20***		
Santa Reparata	***NR***	***NR***		
Muro				
Nessa				
Speloncato				
Muro	***3***	***0***		
Lavatoggio	***0***	***0***		
Feliceto	***1***	***0***		
Catteri	***0***	***0***		
Avapessa	***5***	***0***		
Aregno	***0***	***0***		
Algajola	***0***	***0***		
Calvi				
Lumio	***NR***	***NR***		
Calvi		***1***		
Bastia				
Nebbio				
Lama				
Pietralba	***0***	***0***		
Lama	***1***	***0***		
Urtaca	***0***	***6***		
St Florent				
Farinole	***0***	***0***		
Patrimonio	***0***	***3***		
Barbaggio	***0***	***0***		
St Florent	***0***	***3***		
Oletta				
Poggio d'Oletta	***2***	***3***		
Oletta	***2***	***8***		
Olmeta	***1***	***4***		
Vallecalle	***0***	***4***		
Murato				
Murato	***1***	***6***		
Rutali	***0***	***0***		
Rapale	***0***	***7***		
Pieve	***3***	***8***		
Santo Pietro di Tenda				
Sorio	***3***	***4***		
San Gavino	***1***	***3***		
Santo Pietro di Tenda	***1***	***11***		

Arrond. & Cantons Communes	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Cap Corse				
San Martino di Lota				
Ville di Pietrabugno	**0**	**0**		
San Martino di Lota		**12***		**Confusion entre Moulin & pressoir*
Santa Maria di Lota	**0**	**0**		
Cardo		**1**		
Brando				
Brando	**1***	**10**		**pour les noyaux*
Sisco	**2**	**0**		
Pietracorbara	**1**	**0**		
Luri				
Pino	**0**	**0**		
Luri	**2**	**? ***		**le nombre de pressoirs devrait être élevé*
Cagnano	**NR**	**NR**		
Barrettali	**NR**	**NR**		
Rogliano				
Tomino	**1**	**0**		
Rogliano	**1**	**0**		
Morsiglia	**0**	**0**		
Ersa	**0**	**X***	**X**	**pressoirs à bras*
Centuri	**0**	**0**		
Nonza				
Olmeta di Capo Corso	**1**	**0***		*Sans doute les pressoirs ne sont pas mentionnés.*
Olcani	**0**	**0**		*Question mal comprise.*
Ogliastro	**0**	**0**		
Nonza	**0**	**0**		
Canari	**0**	**0**		
Bastia & Centre				
Bastia				
Furiani	**0**	**0**		
Bastia	**0**	**X***		**pressoir à sang*
Borgo				
Vignale	**0**	**4**		
Lucciana	**0**	**0**		
Borgo	**0**	**5**		
Campitello				
Volpajola	**0**	**8**		
Lento	**NR**	**NR**		
Canavaggia	**-**	**-**		
Campitello	**-**	**-**		
Campile				
Verdese	**NR**	**NR**		
Ortiporio	**-**	**-**		
Prunelli di Casacconi	**-**	**-**		
Penta Acquatella	**-**	**-**		
Olmo	**-**	**-**		
Monte	**0**	**1**		
Crocicchia	**NR**	**NR**		
Campile	**2**	**0**		
Scolca	**NR**	**NR**		
La Porta				

Arrond. & Cantons Communes	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Quercitello	**NR**	**NR**		
Silvareccio	**-**	**-**		
San Gavino d'Ampugnani	**0**	**1**		
San Damiano	**0**	**1**		
Pruno	**NR**	**NR**		
La Porta	**0**	**1**		
Polveroso	**NR**	**NR**		
Poggio Marinaccio	**NR**	**NR**		
Piano	**1**	**3**		
Giocatojo	**0**	**0**		*On ne peut pas construire de moulin, pas de rivière dont le débit est suffisant.*
Ficaja	**0**	**1**		
Casalta	**0**	**1**		
Casabianca	**NR**	**NR**		
Vescovato				
Vescovato	**1***	**0**		**pressoir?*
Venzolasca	**0**	**0**		
Sorbo Ocagnano	**0**	**0**		
Porri	**0**	**0**		
Penta di Casinca	**0**	**0**		
Loreto di Casinca	**0**	**0**		
Pero Casevecchie				
Pero Casevecchie	**0**	**0**		
Poggio Mezzana	**0**	**0**		
Taglio Isolaccia	**0**	**0**		
Talasani	**1***	**0**		**pressoir?*
Velone Orneto	**0**	**2**		
San Nicolao				
San Nicolao	**0**	**0**		
Santa Reparata	**0**	**0**		
Santa Maria Poggio	**0**	**0**		
Santa Lucia di Moriani	**0**	**2**		
San Giovani di Moriani	**0**	**0**		
Cervione				
Cervione	**0**	**8**		
Valle di Campoloro	**0**	**4**		
San Andrea di Cotone	**0**	**3**	**X**	
San Giuliano	**0**	**4**		
Borgo				
Vignale	**0**	**4**		
Lucciana	**0**	**0**		
Borgo	**0**	**5**		
Campitello				
Volpajola	**0**	**8**		
Lento	**NR**	**NR**		
Canavaggia	**-**	**-**		
Campitello	**-**	**-**		
Campile				
Verdese	**NR**	**NR**		
Ortiporio	**-**	**-**		
Prunelli di Casacconi	**-**	**-**		

Arrond. & Cantons Communes	Moulins	Pressoirs	Sacs	Observations
Penta Acquatella	-	-		
Prunelli di Fiumorbo				
Isolaccia di Fiumorbo	0	0		
Serra di Fiumorbo	0	0		
Solaro	0	0		
Ventiseri	0	0		
Piedicorte di Gaggio				
Altiani	1*	0		*Ou pressoir
Erbajola	0	0		
Focicchia	NR	NR		
Giuncaggio	1	0		
Pancheraccia	NR	NR		
Piedicorte	0	0		
Pièrra Serena	0	1		
Pietra di Verde				
Campi	0	0		
Canale di Verde	0	0		
Chiatra	0	0	X	
Linguizetta	0	0		
Pietra di Verde	0	2		
Tox	0	0		
Moïta				
Ampriani	0	1		
Aléria	0	0		
Matra	0	0		
Moïta	1*	0		*à bras
Zuani	0	0		
Zalana	1	0		
Tallano	0	0		
Piannello	0	0		
Alesani				
Ortale	0	0		
Piedicroce				
Campana	NR	NR		
Conchetto	-	-		
Carpinetto	-	-		
Monaccia	-	-		
À Parata	-	-		
Pastoreccia d'Orezza	-	-		
Piazzole	-	-		
Piedicroce	-	-		
Piedipartino	-	-		
Pied'Orezza	-	-		
Rappaggio	-	-	X	
Valle d'Orezza	-	-		
San Lorenzo				
Aïti	NR	NR		
Cambia	-	-		
Carticasi	-	-		
Erone	NR	NR		
Lano	-	-		

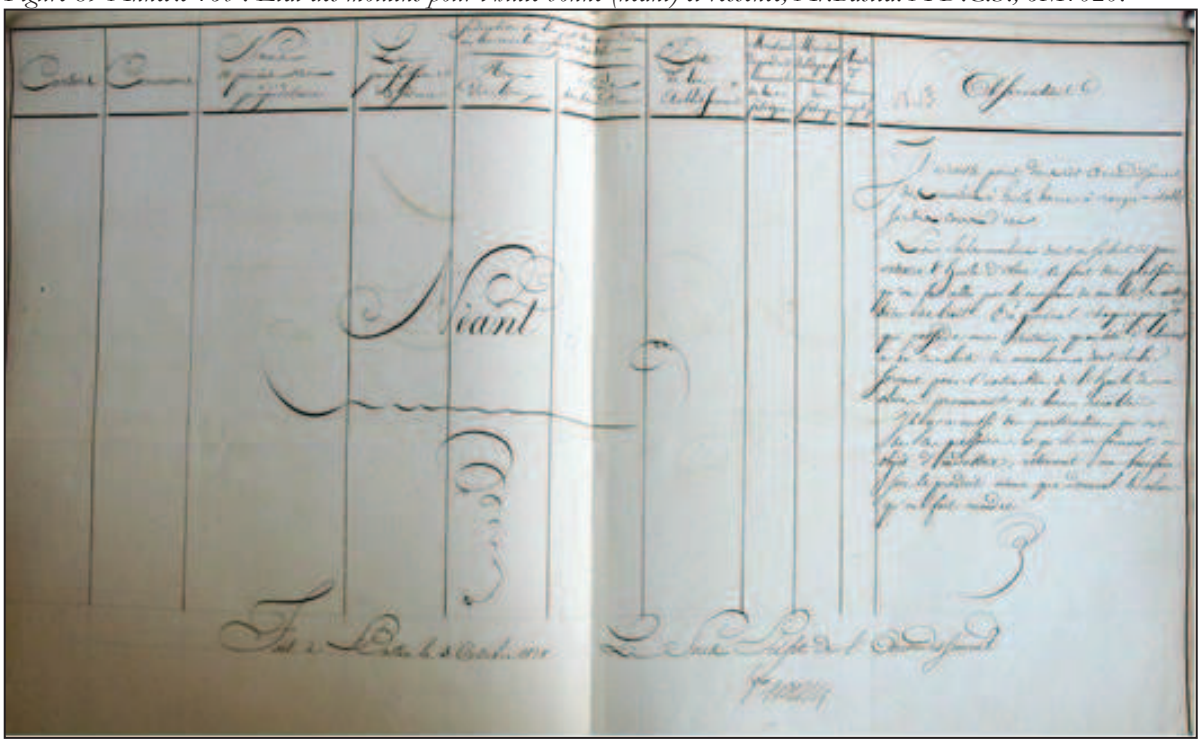
Arrond. & Cantons Communes	***Moulins***	***Pressoirs***	***Sacs***	***Observations***
Rusio	**-**	**-**		
Nocario	**-**	**-**		
San Lorenzo	**-**	**-**		
Morosaglia				
Bisinchi	***0***	***0***		
Castineta	***0***	***0***		
Frasso	***0***	***0***		
Gavignano	***0***	***0***		
Morosaglia	***0***	***0***		
Pastoreccia di Rostino	***0***	***0***		
Saliceto	***0***	***1***		
Valle di Rostino	***0***	***0***		
Castifao				
Castifao	***0***	***4***		
Asco	***0***	***0***		
Moltifao	***0***	***0***		
Omessa				
Soveria	***NR***	***NR***		
Popolasca	**-**	**-**		
Omessa	***1***	***0***		
Castiglione	***NR***	***NR***		
Castirla	**-**	**-**		
Piedigriggio	**-**	**-**		
Sermano				
Alando	***NR***	***NR***		
Sermano	**-**	**-**		
Alzi	**-**	**-**		
Favalello	**-**	**-**		
Castellare di Mercurio	**-**	**-**		
Bustanico	**-**	**-**		
Piedicorte di Mercurio	**-**	**-**		
Arbitro	**-**	**-**		
Tralonca	**-**	**-**		
Sainte Lucia di Mercurio	**-**	**-**	***X***	
Mazzola	***NR***	***NR***		
Ghisoni				
Ghisoni	***0***	***0***		
Lugo di Nazza	***0***	***0***		
Poggio di Nazza	***0***	***0***		
Vezzani				
Vezzani			***X***	*(sac de laine)*
Antisanti				*(olives dans une cuve en bois, écrasées par les femmes)*
Rospigliani				
Pietroso				
Noceta				
Venaco				
Campo Vecchio	***0***	***0***		
Casanova		***X****	***X***	**Pressoirs à bras*
Muracciole	***NR***	***NR***		
Poggio di Vecchio		***X***	***X***	
Riventosa		***X***		

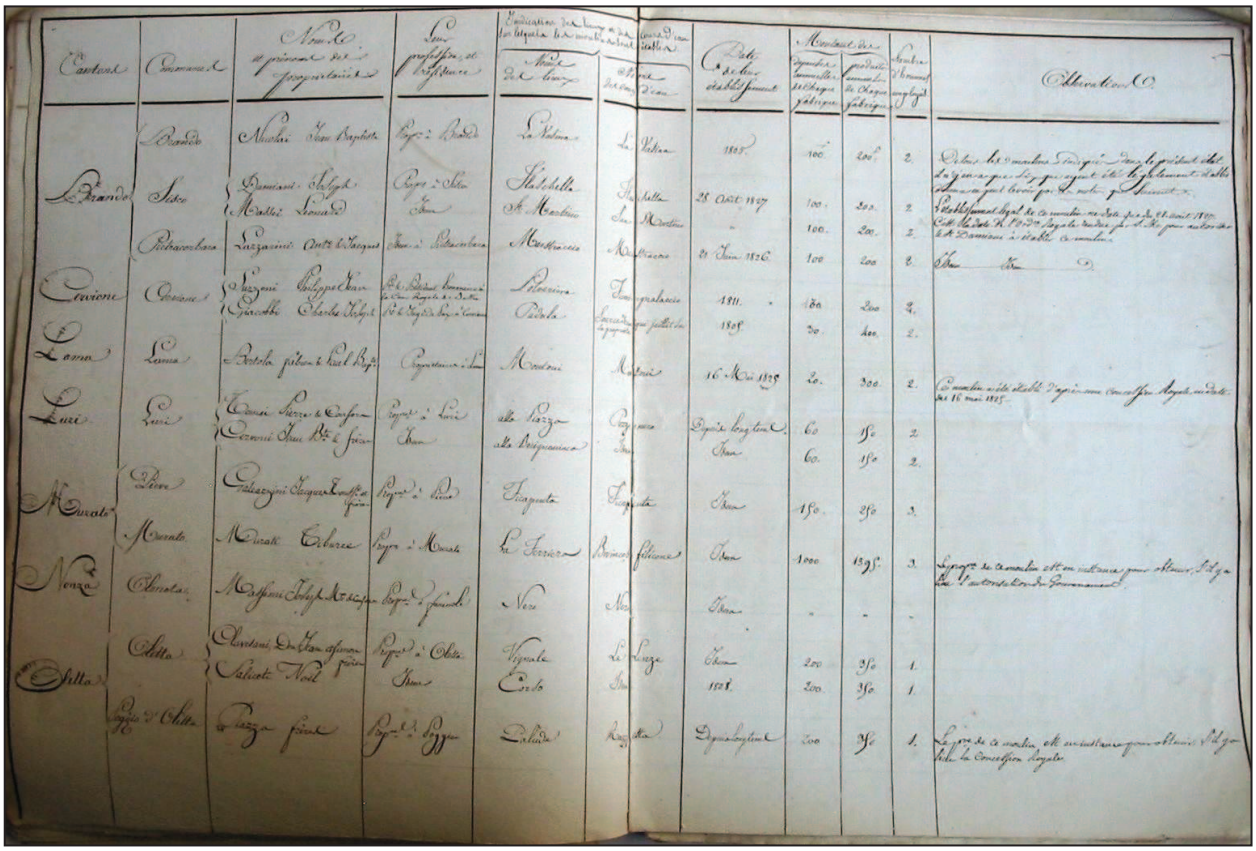
Arrond. & Cantons Communes	*Moulins*	*Pressoirs*	*Sacs*	*Observations*
San Pietro di Venaco	***NR***	***NR***		
Vecchio	**-**	**-**		
Corte				
Corté	***1****	***0***		**petit moulin à sang*
Calacuccia				
Seraggi	***NR***	***NR***		
Lozzi	**-**	**-**		
Corscia	**-**	**-**		

ANNEXE 16 : EVOLUTION DES TECHNIQUES. MOULINS A RESSENCE

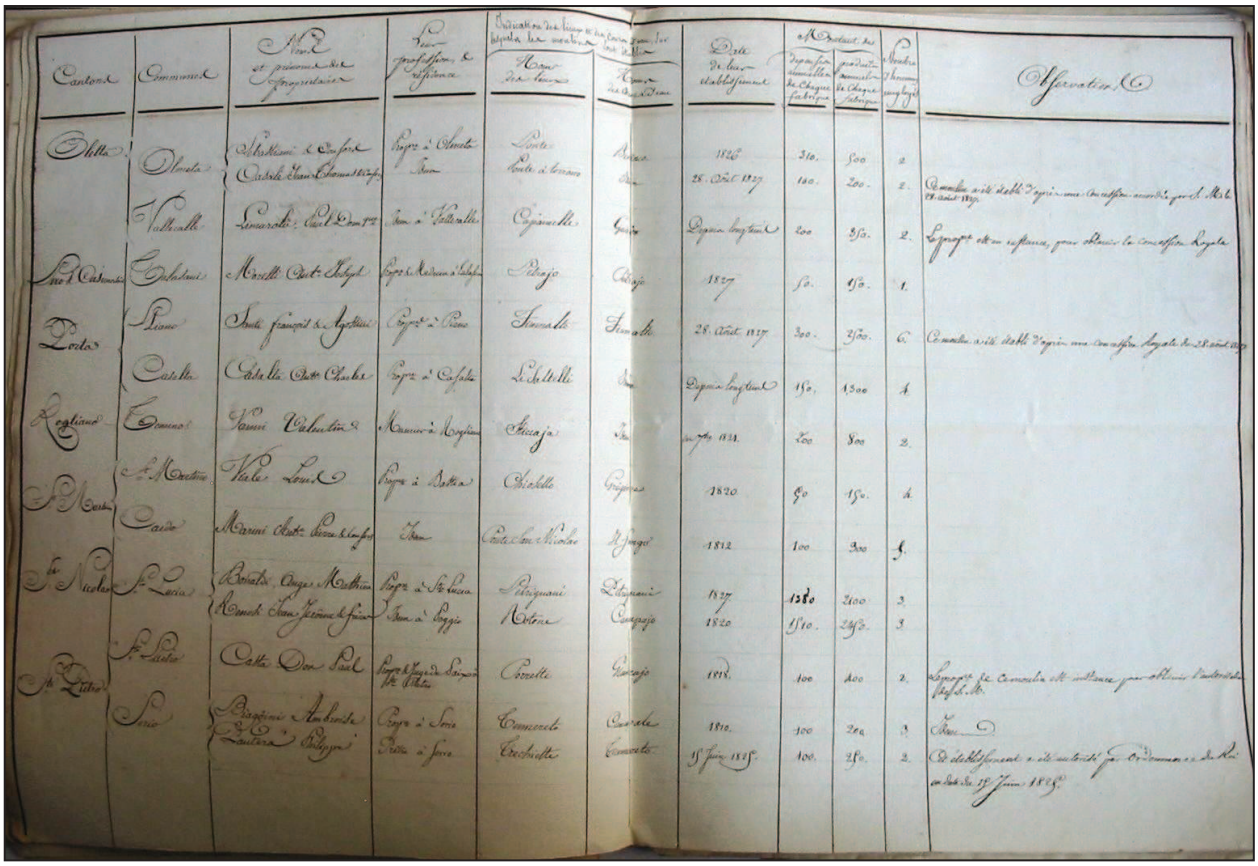
a) État des moulins pour l'huile bonne (néant) et ressence, Ar. Bastia. (A D.C.S., 6M1020)

Figure 89 Annexe 16b : État des moulins pour l'huile bonne (néant) et ressence, Ar.Bastia. A D.C.S., 6M1020.

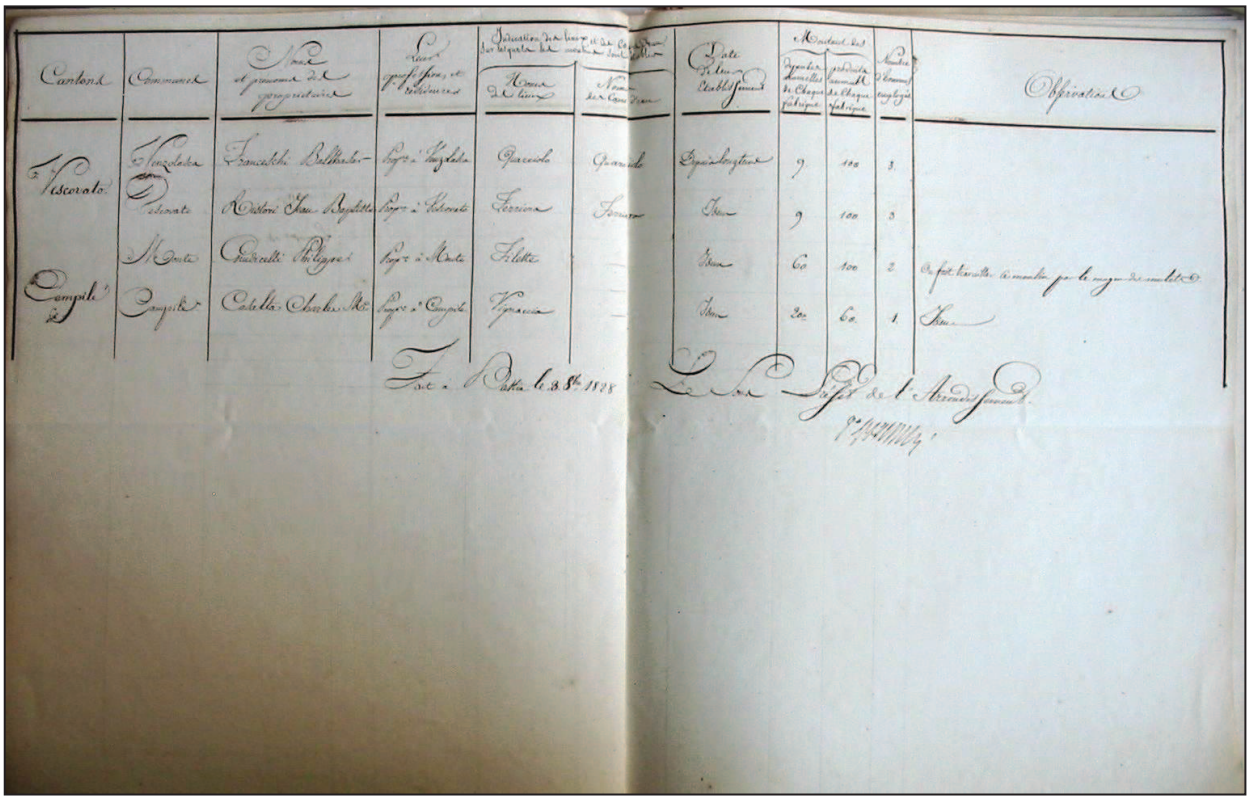




Cantons	Communes	Noms et prénoms des propriétaires	Leur profession, et résidence	Désignation des lieux où l'établissement doit être situé. Noms des lieux	Noms des Rivières	Date de leur établissement	Montant des dépenses annuelles de chaque fabrique	Montant des produits annuels de chaque fabrique	Nombre d'hommes employés	Observations
Brando	Brando	Micolai Jean Baptiste	Negre à Brando	La Volsina	La Volsina	1805	100	200	2	Ordre de S. Excellence le Préfet du 9 Janvier 1806 pour la permission de l'établissement de la fabrique, qui devra être placée à la distance prescrite par le décret impérial du 15 octobre 1810
Brando	Sisco	Damiani Adolphe Mattei Leonard	Negre à Sisco Idem	Stabbella S. Martino	Stabbella Idem S. Martino	28 Août 1827	100 100	200 200	2 2	L'établissement légal de ce moulin a eu lieu par ordre de S. Excellence le Préfet du 9 Janvier 1806
	Pietracorbara	Lazzarini Antoine Jacques	Idem à Pietracorbara	Mastracciu	Mastracciu	21 Juin 1826	100	200	2	Idem Idem
Cervione	Cervione	Nazzoni Philippe Marie Giacobbi Charles Joseph	Ex Député Commissaire de Sa Majesté à Sisco Négt et Juge de Paix à Cervione	Palazzina Piedrola	Tom-palaccio Secco-fiumicello	1811 1808	180 20	200 100	2 2	
Lama	Lama	Bertola fils et Raul Négts	Cultivateur à Lama	Mastroni	Mastroni	16 Mai 1825	20	300	2	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée en date du 16 mai 1825
Luri	Luri	Casanova Pierre et Casalonga Casanova Jean Bte et femme	Négts à Luri Idem	alla Piazza alla Pruginaccia	Cagnano Idem	Depuis longtemps Idem	60 60	150 150	2 2	
Murato	Piève	Colonna Jacques Joseph et femme	Négt à Piève	Tagnata	Tagnata	Idem	150	250	3	
	Murato	Murati Ambroise	Négt à Murato	La Ferriera	Bamera	Idem	1000	1375	3	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée par S. Exc. le Comte Chaptal, Ministre de l'Intérieur
Nonza	Olmeta	Massoni Joseph Marie et femme	Négts à Canale	Nesi	Nesi	Idem	-	-	-	
Olletta	Olletta	Olivetani Dr Jean et femme Salicati Noël et femme	Négts à Olletta Idem	Vignale Ecrbo	La Lezza Idem	Idem 1828	200 200	350 350	1 1	
	Poggio d'Olletta	Piazza femme	Négt et Juge de Paix	Calvide	Rogliana	Depuis longtemps	200	350	1	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée par S. Exc. le Comte Chaptal

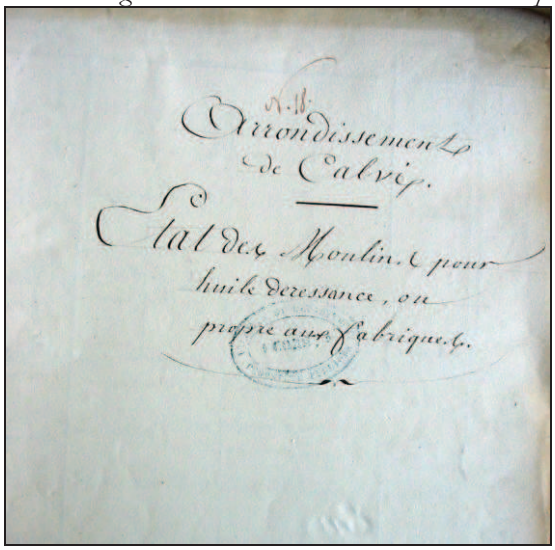


Cantons	Communes	Noms et prénoms des propriétaires	Leur profession, et résidence	Désignation des lieux où l'établissement doit être situé. Noms des lieux	Noms des Rivières	Date de leur établissement	Montant des dépenses annuelles de chaque fabrique	Montant des produits annuels de chaque fabrique	Nombre d'hommes employés	Observations
Olletta	Olmeta	Albertini et femme Castola Jean Thomas et femme	Négts à Olmeta Idem	Ponte Ponte di Lonano	Bonco Idem	1826 28 Août 1827	310 100	500 200	2 2	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée par S. Exc. le 28 août 1827
	Valle d'Alesani	Lenarducci Paul Dominique	Idem à Valle d'Alesani	Cignarelle	Cignu	Depuis longtemps	200	350	2	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée par S. Exc. le Comte Chaptal
Ste Reparate	Ortholoni	Morelli Barthélemy Joseph	Négt à Ortholoni	Petrajo	Petrajo	1827	50	150	1	
Porta	Piano	Santa François et Agostini	Négts à Piano	Simarelle	Simarelle	28 Août 1827	300	2500	6	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée par S. Exc. le Comte Chaptal, en date du 28 août 1827
	Castello	Castelli Antoine Charles	Négt à Castello	Le Castelli	Idem	Depuis longtemps	150	1500	4	
Rogliano	Canari	Vanni Valentin	Meunier à Rogliano	Ferrajo	Idem	en 1834	700	800	2	
Ste Marie	Ste Marie	Viale Louis	Négt à Bastia	Chiabelle	Grigno	1820	50	150	4	
	Carcheto	Marini Antoine Pascal et femme	Idem	Petite Cour de Nicolas	St Joseph	1812	100	300	5	
Ste Marie	Ste Lucie	Bertoli Ange Mathieu Romedi Jean Jerome et femme	Négts à Ste Lucie Idem à Poggio	Petrignani Ortrone	Petrignani Cangajo	1827 1820	1280 1500	2400 2400	3 3	
	Ste Lucie	Casta Don Paul	Négt et Juge de Paix à Ste Marie	Cornette	Cangajo	1818	100	400	2	Ce moulin a été établi d'après une concession accordée par S. Exc. le Comte Chaptal, Ministre de l'Intérieur
Ste Lucie	Sorio	Peraldi Ambroise Casalta Philippe	Négts à Sorio Idem à Sorio	Cimarcelo Cachiarelle	Cimarcelo Cimarcelo	1810 15 Juin 1825	100 100	200 250	3 2	Idem Cet établissement a été autorisé par ordonnance de Son Excellence le Préfet en date du 15 Juin 1825



b) Etat des moulins pour l'huile de ressence, Ar. Calvi 1828 (A.D.C.S., 6M1020)

Figure 107 Annexe 16b : Etat des moulins pour l'huile de ressence, Ar. Calvi 1828.



Cantons	Communes	Noms, Prénoms, qualité & Résidence des Propriétaires	Indication des Lieux dans lesquels les Martinets sont établis	Date de l'établissement	Montant des dépenses annuelles	Montant des Produits annuels	Nombre d'hommes employés	Observations
Algajola.	Aregno.	Franceschini, Simon Jean, Propriétaire à Digna	Lastimate, Fabricato & agnillaia	1822.	2,000. „	3000. „	4 hommes	
	Calvi	Silvestri, Philippe, Propre à la valagjia	Basule, Legna & Regina	1824.	1,600. „	3,000.	4. hom.	
	Muro.	Muraly Vincent, Muraly Simon François, Isoard Jean, Mathieu, Négociant à l'Ile Rousse.	Propriétaires à Muro. Legna, Fraccaccio & Riazza	1823.	12,000. „	15,000. „	5. hom.	
		Mariani, Jean, Roncajolo, Benoit,	Négocians à l'Ile rousse. Riazza, Fraccaccio	1822.	12,000. „	15,000.	5. hom.	Paramini commune.
		Blasini, François, Propre à Arenes, fabricant,	à l'Ile rousse. Fraccaccio, Fraccaccio.	1820.	8,000.	10,000.	3. hom.	
	Nessa.	Salvini, Jacques-André, Propre à Nessa.	Marmaccia, San Pietro.	12 Janvier 1824.	1,500. „	6,000.	3. hom.	M. Salvini ayant été engagé dès l'établissement de la scie, il n'a pas besoin de faire la même déclaration que les autres.
	Speloncato	Blasini, François, Propre à l'Ile rousse.	quarciellu, quarciellu.	1822.	1,400.	2,000. „	4. hom.	
		Fizzini, Maxime, Propre à Speloncato.	Bussa, Idem.	1822.	1,400.	2,000.	4. hom.	
		Saladini, Jean Bapte, Propre à Ville.	Bergolaccia, Idem.	1823.	1,400.	2,000.	4. hom.	Les dépenses & le Produit sont variables selon la quantité de travail qu'ils font annuellement.
		Saladini, Michel, Propre à Ville.	Crosseia, Idem.	1825.	1,400.	2,000.	4. hom.	
		Bregante, Jean, Marchand à l'Ile rousse	Fraina agina, Idem.	1824.	1,400.	2,000.	4. hom.	
		Orticoni, Maxime, Propre à Montiatte.	id. id.	1826.	1400.	2.000.	4. hom.	
		Orticoni, Jérôme, Propre à Montiatte.	id. id.	1828.	1,400.	2,000.	4 hom.	

Cantons	Communes	Noms, Prénoms, qualité & Résidence des Propriétaires	Indication des Lieux dans lesquels les Martinets sont établis	Date de l'établissement	Montant des dépenses annuelles	Montant des Produits annuels	Nombre d'hommes employés	Observations
Belgodere	Belgodere	Martini, Jean, Propre à Belgodere.	Luccioli	3 août 1825	1194. „	6.306.	2 hom.	
		Breyante, Jean, Marchand à l'Ile rousse	Regino.					
	Occhiatana	Saladini, Ste Thomas, Marcini, Fabien Antoine, Propres à Occhiatana	Coso, Ponte.	1802.	1600. „	2000.	4 hom.	
	Ville.	Blasini, François, Propre à l'Ile rousse.	quarciellu	1823.	1754.	3246.	4. hom.	
		Saladini Jean Bapte, Propre à Ville.	Idem, Bergolaccia	1824.	1754.	3246.	4. hom.	
		Roncajolo Benoit, Marchd à l'Ile rousse.	Idem					
	Montemaggiore	Milani, Mathieu, Propre à Montemaggiore.	Molline, idem	1823.	2000.	4000.	4. hom.	
		Rocca Rutili, Jh Bapte, Marchd à Calvi.	Ponte Vecchio, Listrella.	1823.	2000.	4000.	4. hom.	
Calenzana		Roncajolo Benoit, Mariani, Jean.	Marchds à l'Ile rousse.	Ponte, Idem.	1823.	800.	1200.	4. hom.
	Zilia	Ozzatelli, Chs François, Ozzatelli Victor.	Propres à Calvane	Idem Idem.	1828.	800.	1200.	4 hom.
		Peccinelli, François, Marchd à Calvi. Andreani, Jh Bapte, Propre à Zilia. Bregante, Jean, Marchd à l'Ile rousse.	Idem. Idem.	1823.	800.	1200.	4 hom.	
		Marini, Toussaint, Propre à Calenzana	Idem Idem.	1823.	800.	1200.	4 hom.	
Ile Rousse.	Ile rousse.	Blasini, François, Propre à l'Ile rousse.	Palude, Rodanelle.	1820.	1000.	6000.	5 hom.	

A Calvi, le 29 août 1828.
Le Sous-Préfet de l'arrond.t
D. D. Pompei

c) La presse relate la crise de l'huile de ressence (B.M.B. journaux)

L'article met en évidence la crise de l'huile de ressence en raison de la baisse considérable du prix concédé pour les noyaux d'olives, base de cette huile. Depuis le dernier quart du XIX[e] siècle, le prix des grignons n'a cessé de diminuer.

Figure 109 Annexe 16c : "Le Petit Bastiais" du samedi 17 novembre 1900 : "les noyaux d'olives" :

25e ANNÉE — SAMEDI 17 NOVEMBRE 1900 — N° 97

Le Petit Bastiais

5 CENTIMES — JOURNAL QUOTIDIEN — 5 CENTIMES

Rédaction & Administration : 8, Boulevard du Palais, Bastia
MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

ABONNEMENT (Payable d'avance)

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE BASTIA

LE CALENDRIER

16 NOVEMBRE

LES NOYAUX D'OLIVE

Il n'y a pas encore bien longtemps, quinze ou vingt ans au plus, les oxciels se vendaient en Corse aux prix très avantageux de trois et quatre francs la charge, ce soit à peu près les cent kilos. On sait qu'on appelle oxciels et en français grignons, le résidu des olives dont on a extrait l'huile, résidu qui ne donne plus d'huile aux pressoirs tels qu'ils sont installés dans nos villages, mais qui en donnent encore lorsqu'ils sont traités par des pressoirs plus puissants mis en mouvement par une chûte d'eau ou par d'autres moyens mécaniques. On obtient ainsi une huile de qualité inférieure, appelée ressence, qui trouve des emplois dans l'industrie.

Les propriétaires des pressoirs où chacun portait ses olives pour en extraire l'huile de bonne qualité, avaient ainsi, pour la location de leurs pressoirs, une certaine quantité de noyaux qu'ils vendaient aux prix indiqués plus haut. C'était pour eux une ressource sérieuse, et comme cette huile de qualité inférieure était exportée en totalité, c'était autant d'argent qui entrait dans le pays et dont le total ne laissait pas que d'être considérable, de se chiffrer par plusieurs centaines de mille francs ; car il ne faut pas oublier que les produits de l'olivier sont la principale branche d'exportation de la Corse.

L'huile d'olive fait entrer chaque année plusieurs millions dans le pays. Ce revenu est lui-même atteint par l'effet de la baisse des huiles même de première qualité ; il n'en reste pas moins important. Mais le supplément qu'y ajoutaient les huiles de ressence a presque complètement disparu. Les grignons, au lieu du prix d'autrefois, ne se vendent plus à quantité égale que quelques sous, quand ils se vendent.

Quelle sont les causes de cette baisse, — pour mieux dire de la disparition presque totale de cette branche de revenu ? Il en est une qui est tout d'abord évidente : c'est la baisse qui atteint les huiles de ressence tout autant que les huiles de bonne qualité, et qui pour les unes comme pour les autres est due surtout à la concurrence des huiles de graines. Mais cette baisse ne suffit pas, selon nous, pour expliquer ce qui se produit pour les grignons, car il s'agit pour eux, non pas seulement d'une forte baisse, mais d'un avilissement presque total dans leur prix de vente.

Et qu'on le remarque bien, si cette baisse est due à la concurrence des huiles de graines, elle devrait être combattue au moins en partie par un autre fait qui devrait être de nature à soutenir le prix des grignons. On a, en effet, trouvé le moyen d'extraire de ce produit bien plus d'huile que par le passé lorsque les grignons avaient passé au pressoir à eau ou au pressoir mécanique d'une très grande force, on croyait que tout était fini, et l'on jetait ces derniers détritus, croyant en avoir extrait tout ce qu'ils pouvaient donner. Aujourd'hui, de ces détritus même, on extrait encore de l'huile, et cela non pas par une nouvelle pression qui ne donnerait plus rien, non pas comme on dit par des moyens mécaniques, mais par des moyens chimiques, c'est-à-dire en traitant ces derniers résidus par certaines substances, principalement par le sulfure de carbone qui a la propriété d'extraire jusqu'aux dernières parcelles d'huile. Des usines sont, à cet effet, établies, principalement à Marseille. Donc, puisque les grignons peuvent donner une plus grande quantité d'huile, ils devraient avoir une plus grande valeur, ou tout au moins les causes de la baisse qui les atteint devraient être combattues dans une certaine proportion, et les prix devraient se maintenir, ou au moins être plus élevés que ce que nous voyons.

Nous ne pouvons exposer ici la question que d'une façon générale, mais cette fois mériterait d'être approfondie dans tous ses détails. Il s'agirait surtout de voir s'il n'est pas possible d'y porter remède. Ce sont là choses qui ne peuvent être faites par l'effort isolé. Il y faudrait l'action collective d'un certain nombre d'intéressés. Il faudrait, en un mot, un syndicat qui étudierait la question de prix, et qui en offrant d'un seul coup à des usines de Marseille une très grande quantité de grignons, arriverait, sans doute, en traitant directement, à obtenir des prix plus avantageux qu'ils ne le sont lorsqu'un grand nombre d'intermédiaires encaissent chacun un bénéfice [illegible] cette justice appartenir au [illegible] vent, qui dans le cas actuel est le propriétaire du pressoir d'où sortent les grignons.

Les éléments de ce syndicat sont tout trouvés, car les pressoirs dont nous parlons sont nombreux ; il n'est aucun de nos villages où l'on n'en compte plusieurs. Il suffirait que ceux d'un canton ou même de trois ou quatre villages fussent d'accord entre eux. Mais bien entendu, plus il y aurait d'associés et plus on aurait de chances d'arriver à un résultat favorable.

Ce n'est là qu'un premier côté de la question. Il en est un autre dont l'importance n'est pas moins grande.

Nous avons dit que c'est à Marseille que les grignons sont traités par des procédés nouveaux permettant d'en extraire une huile qui jadis était perdue. Pourquoi une usine de cette nature ne s'établirait-elle pas en Corse ? N'aurait-elle pas les chances les plus sérieuses de donner de grands bénéfices, puisqu'elle économiserait le prix de transport des grignons, matière en grande partie encombrante et perdue ? Mais pour cet établissement, il faudrait des connaissances spéciales et surtout des capitaux de quelque importance. Ce n'est pas le syndicat dont nous parlons qui pourrait le réaliser. Mais du moins pourrait-il se mettre en rapport avec ceux qui seraient dans les conditions voulues ; il pourrait les éclairer, les renseigner sur les bénéfices certains de cette spéculation, leur faire connaître avec précision la quantité de grignons qu'il serait facile de réunir dans une localité ou dans un faible rayon. Il y aurait là un avantage manifeste, non seulement pour ceux qui introduiraient en Corse cette nouvelle industrie, non seulement aussi pour les propriétaires de pressoirs, mais pour le pays entier, car tout argent que l'on y introduit profite à tous par des voies plus ou moins directes.

Il faut que l'on se persuade bien d'une chose : c'est que la Corse ne peut sortir de la situation si fâcheuse où elle se trouve au point de vue économique, que par des efforts collectifs, en un mot par l'entente et par l'association, embrassant les objets les plus divers. Partout ailleurs cette entente et ces associations se manifestent, se développent chaque jour. Rien, ou à peu près rien de pareil n'est fait ou même n'est tenté parmi nous, et c'est là une des causes évidentes de notre infériorité sous tant de rapports.

LES ROUTES FORESTIÈRES DE LA CORSE

Le programme des travaux à exécuter pour l'achèvement des routes forestières de la Corse comportait au début une dépense de 3 250.000 fr. sur lesquels 2 650.300 fr. ont été employés.

La dépense restant à faire à partir de 1901 est évaluée à 652.400 fr.

Dans son rapport sur le budget des travaux publics pour 1901, M. Constant Dalao propose un crédit de 50.000 francs. Il estime que si ce crédit est voté, et s'il est maintenu pendant les années suivantes, construction du réseau des routes forestières en Corse, commencée en 1880, ne sera achevée que vers 1913.

DE BONIFACIO A PORTOVECCHIO

Nous nous mettons en marche à onze heures, route au Sud-Est, pour franchir les Bouches de Bonifacio ; à notre gauche, l'écueil Lavezzi, détaché de l'îlot du même nom et sur lequel se perdit corps et biens, le 15 février 1855, la frégate *Semillante* ; à notre droite, dans le lointain, les collines violettes de la terre de Sardaigne ; plus près, l'île de la Maddalena, au Sud de laquelle les Italiens ont construit leur arsenal, et l'île de Caprera, solitude amie de Garibaldi ; puis l'îlot Razzoli, avec le feu italien dont les secteurs lumineux, coïncidant avec notre feu français de Lavezzi, arrivent à passer les [illegible] de nuit. Notre route infléchit ensuite au Nord pour nous diriger sur Portovecchio ; nous dépassons, sans nous y arrêter, devant le golfe de Santa Manza, profond, mais complètement ouvert au Nord-Est, à tenir pour les ancres, y est d'ailleurs mauvaise : ce ne peut être considéré que comme un mouillage de beau temps.

A travers les dangers, — les nombreux écueils semés sur cette côte de la Corse — nous atteignons la pointe verdoyante de La Chiappa, qui ferme le golfe de Portovecchio au Sud ; nous passons entre les tourelles Chiapino et Percorella, pour venir mouiller à l'orée du golfe, entre les pointes de la Chiappa et de Saint-Cyprien. La rade proprement dite de Portovecchio s'infléchit dans le Sud-Ouest du golfe, de sorte que, de notre mouillage, nous n'apercevons pas la ville, située au fond, entourée de murs, bâtie sur un monticule, à petites raides dégringolant vers la mer.

Quel est l'avenir de Portovecchio au point de vue marine ? La rade est belle, mais elle est ouverte aux vents d'Est ; il faudrait une jetée de 5 à 600 mètres entre les pointes de Benedetto et d'Arena pour la rendre absolument sûre. Elle ne présente que des fonds de 6 à 7 mètres, insuffisants pour les cuirassés ; les habitants, naturellement, reculent à cet et à cela l'approfondissement ; mais les ingénieurs, paraît-il, auraient trouvé la roche dure sous la couche de vase, épaisse de 1 mètre environ, dans laquelle vient mordre aujourd'hui l'ancre des petits navires ; et alors, selon l'espoir d'approfondissement, il faut avant tout de la lumière pour les ancres ; et, la vase partie, plus aucune sécurité au mouillage : l'ancre glisse sur le roc ou bien s'accroche à une aspérité et devient impossible à relever.

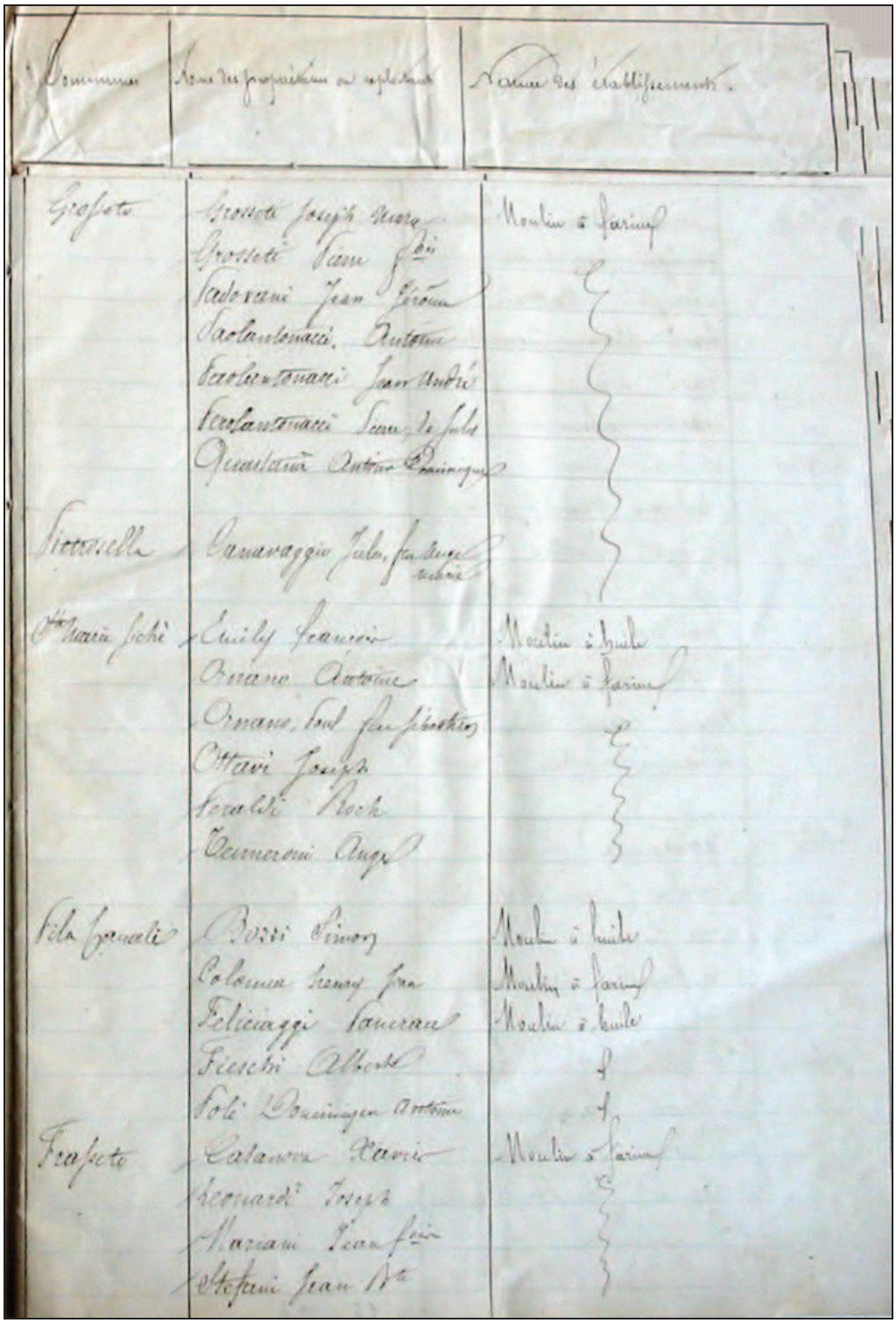
Avant de prendre une décision ferme, il est certain que la question du fond sera mûrement étudiée ; sans cela quel gouffre à millions !

Nous avons quitté Portovecchio ce matin à quatre heures. Ce jour, nous avons commencé à longer de près la côte Est de Sardaigne, nettement dessinée au clair soleil. Partout, de hauts monts le rochers

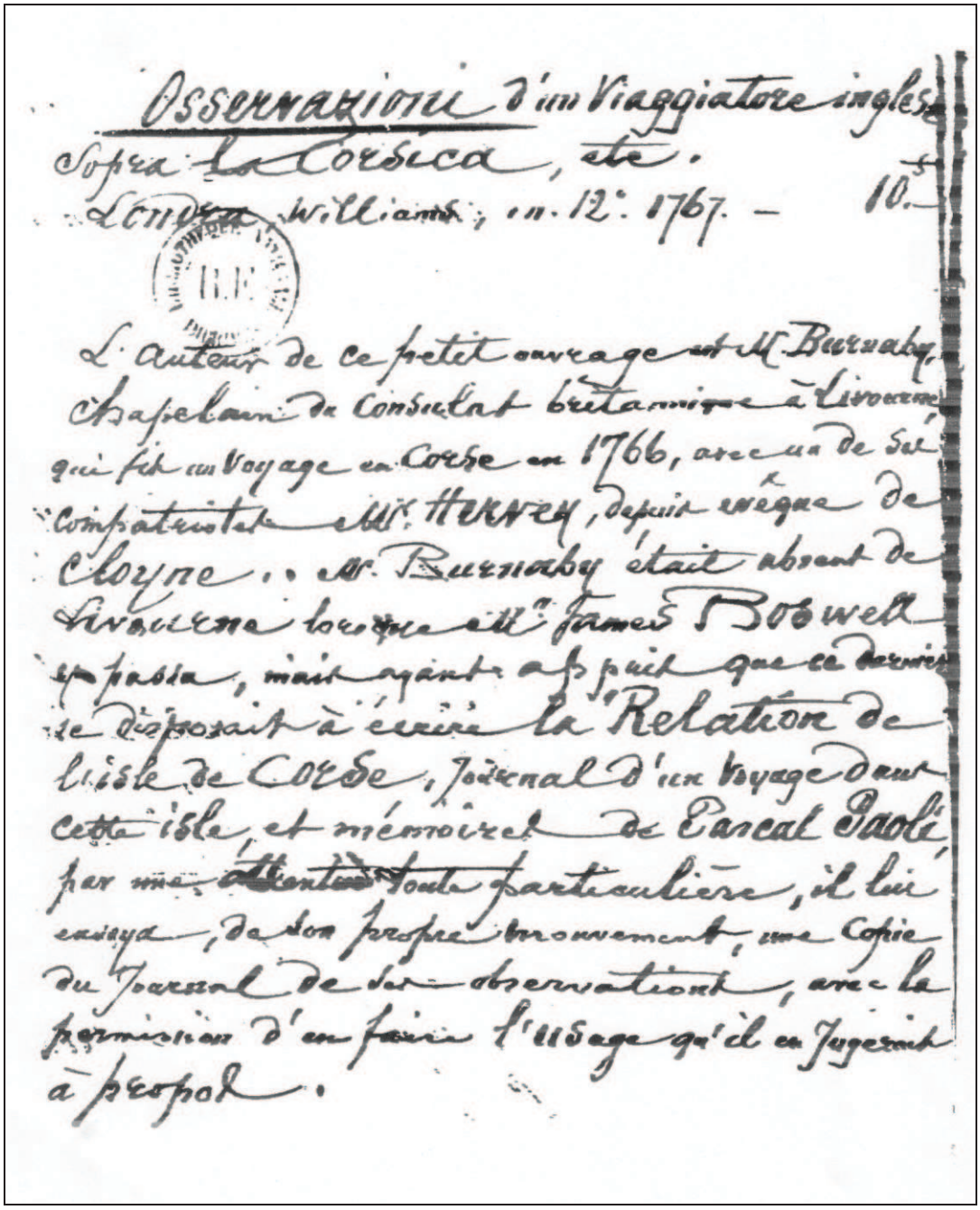
ANNEXE 17 : ETATS DE 1860 DES ETABLISSEMENTS SANS DECLARATION AUX CONTRIBUTIONS DIRECTES.

a) Ar. d'Ajaccio : Etat des établissements sans déclaration 1860.(A.D.C.S., 6M1021)

Figure 110 Annexe 17a : Ar. d'Ajaccio Etat des établissements sans déclaration 1860. (Exemple)



a) Observation d'un voyageur anglais M. Burnaby sur la Corse en 1767



Osservazioni d'un Viaggiatore inglese
Sopra la Corsica, etc.
Londra, Williams, in 12°. 1767. — 10.

L'auteur de ce petit ouvrage est M. Burnaby, Chapelain du Consulat britannique à Livourne qui fit un Voyage en Corse en 1766, avec un de ses Compatriotes Mr. Hervey, depuis evêque de Cloyne. Mr. Burnaby était absent de Livourne lorsque Mr. James Boswell y passa, mais ayant appris que ce dernier se disposait à écrire la Relation de l'isle de Corse, Journal d'un Voyage dans cette isle, et mémoires de Pascal Paoli par une plume toute particulière, il lui envoya, de son propre mouvement, une Copie du Journal de ses observations, avec la permission d'en faire l'usage qu'il en Jugerait à propos.

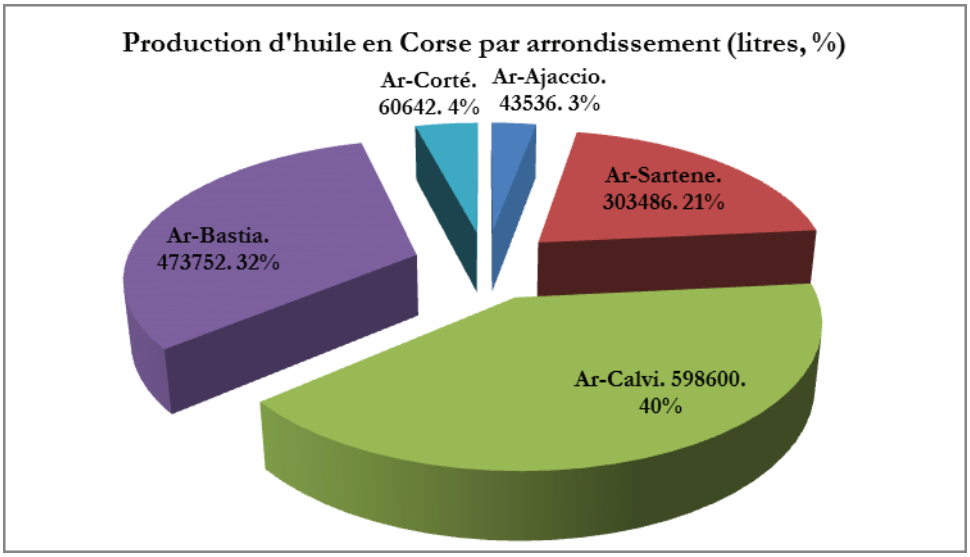
ANNEXE 18 : ORGANISATION INCONTOURNABLE DU COMMERCE DE L'HUILE

a) 1810 : Etat de productions Statistiques ar. de Calvi (A.D.H.C., 1Z92)

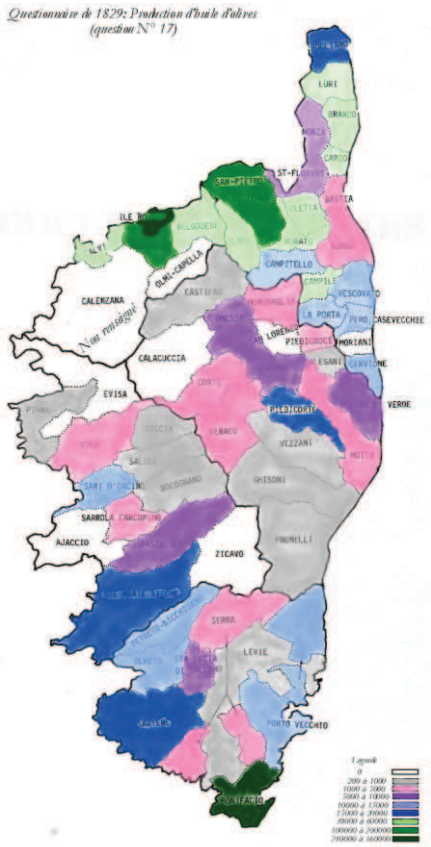
Figure 145 Annexe18a : Tableau statistiques de l'Arrondissement de Calvi en 1810.

Montage pour faciliter la création du tableau de synthèse

b) 1829 : Etat de production et besoins d'huile en Corse



Rappel : Graphique 165 : Production d'huile par arrondissement, en litres et pourcentages.(1829, litres, %).



Rappel : Figure 152 Carte de la Corse –Reflet de la production d'huile d'olives par canton.(1829).

Tableau 200 Annexe 18b : Synthèse des questions 17 et 31 de l'enquête de 1829 sur la production de l'huile et du vin.

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Sud de la Corse						
Ajaccio						
Santa Maria Sicché						
Torgia Cardo	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Urbalucone	*25 mezzini*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Frassetto		*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Albitreccia		*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Santa Maria Sicché	*125 mezzini*	*2 000 litres*	*Insuffisante*	*Oui*		
Zigliara		*10 mezzini**	*Insuffisante*	*Oui*		**1 Mezzina =60 litres*
Pila Canale	*250 mezzini*	*14 000 litres*	*Oui*	*Oui*	*10 000 l à Ajaccio & villages*	
Campo	*0*	*0*	*juste pour le village*	*Parfois*		
Azilone	*30 mezzini*	*100 litres*	*Juste pour le village*	*Parfois*		
Forciolo	*?*	*?*	*juste pour le village*	*Parfois*		
Cognocoli Monticchi	*?*	*500 litres*	*Oui*		*Petite quantité à Ajaccio*	
Grossetto	*?*	*?*	*Absence*			
Quasquara	*0*	*0*	*Absence*			
Bastélica						
Bastélica	*20 mezzini*	*600-100 mezzini*	*Oui*	*Parfois en Balagne*		
Cauro	*0*	*?*	*Oui*			
Suarella	*200 mezzini*	*25 mezzini*	*Oui*			
Tolla		*?*	*Absence*			
Ocana	*?*	*?*	*Irrégulière*			
Zicavo						
Zicavo	*?*	*?*	*Absence*			*600 mezz-châtaignes*
Cozzano	*0*	*0*	*Absence*			
Guitera	*0*	*0*	*Absence*			
Sampolo	*0*	*0*	*Absence*			*100 mezz-châtaignes*
Tasso	*8 mezzini*	*0*	*Absence*			
Palneca	*?*	*?*	*Absence*			
Zevaco	*60 mezzini*	*0*	*Absence*			*1000 mezz-châtaignes*
Sari d'Orcino						
Cannelle	*?*	*20 somme**	*Oui*			**1 Somma=74 litres*
Lopigna	*?*	*?*	*Oui*			
Arro	*?*	*?*	*Oui*		*200 pinte, Ajaccio & aux villages*	
Ambiegna	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Sant'Andréa	*?*	*? insuffisant*	*Oui*			
Calcatoggio	*300 mezzini*	*200 pinte**	*Insuffisante*			**1 pinte=3,7 litres*
Sari d'Orcino	*1 300 mezzini*	*3 360 litres*	*Insuffisante*			
Casaglione	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Vico						
Murzo	*40 mezzini*	*400 litres*	*Insuffisante*	*D'Ota & des villages*		
Vico	*?*	*?*	*Insuffisante*	*de Balagne*		
Letia	*2 mezzini*	*300 litres*	*Insuffisante*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Renno	*100 mezzini*	*1 000 litres (rare)*	*Insuffisante*			
Coggia	*200 mezzini*	*400 litres*	*Insuffisante*			
Balogna	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Arbori	*90 mezzini*	*30 bacini**	*Insuffisante*			**1 bacino=10 litres*
Appricciani	*?*	*200 litres*	*Insuffisante*			
Evisa						
Cristinacce	*?*	*?*	*Oui*			
Marignana	*100 litres*	*?*	*Absence*			
Evisa	*100 litres*		*Absence*			*1000 mezz-châtaignes*
Soccia						
Guagno	*55 mezzini*	*?*	*Absence*			
Orto	*50 bacini*	*?*	*Absence*			
Poggiolo	*0*	*400 litres*	*Oui*			
Soccia	*?*	*300litres*	*Insuffisante*			
Piana						
Piana	*40 000litres*	*200 litres*	*Insuffisante*	*En Balagne*		
Ota	*?*	*?*	*Oui*		*Vendue 1000l à Calvi & dans*	*les cantons jusqu'à Vico.*
Cargése	*?*	*?*	*Insuffisante*	*En Balagne*		
Bocognano						
Ucciani	*?*	*100 pinte*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Tavera	*?*	*Pochissimo (Peu)*	*Insuffisante*	-		
Bocognano	*0*	*0*	*Insuffisante*	-		
Carbuccia	*?*	*4 mezzini*	*Insuffisante*	-		
Vero	*0*	*0*	*Insuffisante*	-		
Salice				-		
Scannafaghiaccia	*?*	*200 litres*	*Insuffisante*	-		
Salice	*?*	*?*	*Insuffisante*	-		
Rosazia	*?*	*100 pinte*	*Insuffisante*	-		
Pastricciola	*?*	*80 pinte*	*Insuffisante*	-		
Azzana	*?*	*?*	*Insuffisante*	-		
Sarrola Carcopino						
Valle	*?*	*?*	*Oui*	*“*		
Tavaco	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Sarrola	*?*	*1 000 litres*	*Insuffisante*			
Cuttoli	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Péri	*?*	*15 mezzini*	*Insuffisante*			
Alata	*?*	*?*	*Oui*			
Appieto	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Sartène						
Porto-Vecchio						
Porto-Vecchio	*200 mezzini*	*13 000 litres*	*Oui*		*à Bastia, Bonifacio & villages*	
Sari	*0*	*0*	*Absence*			
Lecci	*0*	*0*	*Non renseigné*			
Conca	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Bonifacio						
Bonifacio	*3 394 ettolitri*	*2 400 ettolitri**	*Oui*		*Ajaccio & Marseille*	**1 ettolitro=100 litres*
Levie						
Figari	*?*	*48 bacini*	*Oui*			
Lévie	*?*	*60 bacini*	*Oui*		*Oui au port de Propriano*	
San Gavino di	*?*	*Absence de*	*Absence*	*Oui*		

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Carbini		*récolte*				
Zonza	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Santa Lucia di Tallano						
Santa Lucia di Tallano	*?*	*4 000 litres*	*Oui*		*2 000L à Sartène & Propriano*	
Poggio di Tallano	*?*	*100 boccali**	*Oui*	*Oui*	*200 à 300 boccali Sartène & Pr*	**1 boccalo=2,84 litres*
Zoza	*?*	*12 bacini*	*Oui*	*Oui*	*" " à Sartène & Propriano*	
Sant'Andréa	*?*	*5 bacini*	*Oui*		*" " à Sartène & Propriano*	
Olmiccia	*?*	*3 mezzini*	*Oui*		*5 bacini à Sartène & Propriano*	
Mela	*?*	*?*	*Absence*	*Oui*		
Loreto de Tallano	*?*	*700 litres*	*Oui*		*200 L à Propriano*	
Cargiaca	*?*	*700 boccali*	*Oui*		*300 boccali à Propriano*	
Altagene	*?*	*?*	*Oui*		*300 boccali à Propriano*	
Sartène						
Belvédère	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Bilia	*?*	*2 bacini*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Foce	*8 mezzini*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Giuncheto	*Pas de réponse*	*Pas de réponse*	*Non renseigné*	*Non renseigné*		
Granace	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Grossa	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Sartène	*?*	*300 somme*	*Oui*	*Non renseigné*		
Tivolaggio	*?*	*4 bacini*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Serra di Scopamène						
Zerubia	*0*	*0*	*Oui*			
Sorbollano	*0*	*1 bacino*	*Oui*			
Serra di Scopamène	*0*	*800 boccali*	*Oui*			
Quenza	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Dans les autres villages*		
Aulène	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Dans les autres villages*		
Olmeto	*0*					
Santa Maria Figgianella	*?*	*3 400 boccali*	*juste pour le village*			
Viggiannello	*?*	*20 bacini*	*Insuffisante*			
Arbellara	*?*	*1 500 boccali*	*Insuffisante*			
Fozzano	*?*	*?*	*Oui*		*1000 L à Propriano & Sartène*	
Olmeto		*?*	*Oui*		*Aux villages & à Propriano*	
Petreto Bichisano						
Sollacaro	*?*	*8 000 litres*	*Oui*		*8000L à Ajaccio &Propriano*	
Petreto Bichisano	*?*	*400 litres*	*juste pour le village*			
Calvese	*?*	*700 litres*	*Oui*		*400 L à Ajaccio &Propriano*	
Olivese	*0*	*0*	*Absence*	*Oui*		
Moca Croce	*?*	*300 boccali*	*Insuffisante*			
Casalabriva	*?*	*?*	*Insuffisante*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Argiusta Moriccio	*?*	*400 boccali*	*Insuffisante*			
Nord de la Corse						
Calvi Balagne						
Calenzana						
Calenzana			*Non renseigné*			
Galeria			*-*			
Moncale			*-*			
Zilia			*-*			
Cassano			*-*			
Montemaggiore						
Lughignano						
Belgodere						
Belgodere	*?*	*300 somme (bonnes années)*			*100 somme vers Ile Rousse*	
Costa	*?*	*?*				
Novella	*140 hectolitres*	*30 hectolitres*	*Insuffisante*			
Occhiatana	*?*	*Peu*	*Oui*		*Excédentaire*	
Palasca	*200 somme*	*300 somme*	*quelquefois Insuf.*		*vers Ile Rousse*	
Ville di Paraso	*200 somme*	*300 somme*	*Oui*		*vers Ile Rousse*	
Olmi Capella						
Olmi Capella	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Occi			*Oui*		*2000 Kg à Calvi & Ile Rousse*	
Ile Rousse						
Corbara	*?*	*?*	*Oui*		*200 milleroles vers Marseille*	
Ile Rousse	*200 hectolitres*	*3 000 millerole**	*Oui*		*200 milleroles vers Marseille*	**1 millerole=64 litres*
Monticello	*400 somme*	*300 somme*	*Oui*		*1000 somme*	
Pigna	*300 somme*	*1 000 somme*	*Oui*		*400 somme*	
Sant'Antonino	*?*	*?*	*Oui*		*vers Calvi & Ile Rousse*	
Santa Reparata	*200 charges*	*1 000 charges*	*Oui*		*vers Marseille*	
Muro						
Nessa	*?*	*250 somme*	*Oui*			
Speloncato	*200 somme*	*300 somme*	*Oui*		*Ile Rousse*	
Muro	*600 somme*	*1 000 somme*	*Oui*			
Lavatoggio	*?*	*?*	*Oui*			
Feliceto	*150 somme*	*60 somme*	*Oui*		*1000s à I.Rousse dest."Francia"*	
Catteri	*?*	*150 somme **	*Oui*		*70 à 150s, Ile Rousse&intérieur*	**ces 10 ans*
Avapessa	*80 somme*	*100 somme*	*Oui*		*50somme vers Ile Rousse*	
Aregno	*?*	*800 somme buone*	*Oui*		*vers Ile Rousse*	
Algajola	*?*	*?*	*Oui*		*vers Marseille & ports de l'Ile*	
Calvi						
Lumio	*150 somme*	*600 somme*	*Oui*		*300 somme Ile Rousse & Calvi*	
Calvi	*Peu*	*Ogliu u più*	*Insuffisante*			
Bastia						
Nebbio						
Lama						

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Pietralba	*0*	*0*	*Absente*			
Lama	*400 somme*	*600 somme*	*Oui*		*Vers Ile Rousse*	
Urtaca	*100 somme*	*50 somme*	*Oui*		*Vers Ile Rousse*	
St Florent						
St Florent		*60 ettolitri*			*quand il y en a beaucoup…*	*En France.*
Patrimoniu		*40 somme*	*Suffisante*			
Barbaggio		*NR*				
Oletta						
Poggio d'Oletta		*Ne sait pas*	*Suffisante*		*Vers Bastia & St Florent*	
Oletta		*273 somme*	*Suffisante*		*Vers Bastia & St Florent*	
Olmeta		*500 somme*	*Suffisante*		*400 somme, Bastia & St Florent*	*Année bonne*
Vallecalle		*NR*	*Suffisante*		*À St Florent 200 somme*	*quelquefois*
Murato						
Rutali		*Ne sait pas*	*Insuffisante*			
Murato		*780 somme*	*Suffisante*		*Bastia, St Florent &Ile-rousse*	*Si bonne récolte 500 somme*
Rapale		*80 somme**			*À St Florent ,Bastia, Ile-rousse*	*400 somme*
Pieve		*80 somme*			*À St Florent 150 somme*	
Santo Pietro						
Sorio		*400 somme*			*À St Florent, 200 somme*	
San Gavino		*700 somme*	*pas toute nécessaire**		*Bastia, St Florent &Ile-rousse*	** Année bonne*
Santo Pietro di Tenda		*800 somme**	*idem*		*Bastia, St Florent &Ile-rousse*	**Prod.minimale*
Cap Corse						
San Martino di Lota						
Ville di Pietrabugno	*?*	*2 000 quarte**	*Oui*		*2000 quarte vers Bastia*	**1 quarta=0,925 litre*
San Martino di Lota	*1 600 hectolitres*	*45 hectolitres*	*Oui*		*15 hectolitres vers Bastia*	
Santa Maria di Lota	*?*	*300 barils**	*Oui*		*Beaucoup vers Bastia*	**1 baril=74 litres*
Cardo	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Brando						
Brando	*700 barils*	*3 000 litres*	*Oui*		*2000 litres vers Bastia*	
Sisco	*400 ?*	*400 ? l*	*Insuffisante*			
Pietracorbara	*150 barils*	*25 barils*	*Oui tout juste*			
Luri						
Pino	*?*	*6 barils*	*Insuffisante*	*Oui,à Luri, Nebbio & Balagne*		
Luri	*4 500 somme*	*400 somme*	*Oui*		*11000s,Bastia,Villages,Marseil.*	
Cagnano	*?*	*3 000 litres*	*Non renseigné*			
Barrettali	*1 500 litres*	*500 litres*	*Non renseigné*			
Rogliano						
Tomino	*?*	*?*	*Insuffisante*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Rogliano	*20 000 mezzarolle*	*100 mezzarolle*	*Oui*		*Petite quantité pour Marseille*	
Morsiglia	*600 barils*	*20 barils*	*Insuffisante*			
Ersa	*1 000 barils*	*20 barils*	*Insuffisante*			
Centuri	*850 barils*	*30 barils*	*Oui*		*Ventes à des "Incittatori"*	
Nonza						
Olmeta di Capo Corso	*?*	*12 somme*	*Insuffisante*			
Olcani	*Insuffisant*	*200 quarte*	*Insuffisante*			
Ogliastro	*220 barils*	*20 somme*	*Insuffisante*			
Nonza	*250 somme*	*5 500 litres*	*Oui*		*4000l sur le continent français, les bonnes années.*	
Canari	*3 000 barils*	*1 000 litres*	*Insuffisante*			
Bastia - Centre						
Bastia						
Furiani	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Bastia	*?*	*Pas suffisant*	*Insuffisante*	*Oui, aux villages environnants*		
Borgo						
Vignale	*?*	*?*	*Oui juste pour le village*			*8 000 frs en tout*
Lucciana	*300 somme*	*30 somme*	*Insuffisante*			
Borgo	*?*	*?*	*Insuffisante*			*45 000 frs en tout*
Campitello						
Bigorno			*Insuffisante*			
Scolca	*?*	*30 barili*	*Insuffisante*			
Volpajola	*33 400 litres*	*9 200 litres*	*Oui*		*Vend aux acheteurs de Balagne*	
Lento	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Oui*		
Canavaggia	*300 somme*	*3 somme*	*Insuffisante*	*Oui*		
Campitello	*?*	*180 litres*	*Insuffisante*	*Oui*		
Campile						
Verdese	*0*					
Ortiporio	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Oui*		
Prunelli di Casacconi	*?*	*?*	*Oui*		*8 somme vers Bastia*	
Penta Acquatella	*50 somme*	*80 somme*	*Non renseigné*			
Olmo	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Monte	*400 somme*	*500 somme*	*Oui*			
Crocicchia	*200 somme*	*40 somme*	*Oui*		*Parfois vente sur Bastia.*	
Campile	*?*	*?*	*Absence*			
La Porta						
Quercitello	*0*	*0*	*Absence*	*Oui*		
Silvareccio	*0*	*0*	*Absence*	*Oui*		
San Gavino d'Ampugnani	*0*	*0*	*Oui*			
San Damiano	*?*	*50 somme*	*Oui*		*Vers Bastia*	
Pruno	*0*	*0*	*Oui*			
Scata		*?*	*Oui*			
La Porta	*400 somme*	*15 somme*	*Oui*			
Polveroso	*0*	*0*	*Oui*			
Poggio Marinaccio	*0*	*0*	*Oui*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Piano	*0*	*0*	*Oui*			
Giocatojo	*70 somme*	*4 somme*	*Oui*			
Ficaja	*?*	*40 somme*	*Oui*			
Casalta	*300 somme*	*70 somme*	*Oui*		*40somme à Bastia & négociants*	
Casabianca	*?*	*?*	*Oui*			
Vescovato						
Vescovato	*?*	*80 somme*	*Oui*			
Venzolasca	*?*	*?*	*Oui*			
Sorbo Ocagnano	*?*	*80 somme*	*Oui*		*10 somme à Bastia*	
Porri	*?*	*5 somme*	*Insuffisante*			
Penta di Casinca	*?*	*?*	*Oui*		*200 somme à Bastia*	
Loreto di Casinca	*?*	*Besoins 100 somme*	*Insuffisante*			
Pero Casevecchie						
Pero Casevecchie	*?*	*200 litres*	*Oui*		*Petite quantité vers Bastia*	
Poggio Mezzana	*?*	*?*	*Oui*		*Petite quantité vers Bastia*	
Taglio Isolaccia	*?*	*50 somme*	*Insuffisante*			
Talasani	*80 000 litre*	*6 000 litres*	*Oui*		*1000l à Bastia*	
Velone Orneto	*300 somme*	*40 somme*	*Oui*		*Petite quantité vers Bastia*	
San Nicolao						
San Nicolao	*?*	*?*	*Oui juste pour le village*			
Santa Reparata	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Santa Maria Poggio	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Santa Lucia di Moriani	*?*	*?*	*Insuffisante*			
San Giovani di Moriani	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Cervione						
Cervione	*5 000 hectolitres*	*4 000 litres*	*Oui*			
Valle di Campoloro	*1 400 somme*	*40 somme*	*Oui*			
San Andrea di Cotone	*?*	*?*	*Oui*		*Petite quantité aux négociants du canton*	
San Giuliano	*?*	*50 somme(72 l)*	*Insuffisante*			
Corté						
Castifao						
Castifao	*400 somme*	*Trop peu*	*Insuffisante*		*Quelquefois, vend à Moltifao*	
Asco	*0*	*0*	*Non renseigné*			
Moltifao	*400 somme*	*4 somme*	*Insuffisante*			
Morosaglia						
Bisinchi	*?*	*?*	*Oui*			
Castineta	*?*	*?*	*Oui*			
Frasso	*?*	*?*	*Oui*			
Gavignano	*?*	*?*	*Oui*			
Morosaglia	*?*	*?*	*Oui*			
Pastoreccia di Rostino	*?*	*10 somme*	*Oui*			
Saliceto	*200 somme*	*40 somme*	*Oui*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Valle di Rostino	*?*	*10 somme*	*Insuffisante*			
Omessa						
Soveria	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Popolasca	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Omessa	*1 600 somme*	*50 somme*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Castiglione	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Castirla	*120 somme*	*5 somme*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Piedigriggio	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Prato	*?*	*40 somme*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
San Lorenzo						
Aïti	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Cambia	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Carticasi	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Erone	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Lano	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Rusio	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Non renseigné*		
Nocario	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Piedicroce						
Campana	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Carchetto	*?*	*0*	*Insuffisante*			
Carpinetto	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Monaccia	*?*	*2 somme*	*Oui depuis peu*			
À Parata	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Brustico	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Pastoreccia d'Orezza	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Piazzole	*60 somme*	*2 somme*	*Insuffisante*			
Piedicroce	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Piedipartino	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Pied'Orezza	*?*	*?*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Rappaggio	*0*	*?*	*Oui*			
Stazzona	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Valle d'Orezza	*Peu*	*15 somme*	*Oui*			
Verdese		*0*	*Insuffisante*	*Oui en Balagne*		
Sermano						
Alando	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Sermano	*?*	*10 somme*	*Insuffisante*			
Alzi	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Favalello	*300 somme*	*24 somme*	*Insuffisante*			
Castellare di Mercurio	*200 somme*	*6 somme*	*Insuffisante*			
Bustanico	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Rebbia	*30 somme*	*2 somme*	*Insuffisante*			
Piedicorte di Mercurio	*0*	*0*	*Insuffisante*			
Arbitro	*80 somme*	*10 somme*	*Oui, tout juste*			
Tralonca	*?*	*1 somma*	*Insuffisante*			
Sainte Lucia di Mercurio	*600 somme*	*40 somme*	*Oui*		*Pour les villages voisins*	
Mazzola	*40 somme*	*12 somme*	*Insuffisante*			
Alesani						
Ortale	*0*	*460 litres*	*Insuffisante*			
Pietra di Verde						
Campi	*?*	*8 somme*	*Insuffisante*			
Canale di Verde	*?*	*40 somme*	*Oui*			
Chiatra	*?*	*?*	*Oui*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Linguizetta	*?*	*10 somme*	*Juste pour le village*			
Pietra di Verde	*1 500 somme*	*10 somme*	*Oui*			
Tox	*150 somme*	*30 somme*	*Oui*			
Moïta						
Ampriani	*100 somme*	*5 somme*	*Oui, est très bonne*			
Aléria	*?*	*?*	*Non renseigné*			
Matra	*200 somme*	*8 somme*	*Non renseigné*			
Moïta	*600 charges*	*8 charges*	*Insuffisante*	*On achète dans les communes*		
Zuani	*?*	*?*	*Absence*			
Zalana	*300 somme*	*15 somme*	*Insuffisante*			
Tallano	*?*	*15 somme*	*Oui*			
Piannello	*?*	*?*	*Absence*	*On achète aux marchands*		
Piedicorte di Gaggio						
Altiani	*0 ?*	*0 ?*	*Oui*		*1000 l à Corté (bonnes années)*	
Erbajola	*160 somme*	*600 litres*	*Oui*			
Focicchia	*90 somme*	*40 somme*	*Insuffisante*			
Giuncaggio	*?*	*1 600 litres*	*Oui*		*Vers Corté & Cervione*	
Pancheraccia	*?*	*18 somme*	*Oui*			
Piedicorte	*?*	*4 000 litres*	*Oui*		*2000 l à Corté & Cervione*	
Pièrra Serena	*200 somme*	*80 somme*	*Oui*			
Ghisoni						
Ghisoni	*?*	*?*	*Non renseigné*			
Lugo di Nazza	*0*	*0*	*Insuffisante*	*En Balagne*		
Poggio di Nazza	*400 somme*	*4 somme*	*Insuffisante*	*En Balagne*		
Vezzani						
Vezzani	*0*	*0*	*Absence*	*En Balagne*		
Antisanti	*0*	*?*	*Non renseigné*			
Rospigliani	*?*	*2 à 3 somme*	*Insuffisante*	*En Balagne*		
Pietroso	*?*	*?*	*Non renseigné*			
Noceta	*?*	*?*	*Oui*			
Prunelli di Fiumorbo						
Isolaccia di Fiumorbo	*600 somme*	*?*	*Absence*			*1 somma=80quarte*
Serra di Fiumorbo	*0*	*0*	*absence*			
Solaro	*0*	*200 kilos*	*Oui*			*1 kilo= 1,1 litre*
Ventiseri	*0*	*?*	*Non renseigné*			
Prunelli di Fiumorbo		*?*	*Insuffisante*	*Oui*		
Venaco						
Campo Vecchio	*30 somme*	*5 somme*	*Oui*			
Casanova	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Muracciole	*?*	*?*	*Insuffisante*			
Poggio di Vecchio	*800 somme*	*500 litres*	*Insuffisante*			
Riventosa	*?*	*4 somme*	*Oui*		*A Corté*	
San Pietro di Venaco	*?*	*?*	*Non renseigné*			
Vecchio	*?*	*?*	*Oui*		*A Corté*	
Seraggi	*?*	*12 somme*	*Insuffisante*			
Calacuccia						
Lozzi	*?*	*?*	*Oui*			

Arrondissements Cantons Communes	*(Production de Vin)*	*Production d'huile*	*Huile régulière, suffisante à la consommation ?*	*L'huile s'en procurer ailleurs, et où ?*	*L'huile surplus & où l'écouler ?*	*Observations*
Corscia	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Casamaccioli	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Calacuccia	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Albertacce	*0*	*0*	*Insuffisante*	*Oui*		
Corte						
Corté	*6 000 charges*	*50 charges*	*Insuffisante*	*Oui, des cantons voisins du Nebbio & de la Balagne*		*1 charge = 74 l*

c) Politique douanière : Reflet de la presse (B.M.B).

Figure 160 Annexe 18d : dans "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837. "Corse".B.M.B., Jx.

MERCREDI 11 OCTOBRE 1837.

ON S'ABONNE A BASTIA

AU BUREAU DU JOURNAL.

A PARIS

A l'Office-correspondance de Lebeletier Borgoin et Cie, rue N. Dame des victoires N° 18.

A la librairie correspondance de Pl. Justin et Cie Place de la Bourse, N° 31, à la correspondance commerciale, de Pionnare de la Bourse, rue St Honoré 297, où l'on reçoit les abonnements pour l'Insulaire français.

QUATRIÈME ANNÉE, N° 152.

PRIX D'ABONNEMENT POUR LA CORSE.

Pour un an	16 fr.
Pour six mois . . .	8
Pour trois mois . . .	4
Pour le continent . .	20
Pour l'étranger . . .	24

Prix d'insertion, 40 c. la ligne.

CE JOURNAL PARAIT TOUS

L'Insulaire Français,

JOURNAL POLITIQUE ET LITTÉRAIRE.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE BASTIA

CORSE.

Le mouvement qui se manifeste, depuis quelque temps, dans l'agriculture de notre pays, est digne de remarque. On se rappelle que la Corse avait annuellement besoin d'emprunter du continent une partie de sa consommation en céréales. Depuis plusieurs années cette importation est devenue presque insignifiante, et tout porte à croire que la Corse ne tardera pas à produire au delà de ses besoins, et pourra même contribuer à approvisionner le marché de Marseille, celui de nos marchés où le prix des grains est le plus élevé. Nous ne dirons pas comme M. Réalier-Dumas que la seule plaine d'Aleria pourrait fournir du blé à trois cent mille habitans, exagération ridicule, au moyen de laquelle on espérait en faire passer tant d'autres en sens contraire. Si la seule plaine d'Aleria pouvait fournir du blé à trois cent mille habitans, la Corse entière, d'après ce calcul, en fournirait à trois millions. Or, en prenant pour point de comparaison les départemens les plus fertiles de France, eu égard à leur étendue, il est démontré que jamais la Corse ne pourrait parvenir à nourrir plus d'un million d'habitans. Ce résultat serait, nous croyons, assez beau pour nous dispenser de former d'autres vœux, qui ne se réaliseraient jamais.

Les céréales cependant sont loin d'être la production la plus importante de la Corse. Il y a une autre branche d'agriculture qui offre bien plus d'avantages et d'avenir. La Corse est le pays de l'olivier. L'olivier y vient partout, depuis les bords de la mer, jusqu'à mille pieds au dessus de son niveau. Placez-le dans une terre d'alluvion, il y prendra les formes d'un arbre de haute futaie. Donnez-lui une terre moins riche, aride même, il n'atteindra pas des proportions aussi colossales, mais il n'en sera que plus productif. C'est ce qui trompe plusieurs voyageurs sur le compte de cette île. Comme elle se présente dans plusieurs de ses parties sous un aspect sec et aride, on est porté à prendre pour de la stérilité ce qui n'en a que l'apparence. On ne songe pas que du milieu de ces broussailles et de ces rochers peuvent s'élever des arbres d'une valeur précieuse, rapportant beaucoup et n'exigeant que fort peu de soins. On sait quel a été le produit de la récolte de 1835 à 1836. Les états de la douane ont constaté une exportation de huit millions, et comme bien certainement deux millions sont restés dans le pays, la valeur totale de la récolte a dû s'élever à dix millions. Celle de l'année qui va s'ouvrir, s'annonce sous des auspices non moins favorables. Tout en faisant la part des années où l'olivier, en quelque sorte épuisé par une précédente récolte, reste improductif, quelle source de richesses n'y aurait-il pas pour la Corse dans la propagation de sa culture? Nous ne craignons pas d'encourir le reproche, que nous faisions tout à l'heure à l'auteur du pamphlet que nous venons de citer, en avançant que la Corse pourrait facilement arriver au quintuple de sa production actuelle. On sait que la Balagne y contribue à elle seule pour la moitié, et cependant elle forme à peine la dixième partie de la Corse. Surtout, que l'on ne perde point de vue cet immense avantage de toute production. C'est que nos huiles auront toujours une consommation assurée sur le continent français, qui en demande annuellement à l'étranger pour plus de trente millions.

Comment, nous dira-t-on, la Corse, où l'olivier est si fécond et se propage si facilement, n'a-t-elle pas tiré un meilleur parti de cette heureuse aptitude de son sol, comment n'a-t-elle mieux profité de sa réunion avec la France, pour mettre sa production en rapport avec les besoins de la nouvelle patrie? La raison en est toute simple. Sous le gouvernement génois, la Corse ne pouvait exporter des huiles, qu'au moyen de droits excessifs, établis dans la vue de protéger les huiles de la Rivière de Gênes, et de les soustraire à une redoutable concurrence. On ne sait en vérité comment M. Réalier Dumas a pu ajouter foi au conte de ce gouverneur génois, qui employait un zèle extraordinaire à engager les Corses à greffer leurs oliviers sauvages. Ce gouverneur génois, si ce conte est exact, fesait un vrai contre-sens. Il voulait que nous fussions producteurs, sans nous donner des consommateurs, ou il trahissait la politique de son gouvernement, qui nous permettait de vivre, mais à la condition de rester éternellement pauvres.

Depuis la réunion de la Corse à la France, une autre voie devait s'ouvrir aux progrès et à l'amélioration de cette île si long-temps malheureuse, et s'est ouverte en effet. Mais cette voie a-t-elle été aussi large qu'aurait pu le faire espérer un aussi grand événement, et la générosité connue de la puissante nation, dont la Corse était appelée à faire partie? Oh! bien certainement non. Croirait-on, par exemple, que ce n'est que depuis 1826, que les huiles de la Corse sont admises sur le continent français en exemption de droits. Avant cette époque, elles étaient considérées, comme huiles étrangères et soumises au même tarif que les huiles de la Calabre, de la Sicile, de l'Espagne et de la Morée. Pour bien saisir ce qu'un pareil système avait pour nous de désastreux, il suffira de remarquer que les huiles étrangères sont soumises, à leur entrée en France, à un droit de 25 pour cent. C'est donc un tribut du quart sur le produit net de ses huiles que la Corse aurait payé au budget de l'État jusqu'en 1826, en sus de ses contributions ordinaires. Conçoit-on ce qu'une pareille charge a dû apporter d'obstacles à l'amélioration de notre agriculture? Et nos prétendus civilisateurs, et nos faiseurs de pamphlets de s'étonner de ce que la Corse avait fait si peu de progrès depuis sa réunion à la France, les uns en accusant notre paresse, les autres nos mœurs sauvages, aucun ne tournant les yeux autour de lui, et ne voulant voir ce qui se passait sur le continent français lui-même, où tant de branches de l'agriculture n'ont prospéré qu'à l'aide de la protection, où aucune n'aurait pu se faire jour sous le coup d'un droit aussi exhorbitant, que celui dont nos huiles étaient grevées. Pour bien juger de ce qu'il y avait d'oppressif dans ce droit, il n'y a qu'à voir l'impulsion donnée à la culture de l'olivier, depuis qu'il a disparu. Cette impulsion se propage à la fois dans toutes les parties de l'île, même dans les endroits, où l'on avait cru jusqu'ici que la culture de l'olivier n'aurait pu s'introduire. Nous ne citerons que les deux cantons d'Ampugnani et de Casacconi, pays pauvres jusqu'ici, mais dont les vallées se couvrent à vue d'œil de plants d'olivier, qui ne tarderont pas à faire la richesse de ces cantons.

Ce que nous venons de dire sur la culture de l'olivier, peut s'étendre à d'autres cultures, et suffira pour prouver l'absurdité, nous dirons même la brutalité du système, qui a été long-temps imposé à la Corse. On disait aux habitans de ce malheureux pays: travaillez, défrichez, cultivez vos champs, livrez-vous à l'agriculture et à l'industrie, et en même temps on leur opposait une barrière de douanes infranchissable; on les mettait dans cette étrange position, à savoir que les produits de la Corse étaient considérés en France comme étrangers, et n'étaient point reçus à l'étranger à

cause de leur origine française. C'était la fable de la chauve-souris tournée contre nous.

La loi du 17 mai 1826 annonça un retour vers des idées plus saines, et nous ne saurions en être trop reconnaissans à celui de nos députés qui parvint à obtenir ce commencement de justice. Mais cette loi n'accordait la libre entrée qu'aux productions du sol. Les produits de l'industrie, de quelque nature qu'ils fussent, continuaient à être frappés des mêmes droits que par le passé. On portait la rigueur jusqu'à repousser nos potasses, notre poisson salé, nos marbres sciés, comme entachés d'un vice qui sentait l'industrie, comme coupables d'exiger une certaine préparation. Ce n'est que par la loi du 26 juin 1835 que le principe qui admet en France les produits de l'industrie, fut reconnu. Nous reviendrons, dans un prochain article sur l'importance de cette concession, qui prépare à la Corse un brillant avenir. Nous nous bornerons seulement à dire qu'il y eut alors à la Chambre un honorable député qui avait publié une brochure sur la Corse, qui disait avoir fait des études longues, savantes, approfondies sur ce pays, et qui, dans l'intention d'encourager notre agriculture, proposait de supprimer tout-à-fait les douanes en Corse, et de faire chez nous l'essai de ce fameux adage, *laissez faire, laissez passer*, dont aucune nation, quelque puissante qu'elle fût, n'avait osé tenter l'application. Chez nous c'était un *experimentum in animâ vili*, qui ne tirait pas à conséquence.

Nous lisons dans le *Toulonnais* l'article suivant, qui est aussi rapporté par le *Moniteur*.

— On écrit de Bastia :

« M. Réalier-Dumas, notre procureur-général, est allé passer dimanche dernier la journée à la Venzolasca, un des principaux bourgs de la Casinca. Le soir, toutes les maisons furent illuminées; on alluma des feux de joie sur la place publique; un mai fut planté à la porte de la maison où M. Réalier-Dumas était descendu. Cette démonstration est des plus significatives dans les circonstances où nous nous trouvons. Quelques esprits avaient blâmé M. le procureur-général de l'énergie qu'il avait mise à faire exécuter les lois sur les armes de guerre et sur la chasse, sans lui tenir compte du grand résultat qu'il avait obtenu celui d'amener insensiblement les Corses à renoncer à l'usage, si fatal pour eux, de marcher constamment armés. Que ce magistrat continue, et nous lui devrons, non seulement d'avoir arrêté le cours des crimes qui ensanglantaient naguère notre patrie, mais les progrès que ne tarderont pas de faire l'agriculture, le commerce, l'industrie, dès qu'il y aura sécurité parfaite pour les personnes et les propriétés. On assure que M. Réalier-Dumas va prendre les mesures les plus énergiques pour livrer aux tribunaux les bandits qui infestent encore l'intérieur du pays. Si M. Réalier obtient ce résultat, comme nous l'espérons, il sera, de tous, celui qui aura le mieux mérité de la Corse. » (*Toulonnais.*)

Nous ne craignons pas de nous tromper en avançant que personne, à Bastia, n'a pu écrire l'article que l'on vient de lire, à moins que ce ne soit M. Réalier-Dumas lui-même. Nous y avons retrouvé son style et sa manière, au point que nous avons cru lire une page de sa fameuse brochure. M. Réalier-Dumas connaît, à ce qu'on nous assure, depuis long-temps l'égalité de semblables articles insérés à propos dans les journaux qui ont la petite malice dont il croit pouvoir user assez fréquemment.

On n'avait pu concevoir à Bastia ce que signifiait l'entrée triomphale de M. Réalier Dumas dans la commune de Venzolasca. On se demandait si c'était bien ainsi que devait s'annoncer un procureur général, dans une commune surtout que l'on savait divisée en deux partis assez animés l'un contre l'autre, et qui en avaient donné des preuves récentes. L'article inséré dans le *Toulonnais* nous l'explique. Il fallait faire connaître à la France, à l'approche des élections, la popularité dont jouit en Corse M. Réalier-Dumas. Si telle a été son intention, nous sommes étonnés qu'il ait été si modeste. Nous connaissons plus d'une commune en Corse, où notre Procureur général serait sûr de trouver, s'il le voulait, une réception aussi brillante qu'à la Venzolasca. Ce sont à peu près toutes celles, où la lutte des partis a donné lieu à des poursuites criminelles ou correctionnelles.

Nous ne parlerons pas des éloges adressés à M. Réalier-Dumas sur l'énergie qu'il aurait mise à faire exécuter les lois sur les armes de guerre. Nous nous empressons de reconnaître que nous avons, à ce sujet, les plus grandes obligations à la force armée, et surtout au lieutenant général qui commandait la division de la Corse, il y a un an, et qui prit le premier l'initiative des mesures énergiques; dont un autre aujourd'hui s'attribue tout l'honneur. Ce que nous savons de M. Réalier-Dumas c'est qu'il vient de compromettre le succès de ces mesures par l'abandon qu'il a fait tout à coup de la jurisprudence adoptée par la cour sur les porteurs d'armes de guerre, en faveur d'un prévenu appartenant à cette commune de Venzolasca, où M. Réalier-Dumas a reçu l'ovation, qu'il a cru devoir célébrer dans les colonnes du *Toulonnais* et du *Moniteur*.

LE MAIRE DE LA VILLE DE BASTIA

Donne connaissance à ses concitoyens que l'autorité supérieure administrative de ce département vient de transmettre le plan général du projet de prolongement de la route royale d'Ajaccio à Bastia, dans la traverse de cette dernière ville.

Qu'à dater du 12 jusqu'au 20 du courant, le plan susdit sera exposé à la Mairie où les parties intéressées pourront faire les déclarations, et les réclamations prévues par l'article 7 du titre II de la loi du 7 juillet 1833.

Que la commission instituée par l'article 8 de la loi susrélatée, s'occupera de ses opérations dans le délai d'un mois qui courra du 21 du courant; et qu'elle se réunira en l'hôtel de cette Sous-Préfecture.

Fait et publié à Bastia le 10 octobre 1837.

Le Maire de la Ville,

LOTA.

PARIS.

Le *Moniteur* contient dans sa partie officielle les ordonnances suivantes; par la première :

Art. 1er. La chambre des députés est dissoute.

Art. 2. Les collèges électoraux sont convoqués pour le 4 novembre prochain, à l'effet d'élire chacun un député.

Les deux collèges électoraux de la Corse sont convoqués au même effet pour le dix-huit novembre prochain.

Art. 3. La chambre des pairs et la chambre des députés sont convoquées pour le dix-huit décembre prochain.

Art. 4. Notre ministre secrétaire-d'état au département de l'intérieur est chargé de l'exécution de la présente ordonnance.

Donné au palais des Tuileries, le 3 octobre 1837.

Par la seconde :

Par des ordonnances individuelles datées de ce jour, contresignées par M. le président du conseil, ministre des affaires étrangères, ont été promu à la dignité de pairs de France :

M. le marquis Dandigné de la Blanchaye, ancien député; M. le marquis Casimir d'Angosse, ancien député et membre du conseil-général du département du Gers; M. le marquis d'Audiffret, président à la cour des comptes; M. le marquis de Belbeuf, premier président à la cour royale de Lyon; M. Bessières, député, conseiller-maître à la cour des comptes, membre du conseil-général du département de la Dordogne; M. le baron Bignon, député, ancien ministre plénipotentiaire, membre du conseil-général du département de l'Eure; M. Bordeau, ancien député, ancien ministre, président du conseil-général du département de la Haute-Vienne; M. le baron de Brigode, député, M. le marquis de Cambis-d'Orsan, député, membre du conseil-général du département de Vaucluse; M. le comte de Castellane, lieutenant-général; M. le marquis de Chasteilles, membre du conseil-général du département de l'Ardèche; M. Chevandier, député, membre du conseil-général du département de la Meurthe; M. le baron Darriule, lieutenant-général; M. le baron de Daunat, député, premier président de la cour royale de Nîmes, membre du conseil-général du département du Gard; M. le baron Delort, député, lieutenant-général, membre du conseil-général du département du Jura; M. le baron Charles Dupin, député, membre de l'Académie des sciences; M. le comte Dutrossel, député, lieutenant-général, membre du conseil-général du département de Seine-et-Marne; M. le marquis d'Escayrac de Lauture, ancien député, président du conseil-général du département de Tarn-et-Garonne; M. le baron de Gérando, conseiller d'état; M. Halgan, vice amiral, ancien gouverneur de la Martinique; M. le comte Eugène d'Harcourt, député, ancien ambassadeur; M. le vicomte Harmand d'Abancourt, président de la cour des comptes, ancien député; M. Humann, député, ancien ministre, président du conseil-général du département du Bas-Rhin; M. le baron Jacquinot, lieutenant-général; M. Kératry, député, conseiller-d'état, M. le comte Lalaing-D'audenarde, lieutenant-général; M. Laplagne-Barris, avocat-général à la cour de cassation; M. le baron de Loubiard, ancien député, ancien membre du conseil-général du département de l'Isère; M. le comte Marchand, lieutenant-général; M. Mérilhou, ancien député, ancien ministre, président du conseil-général du département de la Dordogne, conseiller à la cour de cassation; M. le comte Bailly de Monthion, lieutenant-général; M. le comte de Mosbourg, député, président du conseil-général du département du Lot; M. Odier, député; M. Parisis, député; M. le baron Pavée de Vandœuvre, député, président du conseil-général du département de l'Aube; M. le baron Pelet (de la Lozère), député, ancien ministre; M. le baron Pelet, député, lieutenant-général; M. Camille Perrier, député; M. le baron Petit, lieutenant-général; M. Poisson, membre de l'Académie des sciences; M. le vicomte de Préval, lieutenant-général; M. Debosset de Quarteville, premier président de la cour royale de Douai; M. Rouillé de Fontaine, député, membre du conseil-général du département de la Somme; M. le baron de Schonen, député, procureur-général à la cour des comptes, M. le vicomte Tiburce Sébastiani, lieutenant-général, ancien député; M. Serrurier, ministre plénipotentiaire; M. Tarbé de Vauxclairs, ancien conseiller-d'état en service ordinaire; M. le vicomte Turlet, député, lieutenant-général; M. le vicomte Villiers du Terrag, ancien préfet; M. Willaumez, vice-amiral.

— Le 29 septembre, le Roi a passé à Compiègne

Cette médaille parvenue à la préfecture de la Corse, le 13 du courant, vient d'être envoyée à M. le sous-préfet de Calvi.

— M. Gaffori Barthélemy, de Corte, ex-capitaine dans les anciens chasseurs corses, nommé chevalier de la légion d'honneur le 11 juin 1815, vient d'être admis à jouir du bénéfice de l'ordonnance du 28 novembre 1831, qui a validé à de certaines conditions les nominations des cent jours.

— Par ordonnance royale du 23 décembre 1841.

M. Serpaggi y Alphonse, adjudant sous-officier au 1er régiment de cuirassiers, a été promu au grade de sous-lieutenant au même corps.

— Par ordonnance royale du 2 janvier 1842.

M. Colonna de Leca, Paul-François-Alexandre, lieutenant d'état-major, a été promu capitaine au même corps.

M. de Pierri (Joseph-Etienne-Edouard) lieutenant au 22me de ligne, a été promu capitaine au même corps.

M. Dyonnet (Louis-Grégoire-Firmin), sous-lieutenant au 13me de ligne, a été promu lieutenant au même corps.

M. Caganzzoli (Charles-Antoine), sous-lieutenant au 6me bataillon de chasseurs à pied, a été promu lieutenant au même bataillon.

M. Dyonnet (Léopold-Antoine), sergent-major au 13me de ligne, a été promu au grade de sous-lieutenant au même corps.

— On lit dans le *Séma phore* du 24 janvier :

« M. maréchal ministre de la guerre avait expédié, le 18 de grand matin, par le télégraphe, l'ordre de faire remettre sur-le-champ le général Levasseur pour Oran, afin d'empêcher, quelles qu'en fussent les conditions, toute rencontre entre cet officier-général et M. Arrighi. Malheureusement la dépêche, qui pouvait être transmise en une heure, a mis à parvenir à Marseille trois jours, par suite de l'état de l'atmosphère, et le combat n'a pu être empêché.

« Le général Levasseur, dont toutes les démarches étaient surveillées de près par la police et par la gendarmerie, est parvenu à mettre en défaut toutes les mesures de précaution prises par l'autorité civile et militaire, en feignant de quitter Marseille et de partir pour Paris. Mais, pendant qu'il feignait ses apprêts d'adieu, sa voiture, après plusieurs courses dans différents quartiers, s'arrêta devant une des principales maisons de la ville, où elle stationna en l'attendant, pendant une heure et demie, toujours étroitement observée par la police et par des gendarmes. Cependant le général n'avait fait que traverser le jardin de cet hôtel, dont il était sorti par une porte dérobée, puis s'était rendu à pied derrière l'église de Notre-Dame-du-Mont, où se trouvait la voiture qui l'a rapidement conduit dans l'arrondissement d'Aix, au lieu du rendez-vous. »

— On lit dans la *Gazette du Midi* :

A la nouvelle de ce qui se passait à Marseille, une partie de la famille Levasseur s'était hâtée d'accourir. Apprenant sa prochaine arrivée, le général voulut hâter la solution, et fit savoir à M. Arrighi qu'il acceptait tout, et ferait choix de deux nouveaux témoins qui ne lui refuseraient plus leur assistance. Trompant tous deux l'action de la police qui, malheureusement, ne bornait à une simple surveillance, MM. Levasseur et Arrighi prirent la route d'Aix et parvinrent à une maison de campagne, près du village de Bouc. Un lieu si rapproché de la grande route aurait dû être facilement découvert, mais la police qui était parvenue à mettre sur la trace des combattants, s'était arrêtée à la limite du territoire, faisant ainsi d'une question d'humanité une affaire de compétence.

Le général Levasseur, rendu le premier sur les lieux, était encore à jeun ; pressé par la faim, il entre chez le nègre de ce domaine, qu'il trouva à son dîner et lui demande de partager sa soupe de ménage ; bientôt après, M. Arrighi se présenta. Les deux adversaires, sans s'adresser un mot, firent mesurer les dix pas convenus ; un des témoins paraissait les faire un peu trop longs au gré de M. Arrighi, celui-ci interrompit le silence que tous avaient gardé jusque là ; et exigea que la distance fût mesurée de nouveau à raison de deux semelles seulement par pas, et par malheur ensemble de fatalité, jugeant encore les semelles du témoin d'une trop grande dimension, il fit mesurer par une autre personne dont le pied se trouvait moins fort. Cela fait, les conventions écrites furent échangées, un peu lancé en l'air par un des témoins de M. Arrighi, décida du sort ; c'était M. le général Levasseur qui devait tirer le premier. Un instant après, son adversaire atteint au bras et à la poitrine, fit un vain effort pour ajuster. Il chancela aussitôt et, vomissant le sang par la bouche, ne donna plus signe de vie.

Qu'on juge de ce qui se passait dans la maison voisine où le frère de J. Levasseur attendait en tremblant l'issue de la lutte. Au coup de feu qu'il entendit, il s'élança et voyant son frère encore debout, il se précipita dans ses bras ; l'un et l'autre ne purent résister à une telle émotion, et ils tombèrent à genoux en se tenant toujours serrés d'une étreinte convulsive.

L'abondance des matières nous force de renvoyer à samedi prochain notre réponse déjà composée, aux observations que nous a adressées la Commission du plan de la ville de Bastia, et que nous avons publiées dans notre dernier numéro.

— Le ministère des finances vient de faire publier les états comparatifs (impôts et revenus indirects) des recettes de l'année 1841 avec celles des années 1839 et 1840. Voici les résultats que présentent ces tableaux : les neuf premiers mois de 1841 offrent sur la période correspondante de 1839 une augmentation de 43 millions 525,000 fr. Le 4e trimestre de 1841 présente sur celui de 1839 une augmentation de 14 millions 739,000 fr. Total général de l'accroissement en faveur de l'année qui vient de s'écouler, 58,284,000 fr. De l'autre part, les neuf premiers mois de 1841 offrent sur la période correspondante de 1840 une augmentation de 17 millions 402,000 fr. L'augmentation du 4e trimestre de 1841 sur celui de 1840 est de 15 millions 636,000. Total général de l'accroissement en faveur de 1841, 33 millions 38,000 fr.

Russie. — Le gouvernement russe a appris, dit-on, par son ambassadeur de Téhéran, que les Anglais venaient d'envahir la province de Seistan, qu'ils réclament comme faisant partie de l'Afghanistan. Cette contrée, pleine de bruyères et de montagnes, à moitié inculte, a fort peu d'importance ; mais les frontières qui la séparent de la Perse ne sont point indiquées d'une manière précise, ce qui pourrait fournir au besoin aux Anglais un prétexte pour entrer en Perse. Comme la Perse est la dernière barrière entre les possessions anglaises et les possessions russes, le gouvernement russe a donné l'ordre de renforcer les garnisons dans tous les postes russes de la Perse.

— Plusieurs journaux annoncent que la Russie va diminuer son état militaire ; déjà, dit-on, les bataillons de réserve sont dissous, et plusieurs places de commandant de forteresse sont supprimées.

— Nous lisons dans le *Moniteur parisien* :

« On assure que l'empereur de Russie vient d'ordonner le désarmement de 100,000 hommes et de 30 batteries. »

— Le journal *la Malte* vient d'être saisi pour deux articles : l'un, *Serrons nos rangs* ; l'autre, *Que peut-on dire?*

— Le roi de Prusse, parti d'Ostende vendredi 21, à 4 heures du soir, est arrivé sur la vapeur *Firebrand*, le lendemain à 3 heures à Greenwich. Le prince Albert, accompagné de plusieurs personnages importants, parmi lesquels le duc de Wellington et sir R. Robert Stopford, a reçu Sa Majesté, qui a été accueillie par des salves d'artillerie. Après 20 minutes employées en congratulations réciproques, la noble société est partie pour Windsor sous l'escorte d'un piquet de gardes du corps.

— On écrit à la *Sentinelle de la marine*, qu'un navire de commerce venant de Livourne vient de mettre à terre 80 colons munis de leurs outils aratoires. Ils annoncent la prochaine arrivé à Alger de 4 à 500 de leurs compatriotes.

Une autre lettre mentionne l'arrivée de 150 Lucquois munis de faux, pelles, haches, etc., et parfaitement équipés.

La fin de 1841 et le commencement de 1842 ont été signalés par des temps affreux. Toutefois il n'a péri que deux bâtiments dans le port d'Alger qui en est rempli.

VARIETES.

Nous recevons de l'un de nos abonnés l'article suivant que nous nous empressons de publier. Le fait sur lequel il appelle l'attention des cultivateurs et des propriétaires de notre pays est de la plus haute importance, puisque, sans augmenter les dépenses de la culture, on pourrait obtenir des produits beaucoup plus considérables de l'olivier, cette source principale des richesses de la Corse. Il ne s'agirait que de substituer à une méthode vicieuse de récolte une méthode qui se recommande par les observations de la science et par l'expérience. Que ceux qui ne seraient pas convaincus par les observations que l'on nous transmet, consentent, au moins, à expérimenter sur une partie de leur récoltes, la méthode qu'on leur recommande et si, comme tout le démontre, cette expérience justifie la méthode nouvelle, ces personnes verront se doubler les produits de leurs oliviers. En Corse nous ne faisons pas assez d'efforts pour sortir de la routine et de la tradition, nous nous tenons trop en dehors des essais qui se font ailleurs en agriculture et qui réussissent presque toujours ; cependant il y va de notre intérêt, de notre avenir. A force de rester stationnaires, nous finirons par voir nos produits repoussés des marchés extérieurs et il sera dès lors trop tard pour nous mettre à l'œuvre. Nous avons un sol admirable ; améliorons nos procédés de culture et ce sol donnera tout ce qu'il peut accorder et en multipliant ses produits, il multipliera aussi nos capitaux et nous fournira ainsi les moyens de développer de plus en plus la prospérité de notre pays. Sous ce rapport la communication que l'on nous adresse est excellente et nous désirons vivement que nos compatriotes en fassent leur profit.

Quelques observations sur la récolte des olives dans la Balagne.

La Balagne est très fertile en olives, et dans les bonnes récoltes elle en retire des profits très considérables, mais elle perd au moins la moitié de ses revenus par la mauvaise méthode qu'elle a depuis longtemps adoptée de prolonger sa récolte jusqu'aux mois de mai et de juin, époque si

favorable au développement de tous les insectes. De là des pertes incalculables causées par les vicissitudes de la saison, par la voracité des insectes et des oiseaux, et souvent par la rapacité des voleurs.

A ces inconvénients, on peut ajouter l'épuisement des arbres qui tout en portant des vieux fruits, doivent en même temps en développer des nouveaux.

Mais toutes ces pertes, et tous ces inconvénients ne sont pas comparables à ceux causés par un insecte appelé *musca oliva*, dont la propagation détruit en peu de jours les plus brillantes récoltes: cette mouche est d'une couleur de rouille légèrement tâchetée de noir, elle pique de son abdomen l'olive et y dépose un œuf, la larve qui naît de cet œuf mange la chair des olives, se change en nymphe au bout de quinze jours, et en insecte parfait dans le même espace de temps.

D'après tous les naturalistes cette mouche se reproduit, dans les climats doux, jusqu'à trois et quatre fois dans l'année lorsqu'elle trouve les moyens de propager son espèce, c'est-à-dire lors que les olives restent pendant long-temps sur les arbres.

Dans ce cas le nombre de ces insectes devient prodigieux et, l'année suivante, ils attaquent et détruisent les meilleures récoltes; surtout si l'automne a été tant soit peu humide et vaporeuse.

Or s'il est prouvé que la multiplication de ces insectes est en raison du temps que les olives restent attachées aux arbres, nul doute que le territoire de la Balagne, dont les oliviers portent très longtemps leurs fruits, ne doive plus que tout autre en éprouver les déplorables effets.

Ceci pourrait bien expliquer pourquoi il se passe souvent plusieurs années avant que la Balagne n'ait une bonne récolte, tandis qu'en France, en Italie, en Espagne et même sur une partie de la côte orientale de l'île, où les olives sont ramassées de bonne heure, on obtient une assez bonne récolte tous les deux ans au moins.

La mouche de l'olivier est tellement reconnue pour être le véritable fléau de cette production que des prix ont été proposés en faveur de celui qui trouverait le moyen de détruire cet insecte, ou d'en diminuer au moins la multiplication, mais jusqu'à ce jour le seul moyen indiqué par M. Olivier de l'Institut, a été celui de hâter la récolte des olives à l'exemple des habitans d'Aix, où elle est achevée à la fin du mois de novembre, c'est-dire, avant l'époque de la transformation de la larve de cette mouche en insecte parfait

A cette égard M Sieuve naturaliste distingué, adresse aux habitants de quelques cantons de la Provence, le reproche de retarder la cueillette de leurs olives jusqu' à la St. Martin ; ces habitants tachent de justifier ce retard par l'absence des acheteurs de leurs huiles qui ne paraissent, disent ils, qu'à cette époque pour faire leurs achats.

Mais que dirait-il cet estimable savant si on lui parlait d'une récolte qui serait prolongée jusque au mois de juin? il crierait sans doute au vandalisme, et ne saurait employer d'expressions assez fortes pour proscrire une méthode si préjudiciable à la culture de l'olivier, et si contraire aux intérêts des propriétaires.

D'après tout ce que nous venons de dire on pourra facilement prévoir les bonnes récoltes d'huile dans la Balagne. Ces récoltes ne pourront avoir lieu que dans le cas où elles seraient précédées par un hiver rigoureux, accompagné de neiges et de glace, ou par une année dans laquelle les oliviers n'auraient porté aucun fruit telles que celles qui ont précédé la bonne récolte de 1836, et la récolte actuelle; dans ces deux cas, ces insectes seraient détruits tous ou en grande partie, soit par la rigueur du froid, soit par le manque de pourriture; et la récolte suivante serait sans doute assurée.

Hors ces deux circonstances les habitans de la Balagne ne pourront compter que sur quelques médiocres récoltes qu'ils devront en grande partie aux oliviers de la montagne où les insectes, en fuyant la rigueur du climat, ne pourront exercer leurs ravages.

Après avoir clairement démontré tous les inconvénients provenants d'une récolte tardive, examinons maintenant s'il résulte quelqu'avantage de ces retards funestes.

L'Oliva, tanto più pende, tanto più rende.

Voilà l'adage par lequel répondent constamment les habitans de la Balagne à toutes les observations qu'on peut leur faire à ce sujet; un sac d'olives, disent-ils, cueilli au mois de juin, rend deux fois plus, au moins, que la même mesure portée au pressoir aux mois de novembre et décembre., l'expérience répond donc victorieusement à tout ce qu'on pourrait dire pour nous faire changer de méthode à cet égard.

Nous concevons, au premier abord, ce qu'il peut y avoir de spécieux dans ce raisonnement, mais il ne nous sera pas difficile d'en montrer tout le vide, et avec un peu d'attention, il serait moins difficile encore de renoncer à une mauvaise habitude qui est devenue presque de l'entêtement pour les esprits peu éclairés.

Il est incontestable qu'une mesure d'olives cueillies au mois de juin doit rapporter plus d'huile que la même mesure d'olives ramassées au mois de novembre, mais il faut observer, que la première contient au moins le double d'olives que la seconde, puisque celles-ci sont ridées, et dépouillées de leur partie aqueuse, et doivent par conséquent occuper dans une mesure un espace double de celui qu'occuperaient les premières.

Il est donc très naturel que deux mesures rapportent plus qu'une, et dès lors il est parfaitement démontré que l'avantage qu'on croit retirer en ne recueillant ses olives qu'aux mois de août et juin, n'est qu'une véritable illusion. Et comment en serait-il autrement puisque les plus célèbres naturalistes ont unanimement reconnu que l'huile n'augmente pas d'un atôme après que les olives ont atteint leur maturité? Cette maturité est fixée, dans tous les climats tempérés, au mois de novembre, quelque soit la couleur que présente le fruit, serait-il même dans toute sa blancheur; car c'est une très grande erreur de croire que cette couleur exclut la maturité.

Les expériences les plus exactes ont constaté le contraire, aussi les Provençaux, que nous regardons comme nos maîtres en fait d'huiles, disent en leur patois: *Can l'oli l'y est pas à Toussaint, l'y en es pas de tout l'an.*

Cette année la récolte des olives s'est bien annoncée, elles rapportaient au mois de novembre dix-sept litres le *Staro*, mesure du pays, elles ont diminué de trois litres à la fin de décembre. Cette différence a été très exactement constatée dans trois cantons où la récolte est presque terminée à la fin du mois de décembre. Malheureusement pour la récolte de cette année, surtout pour celle qui est en retard, l'automne a été trop favorable à la reproduction des insectes par sa douce température, aussi les olives sont elles piquées et tombent-elles partout en grande quantité.

Toutes ces observations sont le fruit des méditations des savants et de l'expérience des nations les plus riches en olives, il serait à désirer que la Balagne abandonnant ses vieux préjugés voulut en profiter, et l'on verrait bientôt redoubler les revenus de la plus belle et de la plus riche contrée de la Corse.

Chez les FRÈRES FABIANI, à Bastia.

Nouveau Manuel complet et méthodique des aspirants au baccalauréat ès-lettres, rédigé d'après le programme du 14 juillet 1840, par Ch. Lefranc, septième édition revue et corrigée.

Un gros volume prix . . . . . 5 fr. 50 c.

Traité de l'action publique et de l'action civile en matière criminelle, par M. Mangin, 2 v. in-8° 20 fr.

De la compétence des juges de paix, par Henrion de Pansey, 11e édition augmentée de la loi du 25 mai 1838, 1 vol. in-8°. . . . . 7 fr.

Traité de la Compétence du juge de paix, par M. Curasson, 2 vol. in-8° . . . . . 18 fr.

Recueil général et raisonné des compétences, attributions et jurisprudence des justices de paix, par M. Biret, 2 vol. in-8° 4e édition. . . . . 18 fr.

Manuel Criminel des juges de paix considérés comme officiers de police judiciaire, auxiliaires du Procureur du roi et comme délégués du juge d'instruction, par M. F. Duverger 2e édition 1 v. in-8° 9 fr.

Commentaire de la loi du 25 mai 1838 sur les justices de paix, par M. L. Giraudeau, in-8° 2 fr. 50.

Traité de l'administration temporelle des paroisses par M. l'abbé Affre, 4e édition in-8°. . . . 6 fr.

Œuvres complètes de Béranger, nouvelle édition, avec un portrait de l'auteur, 1 vol. in-12. . 4 fr.

Le Bon Jardinier, almanach pour 1842, avec 16 gravures. Gros volume in-12 . . . . . 8 fr.

MOUVEMENT DU PORT DE BASTIA

Du 29 Janvier au 4 Février 1842.

ARRIVÉES.

Naples, balancelle, St-Philippe, c. Gaudino, lest
Toulon bateau à vapeur Golo, c. Valzi, dépêches.
Livourne, mistick, Pipi, c. Gentile, blé et diver.
Livourne, bœuf, Assomption, c. Belgodere, div.
Livourne, bat. à vapeur Pozzo-di-Borgo, c. Bruno.

DÉPARTS.

Toulon, bat. à vapeur, Golo, c. Valzi, dépêches.
Naples, balancelle, St-Philippe, c. Gaudino, anguilles vivantes.
Livourne, bateau à vapeur Sebastiani, c. Valzi, fils, passagers.

Le Gérant N. TARTAROLI.

BASTIA. — IMPRIMERIE FABIANI.

Prix de la Boîte 4 Fr.

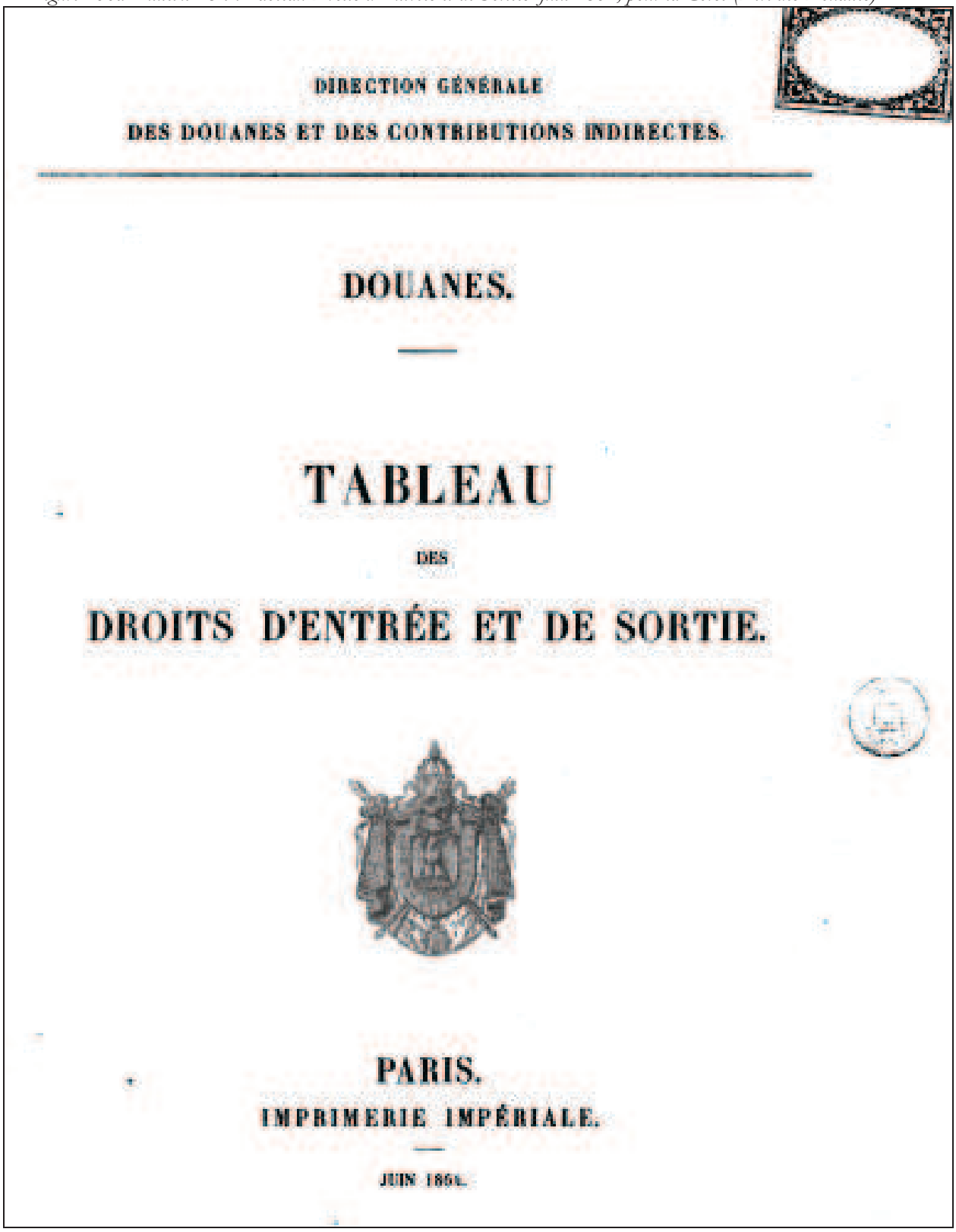
CAPSULES de MOTHES

au BAUME de COPAHU

DÉPOSÉES AUX ARCHIVES DE SANTÉ

DONNÉES DANS TOUTES LES BONNES PHARMACIES DES DÉPARTEMENTS.

Figure 160a Annexe 18 e : Tableau Droits d'Entrées et de Sorties juin 1861, pour la Corse (Dir. des Douanes)



DIRECTION GÉNÉRALE

DES DOUANES ET DES CONTRIBUTIONS INDIRECTES.

DOUANES.

TABLEAU

DES

DROITS D'ENTRÉE ET DE SORTIE.

PARIS.

IMPRIMERIE IMPÉRIALE.

JUIN 1864.

Pour toutes les marchandises taxées *au poids*, autres que celles qui figurent au tableau ci-dessus, on doit, mais *pour l'entrée* seulement, réduire *de moitié* la portion du droit qui excède 5 francs par 100 kilogrammes, conformément à ce qui est prescrit par l'article 6 de la loi du 21 avril 1818.

Aux termes de l'article 7 de la même loi, la surtaxe de navigation doit être proportionnellement réduite pour les droits ainsi modifiés, c'est-à-dire qu'après que le droit principal a été établi suivant la base indiquée dans le paragraphe précédent, la surtaxe doit être calculée proportionnellement à la quotité de ce droit, de la manière déterminée par l'article 7 de la loi du 28 avril 1816.

Dans l'application de ces règles, et ainsi que le prescrit l'article 8 de la loi du 21 avril 1818, on doit ramener les centimes à des nombres décimaux, soit en abandonnant ceux qui n'excèdent pas 5, soit en forçant les autres.

Par exception à ces dispositions, les aciers en barres, les bouchons de liége, les caractères d'imprimerie, l'encre d'impression, l'essence de térébenthine, les ferrailles, les fers en barres, les fontes brutes, les fromages blancs *de pâte molle*, l'huile d'olive, les légumes secs et leurs farines, les machines à imprimer sur caractères, le minerai de fer, le papier, les pâtes d'Italie, les peaux brutes fraîches et sèches, les poissons marinés, les semoules en pâte *ou* en gruau, la térébenthine et le stockfish doivent acquitter les droits portés au Tarif général (*Lois du 17 mai 1826, article 3, du 9 juin 1845, du 26 juillet 1856, du 18 avril 1857, du 18 juin 1859* et *du 16 mai 1863*).

Les marchandises réexportées, *par navires français*, des entrepôts de l'Empire à destination de la Corse, doivent, à leur arrivée dans l'île, être traitées, sous le rapport des surtaxes, comme elles l'auraient été à la sortie de ces mêmes entrepôts en raison de leur provenance primitive, si, au lieu d'être dirigées sur la Corse, elles avaient été déclarées pour la consommation. Toutefois, dans le cas où ces marchandises auraient été originairement importées en France par navires étrangers, elles devraient être considérées, à leur arrivée en Corse, comme provenant des entrepôts d'Europe.

Quant aux marchandises étrangères réexportées des entrepôts de l'Empire à destination de la Corse *par navires étrangers*, elles doivent supporter la surtaxe de navigation afférente aux importations par navires étrangers, quel que soit le pavillon sous lequel elles ont été primitivement importées.

Les dispositions des traités de navigation et de commerce sont, de tous points, applicables en Corse, au même titre et sous les mêmes conditions que dans les autres parties de l'Empire.

Les produits exportés de l'Ile de Corse sont passibles du régime déterminé par le Tarif général (*Loi du 16 mai 1863*).

RESTRICTIONS D'ENTRÉE *et* DE SORTIE.—Les marchandises qui, dans le tableau ci-dessus comme au *Tableau des droits*, sont marquées d'un astérisque *, ne peuvent être importées en Corse que par les seuls bureaux d'Ajaccio, Bastia, Bonifacio, Calvi, Canari, Centuri, Cervione, l'Ile-Rousse, Macinaggio, Porticciolo, Porto-Vecchio, Propriano, Sagone et Saint-Florent (*Lois des 21 avril 1818 et 7 juin 1820, Ordonnances des 7 juillet 1839 et 11 janvier 1842* et *Décrets des 5 mars et 26 septembre 1851* et *des 18 septembre 1860, 12 février 1862, 28 mars* et *12 août 1863*). En outre, et aux termes de l'arcle 12 de la loi du 7 juin 1820, les marchandises dénommées dans l'article 22 de la loi du 28 avril 1816 ne peuvent être admises *par ces mêmes bureaux* que lorsqu'elles y arrivent sur des bâtiments de 20 tonneaux et au-dessus : ces marchandises sont celles qui sont marquées de deux astérisques ** au *Tableau des droits*.

L'importation des laines *peignées* ou *teintes* en Corse est restreinte aussi aux bureaux ci-dessus désignés, par application de la restriction d'entrée résultant de l'article 1er de la loi du 17 mai 1826.

Quant aux grains, farines et légumes secs, voir, pour les bureaux ouverts à leur entrée et à leur sortie, le *Tableau* n° 5, *pages* 364 *et* suivantes du Tarif officiel.

Voir aussi les nos 120 *à* 125 des *Observations préliminaires* du même Tarif pour ce qui concerne les *Relations de l'Ile de Corse avec le Continent français*.

ANNEXE 19 : DEBUT DU XX^{E} SIECLE, UN DECLIN ANNONCE

a) La crise oléicole et la Corse,.(B.M.B)

Figure 163 Annexe 19a : dans "Bastia Journal", le 1er février 1906.

BASTIA-JOURNAL

5 Centimes le Numéro — QUOTIDIEN-RÉPUBLICAIN — TOUT POUR LA CORSE !

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE BASTIA

ABONNEMENTS : Un An, Six Mois, Trois Mois
Corse : 20 fr. 10 fr. 5 fr.
France & Algérie : 26 fr. 13 fr. 7 fr.
Étranger & Union Postale : 27 fr. 15 fr. 8 fr.

XXIe ANNÉE | JEUDI 1er FÉVRIER 1906 | NUMÉRO 4[illegible]

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR : JOSEPH SANTI

Les abonnements et les annonces sont payables d'avance aux bureaux du journal, à Bastia, rue du Palais, n° 1 [illegible]

Les manuscrits non insérés ne seront pas rendus.

LA CRISE OLÉICOLE ET LA CORSE

Ce n'est pas seulement en Corse que sévit la crise oléicole. Les causes déterminatrices de cette crise paraissent même plus graves et aussi plus malheureuses dans les autres régions oléicoles du sud de la France qu'en Corse. C'est du moins ce qui ressort d'un rapport que M. Alexandre Durandy, conseiller général des Alpes Maritimes, a fait au nom de l'Assemblée départementale de ce département. Naturellement, M. Durandy, dans ce très intéressant travail, a surtout traité de la crise oléicole au point de vue de sa région, qui est l'une des plus atteintes. Mais comme le mal est général à toutes les vieilles régions oléicoles, la plupart des conclusions auxquelles il arrive après avoir exposé toutes les faces de la crise, nous intéressent étroitement. C'est pourquoi il n'a paru utile, en ce moment surtout où une très grosse partie de la population corse est occupée à la cueillette ou à l'extraction de l'huile des olives, et où l'on se demande, avec tant soit peu d'anxiété, si la vente du produit se fera dans des conditions qui ne soient pas trop désavantageuses, de suivre M. Alexandre Durandy, dans ses conclusions successives et de joindre au besoin, notre voix à la sienne. Et, bien que l'apport très modeste de notre sympathie et de l'assurance de notre appui dans la campagne qui commence ne soit précisément pas de nature à en précipiter sensiblement l'heureuse issue, nous aurons la satisfaction de penser que la presse corse n'est pas restée absolument muette dans une question si importante pour nous aussi. Il ne faut pas oublier, en effet, que la campagne qui débute ainsi par l'exposé de la question fait avec netteté et une compétence parfaite par M. Durandy, nous importe étrangement puisque nous profiterons dans une mesure à peu près égale des avantages qu'on pourra obtenir en haut lieu, en faveur de l'industrie oléicole et de la culture [illegible] olives.

Il faut noter tout d'abord que la gravité de la crise sévissant le sud-est de la France, qui se traduit par une diminution notable dans les récoltes des olives, augmente dans une certaine mesure nos chances de vendre avantageusement nos huiles corses. Si les oléiculteurs des Alpes Maritimes, du Var, etc., abandonnent cette culture désastreuse et malheureusement [illegible] [illegible] [illegible]

ANNEXE 20 : LE TEMPS DES CONCURRENCES.

a) De l'huile de sésame et protection à accorder aux huiles d'olives.(B.M.B., journaux).

Figure 169 Annexe 20a : Article de "l'Insulaire Français" du jeudi 30 Novembre 1843. De l'huile de Sésame, et protection à accorder aux Huiles d'olive.

Bastia.

DE L'HUILE DE SÉSAME, ET PROTECTION A ACCORDER AUX HUILES D'OLIVE.

Depuis quelques années, une nouvelle plante d'un rendement très abondant et d'une culture très facile se présente sur nos marchés et menace sérieusement de faire une concurrence mortelle aux huiles d'olive que produit le midi de la France et la Corse. L'huile de sésame, par les qualités nombreuses dont elle jouit, peut remplacer et remplace déjà en partie les huiles d'olive pour la confection des savons, et elle peut aussi la remplacer même pour les besoins de l'alimentation. Ainsi elle répond à toutes les exigences et par là même attaque dans leur moyen d'existence, en faisant une guerre ruineuse à leurs produits, plusieurs départements méridionaux, dont le sol est cependant tout à fait convenable à la culture de l'olivier. Ce serait donc une branche considérable de l'agriculture et de l'industrie française qui entrerait en souffrance, si le gouvernement ne prenait des mesures pour remédier aux inconvénients que nous signalons et qu'ont déjà signalés à la tribune législative les députés du Var et plusieurs organes de la presse quotidienne. Nous concevons à merveille que, quand un pays manque d'un produit important et nécessaire, il s'adresse à l'étranger, qu'il en accueille l'importation avec empressement; mais quand il jouit lui-même de ce produit, que son agriculture le lui fournit en abondance et qu'elle pourrait le lui fournir avec plus d'abondance encore, nous concevrions difficilement qu'on voulût encourager l'industrie étrangère aux dépens de l'industrie nationale et que notre propre pays supportât les frais d'une protection exorbitante accordée à des produits similaires étrangers. Nous ne demandons pas que les douanes deviennent une barrière infranchissable de pays à pays; nous savons tout ce qu'il y a de dangereux et de funeste dans un pareil système, qui isole et condamne le pays, qui le subit, à végéter misérablement dans le triste état d'immobilité qu'on lui a fait; mais entre un système exclusif et un système de sage protection et de légitimes concessions, il y a un espace immense à parcourir, qui permet de satisfaire à la fois les intérêts de l'industrie et du commerce de l'intérieur, sans compromettre ceux qu'ils peuvent avoir avec le dehors.

La progression toujours croissante de l'importation de l'huile de sésame a donc, comme cela devait être, inspiré de vives inquiétudes aux départements du midi. La Corse, dont la production en huile est considérable, production qui, chaque année prend de nouveaux développements, s'est sentie elle aussi frappée dans ses intérêts les plus vivaces et, à son tour, elle a élevé la voix et fait entendre ses justes doléances au gouvernement. Le Conseil général, dans la dernière session, quoiqu'on ait prétendu le contraire pour satisfaire sans doute un étroit intérêt de rancune mesquine, et qu'on ait persisté dans son accusation, bien que la rectification eût été suffisante pour toute feuille non décidée à faire son siége d'avance; le Conseil général de la Corse a déjà réclamé et la Chambre de commerce de Bastia s'est saisie à son tour de cette question et se propose d'adresser un mémoire détaillé à ce sujet à M. le Ministre du commerce et de l'agriculture. Nous ne pouvons qu'applaudir à une résolution de ce genre et nous espérons que ces réclamations, jointes à toutes celles qui ont déjà été faites ailleurs, exciteront vivement l'attention du gouvernement et qu'il s'occupera enfin de porter remède à une situation qui, si elle continuait, tuerait dans notre pays l'une des sources les plus puissantes de son activité et de sa production.

La Corse, au reste, se trouve dans d'excellentes conditions pour, nous n'osons dire la culture, mais au moins la récolte de l'olive. La nature, à elle seule, en fait à-peu-près tous les frais et son climat si tempéré contribue puissamment à assurer cette récolte contre les chances, ruineuses ailleurs, des intempéries des saisons. L'hiver si rigoureux de 1821 qui, partout, exerça de si tristes ravages, se fit à peine sentir en Corse; non seulement l'olivier résista à ces froids opiniâtres, mais le citronnier, d'une nature plus délicate, triompha lui aussi de ce rude hiver. Notre climat convient donc parfaitement à la culture de l'olivier, en même temps que la nature du sol lui-même permet d'utiliser pour cette culture des terrains qui, sans l'olivier, deviendraient ou resteraient à-peu-près stériles. On le voit donc, la prospérité de notre île tient essentiellement à l'olivier; non seulement il faut que les plantations actuelles soient encouragées, protégées et mises à l'abri d'une concurrence redoutable, mais il est vivement à désirer que la protection légitime, que nous réclamons, étende de plus en plus cette culture chez nous, afin que par elle on arrache à la stérilité des masses considérables de terrains qui ne peuvent recevoir d'autre culture avantageuse que celle de l'olivier.

L'abondance de la production, qui serait le résultat de cette protection, aurait pour résultat de maintenir les prix de vente à un taux raisonnable et ce ne seraient pas ainsi les consommateurs qui paieraient les frais de la protection dont nous parlons.

Nous ne pouvons entrer ici dans toutes les considérations économiques que soulève cette importante question : la chambre de commerce de Bastia le fera avec plus d'opportunité et de convenance que nous ne le pourrions faire nous-mêmes. Nous avons voulu seulement prévenir l'opinion publique que les intérêts du pays n'étaient pas abandonnés et que la nouvelle chambre de commerce de Bastia prenait au sérieux la mission délicate qui lui est confiée. Nous ajouterons, pour l'appuyer autant qu'il est en nous, qu'elle ne se propose pas seulement de demander la protection contre un produit étranger, mais qu'elle a l'intention de solliciter du gouvernement une mesure qui aide à propager chez nous la culture de l'olivier. Se reposer seulement sur la protection, c'est un système vicieux, car il encourage la routine et personne ne gagne à ces traditions étroites qui arrêtent et entravent la production. Il faut encore que les idées de progrès, d'efforts et de tentatives nombreuses pour améliorer viennent se joindre à cette protection, pour que celle-ci conserve son vrai caractère qui est de faire avancer l'industrie nationale et non de lui créer des monopoles ruineux pour le pays et pour elle aussi à un certain point de vue. La chambre de commerce de Bastia demande donc que le gouvernement établisse en Corse une pépinière qui permettrait aux agriculteurs de se procurer de jeunes plants et d'étendre ainsi leur culture, ce qu'ils ne peuvent faire aujourd'hui par le manque absolu où ils se trouvent de ces jeunes plants. Ajoutons encore que cela ne suffit pas, mais qu'il serait vivement à désider que les meilleures méthodes de culture fussent recommandées, encouragées. La culture et la récolte de l'olivier sont encore, dans beaucoup de localités, abandonnées à une routine fâcheuse, qui fait perdre aux produits de cet arbre si précieux une portion de son rendement et de sa qualité. Il faut donc que la concurrence de l'huile de sésame, qu'il serait à désirer de voir frappée d'un droit correspondant à son rendement, à ses supériorités avantageuses, soit là pour stimuler nos cultivateurs et nos propriétaires. Les lois peuvent sans doute beaucoup pour les protéger, mais cette protection ne doit être qu'une aide et ce n'est qu'en faisant mieux que par le passé qu'on méritera véritablement

cet appui et qu'on pourra utilement, pour soi et pour le pays, lutter avec avantage contre la plante rivale.

b) **La loi de 1905 :** *(Transcription)*

Exprime donc, avant tout, un changement des équilibres institutionnels, le poids du gouvernement s'accroît par rapport à celui du Parlement (règlement d'administration publique).

Voici donc les principaux articles de la loi de 1905 :
«Art. 1: quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :
Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;
Soit sur leur espèce ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine, faussement attribuées aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente;
Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat;
Sera puni de l'emprisonnement, pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende de cent francs au moins de 5 000 au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement.
2. L'emprisonnement pourra être porté à deux ans, si le délit ou la tentative de délit prévus par l'article précédent ont été commis :
- soit à l'aide de poids, mesures et autres instruments faux ou inexacts ;
- soit à l'aide de manoeuvres ou procédés, tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, du pesage ou du mesurage, ou bien à modifier frauduleusement la composition, le poids ou le volume des marchandises, même avant ces opérations;
- soit enfin, à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire à une opération antérieure et exacte.
3. Seront punis des peines portées par l'article 1 de la présente loi :
1) ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus;
2) ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés ou corrompus ou toxiques;
3) ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des substances médicamenteuses falsifiées ;
4) ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront, sous une forme indiquant leur destination, des produits propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels et ceux qui auront provoqué à leur emploi par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instruction quelconques.
Si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de
l'homme ou des animaux ou si elle est toxique, de même si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué. Il sera de trois mois à deux ans et l'amende de 500 à 1 000 francs.
Ces peines seront applicables même au cas où la falsification nuisible serait connue de l'acheteur ou du consommateur.
Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais fermentés ou corrompus.
4. Seront punis d'une amende de 50 à 3 000 francs et d'un emprisonnement de six jours au moins et de trois mois au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement:
ceux qui, sans motifs légitimes, seront trouvés détenteurs dans leurs magasins, boutiques, ateliers, maisons ou voitures servant à leur commerce ainsi que dans les entrepôts, abattoirs et leurs dépendances et dans les gares ou dans les halles, foires et marchés,
- soit de poids ou mesures faux ou autres appareils inexacts servant au pesage et au mesurage des marchandises ;
- soit de denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, de boissons, de produits agricoles ou naturels qu'ils savaient être falsifiés, corrompus ou toxiques;
- soit de substances médicamenteuses falsifiées ;
- soit de produits, sous forme indiquant leur destination, propres à effectuer la falsification des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, ou des produits agricoles ou naturels ;
si la substance alimentaire falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux ou si elle est toxique, de même si la substance médicamenteuse falsifiée est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué.
Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux fruits frais et légumes frais fermentés ou

corrompus.
5. Sera considéré comme étant en état de récidive légale quiconque ayant été condamné par application de la présente loi ou par application des lois sur les fraudes dans la vente:
- des engrais (loi du 4 février 1888) ;
- des vins, cidres et poirés (loi du 14 août 1889, 11 juillet 1891, 24 juillet 1894, 6 avril 1897) ;
- des sérums thérapeutiques ;
- des beurres (loi du ler avril 1897) ;
- de la saccharine (loi du 30 mars 1902, articles 49,53) ;
- des sucres (loi du 28 janvier 1903, art. 7, loi du 31 mars 1903, art. 32) . *Bulletin des lois de la République française, 2641, loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, loi du Ier août 1905, JO du 5 août 1905*.»

Cette loi essaie de fournir une discipline unique des marchés et condamner la tromperie[1344] sur la qualité (c'est nouveau).

Ces dispositions resteront en vigueur, à quelques modifications près, jusqu'en 1993, et même les nouvelles lois communautaires y puiseront largement leur inspiration en ce qui concerne, d'une part, le rôle crucial assigné aux normes concernant les produits dans la discipline des marchés, et, d'autre part, le transfert de compétences à ce sujet du Parlement vers le gouvernement; ces deux éléments, liés l'un à l'autre, ne cessent d'influencer la vie économico institutionnelle en France et dans la Communauté européenne. Héritage de la Troisième République, la loi de 1905, tout comme les lois spéciales précédentes, ne représente pas la position unanime d'une coalition cohérente d'élus, ni sur le plan régional ni sur le plan politique. Au-delà des déclarations de principe, l'opposition entre marché et État, libéralisme et interventionnisme est trompeuse, et, en fonction de ce qu'exige la situation courante, chacun pourra mobiliser l'une ou l'autre rhétorique.
L'ambition de la loi de 1905 est d'aboutir à une synthèse des lois spéciales précédentes (expressément citées) et d'établir le cadre général pour des dispositions sur la « qualité » des produits. Cette loi essaie de fournir une discipline unique des marchés. L'équilibre général, idéal théorique de l'économie, devient un projet normatif. Encore faut-il préciser à quelle notion de concurrence on se réfère. Or, à la différence de la loi de 1851, non seulement la tromperie, mais aussi la tentative de tromper sont réprimées. C'est un élargissement considérable de la notion juridique du marché. L'interdiction de la tromperie sur la quantité est un héritage de l'Ancien Régime; cependant, et c'est là un élément nouveau, la tromperie (et la tentative de tromperie) sur la qualité, différemment exprimée, est officiellement condamnée. La nature, les qualités substantielles et même l'influence de la chimie (les principes utiles) sont explicitement mentionnées. La qualité est associée aux caractéristiques des produits, qui, elles, sont censées se modifier tout au long des étapes allant de la production à la consommation.
Dans ce contexte, la protection de l'hygiène publique est secondaire; ce qui permet, par exemple, de légitimer les alcools (libre choix du consommateur), mais pas d'autres produits qui, sans être nuisibles à la santé, constituent des « tromperies ». Une implication de taille est que le problème du rapport entre *inputs* et produit final est délaissé. La viande corrompue ou toxique est interdite, alors que l'alimentation du bétail demeure en dehors des normes. Les conséquences de cette orientation sont visibles jusqu'à nos jours. Les crises récentes (poulets contaminés, hormones, vache folle) sur le marché de la viande auraient été impossibles sans des normes excluant les *inputs* de la production (et donc l'alimentation du bétail) de tout véritable contrôle. L'intervention n'a lieu qu'une fois la viande vendue et l'intoxication prouvée.
Finalement, la portée de cette loi ne pourra véritablement se comprendre sans prendre en considération ses extensions et ses applications. Il s'agit, en particulier, de détailler les règlements d'administration publique qui, s'appuyant sur la loi de 1905, définissent les différents produits. En effet, à partir de 1907 et jusqu'à 1993, date d'abrogation officielle de la loi de 1905 *(Pour les années qui nous concernent, c'est par exemple le cas de la graisse animale (loi du 11 mars 1908, JO du 14 mars 1908), de la bière (décret du 28 juillet 1908), des vinaigres (décret du 28 juillet 1908), des cidres et poirés (décret du 28 juillet 1908), des liqueurs et des sirops (décret du 28 juillet 1 9 0 8), des «produits de la sucrerie, confiserie et chocolaterie» (décret du 10 décembre 1910), des viandes (décret du 15 avril 1912), AN BB 18 6055, AN F 12 6970)*, l'article 11 aura permis de produire 275 lois et 17 ordonnances, environ 1 150 décrets et 2 220 arrêtés, 1 350 circulaires, 2 500 avis et lettres et près de 10 000 décisions administratives *(P.-M.Vincent, Le Droit de l'alimentation, op. cit., p. 52-53)*. Cela valide l'ambition, qui était au fondement de la loi de 1905, de puiser dans les règlements afin de modifier rapidement les normes en fonction de l'évolution des techniques de fabrication. C'est un élément essentiel qui permet de saisir

[1344] *Ibidem*, p.304 Reproduite.

l'importance accrue accordée depuis, et jusqu'à nos jours, à la définition institutionnelle des produits. Dans les pages qui suivent, nous allons examiner les définitions officielles des principaux produits qui furent adoptées sur la base de la loi de 1905.

ANNEXE 21 : LA FRAUDE DE L'HUILE CORSE

a) Nos Huiles, B.M.B., Jx.

Figure 171 Annexe 21a : "Le Petit Bastiais", mercredi 14 octobre1891, Nos huiles.

16e ANNÉE — MERCREDI 14 OCTOBRE 1891 — N° 3,795

Le Petit Bastiais

5 CENTIMES — JOURNAL QUOTIDIEN — 5 CENTIMES

Rédaction & Administration : MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

ABONNEMENT (*Payable d'avance*)

Fête d'aujourd'hui : Saint Edouard.
Fête de demain : Saint Calixte, pape.
Lever du soleil, 5 h. 16 — Coucher, 5 h. 49 m.

Librairie du *Petit Bastiais*

LIVRES CLASSIQUES
POUR
LE LYCÉE ET LES ÉCOLES PRIMAIRES
Conformes aux nouveaux programmes

Grand Assortiment
DE
FOURNITURES SCOLAIRES
des premières fabriques de France

BASTIA

Nos Huiles

D'après les divers renseignements qui nous parviennent, la récolte des olives promet d'être bonne. C'était autrefois la richesse ; une bonne récolte de ce fruit précieux permettait aux propriétaires de payer leurs dettes et de réaliser quelques économies pour l'avenir. En est-il de même aujourd'hui ? Si l'on considère la consommation locale, il y a des raisons d'en douter. En effet, pour l'éclairage, notre huile a à subir la concurrence du pétrole que son bon marché a fait pénétrer dans les communes les plus retirées de notre département ; pour la cuisine allemande, elle subit la concurrence des huiles du continent, celles que nos cuisinières appellent des huiles d'herbes. Et ce n'est pas sans étonnement que nous voyons à l'étalage de nos marchands épiciers des bouteilles et bocaux portant l'étiquette : huile surfine de Provence. Ceci ne devrait pas être dans un pays aussi riche en oliviers, dans un pays qui possède une région telle que la Balagne.

Parmi les causes qui ont fait perdre à nos huiles une partie de la place qu'elles devraient occuper exclusivement, il faut mettre en première ligne la fraude. Les revendeurs, les intermédiaires qui affirment agir pour le compte du propriétaire, n'ont pas craint de sophistiquer leur marchandise. Le mode de falsification est presqu'impossible à découvrir au moment de la livraison, car il consiste à mêler à l'huile d'olives une certaine quantité d'infusion de mauve. Cette infusion a la couleur de l'huile ; comme l'huile elle est gluante et visqueuse. Les consommateurs pris une première fois au piège, sont devenus très méfiants, et les propriétaires pâtissent de la mauvaise foi de leurs mandataires. A ce point de vue, nous ne saurions trop recommander aux producteurs de se mettre en rapport direct avec le consommateur, tout au moins de ne traiter qu'avec des négociants qui se respectent et tiennent à ce que leur enseigne ne soit pas décriée.

Une autre cause qui nuit à la vente de nos huiles, résulte dans les défauts de la fabrication. Ici, comme en d'autres matières, nous n'avons pas su nous tenir au courant des perfectionnements réalisés ailleurs. Dans la plupart de nos villages, les pressoirs sont encore très primitifs ; non seulement ils ne donnent pas une huile suffisamment épurée, mais encore ils ne permettent pas de tirer du fruit tout ce qu'on pourrait en tirer. Il aurait fallu, pour parer à cet inconvénient, que quelques-uns de nos grands propriétaires d'oliviers, au lieu de faire de tous leurs enfants des fonctionnaires, des avocats ou des médecins, en eussent envoyé quelques-uns étudier en Provence les meilleurs systèmes de fabrication. Après quelques années d'apprentissage, ils seraient revenus chez eux, et auraient, par leur exemple, modifié d'une manière avantageuse les procédés de nos anciens. Puisqu'on semble ne pas avoir songé à cette instruction préalable, il faudrait, au lieu de vendre l'olive et les noyaux aux quelques industriels qui viennent les travailler chez nous, s'associer à ces industriels et apprendre d'eux ce qui nous manque. En un mot, nous devrions posséder en Corse tous les établissements industriels qui sont consacrés sur le continent à l'exploitation de l'olive ; la création de ces établissements ne rencontrerait pas de difficultés bien sérieuses, si nous ajoutions aux connaissances techniques nécessaires, l'esprit d'association qui se manifeste ailleurs par la création de syndicats de toute espèce. Nous commençons, à ce point de vue, à entrer dans le mouvement, mais nos progrès sont lents et l'organisation de quelques syndicats a été laborieux.

En terminant ces brèves considérations, nous nous permettrons de rappeler à nos lecteurs ce qui a été déjà dit dans ce journal, à propos de la culture de l'olivier. Cette culture a besoin d'être, chez nous, soigneusement étudiée. Quand on cause avec nos vieux villageois, on les entend émettre, comme une vérité indiscutable, cet aphorisme que l'olivier ne donne que tous les dix ans. S'il en était ainsi dans tous les pays d'oliviers, on pourrait, à la rigueur, considérer la chose comme une loi naturelle ; mais du moment qu'en Provence, sauf certaines périodes mauvaises, on a, à peu près, chaque année, une récolte suffisante, il faut bien reconnaître que le mode de culture y produit un rendement que nous n'obtenons pas. Ne devons-nous pas, par conséquent, nous enquérir de ce mode de culture, nous l'approprier, et au lieu de détruire nos oliviers comme nous détruisons nos châtaigniers, en tirer des ressources permanentes ?

T***

L'Inscription maritime en Corse

Il y a actuellement en Corse 4 332 inscrits maritimes, qui se répartissent ainsi :

Quartier de Bastia, 2,035,
— de Bonifacio, 1,352,
— d'Ajaccio, 925.

Ce nombre se décompose de la manière suivante d'après le genre de navigation :

Naviguant au long-cours : sur les paquebots postaux, 520 ; sur d'autres navires, 150 ;
Au cabotage, 2 274,
Au bornage, 413,
A la grande pêche, 0,
A la petite pêche, 855.

***

Le nombre des inscrits maritimes mobilisables s'élève à 1,311 :

Quartier de Bastia, 1,055,
— d'Ajaccio, 687,
— de Bonifacio, 492.

Ces inscrits se divisent en sept catégories, savoir :

1. En service exceptionnel, 10,

b) La fraude des huiles de la Balagne. (B.M.B., Journaux)

Figure 172 Annexe 21b : "Bastia Journal" du vendredi 16 janvier 1891, la fraude des huiles de la Balagne.

BASTIA-JOURNAL

5 CENTIMES LE NUMÉRO — Républicain, Quotidien et Littéraire — 5 CENTIMES LE NUMÉRO

ABONNEMENTS

5me ANNÉE, N° 1842 — VENDREDI 16 Janvier 1891 — St-Marcel

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR
JOSEPH SANTI

ABONNEMENTS

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE BASTIA

LA FRAUDE DES HUILES DE LA BALAGNE

La Corse entière et notamment la ville de Bastia, sont victimes de la vente frauduleuse qui est pratiquée, par des colporteurs, ou *tracolini*, d'huile dite de la Balagne.

Ceux-ci achètent ou fabriquent eux-mêmes des huiles de ressences, — soit de noyaux d'olives, — les mélangent avec les huiles industrielles ; colza, sézame, coton, etc. et les débitent un peu partout, mais principalement à Bastia, en les livrant pour huile d'olive pure. Il en est entré en ville depuis quelques jours plus de 2000 kilos.

Beaucoup de ces huiles sont vendues aux épiciers et aux débitants en détail, et leur sont livrées dans des peaux, ou outres. D'autrefois, les rusés colporteurs vous envoient dans les rues, de ces braves femmes, que vous diriez venues exprès de leurs villages vendre leur récolte, en criant : *Chi compra oliu*, un litre vide à la main, un estagnon sur la tête, mais qui ne sont que des intermédiaires, habitant Bastia, embauchées pour dorer la pilule à l'acheteur.

On ne pourra révoquer en doute l'existence de la fraude, puisque, à des données certaines, elle est corroborrée par l'arrivée, dans les ports d. Ile-Rousse et de Calvi, de quantité d'huile industrielle. — Est-elle pour l'éclairage? Tout le monde se sert de pétrole. — Elle est donc destinée à l'alimentation.

Ces mixtures sont-elles nuisibles à la santé? Ce serait à la science qu'il appartiendrait de répondre; mais je crois qu'on peut être pour l'affirmative.

Revenons à nos huiles... mélangées, dont la vente n'est rien moins qu'un cas de fraude qui devrait être impitoyablement *recherché* et puni. Mais, inutile d'insister sur ce point. Ceux qui sont chargés, *petits et grands*, d'une mission aussi *salutaire*, n'y pensent nullement. Vous tous intéressés, et vous, Bastiais, vous constatez le mal sans chercher de remède, et vous continuez à acheter des drogues de toute sorte qui produisent sur vous les plus funestes effets !

Sans avoir l'air de faire une réclame (qu'il faut réserver pour la 4e page des journaux) je veux néanmoins indiquer un moyen simple, qui serait la meilleure solution à la difficulté de se procurer de la véritable huile d'olive.

Grâce au chemin de fer, les rapports avec la Balagne sont devenus plus faciles. Aussi, vous verrez des propriétaires de cette contrée établir ici des dépôts de leur huile ; d'autres viendront passer une partie de l'année à Bastia, et pourquoi ne feraient-ils pas vendre directement leur excellente huile, et à des prix raisonnables.

Mais vos bonnes ménagères voudront-elles s'adresser à ces vendeurs ? Il faut l'espérer.

La Balagne pourrait ainsi avoir un debouché en Corse pour ses récoltes d'olives, sans être soumise au caprice des négociants Niçois, et vous, bons Bastiais, vous auriez une denrée *pure et saine*.

En outre, la sympathie, qui date de longtemps entre vous et nous Balanins, se cimenterait encore par les transactions commerciales. C'est le vœu que je fais. A. L.

c) L'huile et beurre, B.M.B., Jx.

Figure 173 Annexe 20c : "Le Drapeau", 6 novembre 1891 l'huile et beurre

Le Drapeau

5 centimes

Journal Quotidien

RÉDACTEUR EN CHEF
F. NICOLI, Avocat
On ne répond pas des manuscrits déposés

BUREAUX ET ADMINISTRATION
COURS NAPOLÉON, 19, AJACCIO
Le Gérant : B. ROBAGLIA

Voir à la deuxième page une revue spéciale télégraphique

HUILE ET BEURRE

« Encore ! — « Cela devient une rie ! — « *Le Drapeau* nous la fait aux atre épices ! »...

Je crains que maint lecteur ne pro-re, au moins *in petto*, l'une de ces clamations ou quelqu'autre tout ussi désagréable, en lisant le titre -dessus, et après avoir lu mes arti-es sur le vin et sur le lait.

Mais, étant entré dans un ordre idées, je considère comme un devoir compléter mon exposé et mes ob-rvations et de n'abandonner la uestion de la fraude sur les denrées limentaires les plus usuelles que orsque j'aurai relevé toutes celles qui e commettent communément dans otre pays.

Je suis convaincu que la grande ajorité de mes lecteurs me saura ré de ma persistance à signaler des aux, dont tous nous sommes journel-ement victimes.

Quant à ceux qui craignent de me oir verser dans l'épicerie, qu'ils se assurent; j'aurai bien le temps de ur prouver le contraire.

Sans plus de préambule, venons u sujet.

L'huile et le beurre sont les condi-ents par excellence de notre alimen-ation. Il n'y a point de cuisine sans ne de ces deux substances aux-uelles vient s'adjoindre un troisième orps gras, le saindoux ; sans elles point de sauces, point de soupe, point de friture, point de salade.

Au point de vue de l'alimentation, l'usage des corps gras, c'est-à-dire de l'huile, du beurre, du saindoux est indispensable. Ce sont ces substan-ces, riches en carbone, qui fourni-sent à la combustion animale de notre organisme la meilleure matière com-bustible pour entretenir la chaleur, la vie, le mouvement. Elles sont dans le fonctionnement de nos organes ce que la houille est à la machine à va-peur.

Indiquer l'importance et le rôle que jouent ces substances dans l'économie humaine, c'est marquer le danger qui peut résulter de leur falsification par suite de mélange de corps plus ou moins inoffensifs.

Beaucoup d'huiles végétales sont comestibles ; les plus communes en France sont l'huile de noix, l'huile d'olive, l'huile de colza, etc.

On consomme même l'huile d'oeillette qui est extraite de la graine du pavot (*papaver somniferum*).

En Chine on fait la salade avec l'huile de ricin.

Mais nous sommes en Corse et nous ne connaissons d'autre huile, dans notre pays, que l'huile d'olive, la meil-leure de toutes les huiles destinées à la consommation.

Dieu merci, nous avons assez d'oliviers chez nous pour ne pas avoir besoin de demander à l'importation les produits inférieurs, extraits des graines coloniales et connus sous le nom d'huiles d'arachides, ou tous autres provenant des noyers ou des plantes crucifères de la France continentale.

Et pourtant, l'huile que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce, l'huile d'olive du mo[illegible], est presque toute falsifiée c'est-à-dire mélangée avec les huiles de graine plus ou moins propres à la consommation.

La fraude se commet jusque chez le producteur lui-même dans certains villages de l'intérieur. Mais la plupart du temps ce sont des spéculateurs, généralement des femmes, qui achètent de l'huile d'olive et la mélangent avec de l'huile à bon marché pour vendre leur mélange au prix de l'huile d'olive, bénéficiant ainsi frauduleu-sement de la différence assez con[illegible]ble du prix entre les deux.

Il y a là un vol cara[illegible]n tromperie manifeste sur la qualité de la chose vendue ; et cela se commet impunément, couramment, pour ainsi dire au grand jour.

Chacun de nous sent bien que l'huile est mauvaise en dégustant une salade, une mayonnaise surtout ; ceux dont le palais ne perçoit pas l'âcreté du mélange frauduleux par la dégustation constateront la fraude, s'ils s'éclairent avec cette huile, par l'odeur *sui generis* de la fumée de la lampe.

Mais à quoi bon cette constatation de la fraude de la part du consommateur ?

Il changera de fournisseur ? Ce sera encore la même chose.

Ce qu'il faut c'est une surveillance sévère et active de la part de la police.

On peut reconnaître que l'huile d'olive a été falsifiée avec des huiles de graines, par des procédés certains bien connus des chimistes depuis plus de 50 ans.

Le *Journal de la Pharmacie*, tome VI, page 77, décrit et développe le procédé employé pour cela par M. Poutet, alors pharmacien à Marseille.

Pourquoi ne l'emploierait-on pas pour découvrir et prévenir, en la réprimant, la fraude du mélange des huiles qui, je tiens à le répéter, est si commune à Ajaccio ?

Pourquoi ne poursuivrait-on pas les fraudeurs qui trompent, qui volent, c'est le mot, aussi indignement le public ?

On condamne la malheureuse laitière qui ajoute de l'eau à son lait pour donner un morceau de pain à sa famille, pour lutter contre la misère ; et c'est justice. Ne mérite-t-il pas d'être condamné plus sévèrement encore le négociant, le spéculateur qui vend pour de l'huile d'olives, au prix de l'huile d'olives, ce qui n'est que de l'huile de graines, ce qui ne vaut pas l'huile d'olives ?

Oh ! je sais bien que l'organisation de la surveillance sur les denrées alimentaires exige des frais et des soins constants : mais je sais aussi que notre municipalité, que notre commissaire de police sont animés des meilleures intentions et ont la volonté de bien faire.

C'est ce qui m'encourage à signaler les fraudes et à indiquer de mon mieux les moyens propres à les réprimer.

Il ne me reste guère plus de temps et de place pour parler de la fraude sur le beurre et le saindoux. Cela viendra à son heure.

Mais je ne terminerai point mon article sans déplorer les procédés plus que primitifs employés par la plupart des producteurs pour la fabrication de l'huile.

La plus grande partie de nos huiles son[illegible] fermentées, c'est-à-dire obtenue[illegible] pressant les olives cueillies [illegible]usieurs jours, puis entassées, ce qui excite leur fermentation.

Il paraît que l'on y gagne en quantité, mais c'est au détriment de la qualité.

Pour obtenir de la bonne huile, il faut aussi employer un outillage bien propre, bien débarrassé des résidus rancis de la précédente récolte.

Si nos producteurs cueillaient leurs olives à leur maturité, s'ils les pressaient à froid, bien fraîches avant tout commencement de fermentation, nos huiles Corses dépasseraient en qualité les meilleurs produits de la Provence ou de l'Italie, en ne se servant bien entendu que de meules, de presses et de sacs bien propres et sans odeur.

Si ensuite, on traitait, en la délayant à l'eau bouillante, la pulpe des olives pressées, on obtiendrait de l'excellente huile ordinaire.

Il y a là un grand progrès à réaliser; il appartient à l'administration supérieure, au ministère de l'agriculture d'indiquer, de préconiser, d'encourager les meilleures méthodes pour la fabrication de la bonne huile.

F. NICOLI.

VARIÉTÉS

Une journée de pêche à la truite en Corse

Nous trouvons dans un journal anglais, *Le Field*, sous le titre : *A day with Corsican trout*, l'article suivant dont nous devons la traduction à l'obligeance de notre ami le docteur Sichel :

On peut presque partout, en Corse, se donner le plaisir de faire une excellente pêche à la truite.

La plus grande partie des torrents abondent en truites pesant, en moyenne, de

d) Fraude Sur les Huiles (B.M.B. journaux)

Figure 174 Annexe 20d : "Le Petit Bastiais", Fraude Sur les Huiles, 9 NOVEMBRE 1895

LE CALENDRIER

BASTIA

La Fraude sur les Huiles

Notre confrère le *Petit Niçois* appelait dans son numéro du 25 octobre, une question intéressante pétitionnaires négociants huile d'olive de Nice. Ces honorables commerçants demandent au ministre du commerce de donner suite à la proposition de loi sur la fraude, les huiles, déposée par M. Clémenceau à la Chambre des députés, le 22 juin 1894. A l'appui de leur légitime réclamation, les pétitionnaires présentent les considérations suivantes d'une incontestable justesse.

« Les négociants des Alpes Maritimes, disent-ils, demandent que ceux qui ont intérêt à pratiquer des mélanges ne puissent plus cacher leurs manœuvres frauduleuses sous l'étiquette d'un produit pur. Les intérêts des négociants en huile d'olive sont solidaires avec ceux de l'agriculture. C'est la concurrence déloyale dont [illegible] leur est faite, par le *coupage* [illegible] *qui ruinent complètement les producteurs* [illegible] déclarent au surplus que cette fraude jette un grand discrédit sur un produit qui, jusqu'ici, avait mérité la plus grande faveur du consommateur. Ce dernier s'en éloigne peu à peu, désorienté et confondant sous un même nom le produit délicat de l'olive avec les mélanges les plus étranges. Le [illegible] l'industriel étonné qui trouve [illegible] avec une étiquette qui ne lui appartient pas. Nos agriculteurs qui peinent d'un bout de l'année à l'autre, qui subissent les risques résultant des saisons si nombreux et si variés de la température, se sont montrés jusqu'ici d'une bonne grâce vraiment digne de louanges vis-à-vis des concurrents qui vivent d'une véritable escroquerie, car n'est-ce pas escroquer que de vendre à l'abri d'un faux nom, d'une fausse qualité ? Il est temps que le producteur fasse acte d'énergie et d'initiative, pour la protection des produits de son travail. L'exemple donné par les négociants des Alpes Maritimes est bon à suivre ; nous espérons qu'il profitera à nos compatriotes ; nous espérons que, particulièrement dans la Balagne et à Ponte-Leccia, la pétition qu'il s'agit d'organiser rassemblera rapidement de nombreux adhérents. Il ne faut pas, en effet, que cette pétition soit l'œuvre de quelques producteurs isolés : il est nécessaire qu'elle réunisse un imposant concours de signatures, et qu'elle soit appuyée avec vigueur par les Sociétés d'agriculture, la Chambre de commerce, les Conseils municipaux et le Conseil général.

Pour atteindre le but, qui est un but d'intérêt général, les efforts combinés de tous ne seront pas de trop. On a dû remarquer, en effet, que la proposition de loi de M. Clémenceau dont les Niçois demandent l'adoption immédiate, a été déposée en *1894* ! Depuis cette époque, les Chambres n'ont pas trouvé le temps nécessaire pour discuter et voter une loi si bienfaisante. Des réclamations persévérantes sont donc indispensables pour appeler sur la question présente l'attention de nos législateurs trop souvent distraite par des harangues oiseuses.

La Classe 1894

Les 823 jeunes soldats de la classe 1894 du département de la Corse sont répartis dans les corps ci-après :

103, au 3e de ligne, à Aix ;
103, au 75e, à Nice ;
103, au 78e, à Avignon ;
103, au 81e, à Marseille ;
103, au 111e, à Toulon ;
101, au 112e, à Antibes ;
102, au 141e, à Marseille ;
103, au 163e, à Nimes.

Le 40e régiment, stationné en Corse, recevra 70 hommes d'Antibes, 101 de Toulon, 123 de Marseille et 88 de Nimes.

Les hommes à destination de la Corse seront mis en route les 15, 16 et 19 novembre.

La Rue des Jardins

L'élargissement de la rue des Jardins a mis à découvert, il y a déjà quelques années, au bas de cette rue, la façade latérale d'une maison, dont la hauteur n'a d'égale que la malpropreté. Maraîtres sur lides, canalisation d'égouts au dehors ; l'aspect en est repoussant. Ne pouvant en pas obliger les propriétaires à badigeonner la maison ou, tout au moins, cette [illegible] ?

Cette rue des Jardins est aussi pittoresque, de temps en temps, par un ruisseau fétide, provenant d'un égout qui se crève à intervalles rapprochés, dans le ravinage, et qui va déverser jusqu'à la rue des Terrasses. Encore une réparation qu'il faudrait imposer aux propriétaires.

Enfin, pour ne pas quitter cette rue, les immondices provenant du balayage s'y étalent tous les jours, jusqu'à une heure assez avancée de la matinée, quelquefois jusqu'à 9 heures.

Il est vrai que les voisines y déposent souvent leurs balayures, une fois la toilette de la rue faite, mais de bonnes contraventions mettraient bientôt un terme à cet abus.

L'étranger qui, attiré par cet agréable nom de « rue des Jardins, » y pénétrait ses pas, n'en reviendrait pas d'étonnement, en se butant à toutes ces lai-

e) Les huiles d'olive en Corse et les fraudes (B.M.B., Journaux).

Figure 175 Annexe 21e : "l'Union Républicaine" des 18 et 19 septembre 1899, les huiles d'olive en Corse.

derrière ces murailles élevées avec l'argent de l'Etat. C'est triste...

Nous ne continuerons pas cette fastidieuse énumération car nous pensons en avoir assez dit pour montrer que la vigilance de M. le Préfet ainsi que la sagacité de notre Vice-Recteur, ne seront pas de trop pour changer la face des choses dans les constructions futures. Il ne faudrait pas que l'on puisse dire des groupes scolaires qu'on peut avoir à construire, ce qu'on révèle de ceux déjà construits : Les maîtres y sont mal logés ; les élèves s'y trouvent dans de mauvaises conditions d'hygiène ; à part cela, ils sont irréprochables.

C.

LES HUILES D'OLIVE EN CORSE

Nous entendons parfois protester contre la mauvaise qualité des huiles Corses. Pourquoi ?

Nos huiles jouissent d'une renommée acquise depuis longtemps et qui s'est répandue jusqu'aux Antilles et Porto-Rico où nous en expédions chaque année des quantités considérables. On a prétendu que le mauvais goût de l'huile d'olives de certaines régions de la Corse provenait de la préparation.

On n'a pas tout à fait tort sans doute, mais selon nous, ce goût détestable que n'ont pas certaines huiles du Cap ou de Propriano, cependant préparées par les mêmes moyens provient des fraudes que commettent des producteurs peu scrupuleux, en mélangeant de l'huile de graines de qualité fort inférieures, ou même en ne vendant que de l'huile de graine, sous le nom d'huile d'olive de Corse. On comprend aisément que dans ses conditions cette prétendue huile d'olive, n'ait rien de flatteur pour le goût et qu'on la trouve mauvaise.

La préparation de l'huile est un peu primitive chez nous. La cueillette principalement est défectueuse, Les olives sont ramassées par terre, quelquefois une semaine après être tombées. Il est évident que l'olive qui a ainsi séjourné sur le sol se gâte.

Ensuite, à moins que le propriétaire ne soit un peu riche, ou qu'il n'ait une clientèle de maisons établies, les olives ne sont nullement triées, et comme une seule olive gâtée sur mille suffit pour donner un mauvais goût aux autres, on voit les inconvénients regrettables, auxquels il serait cependant facile de remédier, qu'entrainent les défectuosités de la cueillette.

D'après les relevés de la douane, il est entré en Corse depuis le 1er janvier 1899 jusqu'au 1er juillet plus de 250.000 kilos de graines, sans compter la quantité assez considérable d'huile de graine que Marseille envoie en Corse. On peut se démander quel parti on a pu tirer de pareille quantité de graines, car les machines à vapeur se comptent dans notre île.

Pareille situation est des plus alarmantes pour l'avenir du commerce des huiles et il nous semble que des mesures sévères devraient être prises contre les fraudeurs.

Notre Conseil général, qui semble avoir oublié ses luttes politiques pour s'occuper un peu des intérêts vitaux de l'île, à étudié cette question à la session qui vient d'être close. M. Carbuccia reprenant le vœu émis à différentes reprises et auquel l'administration compétente, c'est-à-dire la douane, n'a pas cru devoir répondre a demandé que les huiles de graines oléagineuses ne fut plus admise en franchise et qu'à l'avenir on leur impose un droit fixe de 30 francs par 100 kilos.

M. Carrega, représentant du canton de Bonifacio, qui a particulièrement eu à souffrir de cette concurrence déloyale, est intervenu dans la discussion et a demandé que les huiles de graines oléagineuses fussent complètement prohibées en Corse. C'était peut-être aller trop loin, mais la mesure, si elle ne devait nuire aux industries qui ont besoin d'huiles de graines pour leurs machines était excellente et supprimait toutes les fraudes.

Malheureusement beaucoup en pâtiraient et le Conseil général s'est arrêté à une mesure, que nous critiquons, car elle n'entrainera que des abus, sans réprimer la fraude. Il a été décidé, que comme pour les laitières, l'autorité municipale ferait puiser de temps en temps un peu d'huile dans les outres des marchands et qu'on en ferait l'analyse. Cette mesure sera sans doute appliquée avec vigueur dans les villes où le souci du bien public est supérieur aux intérêts politiques, mais dans nos villages, divisés en deux factions ennemies, n'est-il pas à craindre que le maire ne fasse toujours trouver de la fraude même s'il n'y en a pas, dans l'huile de celui qui ne sera pas de son parti, tandis que ses amis politiques pourront frauder à leur aise sans être inquiétés.

Il est donc impossible que cette mesure ait l'efficacité qu'on y attache et nous croyons que le mieux serait de frapper les graines d'un droit de douanes. Mais, afin de rendre toute fraude impossible ce droit au lieu d'être de 30 fr. par 100 kil. serait de 50 fr.

Ainsi le prix de revient de l'huile d'olive. Les gains pour lesquels on fraude, sans scrupule, étant ainsi supprimés il est incontestable que la fraude cesserait. Cette mesure souffrirait cependant une exception en faveur de l'huile nécessaire aux machines à vapeur.

On n'a, d'ailleurs, à craindre aucune fraude sous ce rapport : les machines à vapeur étant fort restreintes en Corse (16 environ), la surveillance serait des plus faciles.

Par ces mesures que nous souhaitons de voir prendre dans un bref délai, l'industrie de l'huile en Corse reprendra son ancienne importance, et nul doute que, sous peu, grâce aux progrès que fera réaliser l'enseignement de notre école d'agricul-

ture, nous n'ayons une huile d'olive pure, pouvant soutenir la concurrence des huiles continentales et italiennes.

(Petit Var)

f) La crise oléicole. Améliorations à apporter à la fabrication des huiles (B.M.M., Jx).

Figure 176 Annexe 21f : "Le Petit Bastiais" du 26 décembre 1901, la crise oléicole.

ANNEE 26e — JEUDI 26 DECEMBRE 1901 — No 287

Le Petit Bastiais

5 CENTIMES — JOURNAL QUOTIDIEN — 5 CENTIMES

Rédaction & Administration : 8, Boulevard du Palais, Bastia
MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

Les annonces sont payables d'avance et reçues aux Bureaux du Journal.
Faits divers, 1 fr. — Réclames (3e page), 0.75 — Diverses, 0.30 — Judiciaires, 0.25

ABONNEMENT (Payable d'avance)
Corse ..., un an, 20 fr. 6 mois, 10 fr. | Union postale, et autres Pays: 22 » » 12 »
Autres Départ. — le port du sus.
On ne répond pas des manuscrits déposés

00613

LE CALENDRIER

Fête d'aujourd'hui : Saint Evode
Soleil : (heure parisienne)
Lever, 7 h. 1 m. — Coucher, 3 h. 58 m.
Lune : Premier quart., le 18 — Pleine, le 25
Fête de demain : Saint Jean év.

25 Décembre

AMÉLIORATIONS A APPORTER à la fabrication des Huiles d'Olive

ET A LA CULTURE DE L'OLIVIER EN CORSE

LA CRISE OLÉICOLE

Il y a cinquante ans, la culture de l'olivier constituait une source de bien-être considérable pour certaines régions de la Corse, notamment pour la Balagne qui retirait de l'exportation de ses huiles plus de cinq millions de francs, dans les années de bonne récolte (1).

Les fléaux et les intempéries qui, de nos jours, rendent si casuelle la récolte de l'olivier, exerçaient déjà leur action funeste. M. Flach, président de la Société d'agriculture de Calvi, écrivait, en 1854, « qu'aucune autre récolte n'est plus féconde en ruineuses déceptions que l'olive de la Balagne, et qu'il faudrait pouvoir veiller à sa préservation un thermomètre à la main pour en éloigner, comme de l'appartement d'un convalescent, toutes les influences pernicieuses. »

Néanmoins, une année de rendement complet était alors si productive qu'elle suffisait à combler les vides laissés par de fréquents chômages; la récolte de la première année payait souvent les frais d'acquisition du terrain, et les champs d'oliviers étaient si recherchés qu'on les payait fréquemment à un prix double du prix d'expertise. (Flach).

Les sociétés d'agriculture de l'époque encouragèrent par tous les moyens en leur pouvoir : primes en espèces, médailles, etc., le greffage et les plantations nouvelles de cet arbre, appelé, disait Carlotti, à décupler en moins de trente ans la richesse territoriale de la Corse.

Des milliers de sauvageons furent greffés partout avec succès. L'enthousiasme pour la culture de l'olivier était tel qu'au concours de Calvi, en 1854, un seul propriétaire avait exécuté 983 greffes. Aussi, en moins de quarante ans, la superficie des plantations en masse s'éleva de 4,000 (2) à 18.259 hectares, et la Corse se plaça au quatrième rang des départements oléicoles (3).

Malheureusement, les résultats économiques de cette culture n'ont pas répondu longtemps aux espérances qu'elle avait fait naître au début.

Les débouchés offerts à nos huiles se sont insensiblement restreints et les prix sans cesse décroissants auxquels on trouvait de plus en plus difficilement à les écouler sont devenus d'autant moins rémunérateurs que la production elle-même ne cessait de diminuer.

Les causes de la crise oléicole sont donc multiples. Nous allons les passer successivement en revue et indiquer les moyens propres à rendre à la culture de l'olivier en Corse son ancienne prospérité.

PREMIÈRE PARTIE

AMÉLIORATIONS A APPORTER A LA FABRICATION DE NOS HUILES

I. — Causes de la Mévente de nos Huiles

1° La fraude.

L'huile fine d'olive possède des qualités qui l'ont placée, de tout temps, au premier rang des huiles comestibles. Les qualités inférieures, ou huiles lampantes, ont elles-mêmes des propriétés spéciales qui les font rechercher pour l'éclairage, le lavage des laines, la fabrication des savons et le graissage des machines; c'est pourquoi les huiles d'olive se sont toujours vendues à un prix plus élevé que les autres matières grasses similaires.

Cette préférence justifiée devait fatalement amener un commerce peu scrupuleux à opérer des mélanges frauduleux permettant d'écouler sous le nom d'huiles d'olive des produits qui n'avaient pas leurs propriétés.

Pendant la première moitié de XIXe siècle, ces mélanges portaient surtout à l'huile d'œillette que s'adressait la fraude pour adultérer les huiles d'olive. Les mélanges s'opéraient, toutefois, dans des proportions assez faibles pour que la vente des huiles d'olive n'ait pas eu à en souffrir sensiblement.

Il n'en a malheureusement pas été de même pendant la seconde moitié du siècle. Les adultérations se sont rapidement multipliées à mesure que les huiles exotiques: sésame, arachide et coton, ont afflué sur nos marchés.

Grâce à des purifications soignées qui les rendent absolument neutres de goût, sinon inoffensives ces huiles étrangères ont pu entrer dans l'alimentation sous le nom d'huiles d'olive pures auxquelles on les mélangeait en proportions considérables.

Or, comme les huiles coupées avec des produits inférieurs s'altèrent très rapidement, ces fabrications n'ont pas tardé à jeter le discrédit sur les huiles d'olive françaises et elles en ont avili le cours: les huiles frelatées peuvent, en effet, être vendues à un prix très bas tout en laissant un bénéfice considérable au commerce frauduleux.

Aussi, le prix moyen de l'huile d'olive en Provence n'était plus que de 129 fr. les °/o k. en 1882 contre 155 fr en 1862, et 27.000 h. d'oliviers étaient arrachés (1866-1892) pour faire place à une culture plus rémunératrice (vigne, amandiers, primeurs, etc.).

Si l'origine de la fraude est assez ancienne, ce n'est cependant que depuis une dizaine d'années qu'on s'est réellement préoccupé de la combattre, à la suite des protestations indignées des sociétés d'agriculture des départements du Sud-Est et de la Corse L'émotion qu'elles créérent eut pour résultat de faire élaborer des projets de loi tendant à réprimer la fraude que l'art. 325 du code civil était impuissant à atteindre.

Mais pour réprimer la fraude, il fallait pouvoir la démasquer; or, les procédés d'analyse employés laissaient subsister une incertitude qui ne permettait pas aux tribunaux de se prononcer sûrement, et les fraudeurs restaient impunis.

C'est pourquoi une commission de savants fut nommée pour étudier des procédés plus précis permettant de reconnaître les falsifications des huiles d'olives comestibles et industrielles et des matières grasses alimentaires (1).

Les travaux de la commission ministérielle et particulièrement les recherches de M. Milliau ont complètement résolu la question, et les experts chimistes peuvent désormais se prononcer avec certitude sur la nature des matières grasses soumises à leur examen.

En effet, la méthode de M. Milliau, basée sur la saponification des huiles après purification préalable, permettant d'éliminer les produits accidentels ou secondaires, donne aux réactions une grande sensibilité. Ainsi, la présence, dans un mélange, d'une proportion d'huile de coton inférieure à 5 °/o se décèle nisément par le nitrate d'argent qui donne un précipité noir caractéristique ne se manifestant jamais avec les huiles d'olive pures, quelles que soient leurs provenances. Les huiles de sésame, d'arachide, etc. peuvent être également décelées avec certitude dans les mélanges avec l'huile d'olive (2).

Rien ne s'oppose donc plus au vote du projet de loi élaboré par M. Gadaud, sénateur, ancien ministre de l'agriculture.

Ce projet de loi, qui vise non-seulement les falsifications qui se pratiquent dans le commerce des huiles d'olive, mais toutes les fraudes ou tromperies sur la nature, la provenance, la composition et la teneur en principes utiles des matières alimentaires, est déjà voté par le Sénat, et le Ministre de l'Agriculture s'engageait récemment (1) à en poursuivre énergiquement le vote prochain au Parlement. Il y a donc lieu d'espérer que la fraude ne tardera pas à être vigoureusement poursuivie.

« La vente honnête bénéficiera ainsi d'une quantité d'huile égale à celle employée pour les coupages et, de plus, en livrant un produit pur, sain et de bonne conservation, elle verra s'accroître sa clientèle dans des proportions considérables. » (2).

Dans quelles conditions la Corse pourra-t-elle bénéficier des bienfaits de cette mesure législative ?

2° Infériorité de nos huiles.

Il y a une cinquantaine d'années, alors que l'oléiculture était si prospère en Corse, on ne produisait que des huiles de fabrique. « Elles sont faites avec tant de négligence, écrivait en 1854 M. Carbuccia, président de la Société d'agriculture de Bastia, qu'elles ne sont demandées que pour la fabrication des draps et des savons. »

L'on ne saurait, évidemment, soutenir que la fabrication n'a fait depuis aucun progrès. Aux anciens fouloirs établis dans les maisons particulières, se sont peu à peu substitué des moulins à manège hydrauliques ou à vapeur, qui ont réalisé une double amélioration sous le rapport de la quantité et de la qualité du produit.

En même temps, quelques oléiculteurs distingués ont montré par les succès obtenus dans les concours, que nous pouvons produire en Corse des huiles de table qui ne manquent pas de finesse.

Mais c'est là une exception, et nos huiles sont restées, dans l'ensemble, sensiblement inférieures aux moins bonnes de la Provence et même aux huiles d'Algérie et de Tunisie, et elles ne sont guère plus appréciées qu'il y a cinquante ans pour les usages culinaires. Elles sont toujours classées comme huiles lampantes, mais elles ne sont pas cotées comme huiles comestibles.

Or, la concurrence des huiles exotiques tend de plus en plus à restreindre aux usages alimentaires l'emploi de l'huile d'olive et le prix des huiles d'olive lampantes ne peut pas se relever sensiblement.

Il n'en est pas de même pour les huiles comestibles dont les prix ne tardent pas à augmenter avec les débouchés.

Nous devons donc nous attacher particulièrement à améliorer nos procédés de fabrication et à produire une huile comestible se rapprochant le plus possible du type recherché par la consommation et le commerce: une huile limpide, de couleur jaune d'or ou légèrement verdâtre, neutre ou légèrement acidulée, d'une odeur et d'un goût de fruit frais (3).

Ce résultat ne peut être obtenu qu'en opérant avec des olives mûres à point, fraîches et saines: il faut donc modifier radicalement nos procédés de récolte et de fabrication.

II. — Récolte et Conservation des Olives

1° Cueillette.

On n'y procède généralement, en Corse, que lorsque les fruits se détachent naturellement de l'arbre. Le sol a été préalablement nettoyé avec plus ou moins de soin pour faciliter le ramassage des fruits, et un bourrelet de terre a été disposé, dans les terrains en pente, pour éviter l'entraînement des olives.

On passe de temps en temps sous les arbres pour ramasser les fruits qui jonchent le sol, et la récolte se poursuit ainsi pendant plusieurs mois. Ces olives, meurtries par leur chûte, imprégnées de terre et altérées par un séjour plus ou moins long sur le sol ne peuvent, évidemment, donner qu'une huile commune.

La qualité serait infiniment meilleure si on cueillait directement les olives sur l'arbre. Les grandes dimensions de nos oliviers ne s'y prêtent que médiocrement, mais on ne devrait cependant pas hésiter à cueillir de cette façon tous les fruits qui sont accessibles, soit en grimpant dans l'arbre, soit en se servant d'échelles ou de chevalets comme en Provence (4). L'on obtiendrait ainsi, en traitant séparément ces olives, une huile beaucoup plus fine et d'une vente rémunératrice.

Je ne parlerai du gaulage des oliviers que pour condamner ce procédé de récolte déplorable qui détruit un grand nombre de brindilles destinées à donner du fruit l'année suivante et meurtrit plus au moins profondement les olives dont la conservation est, par la suite, des plus difficiles.

A quelle époque convient-il de procéder à la cueillette des olives ?

On sait que ces fruits continuent à grossir pendant l'hiver jusqu'à leur maturité parfaite et que cet accroissement porte surtout sur la pulpe, le noyau augmentant proportionnellement beaucoup moins. Mais cela ne suffit pas. Il est nécessaire, en outre, de connaître les modifications qui se produisent dans la composition de l'olive au cours de la maturation pour pouvoir déterminer en connaissance de cause le moment précis où il convient d'effectuer la récolte.

Il y a essentiellement, dans l'olive, de l'eau de végétation, des acides et des matières grasses dont la plus importante est l'oléine. L'eau de végétation, qui atteint une proportion de 60 à 70 pour °/o dans les olives à l'état vert, diminue peu à peu et ne représente plus que 25 à 30 pour °/o du poids des fruits lorsque ceux-ci sont complètement mûrs.

L'acidité diminue, dans les olives comme dans les raisins, à mesure que la maturité s'avance et elle tombe à son minimum à la maturité complète. L'huile provenant de fruits mûrs et sains en contient à peine 1 °/2 pour cent et souvent moins.

La matière grasse est localisée dans la pulpe de l'olive et dans l'amande incluse dans le noyau : la coque ne contient pas du tout L'huile contenue dans l'amande est beaucoup moins bonne que celle de la pulpe et elle rancit rapidement.

La matière grasse contenue dans la pulpe augmente progressivement et atteint son maximum à maturité parfaite; à partir de ce moment, la proportion totale de matière grasse diminue ainsi que la proportion relative d'oléine: les olives perdent donc plus qu'elles ne gagnent à rester trop longtemps sur l'arbre.

A mesure que la maturité s'avance, les olives changent de couleur: d'abord vertes, elles deviennent violettes puis noires (1).

Avec les olives vertes, l'huile obtenue est de bonne garde, mais elle possède une saveur amère désagréable. les olives noires donnent, au contraire, une huile plus douce, mais de conservation plus difficile : quant aux olives violettes, l'huile qu'elles fournissent est de bonne qualité et de conservation facile, sans goût d'amertume.

Il résulte des considérations qui précèdent qu'une cueillette prématurée, aussi bien qu'une cueillette tardive sont à éviter, et qu'on obtiendra à la fois la production la plus élevée et la meilleure qualité d'huile en procédant à la récolte dès que les olives arrivent à leur complète maturité, correspondant au maximum de richesse en huile.

Ce moment est compris entre la fin novembre et le commencement de décembre, suivant l'altitude, l'exposition, le terrain et les variétés d'olives. La récolte sur l'arbre se pratiquant en une seule fois pour éviter la dépense supplementaire qu'entraîneraient des cueillettes successives, on y procédera dès que le plus grand nombre de fruits presentera les caractères d'une maturité.

Quel que soit le procédé de cueillette adopté, les olives seront soigneusement nettoyées et débarrassées de toutes substances étrangères; on les lavera si elles sont terreuses et on ne les transportera au magasin que lorsqu'elles seront bien ressuyées.

(1) Flach : Société d'agriculture de Calvi, 23 août 1858.
(2) R. Carlotti : La Corse à l'Exposition Universelle, 1854.
(3) Les départements qui se placent avant la Corse sont : Var, où l'olivier occupe 32.781 hectares ; les Alpes Maritimes : Bouches du Rhône : 24.850 h.; où les Alpes Maritimes : 19.662 h. Viennent après la Corse : le Gard : 13.562 h.; le Vaucluse : 7.876 h.; puis les Basses Alpes : 3.057 h.; la Drôme : 2.605 h.; les Pyrénées-Orientales : 2.452 h.; l'Aude : 767 h.; et l'Ardèche : 418 h. (Statistique décennale agricole de 1892).

(1) Cette commission était composée de MM. Muntz, Milliau et Durand. Voir leurs rapports du 12 juillet 1894 et décembre 1899. (Bulletin du Ministère de l'agriculture).
(2) Malgré leur simplicité, ces analyses sont délicates. Il convient donc de ne les confier qu'à des chimistes expérimentés.

(1) Discours prononcé à la distribution des récompenses aux Lauréats du concours régional agricole de Nice (1901).
(2) E. Milliau : Conférence de Bucharest. 1899.
(3) Il y a, pour les huiles d'olives, de véritables « crûs » comme pour les vins. Le climat, le sol, la variété des olives, leur maturité et surtout les soins apportés à leur conservation et à la fabrication des huiles jouent un rôle important. La meilleure huile provient, en général, des terrains calcaires ; les terres humides et grasses donnent des produits inférieurs.
(4) Pour exécuter ce travail, les Arabes coiffent leurs doigts de cornes de mouton et s'en servent comme d'un peigne ; les fruits tombent dans un panier ou couffin convenablement disposé.

(1) Quelques-unes, telles que la « Romaine » de Portovecchio, deviennent rouges à la maturité.

Léon Foyen,
Ingénieur-Agronome, I. N. A.
Professeur d'Agriculture à Sartene.

(*A suivre*).

MUSIQUE MILITAIRE
PLACE SAINT-NICOLAS
Programme du 26 décembre : 2 ½
1. Languedoc, Pucch.
2. Le chant du cygne, Parès
3. Les étoiles filantes, Mairo
4. Rigoletto, Verdi
5. Charmante (mazurka), XXX.
Le Chef de Musique, MOULINES.

g) Protection de l'Olivier au parlement (B.M.B., Journaux)

Figure 177 Annexe 21g : le petit Bastais des 17, 18 juin 1901, Protection de l'Olivier au parlement,

26e ANNÉE — LUNDI 17 et MARDI 18 JUIN 1901 — N° 138

Le Petit Bastiais

5 CENTIMES — JOURNAL QUOTIDIEN — 5 CENTIMES

Rédaction & Administration : 8, Boulevard du Palais, Bastia
MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

Les annonces sont payables d'avance et reçues aux Bureaux du Journal. Faits divers, 1 fr. — Réclames (3e page), 0.75 — Diverses, 0.30 — Judiciaires, 0.25

ABONNEMENT (Payable d'avance)
Corse... un an, 20 fr. 6 mois, 10 fr. — Autres Départ. 24 » 12 » — Union postale, et autres pays le port en sus.
On ne répond pas des manuscrits déposés.

LE CALENDRIER

Fête d'aujourd'hui : Ste Marcelline, Sainte Emilie [illegible]
Lever, 3 h. 30 m. — Coucher, 7 h. 13 m.
Lune Nouv[elle], le 16 [illegible]
Fête [illegible] 18 juin [illegible]

17 JUIN

La Protection de l'Olivier AU PARLEMENT

Au cours de la séance du 4 join courant, au Sénat, M. Borrigione, sénateur des Alpes-Maritimes, a déposé son rapport sur la proposition de loi qu'il a présentée avec ses collègues MM. Fruchier et Leydet, dont le but est de protéger l'olivier contre les maladies qui menacent de le faire disparaître de plusieurs départements.

La Corse est, comme les Alpes-Maritimes, le Var, les Bouches-du-Rhône, la Drôme, le Gard, les Basses Alpes, très etc., intéressée à connaître ce mouvement de généreuse sympathie du Parlement pour faire cesser, il faut l'espérer, les déprédations insectales et cryptogamiques dont cet arbre à beaux revenus est atteint. Aussi croyons-nous être utile aux oléiculteurs-producteurs de l'île (ne pas confondre avec oléiculteurs-frandeurs), en indiquant les grandes lignes de ce rapport.

M. Borrigione, en effet, constate que jadis, avant 1860, l'olivier procurait à ses détenteurs l'aisance et même la richesse ; aujourd'hui c'est la misère et la ruine au sein des campagnes qui comptent sur lui. Quelle a été la cause d'un changement si regrettable ? L'invasion d'insectes destructeurs et de maladies cryptogamiques, si bien que de 30 millions de francs qu'atteignait la récolte en 1860, elle est tombée en 1899, à un peu plus de 17 millions.

Une telle diminution n'est pas faite pour encourager de nouvelles plantations ; elles n'ont pas augmenté en effet, mais bien diminué. Dans les Alpes-Maritimes, l'olivier a cédé la place aux cultures florales ; ailleurs il a été remplacé par la vigne. Mais hélas ! là où la cognée a épargné l'arbre, on a constaté qu'il avait des ennemis redoutables : le *dacus oleae* (mouche de l'olive), et la *fumagine* ; nous ajouterons, c'est là un avis personnel, un troisième ennemi : la *fraude*. Elle était inconnue des consommateurs [illegible] il y a 15 à 20 ans ; aujourd'hui, si l'on prélève et analyse sérieusement et sans parti pris les huiles qui se débitent à Bastia et ailleurs, on trouve facilement que la plupart de celles qui sont vendues sous le nom d'*huiles d'olives* ne sont qu'un vulgaire mélange d'huile de coton ou de sésame et d'huile d'olives. Pourtant, comme il serait facile, avec l'aide de la douane, d'empêcher cette fraude éhontée ! Mais revenons à la mouche de l'olive et à la fumagine, l'une qui pique et détériore la pulpe du fruit, l'autre qui nuit aux fonctions physiologiques de l'arbre, fait tomber les fleurs et détruit ainsi la récolte.

Contre ces deux fléaux, il y a bien des remèdes, sinon destructifs du moins efficaces, mais ils exigent des dépenses pour l'achat des matières premières et des instruments, et tous les agriculteurs n'ont pas les moyens de les acheter ou de rechercher les procédés susceptibles d'empêcher la contamination du mal.

Aussi M. Borrigione demande-t-il, avec raison, aux associations agricoles locales, — il n'y en a pas malheureusement en Corse, — de déterminer pratiquement les meilleurs procédés de traitement et de les mettre sous les yeux des intéressés, et cela par l'*établissement de champs d'expériences* que les communes et le département subventionneraient, car nos associations ne sont pas assez riches pour supporter seules les frais qu'entraînent de pareilles recherches.

Ici nous reproduisons un passage essentiel de l'intéressant rapport de M. le Sénateur des Alpes-Maritimes :

« Comme il s'agit d'une œuvre qui intéresse la fortune publique, le concours de l'Etat devrait être de même importance que celui du département et de la commune. A titre d'encouragement il serait non moins utile que l'Etat accordât une subvention aux associations qui conserveraient une partie de leurs ressources à des travaux de ce genre.

» Le bon fonctionnement des associations assuré, il convient de permettre à tous les agriculteurs indistinctement de profiter des résultats acquis.

» Le matériel appartenant à la collectivité et les matières premières achetées dans les meilleures conditions, abaisseront le prix de revient dans de sensibles proportions. Toutefois, la dépense paraîtra encore bien forte à nombre d'intéressés. Depuis si longtemps qu'ils peinent sans profit, ils se refusent à toute opération qui, en plus de leurs bras, exige en outre un certain déboursé. Pour les décider, il serait bon de leur consentir, en échange, des avantages. L'exonération des impôts, par analogie avec ce qui a été fait pour la reconstitution du vignoble, nous semblerait équitable pendant le temps nécessaire à la régénération oliveraies, soit une période de [illegible] ans. »

A la suite de ce rapport, si rapidement analysé, est formulée la proposition de loi que voici :

» Art. 1er. — Lorsqu'un département ou une commune votera une subvention destinée à entreprendre la lutte contre les parasites de l'olivier, en se conformant aux prescriptions administratives, l'Etat donnera une subvention égale à celle du département ou de la commune, qui se trouvera ainsi doublée.

» Lorsqu'une association agricole aura consacré une partie de ses ressources, provenant de ses cotisations ou des souscriptions de ses membres, à des expériences de destruction des parasites de l'olivier, cette association pourra recevoir une subvention de l'Etat.

» Art. 2. — Les oliviers traités suivant les instructions administratives seront exonérés de l'impôt foncier pendant quatre ans. »

Les oléiculteurs-producteurs de notre département verront avec plaisir leur cause défendue au Parlement, agréée même par la commission qui avait chargé M. le sénateur Borrigione de faire un rapport sur cette importante question. Les pouvoirs publics et la République ne manqueront pas de donner, nous en sommes convaincu, un nouveau gage de leur souci de conserver et développer même une des branches importantes de la richesse agricole. Mais que les oléiculteurs-producteurs n'oublient pas, que si la disparition de la mouche de l'olive et de la fumagine sera d'un grand bienfait pour l'oléiculture, la disparition des fraudeurs sera d'un bienfait plus grand encore pour elle et pour les consommateurs.

Et pour cela qu'ils n'hésitent pas un instant à demander l'application *rigoureuse* de la loi sur la fraude, et mieux le vote par les Chambres du projet de loi Gaillaud relatif à la falsification dans la vente des marchandises, avec les dispositions de la loi belge pour l'huile, c'est-à-dire la désignation de la nature de l'huile vendue ou du mélange, quand il a lieu.

J.-B. CASTELLI.

Les Services Maritimes postaux

M. le député Malaspina a dû, à la suite d'une légère indisposition, sur l'avis des médecins, aller passer quelques jours à la campagne ; cela ne l'empêche pas de s'occuper de la question de nos Services maritimes postaux qu'il a tant à cœur et qu'il voudrait voir aboutir avant la fin de la session.

Espérons que les démarches du député de Calvi ne resteront pas infructueuses.

M. Malaspina nous communique la lettre suivante du président de la Commission.

» Paris, 2 juin 1901.

» Mon cher Ami,

» J'espère bien sincèrement que l'air de la campagne vous aura rendu votre belle santé habituelle.

» Je pars demain pour Nice et je serai de retour le 25, vous pouvez donc convoquer la Commission en mon nom pour cette date ou après quand vous le jugerez bon.

» Mille amitiés bien cordiales.

» R. BISCHOFFSHEIM. »

ÉPHÉMÉRIDES CORSES

17 juin 1504. — Gênes offre à ceux qui lui livreront :

Sampiero vivant, 4000 ducats avec la libération d'un rebelle ; mort, 2000 ducats avec la libération de deux bandits.

	Vivant	Mort
Achille de Campocasso,	1000,	500.
Antoine de St-Florent,	1000,	500.
Barthélemy de Vivario,	300.	200.
Baptiste de la Pietra,	200,	100.

18 juin 1791. — L'abbé Belgodere, envoyé par la ville de Bastia à l'Assemblée Nationale, pour la prier d'annuler le décret des autorités Corses, désignant Corte comme le siège du gouvernement insulaire, au détriment de Bastia, (décret pris pour punir cette ville de ses protestations des 2 et 3 juin, contre le serment à la Constitution imposé aux prêtres), a la douleur de ne pas réussir dans sa mission et de voir les actes des administrateurs de son pays confirmés et approuvés.

VESTIGES GLORIEUX de notre ancienne armée

A la mémoire de mon père, ex-sous-officier des voltigeurs au 8e de Ligne.

J'ai assisté dimanche, en l'église Saint Jean, à la messe de la Société des anciens sous-officiers.

C'était vraiment touchant que de voir défiler ces vieux braves, presque tous décorés, glorieux débris de notre ancienne armée : celle de Crimée, d'Italie, du Mexique, de Kabylie et aussi celle de Metz ! Ils marchaient crânement, redressant dans un effort leur dos voûté, par quatre, comme à la parade, précédés de leur drapeau ! . . . . .

Ils devinrent rares chaque jour ces décorés de l'Empire : ils tombent en ruine sous le poids des ans et des fatigues de maintes campagnes, comme le font les vieux remparts d'une citadelle dont on ne rebouche plus les brèches et les lézardes faites par la mitraille !

J'en ai vu quelques-uns porteurs de la médaille militaire surmontée de l'Aigle, mais très peu, à peine deux ou trois. Est-ce que les autres n'oseraient pas la porter parce que nous sommes en Républiques... ?

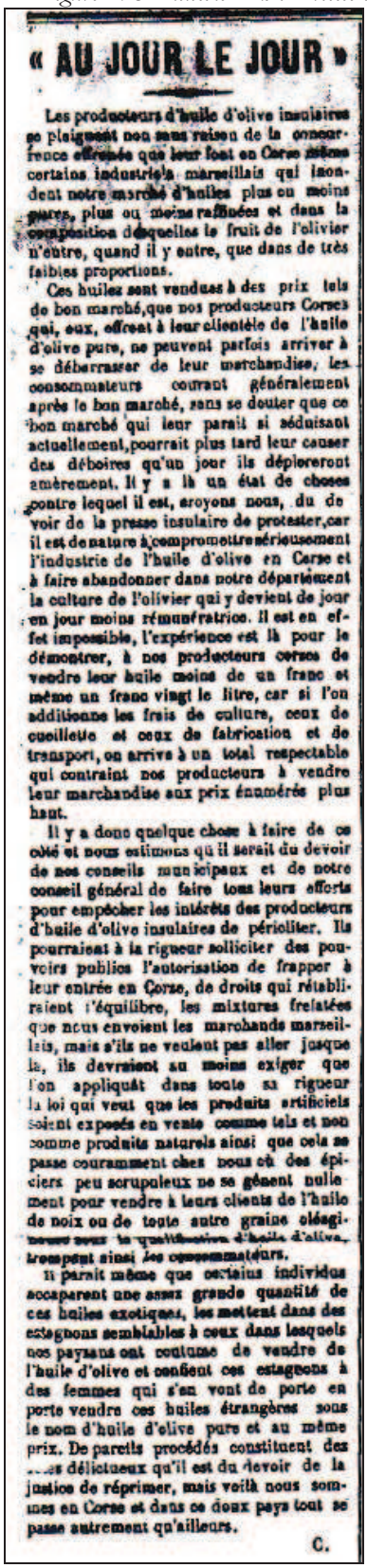
Pourquoi à l'Aigle ont-ils substitué l'effigie de la République ?

Mais on n'a rien à vous dire, vieux braves ! c'est une relique, un talisman sacré auquel on ne peut toucher ! Portez la donc, l'Aigle ; sa présence sur votre poitrine de vieux soldat ne peut que vous honorer !

A la messe, à laquelle assistaient MM. le Gouverneur, le Colonel du 163e, et presque tous les officiers et sous officiers de la garnison, M. le vicaire Antonelli a prononcé une allocution bien sentie, vibrante de patriotisme. Les cœurs étaient émus et certains yeux se sont mouillés de larmes !...

h) Au jour le jour : concurrence des industriels marseillais (B.M.B., Journaux)

Figure 178 Annexe 21h : Article dans le "Bastia Journal" du 23 août 1902, Au jour le jour.



« AU JOUR LE JOUR »

Les producteurs d'huile d'olive insulaires se plaignent non sans raison de la concurrence effrénée que leur font en Corse même certains industriels marseillais qui inondent notre marché d'huiles plus ou moins pures, plus ou moins raffinées et dans la composition desquelles le fruit de l'olivier n'entre, quand il y entre, que dans de très faibles proportions.

Ces huiles sont vendues à des prix tels de bon marché, que nos producteurs Corses qui, eux, offrent à leur clientèle de l'huile d'olive pure, ne peuvent parfois arriver à se débarrasser de leur marchandise, les consommateurs courant généralement après le bon marché, sans se douter que ce bon marché qui leur paraît si séduisant actuellement, pourrait plus tard leur causer des déboires qu'un jour ils déploreront amèrement. Il y a là un état de choses contre lequel il est, croyons nous, du devoir de la presse insulaire de protester, car il est de nature à compromettre sérieusement l'industrie de l'huile d'olive en Corse et à faire abandonner dans notre département la culture de l'olivier qui y devient de jour en jour moins rémunératrice. Il est en effet impossible, l'expérience est là pour le démontrer, à nos producteurs corses de vendre leur huile moins de un franc et même un franc vingt le litre, car si l'on additionne les frais de culture, ceux de cueillette et ceux de fabrication et de transport, on arrive à un total respectable qui contraint nos producteurs à vendre leur marchandise aux prix énumérés plus haut.

Il y a donc quelque chose à faire de ce côté et nous estimons qu'il serait du devoir de nos conseils municipaux et de notre conseil général de faire tous leurs efforts pour empêcher les intérêts des producteurs d'huile d'olive insulaires de périoliter. Ils pourraient à la rigueur solliciter des pouvoirs publics l'autorisation de frapper à leur entrée en Corse, de droits qui rétabliraient l'équilibre, les mixtures frelatées que nous envoient les marchands marseillais, mais s'ils ne veulent pas aller jusque là, ils devraient au moins exiger que l'on appliquât dans toute sa rigueur la loi qui veut que les produits artificiels soient exposés en vente comme tels et non comme produits naturels ainsi que cela se passe couramment chez nous où des épiciers peu scrupuleux ne se gênent nullement pour vendre à leurs clients de l'huile de noix ou de toute autre graine oléagineuse sous la qualification d'huile d'olive, trompent ainsi les consommateurs.

Il paraît même que certains individus accaparent une assez grande quantité de ces huiles exotiques, les mettent dans des estagnons semblables à ceux dans lesquels nos paysans ont coutume de vendre de l'huile d'olive et confient ces estagnons à des femmes qui s'en vont de porte en porte vendre ces huiles étrangères sous le nom d'huile d'olive pure et au même prix. De pareils procédés constituent des ... délictueux qu'il est du devoir de la justice de réprimer, mais voilà nous sommes en Corse et dans ce doux pays tout se passe autrement qu'ailleurs.

C.

i) Huile d'olive et de coton : fraudes (B.M.B., Journaux)

Figure 179 Annexe 21i : "Le Petit Bastiais" du 20 juillet 1908, Huile d'olive et de coton

L'Huile d'Olive et l'Huile de Coton

A MM. les Procureurs de la République du Ressort.

En décembre dernier, un commissaire de police de Béziers prélevait, conformément aux ordres reçus, des échantillons d'huile chez les épiciers de cette ville. L'analyse fit connaître que les échantillons prélevés chez M. Barthélemy Cazal avaient été additionnés de 20 0/0 d'huile de coton. M. Cazal déclara que cette huile, qu'il avait commandée et payée comme huile surfine de Borjas, lui avait été expédiée par ses fournisseurs habituels, MM. Lucien Bagarry et Rougier, négociants en huiles à Bandol (Var).

MM. Bagarry et Rougier ont prétendu qu'étant dépourvus de cette marchandise au moment de la demande de M. Cazal, ils s'étaient adressés, pour y donner satisfaction, à une maison de Marseille qui les avait trompés en leur envoyant de l'huile provenant d'Espagne.

MM. Bagarry, Rougier et Cazal ont comparu le 27 mai dernier devant le Tribunal correctionnel de Béziers. Le Tribunal relaxa M. Cazal, disant que sa mauvaise foi, n'était pas démontrés et condamna les deux associés à 2,000 francs d'amende chacun.

Le même jour, MM. Bagarry et Rougier comparaissaient à nouveau devant le Tribunal correctionnel de Béziers pour un délit analogue, mais dans lequel les épiciers n'avaient pas été mis en cause. Le Tribunal les condamna une fois de plus à 2,000 francs d'amende chacun, en ordonnant la confusion des deux peines.

Sur appel du ministère public et de MM. Bagarry, Rougier et Cazal, la Cour a confirmé le jugement de relaxe concernant M. Cazal. Tout en confirmant les motifs des premiers juges, en ce qui concerne les deux associés, la Cour a réduit les amendes à 1,000 francs.

Dans un pays, comme le nôtre, qui produit une très grande quantité d'huile d'Olive, la vente de l'huile de coton coupé avec l'huile d'olive a pris des proportions considérables, au point que, dans le courant d'un seul semestre les statistiques de la douane accusaient, il y a quelques années, l'importation en Corse, pays peu industriel, de près de 500.000 kilos d'huile de graine.

MM. les Procureurs de la République pourraient certainement rendre à notre agriculture un signalé service, si, s'inspirant de ce qui se fait devant les tribunaux du continent, ils voulaient bien déférer les fraudeurs d'huile aux tribunaux correctionnels.

femme Corse d'autrefois, dont le type tend à disparaître sous l'influence d'une civilisation mal entendue.

Après une vie entièrement consacrée à ses devoirs d'épouse et de mère affectueuse et dévouée elle a supporté avec une résignation stoïque, les affreuses souffrances du mal terrible, qui la minait, et qui, depuis un an, l'avait clouée sur un lit de douleur.

Elle s'est éteinte doucement sans reconnaissance, avec une entière lucidité d'esprit dans les bras de son fils éploré qui a recueilli son dernier soupir et son dernier regard, dans un déchirement de cœur plus facile à comprendre qu'à décrire.

Nous prions Mme et M. Etienne Allegrini, maire d'Aregno, d'agréer l'expression émue de nos regrets les mieux sentis. Si leur profonde douleur pouvait être atténuée la large part que nous y prenons leur apporterait un sensible soulagement.

UN AMI.

Les Agissements DE LA COMPAGNIE FRAISSINET

Fâcheux Incident

Le fait qui s'est passé hier, au moment du départ du vapeur *Iberia* pour Marseille, prouve, une fois de plus, que la Compagnie Fraissinet ne fait rien pour être agréable aux voyageurs, surtout si ceux-ci appartiennent à la classe peu aisée.

En effet, ce paquebot venait à peine de démarrer, quand des voyageurs attardés arrivèrent sur une barque pour gagner le bord. Malgré leurs appels et ceux de la population, qui était massée sur les quais, les officiers firent la sourde oreille et l'*Iberia* continua sa route.

En vain, un artilleur, qui était sur le pont, essaya-t-il de faire descendre l'échelle ? Il ne réussit qu'à s'attirer les foudres d'un officier du bord et le bateau fila, laissant à terre une malheureuse famille qui devait rejoindre une de nos colonies.

Que voulez-vous ? Il s'agissait d'un simple employé des Douanes !

Les personnes qui assistaient au départ de l'*Iberia* n'ont pu s'empêcher de manifester leur indignation contre les procédés des employés de M. Fraissinet.

Certes, ce fait n'aurait rien de blâmable, si la Compagnie Fraissinet avait pris pour principe de faire partir les courriers à l'heure réglementaire ; mais du moment qu'elle ne se gêne pas pour nous infliger continuellement des retards assez considérables, elle doit être plus accueillante, lorsque un fait de ce genre — fort rare du reste — vient à se produire.

UN GRAVE ACCIDENT à bord de l' « Iberia »

Un très grave accident s'est produit hier matin, à 11 heures, au mo-

j) Au pays des olives (B.M.B., Journaux).

Figure 180 Annexe 21j : "Le Petit Bastiais" du 2 février 1910, Au pays des olives

AU PAYS DES OLIVES

Il est des régions en Corse où le séjour en hiver est aussi doux qu'agréable.

Parmi elles, il faut placer en premier lieu la riche et belle région de Casta. Même par ces temps de pluie et de bourrasques, l'hiver y est toujours, pour ainsi dire, inconnu.

Cette année surtout, la première quinzaine du mois de janvier a été des plus doux.

Les touristes ou les voyageurs qui traversent cette contrée sont émerveillés de l'activité qui y règne maintenant. Hommes, femmes et enfants, tous sont à leur occupations et chacun fait son travail avec gaieté et entrain.

Cette fertile contrée offre un coup d'œil des plus splendides, car, placée sur un petit plateau en pente douce, à 10 kilomètres de Saint-Florent et à 15 de Santo-Pietro, sur la route d'Ile-Rousse, la vue s'étend sur le Nebbio, le versant occidental du Cap Corse, la région de Teti et celle des Agriate, ainsi que sur la vastemer où l'on distingue souvent par un temps clair les côtes de Gênes et de Nice.

A cela, il faut ajouter une température douce et tempérée, ce qui rend le séjour de Casta, aussi agréable qu'attrayant pendant les longs mois de l'hiver. La contrée est giboyeuse et les perdrix, les merles et les grives des Agriate sont renommés et très recherchés par les fins gourmet. C'est enfin, une des régions les plus riches, un de ces coins de terre privilégiés qui ne sont pas rares dans l'île de Beauté.

Ce qui pourtant met une ombre à ce riant tableau, c'est le nombre d'enfants des deux sexes que l'ont voit occupés à la cueillette des olives. Sans compter les tout petits, ceux de 5 à 10 ans, qu'on voit flâner le long des routes et dont le travail ne peut être qu'insignifiant ou tout au plus de peu de rapport pour leurs familles. Ces pauvres enfants se voient sevrés du pain de l'esprit pour toute une année scolaire, car le hameau si important de Casta ne possède pas une école communale. Et pourtant, il y a une population sédentaire à Casta : elle compte plus de *vingt* élèves en âge scolaire. Pendant la récolte des olives, c'est-à-dire, un an sur deux, le nombre des élèves des deux sexes en âge scolaire est de 50 à 60. Ce que j'avance est bien au-dessous de la vérité et il est bien facile aux autorités compétentes de s'en assurer.

Les pères de famille réclament en vain depuis plus d'une dizaine d'années la création d'une école à Casta. Leurs réclamations n'ont pas encore trouvé d'écho jusqu'à présent.

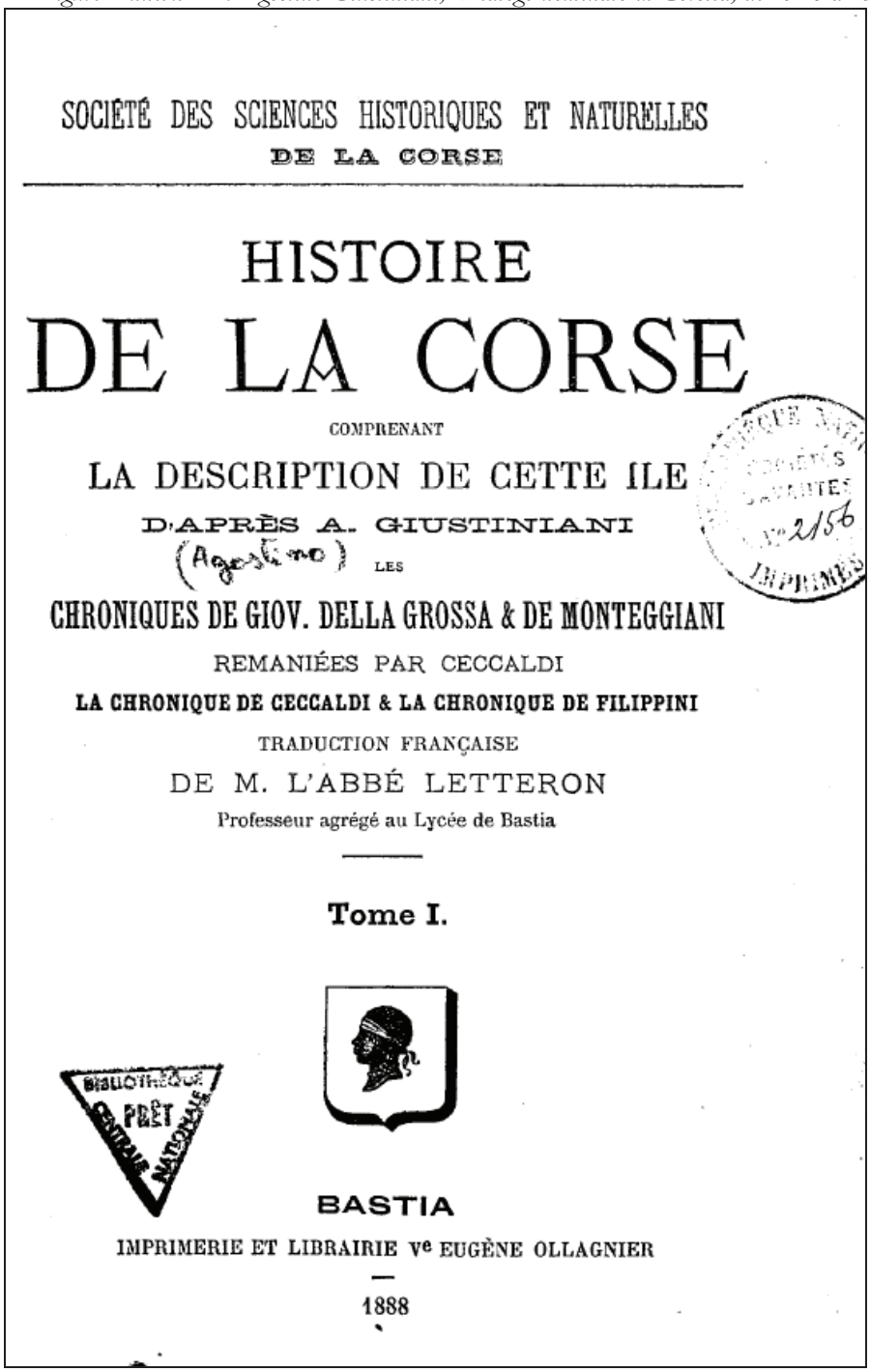
Il ne sera pourtant pas dit, qu'au vingtième siècle, dans un département français, dans une commune qui a affirmé plusieurs fois, et même dans des moments difficiles, ses idées franchement républicaines, il ne sera pas dit que dans un hameau de cette commune, plus de 20 élèves en temps ordinaire, et plus de 60 pendant la récolte des olives seront privés du pain de l'esprit lequel est aussi nécessaire à l'homme que le pain du corps. C'est pourquoi nous voulons espérer que les autorités compétentes s'alarmeront à juste titre d'un tel état de choses et demanderont d'urgence et d'office la création de deux écoles ou au moins celle d'une école mixte à Casta.

Il est vrai qu'une institutrice libre y a ouvert une école, depuis une vingtaine d'années déjà. Cette vaillante maîtresse d'école consacre tous ses meilleurs instants et

ANNEXE 22 : IMPACT DE LA PUISSANCE PUBLIQUE

a) Période génoise :

Figure Annexe 22 : Agostino Giustiniani, Dialogo nominato di Corsica, de 1526 à 1530.



SOCIÉTÉ DES SCIENCES HISTORIQUES ET NATURELLES
DE LA CORSE

HISTOIRE
DE LA CORSE

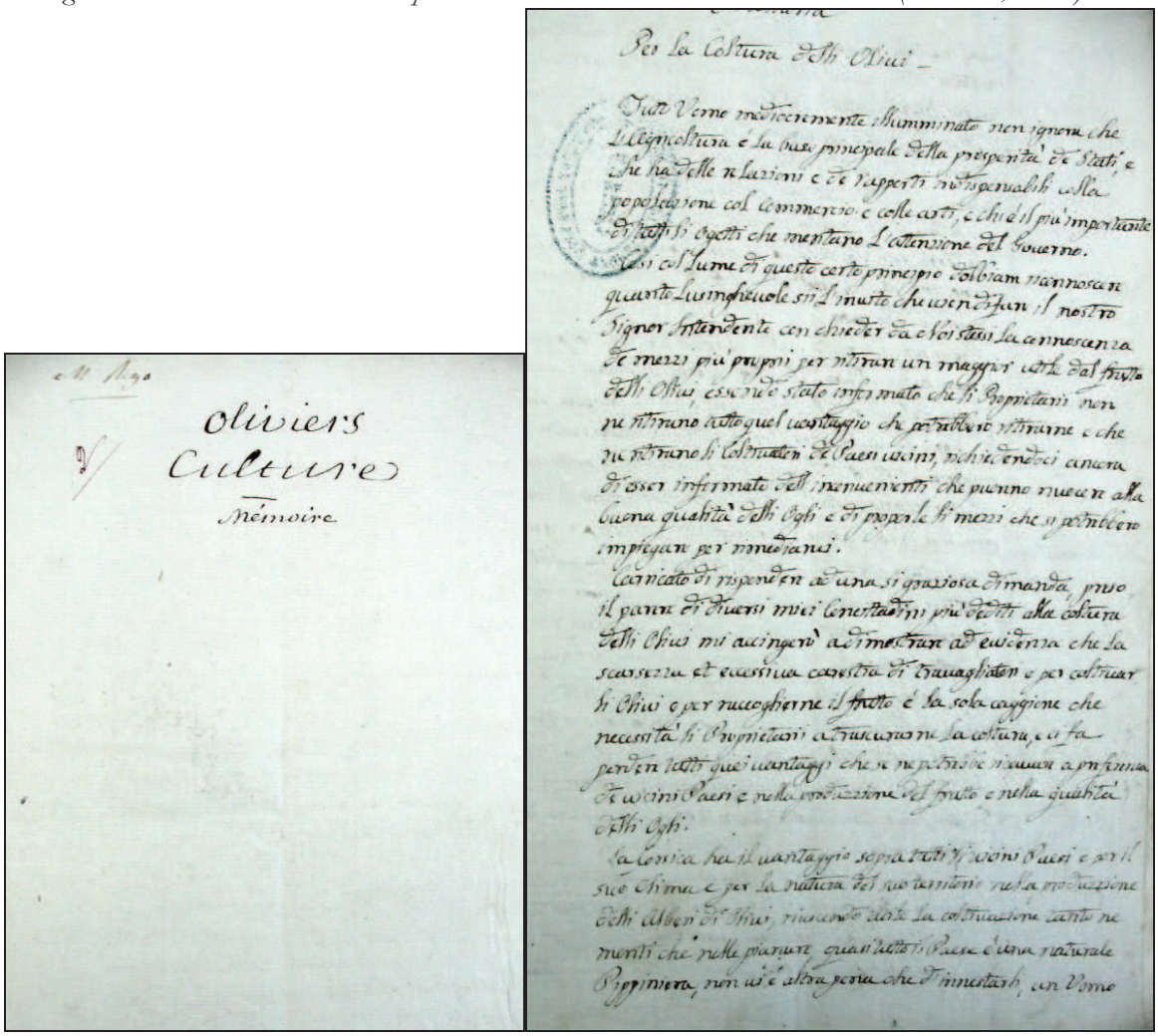
COMPRENANT
LA DESCRIPTION DE CETTE ILE
D'APRÈS A. GIUSTINIANI
(Agostino) LES
CHRONIQUES DE GIOV. DELLA GROSSA & DE MONTEGGIANI
REMANIÉES PAR CECCALDI
LA CHRONIQUE DE CECCALDI & LA CHRONIQUE DE FILIPPINI
TRADUCTION FRANÇAISE
DE M. L'ABBÉ LETTERON
Professeur agrégé au Lycée de Bastia

Tome I.

BASTIA
IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE Ve EUGÈNE OLLAGNIER
1888

b) Période française

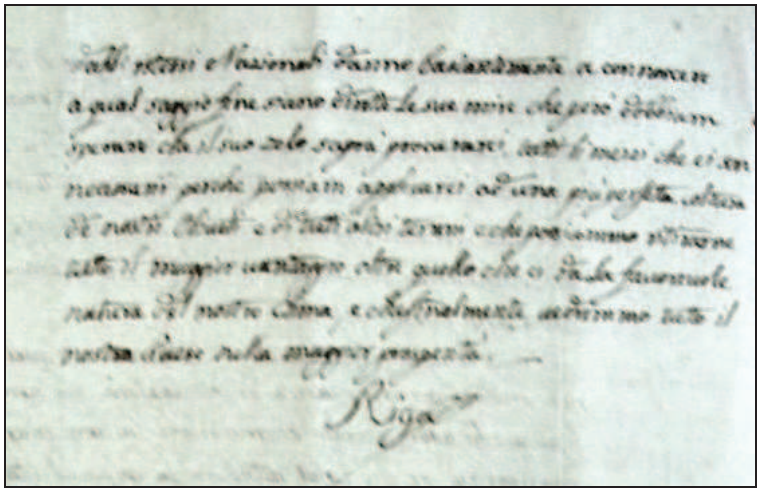
Figure 224 Annexe 30b : "Memoria per la coltura delli olivi". Petru Franciscu RIGO (A.D.C.S, 1C30).



Oliviers
Culture
Mémoire

Per la Coltura delli Olivi

Première et dernière page d''un mémoire comportant 8 feuillets très lisibles.

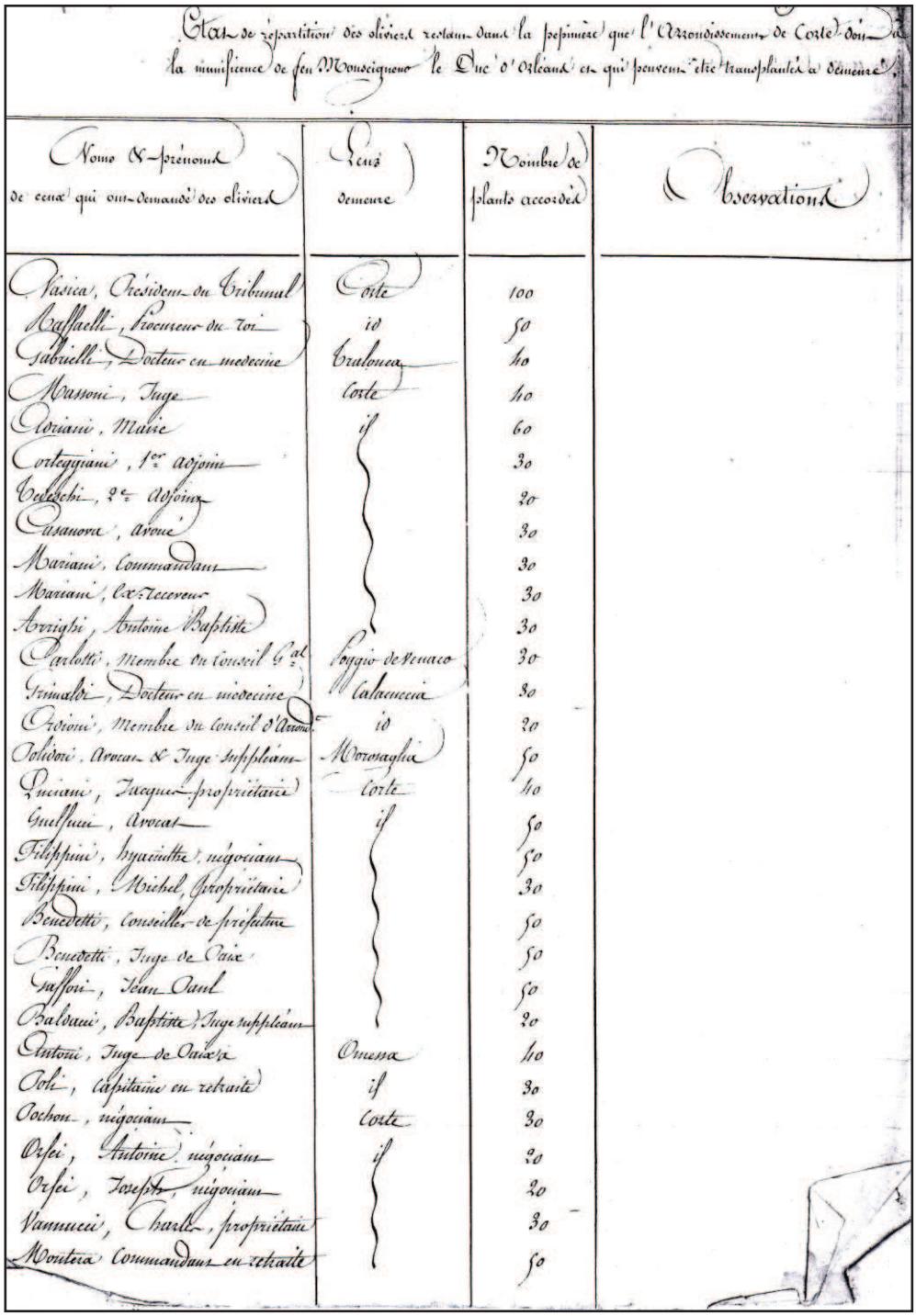


ANNEXE 23 : LES PEPINIERES

a) Demandes et répartitions des plants d'oliviers

Figure 185 Annexe 23a : Pepinière de Corte réparttition des oliviers (A.D.C.S., 7M96)

.



Etat de répartition des oliviers restans dans la pepinière que l'Arrondissement de Corte doit à la munificence de feu Monseigneur le Duc d'Orléans et qui peuvent être transplantés à demeure.

Noms & prénoms de ceux qui ont demandé des oliviers	Leur demeure	Nombre de plants accordés	Observations
Viasica, Président du Tribunal	Corte	100	
Raffaelli, Procureur du roi	id	50	
Gabrielli, Docteur en medecine	Brulonica	40	
Massoni, Juge	Corte	40	
Adriani, Maire	id	60	
Cortegiani, 1er adjoint		30	
Cesebebi, 2e Adjoint		20	
Casanova, Avoué		30	
Mariani, Commandant		30	
Mariani, Ex-Receveur		30	
Arrighi, Antoine Baptiste		30	
Carlotti, Membre du Conseil Gal	Poggio de Venaco	30	
Grimaldi, Docteur en medecine	Calacuccia	30	
Ordioni, Membre du Conseil d'Arrond.	id	20	
Salvatori, Avocat & Juge suppléant	Morosaglia	50	
Luciani, Jacques propriétaire	Corte	40	
Guelfucci, Avocat	id	50	
Filippini, hyacinthe, négociant		50	
Filippini, Michel, Propriétaire		30	
Benedetti, Conseiller de préfecture		50	
Benedetti, Juge de Paix		50	
Massoni, Jean Paul		50	
Baldacci, Baptiste, Juge suppléant		20	
Antoni, Juge de Paix	Omessa	40	
Sabi, Capitaine en retraite	id	30	
Cochon, négociant	Corte	30	
Orsei, Antoine négociant	id	20	
Orsei, Joseph, négociant		20	
Vannucci, Charle, propriétaire		30	
Monteria Commandant en retraite		50	

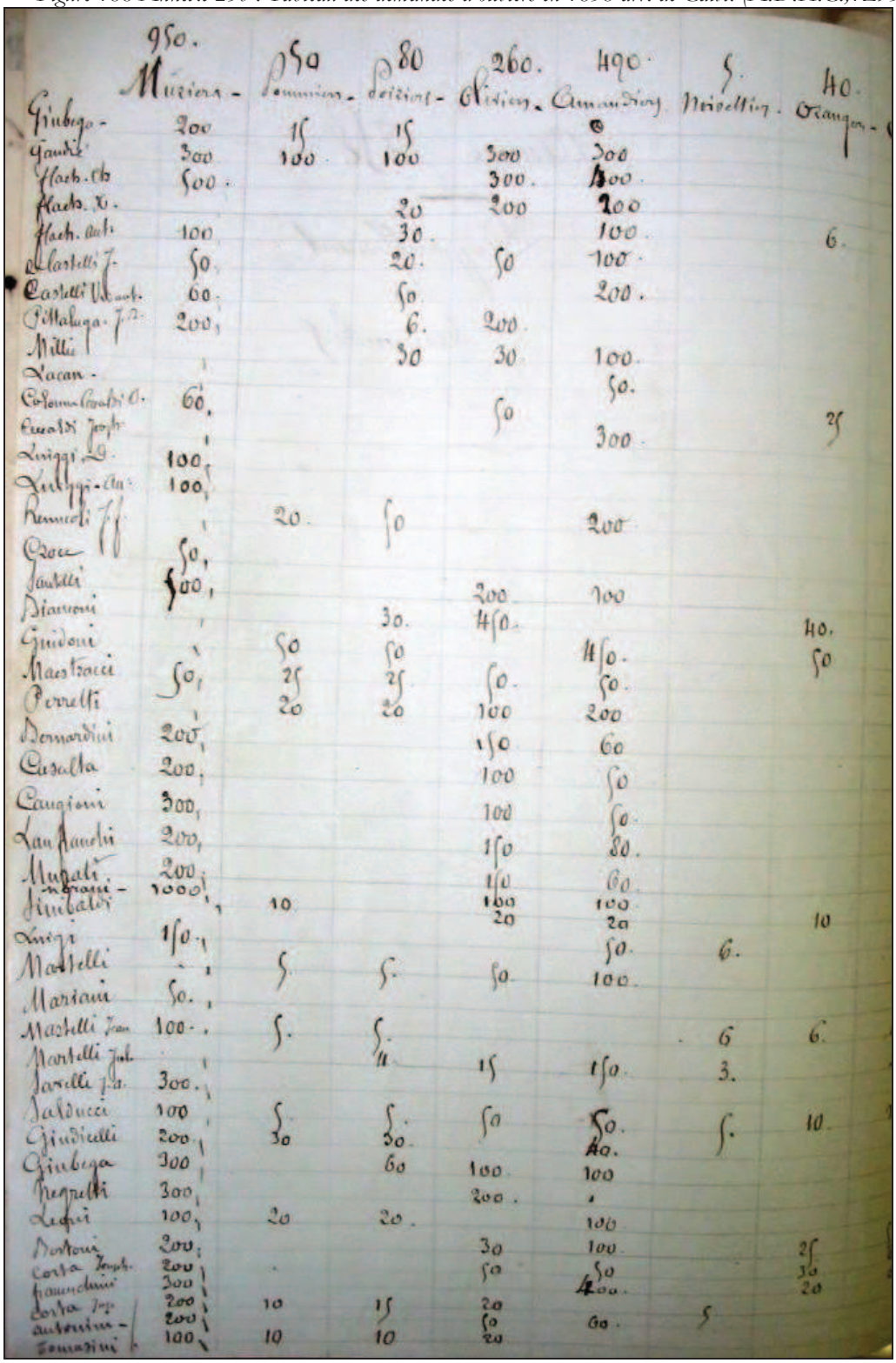
Noms & Prénoms ceux qui ont demandé des oliviers	Leur demeure	Nombre de plants accordés	Observations
Santelli, Greffier	Corte	20	
Palazzi, Conseil Municipal	id	30	
Viviani, administr.r de M.r le Duc de Padoue		40	
Passori, Avocat		50	
Cane, propriétaire		30	
Rossi, J. M. officier en reforme		20	
Nemici, Louis, proprietaire		30	
Arrighi, Capitaine en retraite		30	
Canale, notaire		20	
Lorenzi, Vérificateur		20	
Mignucci, Silvestre		20	
Barazzoli, Ange Mathieu		20	
Pietri, Orsa Dominique		20	
	Total	1,500	

a Corte, le 21 Mars 1844

Le Sous Preft de l'Arrondissement

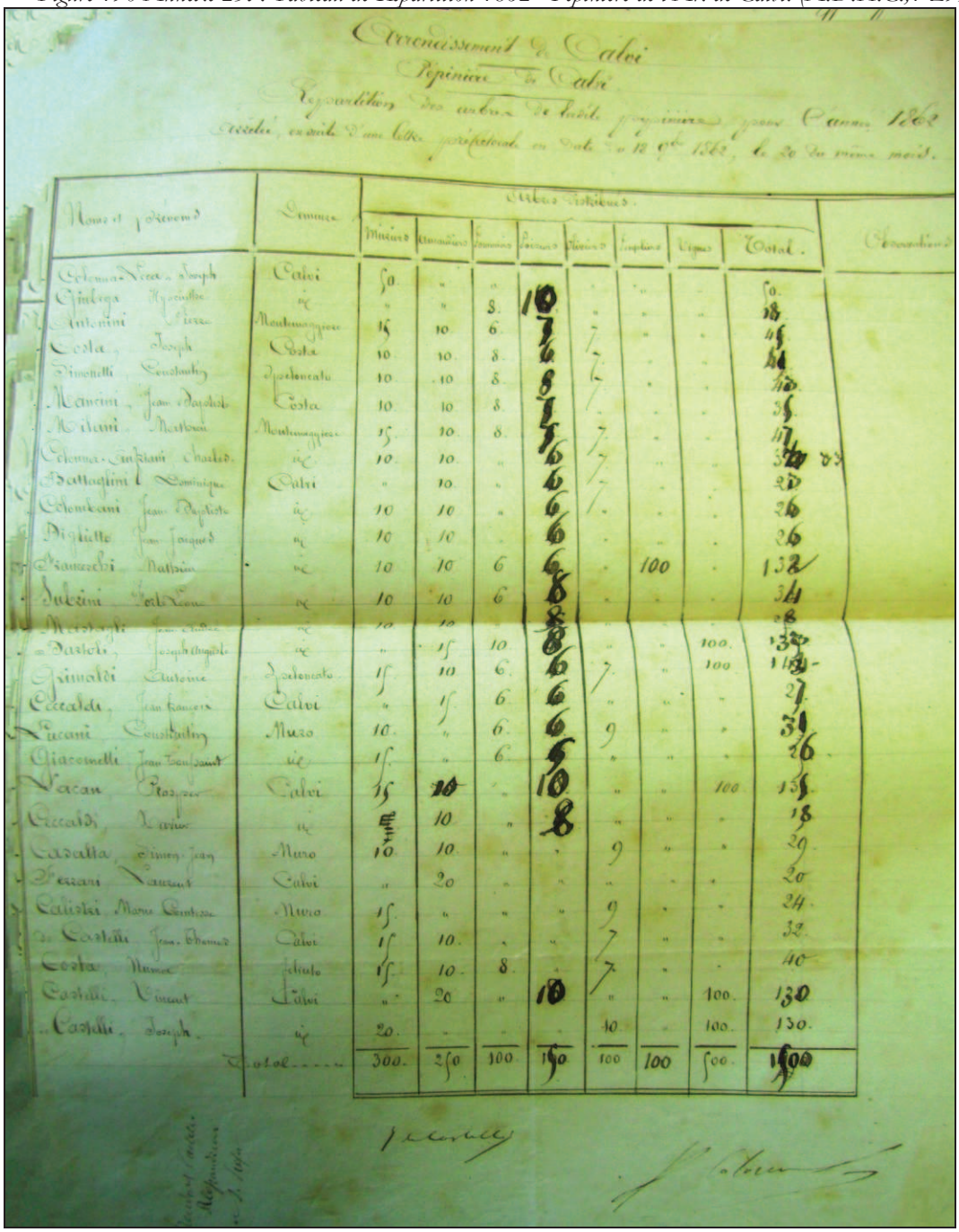
L. L. Masiani

Figure 188 Annexe 23b : Tableau des demandes d'oliviers en 1858 arr. de Calvi. (A.D.H.C.,1Z95).



	950.	150	80	260.	490.	5.	40.
	Muriers -	Communiers -	Oeillers -	Oliviers.	Amandiers	Noisettiers.	Orangers -
Ginbega -	200	15	15				
Gandi	300	100	100	300	200		
Flach. Ch	500.			300.	800.		
Flachs. X.			20	200	200		
Flach. Anl.	100		30.		100.		6.
Castelli J.	50.		20.	50	100.		
Castelli Vinc.	60.		50		200.		
Pellaluga. J.	200		6.	200.			
Milli			30	30	100.		
Vacan -					50.		
Colonna Casalti C.	60.			50			25
Casalti Joseph					300.		
Luiggi D.	100						
Luiggi - Ant.	100						
Ramioli ff		20.	50		200		
Ozoa	50						
Jacobi	300			200	100		
Diamoni			30.	450.			40.
Guidoni		50	50		450.		50
Maestracci	50	25	25	50.	50.		
Perrelli		20	20	100	200		
Bernardini	200			150	60		
Casalta	200			100	50		
Caugioni	300			100	50		
Lan Jacobi	200			150	80.		
Mugali	200			150	60.		
Simbaldi - Migrani	1000	10		100	100		
Luigi	150			20	20		10
Mattelli		5	5.	50	50.	6.	
Mariani	50.				100.		
Mattelli Jean	100.	5.	5.			6	6.
Mattelli Jacob			11	15	150	3.	
Jacobi Pa.	300.						
Jacobucci	100	5.	5.	50	50.	5.	10.
Giudicelli	200	30	30.		40.		
Ginbega	300		60	100	100		
Negrelli	300			200			
Lefai	100	20	20.		100		
Dortoni	200			30	100		25
Costa Joseph	200			50	50		30
Paunchini	300				400.		20
Costa Jos.	200	10	15	20			
Antonini -	200			50	60.	5	
Tomasini	100	10	10	20			

Figure 190 Annexe 23c : Tableau de Répartition 1862 - Pépinière de l'Ar. de Calvi. (A.D.H.C.,1 Z93).



Arrondissement de Calvi

Pépinière de Calvi

Répartition des arbres de cette pépinière pour l'année 1862 arrêtée, en vertu d'une lettre préfectorale en date du 12 9bre 1862, le 20 du même mois.

Noms et Prénoms	Communes	Arbres fruitiers. Mûriers	Amandiers	Pommiers	Poiriers	Pruniers	Cognassiers	Oliviers	Total.	Observations
Colonna-Ceccaldi Joseph	Calvi	50.	"	"	10	"	"	"	50.	
Ghilfega Hyacinthe	id	"	"	8.	10	"	"	"	18	
Antonini Pierre	Montemaggiore	15	10	6	6	"	"	"	45	
Costa Joseph	Costa	10	10	8	6	7	"	"	41	
Simonelli Constantin	Pedicroce	10	10	8	8	2	"	"	38	
Mancini Jean Baptiste	Costa	10	10	8	6	1	"	"	35	
Milani Nicolas	Montemaggiore	15	10	8	6	7	"	"	47	
Colonna-Ceccaldi Charles	id	10	10	"	6	7	"	"	33	83
Battaglini Dominique	Calvi	"	10	"	6	7	"	"	23	
Colombani Jean Baptiste	id	10	10	"	6	7	"	"	33	
Pietralle Jean Jacques	id	10	10	"	6	"	"	"	26	
Franceschi Nathan	id	10	10	6	6	"	100	"	132	
Sulcini Pietro Leon	id	10	10	6	8	"	"	"	34	
Mariotti Jean Baptiste	id	10	10	"	8	"	"	"	28	
Barboli Joseph Hyacinthe	id	"	15	10	6	"	"	100.	131	
Grimaldi Antoine	Pedicroce	15	10	6	6	7	"	100	144	
Ceccaldi Jean François	Calvi	"	15	6	6	"	"	"	27	
Lucani Constantin	Muro	10	"	6	6	9	"	"	31	
Giacomelli Jean Toussaint	id	15	"	6	5	"	"	"	26	
Vacan Prosper	Calvi	15	10	"	10	"	"	100	135	
Ceccaldi Xavier	id	5	10	"	8	"	"	"	18	
Casalta Simon Jean	Muro	10	10	"	"	9	"	"	29	
Peraldi Laurent	Calvi	"	20	"	"	"	"	"	20	
Calisti Marie Dominique	Muro	15	"	"	"	9	"	"	24	
Castelli Jean Thomas	Calvi	15	10	"	"	7	"	"	32	
Costa Numa	Pedicroce	15	10	8	"	7	"	"	40	
Castelli Vincent	Calvi	"	20	"	10	"	"	100	130	
Castelli Joseph	id	20	"	"	"	10	"	100	130	
Total		300.	250	100	150	100	100	500	1500	

Figure 193 Annexe 23d : "Le Petit Bastiais" du jeudi 13 octobre 1892, Pépinière de la Giustiniana (B.M.B., Journaux).

17e ANNÉE — JEUDI 13 OCTOBRE 1892

Le Petit Bas

5 CENTIMES — JOURNAL — QUOTID

Rédaction & Administration : MATTHIEU OLLAGNIER, Directeur

Les annonces et réclames chez MM. Barrau et Journel. Faits divers, 1 fr. — Réclames, 0.75 c. — Divers, 0.30 c. — Judic. 0.25 c.

Correspondant spécial, M. J.

ABONNEME

Corse, un an, 20 fr. 6 mois, 1

Autres Départ. 32 » » 1

On ne répond

Les annonces [illegible] seront insérées dans les journaux politiques [illegible] relatives à une même procédure se [illegible] insérées dans le même journal.

Fête d'aujourd'hui : Saint Edouard.
Fête de demain : Saint Calixte.
Lever du Soleil, 5 h. 44 m. — Coucher, 4 h. 51 m.

Librairie du *Petit Bastiais*

LIVRES CLASSIQUES

pour

LE LYCÉE & LES ÉCOLES PRIMAIRES

CONFORMES AUX NOUVEAUX PROGRAMMES

GRAND ASSORTIMENT

DE

FOURNITURES SCOLAIRES

des premières Fabriques de France

BASTIA

La Pépinière de la Giustiniana

A cinq minutes de notre ville, sur les flancs de la colline de la Torretta qui la domine, et au milieu du plus riant panorama, deux habiles agriculteurs de notre ville, les frères Ghio, ont créé un établissement qui rendra de sérieux services à notre pays, si, comme nous aimons à le croire, nos propriétaires ruraux comprennent leurs véritables intérêts.

Il est un point aujourd'hui démontré : c'est que de toutes les cultures, celles qui en Corse ont le plus d'avenir, celles qui sont destinées à donner à nos terres leur véritable valeur, ce sont les cultures arbustives. Plantez des arbres, et après quelques années écoulées bien plus vite que vous ne l'imaginez, vous serez en possession d'un capital et d'un revenu sérieux.

Ces cultures nous sont indiquées par notre climat, dont l'un des traits distinctifs est la sécheresse. Elle compromet bien souvent la récolte des plantes annuelles, telles que les céréales et les prairies, tandis que les arbres souffrent à peine même d'une aridité prolongée, parce qu'ils peuvent trouver l'humidité dans les profondeurs du sous-sol.

Les frères Ghio ont pensé que l'avenir était là. Ils ont créé deux grandes pépinières, l'une aux portes de Bastia, au lieu dit la *Giustiniana*, l'autre dans le territoire de Borgo, les deux établissement se servant réciproquement de succursale. Là se trouve une multitude presque innombrable de jeunes arbres de toutes variétés, le plus grand nombre greffés avec les meilleures espèces. On y voit d'abord les arbres fruitiers proprement dits, poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, abricotiers, amandiers et tant d'autres cultivés dans toutes les zônes de l'Europe. Mais les pépiniéristes ont fait une large part aux arbres particuliers à notre latitude méridionale ; c'est pourquoi l'on trouve chez eux les orangers, les citronniers, les bigarradiers, les mandariniers et autres congénères, et même des plants de cédratiers venus sur semis, ce qui semble être le meilleur moyen pour obtenir des arbustes plus robustes et plus fructifères.

Nous avons appris avec intérêt, dans la visite que nous avons faite à la Giustiniana, que les plants produits par MM. Ghio n'étaient pas seulement connus et employés dans notre île, mais qu'ils étaient demandés aussi du dehors, et exportés en assez grandes [illegible]antités, principalement dans le Midi de la France. MM. Ghio ne s'en sont pas tenus là. Ils ont commencé à développer chaque jour la culture et l'exportation des fleurs, notamment celle des roses et des violettes. On sait comment Nice et la région qui l'entoure doivent à ces produits une grande part de leur prospérité. La Corse ne pourrait-elle pas entrer dans la même voie ? Un soleil moins étincelant envoie-t-il donc chez nous des effluves moins douces, de sorte que nos fleurs n'auraient ni le même éclat, ni les mêmes parfums que celles de la Provence ?

Mais en attendant la production sur une grande échelle de ces articles de luxe, occupons-nous du moins des arbres, de ceux-là surtout dont les fruits entrent dans la consommation journalière et universelle. On peut en voir, dans les deux pépinières de MM. Ghio, plusieurs centaines de mille qui n'attendent que le bon vouloir des propriétaires pour être mis en place et prospérer. Nous nous plaisons à nous figurer par l'imagination tous ces arbres plantés à demeure sur nos collines et dans nos plaines, et nous calculons l'accroissement de richesse qu'en résulterait pour notre pays.

Gazette Départementale

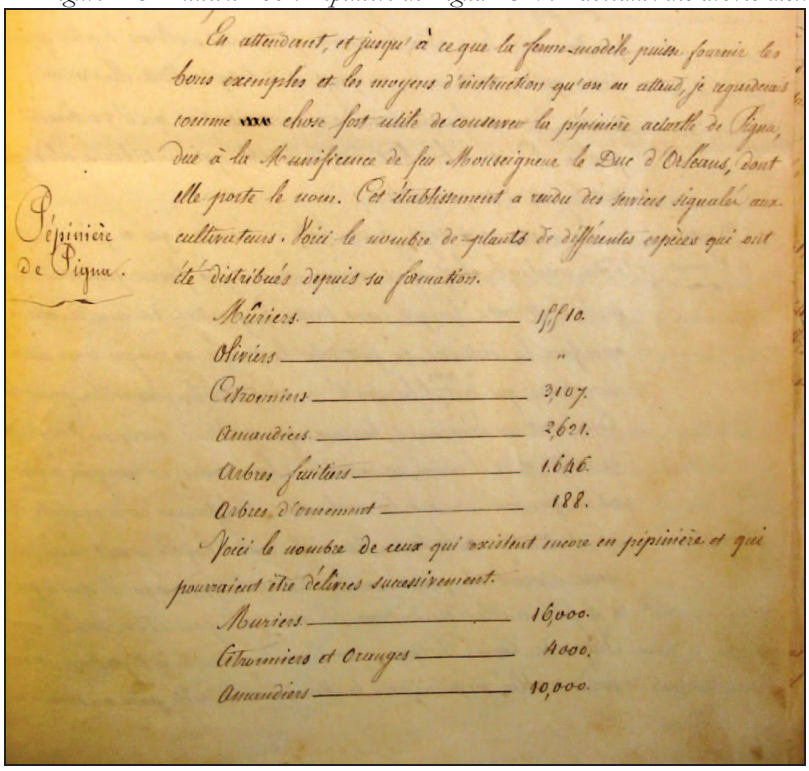
AJACCIO. — M. Lucciani, commis principal de 2e classe des contributions directes à Ajaccio, est nommé inspecteur de 3e classe, en remplacement de M. Soullier, non installé, nommé sur sa demande contrôleur principal de 1re classe à Bordeaux.

MACINAGGIO. — M. Balesi, receveur des postes et télégraphes à Macinaggio, a été nommé commis au bureau central de Marseille.

Année 1840 : J.A.Pompei 1831-1847, le sous-préfet est en poste depuis dix ans

b) Pépinière de Pigna 1847 : Tableaux des arbres distribués et susceptibles d'être distribués. (A.D.H.C., 2N8).

Figure 213 Annexe 26b : Pépinière de Pigna 1847. Tableaux des arbres distribués et susceptibles d'être distribués.



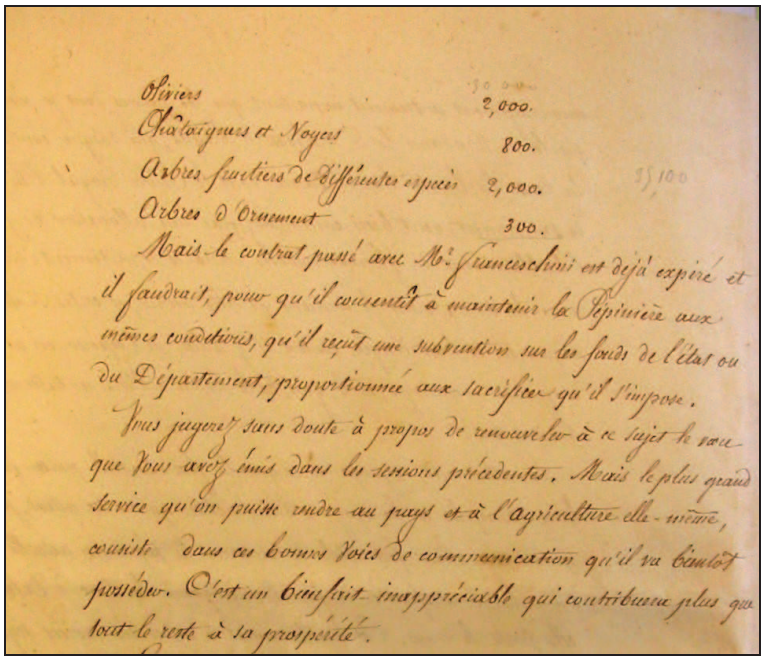
En attendant, et jusqu'à ce que la ferme-modèle puisse fournir les bons exemples et les moyens d'instruction qu'on en attend, je regarderais comme chose fort utile de conserver la pépinière actuelle de Pigna, due à la munificence de feu Monseigneur le Duc d'Orléans, dont elle porte le nom. Cet établissement a rendu des services signalés aux cultivateurs. Voici le nombre de plants de différentes espèces qui ont été distribués depuis sa formation.

Pépinière de Pigna.

Mûriers	1,510.
Oliviers	"
Citronniers	3,107.
Amandiers	2,621.
Arbres fruitiers	1,646.
Arbres d'ornement	188.

Voici le nombre de ceux qui existent encore en pépinière et qui pourraient être délivrés successivement.

Mûriers	16,000.
Citronniers et Orangers	4,000.
Amandiers	10,000.



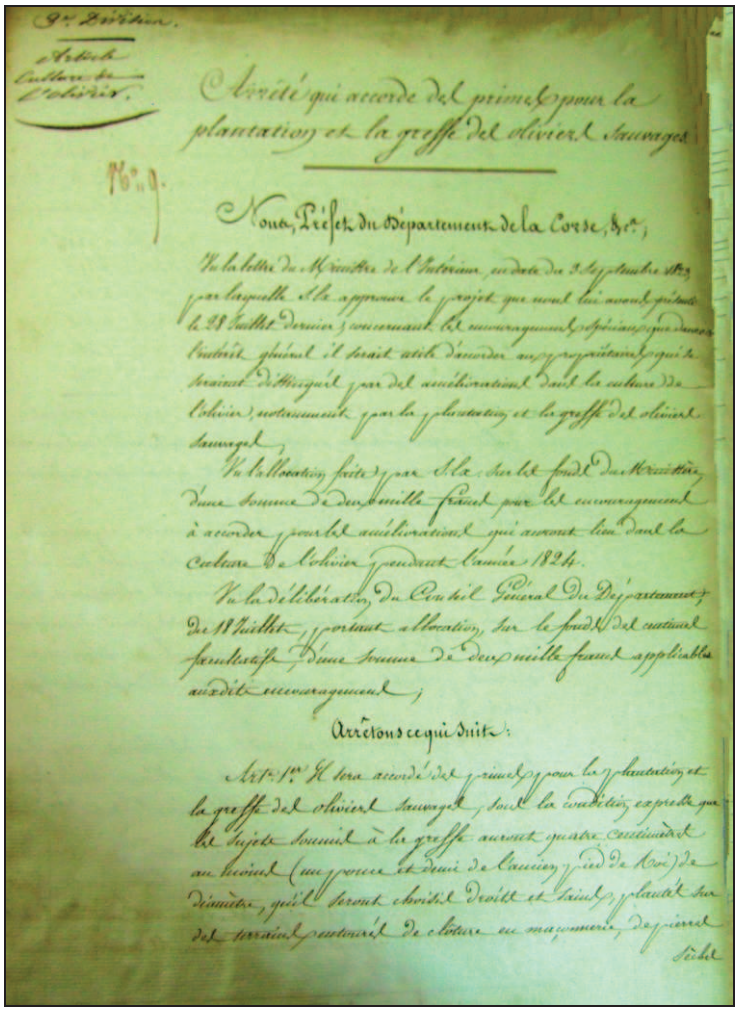
Oliviers	2,000.
Châtaignes et Noyers	800.
Arbres fruitiers de différentes espèces	2,000.
Arbres d'Ornement	300.

Mais le contrat passé avec Mr. Franceschini est déjà expiré et il faudrait, pour qu'il consentît à maintenir la Pépinière aux mêmes conditions, qu'il reçût une subvention sur les fonds de l'état ou du Département, proportionnée aux sacrifices qu'il s'impose.

Vous jugerez sans doute à propos de renouveler à ce sujet le vœu que vous avez émis dans les sessions précédentes. Mais le plus grand service qu'on puisse rendre au pays et à l'agriculture elle-même, consiste dans ces bonnes voies de communication qu'il va bientôt procéder. C'est un bienfait inappréciable qui contribuera plus que tout le reste à la prospérité.

ANNEXE 24 : LES PRIMES AUX GREFFES ET PLANTATIONS

Figure 194 Annexe 24 : Arrêté du 10 Octobre 1823 signé par le Préfet Vicomte de Suleau (A.D.C.S., 7M141)



Arrêté qui accorde des primes pour la plantation et la greffe des oliviers sauvages

Nous, Préfet du département de la Corse, &c. ;

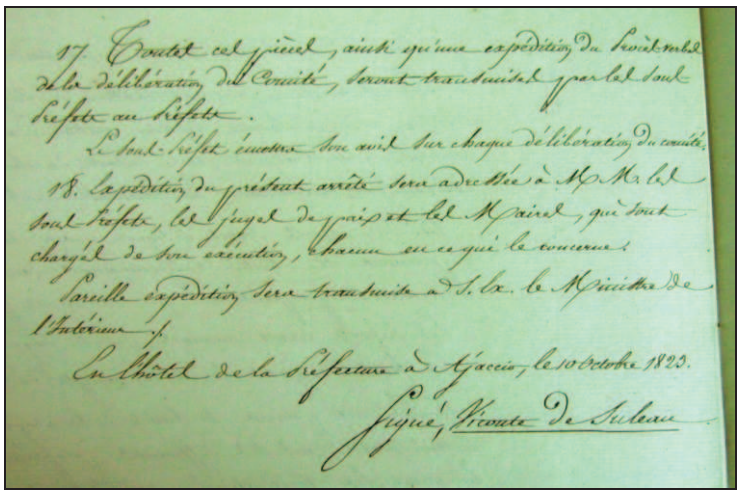
Vu la lettre de Monsieur le Ministre de l'Intérieur, en date du 3 de ce mois, par laquelle il approuve le projet que nous lui avions présenté le 28 Juillet dernier, concernant les encouragements spéciaux que dans l'intérêt général il serait utile d'accorder aux propriétaires qui se trouvent dans le cas de faire des améliorations dans la culture de l'olivier, notamment par la plantation et la greffe des oliviers sauvages ;

Vu l'allocation faite par S. Ex. sur les fonds de son Ministère d'une somme de deux mille francs pour les encouragements à accorder pour les améliorations qui auront lieu dans la culture de l'olivier pendant l'année 1824.

Vu la délibération du Conseil Général du Département, du 18 Juillet, portant allocation, sur le fonds des centimes facultatifs, d'une somme de deux mille francs applicables auxdits encouragements ;

Arrêtons ce qui suit :

Art. 1er. Il sera accordé des primes pour les plantations et la greffe des oliviers sauvages, sous les conditions exprimées que les sujets soumis à la greffe auront quatre centimètres au moins (une pouce et demi de Lucques) de diamètre, qu'ils seront droits et sains, plantés sur des terrains entourés de clôture en maçonnerie, de pierres sèches



17. Conseil est donné, ainsi qu'une expédition du présent arrêté et de la délibération du Comité, seront transmises par les Sous-Préfets au Préfet.

Le Sous-Préfet émettra son avis sur chaque délibération du comité.

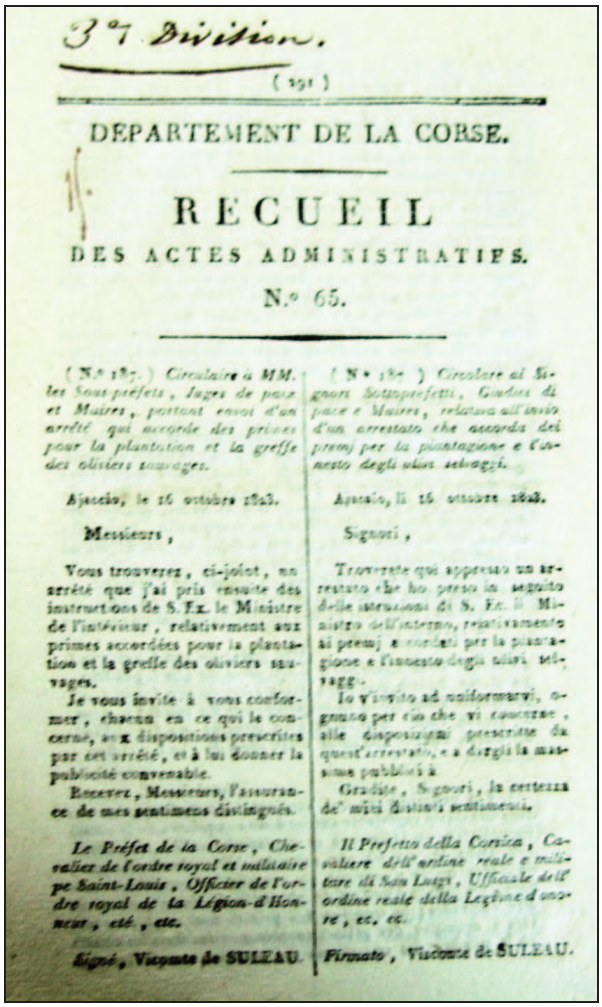
18. La présente arrêté sera adressée à MM. les Sous-Préfets, les juges de paix et les Maires, qui sont chargés de son exécution, chacun en ce qui le concerne.

Pareille expédition sera transmise à S. Ex. le Ministre de l'Intérieur.

En l'hôtel de la Préfecture à Ajaccio, le 10 Octobre 1823.

Signé, Vicomte De Suleau

Figure 195 Annexe 24b : Recueil des Actes Adm-ARRETE primes. (A.D.C.S.,7M141).



3.e Division.

(291)

DÉPARTEMENT DE LA CORSE.

RECUEIL

DES ACTES ADMINISTRATIFS.

N.° 65.

(N.° 187.) *Circulaire à MM. les Sous-préfets, Juges de paix et Maires, portant envoi d'un arrêté qui accorde des primes pour la plantation et la greffe des oliviers sauvages.*

Ajaccio, le 16 octobre 1823.

Messieurs,

Vous trouverez, ci-joint, un arrêté que j'ai pris ensuite des instructions de S. Ex. le Ministre de l'intérieur, relativement aux primes accordées pour la plantation et la greffe des oliviers sauvages.

Je vous invite à vous conformer, chacun en ce qui le concerne, aux dispositions prescrites par cet arrêté, et à lui donner la publicité convenable.

Recevez, Messieurs, l'assurance de mes sentimens distingués.

Le Préfet de la Corse, Chevalier de l'ordre royal et militaire de Saint-Louis, Officier de l'ordre royal de la Légion-d'Honneur, etc., etc.

Signé, Vicomte de SULEAU.

(N.° 187) *Circolare ai Signori Sottoprefetti, Giudici di pace e Maires, relativa all'invio d'un arrestato che accorda dei premj per la piantagione e l'innesto degli ulivi selvaggi.*

Ajaccio, li 16 ottobre 1823.

Signori,

Trovarete qui appresso un arrestato che ho preso in seguito delle istruzioni di S. Ex. il Ministro dell'interno, relativamente ai premj accordati per la piantagione e l'innesto degli ulivi selvaggi.

Io vi invito ad uniformarvi, ognuno per ciò che vi concerne, alle disposizioni prescritte da quest'arrestato, e a dargli la massima pubblicità.

Gradite, Signori, la certezza de' miei distinti sentimenti.

Il Prefetto della Corsica, Cavaliere dell'ordine reale e militare di San Luigi, Ufficiale dell'ordine reale della Legione d'onore, ec. ec.

Firmato, Visconte de SULEAU.

(292)

---- Nous, Préfet du département de la Corse, etc., etc.;

Vu la lettre du Ministre de l'intérieur, en date du 3 septembre 1823, par laquelle S Ex. approuve le projet que nous lui avons présenté le 28 juillet dernier, concernant les encouragemens spéciaux que dans l'intérêt général il serait utile d'accorder aux propriétaires qui se seraient distingués par des améliorations dans la culture de l'olivier, notamment par la plantation et la greffe des oliviers sauvages;

Vu l'allocation faite par S. Ex, sur les fonds du ministère, d'une somme de deux mille francs pour les encouragemens à accorder pour les améliorations qui auront lieu dans la culture de l'olivier pendant l'année 1824;

Vu la délibération du conseil général du département, du 18 juillet, portant allocation, sur le fonds des centimes facultatifs, d'une somme de deux mille francs applicables auxdits encouragemens;

Arrêtons ce qui suit :

Art. 1.er Il sera accordé des primes pour la plantation et la greffe des oliviers sauvages, sous la condition expresse que les sujets soumis à la greffe auront quatre centimètres au moins (un pouce et demi de l'ancien pied de Roi) de diamètre, qu'il seront choisis droits et sains, plantés sur des terrains entourés de clôture en maçonnerie, de pierres sèches, ou en haies vives, et mis à l'abri de tout dégâts de la part des hommes et des animaux.

2. Ces primes seront divisées en six classes; savoir :

1.re classe. Pour 4,000 sauvageons au moins, ou au-delà, choisis, plantés et greffes suivant les indications portées à l'article précédent,

Une prime de 720 f.; ci 720 f.

2.e classe. Pour 3,000 *idem* deux *idem* de 440 f.; ci 880

3.e classe. Pour 2,000 *idem* trois *idem* de 270 f.; ci 810

4.e classe. Pour 1,000 *idem* quatre *idem* de 160 f.; ci 640

5.e classe. Pour 500 *idem* cinq *idem* de 70 f.; ci 350

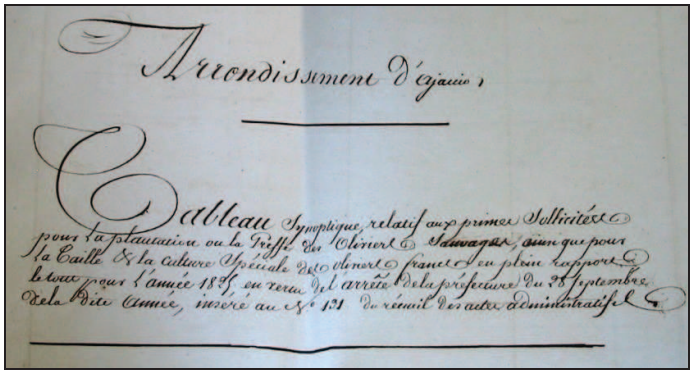
6.e classe. Pour 250 *idem* vingt *idem* de 30 f.; ci 600

Total 4,000

3. Les propriétaires qui auraient concouru sans succès dans une classe supérieure auront droit aux primes de la classe immédiatement inférieure et successivement des suivantes.

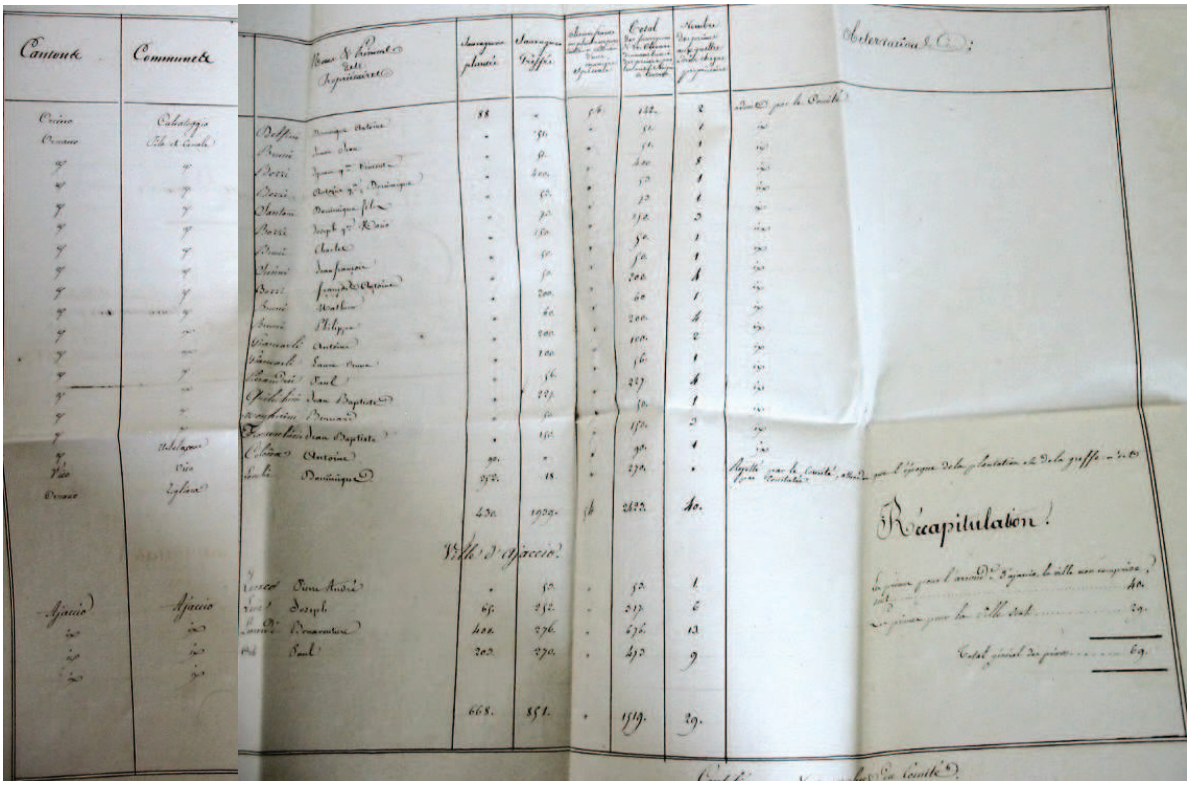
4. Dans le cas où par suite du défaut de concurrens, ou parce qu'ils n'auraient pu remplir les conditions exigées, les primes d'une ou de plusieurs classes ne pourraient être décernées; le montant des primes non employées servira à acquitter des primes supplémentaires dans les classes où le nombre des concurrens qui auraient rempli les con-

Figure 198 Annexe 24c : Tableau synoptique détails arrondissement d'Ajaccio. (A.D.C.S., 7M143).



Arrondissement d'Ajaccio.

Tableau Synoptique, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe des Oliviers Sauvages, ainsi que pour la Taille & la culture Spéciale des Oliviers Francs en plein rapport pour l'année 1857, en vertu de l'arrêté de la préfecture du 28 septembre de la dite année, inséré au N° 121 du recueil des actes administratifs.



Cantons	Communes	Noms & Prénoms des Cultivateurs	Nombre de pieds plantés	Nombre de pieds greffés	Observations
Ajaccio	Ajaccio	Simon André	50	50	1
		Joseph	65	252	6
		Dominique	200	276	13
		Paul	203	270	9
			668	851	29

Récapitulation.

Total général des pieds ..... 69.

ANNEXE 25 : CONCOURS, PRIMES

a) Mise en place d'un concours d'huiles fines d'olives à Bastia pour l'année 1858.(B.M.B., Journaux)

Figure 205 Annexe 25a : "L'observateur de la Corse" du vendredi 1er octobre 1858 : Concours d'huiles fines à Bastia 1858.

subis tant de chrétiens convaincus. Le traité de Tien-Tsin a aboli la législation qui proscrivait la doctrine chrétienne et permis à nos missionnaires de répandre parmi les Chinois les bienfaits du christianisme.

C'est encore pour faire respecter la vie des chrétiens et réprimer des actes de cruauté que notre flotte victorieuse va agir, de concert avec une flottille espagnole, contre la Cochinchine. Le succès n'est pas douteux, et la France prouvera, une fois de plus, qu'elle est toujours fidèle à la cause de l'humanité et de la civilisation.

A. FABIANI.

Concours d'huiles fines d'olives à Bastia.

Un concours d'huiles fines d'olives a eu lieu l'an dernier, à l'exposition départementale de Calvi. Les échantillons envoyés par les concurrents furent soumis à des experts publics de Marseille qui dressèrent le rapport qui suit :

« La commission nommée par M. le Préfet, » par arrêté du 6 octobre, s'est réunie le 12 mê- » me mois dans une des salles de la préfecture :

» Les échantillons d'huiles d'olives qui font » l'objet de la présente réunion ont été apportés » dans trois caisses. Après les avoir retirés des » dites caisses, la commission a reconnu qu'ils » étaient intacts, cachetés et portant chacun un » numéro d'ordre indicatif.

» MM. les membres de la commission se sont » livrés immédiatement à leur appréciation.

» A la première dégustation, ils ont reconnu » que les huiles dont il s'agit, ne pouvaient être » classées ni comme surfines, ni comme fines.

» Ils se sont occupés alors de rechercher et de » déterminer à quelle catégorie elles peuvent » appartenir conformément aux usages et con- » naissances de la ville de Marseille.

» Après avoir examiné de nouveau et dégusté » avec le plus grand soin, les divers échantil- » lons, ils ont établi le classement ci-après, avec » la valeur relative de chaque échantillon dans sa » qualité.

ÉCHANTILLONS.	QUALITÉS.	VALEUR RELATIVE.
N° 300.	Demi-fine.	N° 1er.
N° 10.	Demi-fine.	N° 2e.
N° 4,000.	Mangeable.	N° 1er.
N° 8,561.	Mangeable.	N° 2e.
N° 1,855.	Commune mangeable.	N° 1er.
N° 7,581.	Commune mangeable.	N° 2e.

. . . . . .

» En foi de quoi a été signé le présent procès- » verbal, signés : Plagniol, de Roubier et Roux. »

Dépouillement fait des plis cachetés transmis à la préfecture de la Corse, il a été reconnu que la bouteille portant le n° 300 appartenait à M. Mariotti César, propriétaire à Campile, auquel le jury de Calvi a accordé la médaille envoyée par S. A. I. le prince Napoléon.

Les conclusions de ce rapport des experts de Marseille sont favorables à notre département. Jusqu'à présent, les marchands du continent pensaient que notre île ne fournissait que des huiles propres à la fabrication des draps et des savons ; tandis qu'il est authentiquement établi aujourd'hui, que nous produisons des huiles *demi-fines* et des *huiles mangeables* de première qualité. Notre position, sur le grand marché de Marseille, s'est donc améliorée ; mais nous aurions tort de nous arrêter après ce premier succès ; nous devons, au contraire, faire tous nos efforts pour obtenir de plus importants résultats.

Cette année, le fruit est parvenu à une parfaite maturité, et les propriétaires animés d'une noble émulation ont donné encore plus de soins à la fabrication de leurs produits. Le moment paraît dès lors opportun pour tenter un nouvel essai : tout fait espérer que parmi les échantillons de la dernière récolte, on pourra trouver des *huiles fines* et même des *huiles surfines*. C'est dans ce but que la Société d'agriculture de Bastia a cru devoir ouvrir un concours, aux conditions ci-après :

1° Toutes les personnes qui voudront concourir devront envoyer des échantillons de leurs huiles au secrétariat de la Société d'agriculture de Bastia, dans le courant du mois d'octobre prochain (1858). Chaque qualité d'huile devra être contenue dans deux petites bouteilles de verre blanc portant un numéro et une lettre alphabétique.

2° Les concurrents devront aussi adresser à M. le sous-préfet de Bastia un certificat du maire constatant qu'ils sont en position de livrer au public au moins 500 kilos d'huile conforme aux échantillons, et une lettre cachetée dans laquelle ils feront connaître le nom du propriétaire de l'huile renfermée dans les bouteilles portant *tel* numéro et *telle* lettre alphabétique.

3° Le concours sera clos le 31 octobre.

4° Dans les premiers jours de novembre, les échantillons seront envoyés à des experts publics de Marseille et de Paris.

5° En cas de divergence d'opinion, l'avis des experts de Paris prévaudra.

6° Lorsque les rapports des experts seront arrivés à la sous-préfecture de Bastia, la Société d'Agriculture en préviendra tous les concurrents et fixera le jour de la séance dans laquelle les lettres cachetées seront ouvertes.

7° La Société décernera dans cette même séance, au propriétaire de la meilleure huile *surfine* une médaille d'or de 200 fr. au propriétaire de la meilleure huile *fine* une médaille d'or de 150 fr. et au propriétaire de la meilleure huile *demi-fine* une médaille d'or de 50 fr.

8° Tous les propriétaires, tous les fabricants d'huile de la Corse seront admis à concourir.

Bastia, le 23 septembre 1858.

Le président de la Société d'agriculture de Bastia,

H. CARBUCCIA.

On nous écrit de Corte :

La fête de Corte a été célébrée cette année au milieu d'une immense affluence de visiteurs venus de tous les points de l'arrondissement : un temps magnifique a favorisé cette journée.

La fête avait été annoncée la veille par l'explosion des boîtes qui se sont fait entendre encore le matin du 6.

Un immense concours de bestiaux venait témoigner de l'importance qu'attachent nos éleveurs et nos cultivateurs à notre foire qui doit, si ce qui nous a été dit se réalise, prendre l'année prochaine des développements importants.

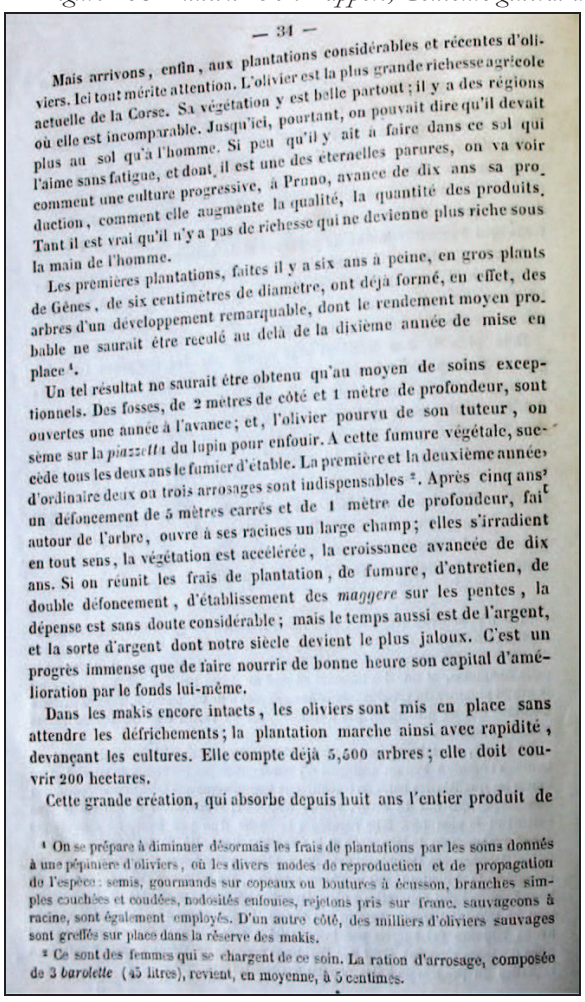
Tous les animaux étaient réunis sur les terrains qui avoisinent le cours où la commission de la Société d'agriculture fonctionnait sous les yeux de tous et examinait avec le plus grand soin les bestiaux qui étaient présentés. — Nous avons remarqué de magnifique chevaux et de très beaux taureaux.

Vers 4 heures M. le sous-préfet, président de la Société d'agriculture de l'arrondissement s'est rendu, entouré des membres du bureau, dans la salle du tribunal, mise, par M. le président du tribunal, à la disposition de la Société d'agriculture.

Ont pris place au bureau à côté de M. le sous-

b) Rapport, Concours général de la Corse en 1865 (ADHC, 20J22)

Figure 208 Annexe 25b : Rapport, Concours général de la Corse en 1865.



— 34 —

Mais arrivons, enfin, aux plantations considérables et récentes d'oliviers. Ici tout mérite attention. L'olivier est la plus grande richesse agricole actuelle de la Corse. Sa végétation y est belle partout ; il y a des régions où elle est incomparable. Jusqu'ici, pourtant, on pouvait dire qu'il devait plus au sol qu'à l'homme. Si peu qu'il y ait à faire dans ce sol qui l'aime sans fatigue, et dont il est une des éternelles parures, on va voir comment une culture progressive, à Pruno, avance de dix ans sa production, comment elle augmente la qualité, la quantité des produits. Tant il est vrai qu'il n'y a pas de richesse qui ne devienne plus riche sous la main de l'homme.

Les premières plantations, faites il y a six ans à peine, en gros plants de Gênes, de six centimètres de diamètre, ont déjà formé, en effet, des arbres d'un développement remarquable, dont le rendement moyen pourable ne saurait être reculé au delà de la dixième année de mise en place [1].

Un tel résultat ne saurait être obtenu qu'au moyen de soins exceptionnels. Des fosses, de 2 mètres de côté et 1 mètre de profondeur, sont ouvertes une année à l'avance ; et, l'olivier pourvu de son tuteur, on sème sur la *piazzetta* du lupin pour enfouir. A cette fumure végétale, succède tous les deux ans le fumier d'étable. La première et la deuxième année, d'ordinaire deux ou trois arrosages sont indispensables [2]. Après cinq ans, un défoncement de 5 mètres carrés et de 1 mètre de profondeur, fait autour de l'arbre, ouvre à ses racines un large champ ; elles s'irradient en tout sens, la végétation est accélérée, la croissance avancée de dix ans. Si on réunit les frais de plantation, de fumure, d'entretien, de double défoncement, d'établissement des *maggere* sur les pentes, la dépense est sans doute considérable ; mais le temps aussi est de l'argent, et la sorte d'argent dont notre siècle devient le plus jaloux. C'est un progrès immense que de faire nourrir de bonne heure son capital d'amélioration par le fonds lui-même.

Dans les makis encore intacts, les oliviers sont mis en place sans attendre les défrichements ; la plantation marche ainsi avec rapidité, devançant les cultures. Elle compte déjà 5,500 arbres ; elle doit couvrir 200 hectares.

Cette grande création, qui absorbe depuis huit ans l'entier produit de

[1] On se prépare à diminuer désormais les frais de plantations par les soins donnés à une pépinière d'oliviers, où les divers modes de reproduction et de propagation de l'espèce : semis, gourmands sur copeaux ou boutures à écusson, branches simples couchées et coudées, nodosités enfouies, rejetons pris sur franc, sauvageons à racine, sont également employés. D'un autre côté, des milliers d'oliviers sauvages sont greffés sur place dans la réserve des makis.

[2] Ce sont des femmes qui se chargent de ce soin. La ration d'arrosage, composée de 3 *barolette* (45 litres), revient, en moyenne, à 5 centimes.

— 35 —

la vaine pâture [1] sur la partie non réservée du domaine, n'atteint pas autant qu'on pourrait le croire le revenu net. Il est de 20,000 fr. pour une valeur vénale de 400,000 fr.

En admirant de la crête de la Punta, de Pozzo di Borgo, l'ensemble grandiose de ces possessions, qui se déroule du golfe d'Ajaccio au golfe de Sagone, on comprend bien l'ambition du comte Pozzo di Borgo ; on se laisse aller, malgré ce qui reste à faire, à toute cette passion agricole, et on entrevoit ce coup de tête français, cette *tuntia francese* [2], couronnée par le bénéfice et l'éclat du succès.

La médaille d'argent de S. M. l'Empereur marquera la première étape de la transformation de Pruno.

MM. JACQUINOT ET COMP. — *Solenzara (arrondissement de Sartène* [3]*)*

Nous rencontrons pour la première fois sur nos pas une association : l'exemple en est bon à noter.

Si l'on rapproche la rareté du capital, en Corse, de l'importance et de la généralité des efforts qu'exige la conquête définitive de la plaine

[1] Le prix élevé du pâturage, ainsi que la cherté des clôtures indiquée plus haut, rentre dans la catégorie des faits à signaler comme les circonstances atténuantes les plus réelles de l'inertie de quelques grands propriétaires corses. Le prix de location de pâture, notamment, a doublé depuis vingt ans, aux environs d'Ajaccio, sous l'influence de la loi sur le parcours, combinée avec la persistance du goût pastoral. Il y a là de quoi faire hésiter les amis du progrès agricole en face de toute amélioration à longue échéance, car il faut tout d'abord se priver d'un revenu certain et considérable. Rassurons-les par la comparaison de la valeur locative sur les terres incultes et sur les terres amendées par la culture, sur les plantations défensables.

C'est dans ce but que nous avons cru utile de grouper, en chiffres saisissants, les divers prix des différentes catégories de locatures de Pruno. Le beau makis de la Porraia, très-touffu dans les versants, plus clair, partant plus enherbé sur les plateaux, d'une contenance de 22 *mezzinate*, est loué 220 fr. ; un ancien défrichement complanté de jeunes oliviers, où le ciste reparaît sur la jachère avec des hauteurs sèches, des fonds riches en herbe, un ensemble moyen, et d'une contenance de 4 *mezzinate*, était estimé, sous nos yeux, 150 fr. ; enfin, un clos voisin des bâtiments de Pruno, drainé et amélioré, de la contenance de 26 *mezzinate*, rapporte 1,100 fr.

On voit combien il est avantageux, même au point de vue de l'augmentation du revenu pâture, de bien cultiver et de planter, la plantation ne supprimant le pâturage momentanément que pour en élever la valeur, et la culture donnant plus d'herbe que la nature à l'ombre des makis.

[2] Le mot de *tuntia francese*, que l'esprit de routine applique volontiers à chaque tentative nouvelle étrangère aux habitudes du pays, signifie plus exactement : folie, bêtise, tocade française.

[3] La contenance de Solenzara était de 1,500 hectares ; elle a été augmentée récemment par des acquisitions importantes.

Un tel résultat ne saurait être obtenu qu'au moyen de soins exceptionnels. Des fosses, de 2 mètres de côté et 1 mètre de profondeur, sont ouvertes une année à l'avance; et, l'olivier pourvu de son tuteur, on sème sur la *piazzetta* du lupin pour enfouir. A cette fumure végétale, succède tous les deux ans le fumier d'étable. La première et la deuxième année, d'ordinaire deux ou trois arrosages sont indispensables[2]. Après cinq ans un défoncement de 5 mètres carrés et de 1 mètre de profondeur, fait autour de l'arbre, ouvre à ses racines un large champ; elles s'irradient en tout sens, la végétation est accélérée, la croissance avancée de dix ans. Si ou réunit les frais de plantation, de fumure, d'entretien, de double défoncement, d'établissement des *maggere* sur les pentes, la dépense est sans doute considérable ; mais le temps aussi est de l'argent, et la sorte d'argent dont notre siècle devient le plus jaloux. C'est un progrès immense que de faire nourrir de bonne heure son capital d'amélioration par le fonds lui-même.

Dans les *makis* encore intacts, les oliviers sont luis eu place sans attendre les défrichements; la plantation marche ainsi avec rapidité devançant les cultures. Elle compte déjà 5 500 arbres ; elle doit couvrir 200 hectares.

---

[1]. On se prépare à diminuer désormais les frais de plantations par les soins donnés à une pépinière d'oliviers, où les divers modes de reproduction et de propagation do l'espèce . semis, gourmands sur copeaux ou boutures à écusson, branches simples couchées et coudées, nodosités enfouies, rejetons pris sur franc. sauvageons à racine, sont également employés. D'un autre côté, des milliers d'oliviers sauvages sont greffés sur place dans la réserve des makis.
[2]. Ce sont des femmes qui se chargent de ce soin. La ration d'arrosage, composée de 3 barolette (45 litres), revient, en moyenne, à , 5 centimes.

Cette grande création qui absorbe depuis huit ans l'entier produit de la vaine pâture[4] sur la partie non réservée du domaine, n'atteint pas autant qu'on pourrait le croire le revenu net. Il est de 20 000 francs pour une valeur vénale de 400 000 francs ……

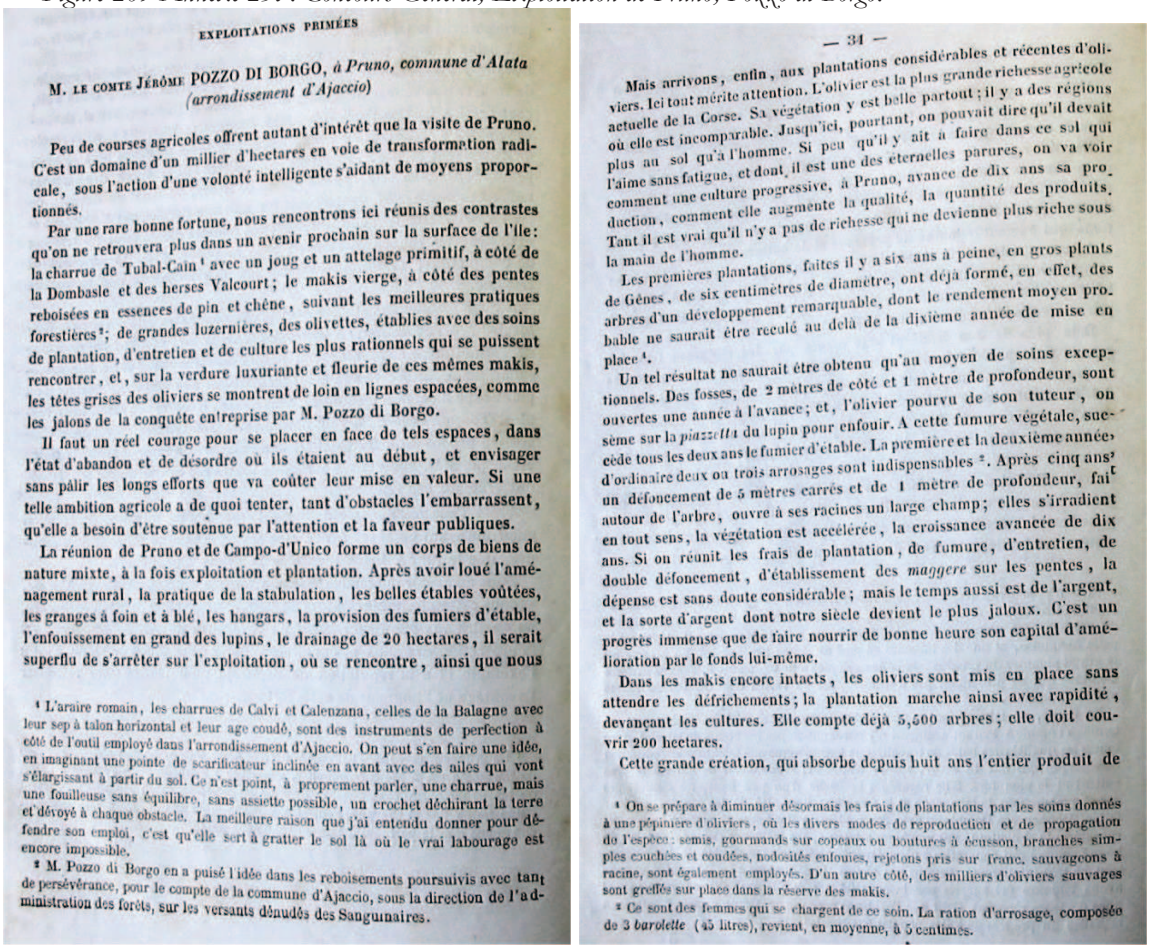
La médaille d'argent de S. M. l'Empereur marquera la première étape de la transformation de Pruno.

---

[4]. *Le prix élevé du pâturage, ainsi que la cherté des clôtures indiquées plus haut, rentre dans la catégorie des faits à signaler comme les circonstances atténuantes les plus réelles de l'inertie de quelques grands propriétaires corses. Le prix de location de pâture, notamment, a doublé depuis vingt ans, aux environs d'Ajaccio, sous l'influence de la loi sur le parcours, combinée avec la persistance du goût pastoral. Il y a là de quoi faire hésiter les amis du progrès agricole en face de toute amélioration à longue échéance, car il faut tout d'abord se priver d'un revenu certain et considérable. Rassurons-les par la comparaison de la valeur locative sur les terres incultes et sur les terres amendées par la culture, sur les plantations défensables.*

c) Concours Général, Exploitation de Pruno, Pozzo di Borgo. (A.D.H.C., 20J22).

Figure 209 Annexe 25c : Concours Général, Exploitation de Pruno, Pozzo di Borgo.



EXPLOITATIONS PRIMÉES

M. LE COMTE JÉRÔME POZZO DI BORGO, *à Pruno, commune d'Alata (arrondissement d'Ajaccio)*

Peu de courses agricoles offrent autant d'intérêt que la visite de Pruno. C'est un domaine d'un millier d'hectares en voie de transformation radicale, sous l'action d'une volonté intelligente s'aidant de moyens proportionnés.

Par une rare bonne fortune, nous rencontrons ici réunis des contrastes qu'on ne retrouvera plus dans un avenir prochain sur la surface de l'île: la charrue de Tubal-Cain [1] avec un joug et un attelage primitif, à côté de la Dombasle et des herses Valcourt; le makis vierge, à côté des pentes reboisées en essences de pin et chêne, suivant les meilleures pratiques forestières [2]; de grandes luzernières, des olivettes, établies avec des soins de plantation, d'entretien et de culture les plus rationnels qui se puissent rencontrer, et, sur la verdure luxuriante et fleurie de ces mêmes makis, les têtes grises des oliviers se montrent de loin en lignes espacées, comme les jalons de la conquête entreprise par M. Pozzo di Borgo.

Il faut un réel courage pour se placer en face de tels espaces, dans l'état d'abandon et de désordre où ils étaient au début, et envisager sans pâlir les longs efforts que va coûter leur mise en valeur. Si une telle ambition agricole a de quoi tenter, tant d'obstacles l'embarrassent, qu'elle a besoin d'être soutenue par l'attention et la faveur publiques.

La réunion de Pruno et de Campo-d'Unico forme un corps de biens de nature mixte, à la fois exploitation et plantation. Après avoir loué l'aménagement rural, la pratique de la stabulation, les belles étables voûtées, les granges à foin et à blé, les hangars, la provision des fumiers d'étable, l'enfouissement en grand des lupins, le drainage de 20 hectares, il serait superflu de s'arrêter sur l'exploitation, où se rencontre, ainsi que nous

[1] L'araire romain, les charrues de Calvi et Calenzana, celles de la Balagne avec leur sep à talon horizontal et leur age coudé, sont des instruments de perfection à côté de l'outil employé dans l'arrondissement d'Ajaccio. On peut s'en faire une idée, en imaginant une pointe de scarificateur inclinée en avant avec des ailes qui vont s'élargissant à partir du sol. Ce n'est point, à proprement parler, une charrue, mais une fouilleuse sans équilibre, sans assiette possible, un crochet déchirant la terre et dévoyé à chaque obstacle. La meilleure raison que j'ai entendu donner pour défendre son emploi, c'est qu'elle sert à gratter le sol là où le vrai labourage est encore impossible.

[2] M. Pozzo di Borgo en a puisé l'idée dans les reboisements poursuivis avec tant de persévérance, pour le compte de la commune d'Ajaccio, sous la direction de l'administration des forêts, sur les versants dénudés des Sanguinaires.

— 34 —

Mais arrivons, enfin, aux plantations considérables et récentes d'oliviers. Ici tout mérite attention. L'olivier est la plus grande richesse agricole actuelle de la Corse. Sa végétation y est belle partout; il y a des régions où elle est incomparable. Jusqu'ici, pourtant, on pouvait dire qu'il devait plus au sol qu'à l'homme. Si peu qu'il y ait à faire dans ce sol qui l'aime sans fatigue, et dont il est une des éternelles parures, on va voir comment une culture progressive, à Pruno, avance de dix ans sa production, comment elle augmente la qualité, la quantité des produits. Tant il est vrai qu'il n'y a pas de richesse qui ne devienne plus riche sous la main de l'homme.

Les premières plantations, faites il y a six ans à peine, en gros plants de Gênes, de six centimètres de diamètre, ont déjà formé, en effet, des arbres d'un développement remarquable, dont le rendement moyen probable ne saurait être reculé au delà de la dixième année de mise en place [1].

Un tel résultat ne saurait être obtenu qu'au moyen de soins exceptionnels. Des fosses, de 2 mètres de côté et 1 mètre de profondeur, sont ouvertes une année à l'avance; et, l'olivier pourvu de son tuteur, on sème sur la *piazzetta* du lupin pour enfouir. A cette fumure végétale, succède tous les deux ans le fumier d'étable. La première et la deuxième année, d'ordinaire deux ou trois arrosages sont indispensables [2]. Après cinq ans un défoncement de 5 mètres carrés et de 1 mètre de profondeur, fait autour de l'arbre, ouvre à ses racines un large champ; elles s'irradient en tout sens, la végétation est accélérée, la croissance avancée de dix ans. Si on réunit les frais de plantation, de fumure, d'entretien, de double défoncement, d'établissement des *maggere* sur les pentes, la dépense est sans doute considérable; mais le temps aussi est de l'argent, et la sorte d'argent dont notre siècle devient le plus jaloux. C'est un progrès immense que de faire nourrir de bonne heure son capital d'amélioration par le fonds lui-même.

Dans les makis encore intacts, les oliviers sont mis en place sans attendre les défrichements; la plantation marche ainsi avec rapidité, devançant les cultures. Elle compte déjà 5,500 arbres; elle doit couvrir 200 hectares.

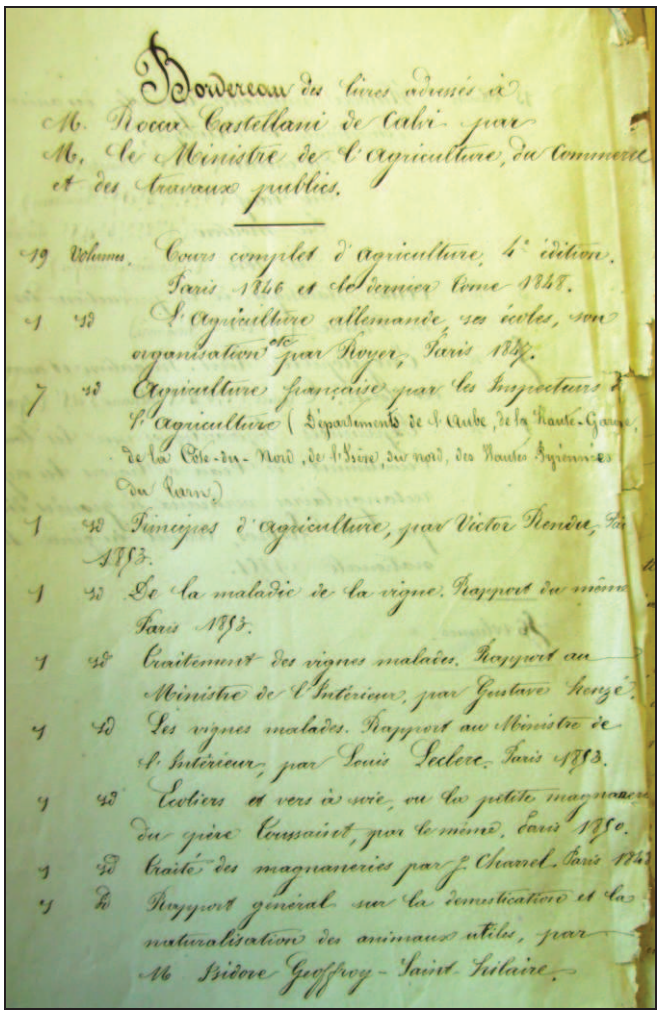
Cette grande création, qui absorbe depuis huit ans l'entier produit de

[1] On se prépare à diminuer désormais les frais de plantations par les soins donnés à une pépinière d'oliviers, où les divers modes de reproduction et de propagation de l'espèce: semis, gourmands sur copeaux ou boutures à écusson, branches simples couchées et coudées, nodosités enfouies, rejetons pris sur franc, sauvageons à racine, sont également employés. D'un autre côté, des milliers d'oliviers sauvages sont greffés sur place dans la réserve des makis.

[2] Ce sont des femmes qui se chargent de ce soin. La ration d'arrosage, composée de 3 *barolette* (45 litres), revient, en moyenne, à 5 centimes.

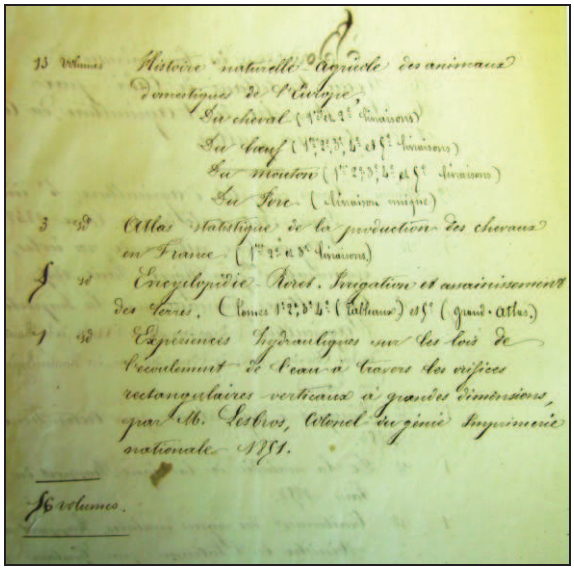
d) Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi. (A.D.H.C., 1Z93)

Figure 211 Annexe 25d: Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi.



Bordereau des livres adressés à
M. Rocca Castellani de Calvi par
M. le Ministre de l'agriculture, du commerce
et des travaux publics.

19 Volumes. Cours complet d'agriculture, 4e édition.
Paris 1846 et Supplément tome 1847.
1 id L'Agriculture allemande, ses écoles, son
organisation etc par Royer, Paris 1854.
7 id Agriculture française par les Inspecteurs de
l'agriculture (Départements de l'Aube, de la Haute-Garonne,
de la Côte-du-Nord, de l'Isère, du nord, des Hautes Pyrénées
du Var.)
1 id Principes d'agriculture, par Victor Rendu, Paris
1853.
1 id De la maladie de la vigne. Rapport du même
Paris 1853.
1 id Traitement des vignes malades. Rapport au
Ministre de l'Intérieur, par Gustave Heuzé.
1 id Les vignes malades. Rapport au Ministre de
l'Intérieur, par Louis Leclerc. Paris 1853.
1 id Lettres et vers à soie, ou la petite magnanerie
du père Toussaint, par le même, Paris 1850.
1 id Traité des magnaneries par J. Chanel. Paris 1843
1 id Rapport général sur la domestication et la
naturalisation des animaux utiles, par
M. Isidore Geoffroy-Saint Hilaire.

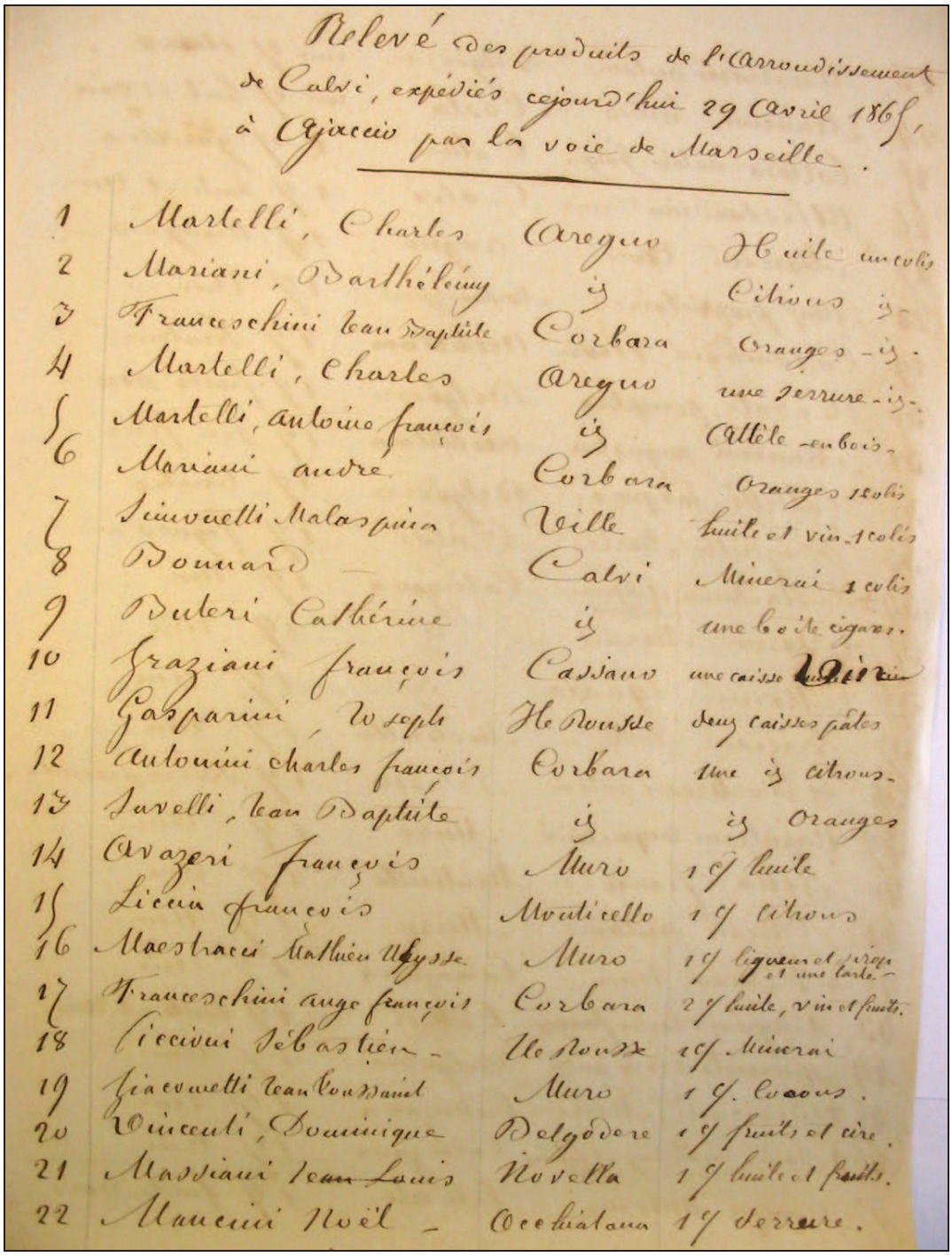


13 Volumes Histoire naturelle générale des animaux
domestiques de l'Europe,
Du cheval (1re 2e Livraisons)
Du bœuf (1re 2e 3e 4e 5e 6e Livraisons)
Du mouton (1re 2e 3e 4e 5e 6e 7e Livraisons)
Du Porc (Livraison unique)
3 id Atlas statistique de la production des chevaux
en France (1re 2e et 3e Livraisons)
5 id Encyclopédie Rural. Irrigation et assainissement
des terres. (Tomes 1re 2e 3e 4e (Tableaux) et 5e (grand atlas.)
1 id Expériences hydrauliques sur les lois de
l'écoulement de l'eau à travers les orifices
rectangulaires verticaux à grandes dimensions,
par MM. Lesbros, Colonel du génie Imprimerie
nationale 1851.

26 Volumes.

e) Produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 avril 1865 à Ajaccio par la voie de Marseille pour concourir (A.D.H.C., 1Z99)

Figure 206 Annexe 25 e: produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 avril 1865 à Ajaccio, 1 feuillet sur 4.



Relevé des produits de l'Arrondissement de Calvi, expédiés cejourd'hui 29 Avril 1865, à Ajaccio par la voie de Marseille.

1	Martelli, Charles	Aregno	Huile	un colis
2	Mariani, Barthélemy	id	Citrons	id
3	Franceschini Jean Baptiste	Corbara	Oranges	id
4	Martelli, Charles	Aregno	une serrure	id
5	Martelli, Antoine François	id	Attèle en bois	
6	Mariani André	Corbara	Oranges	1 colis
7	Simonelli Malaspina	Ville	huile et vin	1 colis
8	Bonnard	Calvi	Minerai	1 colis
9	Buteri Catherine	id	une boite cigares	
10	Graziani François	Cassano	une caisse	vin
11	Gasparini, Joseph	Ile Rousse	deux caisses pâtes	
12	Antonini Charles François	Corbara	une	id citrons
13	Savelli, Jean Baptiste	id	id	Oranges
14	Orazeri François	Muro	1	huile
15	Liccia François	Monticello	1	citrons
16	Maestracci Mathieu Ulysse	Muro	1	liqueurs et sirops et une carte
17	Franceschini Ange François	Corbara	2	huile, vin et fruits
18	Ciccioni Sébastien	Ile Rousse	1	Minerai
19	Giacomelli Jean Toussaint	Muro	1	Cocons
20	Vincenti, Dominique	Belgodere	1	fruits et cire
21	Massiani Jean Louis	Novella	1	huile et fruits
22	Mancini Noël	Occhiatana	1	serrure

f) Préfets et sous préfets qui ont servis la Corse de la création de la fonction jusqu'au début du XX^{e} siècle.

Figure 211 Annexe 25f : liste des Préfets et sous préfets en Corse du XIX^{e} siècle jusqu'au début du XX^{e} siècle. (quelques signatures).

Les préfets[1345] et sous-préfets[1346] en Corse 1800-1900

La fonction de préfet fut créée par la loi du 28 pluviôse an VIII.

Par la loi du 3 février - 4 mars 1790, il avait été décidé que la Corse ne formerait provisoirement qu'un seul département, dont le décret du 16-19 novembre1790 fixa le chef-lieu à Bastia.
Cette disposition provisoire dura jusqu'au 11 août 1793, date à laquelle la Convention divisa la Corse en deux départements : celui du Golo, avec Bastia comme chef-lieu, celui du Liamone avec Ajaccio comme chef-lieu.
La loi du 22 frimaire an IX (13 décembre 1800) suspend l'empire de la Constitution dans l'île jusqu'au retour de la paix maritime et une loi du 17 nivôse an IX (7 janvier 1801) confie le

[1345] Les Préfets en Corse depuis 1800 Site www. Gouv.info.
[1346] D'après les Almanachs :
-1793-1804
Almanach national de France
Notice bibliographique du Catalogue général pour 1793-1804
Années 1796-1803 numérisées dans Gallica
-1805-1813
Almanach impérial
Notice bibliographique du Catalogue général pour 1805-1813
Numérisé dans Gallica pour les années1805-1813

-1814-1830
Almanach royal
Notice bibliographique du Catalogue général pour 1816-1830
Numérisé dans Gallica pour les années 1814-1830

-1831-1847
Almanach royal et national
Notice bibliographique du Catalogue général pour 1831-1847
Numérisé dans Gallica pour les années 1831-1847

-1848-1852
Almanach national : annuaire de la République française
Notice bibliographique du Catalogue général pour 1848-1852
Numérisé dans Gallica pour les années 1848-1851

-1853-1870
Almanach impérial
Notice bibliographique du Catalogue général pour 1853-1870
Numérisé dans Gallica pour les années 1853-1868

1871 -1919
Almanach national : annuaire officiel de la République française
Notice bibliographique du Catalogue général pour les années 1871-1919
Numérisé dans Gallica pour les années 1873-1900

gouvernement des deux départements à un administrateur général : le comte André-François Miot de Melito.

La suspension de l'empire de la Constitution est levée par décret du 27 fructidor an X (14 septembre 1802) et le 21 floréal an XI (11 mai 1803), prend fin l'administration extraordinaire de Miot.

Les départements du Golo et du Liamone sont réunis en un seul département de la Corse, avec Ajaccio pour chef-lieu, par un décret du 24 avril 1811.

La loi du 5 juillet 1972 fait de la Corse une région, et peu après la loi du 15 mai 1975 portant réorganisation de la Corse supprime le département de la Corse et crée sur le territoire de l'île deux départements, qui prennent respectivement les noms de département de la Corse-du-Sud et de département de la Haute-Corse.

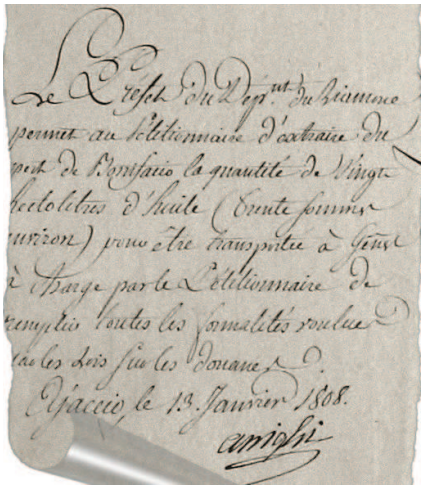
1) 1793-1811 Deux départements le Golo et le Liamone
1796- Golo et Liamone aucune information parvenue au pouvoir central.
1799 An VIII.
Golo Administrateurs, citoyens à Bastia :
Gazales, Rennucci, Viterby, Graziani, Benedetti.

Liamone Administrateurs, citoyens à Ajaccio :
Mafroni, Philippi, Grimaldi, Rufrerucci.

1801 An IX. 1802 An X, 1803 An XI, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811,

Golo : *Préfet à Bastia*, C.Pietry (1801-1810) ; M. le Chevalier Pietry (1811)
Sous-Préfets à Calvi, C.Manoni (1801-1804) ; M.Quibega (1805-1811)
Sous-Préfets à Corté, C.Sébastiani (1801-1806) ; Sébastiani-Porta (1807-1811)

Liamone : *Préfet à Ajaccio*, C.Galeazziny (1801-1804),


Le Préfet du Dépt. du Liamone
permet au Pétitionnaire d'extraire du
port de Bonifacio la quantité de Vingt
hectolitres d'huile (toute fournie
surséon) pour être transportée à Gênes
à Barge par le Pétitionnaire de
remplir toutes les formalités voulues
par les Lois sur les Douanes.
Ajaccio le 1.a Janvier 1808.
Arrighi

M. Arrighi (1805-1810)*, M. le Baron Arrighi *(1811-1812)
Sous-Préfet à Sartène, C.Bartoli (1801-1811)
Sous-Préfets à Vico, C.Susini (1801-1811).

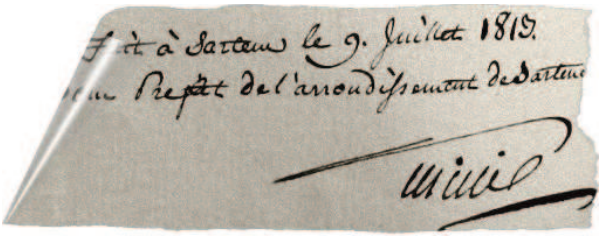
1) Préfets du Premier Empire : 1812 création d'un seul département la Corse.

Préfet à Ajaccio, M. le Baron Arrighi Hyacinthe (1812-1814)

Sous-Préfet à Bastia, M. Stephanini (1812-1814)

Sous-Préfet à Calvi, M.Giubega* (1805-1814)

Sous-Préfet à Corté, M.C.Bartoli (1812-1814)



Sous-Préfet à Sartène, M.C.Susini (1812-1814)

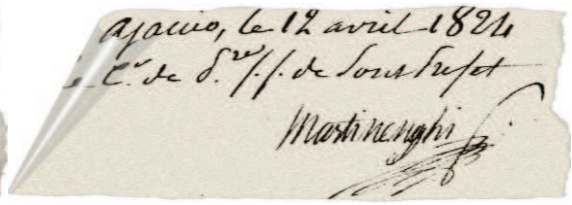
1813 Alexandre-Henri Heim, Passe à la préfecture du Vaucluse
Les Cents Jours.
15 mars 1814-3 septembre 1814, François-Xavier Giubega*, Sous-préfet de Calvi
Rappelé aux Cent-Jours

2) Préfets de la première Restauration (1814-1815)
Liste des préfets de la Première Restauration (Royaume de France)
3 septembre 1814-1815, François Louis Joseph de Bourcier de Montureux, Passe à la préfecture de la Dordogne.

3) Préfets des Cent-Jours. Liste des préfets napoléoniens (Empire français (Cent-Jours))
Préfet de la Corse, François-Xavier Giubega*, (30 mars 1815-1815)

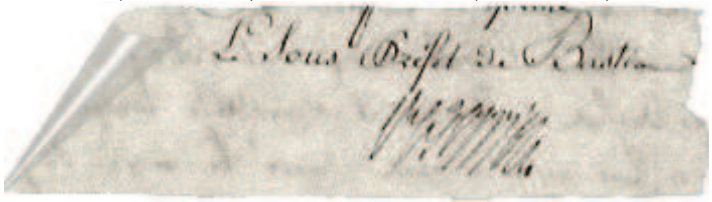
4) Préfets de la seconde Restauration (1815-1830)
Liste des préfets de la Restauration :
Préfets à Ajaccio, Louis Courbon de Saint-Genest, (14 juillet 1815-1818),
M. le Comte de Vignolle Martin (14 mars 1818-1819),

M. le Baron de Talleyrand-Périgord Alexandre Daniel (1819-1820), M. le Chev.Eymard Claude François (22 mai 1820-1822), M. le Vicomte Elysée de Suleau (13 mai 1822-1824),

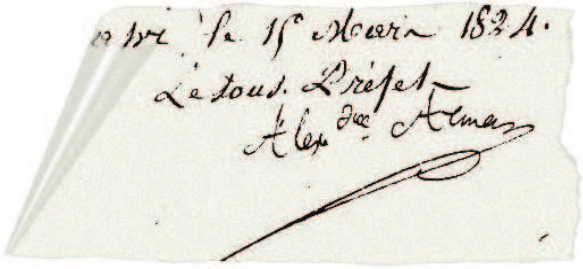


M. le Comte de Lantivy Gabriel Marie Jean Benoît (29 juin 1824-1828),

M. le Baron Angellier Jérôme Joseph Hilaire (3 mars 1828-1830)
Sous-Préfets à Bastia, M.Petriconi (1816-1825), M de Petriconi (1826-1830),



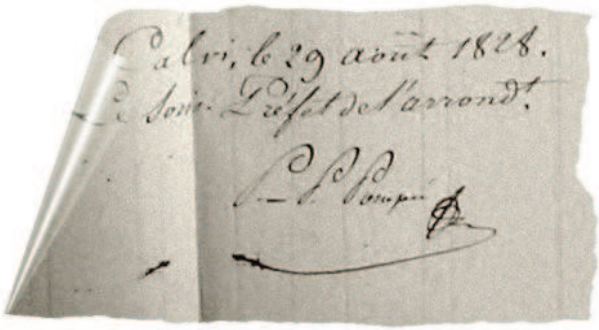
Sous-Préfets à Calvi, M.Simon de Fabiani (1816-1819), M. Constan (1820-1821), M. de Beaumont (1822),



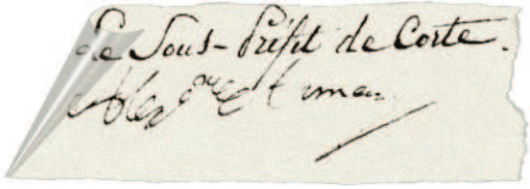
M. Arman Alex (1823-1826),

M. Di Pietro (1827-1829),

M.Pompei P.P (1829-1830)*



Sous-Préfets à Corté, M. Duparge d'Ambacourt (1816), M.Stéfanopoli (1818-1819), M.Di Pietro (1820-1826), M.Arman (1827-1829)



Sous-Préfet à Sartène, M. Peraldi (1816-1829)

27 juin 1830-1830, Marie Joseph Gabriel Xavier Choiseul-Beaupré

5) Préfets de la Monarchie de Juillet (1831-1847) :

Liste des préfets de la Monarchie de Juillet et Sous-préfets

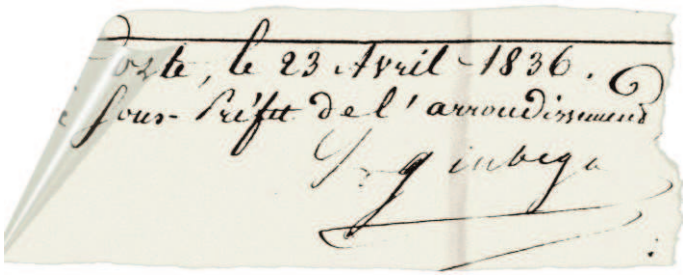
Préfets à Ajaccio, M. Honoré Jourdan (du Var) (4 septembre 1830-1845), M. Fresneau René Joseph Jean (14 mai 1845-1848),

Sous-Préfets à Bastia, M.Morati (1831-1842), M. Morati Maxime (1843-1847)

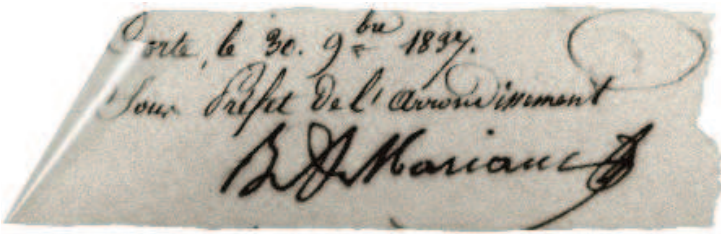
Sous-Préfet à Calvi, M.Pompei J.A. *(1831-1847)

Sous-Préfets à Corté, M. Mariani* (1831-1833),

M. Giubega Hyacinthe (1834-1837),



M. le Baron Mariani* (1837-1845),
M.J. Benedetti (1846-1847)
Sous-Préfets à Sartène, M. Giubega Hyacinthe (1831-1833),



M. Costa (1834-1847)

6) Préfets et commissaires du gouvernement de la Deuxième République (1848-1851)
Transitoire
février 1848-avril 1848, Pierre Auguste Vogin,
février 1848-avril 1848 Pierre Marie Pietri,
Avril 1848-1848, Andria Pozzo di Borgo, Commissaire général
2 juin 1848-1849, Antoine Aubert.

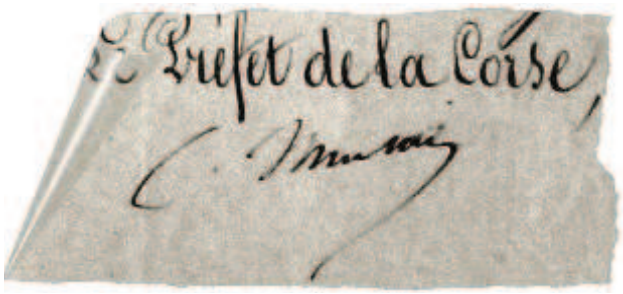
Liste des préfets de la Deuxième République.
Préfet à Ajaccio, M. Rivaud de La Raffinière Jean-Baptiste (3 février 1849-1852).

Sous-Préfet à Bastia, M. Giubega* (1848-1850)

Sous-Préfet à Calvi, M.Montbertrand* (1848-1850)

Sous-Préfet à Corté, M. Flach Georges* (1848-1850)
Sous-Préfet à Sartène, M.Pietri Simon* (1848-1850)

7) Préfets du Second Empire (1851-1870) :1853, 1854, 1855, 1856, 1857, 1858, 1859, 1860, 1861, 1862, 1864, 1865, 1866, 1867, 1868,
Liste des préfets du Second Empire à Ajaccio :
M. Thuillier Constant (9 mai 1852-1856),



M. Montois Alexis Félix (8 avril 1856-1860),
M. Segaud Jean Paul Gustave (10 janvier 1860-1861), M. Géry Louis Charles Germaine (12 mars 1861-1870), M. Boyer Jacques Ernest (31 janvier 1870-7 septembre 1870).

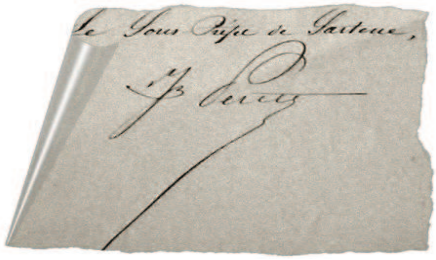
Sous-Préfets à Bastia, M. Giubega* (1851-1857), M. Varin de la Brunelière (1858-1860),

M. de Metz (1861-1863),
M. Vidal Julien (1864-1866), M. de Luillier d'Orcières Th. (1867-1869)
Sous-Préfets à Calvi, M.Montbertrand* (1851-1853),

M. Peretti (1854-1857),

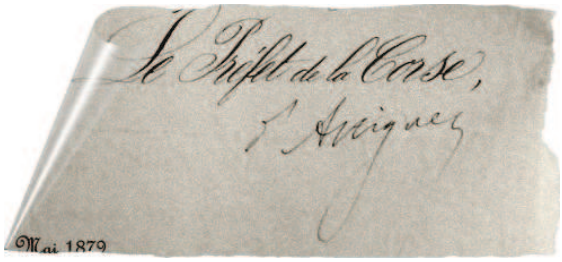
M. Chiappini (1858),

M. Colonna-Leca (1859-1866),
M. de Zerbi P. (1867-1869)
Sous-Préfets à Corté, M. Flach Georges* (1851-), M. Saint-Estienne Cavaignac (1858), M. Chiappini (1859), M. Mariani L. (1860-1869)
Sous-Préfets à Sartène, M.Pietri Simon* (1851-),



M. Peretti J.B (1858-1869)

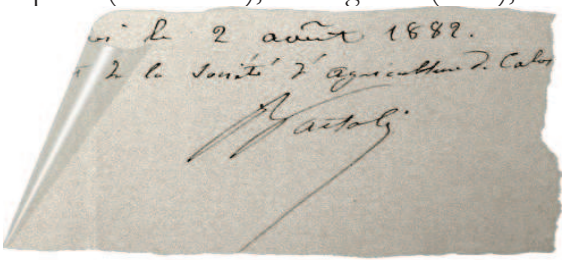
8) Préfets de la Troisième République (1870-1900)
Liste des préfets de la Troisième République :
(23 février 1871-1872) Paul d'Hermoys
(23 avril 1872-1872) Jean-Baptiste Eugène Dauzon
(9 août 1872-1873) Antoine Charles Léon Daunassans
(15 février 1873-1873) Eugène Poubelle
(26 mai 1873-1873) François-Antoine-Alphonse Vivaux
M. Souvestre Albert (30 mai 1873-1875), M. Daunassans Antoine Charles Léon (28 janvier 1875-1877), M. Grandval Emmanuel Louis (26 mai 1877-1877), M. Schnerb Eugène (27 décembre 1877-1879),



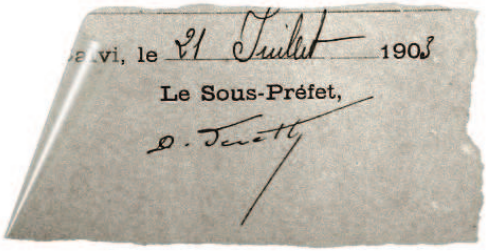
M. d'Artigues Paul Adrien (27 mars 1879-1879),
M. Delasalle Louis Albert (18 septembre 1879-1880), M. de Marçay Charles Edgar Omer (24 janvier 1880-1880),
M. Leguay Louis Gilbert (15 octobre 1880-1881), (16 novembre 1881-1882) Jean Joseph Arthur Gragnon, (19 juillet 1882-1882) Aristide Léopold Demangeat, (13 septembre 1882-1884) Marie Lucien Justin Maurice André de Trémontels, (22 octobre 1884-1885) Jules Louis Dufresne, (10 mai 1885-1885) Léon Barrabant,
M. Bès de Berc Emmanuel Joseph Georges (9 décembre 1885-1886), M. Fremont Auguste (1er décembre 1886-1889), M. Bonnefoy-Sibour Jacques Marcel (15 juin 1889-1895), M. Lutaud

Charles Étienne (25 octobre 1895-1896), M. Bonhoure Jules Adrien Jean (1er janvier 1896-1896, M. Boudier Paul Joseph (7 juin 1896-1897), M. Cassagneau Jean Joseph Félix (1er octobre 1897-1904)

Sous-Préfets à Bastia, M. de Venancourt (1870-1875), M. le Baron de Montrond (1876), M. Pozzo di Borgo L. (1879-1881), M.Boudet Léopold (1885-1888), M.Moussard (1891), M.Marty (1895), M.Chaleil (1900)
Sous-Préfets à Calvi, M. Laporte (1870-1875), M. Regnault (1876),



M. Bartoli (1879),
M. Marini (1880-1881), M. Codet (1885-1886), M.Debonne (1887-1888), M. Trépont (1891),



M.Chaleil (1895), M.Grec (1900), M.Peretti D. (1903),
Sous-Préfets à Corté, M. Coti J.B (1870-1876), M. Tedeschi P. (1879-1880), M. Bazzi (1881), M. Grassi (1885-1888), M.Benetti (1891), M. de Gaffory (1895), M.Maestracci (1900)
Sous-Préfets à Sartène, M. Tempoure (1870-1875), M. Mattei (1876), M. Bonfante B. (1879), M. Spinosi (1880), M. Masclet (1881), M.Dumain (1885-1886), M.Viret (1887-1888), M.Marini (1891-1900)
15 septembre 1904-1905) Marcel François Delanney
21 juin 1905-1906) Jean-Baptiste Pierre Ferdinand Phelut
1er décembre 1906-1909 ; Auguste Marie Joseph Chaleil.

ANNEXE 26 : ROLES DES COMMUNAUTES

a) Rôle de la presse

Figure 225 Annexe 26a : L'olivier en Corse, "l'Avenir de la Corse" de 1867

L'OLIVIER EN CORSE

La Corse devrait fournir la meilleure huile du monde, a dit M. Blanqui; nous répétons aujourd'hui plus que jamais cette vérité qui ne saurait être contestée par personne. Il n'y a pas, en effet, de produits dont la culture exige, à un plus haut degré, la sérieuse attention de nos agriculteurs, comme celle de l'olivier. Tout le monde sait combien cet arbre privilégié de nos climats prospère exceptionnellement, et combien surtout il pourrait contribuer à la fortune générale de la Corse. Il n'y a pas sur le continent de provinces, si riches qu'elles soient, capables de rivaliser avec nos plaines fécondes et nos montagnes fertiles pour la culture de l'olivier. La Provence, elle-même, avec la réputation de son climat proverbial, ne saurait soutenir la comparaison.

Pourquoi donc l'olivier, cet arbre précieux qui croît avec tant de facilité dans une grande partie de la zone maritime, et dans la presque totalité de la zone intermédiaire de notre île, est-il si négligemment cultivé? C'est à peine s'il occupe une superficie de 5,000 hectares, lorsqu'on pourrait entreprendre sa culture sur une étendue de plus de 60,000 hectares, au moins. L'olivier seul pourrait décupler en quelques années la richesse territoriale de la Corse, et c'est l'olivier qu'on semble négliger le plus, en lui laissant, en quelque sorte, le soin de se produire lui-même ou de se renouveler spontanément! Y pense-t-on bien sérieusement dans notre pays, et n'est-ce pas notre devoir de signaler à nos populations un si coupable oubli? Puisse donc l'*Avenir de la Corse*, organe dévoué de tous les intérêts insulaires, être unanimement entendu! puisse-t-il, éclaireur toujours en avant, apporter la lumière civilisatrice aux extrémités les plus obscures de notre île, et réveiller, partout, l'ardeur un peu trop assoupie de nos agriculteurs!

Qu'on ne suppose pas que les vœux que nous exprimons soient un reproche amer adressé subtilement à notre pays; nous sommes, au contraire, les premiers à rendre justice à son peuple essentiellement laborieux. Nous l'avons vu nous-même à l'œuvre dans toutes les parties de notre territoire pour ne pas avoir admiré son intrépide activité, son intelligence et ses efforts dans les soins qu'il apporte aux besoins de la terre. On a dit, quelquefois injustement, l'insouciance et l'apathie du peuple Corse qui ne semblait attendre toujours la manne que de l'État.

On ne peut pas nier, sans doute, la puissance des ressources subventionnelles; elles peuvent aider considérablement un pays à fonder, à développer certains éléments de richesse; mais seules, il faut le dire aussi, seules, elles ne réaliseraient pas la prospérité permanente d'un pays. On a souvent répété ce mot d'un célèbre diplomate que quelqu'un avait plus de génie que les Napoléon, plus d'esprit que Voltaire : c'était *tout le monde*. On peut dire avec autant de vérité qu'il est une source de richesses plus abondantes que les trésors de l'État : c'est *le travail de tous*.

Oui, plus que jamais, le travail est l'une des conditions essentielles de la vie des peuples; de toutes parts on s'y livre avec une ardeur inouie, on met en mouvement tous les agents de la nature, on voit l'activité humaine se transporter jusqu'aux extrémités du monde; on disperse les capitaux dans toutes les parties du globe; on fonde des entreprises gigantesques, et nous qui pouvons offrir tant d'éléments au travail nous resterions en arrière? on nous accuserait d'insouciance et d'apathie! Ah! qu'on vienne donc au milieu de nos mâles populations!

Dans la Balagne même, où la nature féconde a le soin de tout produire elle-même spontanément, et semble dispenser l'homme du concours de ses bras, nous avons vu les habitants se livrer au travail avec une émulation digne de tout éloge, et nous avons reconnu l'odieuse calomnie dont ils avaient été peut-être l'objet. Hommes, femmes, enfants, vieillards, tous sont toujours des modèles de travail, de patience, d'énergie et d'intelligence. En contemplant, dans cette heureuse contrée, ces figures bronzées par les feux du soleil brûlant, on nous rappelait ce qu'ont été ces populations, et ce qu'elles pourraient devenir encore, il nous est revenu dans la mémoire ces paroles d'un ancien qui, voulant expliquer la fécondité extraordinaire des champs romains, aux premiers temps de la République, prétendait que la terre, fière des soins que lui prodiguaient des mains habituées à guider le char de triomphe, exauçait amplement les vœux de ses glorieux cultivateurs.

Ainsi, ce n'est donc pas, comme on le voit, à l'apathie des habitants de la Corse qu'il faut attribuer le peu de développement de toutes les cultures qui demandent l'intervention de l'homme; c'est plutôt à l'esprit de routine ou d'habitude, esprit négateur de tout progrès. Si l'olivier qui nous occupe est négligé, s'il ne produit pas tout ce qu'on est en droit d'attendre de sa culture et de ses produits, c'est au seul défaut que nous sommes obligés de signaler. Dans la Balagne même, qui nous revient toujours, on néglige extrêmement la culture de l'olivier, cette immense richesse encore exploitée dans les grandes proportions qu'elle réclame.

En présence d'un pareil état de choses, une certaine tristesse s'empare insensiblement de nous. Nous désirerions que notre voix fut assez puissante pour se faire entendre à toutes les extrémités de notre île, et nous dirions à nos braves populations : « Couvrez donc votre sol de tous les arbres bienfaiteurs que la nature généreuse a voulu vous accorder. Étudiez et voyez les nouvelles ressources de fortune que vous négligez à votre insu. Nul autre peuple de la terre ne fut mieux partagé que vous. [Affranchissez-vous de l'ornière du passé; marchez dans une voie nouvelle, et vos mains en s'ouvrant, épandront des trésors que vous semblez ignorer. » En parlant ainsi, c'est aux soins particuliers de l'arboriculture que nous voudrions surtout fixer une sérieuse et persistante attention. La sympathie que nous avons trouvé partout et qui chaque jour nous encourage avec espoir, nous donne lieu de croire que notre voix n'aura pas été vainement entendue.

Oui, qu'on le sache bien, c'est l'olivier surtout que nous recommandons à nos agriculteurs. Jusqu'à ce jour, il ne semble avoir prospéré que sur les coteaux de la Balagne, de Nebbio, de Bonifacio, etc. La production annuelle de l'huile est évaluée, en moyenne, à 250,000 hectolitres dont une quantité s'exporte, comme on sait, à Marseille et sur d'autres parties du continent français. Or, qu'est-ce qu'un tel résultat comparativement à celui qu'on pourrait obtenir? C'est donc le moment favorable d'étendre partout la culture de l'olivier. Que l'on plante partout cet arbre précieux de la base à la cime des coteaux! Dans nos plaines intérieures et jusques sur nos plus fertiles montagnes! Oui, que la culture de l'olivier forme une ceinture littorale autour de nos plus hauts monts sourcilleux! Que la Corse, à partir de ce jour, devienne un autre immense jardin des olives où, si le Christ revenait à nouveau pour racheter l'homme, il enviât chez nous de vivre avant que de remourir! La fortune et le bonheur de notre pays sont, nous le répétons, dans la culture plus étendue de l'arbre béni que nous prônons.

Mais ce n'est pas assez de faire partout de plus nombreuses plantations; il faut aussi greffer avantageusement les innombrables sauvageons qui couvrent la surface de notre pays. Il faut substituer aux arbustes stériles des Makis les jeunes plants d'olivier auxquels notre climat est si propice. Alors seulement, avec tous les autres soins que la culture oléagineuse exige, on pourra réaliser notre richesse insulaire! Il y a assez de temps, ce nous semble, que la Corse est française et que ses relations avec le continent sont devenues assez faciles pour que les connaissances agricoles fassent invasion chez elle.

Un des plus grands avantages que nous ferons seulement ressortir en faveur de l'olivier corse et de son industrie oléagineuse, en général, c'est la beauté permanente de notre climat. En espagne, en Italie, en Candie, à Turin et même dans la riche Provence, on peut avoir à craindre avec juste raison des catastrophes imprévues. L'inconstance des saisons et l'inclémence d'un ciel sujet à tant de variations atmosphériques engendrent trop souvent des calamités que les efforts de l'homme ne sauraient prévenir; une température de 3 à 4 degrés au-dessous de zéro, quand elle se manifeste après les pluies, suffit pour entraîner la perte totale des olives et la mort même de l'olivier jusqu'au pied. Un froid sec de 8 à 9 degrés est également mortel pour cet arbre précieux. En Corse, un tel danger ne saurait arriver; il n'y gèle jamais, on n'y voit pas le froid occasionner la mortalité des branches et moins encore celle de l'olivier.

Un seul accident est quelquefois possible malheureusement, c'est la présence d'un parasite, ou d'un ver ennemi de l'olive et qui vient se loger dans son fruit. Mais ce triste accident qui se produit en Corse est encore plus fréquent en France, en Italie, en Espagne et dans tous les autres pays où l'on cultive l'olivier. Il est, d'ailleurs, atténué considérablement aujourd'hui par l'hygiène agricole et par les soins éclairés des agriculteurs.

Nous ne parlerons pas, ici, de quelle façon les sauvageons se rapprochent et se sont reproduits. Nous voulons même accepter toutes les explications et toutes les conjectures. Une seule chose, avant tout, doit préoccuper les vrais amis de la Corse, et cette chose n'est autre qu'une culture plus étendue de l'olivier. L'huile de la Corse est un élément de fortune si considérable que nous ne saurions trop y porter l'attention des agriculteurs. De tout temps on avait reconnu son excellente qualité, malgré l'imperfection des méthodes ou des procédés. L'exportation annuelle est encore évaluée à plus de 2 millions, et la consommation dans le pays à plus d'un million. Quelle heureuse supputation ne peut-on pas faire aujourd'hui des revenus de nos huiles exploitées dans de plus grandes proportions?

La France, comme on sait, achète tous les ans des huiles étrangères en Espagne, en Italie, à Turin, à Candie pour 16 ou 20 millions de francs. N'est-ce pas de la Corse qu'elle doit désormais recevoir cette denrée de première nécessité? N'est-ce pas elle qui doit, enfin, bénéficier sur ce produit indispensable? Aux quatre millions d'huile que la France produit seulement, dans les années moyennes, la Corse a le pouvoir si elle veut, de subvenir à la quotité différentielle; elle n'a pour cela qu'à se mettre sérieusement à l'œuvre, à multiplier, comme nous l'avons dit, ses plantations actuelles et ses nombreuses pépinières, à greffer sans relâche, à perfectionner tous les moyens connus d'exprimer l'olive, ainsi que les moulins à huile qui laissent trop à désirer. Il faut aussi, dans les circonstances actuelles que le gouvernement encourage efficacement la culture de l'olivier, que des primes considérables soient libéralement accordées à nos agriculteurs, afin que l'huile de la Corse obtienne exclusivement toute la faveur que nous lui souhaitons.

On sait que dans les diverses expositions quinquennales qui avaient eu lieu jusqu'ici, les produits de la Corse n'avaient figuré que d'une manière insuffisante. Maintenant nous pouvons le proclamer hautement, elle a fait un pas immense dans la voie du progrès, si elle sait mettre à profit l'occasion qui lui est offerte d'augmenter ses produits et de les faire recevoir sur tous les marchés européens. Aujourd'hui par la production de ses huiles reconnues des meilleures à l'exposition de Paris de 1867, elle est sortie victorieuse de la lutte engagée par toutes les nations civilisées. — Les médailles d'honneur (1) qui lui ont été conférées, l'obligent à conserver le premier rang pour la production de ses huiles. Espérons qu'elle ne se bornera pas à de simples échantillons; on savait jusqu'à ce jour, que la Corse produisait beaucoup d'huile, parce qu'elle en exportait dans les bonnes années pour plusieurs millions; mais on ignorait qu'on y fabriquait de l'huile fine. Cela paraissait si vrai que les principaux propriétaires de Balagne, de Nebbio, de Lama, de Bonifacio, etc. n'en fabriquaient qu'en petite quantité pour leur usage domestique, attendu qu'ils ne trouvaient pas à la placer avec avantage sur le continent. Il est impossible, ce nous semble, qu'à l'avenir, on refuse sans examen l'huile fine de provenance corse. Cette raison doit aujourd'hui porter les producteurs à donner tous leurs soins à cette fabrication; ils doivent engager les populations à étendre considérablement la culture de l'olivier.

Nous terminerons tout ce que nous avons dit dans l'intérêt de la Corse et de ses habitants par un fait qu'on nous permettra d'emprunter à l'histoire. On rapporte qu'un jour l'île de Milet, où l'olivier florissait avec le plus grand succès, fut affligée d'une affreuse disette et que les dieux vengeurs avaient ainsi puni l'insouciance de ses habitants. Un des sept sages de la Grèce, un philosophe, du nom de Thalès, entreprit de ramener l'abondance et la prospérité dans la colonie insulaire de la mère-patrie. Il savait que les dieux avaient doté le pays de l'arbre favori de Pallas; il résolut donc de l'étendre et de le multiplier en appelant ses principaux concitoyens au concours de ses efforts. Il fit venir surtout ceux qui étaient animés d'une plus grande volonté, recommandant seulement les autres à la protection des dieux. Au bout de quelques années, il avait recouvert son pays d'oliviers, acheté tous les pressoirs abandonnés au coupable chômage, et perfectionné tous les moyens d'exprimer l'olive et de fabriquer l'huile. Or, quand la Grèce appauvrie par la guerre et les autres fléaux, est encore à s'adresser, pour obtenir des secours, à la colonie tributaire de Milet, celle-ci put déjà répondre avec orgueil qu'elle était, à elle seule, plus riche et plus puissante que toute la Grèce entière.

Eh bien! que notre voix ait aujourd'hui l'heureux sort du premier des sages de la Grèce! que la Corse à son tour, désolée par les guerres civiles et par d'autres fléaux; que la Corse disons-nous, notre chère et belle patrie, où jadis l'homicide se payait par l'homicide, apprenne, enfin, le bonheur qu'elle renferme dans son sein; que cet arbre, si précieux, dont les anciens avaient fait justement le symbole de la paix, devienne aussi pour elle, en peu d'années, celui de la prospérité!

ACTES OFFICIELS

— Par décret impérial, M. Conneau, député, premier médecin de S. M. l'Empereur, a été élevé à la dignité de sénateur.

— Par décret de S. M. l'Empereur d'Autriche, M. Piétri, préfet de police, a été nommé grand-croix de l'ordre de la Couronne-de-Fer.

(1) M. Andreani, négociant à Saint-Denis, a obtenu une médaille d'argent pour ses huiles Corses.

Figure 226 Annexe 26a: le Peti Bastiais du 16 juillet 1910, création Société des Huileries d'Olives et Produits Agricoles de la Balagne- Corse. B.M.B., Jx.

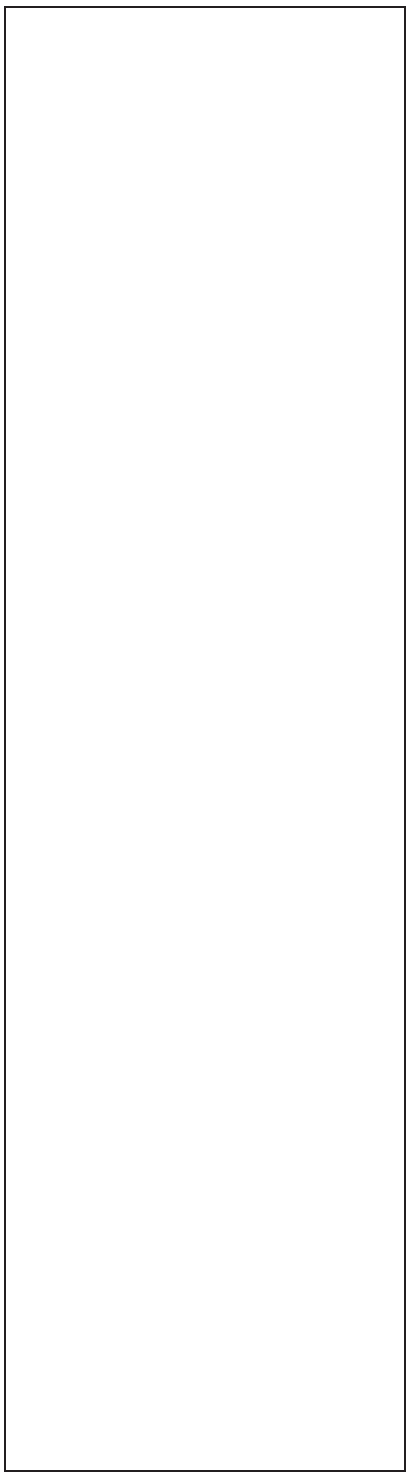


Figure 227 Annexe 26a :Primes à l'oléiculture, "Bastia Journal", 29 novembre 1911

PUBLICAIN – QUOTIDIEN
MERCREDI 29 NOVEMBRE 1911
JR ADMINISTRATEUR JOSEPH SANTI

BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE BASTIA

...OUT POUR LA CORSE !
Numéro 10, 709
Les abonnements et les annonces sont payables d'avance et reçus aux Bureaux du Journal, 18, Boulevard Paoli, –
— Les manuscrits non insérés ne seront pas rendus

tion d'autre monnaie ou des médailles qu'il distribue en certaines occasions et pour récompenser certains services.

Quand on est impuissant à empêcher un mal quelconque on doit s'efforcer d'en atténuer les effets, c'est ce que ferait l'Etat s'il acceptait les pièces abîmées et ce ne serait une justice. — G.

LES PRIMES A L'OLÉICULTURE

Les oléiculteurs de la Corse n'ont pas oublié les décisions de la Commission supérieure de l'oléiculture relatives à notre pays. La Commission départementale qui s'est réunie les 7 et 14 Novembre à Ajaccio vient à son tour de proposer à l'approbation de M. le Ministre de l'Agriculture un Règlement qui rendra impossible la répartition des primes dans notre pays. La Chambre Syndicale du Syndicat Agricole de la Corse a tenu à ce sujet une réunion dont nous donnons ci-dessous le compte-rendu.

Réunion de la Chambre Syndicale du Syndicat Agricole de la Corse du 21 Novembre 1911.

Etaient présents : MM. Ramelli, Vice-Président ; Albertini, Trésorier ; Donati, secrétaire général ; Cipriani, Secrétaire ; Franzini, Lazzartti, Paganelli de Zicavo, A. Ramelli, capitaine Taudel, Tommasi, membres.

Le Président ouvre la séance et invite M. Donati à faire connaître le résultat de sa mission à Ajaccio.

M. Donati donne lecture du rapport suivant qu'il a adressé à M. le Premier Président Grassi, Président du Syndicat :

« Monsieur le Président,

« Je m'empresse de vous envoyer le rapport que vous me demandez sur les travaux de la Commission de l'oléiculture. La Chambre Syndicale m'ayant donné dans sa séance du 12 courant la mission de représenter le Syndicat agricole de la Corse au sein de la Commission Départementale de l'Oléiculture je me suis rendu le 13 à Patrimonio, St Florent, Oletta et Santo-Pietro di Tenda pour me documenter sur les olivettes de cette région dont les arbres séculaires ne peuvent être confondus avec ceux des autres parties de l'arrondissement. Le lendemain 14, je suis parti pour Ajaccio avec M. Spas Directeur des Douanes qui est membre de la Commission.

« Ce même jour à 3 heures j'arrivai à la Préfecture où je trouvais réunis :

« M. le Secrétaire général de la Préfecture qui était assisté de M. V. de Peretti chef de Division, MM. le Trésorier payeur général, le Directeur des Domaines, le Directeur des douanes, le Professeur Départemental d'Agriculture et MM. Boyer, Directeur de l'Ecole d'Agriculture, Stephanopoli de Commène, Dr Giordani et Lovi si, délégués des Associations agricoles d'Ajaccio. Les arrondissements de Calvi, Corte, Sartène et Bonifacio n'étaient pas représentés à cette réunion.

« A l'ouverture de la séance, j'ai appris que la Commission s'était réunie le 7 Novembre et qu'elle avait désigné une sous-commission composée des délégués des Associations d'Ajaccio, pour l'élaboration d'un projet de Règlement dont M. Boyer, rapporteur, donna lecture. Ce règlement portait :

« 1° Que pour répondre aux exigences du Règlement ministériel, il y avait lieu de considérer comme tenant lieu de labour, le raclage donné aux olivettes pour faciliter la cueillette.

« 2° Que l'on devait exiger des oléiculteurs :

« a. — Une taille quinquennale mais effectuée dans des conditions déterminées annuellement sur un cinquième des plantations.

« b. — Une fumure annuelle évaluée à 5.000 kgs de fumier par hectare et par an, au total 25.000 kgs en 5 ans) pouvant être fournie sous forme d'engrais complet, ou l'équivalent en engrais chimique ou en engrais vert.

« 3° Que l'on exigerait des oléiculteurs les traitements insecticides qui seraient prescrits.

« Je me suis rallié, au cours de la discussion qui a suivi la lecture de ce projet de Règlement, à la proposition de considérer comme labour annuel le raclage du terrain les années de récolte, me conformant ainsi aux nombreux vœux émis dans ce sens par notre association.

« Pour la seconde proposition, j'ai demandé :

« a. — Qu'il fut laissé une certaine latitude aux oléiculteurs, par suite des difficultés de main-d'œuvre qui rendent le travail de la taille difficile sinon impossible dans certaines localités.

« b. — Que l'on réservât la prime aux olivettes cultivées, c'est à dire à celles soumises à un nettoyage périodique, que l'on exigeât un labour bisannuel, alternant avec le raclage également bisannuel, et la fumure prescrite par les Instructions ministérielles mais sans fixer cette quantité de 25.000 kgs à l'hectare qu'il est impossible de réaliser dans le pays, et qui est superflue dans certains terrains de plaine.

« J'ai fait observer que la mise en vigueur de pareilles prescriptions aurait pour conséquence de priver de la prime les neuf dixièmes des oléiculteurs qui n'ont ni le fumier nécessaire ni les moyens d'y suppléer par des engrais chimiques et que pour les olivettes de plaine on ne pouvait qu'exceptionnellement recourir aux engrais verts, ces terrains étant loués comme pâturages. J'ajoutai que mieux valait éviter une réglementation indulgente et exiger strictement l'exécution de ses prescriptions ; mais la Commission à la presque unanimité s'est ralliée à l'opinion du rapporteur qui au nom de la sous-commission a demandé une réglementation sévère quitte à se montrer très large dans son application, préférant, a-t-il ajouté, réduire le nombre des bénéficiaires de la prime de manière à leur donner une somme plus élevée, ce qui serait d'un excellent exemple.

« Le rapport n'ayant rien précisé pour le nombre d'arbres à considérer par hectare et cela faute de documents précis, j'ai exposé le résultat de ma visite dans le Nebbio et j'ai indiqué que le nombre majeur des plantes à l'hectare ne dépassait pas 50 ou 60 arbres dans le Nebbio, tandis qu'il s'élève à 120 et jusqu'à 150 dans les autres parties de l'arrondissement. La Commission a décidé de fixer à 100 le nombre moyen des arbres à l'hectare.

« La quatrième question relative à l'application des traitements insecticides n'a soulevé aucune objection malgré les difficultés presque insurmontables auxquelles se heurteront quelques oléiculteurs dont les arbres gigantesques ne sont guère accessibles dans ses parties extrêmes.

« Il résulte de ces décisions que pour avoir droit à la prime, les oléiculteurs devront :

« 1° Pour 1911 faire à la mairie une déclaration faisant connaître la superficie de leurs olivettes.

« 2° Pour 1912 leur déclaration devra porter qu'ils ont, labouré leurs olivettes, taillé et fumé au moins le cinquième de leurs arbres et que la fumure correspond à 25.000 kgs à l'hectare.

« Il a été en outre spécifié que le nombre des hectares à primer sera basé sur le nombre d'arbres greffés possédés par les oléiculteurs à raison de 100 plantes à l'hectare.

« Telles sont, Monsieur le Président, sommairement exposées, les conditions prescrites par la Commission de l'oléiculture qui doivent être soumises à l'approbation de M. le Ministre de l'agriculture.

M. A. Ramelli demande la parole et rappelle dans quelles conditions il a été amené à donner sa démission de membre de la Commission, n'ayant ni la compétence ni les loisirs nécessaires pour remplir la mission pour laquelle il avait été désigné par M. le Sous-Préfet de Bastia. Il fait remarquer en outre que les intérêts des oléiculteurs n'étaient pas représentés au sein de la Commission, attendu que l'arrondissement d'Ajaccio dont les délégués étaient seuls présents ne figure que pour 1512 hectares d'olivettes, alors que les autres arrondissements non représentés figurent pour 11509 hectares, d'après les statistiques officielles. Il propose d'appeler sur ce point la bienveillante attention de Monsieur le Préfet de la Corse.

La Chambre Syndicale se rallie à la proposition de M. A. Ramelli et M. Tommasi demande qu'il soit fait un relevé des oliviers par arrondissement et de solliciter de M. le Préfet que les délégués soient désignés par lui sur la présentation des Associations agricoles et proportionnellement à la superficie des olivettes de chaque arrondissement.

Cette proposition est adoptée.

M. Albertini demande la parole pour présenter ses observations au sujet des conditions culturales supplémentaires proposées par la Commission départementale et soumise à l'approbation de M. le Ministre de l'Agriculture.

Il dit que les Instructions ministérielles qui ont paru dans les journaux et dont tous les oléiculteurs ont dû prendre connaissance portent que la prime est due à tout oléiculteur qui aura satisfait aux exigences de la loi et à celles édictées par le Règlement départemental.

Nous avons tous pensé, dit-il, que la Commission départementale n'aurait pas manqué de faire observer que dans notre pays, ou du moins dans certaines régions, en terrains sèches, les fumures étaient superflues et qu'une simple fumure aux engrais phosphatés suffirait dans la plupart des cas, que dans d'autres régions, les olivettes situées au milieu des rochers, ne peuvent recevoir ni labour ni fumure et que l'attention des oléiculteurs devait être appelée de préférence sur la taille et sur l'application des traitements insecticides ; nous estimions que la Commission départementale devait surtout se préoccuper d'édicter un règlement tel qu'il ne laissât la porte ouverte à aucune fraude de la part des bureaux. Or l'exposé qui vient de nous être fait des travaux de la Commission départementale est à mon avis loin de répondre aux nécessités présentes et plutôt de nature à favoriser qu'à enrayer les abus contre lesquels nous sommes, unanimes à protester.

Il est, paraît-il, décidé que les primes devront être données d'après les déclarations recueillies par les maires et que, suivant le Règlement de la Commission départementale, les intéressés devront répondre affirmativement aux questions suivantes :

Avez-vous fumé vos olivettes à raison de 25.000 kgs à l'hectare ? les avez-vous labourées ? taillées et traitées aux insecticides ? Eh bien ! si ce Règlement est mis en vigueur, il ne se trouvera pas en Corse un seul oléiculteur remplissant à la fois en 1912 ces 4 conditions. Est-ce là le but que poursuit la Commission Départementale qui s'est réservé la faculté d'appliquer largement un Règlement aux prescriptions si draconiennes ?

J'affirme que dans certaines olivettes situées dans des terrains riches de la plaine, notamment à Vescovato, cette fumure est superflue et qu'un bon labour avec un bon élagage et un traitement insecticide dans la mesure du possible suffiraient ; faudra-t-il donc pour percevoir une prime de 20 francs par hectare répandre en pure perte sur de tels terrains pour 100 francs de fumier ?

Au nom de ces oléiculteurs du canton de Vescovato qui seront ainsi mis hors la loi, je proteste contre l'application d'un pareil Règlement qui ne répond pas à l'esprit de la loi, et je demande à la Chambre Syndicale d'apprécier le bien fondé de ma réclamation et de vouloir bien la transmettre à Monsieur le Ministre de l'Agriculture en s'associant à ma protestation.

J'estime, d'autre part, qu'il y aurait lieu de solliciter de M. le Préfet de la Corse un Règlement dont l'application serait strictement exigée ; mais dont les prescriptions seraient telles que la plus grande partie des oléiculteurs pourraient profiter du bénéfice de la prime sans être astreints à des travaux inutiles et dispendieux au-delà de leurs moyens. Ce Règlement tiendrait compte de notre économie rurale et prescrirait dans chaque région les soins d'entretien et la fumure répondant aux besoins des plantations (parcage, fumier, engrais ou engrais vert). Ce Règlement imposerait la taille et un labour ou un raclage annuels, ainsi que les traitement insecticides reconnus nécessaires par M. le Directeur de l'Oléiculture.

MM. Cipriani et Ramelli s'associent aux observations de M. Albertini pour les olivettes du Cap Corse qui se trouvent sur des terrains escarpés et caillouteux qui ne peuvent recevoir aucun labour ni aucune fumure.

La Chambre Syndicale décide que la protestation de M. Albertini, à laquelle elle s'associe, sera insérée au procès-verbal de la réunion dont extrait sera envoyé à M. le Ministre de l'Agriculture, à M. le Préfet de la Corse, à M. le Directeur de l'oléiculture, ainsi qu'aux représentants du département au Sénat et à la Chambre des Députés.

Elle proteste particulièrement contre tout règlement vague, qui laisserait à la Commission départementale la faculté d'apprécier les mérites individuels des oléiculteurs, ainsi que les conditions dans lesquelles les travaux prescrits ont été effectués ; elle demande que le Règlement à intervenir soit simple, de nature à provoquer l'entretien de toutes les olivettes de la Corse ou du plus grand nombre et qu'il soit sévèrement, mais impartialement appliqué ; elle demande en outre que les 175.000 francs alloués au Département de la Corse soient intégralement affectés à l'attribution des primes.

M. Paganelli, de Zicavo, proteste contre la moyenne des arbres par hectare ; il dit que les olivettes en massif, les plus touffues, ne comptent pas plus de 50 arbres par hectare dans le Nebbio et que la moyenne proposée par la Commission frustrera les oléiculteurs de cette région de la moitié de la prime. Il demande que le Règlement tienne compte de cette situation, d'autant plus qu'il est reconnu que 50 arbres du Nebbio et de la Balagne donnent plus d'huile que 200 arbres des autres parties de la Corse. (Adopté.)

Pour copie conforme :
Le Vice-Président,
L. RAMELLI.

A M. L'ANTEWERPENAR

Le groupe de producteurs dont « Bastia-Journal » a bien voulu publier l'appel au Syndicat Agricole de Bastia vous remercie de certains renseignements que vous avez eu l'amabilité de lui donner sur le commerce des cédrats à Anvers. Vous aurier pu compléter ces renseignements en nous donnant le prix courant des cédrats confits ; cela nous aurait permis de faire une petite comparaison.

Mais pour le moment vous en avez fait, en

Figure 228 Annexe 26a : Primes à l'oléiculture, "Bastia Journal" du 24 mai 1913

Les Primes à l'Oléiculture

LE SYNDICAT PROFESSIONNEL POUR LA DEFENSE DES INTERETS DES OLEICULTEURS

La loi du 13 avril 1910 qui accorde à la Corse une allocation de 175.000 francs à titre d'encouragement à la culture de l'olivier a abouti dans nos campagnes à des résultats tout au moins inattendus. Dans notre pays, où la propriété est si morcelée, il n'existe pas de patrimoine qui ne comprenne une ou plusieurs oliveraies et la crise que subit l'économie rurale insulaire a créé dans beaucoup de foyers une situation telle que le moindre subside y est d'un précieux secours. C'est ce qui explique que cette question ait présenté un intérêt captivant pour l'opinion publique.

En outre, la première répartition des primes, en 1911, s'est faite hâtivement, un peu à la façon des secours pour pertes de récoltes, entre tous ceux qui les demandaient. Cette faute, au début même de l'application de la loi, eut le fâcheux résultat d'inciter les maires à remplir d'office les carnets à souche et à signer les déclarations pour le compte de leurs amis, sans se préoccuper aucunement du nombre des arbres, de la superficie des oliveraies et de leur état cultural. L'aubaine était trop belle pour ne pas tenter les moins audacieux. Le nombre des déclarations pour 1912 devint fantastique et il en résulta de tels abus et un tel désordre que le Syndicat Agricole de la Corse, soucieux d'amener les oléiculteurs à cultiver leurs plantations, sollicita et obtint le contrôle des déclarations dans tou'es les communes.

C'est à nos professeurs d'agriculture que cette tâche ingrate fut confiée. On s'est mépris dans nos campagnes sur les attributions de ce service; on a cru qu'il incombait au contrôleur de visiter les 12 ou 13.000 oliveraies déclarées et que, faute de pouvoir effectuer ce contrôle sur place, la prime serait acquise aux déclarants. Or, le rôle des professeurs d'Agriculture était tout autre : il consistait à indiquer aux maires et aux oléiculteurs les prescriptions de la loi; à les mettre en garde contre les dangers d'une fausse déclaration et à faire préciser, sur des feuillets individuels, remplis par les intéressés et sous leur responsabilité, les conditions culturales des oliveraies pour lesquelles la prime était sollicitée. C'est ce qui a été fait et ces déclarations de contrôle reproduites sur des états communaux, ont été soumises par les professeurs d'agriculture à la Commission départementale qui a statué en pleine connaissance de cause.

Toutes les déclarations qui ont été remises aux contrôleurs figurent sur ces états, à l'exception de celles qui ont été rétractées par les intéressés eux-mêmes ou qui ont été reconnues fausses au cours de l'enquête effectuée dans toutes les communes; chaque oléiculteur y trouvera la reproduction de sa propre déclaration et chacun d'eux peut, en s'adressant au professeur d'Agriculture chargé de sa circonscription, savoir ce qui a été décidé à son égard par la Commission départementale qui a statué, nous le répétons, en pleine connaissance de cause et dont la décision répond à toutes les objections.

Il semblerait, au premier abord, que la répartition ainsi effectuée est à l'abri de toute critique et parfaitement judicieuse. Il n'en est cependant pas ainsi, et dès que la décision de la Commission Départementale de l'oléiculture fut connue les protestations affluèrent à la Préfecture, les unes conçues dans des termes mesurés, les autres violentes. Les professeurs d'agriculture furent accusés de tout le mal, vilipendés, soupçonnés de favoritisme et de manœuvres inavouables !

Est-ce donc à eux qu'incombe la responsabilité d'une répartition défectueuse ? C'est là une grave erreur. Ils n'en sont pas responsables, pas plus d'ailleurs que la Commission départementale.

Disposant d'un temps très limité pour effectuer ce contrôle, les professeurs d'agriculture se virent dans l'obligation de s'en rapporter, sauf pour des cas de fraude absolument avérés, aux déclarations des oléiculteurs, affirmées par eux et confirmées par les maires et les commissions communales instituées par la loi. S'il y a donc parmi ceux qui ont bénéficié de la prime des oléiculteurs qui n'y avaient aucun droit, la faute en est aux maires et aux Commissions communales qui n'ont pas signalé ces fraudeurs aux professeurs d'agriculture. Les protestations des oléiculteurs exclus sont justifiées (pour certains d'entre eux tout au moins), mais elles ont le tort de ne pas être dirigées contre les vrais coupables, les seuls en état de combattre les abus parce que vivant au milieu des fraudeurs ils les connaissent mieux que personne et peuvent, mieux que personne, réprimer leurs fraudes. Tout au contraire, les maires et les Commissions communales se sont associés aux fausses déclarations en les affirmant sincères et véridiques.

Mais, nous dira-t-on, si c'est au sein même des communes oléicoles que le mal réside il n'est pas de remède qui puisse le conjurer ? Certes le mal est profond et constitue un réel danger pour l'avenir, car la prime instituée pour venir en aide aux oléiculteurs consciencieux et travailleurs finirait par être complètement détournée de son objet et par servir d'aliment aux passions politiques. D'autre part, un contrôle minutieux sur chaque parcelle demanderait un très long temps et ses frais absorberaient la plus grande partie de la prime au détriment des travailleurs. L'oléiculteur honnête ne doit donc pas compter sur les maires et les Commissions communales susceptibles de partialité; il ne peut non plus exiger un contrôle rigoureux qui lui coûterait trop cher. Il ne lui reste qu'une ressource, c'est celle qu'il puisera dans la conscience et l'organisation de sa propre force.

L'expérience nous indique suffisamment que des forces isolées sont impuissantes; mais qu'en se groupant elles constituent une arme redoutable. Il n'y a qu'un moyen pour combattre la fraude, c'est de forger cette arme par la création d'un **Syndicat Professionnel pour la défense des intérêts des oléiculteurs.**

Tout le monde connaît les discussions soulevées devant les Tribunaux sur la recevabilité de l'intervention des Syndicats en matière de fraude. Cette question vient d'être tranchée définitivement. Le 5 avril dernier, la Cour de Cassation, toutes Chambres réunies, a rendu un arrêt qui consacre ce droit et admet les Syndicats à prendre part aux poursuites intentées contre les fraudeurs.

Le Syndicat dont nous proposons la création aurait pour but de veiller à ce que les seuls oléiculteurs y ayant droit bénéficient de la prime de 175.000 francs qui leur est destinée. Nous convions tous ceux qui approuvent cette initiative à se grouper pour l'étude des statuts de la nouvelle association qui est appelée à rendre de grands services. Il est nécessaire que ces statuts soient rédigés le plus tôt possible, pour que l'association constituée puisse entreprendre immédiatement son œuvre de salubrité en veillant à ce que les oliveraies déclarées pour l'obtention de la prime en 1913 répondent aux prescriptions culturales exigées par la loi.

Marcel Bertrand.

NOS TELEGRAMMES

Lire à notre Troisième Page les dernières dépêches du monde entier.

Figure 229 Annexe 26a : Congrès International, Raffinage des huiles d'olives, "Bastia Journal", 11 septembre 1913.

LE CONGRÈS INTERNATIONAL D'OLEICULTURE et la Question du Raffinage des Huiles d'Olive

Dans cette question d'actualité brûlante du **Raffinage des huiles d'olive**, sur laquelle les opinions les plus contraires ont été émises, peut-être un peu trop à la légère, il convenait à la Société Nationale d'Oléiculture de France, association technique et d'études, de prendre l'initiative de réunir un Congrès pour entendre les partis adverses et essayer de tirer, d'une discussion serrée, des conclusions ayant une véritable valeur.

Il ne s'agit pas, en effet, de déclarer que le raffinage des huiles d'olive doit être la ruine ou le salut de l'oléiculture, il importe de préciser par des arguments sérieux, les causes qui militent en faveur de telle ou telle opinion.

Il importe, au surplus, que l'on soit définitivement fixé, à très brève échéance, sur les effets du raffinage sur l'industrie oléicole, car les querelles actuelles ne font que discréditer notre commerce et nos produits, au grand avantage de nos voisins immédiats.

Voilà pourquoi le **Congrès International d'Oléiculture** qui se tiendra à Ajaccio, du 7 au 13 Octobre prochain, a inscrit cette question à son ordre du jour.

Son rapporteur est un homme éminent, important industriel parisien, ingénieur des Arts et Manufactures, Chevalier de la Légion d'Honneur et possédant en Tunisie un très vaste domaine oléicole admirablement entretenu : M. Henri Chevalier. Il étudiera le raffinage avec la plus grande impartialité, et il l'envisagera à tous les points de vue, et en se plaçant notamment sur le terrain économique, le plus important.

Afin que les arguments qu'il fournira puissent être pesés et discutés, M. Chevalier a demandé à la Société Nationale d'Oléiculture de France, de mettre son rapport, un mois avant le Congrès, à la disposition de tous ceux qui désireraient intervenir dans la discussion, soit pour les approuver, soit pour les réfuter.

Déjà, cette décision a produit le meilleur effet, et le Secrétariat Général du Congrès a reçu de nombreuses demandes. Il y a lieu de s'en réjouir, car plus la lumière sera abondante, plus la discussion sera claire et plus ses résultats seront à considérer.

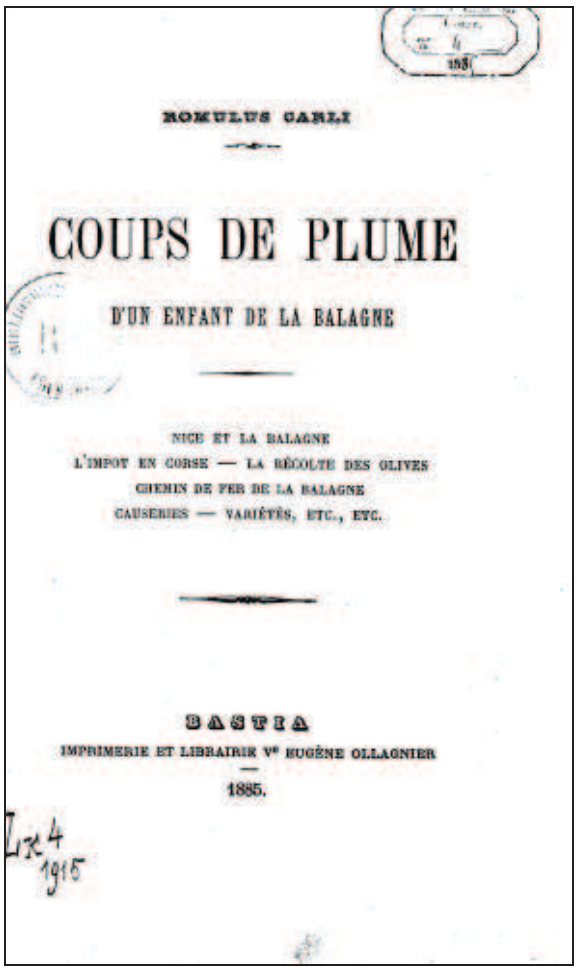
Et lorsque la question aura été tranchée, lorsque la cause sera entendue, il y a lieu d'espérer qu'il ne se trouvera plus personne pour continuer une lutte si préjudiciable à l'oléiculture française.

Nous avions donc bien raison de dire que le Congrès International d'Oléiculture joindrait l'utile à l'agréable, et après trois journées de travaux, les Congressistes auront le droit de parcourir l'admirable pays que la Société d'Oléiculture de France a tenu à leur faire connaître et apprécier.

Mais les délais d'inscription vont bientôt expirer et nous conseillons aux retardataires de demander d'urgence le programme du Congrès au Secrétariat Général, 3, Villa Hippolyte Garnier, Paris IXe et à la Société Départementale d'Agriculture, 2, Cours Napoléon, Ajaccio.

b) Les Notables : Romulus Carli

Figure 230 Annexe 26b : Romulus Carli "Coup de plume d'un enfant de Balagne" (Gallica)



ROMULUS CARLI

COUPS DE PLUME

D'UN ENFANT DE LA BALAGNE

NICE ET LA BALAGNE
L'IMPOT EN CORSE — LA RÉCOLTE DES OLIVES
CHEMIN DE FER DE LA BALAGNE
CAUSERIES — VARIÉTÉS, ETC., ETC.

BASTIA
IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE Ve EUGÈNE OLLAGNIER
1885.

ARTICLES, VARIÉTÉS

RELATIFS A LA BALAGNE

EXTRAITS

DU *PETIT BASTIAIS*
DU *MONITEUR DE LA CHASSE ET DES TIRS*
DU *PROGRÈS DE LA CORSE*

PAR

M. ROMULUS CARLI

DE SPELONCATO

AVRIL 1885

LA RÉCOLTE DES OLIVES

EN BALAGNE

Dans un article précédent nous avons brièvement, incomplètement, exposé la position topographique et les ressources de notre région ; nous parlerons aujourd'hui de ses olivets, base de la fortune foncière, de l'intermittence et de l'importance de leur production.

D'où lui viennent-ils ces arbres gigantesques, *uniques en Corse*, biscornus, *efflanqués*, au feuillage toujours terne, d'un vert cendré, nous couvrant d'or à chaque récolte, soit en moyenne tous les quinze ans, pour nous jeter ensuite dans la gêne ?

De la Sabine, disent les uns ; de la Syrie, de l'Afrique, de la Grèce, de l'Etrurie, de la Ligurie, ajoutent les autres.

Les premiers basent leur dire sur la tradition, et nous les croyons dans le vrai ; les seconds pensent, à tort ou à raison, qu'ils sont originaires des pays qui ont primitivement et tour à tour colonisé notre île ; ils les attribuent volontiers aux Phéniciens qui, d'après l'excellente Géographie de la Corse de M. Mancini, professeur au lycée d'Avignon, avaient fondé une ville au cœur même de la Balagne, *Agila*, aujourd'hui Occiglione, hameau de Santa-Reparata, joli et riche village au-dessus de l'Ile-Rousse.

Il importe peu de savoir exactement, ce nous semble, à quelle nation nous sommes redevables de l'arbre consacré à Minerve ; l'essentiel est de faire ressortir les bonnes comme les mauvaises qualités de l'espèce que nous possédons ; tel est d'ailleurs notre but.

Ce sont généralement des arbres de haute futaie, quelques-uns d'entre eux atteignant des dimensions considérables ; ils ressemblent à s'y méprendre, à ceux que nous avons eu la bonne fortune de voir en Kabylie, en Syrie et dans certaines parties de l'Italie.

Si bien, qu'en suivant le chemin de grande communication n° 9, d'Ile-Rousse à Ville et Speloncato, nous en avons remarqué, sur le territoire de ces deux villages, dont le tronc mesure vers la base 3 mètres de diamètre, soit 7 mètres de circonférence, et d'une hauteur de 15 à 20 mètres.

Or, étant donnée la lenteur de leur croissance, de tels arbres sont incontestablement antérieurs

à la domination Pisane et Génoise (XI[e] et XIV[e] siècles). Leur improduction prolongée est toute naturelle ; elle est l'effet de la sécheresse produite par le déboisement de nos montagnes à laquelle nous sommes, hélas ! condamnés, tant qu'elles resteront dénudées.

On nous objectera, peut-être, les grandes récoltes de 1814, 1825, 1830, 1848, 1869, et quelques demi-récoltes : soit ; mais les années qui les ont précédées ont été particulièrement pluvieuses et surtout neigeuses.

Si donc, nous sommes à la veille d'une grande récolte d'olives, nous la devrons aux abondantes pluies de cette année et aux neiges qui ont déjà fait leur apparition sur les montagnes de Giussani.

Veut-on connaître maintenant l'importance de leur production ? Nous nous bornerons à citer la dernière récolte (celle de 1869). Et bien ! d'après les bulletins de commerce des bureaux de la douanes de Calvi et de l'Ile-Rousse, les exportations d'huile s'élevèrent cette année-là au chiffre respectable de 2.517.678 kilogrammes.

Ce renseignement est officiel : il nous a été donné avec le plus grand empressement par l'honorable administrateur de notre arrondissement.

On ne saura jamais la quantité qui resta dans notre pays, où l'huile joue le grand rôle dans la

vie du riche comme dans celle du pauvre. Pour s'en faire une idée, on nous permettra de consacrer quelques lignes à nos mœurs.

Le beurre, les bougies, les chandelles de suif, l'huile de pétrole, toutes ces bonnes ou mauvaises choses sont inconnues des classes pauvres. *Il pane unto*, (tartine à l'huile), leur sert de déjeûner et de lunch ; *la minestra* à huile (potage) de dîner. Tous les ménages font usage d'huile d'olive pour leur éclairage. Le mendiant reçoit pour obole une cuillerée d'huile. Les offrandes au culte, se traduisent par des *misciarole* d'huile (3/4 de litre).

Bref, on fourre de l'huile partout, pas assez peut-être dans la salade. Les maisons du riche et du pauvre ont leurs récipients, jarres, réservoirs, etc., que l'on remplit à chaque récolte et auxquels on ne touche que pour les besoins de la vie et que l'on vide dans des circonstances graves.

Comment les familles pauvres se procurent-elles l'huile qu'il leur faut pour parer à leurs incessants besoins, notamment pendant les années trop fréquentes de stérilité ?

La réponse est facile. Nous avons dit au commencement de cet article que nos oliviers sont trop élevés pour être cueillis sur l'arbre comme partout ailleurs : on s'adresse par conséquent aux femmes et aux enfants, pour ramasser les

La récolte des olives p.14 à 19.

olives à terre, au fur et à mesure qu'elles tombent par l'effet du vent ou de la maturité. Leur salaire journalier est un demi-litre par tête. Ce n'est pas tout : suivant un usage immémorial qui prouve les bons sentiments de nos ancêtres, les propriétaires voulant honorer la mémoire de leurs trépassés, permettent à leurs *donne d'olive* (journalières) de cueillir pendant une semaine à leur profit les prémices de la récolte. Ils l'inaugurent ainsi par un acte de charité et la terminent généreusement en leur laissant un long et fructueux glanage.

La cueillette commence lentement en hiver et finit quand la récolte est bonne à la fin de juin. Les olives sont de moyenne grosseur, d'un vert-bleu turquoise d'abord, puis violacées, enfin d'un brun foncé. Leur noyau est obtus aux deux extrémités. L'huile emmagasinée est considérée par les propriétaires comme une valeur en portefeuilles. On peut la garder impunément dans les *trolii* (réservoirs) pendant plusieurs années, sans crainte de la voir rancir, à moins de tripotage.

Cette puissante considération mérite toute l'attention des grandes maisons de commerce d'huile du midi. C'est pour elles que nous nous sommes permis d'écrire cette longue communication, c'est à leur patriotisme que nous faisons appel : elles savent que la Corse est un département français, le quatrième par son étendue ;

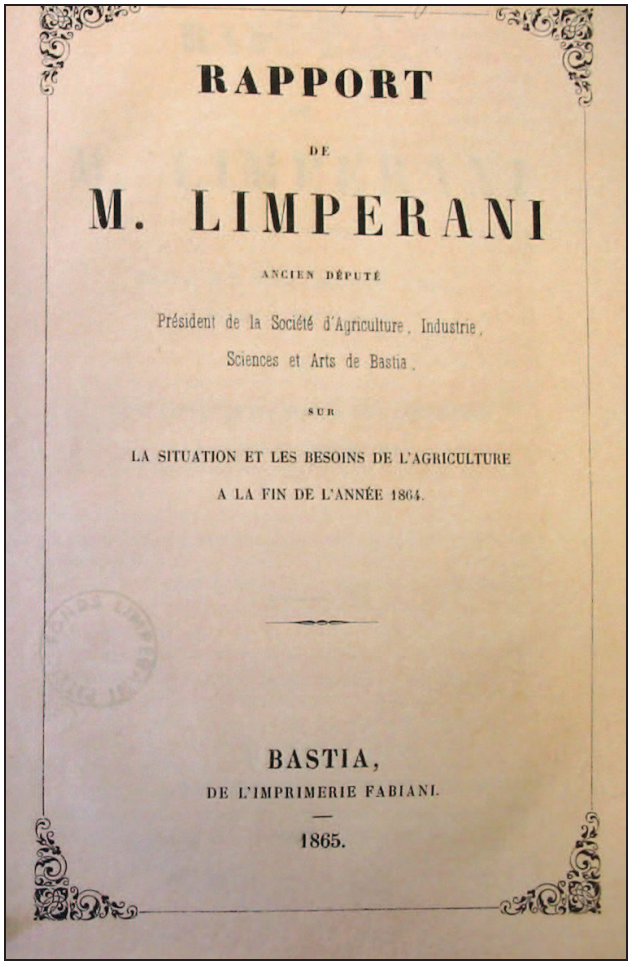
ses habitants sont hospitaliers, dévoués à la France, fiers, ardents, toujours prêts à défendre avec courage ce qu'ils aiment.

La Balagne est non-seulement la partie la plus rapprochée de la Provence, mais l'une des plus fertiles, nous ajouterons la plus tranquille, la plus civilisée de la Corse. Nous leur dirons en terminant : nous sommes à la veille d'une bonne récolte d'olives, si pour faire face à vos engagements vous avez besoin d'huile d'excellente qualité, envoyez vos agents dans l'arrondissement de Calvi ; recommandez-leur, surtout, de ne traiter qu'avec les propriétaires ; d'écarter impitoyablement les intermédiaires, car eux seuls, dans un but inavouable, discréditent nos huiles, par des mélanges qui les font rancir. En suivant notre conseil, vous ferez acte de patriotisme et en même temps une excellente affaire commerciale. Nous adressons le même conseil aux grandes maisons de commerce de Calvi et d'Ile-Rousse.

ANNEXE 27 : RYTHME LA VIE DES COMMUNAUTES

a) Rapport Limperani 1865 (A.D.H.C., 20J22)

Figure 214 Annexe 27a : Rapport Limperani 1865. (Extrait sur l'arboriculture).



RAPPORT

DE

M. LIMPERANI

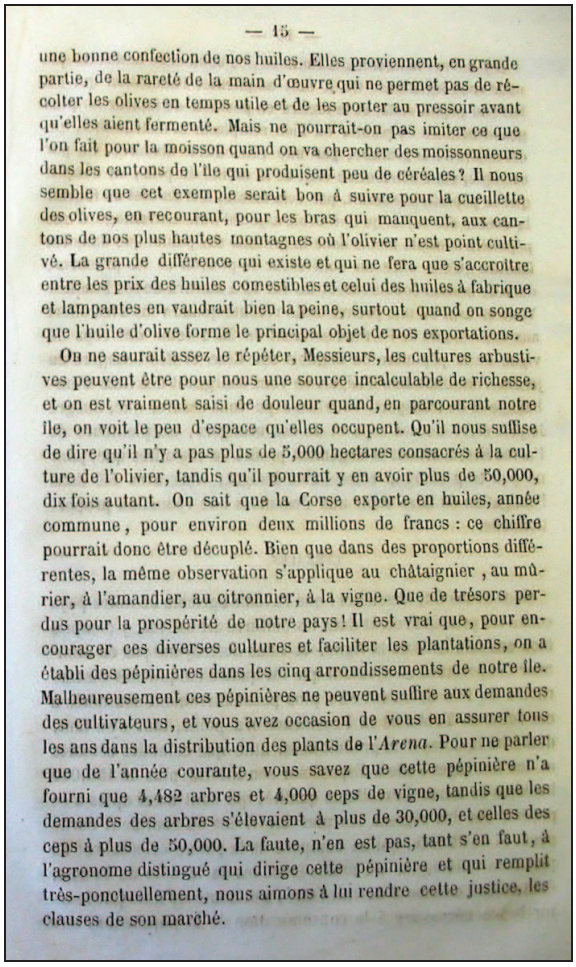
ANCIEN DÉPUTÉ

Président de la Société d'Agriculture, Industrie,
Sciences et Arts de Bastia,

SUR

LA SITUATION ET LES BESOINS DE L'AGRICULTURE
A LA FIN DE L'ANNÉE 1864.

BASTIA,
DE L'IMPRIMERIE FABIANI.
—
1865.



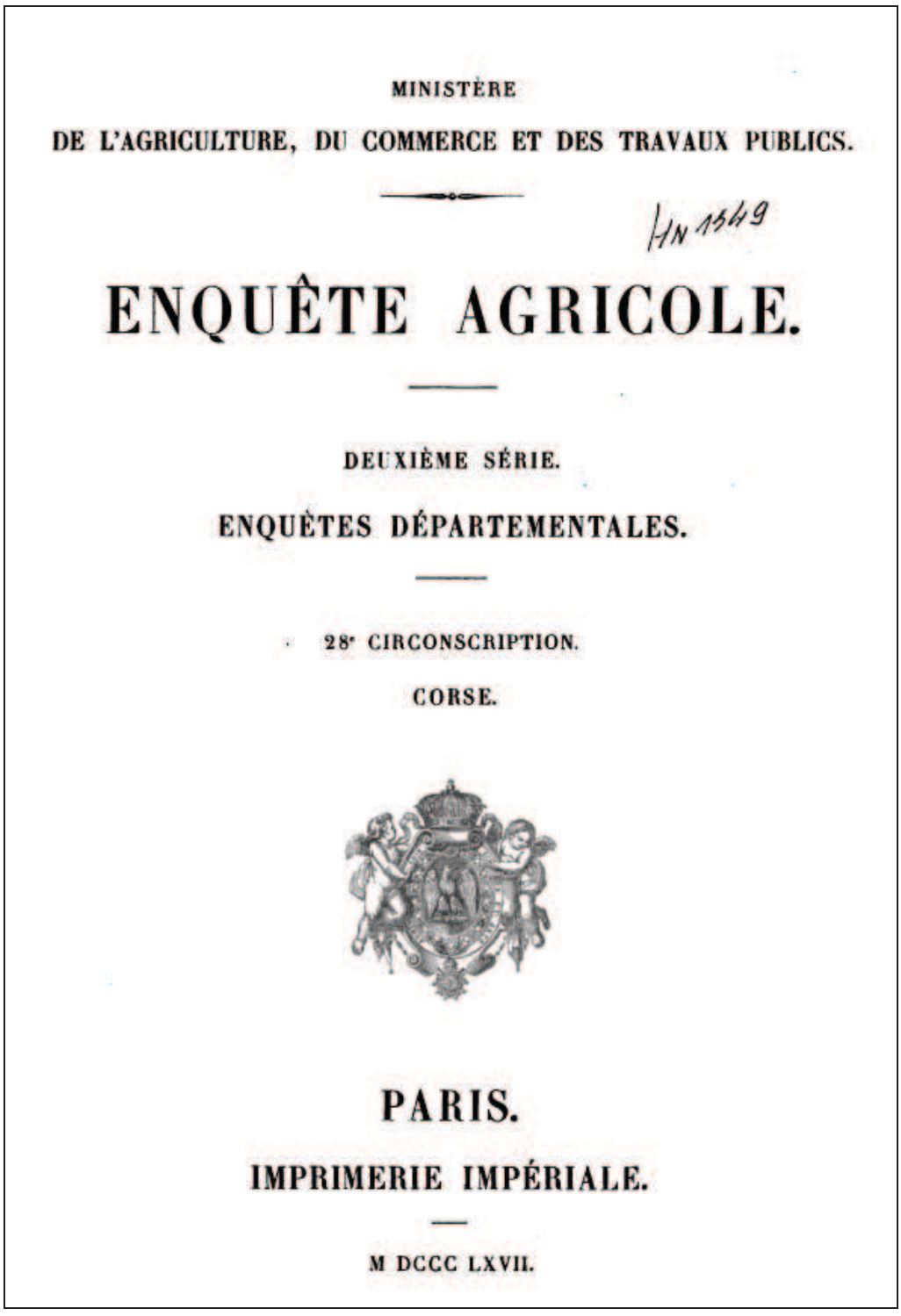
— 15 —

une bonne confection de nos huiles. Elles proviennent, en grande partie, de la rareté de la main d'œuvre qui ne permet pas de récolter les olives en temps utile et de les porter au pressoir avant qu'elles aient fermenté. Mais ne pourrait-on pas imiter ce que l'on fait pour la moisson quand on va chercher des moissonneurs dans les cantons de l'île qui produisent peu de céréales? Il nous semble que cet exemple serait bon à suivre pour la cueillette des olives, en recourant, pour les bras qui manquent, aux cantons de nos plus hautes montagnes où l'olivier n'est point cultivé. La grande différence qui existe et qui ne fera que s'accroître entre les prix des huiles comestibles et celui des huiles à fabrique et lampantes en vaudrait bien la peine, surtout quand on songe que l'huile d'olive forme le principal objet de nos exportations.

On ne saurait assez le répéter, Messieurs, les cultures arbustives peuvent être pour nous une source incalculable de richesse, et on est vraiment saisi de douleur quand, en parcourant notre île, on voit le peu d'espace qu'elles occupent. Qu'il nous suffise de dire qu'il n'y a pas plus de 5,000 hectares consacrés à la culture de l'olivier, tandis qu'il pourrait y en avoir plus de 50,000, dix fois autant. On sait que la Corse exporte en huiles, année commune, pour environ deux millions de francs : ce chiffre pourrait donc être décuplé. Bien que dans des proportions différentes, la même observation s'applique au châtaignier, au mûrier, à l'amandier, au citronnier, à la vigne. Que de trésors perdus pour la prospérité de notre pays! Il est vrai que, pour encourager ces diverses cultures et faciliter les plantations, on a établi des pépinières dans les cinq arrondissements de notre île. Malheureusement ces pépinières ne peuvent suffire aux demandes des cultivateurs, et vous avez occasion de vous en assurer tous les ans dans la distribution des plants de l'*Arena*. Pour ne parler que de l'année courante, vous savez que cette pépinière n'a fourni que 4,482 arbres et 4,000 ceps de vigne, tandis que les demandes des arbres s'élevaient à plus de 30,000, et celles des ceps à plus de 50,000. La faute, n'en est pas, tant s'en faut, à l'agronome distingué qui dirige cette pépinière et qui remplit très-ponctuellement, nous aimons à lui rendre cette justice, les clauses de son marché.

b) Extraits de Enquete Agricole, Présidée par M.Abatucci de 1866

Figure 231 Annexe 27b : Extraits de Enquete Agricole de 1866.



MINISTÈRE

DE L'AGRICULTURE, DU COMMERCE ET DES TRAVAUX PUBLICS.

HN 1549

ENQUÊTE AGRICOLE.

DEUXIÈME SÉRIE.

ENQUÊTES DÉPARTEMENTALES.

28e CIRCONSCRIPTION.

CORSE.

PARIS.

IMPRIMERIE IMPÉRIALE.

M DCCC LXVII.

RÉSUMÉ.

De ce que je viens d'exposer, il résulte un fait important à constater, savoir : que l'agriculture, en Corse, est dans une voie de progrès très-satisfaisant et que, à part la culture des céréales, toutes les autres cultures y ont acquis un développement inespéré.

Ce progrès agricole, qui tend à s'augmenter chaque jour, mérite d'être soutenu et encouragé.

Dans le courant de ce rapport, j'ai déjà eu l'honneur de signaler à Votre Excellence le besoin qui se faisait vivement sentir, dans le pays, d'une institution de crédit; d'un enseignement agricole donné par les instituteurs primaires, comme aussi par des professeurs ambulants; d'un règlement sur les défrichements; d'une révision de la loi sur les irrigations; du perfectionnement de la viabilité; de l'impérieuse nécessité d'assainir le littoral de l'île.

J'ajouterai que l'on réclame non moins vivement la promulgation d'un Code rural, 1° renfermant des dispositions qui assurent le respect de la propriété, et notamment, l'embrigadement ou une organisation sérieuse des gardes champêtres (chaque commune devrait avoir un garde champêtre au moins, et il devrait être pourvu à son salaire au moyen de centimes spéciaux obligatoires et, au besoin, par un prélèvement sur les fonds de l'État); 2° prescrivant le cantonnement rigoureux des chèvres; 3° déclarant contravention le délaissement des animaux à l'abandon; 4° rendant obligatoire le reboisement des montagnes, et 5° portant que l'entretien des chemins ruraux sera obligatoire pour les riverains.

Enfin, on désirerait voir les débouchés assurés par la création d'un service de bateaux à vapeur faisant périodiquement le tour de l'île, avec escale dans les divers ports et havres de la côte, par la création d'un service de bateaux à vapeur quotidien entre la Corse et le continent français, et surtout par l'abaissement des tarifs existants aujourd'hui.

Ai-je besoin de le dire à Votre Excellence, la satisfaction donnée à tous ces besoins serait un bienfait immense pour les populations; mais ce qu'il me paraît bon de noter, c'est qu'elles tiennent, par-dessus tout, au perfectionnement de leur viabilité et à l'assainissement du littoral.

Elles comprennent qu'avec leurs propres ressources elles ne pourront jamais

asseoir ces deux bases de leur future prospérité : la viabilité, grâce à laquelle les transports deviennent plus faciles et les produits de la terre trouvent aisément leur écoulement; l'assainissement du littoral, qui, en faisant disparaître ces causes de maladie souvent mortelles, permettra aux cultivateurs d'abandonner les montagnes pour s'établir dans la plaine, où ils trouveront l'abondance et des éléments inépuisables de richesses.

Il appartient au Gouvernement de l'Empereur, qui a déjà tant fait pour le pays, d'achever son œuvre en venant en aide à des populations que la pauvreté rend impuissantes, mais dont le dévouement à la dynastie impériale n'a jamais connu de bornes.

CORSE.

PROCÈS-VERBAUX

DES SÉANCES DE LA COMMISSION DÉPARTEMENTALE ET DÉPOSITIONS.

PROCÈS-VERBAL D'OUVERTURE.

L'an 1866, le 10 du mois de novembre, à l'hôtel de la préfecture d'Ajaccio, à une heure de relevée, se sont réunis : MM. Séverin Abbatucci, président de la Commission de l'Enquête agricole; Galloni d'Istria, secrétaire général de la préfecture; Poli, inspecteur de l'agriculture; Ceccaldi, inspecteur de médecine; Frasseto, médecin en chef de l'hôpital militaire; Tedeschi, président de la société d'agriculture de Corte; d'Ortoli, président de la société d'agriculture de Sartène; Jauge, propriétaire à Migliacciaro; de Castelli, juge de paix à l'Isle-Rousse, tous membres de la Commission départementale de l'Enquête agricole, pour procéder à l'audition des personnes qui, s'étant fait inscrire, voudraient déposer dans l'Enquête orale.

La Commission ayant siégé jusqu'à 4 heures et personne ne s'étant présenté, M. le Président a levé la séance et renvoyé les opérations à demain. Avant de se séparer, la Commission décide que, pour éviter aux déposants le dérangement que leur occasionnent de grandes distances à parcourir et pour faire pénétrer davantage l'Enquête dans les masses de la population et par là la rendre aussi complète que possible, elle se rendra dans chaque chef-lieu d'arrondissement; qu'il sera apposé de nouvelles affiches dans chaque commune pour prévenir les population du séjour de la Commission au chef-lieu de l'arrondissement, et qu'il sera envoyé des lettres d'invitation aux personnes que le Président ou la Commission auront désignées pour être entendues. De tout quoi a été dressé le présent procès-verbal par M. C. de Friess, secrétaire rédacteur, les jour, mois et an que dessus.

Le Président de la Commission,

S. Abbatucci.

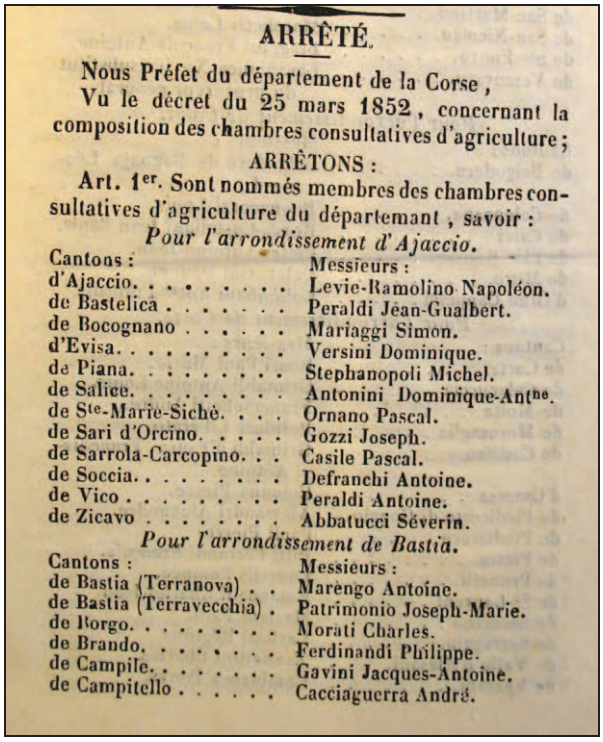
Le Secrétaire rédacteur,

C. de Friess.

4.

c) Les Chambres Consultatives d'Agriculture (A.D.H.C., 1Z99).

Figure 215 Annexe 27c : Tableau des Membres des Chambres Consultatives d'Agriculture 25 mars 1852.



ARRÊTÉ.

Nous Préfet du département de la Corse,
Vu le décret du 25 mars 1852, concernant la composition des chambres consultatives d'agriculture;

ARRÊTONS :

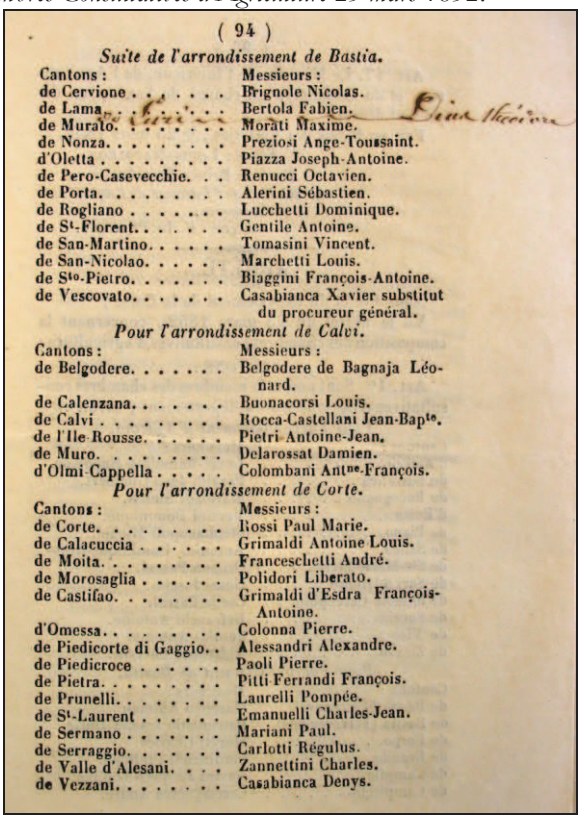
Art. 1er. Sont nommés membres des chambres consultatives d'agriculture du départemant, savoir :

Pour l'arrondissement d'Ajaccio.

Cantons :	Messieurs :
d'Ajaccio.	Levie-Ramolino Napoléon.
de Bastelica	Peraldi Jean-Gualbert.
de Bocognano	Mariaggi Simon.
d'Evisa.	Versini Dominique.
de Piana.	Stephanopoli Michel.
de Salice.	Antonini Dominique-Antne.
de Ste-Marie-Sichè. . . .	Ornano Pascal.
de Sari d'Orcino.	Gozzi Joseph.
de Sarrola-Carcopino. . .	Casile Pascal.
de Soccia.	Defranchi Antoine.
de Vico	Peraldi Antoine.
de Zicavo	Abbatucci Séverin.

Pour l'arrondissement de Bastia.

Cantons :	Messieurs :
de Bastia (Terranova) . .	Marengo Antoine.
de Bastia (Terravecchia) .	Patrimonio Joseph-Marie.
de Borgo.	Morati Charles.
de Brando.	Ferdinandi Philippe.
de Campile.	Gavini Jacques-Antoine.
de Campitello	Cacciaguerra André.



(94)

Suite de l'arrondissement de Bastia.

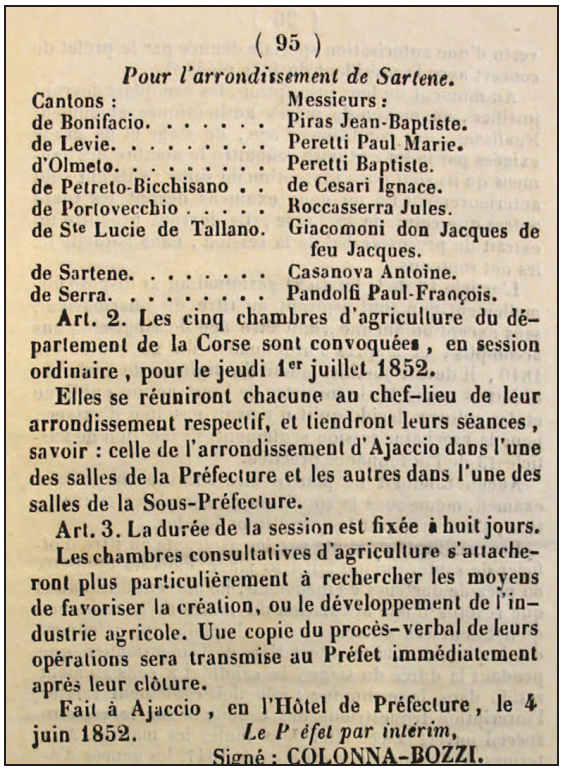
Cantons :	Messieurs :
de Cervione	Brignole Nicolas.
de Lama.	Bertola Fabien.
de Murato.	Morati Maxime.
de Nonza.	Preziosi Ange-Toussaint.
d'Oletta	Piazza Joseph-Antoine.
de Pero-Casevecchie. . .	Renucci Octavien.
de Porta.	Alerini Sébastien.
de Rogliano	Lucchetti Dominique.
de St-Florent.	Gentile Antoine.
de San-Martino.	Tomasini Vincent.
de San-Nicolao.	Marchetti Louis.
de Ste-Pietro.	Biaggini François-Antoine.
de Vescovato.	Casabianca Xavier substitut du procureur général.

Pour l'arrondissement de Calvi.

Cantons :	Messieurs :
de Belgodere.	Belgodere de Bagnaja Léonard.
de Calenzana.	Buonacorsi Louis.
de Calvi	Rocca-Castellani Jean-Bapte.
de l'Ile-Rousse.	Pietri-Antoine-Jean.
de Muro.	Delarossat Damien.
d'Olmi-Cappella	Colombani Antne-François.

Pour l'arrondissement de Corte.

Cantons :	Messieurs :
de Corte.	Rossi Paul Marie.
de Calacuccia	Grimaldi Antoine Louis.
de Moita.	Franceschetti André.
de Morosaglia	Polidori Liberato.
de Castifao.	Grimaldi d'Esdra François-Antoine.
d'Omessa.	Colonna Pierre.
de Piedicorte di Gaggio. .	Alessandri Alexandre.
de Piedicroce	Paoli Pierre.
de Pietra.	Pitti-Ferrandi François.
de Prunelli.	Laurelli Pompée.
de St-Laurent	Emanuelli Charles-Jean.
de Sermano	Mariani Paul.
de Serraggio.	Carlotti Régulus.
de Valle d'Alesani. . . .	Zannettini Charles.
de Vezzani.	Casabianca Denys.



(95)

Pour l'arrondissement de Sartene.

Cantons :	Messieurs :
de Bonifacio.	Piras Jean-Baptiste.
de Levie.	Peretti Paul Marie.
d'Olmeto.	Peretti Baptiste.
de Petreto-Bicchisano . .	de Cesari Ignace.
de Portovecchio	Roccasserra Jules.
de Ste Lucie de Tallano.	Giacomoni don Jacques de feu Jacques.
de Sartene.	Casanova Antoine.
de Serra.	Pandolfi Paul-François.

Art. 2. Les cinq chambres d'agriculture du département de la Corse sont convoquées, en session ordinaire, pour le jeudi 1er juillet 1852.

Elles se réuniront chacune au chef-lieu de leur arrondissement respectif, et tiendront leurs séances, savoir : celle de l'arrondissement d'Ajaccio dans l'une des salles de la Préfecture et les autres dans l'une des salles de la Sous-Préfecture.

Art. 3. La durée de la session est fixée à huit jours.

Les chambres consultatives d'agriculture s'attacheront plus particulièrement à rechercher les moyens de favoriser la création, ou le développement de l'industrie agricole. Une copie du procès-verbal de leurs opérations sera transmise au Préfet immédiatement après leur clôture.

Fait à Ajaccio, en l'Hôtel de Préfecture, le 4 juin 1852. *Le Préfet par intérim,*

Signé : COLONNA-BOZZI.

d) Publicité - Lien avec le monde urbain,(B.M.B., Journaux).

Figure 217 Annexe 27d : Société des huiles d'olives, dans "Le Petit Bastiais" du 5 février 1910.

Société
DES HUILERIES D'OLIVES
et Produits Agricoles
DE LA BALAGNE
(Corse) 00072

Aux termes d'un acte fait double sous signatures privées, en date à Ile-Rousse du vingt-deux novembre mil neuf cent neuf, il a été formé les statuts d'une Société anonyme sous la dénomination de « Société des Huileries d'olives et Produits agricoles de la Balagne (Corse) », dont l'un des doubles originaux est déposé en l'Etude de Me Hervé, notaire à Saint-Sauppleis, canton de Dammartin-en-Goële (Seine-et-Marne), suivant acte dressé par lui le 14 décembre mil neuf cent neuf, enregistré.

1. La Société a pour objet :

1° L'achat et l'exploitation des olives, la fabrication de l'huile et de tous produits pouvant se transformer en huiles, la vente des produits et tous produits ainsi transformés et généralement toutes les industries susceptibles de s'y rattacher.

2° L'acquisition ou la prise à bail de tous immeubles ou terrains, construction, sur le territoire de la commune d'Ile-Rousse, arrondissement de Calvi (Corse) et sur les communes avoisinantes.

3° L'édification sur ces immeubles ou terrains de toutes constructions ou la réparation de celles existantes et leur appropriation aux besoins de l'exploitation.

4° L'achat des machines, instruments, ustensiles, outils, matériel, combustibles, objets mobiliers, animaux ou autres objets pour les besoins de l'exploitation, ainsi que des objets mobiliers du bureau et d'habitation.

5° Et la participation directe ou indirecte de la Société dans toutes les opérations commerciales ou industrielles pouvant se rattacher à un des objets précités, par voie de création de Sociétés nouvelles, d'apport, de fusion ou autrement.

2. Le siège social a été fixé à Paris, avenue Rachel, n° 7. Il peut être transféré en tout autre endroit de la même ville, sur simple décision du Conseil d'administration.

3. La durée de la Société a été fixée à trente années à compter du jour de sa constitution définitive.

4. Le fonds social a été fixé à *quatre cent mille francs* et divisé en quatre mille actions de cent francs chacune.

Sur ces actions, deux mille entièrement libérées ont été attribuées aux fondateurs en représentation de leurs apports en nature.

Les deux mille actions de surplus étaient à souscrire et payer en numéraire.

5. Le capital social peut être augmenté en une ou plusieurs fois par la création d'actions nouvelles, en représentation, d'apports en nature ou contre espèces, en vertu d'une décision de l'assemblée générale extraordinaire des actionnaires.

L'assemblée générale extraordinaire peut aussi décider la réduction du capital social pour quelque cause que ce soit et de quelque manière, notamment au moyen du rachat d'actions, d'un échange de nouveaux titres d'un nombre équivalent ou moindre, ayant ou non la même capital et s'il y a lieu avec cession ou achat d'actions pour permettre l'échange.

6. La Société est administrée par un conseil composé de six membres nommés par l'assemblée générale. La durée des fonctions des premiers administrateurs est de six années consécutives et fermes. Le conseil se renouvelle ensuite à raison de un ou deux membres chaque année ou tous les deux ans, en alternant s'il y a lieu.

Si le Conseil est composé de moins de sept membres, les administrateurs peuvent se compléter s'ils le jugent utile. Chaque année le Conseil nomme un président.

7. Le Conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus pour agir au nom de la Société et faire ou autoriser tous les actes et opérations relatifs à son sujet.

Il a notamment les pouvoirs suivants, lesquels sont énonciatifs et non limitatifs :

Il représente la Société vis-à-vis des tiers.

Il fait les règlements de la Société.

Il nomme et révoque tous les agents ou employés de la Société, fixe leurs traitements, salaires, remises et gratifications ainsi que les autres conditions de leur admission ou de leur retraite.

Il fixe les dépenses générales de l'administration règle les approvisionnements de toutes sortes.

Il touche les sommes dues à la Société, et paie celle qu'elle doit.

Il souscrit, endosse, accepte et acquitte tous effets de commerce.

Il statue sur tous traités ou marchés rentrant dans l'objet de la Société.

Il autorise toutes acquisitions, ventes, échanges, locations de biens, meubles et immeubles ainsi que tous retraits, transferts, aliénations de rentes et autres valeurs appartenant à la Société.

Il détermine le placement des fonds disponibles, et règle l'emploi du fonds de réserve.

Il contracte tous les emprunts avec ou sans hypothèque ou autres garanties sur les biens sociaux par voie d'ouverture de crédit ou autrement. Toutefois, les emprunts sous forme de création d'obligations doivent être autorisés par l'assemblée générale des actionnaires.

Il autorise toutes actions judiciaires, tant en demandant qu'en défendant.

Il autorise aussi tous traités, transactions, compromis, tous acquiescements et désistements, ainsi que toutes mainlevées d'inscriptions, saisies, oppositions et autres droits avant ou après paiement.

Il arrête les états de situation, les inventaires et les comptes qui doivent être fournis à l'assemblée générale des actionnaires ; il statue sur toutes propositions à lui faire et arrête l'ordre du jour.

Le Conseil peut déléguer les pouvoirs qu'il juge convenables, à un ou à plusieurs administrateurs pour l'administration courante de la Société et l'exécution des décisions du Conseil d'administration.

Des attributions et pouvoirs, et les allocations spéciales des administrateurs délégués sont déterminés par le Conseil d'administration.

Le Conseil peut aussi conférer à un ou plusieurs directeurs, membres du Conseil d'administration ou non les pouvoirs qu'il juge convenables pour la direction technique des affaires de la Société.

Il peut passer avec ce ou ces directeurs des traités déterminant la durée et l'étendue de leurs attributions et pouvoirs, l'importance de leurs avantages fixes ou proportionnels, et les conditions de leur révocation.

Le Conseil peut, en outre, conférer des pouvoirs à telle personne que bon lui semble, par mandat spécial et pour un ou plusieurs objets déterminés.

Le Conseil d'administration peut déléguer partie de ses pouvoirs à un comité de direction composé du président et de trois autres administrateurs désigné par le Conseil.

Ce comité est chargé de l'exécution des décisions du Conseil et des opérations du service courant.

Il prépare et fait exécuter, après les avoir fait approuver par le Conseil, toutes les dispositions et tous les ordres des divers services de l'exploitation.

Il dirige le travail des bureaux et des divers services, nomme et révoque tous agents, signe la correspondance, établit tous comptes d'exploitation.

Il passe les marchés autorisés par le Conseil, fait tous achats d'approvisionnements, il effectue les recettes et les dépenses de la Société.

Il suit les actions judiciaires, tant en demandant qu'en défendant.

Il fait tous actes conservatoires.

Les membres du Comité de direction ont droit, à une rémunération spéciale dont l'importance est fixée par l'assemblée générale, et ce, indépendamment bien entendu, de leur part dans la portion des bénéfices déterminés par les articles quarante et un et quarante quatre des statuts.

Le Conseil d'administration et le comité de direction peuvent, en outre, déléguer partie de leurs pouvoirs à un ou plusieurs de leurs membres, ou même à des personnes étrangères à la Société, par un mandat spécial et pour des objets déterminés.

Tous les actes concernant la Société décidés par le Conseil, ainsi que les retraits de fonds et valeurs, les mandats sur les banquiers, débiteurs et dépositaires et les souscriptions, endos, acceptations ou acquits d'effets de commerce, sont signés par un administrateur et un agent qualifié, nommé par le Conseil d'administration ; cet agent peut être choisi en dehors de la Société.

Les administrateurs ne contractent, à raison de leur gestion, aucune obligation personnelle ni solidaire, relativement aux engagements de la Société. Ils ne sont responsables que de l'exécution du mandat qu'ils ont reçu.

Sur les bénéfices nets, déduction faite de tous frais et charges, il est prélevé.

1. Cinq pour cent, pour constituer la réserve légale.

2. La somme nécessaire pour servir aux actions non amorties un premier dividende de cinq pour cent.

3. Une somme destinée à l'amortissement du capital espèces jusqu'à complet remboursement.

Le surplus est réparti comme suit :

1. Deux et demi pour cent pour réserve supplémentaire.

2. Sept et demi pour cent au Conseil d'administration.

3. Deux et demi pour cent au personnel.

4. Et le solde aux actionnaires à titre de dividende.

Toutes contestations concernant les affaires sociales sont soumises à la juridiction des tribunaux compétents du département de la Seine.

II. Suivant acte passé devant Me Hervé, notaire à Saint-Sauppleis, le onze décembre mil neuf cent neuf, enregistré, les fondateurs de cette Société anonyme ont déclaré que les deux mille actions de numéraire qui étaient à émettre, avaient été entièrement souscrites et que la réunion des versements effectués sur ces actions s'élevait à cent soixante dix mille francs supérieure à la moitié du capital en numéraire.

Et ils ont représenté à l'appui de cette déclaration un état contenant la liste des souscriptions, le nombre d'actions souscrites et le montant des versements effectués par chacun d'eux. Cette pièce certifiée véritable est demeurée annexée audit acte.

III. Des procès-verbaux dont la copie ont été déposée pour minute à Me Hervé, notaire à Saint-Sauppleis suivant acte du vingt-sept janvier 1909, de deux délibérations prises par l'assemblée générale des actionnaires, il résulte notamment que cette assemblée a nommé pour composer le premier Conseil d'administration.

1° Monsieur Lucien Michelat, propriétaire, chevalier de la Légion d'honneur, demeurant à Monthyon (Seine-et-Marne).

2° Monsieur Eugène-Guillaume Boch, professeur, artiste, peintre, demeurant au dit Monthyon.

3° Monsieur Jean-Ambroise Berardini, propriétaire, demeurant à Occiglione par Ile-Rousse (Corse).

4° Monsieur Louis Donat, docteur médecin, demeurant à Paris, 31, Avenue Henri-Martin.

5° Monsieur Marc-Charles Dévenet (Dévenel), propriétaire, demeurant à Cannes, Avenue de Lérins.

6° Et Monsieur Charles Speyer, négociant, demeurant à Paris, 15, rue du Louvre.

Et elle a nommé pour commissaire :

1° Monsieur Jules Poulart, négociant, demeurant à Paris, Avenue Gambetta.

2° Et Monsieur Léonard Aveline, comptable, demeurant à Bezons, rue du Bois, n° 18.

Les administrateurs et les commissaires ont accepté leurs fonctions soit par eux-mêmes, soit par mandataire. En ce qui concerne M. Aveline, cette acceptation a eu lieu à la date du sept janvier mil neuf cent dix.

En conséquence la société s'est trouvée définitivement constituée à partir de cette dernière date.

Pour extrait :

Signé : HERVÉ.

Expéditions : 1° De l'acte de déclaration de souscription et de versement, de la liste des souscriptions et des statuts y annexés ; 2° De l'acte de dépôt et des deux délibérations constitutives y annexées, ainsi que de l'acceptation de M. Aveline ont été déposées le 1er février 1910, aux greffes du tribunal de Commerce et de la justice de paix de Ile-Rousse (Corse), et le 28 janvier 1910, aux greffes du Tribunal de Commerce de Paris et de la justice de paix du 18e arrondissement de Paris,

Pour mention,

Signé : HERVÉ.

MONSIEUR FRANÇOIS MAROSELLI

Avis aux Producteurs de Vins

Afin de faciliter l'exportation des vins de Corse sur le Continent Français, M. A. PADOVANI, agent maritime, à Bastia, vient d'établir des Tarifs à prix très réduits entre Bastia et les villes du réseau des chemins de fer de Paris-Lyon-Méditerranée.

Dans ces Tarifs sont compris tous les frais de transport et de transit à Marseille, sauf les droits d'Octroi et de Régie.

De Bastia à Paris :

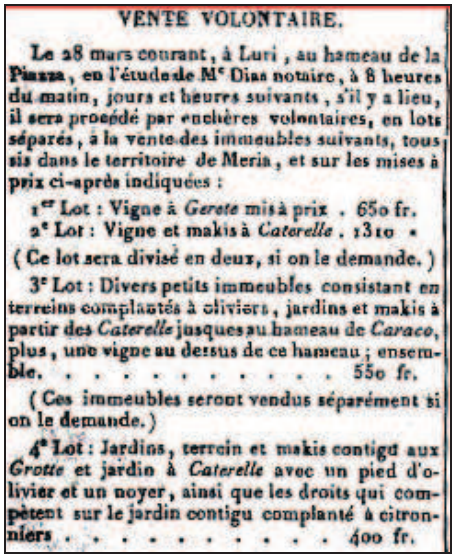
Pour 1	bordelaise via	250 k.	fr.	16 75
» 2	»	500 k.	»	32.75
» 4	»	1.000 k.	»	61. »
» 1	demi-muid »	600 k.	»	33.75
» 2	»	1.200 k.	»	64.85
» 4	»	2.400 k.	»	127. »
» 6	»	3.600 k.	»	190.25
» 8	»	4.800 k.	»	251.45
» 10	»	6.000 k.	»	312.65
» 20	»	12.000 k.	»	598.85

Adresser les expéditions à M. A. Padovani, Cars Maritime, Bastia.

ANNEXE 28 : LES CONSEQUENCES SUR LA SOCIETE.

a) Les ventes

Figure 219 Annexe 28a Vente Volontaire, "l'Insulaire Français" de Mars 1837



VENTE VOLONTAIRE.

Le 28 mars courant, à Luri, au hameau de la Piazza, en l'étude de Me Dias notaire, à 8 heures du matin, jours et heures suivants, s'il y a lieu, il sera procédé par enchères volontaires, en lots séparés, à la vente des immeubles suivants, tous sis dans le territoire de Meria, et sur les mises à prix ci-après indiquées :

1er Lot : Vigne à *Gerete* mis à prix . 650 fr.

2e Lot : Vigne et makis à *Caterelle* . 1310 »

(Ce lot sera divisé en deux, si on le demande.)

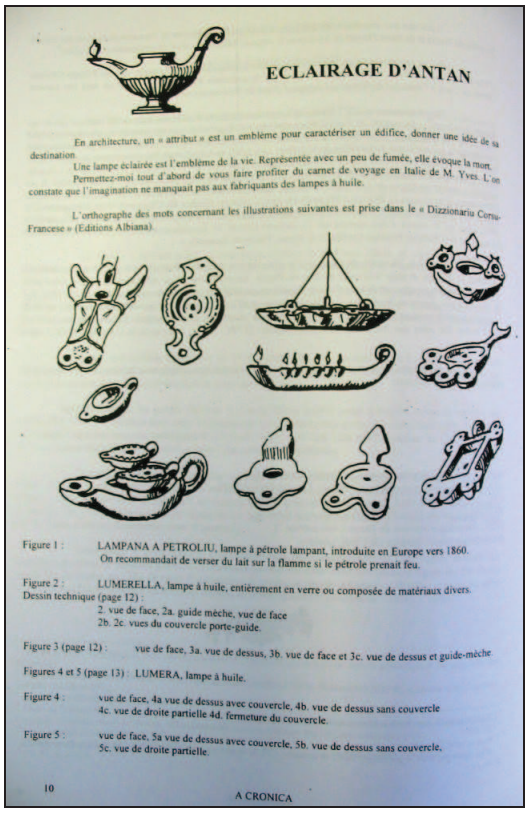
3e Lot : Divers petits immeubles consistant en terreins complantés à oliviers, jardins et makis à partir des *Caterelle* jusques au hameau de *Caraco*, plus, une vigne au dessus de ce hameau ; ensemble. . . . . 550 fr.

(Ces immeubles seront vendus séparément si on le demande.)

4e Lot : Jardins, terrein et makis contigu aux *Grotte* et jardin à *Caterelle* avec un pied d'olivier et un noyer, ainsi que les droits qui compètent sur le jardin contigu complanté à citronniers . . . . . 400 fr.

ANNEXE 29 : USAGES INDUSTRIELS. L'ECLAIRAGE, LES LAMPES A HUILE

Figure 223 Annexe 29 : Eclairage d'antan. (A Cronica.)



ECLAIRAGE D'ANTAN

En architecture, un « attribut » est un emblème pour caractériser un édifice, donner une idée de sa destination.

Une lampe éclairée est l'emblème de la vie. Représentée avec un peu de fumée, elle évoque la mort. Permettez-moi tout d'abord de vous faire profiter du carnet de voyage en Italie de M. Yves. L'on constate que l'imagination ne manquait pas aux fabriquants des lampes à huile.

L'orthographe des mots concernant les illustrations suivantes est prise dans le « Dizzionariu Corsu-Francese » (Editions Albiana).

Figure 1 : LAMPANA A PETROLIU, lampe à pétrole lampant, introduite en Europe vers 1860. On recommandait de verser du lait sur la flamme si le pétrole prenait feu.

Figure 2 : LUMERELLA, lampe à huile, entièrement en verre ou composée de matériaux divers.
Dessin technique (page 12) :
2. vue de face, 2a. guide mèche, vue de face
2b. 2c. vues du couvercle porte-guide.

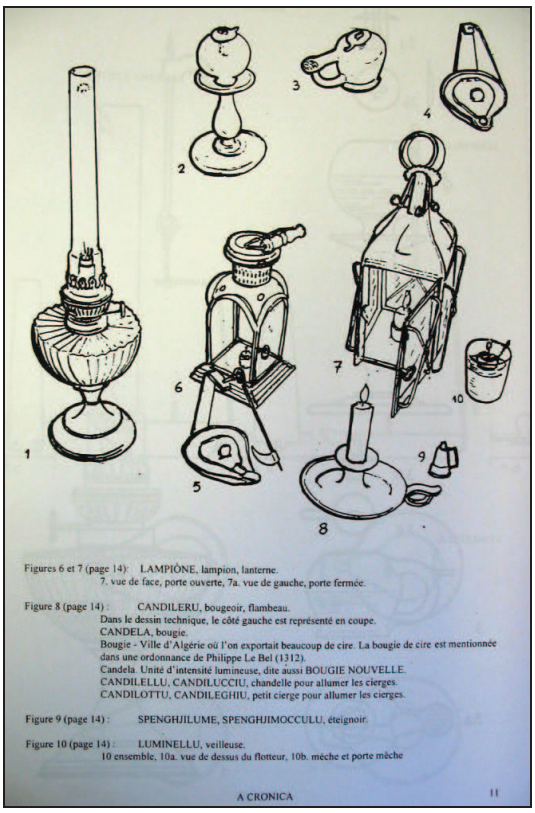
Figure 3 (page 12) : vue de face, 3a. vue de dessus, 3b. vue de face et 3c. vue de dessus et guide-mèche

Figures 4 et 5 (page 13) : LUMERA, lampe à huile.

Figure 4 : vue de face, 4a vue de dessus avec couvercle, 4b. vue de dessus sans couvercle
4c. vue de droite partielle 4d. fermeture du couvercle.

Figure 5 : vue de face, 5a vue de dessus avec couvercle, 5b. vue de dessus sans couvercle,
5c. vue de droite partielle.

10 A CRONICA



Figures 6 et 7 (page 14) : LAMPIÒNE, lampion, lanterne.
7. vue de face, porte ouverte, 7a. vue de gauche, porte fermée.

Figure 8 (page 14) : CANDILERU, bougeoir, flambeau.
Dans le dessin technique, le côté gauche est représenté en coupe.
CANDELA, bougie.
Bougie - Ville d'Algérie où l'on exportait beaucoup de cire. La bougie de cire est mentionnée dans une ordonnance de Philippe Le Bel (1312).
Candela. Unité d'intensité lumineuse, dite aussi BOUGIE NOUVELLE.
CANDILELLU, CANDILUCCIU, chandelle pour allumer les cierges.
CANDILOTTU, CANDILEGHIU, petit cierge pour allumer les cierges.

Figure 9 (page 14) : SPENGHJILUME, SPENGHJIMOCCULU, éteignoir.

Figure 10 (page 14) : LUMINELLU, veilleuse.
10 ensemble, 10a. vue de dessus du flotteur, 10b. mèche et porte mèche

A CRONICA 11

ANNEXE 30 : LITTERATURE CORSE

Etude des poésies et textes des différents auteurs dans *l'anthologie* de Mathieu Ceccaldi[1347].

Nanna di u bambinu
« U lettu hè fattu
Di piuma è di bambaci
Bogulu è lindu
Di megliu ùn si ni faci
Tu la palma d'i trionfi
Tu l'alivu di la paci
Tu la murta, tu l'alloru
La me aura, u me dicoru ». [1348]

A primavera in Arburi (*Annu Corsu, 1923*)
« I parzichi di e vigne ». [1349]

L'urticellu *(Annu Corsu, 1924)*
« Dentru una aliva vechja c'era un caravone duva una capinera facia tutti l'anni u so nidu…
Un albitru, un lustincu, una mortula e una aliva invitavanu torduli, merule, pincioni e pettirossi à magnà i so frutti sauriti.
U maritu di zia Lucia cù e so mani d'oru avia piantatu sti pochi arbori in lu so chjosu chi era largu quante un linzolu di lettu.
Nimu pò crede chi nantu sta rantaniccia carca di pruni e d'articula, ci sia statu tante razie e tanta dulcezza ».
U carcianile di u mulinu. [1350]

Arburi
« Merule, tordoli, pettirossi in la macchia, capinere in l'alive, pincioni in li castagni… ». [1351]

E feste antiche
« Quandu a cucinara di u Vescu frighjia e pesce…si sintia sciuppittime di l'oliu in le frissoghje ». [1352]

Da Evisa a Aiacciu e ritornu
« Da San Ciprianu si vede à Ota pienu d'alive, di vigne e d'alimeie. In Cinarca puderemu empie e nostre zucche di vinu chì per Saone ùn si trova che lustinchi ».
« Ci lampò tuttu l'oliu d'una vechja lumera in lattone che era piena dipoi quindici mesi ». [1353]

Riccordi di zitellina *(primavera corsa)*
« …una botteglia d'oliu è un furmagliu niulincu…era a vittuaglia di l'eremitu ».
« U mare era chetu cume una cerra d'oliu ». [1354]

[1347] Mathieu Ceccaldi, *Anthologie de la littérature corse,* édition Klincksieck, Paris, 1991.
[1348] *Ibidem*. p. 36, Mgr Della Foata.
[1349] *Ibidem*. p. 73, Santu Casanova.
[1350] *Ibidem*. p. 74.
[1351] *Ibidem*. p. 76.
[1352] *Ibidem*. p. 79.
[1353] *Ibidem*. p. 80.
[1354] *Ibidem*. p. 92.

Tuttu hè per sta maladetta trippa *(Baretta Misgia 1929)*
« *l'ogliu per fa le fritelle*
Venerà da Capi Corsu… ». [1355]

Balagna *(Fiori di muchju).*
« Bi ci truvate Sguizzara e Tuscana… »
« Un arberu d'alivu ti si piglia
Cu i so furconi un chjosu sanu : rentu
A ceppa iota alloghja una famiglia
E ci s'agronda sottu un rigimentu ». [1356]

U mo paese *(Fiori di muchju)*
« d'amanduli e d'alivi incurunata ». [1357]

21 ottobre 1869 *(Fiori di muchju)*
« Torni fiumi d'infernu, ancu i vadelli
Ssdradicavanu alivi
S'ingullianu vivi
Boi, muli, capre, pecure e purcelli ». [1358]

A lampara
"Oliu chi ti cunsumi è sempre ti rinnovi
L'alimentu se tu di lu divinu amore
Focu chi la spiranza immutabile provi,
Ah ! ùn ti spegne mai drent'à lu nostru core ! [1359]

E campane di u paese *(Annu Corsu 1927)*

Ciccona	*L'aliva*	*A rama*	*U' ranu*
Ciccona	*Ch'è viva*	*Cu brama*	*ch'è sanu*
Qui canta	*S'infiora*	*Di tuttu*	*S'annanna*
Qui sona	*S'innora*	*Da fruttu*	*S'impanna.* [1360]

U Fornu *(Annu Corsu, 1924)*
« *I canestrelli tutti parfumati*
Guarniti d'ogliu dolce e di finochju ». [1361]

A me lumera
« Tutt'e sere, o cumpagnola
Ci truvemu ped'à focu »…[1362]

[1355] *Ibidem.* p. 120, Antoine Baptiste Paoli (dit Paoli di Taglio).
[1356] *Ibidem.* p. 128, Tommaso Alfonsi.
[1357] *Ibidem.* p. 129.
[1358] Poésie 21 octobre 1869.
[1359] *Ibidem.* p. 151, Dominique Antoine Seraphin Versini.
[1360] *Ibidem.* p. 228.
[1361] *Ibidem.* p.164, Antoine Bonifacio.
[1362] *Ibidem.* p. 203, Jacques Toussaint Versini.

A riposta di u mulinaghju *(à u vescu della Foata)* *(A Muvra, 1928)*
« A sapia chi i balanini
Dice u vescu surridente
Hanu u nome d'unti e fini"…[1363]

Le salut de la Corse à la Provence à l'occasion des fêtes de Mistral *(10 mars 1930)*
« Cuntessa ti salutu !
…
« Tu la musa di l'arti, e la dolce e la diva
Che regni à l'ombra di l'alloru e di l'aliva
… ».[1364]

A canzona di a vadina
" Mi tamanti l'aliveti!
Ricchezza di stu paesi!"
……..
« Quandu l'aliva s'alliscia
Qui l'amori pruspireghje »
…….
« E primavera matura
Cio ch'è posu in aliveti ». [1365]

Bastia addurmintata *(Annu Corsu 1932)*
« Cume sempre purtaraghju
A Livurnesi e limee
A Nizzardi e Marsigliesi
L'artichjocchi d'a Casinca
E cipullette di Sisco
Senza cuntà le castagne
Di tutta la Castagniccia
U vinu di Patrimonio
L'oliu fine di lu Nebbio
Chi t'arrega u paisanu ». [1366]

Loghi Fatati *(Annu Corsu 1927)*
« A le case arburese bianche e grisge
Chi dormenu tranquille indi l'alive ».[1367]

Ritornu à u paese *(Annu Corsu, 1931)*
« fora di paese…collanu per cintinaie, frundute e pagne, l'alive à l'assaltu di a muntagna…Cinta d'alive e sarrata à muri, a pampana di e vigne…pare racoglie…tutta a luce di a custera…un trema una foglia d'aliva ». [1368]

[1363] *Ibidem.* p. 282, Dominique Carlotti.
[1364] *Ibidem.* p. 314, Charles César Carulu Giovoni.
[1365] *Ibidem.* p. 317.
[1366] *Ibidem.* p. 357, Antoine Jacques Costa.
[1367] *Ibidem.* p. 371, Petru Santu Leca.

In capu d'annu
« Un bon'annu cu a strenna
Una vetta d'aliva ». [1369]

U lecciu *(Annu Corsu, 1924)*
« Ma quant'anni averà ? Forse mille anni
So ch'ellu cresce solu fra l'olivi… ». [1370]

Tempi e tempi
« L'alivi, s'un so chiusi n'un buccali
E vinduti salit'à cucchjarata
Virament'un li stim'una lasagna
Ma, n'i tempi, quand'era bon'annata
Grandina ni faciin'in Balagna
I sordi, ghjà chi l'oliu si fragnava
A otri pieni. Ma quilla cuccagna
Par nulla tu la teni… ». [1371]

Vechji testimoni
« Un mànicu di ciara e una lumera ». [1372]

Passi di riccordi di zitellina
« Andava in scola, cume guasi tutti l'altri zitelli, quande no'in aviamu più faccende. Vogliu di dopu miratu e vaccine o e pecure in figliera…coltu e castagne, l'olive,… ».
« Un omu, dicianu i nostri vechji deve sapè…insità un alberu à cugnolu o à cannellu…fassi un otre per teneci oliu o vinu… ». [1373]

Canti fraghjature e zambri pasquali *(feste natale e pasqua)*
« Chi piacè quand'elle si cuprianu e croci, quandu si spendia l'olivu, ognunu si facia una crucetta cun due fronde d'olivu e, cun dui punti, e nostre mamme e ci appicicavanu in pettu ».[1374]

« U mercuri santu si facia u sepolcru…In d'un scornu, c'era una ciarra per l'oliu…E donne purtavanu a lumeruccia…come per i morti chi era mortu u nostru signore ». [1375]

Natu so
"Poi accesi una lumera" [1376]

[1368] *Ibidem*. p. 373.
[1369] *Ibidem*. p. 386, Pierre Toussaint Ricci.
[1370] *Ibidem*. p. 420, Joseph Alexandre Mattei.
[1371] *Ibidem*. p. 495, Petru Rocca.
[1372] *Ibidem*. p. 585, Peppu Flori.
[1373] *Ibidem*. p. 589.
[1374] *Ibidem*. p. 597, Antoine Trojani.
[1375] *Ibidem*. p. 598.
[1376] *Ibidem*. p. 620, Simon Dary.

Donne d'eri
« Avà, e secchje e e madie so in granaghjiu o in cantina, cu e lumere à oliu". [1377]
« E un parlu di l'oliose chi si strugghjianu ind'u caffè ». [1378]
« Ma indu u mo paese, basta una sbuffulata di ventu per metteci à u bughju e per facci corre appressu à e lumere cume cent'anni fà ». [1379]

Ricordi
« U so cundime d'oliu »
« L'invernu s'incendia a lumera à petroliu, s'ellu ne firmava, o sinno quella à oliu ». [1380]

Ballate corse *(Roma, Modernissima, 1940).* [1381]

A scelta
« Ancu d'invernu sbrusgiulava
Chjaru e sanu cume l'olivu »

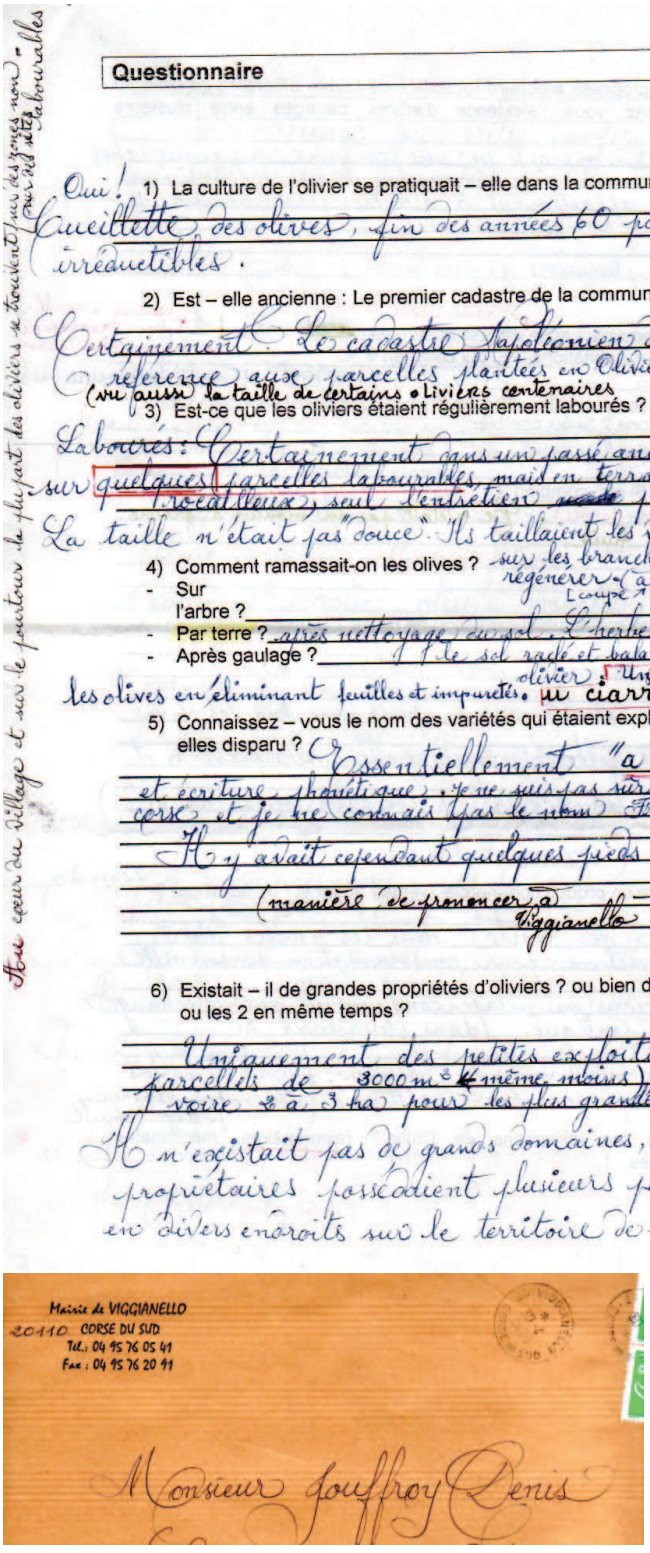
Chansons

A pipa *(A Muvra)*
« Damm' un poccucciu di tempu
Che vendi l'oliu e lu vinu
Allora ti pacareghju
La pipa cu lu bucchinu ». [1382]

1377 *Ibidem*. p. 702, Joseph Marie Bonavita.
1378 *Ibidem*. p. 703.
1379 *Ibidem*. p. 706.
1380 *Ibidem*. p. 720, Ignace Colombani.
1381 *Ibidem*. p. 749, Anton Francescu Filippini.
1382 *Ibidem*. p. 811.

ANNEXE 31 : L'ENQUETE AUPRES DES MUNICIPALITES

Figure 225 : Exemple de réponse à l'enquête auprés des municipalités (Viggianello).



Questionnaire

Oui ! 1) La culture de l'olivier se pratiquait – elle dans la commune ? Jusqu'à quand ?
Cueillette des olives, fin des années 60 pour quelques irréductibles.

2) Est – elle ancienne : Le premier cadastre de la commune y fait – il référence ? TERRES utilisés
Certainement. Le cadastre Napoléonien de 1866 fait référence aux parcelles plantées en Oliviers (expl: chiusa d'Olive ou olivet...)
(voir aussi la taille de certains Oliviers centenaires)

3) Est-ce que les oliviers étaient régulièrement labourés ? Taillés ?
Labourés : Certainement dans un passé ancien (avant guerre) sur quelques parcelles labourables, mais en terrain pentu ou rocailleux, seul l'entretien prévallait (DÉMAQUISAGE)
La taille n'était pas "douce". Ils taillaient les vieux oliviers "a difesu" sur les branches maîtresses pour les régénérer (à la hache)

4) Comment ramassait-on les olives ?
- Sur l'arbre ? (coupe)
- Par terre ? après nettoyage du sol. L'herbe était arrachée,
- Après gaulage ? le sol raclé et balayé au pied de chaque olivier. Un tamis permettait de trier les olives en éliminant feuilles et impuretés. u ciarriddulu ← orthographe à vérifier

5) Connaissez – vous le nom des variétés qui étaient exploitées ? certaines ont – elles disparu ?
Essentiellement "a zinzala" ← (prononciation et écriture phonétique, je ne suis pas sûr de l'orthographe corse et je ne connais pas le nom Français)
Il y avait cependant quelques pieds de "ghjirmania" ou (manière de prononcer à Viggianello) → ghjirmana

6) Existait – il de grandes propriétés d'oliviers ? ou bien de petites exploitations ? ou les 2 en même temps ?
Uniquement des petites exploitations sur des parcelles de 3000m² (même moins), ou voire 2 à 3 ha pour les plus grandes.
Il n'existait pas de grands domaines, mais certains propriétaires (plantées en oliviers) possédaient plusieurs parcelles réparties en divers endroits sur le territoire de la commune. 1

Au cœur du village et sur le pourtour de la plupart des oliviers se trouvent [aujourd'hui] des zones non travaillées

Mairie de VIGGIANELLO
20110 CORSE DU SUD
Tél.: 04 95 76 05 41
Fax : 04 95 76 20 91

Monsieur Jouffroy Denis

GLOSSAIRE

Affouage
Droit au bois de chauffage coupé dans les terres boisées appartenant à la commune.

Bacinata
Mesure de surface agraire, équivaut à 3,014 ares de bonnes terres, 3,94 ares pour les médiocres et 4,57 ares pour les mauvaises.

Bacino
Bachin, **m**esure de capacité pour les matières sèches, notamment pour les céréales, les châtaignes, les noix , les figues dont la contenance variait d'une région à l'autre selon la nature du produit. En Corse, suivant les régions, la contenance variait de sept à dix litres.

Baldios
Ce sont les terres incultes, d'exploitation collective en Espagne.

Barile
Unité de capacité pour les liquides. Pour le vin, le *barile* équivaut à 12,438 *zucche* soit 144,69 l.

Bocale ou pinta
Unité de base pour l'huile, la plus répandue dans l'île "*il bocale*" que dans certaine région on appelait "*pinta*" ; à Bonifacio "*amola ou flasque*". Pour l'huile, la *pinta* vaut 3,70 l, la *quarta* vaut 0,925 l à Bastia.

Braccianti
Ouvriers agricoles en Italie. Les *braccianti avventizi* sont les salariés saisonniers.

Bracero
Ouvrier agricole en Espagne.

Brigantin
Petit navire gréé à deux mats, plat, léger et ouvert se déplaçant à la rame et à la voile.

Cens Électoral
Montant minimum d'impôts directs au-dessous duquel un citoyen n'a pas le droit de vote.

"Chapelles"
Logement des presses dans un mur aménagé à cet effet, à partir du XVIII^{e} siècle. Dans l'épaisseur des murs des moulins ont été façonnées des niches voûtées. Au pied de chaque niche se trouve une maie rectangulaire, au bas de la voûte, sur les côtés, un renfoncement pour loger la poutre recevant la vis, au sommet de la voûte un trou pour que la vis puisse monter au maximum, sur les côtés, une rainure dans laquelle glissera la planche posée entre les scourtins et la tête de la vis.

Circolo
Partie du territoire communal strictement délimitée et protégée, réservée aux arbres fruitiers, aux jardins et aux vignes. La présence du bétail y est réglementée et interdite une partie de l'année.

Civile governatore
Fonds d'archives de la Corse du sud concernant les pièces du gouverneur génois relatives à l'administration et à la justice.

Colonat
Terme utilisé pour l'Italie, où il désigne le système agraire fondé sur la location de terres à un fermier, le colon.

Coltivatione
Terme par lequel on désigne la politique de mise en valeur agricole de la Corse initiée en 1637 par la République de Gênes, durant une décennie pour amener l'île à l'autosuffisance alimentaire.

Coltura Promiscua
Culture mélangée, plants de vigne, oliviers ou arbres fruitiers, assez espacés pour que soit semé du blé, du maïs ou des légumes. Pratiquée en Toscane, en Extremadura.

Commissaire général et extraordinaire ou spécial
Le *commissario generale* s'occupait de l'administration routinière. Le *commissario extraordinario ou spécial*, haut fonctionnaire envoyé à titre exceptionnel, lors de missions particulières, menait des enquêtes politico-économiques sur les « cultures, les finances, les armées etc. », enquêtes sur l'administration insulaire. Sa mission pouvait aussi concerner toutes natures de visites et de contrôle avec tout pouvoir pour remplacer ou contrôler les autorités habituelles. Souvent, le commissaire était un magistrat ayant déjà exercé des fonctions en Corse et connaissant bien les problèmes de l'île.

Communaux
Terres dont les habitants ont la jouissance collective. La propriété de ces terres peut appartenir soit à la commune (biens communaux en France, les comunes d'Espagne, le demanio communale d'Italie du Sud), soit à la communauté des habitants, soit à une association constituée d'une partie des habitants (*vecinos* (E*), vicine* (I), *participanze Genossenschaften* (D). Souvent au XIX^{e} siècle, les habitants réclament aussi des droits d'usage sur des terres qu'ils qualifient de communaux, mais qui sont soit des terres domaniales, appartenant à l'État, soit des propriétés privées sur lesquelles ont été anciennement concédés des droits de pâturage ou de cueillette, en particulier dans les forêts.

Composta
Chaque année, après la récolte, une commission présidée par le gouverneur et à laquelle étaient associés les Nobles XII (12 notables élus qui se réunissaient pour représenter les populations de la *Terra del Comune* ou Terrain communal auprès du gouverneur) devait faire la *composta*, c'est-à-dire fixer le prix des produits (céréales, huile, etc.). C'est à ce prix, toujours inférieur à celui du marché, que les campagnes devaient subvenir en partie à l'approvisionnement des garnisons des présides.

Conque ou "*Mare*"
Le canal formé par les deux meules dans lequel les olives sont jetées.

Consulta
Dès le Moyen Âge, désigne en Corse diverses assemblées souvent informelles ainsi que le texte délibéré par elles. Pendant la révolution Corse au XVIII[e] siècle, le terme s'applique à des assemblées générales, provinciales ou même extraordinaires, qui ont hérité de certaines caractéristiques des *vedute* (assemblée populaire au Moyen Âge) de l'époque génoise.

Desamortizacton (E)ou Désamortissement
Opérations destinées à soumettre aux droits de mutation les biens de mainmorte, opération réalisée par la privatisation des terres appartenant à une personne morale (collectivité d'habitants ou de religieux).

Di là dà Monti
Le Delà des Monts (partie Sud-Ouest de la Corse) se situe au-delà de l'arête centrale montagneuse qui sépare en deux la Corse, de la Balagne à Solenzara, par rapport à Bastia, capitale administrative de la Corse en 1790. Au milieu du XVII[e] siècle le Delà des Monts regroupait les quatre provinces de Bonifacio, Sartène, Ajaccio et Vico.

Di quà dà Monti
Le Deçà des Monts (partie Nord-Est de la Corse). Partie de l'île qui, par rapport à la même capitale administrative de l'île, se trouve en deçà de la chaine montagneuse. Le Deçà des Monts rassemblait les six provinces de Balagne, du Nebbio, de Bastia, du Cap Corse, de Corté et d'Aleria.

Dominio
À l'époque moderne, il désigne plus particulièrement le territoire de terre ferme ou continental de la République de Gênes. Par extension le terme s'applique dans l'île aux terres domaniales.

"Enfers" (les)
Grands bassins en maçonnerie placés en cascade, souvent situés à l'extérieur. Ces bassins, dont le nombre varie selon l'importance du moulin, recueillent les eaux grasses : eau de végétation, eau ayant servi au nettoyage des scourtins et des ustensiles. Ces eaux chargées de matière huileuse vont lentement se décanter, le moulinier pourra ainsi prélever pour son compte cette huile non consommable, mais recherchée par les industries.

Fabbrica ou Fabrique ou usine
Grand moulin hydraulique à huile qui grâce à la puissante force motrice de l'eau, pouvait actionner deux, voire trois meules en même temps.

Felucone
Felouque ou *falouque*, petit bateau à voile de 8 à 13 mètres qui était doté d'un ou deux mâts inclinés vers la proue. Sa voile est en forme de trapèze.

Fiascu
Fiasque unité de volume de deux *pinte*.

Foros
Bail héréditaire donné «à trois vies» (pour trois générations) en Galice. Lors de la vente des biens d'église au XIX^{e} siècle, ces baux anciens ont été rachetés par de nouveaux propriétaires (*foristas*), souvent hommes de loi et caciques. Ceux qui font valoir la terre (les *foreros* ou parfois *subforeros*) supportent mal ces *foros* qu'ils considèrent comme injustes.

Fuoco
Feu, ménage, famille ou foyer fiscal.

Fuste
Bateau à voiles et à rames de faible tirant d'eau, entre le brigantin et la galiote. La fuste fut utilisée pour la surveillance des côtes et le transport en méditerranée.

Gabella
La Gabelle est une taxe sur la circulation de certaines marchandises.

Gregale
Vent du nord-est de la Méditerranée occidentale.

Giornata
Mesure utilisée pour les terrains oléicoles dont la superficie s'estimait en fonction *"une journée (de vigne) est l'étendue qu'un vigneron de moyenne force peu composer en un jour"*. En Balagne la correspondance métrique est de 1,6883 ares. Pour le reste de la Corse elle correspond au tiers de la bacinata soit à environ à 1 are de bonne terre.

Gondolo
Sorte de barque, chaloupe ou canot.

Grida
Décret, du gouverneur, destiné à être affiché, proclamé ou crié dans toutes les communes pour sa divulgation et son application.

Jus (des olives)
Mélange d'eau de végétation (60 à 65%) et d'huile (20 à 35%) coule de la presse vers le cuvier. Après quelques instants de repos, les deux liquides se séparent naturellement et avec une casserole ou une plaque ronde en fer blanc appelée *"feuille"*, on enlève à la surface, la matière grasse. Cette séparation exige un certain laps de temps après lequel les eaux du cuvier s'écoulent dans des réservoirs connus sous le nom *d'enfer*s

Libra
La *libbra* unité principales de mesure de poids évaluée environ au tiers du kilogramme.
La *libra toscana* = 339,542 g (CAV), la libbra genovese = 326,48g (ROB), la *libbra romana* = 327,45g.

Lira
La *Lire* durant la période génoise est l'unité monétaire de base valant 20 sous ou 240 deniers.

Maestrale
Le mistral est un vent de nord-ouest à nord, frais ou froid et souvent violent, qui concerne le nord du bassin de la Méditerranée occidentale. Généralement sec et accompagné d'un temps très ensoleillé.

Magistrato
Ou Ufficio di Corsica, organe de l'Etat génois mis en place en 1562 lors de la rétrocession de la Corse à la République par l'Office de Saint Georges, composé de cinq, puis de huit membres. Le Magistrat était une sorte de ministère des affaires corses dont le siège était à Gênes. Il avait compétence sur toute l'administration de l'île, il orientait notamment la politique de mise en valeur agricole, il guidait et contrôlait l'action du gouverneur et pouvait être saisi en appel des décisions de ce dernier en matière judiciaire.

Mezinata
Mesure de surface agraire. La mezinata vaut 6 bacinate soit environ 18 ares de bonnes terres, 24 ares de médiocres et 27,5 ares de mauvaises.

Mezza
Unité de volume, la moitié d'une mesure par exemple, mezza pinta.

Mezzadria
Métayage en Italie centrale, Toscane, Marches et Ombrie. Les grandes propriétés sont divisées en exploitations. Le contrat à court terme de la *mezzadria* (contrat annuel avec reconduction tacite) est conçu comme instaurant une société dans laquelle chacun des deux associés (propriétaire et métayer) apporte sa participation à l'exploitation du domaine en partageant pour moitié les investissements et les revenus. Le propriétaire traite avec le chef de famille (*capoccia*), en général par l'intermédiaire du régisseur (*fattore*) qui est à la tète du domaine (*fattoria*), divisé en exploitations familiales (*poderi*), sur lesquelles se trouvent les fermes isolées.

Mezzino
Mesure de contenance pour les matières sèches, le mezzino valait six bacini.

Mina
Mesure de contenance pour les matières sèches qui variait suivant les régions et valait par exemple 14 *bacini* à Bonifacio et 15 à Bastia.

Ministrali
Officiers municipaux élus annuellement par les Anciens et les Conseillers des principales villes, chargeaient de veiller à la bonne application des décisions du conseil municipal en matière fiscale.

Moulin à sang ou à manège
Petite unité utilisant la motricité animale, en général, elle n'actionnait qu'une seule meule.

Nobles Douze
Commission des douze *Nobili Dodeci* avait été créée à la fin du Moyen Age, pour la *Terra del comune*, en 1580 elle est étendue à la Corse entière. Conseil consultatif, chargé de représenter les différentes parties de l'île et de conseiller le gouverneur dans son administration. Les douze membres à tour de rôle devenaient pendant un mois, conseiller du gouverneur. La désignation de ces membres a varié dans le temps, mais les personnes ne pouvaient être réélues que deux ans après leur fin de mandat. A d'autres époques, pour éviter l'apparition de personnages adroits qui auraient pu devenir de véritables responsables, Gênes a établi un tirage au sort parmi une liste de trente-six élus (système dit du *Bussolo).*

Padri del com(m)uno
Ils sont élus au sein de chaque communauté rurale par l'assemblée générale de la population, juste après le podestà, qu'ils assistent dans sa gestion quotidienne.

Palmo
L'empan de France, *palmu* principale mesure pour les longueurs qui équivaut à environ 25 cm.

Paysan
(En 1835, définition du dictionnaire de l'Académie française) : « c'est un paysan, un gros paysan, il a l'air d'un paysan, d'un franc paysan, c'est un homme rustre, impoli, grossier dans ses manières et dans son langage ».

Pieve
La *pieve* division administrative ecclésiastique sous l'autorité d'une église piévane pendant l'époque pisane. Elle deviendra, à l'époque génoise une région administrative plus vaste disposant à sa tête un podestat (officier qui détient le pouvoir administratif et judiciaire) : la province. La *pieve*, se transformera en canton sous la Révolution française.

Pinque
Bateau très utilisé au XVIII^{e} siècle, de fort tonnage, de 200 à 300 tonneaux, utilisé principalement en méditerranée. Gréé en trois mats en voiles carrées ou latines.

Plan Terrier
Dès les débuts de l'occupation française, constat fut fait de l'imprécision voire de l'absence de cadastre fiable dans l'île. Aussi, dès 1770, Versailles décida de remédier à cette lacune en réalisant un plan Terrier de la Corse, à l'image de ceux déjà établis dans d'autres provinces. Deux idées principales sous-tendaient cette entreprise :
-un objectif fiscal visant à faire la part entre les biens du Roi, les biens des communautés et ceux des particuliers ;
-un volonté d'établir un descriptif détaillé de l'île aux fins d'une mise en valeur.
Une équipe d'une trentaine de personnes arpenta l'île durant 26 ans, s'appuyant sur la rigoureuse méthode de triangulation, complétée par un inventaire afférent au climat, la faune, la flore, les monuments, les routes, les ports, etc.
Un des deux exemplaires se trouve conservé aux Archives Départementales de la Corse du Sud, comprenant, outre les 39 rouleaux de plans, 17 volumes de texte.

Podestà
Le Posestat des villes principales, du Moyen Âge et jusqu'au XVll[e] siècle, était un fonctionnaire nommé pour un an par le gouverneur de Corse, chargé de juger les délits mineurs, de veiller à l'application des lois et au recouvrement des impôts. Ensuite, toute communauté rurale eut le droit chaque année (assemblée générale des chefs de feux), d'élire un podestat, assisté de deux padri del communo. . Les priviléges de la charge (rémunération en nature, exemption de la taglia, permis de port d'arme) conféraient à la République de Gênes un avantage pour contrôler les campagnes.

Presa
C'est la partie du territoire communal consacrée à la céréaliculture.

Presse à arbre ou à levier
Les scourtins empilés, *zimbinajo*, pressés à l'aide d'une perche de bois fixée d'un côté dans un mur, tandis que l'on pèse sur l'autre avec une grosse pierre ou bien avec un cabestan *molinello* soulevant un contre poids.

Presse à vis centrale
La pression est exercée directement sur la pile de scourtins par une ou deux vis. Divers systèmes d'ancrage "chapelles" ont été utilisés dans nos moulins. Ils étaient de petite taille car la force de résistance rendait la partie supérieure fragile. Ce système connaîtra à la fin du XIX et au début du XX[e] siècle le plus de modernisation grâce à l'industrie métallurgique. La presse hydraulique supprimera ce travail éreintant.

Procuratori
Les assemblées populaires de chaque piève réunissent des chefs de famille pour élire des *procuratori* (mandatés ayant reçu procuration du peuple).

Propios
Biens patrimoniaux en Espagne. Biens appartenant à la commune. Leur exploitation est affermée et le revenu est versé dans la caisse municipale.

Quarta
Unité plus communément utilisée pour sa petite quantité ; à Bastia 0,925 litre équivaut environ à 1 bouteille d'un litre actuel. En Balagne 0,77 litre équivaut environ à 1 bouteille de 75cl actuelle.

Querta
Unité de volume d'un quart de la pinta

Ragguagli dell'Isola di Corsica
Journal officiel du Gouvernement national, édité du 29 août 1760 à juillet 1769 dont la vocation était d'informer l'opinion insulaire. Il était scindé en deux parties consacrées respectivement aux provinces du Pumonti et du Cismonte. Le journal relatait les nouvelles locales, l'actualité internationale et les évènements politiques et militaires ponctuant la vie insulaire. Les derniers numéros parurent en Toscane.

Scudo
Ecu. Monnaie d'argent valant ordinairement *quatro lire*.

Soma
Unité de volume pour le vin de 54 boccali.

Somma ou charge d'huile
Unité de poids dans le commerce de gros de l'huile, elle équivaut à 20 *pinte* ou bien à 40 *mezze*, ainsi qu'à 80 *quarte* et enfin à 200 *libre*. La conversion de la somme d'huile se fait sur la base de 74 litres à Bastia et 61,538 litres en Balagne.

Sirocco
Vent du sud, chaud et très sec, qui souffle du désert vers le littoral, dans tout le bassin méditerranéen.

Tartane
La tartane est un bateau à voile de type méditerranéen servant à la pêche, mais également au transport de marchandises.
Les dimensions moyennes d'une tartane sont de 14 à 25 m de long sur 5 m de large.
Elle est pourvue d'un grand-mât généralement à pible (fait d'une seule pièce), portant une voile latine appelée « mestre » et un foc appelé « polacre ». Ce type de bateau a disparu vers le milieu du XX^{e} siècle avec l'apparition des transports routiers et ferrés.

Terra ferma
Terre ferme, c'est le territoire continental de la République de Gênes : la Ligurie

Terres en Jouissance Collective
Terres appartenant à des communautés : *vecinos* (E), *vicine* (0, *participanze Genossenschaften* (D). Terres en jouissance collective appartenant aux municipalités : biens communaux en France, les comunes d'Espagne, le demanio communale d'Italie du Sud.

Tramontana
Vent du nord en Méditerranée, particulièrement froid en hiver.

Tratta
Tout exportateur de produit agricole hors de Corse devait s'acquitter de cette taxe sous la domination génoise.

Travail Saisonnier
Des ouvriers agricoles se déplacent pour répondre aux besoins en main-d'œuvre, le plus souvent les gros travaux d'été. Ce phénomène est courant dans les quatre pays jusqu'à la fin du siècle. Il existe aussi le travail saisonnier de paysans dans les industries, par exemple en France jusqu'aux années 1860, en Catalogne aux années 1880.

Veduta
Assemblée générale des représentants (*procuratori*) des communautés qui se tenait généralement à Bastia et qui était chargée d'élire les Nobles Douze à l'occasion du renouvellement du mandat du gouverneur.

Zimbina ou Scourtin ou cabas
Sorte de sac en sparterie ayant la forme d'un béret. Ces scourtins étaient fabriqués au moyen de fibres diverses : crin, jonc en Corse ; alfa, coco, chanvre, aloès, etc. Une fois les olives écrasées, il faut récupérer la pâte formée, remplir les scourtins pour la mettre sous presse.

Zucca
Unité de capacité pour les liquides. Pour le vin, la *zucca* de 9 *boccali* vaut 11,633 l, car le *boccale* vaut 1,294 litre pour le vin.

La Giunta
La Junte était l'instrument de ce qu'on a appelé la *Giustizia Paolina*, passée à la postérité pour son implacable sévérité. Il s'agissait de tribunaux d'exception chargés de la répression en matière de sûreté de l'État. Ces juntes étaient formées de façon temporaire "dans des circonstances critiques et urgentes, en cas de troubles ou d'émeutes", puis dissoutes sitôt leur mission spéciale accomplie. Le nombre des membres des juntes était variable : trois ordinairement, mais il pouvait aller jusqu'à six, sept ou même dix. Une "junte de guerre", composée de "divers sujets des trois *pievi*, a été créée en août 1764 pour les *pievi* d'Istria, Ornano et Talavo, et pour la province de la Rocca ; elle avait sa résidence au couvent d'Istria, à Bicchisano.
***

INDEX

INDEX DES TERMES :

A

Ancien Régime · 6, 34, 36, 556, 615, 616, 620, 694, 780, 797, 806, 810, 820, 854, 861, 862, 917, 921, 924, 928, 929, 945, 1093
Antiquité · 946

C

Coltivatione · 17, 263, 277, 485, 651, 659, 660, 677, 754, 805, 1176, 1179
Cueillette · 36, 217, 266, 273, 274, 285, 332, 349, 350, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 367, 376, 385, 549, 593, 595, 597, 629, 645, 648, 686, 688, 717, 718, 773, 777, 784, 787, 791, 797, 798, 834, 843, 844, 874, 886, 1008, 1027, 1029, 1030, 1152, 1181, 1185, 1194

D

Décantation voir *enfer*, pour séparer l'huile de l'eau · 368, 370, 379, 385, 790, 1035, 1045
Détritage, consiste à écraser les olives · 367, 368, 369, 371, 372, 378, 1177

E

Elenco de l'An X · 12, 155, 164, 280, 282, 287, 295, 297, 301, 319, 322, 344, 352, 366, 387, 401, 403, 422, 573, 576, 845, 954, 989, 1027, 1051, 1181, 1182, 1200, 1201

F

Fléau
Chèvre (la), · 400, 499, 767, 811, 848
Fumure · 302, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 345, 595, 717, 718, 751, 766, 767, 801, 1116, 1177

H

Hydraulique · 270, 293, 369, 371, 372, 395, 396, 397, 398, 399, 413, 414, 421, 443, 444, 447, 453, 470, 478, 479, 541, 819, 820, 837, 1036, 1056, 1153, 1157, 1185

I

Incendie · 79, 215, 224, 644, 758, 850, 851, 852, 859
Insectes
Braban (A-M) · 343
Dacus Olea · 330, 342, 344, 914
Morphée (Var) · 343
Mouches voir *Dacus Olea* · 329, 330, 342, 343, 345, 572
Muscio, larve du Dacus Olea · 343
Staphyline, punaise (A-M) · 343

L

La vaine pâture, divagation du bétail · 751, 752, 754, 755, 756, 757, 767, 844, 845, 846, 847, 849, 918, 1117
Labour · 266, 302, 310, 312, 319, 320, 321, 322, 345, 570, 595, 659, 660, 668, 801, 1009, 1177, 1185

M

Maladies de l'olivier
Gale (la), (Pistoia) · 343, 873
lupa (a) · 329, 330
Morfea (A.M) plante parasitaire · 343
ver voir *verme* · 327, 329, 330, 342, 343, 345, 550, 687, 692, 714, 766, 782
Ministrali, officiers municipaux élus annuel. · 491

P

Pépinière · 706, 708, 709, 756, 1109, 1110, 1111, 1183, 1188, 1200
Plan Terrier · 6, 10, 14, 20, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 58, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 68, 70, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 92, 93, 94, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 124, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 143, 144, 145, 146, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 167, 179, 182, 218, 224, 242, 244, 265, 421, 481, 535, 565, 653, 677, 795, 832, 901, 904, 909, 927, 934, 951, 1156, 1181, 1184, 1185, 1190, 1195, 1196, 1197
Pressurage, presser la pâte obtenue du détritage pour obtenir l'huile · 36, 362, 366, 368, 371, 373, 374, 376, 377, 378, 441, 500, 648, 688, 777, 789, 834, 869, 1178

Q

Questionnaire de 1829 · 164, 395, 399, 422, 845, 1056, 1201

R

Ragguali (*de l'île de Corse)*, Journal officiel du Gouvernement national édité de 1760 à 1769 Pascal Paoli. · 927
Ragguagli. 325, 679, 680, 681, 945, 1157

S

Scourtins voir *Zimbine* · 373
Second Empire · 297, 620, 631, 705, 745, 927, 946, 1126
Sourate (Coran) · 882

T

Taille (la) · 29, 38, 48, 102, 182, 209, 247, 263, 266, 267, 271, 273, 274, 278, 279, 282, 294, 295, 302, 306, 308, 310, 311, 313, 314, 315, 316, 317, 321, 345, 350, 366, 371, 372, 373, 374, 377, 378, 384, 385, 401, 421, 431, 435, 438, 441, 443, 447, 451, 453, 456, 460, 477, 568, 576, 588, 630, 653, 654, 715, 717, 718, 733, 750, 752, 753, 782, 783, 787, 797, 801, 817, 818, 835, 841, 843, 862, 874, 877, 886, 890, 894, 1008, 1009, 1047, 1093, 1157, 1177
Terre Ferme
voir Terra Ferma · 532

V

Variétés

Greffes

Cannello · 302, 997
Corona · 997
Cugnola · 997
Fenditura · 997
Innocluzione · 1001
Maglia · 997
Mazzetta · 997, 998
Occhio · 109, 997
Pettera · 997
Portello · 997
Scagliola · 297, 1000
Scudo · 500, 997, 1158

Huiles

Fine · 4, 274, 275, 281, 305, 322, 353, 365, 367, 392, 477, 487, 499, 546, 618, 627, 650, 675, 744, 799, 804, 827, 844, 939, 943, 1147
Recense (de) voir Ressence · 310, 394, 417
Ressence (de) · 373, 378, 379, 395, 399, 404, 405, 406, 407, 408, 412, 413, 414, 415, 416, 418, 419, 421, 477, 478, 514, 515, 516, 517, 549, 560, 570, 583, 584, 648, 790, 818, 819, 850, 868, 1064, 1066, 1068, 1178, 1182, 1186, 1188, 1198
Sésame (de) · 345, 570, 612, 613, 621, 622, 626, 627, 628, 840, 925, 1091, 1182

Moulins

Eau (à) voir hydraulique · 403
Fabrique · 26, 106, 123, 210, 384, 427, 438, 540, 550, 584, 590, 765, 985
Fragno · 365, 391, 405, 777, 779, 824, 826, 827, 828
Frangio · 390
Frantojo · 369, 387, 388, 389, 390, 830
Huile (à) · 28, 379, 383, 396, 397, 399, 406, 417, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 439, 441, 442, 443, 447, 448, 452, 453, 454, 455, 464, 465, 467, 469, 470, 471, 473, 476, 570, 597, 777, 790, 815, 816, 819, 820, 821, 826, 832, 833, 853, 880,917, 1039, 1042, 1043, 1046, 1047, 1188
Huilerie · 583
Manège (à) · 371, 399, 411, 413, 421, 434, 435, 452, 818, 1038, 1042, 1043, 1155
Pressoir voir *Fragno* · 209, 210, 331, 365, 366, 367, 368, 369, 376, 377, 378, 384, 386, 387, 388, 390, 391, 392, 395, 396, 397, 398, 405, 418, 422, 423, 424, 425, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 439, 440, 441, 442, 443, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 469, 470, 471, 473, 474, 475, 476, 479, 687, 777, 778, 787, 808, 810, 814, 819, 820, 821, 827, 828, 831, 833, 835, 837, 910, 1034, 1051, 1056, 1060, 1061, 1062, 1185
Sac · 285, 365, 368, 369, 390, 391, 395, 396, 398, 399, 425, 426, 463, 856, 1053, 1063, 1159
Sacco voir *Saccola* · 369, 387, 388, 389, 390, 391
Sang (à) · 395, 398, 427, 444, 820, 1064
Torchio · 387, 388, 389, 390, 391, 424, 810, 824, 826, 828, 1053

Olives

Bianca voir Bianchia · 47, 68, 286, 289, 826, 876, 991, 992, 993
Biancaghja · 279, 286, 289, 290, 292, 293, 989
Cagon (var) · 341
Capanaccia · 286, 290, 292, 293, 989
Erbiciera · 286, 289, 291, 989
Frantoio · 279
Germana · 56, 57, 284, 292, 989, 992
Ghjermana · 279, 283, 284, 288, 290, 291, 292, 306, 989
Graspuluta · 286, 290, 292, 989, 996
Gros Ribié (var) · 341
Morazzola · 285, 291, 293
*Moriccola (*Pistoia*)* · 343
Negretta · 286, 990
Niellaja · 286, 289, 290, 292, 989
Nigragia · 286, 990
Partan (var) · 341
Pendola · 285, 291, 292, 293, 989
Picciolini · 305
Pignola · 285, 290, 291, 989
*Poumaou (*provence*)* · 342
Razzola · 285, 291, 292, 293, 989, 992
Romana · 286, 290, 292, 864, 989
Rotonda · 285, 291, 292, 293, 989

Sabanaccia · 282, 283, 288, 290, 291, 293
Sabinaccia · 282, 283, 989
Sapinaccia · 290, 989
Spagnola · 286, 989, 990
*Verdale (*provence*)* · 342
Zinzala · 279, 283
Stockage
Amphore · 400, 877
Baril · 12, 312, 482, 484, 488, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 504, 506, 507, 512, 550, 555, 556, 570, 575, 582, 657, 658, 810, 1078
Jarre · 386, 401, 402, 583, 810, 864
Outre · 83, 106, 400, 553, 590, 622, 682, 711, 754, 775, 797, 806, 845, 852, 867, 985, 1156
Tonneau · 12, 480
Vase · 385, 488, 553
Vents
Greco, vent d'est · 328
Gregale · 328, 1154
Levante, vent d'Est humide néfaste au printemps · 285, 328, 498, 499, 550, 556, 920
Libeccio, puissant vent du sud-ouest, · 170, 327, 328
Maestro (Mistral), vent de Nord-ouest · 328, 777
Ponente, vent d'Ouest · 328, 492, 498, 499, 500
Scirocco, vent chaud néfaste en automne · 326, 327, 328

INDEX DES PERSONNAGES :

A

Abbatucci, député 1866 · 208, 213, 455, 760, 784
Apollon · 882
Ardoin-Dumazet,(Victor Eugène), · 215, 216, 297, 570, 882
Arman (Alex), Sous-préfet à Calvi 1823-1826, à Corté 1827-1829 · 307, 514, 515, 564, 694, 713, 717, 734, 735, 1123, 1124
Arrighi (Hyacinthe, Baron), Préfet à Ajaccio de 1805-1814 · 295, 333, 429, 437, 461, 462, 465, 467, 487, 557, 689, 702, 760, 820, 821, 838, 897, 911, 1121, 1122
Artigues (Paul A. d'), Préfet d'Ajaccio 1879 · 1127

B

Bacciocchi, (Major), Intendant de la Corse · 350, 362, 845
Bartoli (C.), Sous-préfet à Corté 1812-1814 · 282, 330, 332, 333, 428, 432, 473, 562, 706, 737, 739, 742, 756, 779, 902, 908, 940, 1121, 1122, 1128
Bartoli, Sous-préfet à Calvi 1879 · 282, 330, 332, 333, 428, 432, 473, 562, 706, 737, 739, 742, 756, 779, 902, 908, 940, 1121, 1122, 1128
Bastia · 36, 343, 686, 687, 1188
Bertrand (Sieur), entrepreneur des fortifications de Bastia · 36, 282, 349, 365, 366, 383, 384, 385, 386, 477, 797, 801, 902, 908, 912, 929, 932, 1047, 1050, 1182, 1188
Bompard (J. P.), membre de la Société d'Agriculture du Var · 281, 763, 764
Bonaparte, · 685, 756, 832, 833, 838, 914, 935
Boswell (James), voyageur anglais · 500, 570
Brillat-Savarin, gastronome · 865, 915

C

Carli Romulus, un enfant de la Balagne · 209, 339, 782, 783, 784, 1013, 1134, 1183, 1189
Chiappini, Sous-préfet à Calvi 1858 · 1126, 1127
Colonna-Leca, Sous-préfet à Calvi 1859-1866 · 1127

D

David (Antoine), imprimeur de métier, oléiculteur par passion · 316, 925
Degouy (Capitaine de vaisseau), commandant la division navale en Corse 1907 · 769, 770
Delespine · 897, 898
Di Pietro, Sous-préfet à Corté 1820-1826, Calvi 1827-1829 · 1124
Donadei (Alfred) député des Alpes-Maritimes · 840, 841
Doria (Costantino), gouverneur de la Corse de 1635 à 1637 · 16, 208, 276, 296, 480, 486, 488, 498, 651, 656, 859, 922, 941, 948
Doria, Commissaire Général 1763 · 16, 208, 276, 296, 480, 486, 488, 498, 651, 656, 859, 922, 941, 948

E

Expilly (Jean-Joseph), historien examinateur général de l'évêché de Sagona en Corse 1757 · 568, 614, 923

F

Filippini (Anton Pietro), archidiacre puis vicaire de Mariana 1564 · 480

G

Gadaud, sénateur, ancien ministre de l'agriculture. Loi relative à la falsification des huiles · 621, 628
Gaudin (Jacques Maurice, abbé), Vicaire général de Nebbio 1787 · 404, 564, 845
Girolami-Cortona (François, abbé), d'Evisa, président de la Société des Sciences et Naturelles de la Corse en 1917 · 162, 570
Giubega (Hyacinthe), Sous-préfet à Corté 1834-1837, à Sartène 1831-1833 · 534, 694, 695, 696, 705, 706, 756, 1122, 1123, 1125, 1126
Giustiniani (Mgr) évêque du Nebbio 1530 · 16, 21, 263, 296, 324, 451, 480, 483, 508, 649, 650, 654, 664, 677, 927, 942, 1104, 1188
Guillaumye (de la), Intendant de Corse · 683, 714

H

Hugo (Léopold Sigisbert, Comte général), père de Victor Hugo · 655, 782, 919, 943

L

Lantivy (Gabriel,Comte de), Préfet à Ajaccio 1824-1828 · 694, 1123
Limperani (Joseph, Antoine), député de 1831 à 1837 · 273, 454, 566, 752, 764, 765, 790, 797, 1137, 1183, 1189
Louis XV (le bien aimé), roi de France 1715-1774 · 383, 421, 713, 714, 786
Louis XVI, roi de France 1774-1791 · 421, 713, 714

M

Malaspina (Olivier), maire d'Ile-Rousse 1819 · 334, 414, 415, 432, 433, 435, 560, 657, 733, 740, 745, 747, 756, 786, 816, 819, 820, 831, 838
Mariani (Baron), sous-préfet à Corté 1831-1833 et 1837-1845 · 19, 391, 412, 413, 434, 435, 443, 449, 461, 463, 465, 466, 662, 694, 696, 698, 701, 702, 735, 745, 746, 761, 824, 829, 831, 900, 1124, 1125, 1127
Mariano (père), supérieur général des Capucins, 1550 · 19, 25, 662, 668, 912
Martinenghi, Commandant de la garde faisant fonction de sous-préfet à Ajaccio 1824,. · 214, 517, 518, 685, 749, 784
Massei (Giuseppe Maria), grand chancelier Edit de 1764 · 408, 447, 678, 680, 860, 933, 945
Massimi, titulaire de la Chaire d'agriculture à l'école Paoli de Corté, rapport de 1874 · 212, 213, 214, 218, 306, 408, 465, 730, 741, 913
Matisse (Henri) · 883, 933
Matra (Alerio), maréchal · 134, 158, 173, 256, 293, 295, 360, 390, 398, 425, 460, 531, 574, 581, 609, 641, 859, 860, 958, 968, 978, 993, 1031, 1055, 1062, 1082
Maurras (Charles), académicien 1938 · 882
Méline Jules, La loi de 1905. · 621, 912
Miot (André-François, comte de Melito) administrateur Général extraordinaire des 2 départements 07/01/1801-11/05/1803 · 563, 789, 793, 806, 807, 897, 1121
Montbertrand, Sous-préfet à Calvi 1848-1850 · 703, 757, 1125, 1126
Morati (Pietro), vieille famille de Muro en Balagne · 934

N

Napoléon 1er, Empereur des français 1804-1814 · 214, 442, 454, 460, 461, 469, 543, 718, 744, 748, 752, 756, 760, 786, 803, 832, 838, 844, 862, 867, 882, 917, 933, 946
Napoléon III, 1er président de la République française (Louis-Napoléon Bonaparte) 1848-1852, puis empereur 1852-1870 · 786, 917

O

Orléans (Duc d') fils ainé du roi Louis-Philippe 1837 · 695, 696, 699, 702, 703, 754

P

Paoli (Pascal), général de la nation Corse · 18, 27, 212, 334, 336, 443, 449, 457, 461, 462, 465, 474, 487, 500, 501, 540, 541, 542, 560, 583, 661, 677, 678, 679, 680, 682, 736, 739, 741, 761, 860, 861, 891, 905, 911, 912, 914, 926, 927, 943, 945, 946, 985, 1044, 1146, 1178
Peretti (D), Sous-préfet à Calvi 1903 · 458, 473, 475, 1128
Peretti (J.B), Sous-préfet à Calvi 1854-1857, à Sartène 1858-1869 · 430, 451, 458, 471, 473, 475, 508, 611, 685, 697, 705, 725, 747, 761, 785, 806, 838, 1126, 1127, 1128
Petriconi (de), Sous-préfet à Bastia 1816-1830 · 378, 428, 458, 730, 747, 809, 837, 838, 1123
Pompei (J.A). Sous-préfet à Calvi 1831-1847 · 455, 467, 754, 755, 757, 1111, 1124
Pompei (P.P), Sous-préfet à Calvi 1829-1830 · 1124
Pozzo di Borgo (duc) 1ère médaille d'or grand module · 215, 441, 751, 752, 833, 893, 1117, 1125, 1128, 1183, 1188
Pradine (de), intendant de la Corse 1771 · 383, 1047, 1182
Préfet · 154, 330, 335, 343, 373, 410, 413, 475, 514, 518, 534, 598, 604, 618, 702, 710, 711, 712, 717, 720, 726, 730, 735, 744, 760, 761, 783, 1112, 1121, 1122, 1123, 1124, 1125, 1126, 1186, 1187, 1188
Pythagore · 879

R

Raiberti député des Alpes-Maritimes · 840, 841
Rigo (Pietro), Podestà de Bastia XE "Bastia" de 1779-1789 · 36, 343, 686, 687, 1188
Rivaud (de La Raffinière J-B), Préfet à Ajaccio 1849-1852 · 1125
Rivière (marquis de), commissaire du roi, 1815 · 144, 312, 476, 564, 592, 616, 682
Robiquet (François), ancien ingénieur des Ponts et Chaussées 1835 · 175, 421, 564, 861, 862, 905, 940

Rozier François (l'abbé), agronome · 29, 281, 316, 568, 619

S

Sanna (Piero), Homme influent dans le domaine économique et politique · 678, 933
Sébastiani, général · 409, 437, 454, 749, 1121
Sous-préfet · 1122, 1124
Stephanini, Sous-préfet à Bastia 1812-1814 · 1122
Suleau (Vicomte Elysée de), Préfet à Ajaccio 1822-1824 · 710, 1112, 1123, 1188
Susini (C.), Sous-préfet à Sartène · 19, 309, 475, 508, 583, 645, 662, 726, 727, 729, 737, 739, 1121, 1122

T

Ternaux et Riché (députés) Loi de 1851 sur les denrées alimentaires · 617
Terray (Joseph Marie, abbé), le dernier contrôleur général des finances de Louis XV · 39, 383, 554, 1047, 1182
Turgot A.R.J (Baron de l'Aulne), contrôleur général des finances 1774 · 213, 340, 563, 797

V

Vignolle (Comte de), Préfet à Ajaccio 1818-1819 · 559, 560, 1123
Vuillier (Gaston), Peintre 1847-1915 · 214, 215, 546, 881, 882

INDEX DES LIEUX :

A

À Parata · 260, 967, 980, 1062, 1081
Agde · 488, 564, 565, 592
Aghione · 258, 979
Aïti · 149, 173, 261, 292, 359, 390, 404, 426, 958, 967, 980, 993, 1031, 1054, 1062, 1081
Aix en Provence · 281, 384, 810, 910, 916, 923, 939, 944
Ajaccio · 7, 24, 25, 27, 37, 42, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 58, 71, 154, 160, 165, 166, 177, 178, 179, 181, 183, 184, 185, 213, 214, 215, 220, 221, 227, 228, 232, 265, 283, 285, 305, 309, 338, 362, 365, 373, 395, 399, 400, 404, 405, 406, 419, 427, 467, 468, 479, 482, 483, 484, 485, 486, 507, 516, 517, 518, 523, 524, 525, 526, 540, 541, 546, 547, 548, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 567, 571, 572, 588, 590, 591, 593, 602, 603, 605, 606, 607, 611, 612, 624, 644, 645, 650, 651, 667, 668, 669, 683, 684, 685, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 698, 705, 711, 713, 722, 723, 724, 728, 729, 732, 740, 743, 745, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 760, 761, 768, 769, 770, 771, 784, 785, 786, 788, 794, 795, 800, 801, 802, 803, 820, 832, 843, 848, 882, 883, 901, 903, 904, 905, 906, 909, 917, 918, 920, 921, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 931, 933, 934, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 960, 969, 971, 985, 1009, 1056, 1069, 1074, 1075, 1076, 1114, 1117, 1119, 1120, 1121, 1122, 1123, 1124, 1125, 1126, 1153, 1177, 1183, 1184, 1185, 1186, 1187, 1188, 1189, 1191, 1192, 1193, 1195, 1196, 1198, 1199, 1200, 1201
Alando · 147, 148, 158, 174, 259, 315, 329, 360, 404, 426, 531, 576, 581, 608, 958, 967, 979, 993, 1031, 1054, 1063, 1081
Alata · 27, 50, 51, 52, 166, 227, 395, 524, 598, 740, 751, 774, 962, 971, 1057, 1075
Albertacce · 150, 174, 261, 968, 980, 1083
Albitreccia · 6, 23, 27, 36, 56, 57, 83, 93, 165, 221, 395, 524, 666, 677, 795, 909, 960, 969, 1056, 1074
Aléria · 28, 86, 129, 134, 136, 137, 138, 173, 256, 398, 425, 460, 507, 641, 877, 901, 903, 929, 958, 968, 978, 1031, 1055, 1062, 1082, 1177, 1185, 1191
Algajola · 77, 78, 156, 163, 168, 208, 238, 298, 299, 396, 412, 413, 480, 481, 482, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 493, 495, 496, 500, 510, 513, 527, 536, 553, 555, 560, 573, 578, 589, 596, 601, 633, 656, 657, 673, 679, 680, 719, 772, 891, 955, 964, 974, 984, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077
Alpes-Maritimes · 296, 311, 322, 343, 344, 363, 595, 624, 750, 840, 841, 897, 898, 919, 948
Altagene · 60, 61, 167, 234, 396, 507, 525, 601, 962, 972, 1058, 1076
Altiani · 18, 142, 173, 256, 398, 425, 461, 531, 642, 661, 697, 968, 978, 1062, 1082
Alzi · 90, 91, 135, 147, 148, 158, 174, 259, 360, 391, 426, 443, 531, 608, 958, 967, 979, 993, 1031, 1054, 1063, 1081
Ambiegna · 25, 47, 49, 165, 223, 395, 524, 598, 668, 961, 970, 1042, 1056, 1074
Ampriani · 28, 134, 135, 158, 173, 256, 286, 292, 295, 315, 328, 329, 330, 360, 390, 398, 403, 425, 531, 574, 581, 609, 641, 958, 968, 978, 993, 1031, 1055, 1062, 1082
Andalousie voir Andalouse · 265, 267, 270, 273, 276, 278, 804, 835, 858, 895, 910, 927
Antisanti · 143, 174, 258, 259, 398, 402, 426, 462, 531, 642, 742, 968, 979, 1055, 1063, 1082
Appieto · 27, 166, 227, 395, 524, 962, 971, 1057, 1075
Appricciani · 165, 395, 524, 740, 961, 1057, 1075
Arbellara · 62, 63, 167, 231, 395, 506, 525, 736, 739, 963, 973, 1027, 1058, 1076
Arbori · 44, 45, 165, 224, 395, 524, 961, 970, 1057, 1075
Ardèche · 296, 311, 372, 392, 512, 575, 582, 803, 897
Aregno · 27, 76, 77, 78, 79, 155, 168, 238, 280, 288, 314, 326, 353, 387, 396, 412, 413, 422, 428, 436, 483, 510, 513, 527, 573, 578, 596, 601, 633, 656, 657, 658, 659,

705, 707, 745, 746, 747, 749, 757, 772, 815, 917, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077, 1196
Arezzo · 296, 311, 316, 372, 512, 582, 897
Argiusta Moriccio · 167, 232, 395, 525, 963, 973, 1058, 1077
Arles · 349, 480, 810, 899, 934, 944
Arro · 25, 47, 165, 223, 395, 524, 669, 961, 970, 1056, 1074
Asco · 28, 114, 173, 260, 398, 531, 966, 980, 992, 1063, 1080
Aude · 311, 322, 512, 575, 582, 748, 763, 897
Aulène · 774, 972, 1058, 1076
Avapessa · 27, 77, 78, 155, 168, 238, 288, 298, 327, 328, 332, 336, 342, 353, 387, 396, 422, 436, 510, 513, 527, 573, 578, 596, 601, 633, 657, 772, 955, 964, 974, 990, 998, 1014, 1028, 1051, 1059, 1077, 1188, 1199
Azilone · 23, 24, 27, 55, 57, 165, 221, 395, 524, 667, 960, 969, 1056, 1074
Azzana · 46, 70, 166, 227, 265, 395, 524, 598, 962, 971, 1057, 1075

B

Balagne · 11, 16, 19, 20, 27, 28, 31, 32, 34, 39, 70, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 93, 97, 98, 99, 100, 113, 122, 155, 168, 169, 175, 191, 208, 209, 212, 215, 264, 265, 268, 271, 273, 275, 276, 278, 279, 280, 282, 283, 284, 285, 288, 290, 295, 296,298, 304, 305, 306, 308, 313, 314, 315, 319, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 330, 333, 339, 342, 344, 345, 349, 353, 367, 368, 369, 371, 372, 373, 374, 377, 378, 379, 381, 382, 387, 388, 396, 400, 403, 404, 415, 421, 422, 429, 444, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 491, 493, 495, 498, 501, 502, 507, 515, 516, 517, 524, 526, 527, 529, 530, 531, 537, 538, 540, 541, 542, 544, 548, 550, 552, 555, 556, 561, 563, 564, 569, 570, 573, 576, 577, 580, 584, 588, 589, 590, 591, 592, 594, 596, 603, 607, 613, 621, 622, 623, 625, 648, 651, 654, 656, 658, 659, 661, 663, 670, 674, 679, 680, 681, 682, 688, 689, 690, 691, 694, 695, 713, 714, 715, 748, 749, 750, 754, 755, 756, 757, 765, 770, 771, 776, 780, 782, 783, 784, 789, 790, 792, 799, 800, 801, 806, 807, 809, 810, 811, 812, 815, 818, 819, 822, 823, 825, 829, 831, 833, 835, 836, 838, 843, 846, 848, 849, 850, 861, 864, 869, 877, 879, 880, 882, 889, 891, 896, 901, 903, 904, 906, 910, 916, 917, 940, 944, 947, 954, 963, 983, 984, 985, 986, 987, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1074, 1075, 1077, 1078, 1079, 1081, 1082, 1083, 1095, 1130, 1134, 1153, 1154, 1157, 1158, 1177, 1178, 1182, 1183, 1185, 1186, 1188, 1189, 1190, 1191, 1194, 1196
Balogna · 45, 224, 395, 524, 961, 970, 1057, 1075
Barbaggio · 18, 87, 133, 246, 275, 289, 440, 528, 578, 600, 634, 661, 691, 773, 808, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1059, 1078
Barrettali · 28, 98, 100, 106, 170, 241, 328, 329, 357, 389, 397, 423, 448, 450, 529, 574, 579, 636, 956, 965, 975, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078, 1187
Bas Languedoc · 341, 715
Bastélica · 27, 222, 395, 524, 645, 961, 969, 1056, 1074, 1193
Bastia · 1, 10, 16, 17, 19, 21, 26, 28, 37, 72, 83, 93, 94, 102, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 119, 120, 122, 123, 124, 127, 128, 145, 154, 155, 156, 157, 163, 164, 169, 170, 171, 193, 194, 196, 198, 208, 209, 210, 211, 212, 239, 240, 245, 265, 274, 275, 283, 284, 285, 286, 289, 290, 291, 292, 294, 295, 296, 299, 300, 301, 305, 307, 309, 315, 317, 320, 321, 326, 327, 328, 329, 336, 338, 339, 343, 345, 350, 354, 355, 356, 357, 359, 365, 379, 383, 384, 386, 388, 389, 396, 397, 399, 400, 404, 406, 407, 408, 409, 410, 424, 427, 439, 440, 442, 445, 446, 448, 451, 454, 456, 481, 482, 483, 484, 486, 487, 490, 491, 492, 494, 495, 496, 500, 511, 515, 520, 521, 525, 528, 529, 530, 535, 536, 540, 543, 544, 545, 547, 548, 551, 553, 554, 555, 560, 561, 563, 564, 570, 573, 574, 576, 577, 579, 583, 587, 588, 589, 590, 591, 595, 600, 602, 603, 605, 607, 608, 611, 612, 613, 621, 622, 624, 628, 629, 634, 636, 646, 650, 651, 652, 653, 654, 656, 658, 660, 661, 662, 664, 671, 673, 675, 682, 683, 686, 688, 689, 691, 694, 708, 709, 714, 720, 721, 722, 730, 731, 741, 743, 744, 749, 750, 755, 760, 764, 767, 768, 770, 773, 777, 779, 780, 781, 782, 784, 785, 788, 789, 790, 793, 797, 800, 801, 802, 803, 805, 809, 831, 838, 850, 853, 859, 860, 872, 897, 898, 901, 902, 903, 904, 911, 917, 922, 923, 926, 928, 934, 936, 941, 942, 944, 955, 956, 964, 965, 974, 975, 976, 985, 990, 991, 998, 999, 1009, 1015, 1022, 1028, 1029, 1051, 1053, 1059, 1060, 1064, 1075, 1077, 1078, 1079, 1080, 1090, 1095, 1101, 1115, 1120, 1121, 1122, 1123, 1124, 1125, 1126, 1128, 1131, 1132, 1133, 1147, 1151, 1153, 1155, 1157, 1158, 1159, 1177, 1181, 1183, 1185, 1186, 1187, 1188, 1189, 1191, 1192, 1193, 1194, 1195, 1197, 1199, 1200, 1201
Belgodere · 28, 93, 109, 110, 155, 163, 191, 237, 288, 324, 388, 396, 412, 422, 428, 431, 432, 433, 452, 483, 510, 513, 573, 577, 591, 600, 632, 645, 651, 656, 657, 658, 659, 746, 747, 756, 759, 761, 772, 785, 792, 816, 819, 824, 838, 853, 900, 954, 963, 974, 989, 996, 997, 1027, 1051, 1058, 1077, 1186, 1192, 1198, 1199
Belvédère · 63, 64, 167, 234, 395, 525, 962, 972, 1058, 1076
Bigorno · 21, 22, 28, 112, 113, 171, 212, 248, 263, 452, 530, 598, 637, 661, 664, 665, 965, 976, 1079
Biguglia · 17, 111, 112, 244, 245, 275, 451, 637, 651, 654, 660, 976
Bilia · 63, 64, 167, 234, 395, 506, 525, 774, 962, 972, 1058, 1076
Bisinchi · 125, 126, 173, 261, 262, 265, 398, 429, 465, 466, 531, 643, 967, 980, 1054, 1063, 1080, 1187
Bocognano · 25, 50, 51, 166, 183, 227, 395, 524, 668, 716, 717, 722, 723, 760, 962, 970, 971, 1057, 1075, 1192, 1198
Bonifacio · 20, 22, 26, 32, 35, 42, 66, 68, 69, 70, 71, 119, 154, 160, 163, 167, 175, 187, 209, 217, 230, 233, 268, 279, 314, 395, 469, 470, 471, 482, 483, 486, 504, 506, 507, 517, 518, 519, 520, 525, 526, 540, 546, 548, 555, 558, 559, 560, 561, 564, 584, 592, 593,601, 602, 608, 611, 612, 625, 626, 645, 663, 666, 670, 671, 673, 683, 684, 685, 688, 725, 726, 728, 736, 739, 740, 748, 758, 761, 770, 785, 799, 800, 806, 879, 901, 903, 904, 910, 916, 941, 942, 943, 946, 962, 972, 1057, 1075, 1146, 1151, 1153, 1155, 1177,1185, 1187, 1191, 1192, 1196, 1198, 1199, 1200
Bordeaux · 270, 620, 910
Borgo · 17, 111, 112, 157, 163, 171, 198, 210, 212, 215, 244, 245, 250, 262, 291, 315, 358, 389, 397, 424, 434, 441, 449, 451, 453, 469, 473, 530, 535, 536, 574, 576, 579, 637, 654, 709, 730, 731, 751, 752, 760, 785, 794, 833,

893, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079, 1117, 1125, 1128, 1183, 1189, 1193, 1194, 1198, 1199
Bouches-du-Rhône · 296, 322, 594, 748, 840, 841, 921, 947
Brando · 19, 20, 21, 22, 25, 28, 36, 37, 94, 102, 103, 104, 106, 157, 163, 170, 196, 210, 241, 275, 290, 305, 320, 327, 328, 356, 362, 387, 389, 397, 399, 408, 423, 446, 447, 448, 460, 482, 529, 535, 536, 574, 579, 599, 635, 636, 653, 662, 664, 665, 668, 741, 760, 778, 956, 965, 975, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078, 1177, 1187, 1192, 1194, 1197, 1198, 1199
Bustanico · 147, 148, 174, 259, 360, 531, 608, 967, 979, 993, 1054, 1063, 1081

C

Cagliari · 31, 402, 476, 477, 478, 481, 539, 568, 593, 876, 910, 914, 923, 945, 1199, 1200
Cagnano · 28, 100, 106, 157, 170, 241, 242, 300, 320, 327, 328, 329, 389, 397, 427, 448, 529, 574, 576, 579, 600, 636, 852, 956, 965, 975, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078
Calabre · 273, 477, 549, 565, 586
Calacuccia · 149, 150, 174, 205, 261, 399, 427, 463, 534, 643, 701, 702, 761, 968, 979, 980, 1064, 1082, 1083, 1193, 1197, 1199
Calcatoggio · 26, 47, 48, 165, 215, 223, 395, 524, 644, 646, 669, 961, 970, 1056, 1074
Calenzana · 80, 83, 93, 156, 163, 168, 191, 236, 280, 288, 298, 299, 314, 319, 328, 332, 335, 346, 353, 396, 413, 414, 422, 429, 430, 431, 482, 483, 501, 510, 513, 527, 536, 573, 577, 596, 601, 632, 656, 657, 658, 705, 720, 746, 747, 755, 761, 772, 785, 786, 818, 838, 845, 847, 850, 930, 935, 954, 963, 973, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1077, 1186, 1192, 1194, 1198, 1199
Calvese · 395, 507, 525, 1058, 1076
Calvi · 17, 20, 27, 37, 79, 81, 83, 93, 155, 156, 163, 168, 190, 192, 208, 210, 235, 236, 238, 239, 280, 282, 284, 285, 286, 288, 298, 307, 315, 319, 326, 328, 330, 332, 333, 334, 335, 336, 346, 353, 354, 355, 378, 382, 387, 396, 399, 404, 410, 411, 412, 413, 415, 421, 422, 423, 428, 429, 430, 431, 434, 436, 439, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 493, 496, 497, 499, 500, 503, 507, 509, 510, 512, 513, 514, 515, 516, 524, 527, 536, 538, 540, 544, 548, 556, 560, 561, 564, 570, 573, 578, 583, 588, 589, 590, 591, 596, 601, 602, 621, 622, 632, 634, 645, 654, 657, 658, 663, 673, 674, 680, 682, 683, 689, 691, 692, 694, 703, 705, 706, 707, 709, 713, 714, 715, 717, 719, 732, 733, 740, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 749, 754, 755, 756, 757, 759, 760, 761, 762, 764, 767, 772, 783, 784, 785, 786, 800, 811, 818, 833, 839, 840, 841, 846, 847, 849, 868, 897, 901, 902, 903, 954, 955, 963, 964, 973, 974, 985, 989, 990, 997, 998, 1027, 1028, 1051, 1058, 1059, 1066, 1071, 1075, 1077, 1108, 1109, 1118, 1119, 1121, 1122, 1123, 1124, 1125, 1126, 1128, 1183, 1184, 1186, 1187, 1188, 1189, 1191, 1192, 1194, 1195, 1198, 1199, 1200, 1201
Cambia · 148, 149, 173, 261, 359, 390, 426, 645, 967, 980, 1031, 1054, 1062, 1081
Campana · 123, 124, 173, 260, 359, 459, 461, 464, 531, 548, 967, 980, 1062, 1081
Campi · 86, 95, 98, 133, 134, 146, 148, 158, 173, 255, 292, 315, 327, 329, 330, 344, 360, 398, 403, 459, 461, 462, 483, 531, 573, 574, 576, 581, 609, 640, 641, 746, 958, 967, 978, 993, 1000, 1031, 1055, 1062, 1081
Campile · 37, 115, 116, 163, 171, 199, 211, 212, 248, 249, 250, 251, 265, 358, 397, 410, 424, 451, 452, 453, 530, 535, 536, 580, 599, 638, 713, 744, 745, 760, 813, 814, 823, 835, 900, 957, 965, 976, 991, 999, 1029, 1030, 1053, 1060, 1061, 1079, 1193, 1194, 1197, 1198, 1199, 1201
Campitello · 28, 112, 113, 157, 163, 171, 199, 211, 212, 248, 249, 250, 251, 263, 291, 301, 314, 315, 320, 328, 358, 390, 397, 424, 451, 452, 453, 474, 530, 535, 536, 576, 579, 599, 637, 760, 785, 838, 956, 957, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079, 1187, 1193, 1194, 1198, 1199
Campo · 27, 55, 56, 57, 64, 68, 74, 75, 79, 87, 88, 89, 94, 97, 101, 103, 111, 117, 118, 119, 120, 126, 139, 142, 143, 144, 145, 148, 165, 174, 221, 292, 329, 330, 360, 395, 398, 403, 426, 437, 443, 447, 454, 455, 461, 467, 524, 531, 574, 581, 720, 721, 722, 725, 730, 751, 752, 823, 959, 960, 969, 993, 1032, 1055, 1056, 1063, 1074, 1082
Canale di Verde · 173, 255, 301, 425, 459, 531, 574, 581, 640, 958, 967, 978, 993, 1000, 1031, 1055, 1062, 1081
Canari · 18, 19, 28, 94, 100, 171, 243, 244, 290, 307, 322, 327, 328, 329, 356, 389, 397, 424, 449, 491, 529, 574, 576, 580, 600, 636, 661, 662, 776, 810, 956, 965, 976, 991, 1029, 1053, 1060, 1079, 1177, 1197
Canavaggia · 21, 28, 67, 114, 171, 248, 424, 501, 530, 600, 608, 637, 665, 965, 976, 1053, 1060, 1061, 1079
Cannelle · 25, 165, 223, 224, 395, 524, 668, 961, 970, 1056, 1074
Cap Corse · 22, 28, 32, 72, 93, 94, 100, 101, 102, 104, 105, 106, 109, 154, 157, 170, 196, 210, 242, 244, 265, 268, 271, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 282, 286, 289, 290, 294, 300, 305, 307, 315, 320, 323, 324, 325, 327, 329, 330, 351, 356, 357, 362, 387, 389, 404,423, 481, 501, 502, 520, 529, 535, 560, 577, 579, 594, 635, 661, 665, 679, 680, 681, 691, 795, 801, 810, 811, 822, 850, 860, 891, 898, 904, 946, 951, 956, 964, 975, 990, 999, 1028, 1052, 1060, 1078, 1153, 1177, 1185, 1191, 1192, 1194, 1195, 1196, 1197
Carbuccia · 50, 51, 166, 183, 227, 305, 395, 437, 524, 722, 744, 962, 971, 1057, 1075
Carcheto · 173, 260, 531, 967, 980
Cargése · 961, 970, 1057, 1075
Cargiaca · 61, 167, 234, 396, 507, 525, 774, 962, 972, 1058, 1076
Carpentras · 342, 488, 915
Carpineto · 260, 967, 980
Carticasi · 148, 149, 173, 261, 980, 1054, 1062, 1081
Casabianca · 53, 136, 171, 250, 358, 397, 442, 445, 454, 455, 459, 460, 462, 474, 530, 630, 638, 739, 742, 761, 768, 809, 825, 966, 977, 1061, 1080
Casaglione · 25, 47, 165, 214, 223, 395, 524, 668, 784, 785, 786, 934, 961, 970, 1002, 1056, 1074
Casalabriva · 59, 167, 232, 395, 507, 525, 602, 963, 973, 1058, 1076
Casalta · 119, 120, 157, 171, 250, 251, 327, 328, 358, 390, 397, 409, 425, 428, 454, 459, 530, 574, 580, 599, 638, 704, 705, 706, 817, 818, 957, 966, 977, 1030, 1053, 1061, 1080, 1201
Casamaccioli · 150, 174, 261, 980, 1083

Casanova · 10, 108, 119, 144, 145, 148, 149, 158, 174, 252, 259, 273, 274, 281, 282, 292, 293, 305, 307, 314, 315, 360, 366, 368, 374, 391, 398, 426, 431, 443, 445, 446, 448, 459, 460, 461, 462, 464, 465, 467, 473, 491, 531, 557, 574, 581, 630, 644, 656, 657, 659,688, 702, 727, 740, 742, 761, 780, 785, 787, 805, 806, 807, 821, 832, 845, 861, 862, 916, 917, 959, 968, 979, 994, 1032, 1055, 1063, 1082, 1145
Casevecchie · 95, 108, 172, 212, 258, 445, 446, 462, 536, 642, 728, 761, 860, 979
Cassano · 79, 80, 155, 168, 236, 288, 326, 328, 353, 388, 413, 422, 430, 431, 510, 513, 538, 573, 576, 577, 596, 600, 632, 658, 746, 772, 819, 846, 849, 954, 963, 973, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1077
Castellare di Casinca · 251, 301, 454, 600, 639, 977
Castellare di Mercurio · 174, 259, 360, 531, 608, 958, 967, 979, 993, 1031, 1054, 1063, 1081
Castello di Rostino · 125, 126, 261, 465, 643, 860, 980
Castifao · 28, 114, 158, 173, 207, 260, 286, 301, 359, 398, 426, 464, 465, 531, 534, 574, 581, 643, 761, 958, 966, 980, 992, 1000, 1030, 1054, 1063, 1080, 1193, 1199
Castiglione · 145, 146, 173, 260, 292, 360, 574, 582, 967, 980, 992, 1031, 1054, 1063, 1081
Castineta · 124, 126, 158, 173, 261, 286, 292, 328, 360, 390, 398, 426, 465, 531, 580, 643, 958, 966, 980, 992, 1030, 1054, 1063, 1080
Castirla · 145, 146, 158, 260, 292, 301, 327, 329, 360, 574, 582, 958, 967, 980, 993, 1000, 1031, 1054, 1063, 1081
Cateri · 78, 238, 336, 436, 656, 657, 974
Cauro · 22, 24, 50, 53, 54, 165, 222, 395, 524, 666, 667, 668, 740, 794, 961, 969, 1056, 1074, 1196
Centuri · 28, 95, 99, 106, 157, 170, 243, 286, 300, 357, 397, 427, 449, 482, 496, 529, 574, 579, 599, 636, 679, 776, 797, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1079
Cervione · 37, 88, 131, 134, 158, 163, 172, 201, 212, 253, 254, 291, 297, 301, 398, 408, 425, 428, 456, 458, 530, 531, 535, 536, 555, 574, 580, 581, 599, 640, 741, 760, 823, 900, 909, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1054, 1061, 1080, 1082, 1193, 1194, 1197, 1198, 1199
Chiatra · 102, 132, 158, 173, 255, 256, 292, 301, 315, 321, 328, 360, 391, 398, 425, 460, 531, 574, 581, 640, 958, 967, 978, 993, 1000, 1031, 1055, 1062, 1081
Coggia · 26, 44, 45, 165, 224, 395, 524, 598, 669, 725, 961, 970, 1057, 1075
Cognocoli Monticchi · 56, 57, 165, 221, 779, 961, 969, 1056, 1074
Conca · 66, 68, 89, 94, 167, 187, 229, 230, 395, 507, 525, 602, 678, 838, 962, 972, 1057, 1075
Corbara · 19, 27, 77, 102, 104, 156, 168, 192, 237, 288, 299, 326, 328, 332, 353, 388, 396, 397, 422, 434, 483, 510, 513, 527, 573, 578, 596, 600, 633, 656, 657, 659, 663, 745, 746, 772, 955, 963, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077
Corfou · 550
Corscia · 149, 150, 174, 261, 601, 980, 1064, 1083
Corté · 37, 72, 139, 141, 143, 144, 145, 146, 148, 149, 151, 152, 158, 172, 174, 201, 202, 212, 213, 254, 255, 274, 284, 285, 286, 292, 295, 301, 305, 315, 321, 327, 328, 329, 330, 350, 351, 359, 361, 367, 390, 391, 392, 398, 415, 416, 427, 428, 459, 461, 462, 464, 501, 507, 530, 531, 533, 534, 561, 574, 588, 608, 611, 640, 644, 645, 649, 659, 682, 691, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 734, 735, 740, 742, 743, 745, 748, 749, 767, 770, 782, 785, 800, 898, 901, 903, 937, 947, 959, 966, 968, 978, 994, 1032, 1055, 1064, 1080, 1082, 1083, 1121, 1122, 1124, 1126, 1127, 1128, 1153, 1177, 1185, 1186, 1187, 1191, 1193, 1194, 1195, 1197, 1198, 1199, 1200, 1201
Costa · 1, 18, 47, 48, 66, 67, 73, 74, 75, 76, 78, 95, 97, 102, 109, 112, 115, 117, 118, 119, 120, 121, 132, 147, 148, 156, 168, 208, 237, 288, 299, 313, 319, 328, 333, 334, 353, 388, 396, 403, 415, 422, 430, 432, 434, 435, 437, 443, 445, 467, 510, 513, 527, 542, 573, 576, 578, 596, 600, 605, 632, 651, 657, 658, 661, 671, 685, 686, 704, 706, 730, 733, 740, 746, 747, 759, 772, 779, 785, 794, 819, 821, 823, 900, 954, 963, 974, 985, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1077, 1125, 1147
Cozzano · 23, 27, 54, 55, 223, 524, 609, 666, 961, 970, 1056, 1074
Cristinacce · 43, 44, 165, 225, 524, 606, 961, 970, 1057, 1075
Croce · 51, 52, 78, 86, 88, 109, 110, 114, 118, 123, 124, 125, 130, 146, 149, 172, 250, 251, 266, 437, 443, 452, 454, 465, 507, 530, 600, 638, 721, 746, 794, 977
Crocicchia · 115, 249, 291, 314, 424, 428, 452, 580, 598, 638, 957, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1079
Cuttoli · 51, 52, 166, 226, 395, 524, 722, 962, 971, 1057, 1075

D

Deçà-des-Monts · 40, 152, 1190, 1191
Delà-des-Monts · 43, 1191
Draguignan · 281, 341, 392, 393, 540, 541, 542, 584, 694, 764, 766, 899, 913, 914, 985, 986, 987, 1181, 1199

E

Erbajolo · 46, 79, 141, 142, 143, 158, 173, 256, 327, 329, 360, 404, 461, 531, 642, 959, 968, 978, 993, 1031
Erone · 149, 173, 261, 980, 1054, 1062, 1081
Ersa · 28, 95, 99, 106, 133, 170, 243, 397, 404, 424, 427, 449, 529, 636, 679, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1079
Espagne · 12, 29, 278, 308, 338, 384, 496, 502, 549, 550, 551, 565, 586, 615, 616, 618, 627, 655, 799, 867, 880, 886, 918, 919, 927, 929, 932, 937, 944, 948, 1151, 1152, 1157, 1158
Evisa · 43, 44, 165, 181, 182, 217, 225, 304, 395, 524, 560, 740, 760, 918, 961, 970, 1057, 1075, 1145, 1192, 1198

F

Farinole · 17, 18, 86, 87, 156, 246, 286, 289, 290, 295, 326, 327, 328, 355, 364, 388, 403, 408, 423, 440, 482, 573, 578, 599, 634, 659, 660, 661, 773, 808, 809, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059
Favalello · 131, 147, 148, 174, 259, 292, 360, 391, 426, 462, 531, 608, 642, 958, 967, 979, 993, 1031, 1054, 1063, 1081
Felce · 132, 259, 979

Feliceto · 27, 75, 76, 83, 156, 168, 238, 288, 298, 326, 332, 334, 353, 387, 396, 415, 422, 428, 437, 438, 483, 510, 513, 516, 527, 573, 578, 596, 601, 608, 633, 656, 657, 658, 659, 706, 719, 746, 772, 796, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077
Ficaja · 86, 119, 120, 157, 171, 250, 251, 291, 320, 358, 390, 397, 403, 425, 441, 454, 530, 638, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1053, 1061, 1080
Figari · 17, 64, 167, 233, 395, 525, 654, 774, 962, 972, 1057, 1075
Foce · 64, 66, 67, 167, 234, 395, 454, 471, 506, 525, 590, 602, 774, 962, 972, 1058, 1076
Focicchia · 173, 257, 398, 461, 531, 642, 968, 978, 1062, 1082
Forciolo · 27, 55, 57, 165, 221, 222, 395, 524, 724, 961, 969, 1056, 1074
Fozzano · 62, 63, 167, 213, 231, 283, 285, 350, 369, 395, 474, 506, 525, 601, 736, 739, 963, 973, 1058, 1076
Frassetto · 27, 55, 56, 57, 165, 221, 395, 524, 960, 969, 1056, 1074
Fuligno · 312, 373, 897
Furiani · 17, 110, 111, 157, 171, 240, 245, 275, 286, 291, 292, 301, 328, 329, 357, 360, 389, 397, 424, 445, 530, 576, 579, 600, 651, 654, 730, 731, 850, 859, 860, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1079

G

Galeria · 80, 168, 191, 236, 333, 431, 538, 596, 601, 632, 745, 772, 963, 973, 1051, 1058, 1077
Gallipoli · 549, 586
Gard · 219
Gavignano · 124, 126, 158, 173, 261, 292, 293, 295, 360, 398, 426, 465, 531, 574, 580, 643, 958, 966, 980, 992, 1000, 1030, 1054, 1063, 1080
Gênes · 3, 7, 8, 10, 13, 16, 17, 19, 28, 33, 35, 69, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102, 103, 104, 106, 154, 273, 275, 285, 296, 297, 312, 319, 324, 363, 365, 478, 479, 480, 481, 484, 485, 486, 487, 488, 490, 491, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 511, 512, 537, 538, 547, 550, 554, 558, 559, 560, 564, 566, 568, 575, 582, 583, 584, 586, 588, 592, 593, 619, 649, 650, 651, 654, 656, 659, 660, 662, 673, 674, 675, 677, 678, 682, 689, 709, 751, 769, 801, 805, 823, 824, 834, 842, 858, 869, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 897, 898, 907, 916, 924, 925, 927, 928, 938, 939, 940, 942, 950, 1152, 1153, 1155, 1156, 1157, 1158, 1177, 1179, 1180, 1181, 1182
Ghisonaccia · 258, 259, 462, 609, 642, 979
Ghisoni · 139, 140, 174, 204, 258, 259, 274, 391, 398, 426, 462, 464, 531, 581, 642, 742, 959, 968, 979, 993, 1001, 1031, 1054, 1055, 1063, 1082, 1187, 1193, 1198, 1199
Giocatojo · 171, 250, 358, 397, 425, 530, 638, 966, 977, 1061, 1080
Giuncaggio · 141, 142, 173, 257, 398, 425, 429, 461, 531, 642, 968, 978, 1062, 1082
Giuncheto · 64, 167, 395, 601, 962, 1058, 1076
Golo · 12, 21, 22, 123, 145, 146, 154, 155, 158, 159, 212, 250, 280, 283, 284, 286, 287, 292, 293, 295, 298, 301, 303, 321, 327, 328, 329, 352, 353, 360, 361, 373, 391, 403, 557, 558, 574, 576, 581, 590, 664, 665, 691, 693, 725, 845, 901, 904, 954, 958, 989, 992, 997, 1000, 1001, 1027, 1031, 1054, 1120, 1121, 1177, 1185, 1191, 1194, 1195, 1197, 1199, 1201
Granace · 64, 234, 395, 525, 774, 962, 972, 1058, 1076
Grèce · 499, 620, 783, 799, 878, 882, 910, 912, 929
Grossa · 63, 64, 108, 167, 235, 506, 525, 774, 921, 963, 972, 1058, 1076
Grosseto · 23, 312, 322, 512, 575, 582, 667, 785, 898
Grossetto · 27, 55, 56, 57, 165, 221, 222, 296, 395, 524, 960, 969, 1056, 1074
Guagno · 26, 46, 166, 225, 395, 524, 961, 970, 1057, 1075
Guitera · 23, 27, 55, 165, 223, 524, 666, 724, 961, 970, 1056, 1074

H

Hérault · 30, 219, 745, 748, 918, 931, 946

I

île d'Elbe · 544, 1187
Ile Rousse · 192, 237, 412, 422, 547, 578, 633, 746, 747, 761, 954, 955, 963, 974, 985, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077, 1078, 1186, 1192, 1194, 1199
Isolaccio di Fiumorbo · 257, 979

L

la Porta · 119, 120, 171, 199, 211, 250, 251, 265, 327, 330, 344, 390, 397, 403, 456, 530, 580, 639, 817, 1193, 1197, 1198
Lama · 28, 103, 113, 114, 156, 163, 169, 194, 209, 245, 286, 289, 290, 297, 300, 388, 396, 402, 408, 423, 428, 439, 440, 528, 531, 535, 536, 578, 599, 608, 634, 720, 721, 730, 731, 741, 760, 773, 781, 799, 853, 924, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077, 1078, 1187, 1192, 1194, 1197, 1198, 1199
Lano · 149, 173, 261, 359, 390, 426, 574, 580, 958, 980, 993, 1000, 1031, 1054, 1062, 1081
Lavatoggio · 27, 78, 155, 168, 238, 288, 298, 326, 353, 387, 396, 412, 422, 437, 527, 573, 578, 596, 600, 633, 657, 732, 733, 756, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077
Lecci · 67, 68, 167, 187, 229, 230, 395, 507, 525, 601, 962, 972, 1057, 1075
Lento · 18, 28, 112, 113, 157, 171, 212, 248, 250, 301, 328, 329, 358, 390, 424, 452, 530, 576, 579, 637, 661, 957, 965, 976, 999, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079
Letia · 45, 165, 181, 224, 395, 524, 961, 970, 1056, 1074
Levie · 64, 65, 163, 167, 188, 233, 234, 269, 279, 395, 471, 472, 525, 601, 684, 685, 729, 741, 760, 761, 785, 806, 838, 852, 919, 962, 972, 1057, 1075, 1187, 1192, 1193, 1196, 1198, 1199
Liamone · 160, 161, 216, 295, 304, 557, 558, 561, 693, 862, 897, 903, 1120, 1121, 1185, 1197
Linguizetta · 28, 134, 173, 255, 398, 460, 531, 640, 958, 967, 978, 1031, 1055, 1062, 1082
Livourne · 28, 69, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102, 103, 104, 106, 337, 401, 479, 484, 501, 502, 540, 541, 542, 543,

548, 550, 556, 575, 584, 590, 593, 618, 674, 679, 680, 689, 985
Londres · 500, 502, 549, 914, 916, 918, 930
Lopigna · 25, 47, 165, 223, 395, 524, 669, 961, 970, 1056, 1074
Loreto de Tallano · 61, 234, 962, 972, 1058, 1076
Loreto di Casinca · 251, 291, 403, 428, 454, 599, 639, 957, 966, 977, 992, 1030, 1061, 1080
Lozzi · 149, 150, 174, 261, 531, 968, 979, 1064, 1082
Lucciana · 111, 112, 157, 171, 208, 244, 245, 291, 301, 309, 327, 328, 389, 397, 424, 451, 530, 574, 576, 579, 599, 637, 794, 830, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079
Lughignano · 236, 577, 596, 632, 954, 963, 973, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1077
Lugo di Nazza · 139, 140, 158, 174, 258, 292, 301, 360, 391, 426, 531, 574, 581, 609, 642, 959, 968, 979, 993, 1001, 1031, 1054, 1063, 1082
Lumio · 20, 27, 79, 88, 155, 168, 192, 238, 280, 288, 333, 334, 353, 387, 396, 422, 428, 439, 510, 513, 516, 527, 573, 578, 596, 601, 634, 663, 705, 714, 732, 733, 743, 746, 747, 756, 759, 772, 779, 823, 825, 829, 845, 900, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077
Luri · 28, 94, 97, 98, 100, 106, 163, 170, 197, 210, 241, 242, 327, 328, 329, 356, 389, 397, 408, 423, 448, 450, 481, 529, 535, 536, 579, 600, 636, 748, 779, 788, 831, 918, 956, 965, 975, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078, 1177, 1187, 1192, 1194, 1198, 1199

M

Manso · 191, 236, 333, 430, 431, 600, 632, 745, 973, 1186
Marignana · 44, 165, 182, 225, 524, 598, 961, 970, 1057, 1075
Marseille · 10, 12, 95, 99, 106, 274, 306, 310, 337, 339, 342, 349, 365, 398, 399, 418, 419, 470, 476, 479, 480, 487, 488, 489, 495, 496, 497, 499, 511, 520, 521, 525, 527, 529, 532, 538, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 573, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 592, 593, 604, 605, 608, 611, 613, 614, 616, 618, 619, 624, 626, 648, 685, 713, 744, 745, 747, 750, 754, 755, 757, 765, 766, 767, 771, 785, 803, 832, 858, 864, 865, 868, 869, 872, 880, 890, 891, 892, 897, 898, 899, 905, 906, 910, 912, 913, 914, 915, 917, 919, 921, 922, 925, 929, 936, 937, 939, 940, 943, 944, 947, 948, 985, 986, 987, 1075, 1077, 1079, 1119, 1181, 1184, 1187, 1201
Matra · 134, 158, 173, 256, 293, 295, 360, 390, 398, 425, 460, 531, 574, 581, 609, 641, 859, 860, 958, 968, 978, 993, 1031, 1055, 1062, 1082
Mazzola · 79, 115, 147, 148, 174, 259, 454, 531, 608, 967, 979, 1000, 1055, 1063, 1081
Mela · 60, 61, 68, 167, 234, 396, 507, 525, 736, 774, 962, 972, 1058, 1076
Meria · 28, 96, 99, 157, 170, 241, 242, 327, 328, 329, 356, 389, 397, 423, 448, 529, 599, 636, 831, 956, 975, 991, 999, 1029, 1052
Messine · 550, 567
Moca Croce · 59, 167, 232, 395, 525, 601, 963, 973, 1058, 1076
Moïta · 28, 134, 135, 136, 158, 173, 203, 213, 256, 269, 292, 293, 301, 315, 360, 390, 398, 403, 425, 459, 460, 531, 534, 574, 581, 609, 641, 835, 958, 968, 978, 993, 1001, 1031, 1055, 1062, 1082, 1193, 1197, 1198, 1199
Moltifao · 18, 28, 114, 158, 173, 207, 260, 261, 301, 359, 398, 465, 531, 574, 581, 643, 661, 735, 958, 966, 980, 1030, 1063, 1080
Monaccia · 123, 124, 173, 231, 260, 464, 532, 643, 967, 972, 980, 1062, 1081
Moncale · 80, 155, 168, 236, 288, 298, 299, 328, 334, 335, 336, 344, 353, 388, 403, 404, 422, 430, 431, 482, 483, 510, 513, 538, 573, 577, 596, 601, 632, 691, 747, 772, 819, 954, 963, 973, 989, 997, 1014, 1027, 1051, 1058, 1077, 1188, 1199
Monte · 62, 63, 67, 68, 69, 84, 86, 88, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 107, 108, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 121, 125, 126, 133, 141, 142, 145, 157, 171, 199, 249, 291, 295, 301, 315, 320, 328, 358, 390, 397, 410, 424, 449, 452, 453, 460, 475, 494, 530, 574, 580, 599, 638, 660, 957, 965, 976, 991, 999, 1030, 1053, 1060, 1079
Montélimar · 269, 311, 341, 392, 512, 575, 582, 897
Montemaggiore · 79, 80, 156, 168, 236, 288, 332, 353, 388, 413, 415, 422, 430, 431, 482, 510, 513, 573, 577, 596, 600, 632, 656, 657, 658, 659, 705, 720, 746, 772, 819, 847, 849, 859, 954, 963, 973, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1077
Montenotte (département de) · 285, 296, 312, 322, 343, 372, 392, 512, 575, 582, 897
Monticello · 27, 76, 77, 88, 89, 97, 156, 168, 192, 208, 237, 280, 288, 297, 299, 330, 331, 332, 353, 388, 396, 412, 422, 435, 483, 501, 510, 513, 527, 573, 576, 578, 596, 601, 633, 657, 658, 659, 732, 733, 740, 746, 756, 772, 823, 876, 900, 909, 955, 963, 974, 990,998, 1028, 1051, 1059, 1077
Montpellier · 313, 339, 345, 488, 585, 745, 748, 757, 909, 918, 919, 922, 930, 940
Morosaglia · 158, 173, 207, 261, 262, 292, 321, 327, 330, 360, 390, 398, 404, 426, 464, 465, 466, 531, 534, 574, 580, 643, 701, 702, 761, 958, 966, 980, 992, 1000, 1030, 1054, 1063, 1080, 1187, 1193, 1194, 1199
Morsiglia · 28, 96, 99, 106, 157, 171, 243, 300, 357, 397, 481, 482, 529, 599, 673, 776, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1079
Muracciole · 174, 259, 426, 462, 531, 735, 959, 979, 994, 1032, 1055, 1063, 1082
Murato · 28, 86, 91, 93, 114, 156, 163, 170, 195, 209, 210, 247, 289, 290, 295, 300, 320, 326, 327, 338, 356, 366, 379, 383, 396, 408, 423, 428, 432, 442, 443, 444, 501, 502, 528, 535, 536, 573, 578, 630, 635, 730, 757, 760, 779, 781, 785, 806, 808, 809, 830, 832, 843, 845, 900, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078, 1187, 1192, 1194, 1198, 1199
Muro · 16, 27, 76, 83, 93, 156, 168, 192, 238, 239, 288, 295, 298, 299, 322, 332, 336, 342, 353, 387, 396, 403, 412, 415, 422, 428, 436, 437, 438, 483, 510, 513, 516, 527, 578, 592, 596, 605, 633, 634, 656, 657, 658, 705, 706, 719, 742, 746, 761, 772, 786, 838, 934, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077, 1186, 1192, 1194, 1198, 1199
Murzo · 26, 45, 165, 224, 395, 598, 669, 961, 970, 1056, 1074

N

Naples · 337, 338, 372, 479, 497, 548, 549, 550, 551, 557, 678, 679, 710, 712, 714, 766, 791, 828, 844, 916, 919, 921, 928, 935, 938
Naplouse · 585, 914
Narbonne · 488
Nebbio · 6, 16, 17, 21, 28, 32, 72, 84, 85, 86, 88, 89, 90, 92, 93, 113, 156, 169, 170, 175, 194, 209, 210, 264, 265, 271, 273, 275, 276, 278, 279, 281, 282, 284, 285, 286, 289, 290, 294, 295, 297, 299, 300, 302, 304, 305, 306, 307, 313, 314, 315, 316, 320, 321,323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 343, 349, 355, 356, 362, 363, 365, 366, 368, 369, 371, 372, 373, 374, 377, 378, 379, 380, 388, 396, 401, 403, 404, 421, 423, 429, 443, 444, 481, 486, 487, 490, 493, 496, 498, 501, 502, 507, 520, 528, 529, 531, 535, 541, 554, 556, 564, 573, 576, 578, 580, 583, 588, 589, 590, 591, 592, 594, 631, 634, 651, 654, 656, 659, 661, 664, 678, 692, 742, 765, 774, 778, 780, 781, 787, 790, 796, 798, 799, 800, 801, 807, 808, 809, 811, 812, 822, 825, 829, 831, 835, 836, 838, 843, 844, 845, 850, 856, 864, 869, 873, 874, 889, 895, 901, 903, 904, 910, 955, 964, 975, 990, 998, 1005, 1028, 1051, 1059, 1077, 1078, 1083, 1147, 1153, 1177, 1185, 1186, 1188, 1191, 1192, 1194, 1195, 1196, 1197, 1201
Nessa · 75, 76, 82, 168, 238, 333, 412, 437, 510, 513, 527, 578, 596, 601, 634, 657, 658, 659, 772, 777, 964, 974, 1059, 1077
Nice · 11, 31, 216, 317, 318, 363, 479, 537, 540, 547, 548, 564, 566, 570, 583, 588, 589, 590, 603, 607, 611, 618, 619, 625, 628, 646, 680, 709, 750, 752, 766, 771, 891, 900, 905, 919, 924, 927, 929, 937, 938, 942, 985, 986, 987, 1181
Nocario · 260, 359, 464, 531, 548, 643, 980, 1063, 1081
Noceta · 143, 158, 174, 258, 360, 391, 398, 403, 426, 429, 462, 531, 642, 959, 968, 979, 1001, 1032, 1055, 1063, 1082
Nonza · 19, 28, 94, 101, 157, 163, 171, 197, 210, 243, 244, 286, 290, 295, 297, 300, 305, 307, 328, 356, 387, 389, 397, 408, 424, 427, 448, 449, 451, 482, 529, 535, 536, 574, 576, 579, 580, 636, 662, 688, 692, 761, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1053, 1060, 1079, 1177, 1187, 1193, 1194, 1198, 1199
Novale · 132, 259, 467, 601, 773, 979
Novella · 73, 168, 237, 280, 288, 326, 328, 333, 353, 373, 396, 422, 427, 432, 454, 510, 513, 527, 542, 573, 578, 600, 633, 720, 732, 733, 735, 746, 772, 819, 845, 850, 954, 963, 974, 984, 985, 989, 997, 1027, 1051, 1058, 1077

O

Ocana · 53, 54, 179, 222, 395, 524, 723, 961, 969, 1056, 1074
Occhiatana · 27, 73, 74, 155, 168, 237, 288, 333, 353, 388, 396, 412, 414, 422, 428, 432, 433, 483, 489, 510, 513, 527, 573, 578, 601, 633, 656, 657, 658, 659, 746, 777, 819, 823, 845, 900, 954, 963, 974, 989, 997, 1027, 1043, 1051, 1059, 1077
Ogliastro · 28, 101, 171, 243, 397, 529, 599, 788, 956, 965, 976, 991, 1029, 1052, 1060, 1079
Olcani · 28, 101, 102, 157, 171, 243, 244, 295, 297, 300, 320, 328, 356, 397, 427, 449, 451, 529, 576, 580, 636, 778, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1079, 1187
Oletta · 28, 88, 89, 154, 156, 163, 169, 170, 195, 209, 246, 263, 289, 295, 300, 326, 329, 343, 352, 356, 363, 366, 369, 379, 396, 403, 404, 409, 423, 427, 440, 441, 528, 535, 536, 573, 576, 578, 589, 599, 608, 631, 634, 691, 721, 722, 730, 731, 761, 773, 779, 781, 795, 808, 809, 823, 824, 825, 826, 829, 830, 844, 873, 874, 900, 901, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078, 1192, 1194, 1198, 1199
Olivese · 59, 167, 232, 395, 507, 525, 601, 963, 973, 1058, 1076
Olmeta · 28, 88, 89, 101, 102, 154, 156, 157, 171, 195, 209, 243, 246, 286, 289, 290, 300, 356, 396, 397, 409, 423, 424, 436, 441, 450, 528, 529, 578, 579, 599, 600, 608, 634, 636, 659, 720, 721, 722, 730, 731, 773, 778, 808, 811, 827, 955, 956, 964, 965, 975, 976, 990, 991, 998, 999, 1028, 1029, 1052, 1059, 1060, 1078, 1079, 1197
Olmeta di Capo Corso 1261,62f, 1263b · 243, 450, 636
Olmeto · 17, 62, 63, 167, 189, 217, 218, 231, 232, 283, 306, 314, 395, 396, 473, 474, 475, 506, 509, 524, 525, 558, 567, 603, 605, 611, 644, 654, 742, 761, 771, 774, 785, 862, 903, 963, 973, 1058, 1076, 1187, 1192, 1193, 1198, 1199
Olmi Capella · 163, 168, 191, 238, 396, 422, 433, 578, 601, 633, 820, 954, 963, 974, 990, 998, 1027, 1059, 1077, 1192, 1198
Olmiccia · 61, 91, 167, 234, 396, 452, 507, 525, 726, 727, 736, 739, 962, 972, 1058, 1076
Olmo · 89, 91, 102, 115, 116, 171, 249, 291, 295, 358, 390, 424, 452, 530, 600, 638, 749, 832, 957, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1079
Ombrone · 296, 512, 575, 582, 689, 898
Omessa · 145, 146, 173, 206, 213, 259, 260, 286, 292, 360, 391, 398, 403, 426, 463, 531, 534, 574, 581, 582, 643, 701, 702, 761, 958, 967, 980, 992, 993, 1000, 1031, 1054, 1063, 1081, 1193, 1197, 1198
Ortale · 67, 111, 132, 173, 204, 259, 360, 390, 426, 475, 642, 958, 967, 979, 993, 1000, 1031, 1055, 1062, 1081
Ortiporio · 115, 116, 157, 171, 249, 301, 328, 358, 390, 424, 453, 530, 574, 580, 599, 638, 957, 965, 976, 999, 1030, 1053, 1060, 1061, 1079
Orto · 21, 22, 46, 62, 100, 106, 110, 111, 166, 225, 395, 449, 524, 664, 665, 723, 961, 970, 1057, 1075, 1197
Otta · 44, 1057

P

Palasca · 17, 73, 168, 237, 286, 288, 319, 353, 388, 396, 422, 432, 510, 513, 527, 573, 578, 591, 596, 601, 633, 654, 746, 772, 777, 819, 844, 845, 847, 954, 963, 974, 989, 997, 1027, 1051, 1059, 1077
Palestine · 929
Palneca · 23, 27, 54, 55, 165, 223, 524, 961, 970, 1056, 1074
Pancheraccia · 141, 142, 158, 173, 257, 292, 293, 301, 360, 398, 461, 531, 581, 642, 740, 959, 968, 978, 993, 1001, 1031, 1062, 1082
Pastoreccia d'Orezza · 19, 260, 663, 980, 1062, 1081
Pastricciola · 46, 109, 110, 166, 184, 227, 265, 395, 459, 524, 962, 971, 1057, 1075

Patrimonio · 17, 86, 87, 209, 246, 286, 289, 300, 396, 423, 427, 441, 442, 445, 578, 600, 634, 660, 661, 678, 720, 721, 749, 760, 773, 778, 808, 809, 829, 955, 964, 998, 1028, 1059, 1147, 1187, 1197
Penta Acquatella · 115, 116, 157, 171, 249, 291, 301, 315, 327, 328, 329, 358, 390, 424, 428, 453, 574, 580, 638, 957, 965, 976, 991, 999, 1030, 1053, 1060, 1062, 1079
Penta di Casinca · 251, 252, 455, 456, 530, 639, 808, 824, 825, 900, 957, 966, 977, 992, 1030, 1061, 1080
Péri · 215, 226, 395, 962, 971, 1057, 1075
Pero Casevecchie · 120, 122, 172, 200, 252, 398, 403, 425, 456, 458, 530, 535, 580, 639, 818, 901, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1053, 1061, 1080, 1193, 1198, 1199
Perpignan · 30, 269, 363
Petreto Bicchisano · 59, 189, 232, 602, 973, 1192, 1193
Piana · 44, 47, 48, 52, 76, 97, 109, 126, 133, 140, 141, 146, 166, 182, 183, 185, 225, 226, 395, 524, 609, 721, 723, 741, 760, 792, 809, 829, 961, 970, 1057, 1075, 1192, 1193, 1198
Piannello · 28, 256, 398, 641, 968, 978, 1062, 1082
Piano · 86, 87, 88, 90, 103, 109, 113, 114, 119, 120, 125, 142, 157, 171, 250, 390, 397, 409, 425, 454, 460, 530, 600, 638, 727, 831, 957, 966, 977, 1053, 1061, 1080
Piazzali · 259, 979
Piazzole · 173, 260, 464, 531, 643, 1062, 1081
Piedicorte di Caggio · 141, 142, 203, 213, 256, 257, 292, 293, 429, 461, 601, 959, 993, 1031, 1193, 1194, 1197, 1198, 1199
Piedicroce · 173, 206, 260, 359, 398, 426, 464, 531, 534, 580, 608, 643, 761, 958, 967, 980, 993, 1000, 1031, 1044, 1054, 1062, 1081, 1193, 1198, 1199
Piedigriggio · 145, 146, 173, 260, 582, 967, 980, 1054, 1063, 1081
Piedipartino · 122, 123, 173, 260, 359, 531, 580, 967, 980, 1062, 1081
Pietra di Verde · 18, 28, 173, 202, 255, 301, 327, 328, 360, 391, 398, 403, 425, 459, 460, 573, 581, 640, 641, 661, 743, 900, 958, 967, 978, 993, 1000, 1001, 1031, 1055, 1062, 1081, 1082, 1193, 1194, 1198, 1199
Pièтra Serena · 173, 257, 426, 461, 531, 642, 968, 978, 1062, 1082
Pietracorbara · 28, 106, 157, 170, 241, 389, 408, 423, 447, 529, 600, 635, 956, 965, 975, 991, 1029, 1052, 1060, 1078
Pietralba · 21, 113, 245, 263, 322, 434, 528, 599, 634, 664, 665, 722, 741, 773, 964, 975, 1059, 1078
Pietricaggio · 132, 259, 979
Pietroso · 139, 140, 174, 258, 391, 398, 404, 426, 531, 959, 968, 979, 1055, 1063, 1082
Pieve · 21, 22, 24, 25, 26, 43, 44, 45, 46, 47, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 57, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 94, 98, 100, 101, 102, 104, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116,118, 119, 120, 122, 123, 124, 126, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 148, 149, 150, 156, 170, 195, 209, 247, 285, 286, 287, 289, 290, 300, 302, 307, 320, 327, 328, 355, 362, 387, 388, 396, 403, 408, 423, 427, 442, 443, 444, 504, 528, 573, 578, 600, 630, 632, 635, 666, 667, 668, 669, 740, 773, 778, 808, 809, 825, 826, 831, 843, 916, 917, 921, 939, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078, 1156, 1187, 1196, 1197
Pigna · 76, 102, 168, 237, 288, 327, 328, 332, 336, 353, 388, 396, 412, 415, 422, 435, 510, 513, 527, 573, 578, 596, 597, 601, 611, 633, 703, 713, 719, 740, 754, 756, 772, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1077, 1111, 1183, 1188, 1189, 1201
Pila Canale · 56, 57, 71, 154, 165, 178, 179, 221, 222, 283, 395, 405, 427, 467, 468, 524, 526, 567, 603, 723, 724, 725, 729, 820, 821, 961, 969, 1056, 1074, 1187
Pino · 28, 79, 80, 97, 99, 106, 139, 157, 170, 241, 297, 327, 328, 356, 389, 397, 423, 529, 576, 579, 599, 785, 956, 965, 975, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078, 1196
Piobetta · 132, 211, 259, 360, 979
Pistoia · 296, 311, 322, 343, 372, 512, 844, 897
Pleistas (vallée du) · 882
Poggio d'Oletta · 156, 169, 246, 247, 295, 320, 326, 328, 356, 388, 396, 399, 403, 409, 423, 441, 528, 573, 576, 578, 599, 635, 808, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078
Poggio di Nazza · 139, 140, 158, 174, 258, 292, 301, 329, 344, 360, 391, 426, 462, 464, 531, 574, 581, 609, 642, 742, 959, 968, 979, 993, 1001, 1031, 1054, 1063, 1082, 1187
Poggio di Vecchio · 259, 398, 426, 959, 979, 994, 1032, 1055, 1063, 1082
Poggio Marinaccio · 171, 250, 358, 397, 454, 530, 600, 638, 966, 976, 1053, 1061, 1079
Poggio Mezzana · 157, 172, 252, 291, 301, 398, 457, 574, 580, 599, 639, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1053, 1061, 1080
Poggiolo · 45, 46, 147, 148, 165, 182, 225, 395, 437, 439, 449, 524, 723, 730, 961, 970, 1057, 1075
Polignano · 266
Polveroso · 141, 142, 172, 250, 358, 397, 530, 548, 576, 600, 638, 777, 965, 976, 1053, 1061, 1079
Ponente · 328, 492, 498, 499, 500
Popolasca · 18, 145, 146, 173, 260, 292, 360, 391, 403, 426, 574, 581, 661, 967, 980, 993, 1031, 1054, 1063, 1081
Porri · 117, 118, 157, 172, 251, 252, 291, 301, 328, 455, 530, 599, 605, 639, 750, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1061, 1080
Port Maurice · 392, 897
Porto Vecchio · 17, 19, 187, 217, 229, 230, 276, 395, 469, 470, 507, 593, 601, 645, 654, 662, 785, 806, 903, 1187, 1192, 1198
Portugal · 337, 586, 880
Prato · 73, 87, 109, 110, 112, 113, 140, 145, 146, 158, 173, 260, 292, 293, 299, 328, 360, 391, 403, 426, 430, 582, 958, 967, 980, 992, 1031, 1054, 1081
Provence · 7, 27, 29, 30, 262, 264, 265, 270, 273, 279, 281, 282, 304, 305, 307, 315, 316, 322, 324, 331, 339, 340, 341, 345, 349, 350, 362, 363, 365, 377, 384, 385, 387, 399, 400, 403, 417, 421, 476, 477, 487, 488, 497, 498, 499, 502, 541, 543, 547, 554, 555, 556, 568, 570, 583, 585, 606, 611, 613, 614, 616, 618, 623, 627, 686, 694, 709, 710, 715, 717, 752, 754, 759, 766, 769, 784, 799, 803, 810, 811, 840, 864, 867, 868, 872, 875, 879, 880, 883, 885, 891, 899, 906, 909, 910, 912, 914, 915, 917, 918, 919, 920, 924, 925, 928, 930, 933, 934, 935, 937, 938, 940, 941, 944, 1009, 1046, 1147
Prunelli di Casacconi · 157, 171, 249, 291, 292, 328, 358, 390, 424, 453, 574, 580, 638, 813, 957, 965, 976, 991, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079, 1201

Prunelli di Fiumorbo · 172, 203, 257, 258, 259, 399, 425, 462, 463, 531, 608, 642, 968, 979, 1062, 1082, 1187, 1193, 1194, 1198, 1199
Pruno · 96, 102, 119, 120, 123, 172, 250, 291, 327, 328, 330, 358, 390, 397, 424, 454, 530, 574, 576, 580, 599, 638, 639, 751, 752, 957, 966, 976, 992, 1030, 1053, 1061, 1079, 1117, 1183, 1189
Puget Thiniers · 312

Q

Quasquara · 27, 55, 56, 57, 165, 221, 395, 524, 960, 969, 1056, 1074
Quenza · 167, 187, 217, 231, 396, 525, 774, 785, 963, 972, 1058, 1076
Quercitello · 172, 250, 358, 397, 414, 454, 465, 530, 577, 580, 599, 638, 966, 976, 1061, 1079

R

Rapaggio · 123, 124, 173, 260, 359, 464, 532, 601, 643, 735, 773
Rapale · 28, 90, 91, 156, 170, 195, 247, 284, 289, 290, 295, 300, 320, 322, 326, 328, 355, 396, 403, 423, 442, 573, 578, 599, 630, 632, 635, 773, 808, 824, 830, 832, 838, 845, 853, 856, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078, 1197
Renno · 45, 165, 224, 395, 524, 961, 970, 1056, 1075
Riventosa · 144, 145, 158, 174, 259, 292, 344, 360, 391, 398, 426, 531, 574, 581, 643, 959, 979, 994, 1001, 1032, 1055, 1063, 1082
Rogliano · 28, 37, 94, 96, 98, 106, 157, 163, 170, 197, 210, 243, 357, 397, 402, 409, 423, 424, 448, 449, 451, 500, 529, 535, 536, 556, 579, 599, 636, 679, 761, 776, 788, 860, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078, 1079, 1193, 1194, 1198, 1199
Rome (département) · 16, 28, 267, 322, 372, 373, 501, 512, 575, 582, 593, 644, 680, 689, 769, 866, 897, 921, 927, 931, 934, 942, 943
Rosazia · 46, 166, 227, 395, 524, 962, 971, 1038, 1057, 1075
Rospigliani · 143, 174, 258, 398, 531, 968, 979, 1055, 1063, 1082
Royaume Uni · 586, 587, 906
Rusio · 149, 173, 261, 359, 980, 1063, 1081
Russie · 765
Rutali · 89, 90, 93, 170, 195, 247, 289, 383, 423, 528, 599, 635, 773, 808, 955, 964, 975, 990, 1028, 1052, 1059, 1078

S

Salice · 46, 166, 183, 184, 213, 226, 227, 395, 467, 468, 524, 691, 724, 741, 760, 962, 971, 1057, 1075, 1187, 1192, 1193, 1196, 1198, 1199
Saliceto · 124, 126, 173, 261, 360, 398, 426, 531, 643, 773, 958, 966, 980, 992, 1030, 1063, 1080
Sampolo · 223, 524, 961, 970, 1056, 1074
San Damiano · 47, 48, 117, 118, 119, 120, 172, 250, 291, 358, 397, 424, 473, 530, 600, 638, 639, 685, 957, 965, 976, 992, 1030, 1061, 1079
San Gavino · 28, 64, 65, 67, 68, 84, 85, 117, 118, 136, 156, 157, 167, 170, 172, 233, 248, 250, 287, 289, 290, 291, 295, 300, 302, 315, 320, 326, 327, 328, 330, 332, 355, 395, 396, 397, 401, 423, 424, 428, 443, 525, 528, 530, 541, 573, 574, 576, 579, 580, 588, 589, 599, 601, 632, 635, 638, 659, 664, 730, 773, 774, 790, 808, 809, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 845, 848, 853, 856, 955, 957, 962, 964, 965, 972, 975, 976, 988, 990, 992, 996, 998, 1005, 1028, 1030, 1045, 1052, 1057, 1059, 1061, 1075, 1078, 1079
San Gavino d'Ampugnani, · 250, 291, 638
San Gavino di Carbini · 167, 233, 395, 525, 962, 972, 1057, 1075
San Giovanni · 129, 130, 157, 172, 253, 530, 600, 640, 660, 727, 728, 977
San Giuliano · 131, 158, 172, 253, 291, 301, 330, 390, 398, 425, 458, 530, 574, 576, 581, 599, 640, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1054, 1061, 1080
San Lorenzo · 113, 148, 149, 173, 206, 261, 359, 399, 404, 426, 463, 531, 534, 580, 630, 643, 825, 958, 967, 980, 993, 1000, 1031, 1054, 1062, 1063, 1081, 1193, 1197
San Martino di Lota · 157, 170, 196, 210, 240, 290, 397, 404, 423, 446, 574, 579, 600, 637, 956, 964, 975, 990, 991, 999, 1028, 1029, 1052, 1060, 1078, 1192, 1198, 1199
San Nicolao · 37, 109, 110, 117, 118, 129, 130, 141, 157, 163, 172, 200, 212, 253, 291, 301, 358, 398, 404, 409, 425, 439, 456, 457, 458, 530, 535, 581, 600, 640, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1053, 1054, 1061, 1080, 1193, 1194, 1197, 1198, 1199
Santa Lucia di Mercurio · 174, 259, 329, 360, 391, 574, 979, 1031
Santa Lucia di Moriani · 129, 130, 157, 172, 253, 425, 457, 599, 640, 957, 966, 977, 992, 1030, 1061, 1080
Santa Maria di Lota · 108, 170, 240, 397, 529, 600, 637, 964, 975, 1052, 1060, 1078
Santa Maria Figgianella · 167, 1058, 1076
Santa Maria Poggio · 130, 172, 253, 457, 530, 598, 640, 966, 977, 1061, 1080
Santa Maria Sicché · 165, 178, 221, 395, 467, 468, 524, 604, 605, 723, 725, 741, 960, 969, 1056, 1074, 1187, 1192, 1199
Santa Reparata · 18, 20, 27, 76, 77, 129, 130, 156, 168, 172, 192, 237, 253, 280, 288, 298, 299, 326, 328, 334, 353, 388, 396, 422, 435, 483, 485, 527, 530, 573, 576, 578, 596, 597, 599, 600, 633, 656, 657, 658, 659, 661, 663, 705, 743, 772, 796, 816, 845, 955, 964, 966, 974, 977, 990, 998, 1028, 1051, 1059, 1061, 1077, 1080, 1201
Santo Pietro di Tenda · 84, 170, 195, 209, 248, 275, 278, 287, 290, 300, 301, 303, 305, 320, 326, 378, 379, 388, 401, 409, 423, 428, 442, 443, 579, 600, 631, 635, 757, 774, 790, 808, 809, 812, 823, 824, 829, 831, 835, 836, 837, 838, 844, 871, 900, 955, 964, 975, 998, 1028, 1036, 1052, 1059, 1078, 1188, 1192, 1194, 1199, 1201
Santo Pietro di Venaco · 259, 979
Sardaigne · 30, 31, 69, 208, 214, 312, 402, 476, 477, 478, 479, 486, 495, 520, 521, 537, 539, 540, 543, 548, 550, 555, 561, 566, 568, 569, 593, 677, 689, 719, 848, 881, 882, 890, 891, 893, 900, 916, 932, 933, 945, 947

Sari · 48, 66, 68, 165, 167, 180, 187, 213, 223, 224, 229, 230, 395, 427, 507, 524, 525, 601, 644, 645, 725, 760, 794, 961, 962, 970, 972, 1056, 1057, 1074, 1075, 1192, 1193, 1197
Sari d'Orcino · 180, 213, 223, 224, 395, 427, 644, 645, 1192, 1193, 1197
Sarrola Carcopino · 51, 52, 166, 184, 215, 226, 395, 524, 603, 723, 962, 971, 1057, 1075, 1192, 1198
Sartène · 19, 20, 37, 42, 59, 60, 61, 63, 64, 65, 66, 71, 154, 163, 166, 167, 186, 187, 188, 217, 218, 228, 229, 233, 234, 235, 273, 283, 284, 304, 305, 309, 362, 365, 367, 395, 402, 429, 467, 470, 471, 472, 473, 474, 507, 509, 518, 519, 525, 551, 555, 566, 567, 601, 603, 605, 607, 627, 644, 662, 663, 685, 690, 691, 692, 693, 694, 697, 709, 725, 726, 727, 728, 735, 737, 739, 741, 743, 748, 760, 767, 785, 800, 806, 895, 901, 903, 904, 962, 963, 971, 972, 1057, 1058, 1075, 1076, 1121, 1122, 1124, 1125, 1126, 1127, 1128, 1153, 1177, 1185, 1186, 1187, 1191, 1192, 1193, 1194, 1195, 1196, 1198, 1199, 1200, 1201
Sarzana · 312, 417
Sassari · 31, 38, 476, 477, 478, 479, 539, 540, 550, 911, 926, 942, 1199, 1200
Scata · 119, 120, 172, 250, 397, 530, 599, 966, 977, 1079
Scolca · 28, 75, 112, 113, 157, 171, 249, 291, 328, 358, 390, 424, 530, 576, 579, 599, 830, 957, 965, 976, 991, 1029, 1053, 1060, 1079
Sermano · 146, 147, 148, 158, 174, 205, 213, 259, 360, 391, 398, 403, 404, 426, 462, 531, 534, 576, 581, 598, 608, 642, 761, 958, 967, 979, 993, 1000, 1031, 1054, 1063, 1081, 1193, 1197, 1198, 1199
Serra di Fiumorbo · 172, 257, 399, 462, 531, 608, 642, 968, 979, 1062, 1082
Serra di Scopamène · 167, 231, 396, 525, 963, 972, 1058, 1076, 1198
Serra di Scopamene. · 189, 1192
Sestri voir Ponente · 485, 487, 495, 498, 500, 503, 556
Sicile · 267, 273, 294, 537, 548, 549, 565, 567, 569, 879, 891
Silvareccio · 117, 118, 172, 211, 250, 530, 965, 976, 1061, 1079
Sisco · 28, 103, 104, 106, 157, 170, 241, 282, 290, 320, 329, 356, 389, 397, 408, 423, 427, 447, 448, 529, 574, 579, 599, 635, 680, 779, 860, 956, 965, 975, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078, 1147, 1187
Soccia · 26, 45, 46, 165, 182, 213, 225, 395, 524, 723, 741, 760, 961, 970, 1057, 1075, 1192, 1193, 1196, 1198
Solaro · 136, 137, 172, 257, 399, 492, 608, 642, 959, 968, 979, 1032, 1055, 1062, 1082
Sollacaro · 167, 189, 232, 233, 507, 525, 526, 602, 605, 611, 963, 973, 1058, 1076
Sorbo Ocagnano · 172, 251, 428, 455, 600, 639, 966, 977, 1061, 1080
Sorbollano · 60, 167, 231, 396, 525, 601, 963, 972, 1058, 1076
Sorio · 18, 84, 85, 156, 170, 248, 289, 290, 295, 300, 314, 327, 328, 355, 371, 388, 396, 403, 409, 423, 443, 528, 573, 579, 600, 630, 632, 635, 661, 773, 790, 808, 809, 823, 827, 830, 834, 844, 845, 856, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078
Soveria · 18, 145, 146, 173, 260, 292, 328, 360, 391, 426, 574, 581, 661, 967, 980, 992, 1031, 1054, 1063, 1081
Speloncato · 18, 28, 73, 74, 75, 155, 168, 209, 238, 280, 288, 298, 332, 333, 334, 353, 399, 412, 413, 428, 437, 438, 483, 485, 489, 510, 513, 527, 541, 573, 578, 592, 596, 600, 634, 657, 658, 659, 661, 705, 706, 743, 772, 782, 790, 795, 835, 955, 964, 974, 990, 998, 1028, 1059, 1077, 1186
Spoleto · 897
St Florent · 101, 154, 155, 194, 210, 246, 289, 300, 328, 355, 366, 378, 379, 396, 423, 440, 441, 442, 487, 520, 521, 535, 578, 588, 589, 591, 599, 634, 659, 676, 720, 721, 740, 773, 790, 795, 808, 844, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078, 1186, 1187, 1188, 1192, 1194, 1198, 1199, 1200
Stazzona · 97, 112, 123, 124, 173, 260, 465, 531, 643, 967, 980, 1081
Suarella · 24, 27, 54, 97, 102, 165, 179, 222, 395, 449, 524, 667, 856, 961, 969, 1056, 1074
Suède · 594
Suze-la-Rousse · 311

T

Taglio Isolaccio · 157, 172, 252, 398, 403, 457, 530, 600, 639, 790, 818, 977
Talasani · 121, 122, 158, 172, 252, 291, 301, 329, 358, 390, 398, 409, 425, 457, 458, 530, 574, 580, 600, 639, 682, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1053, 1061, 1080
Tallone · 173, 460
Tarrano · 132, 259, 979
Tasso · 23, 27, 44, 54, 55, 165, 223, 524, 970, 1056, 1074
Tavaco · 51, 52, 166, 226, 395, 524, 962, 971, 1057, 1075
Tavera · 25, 50, 51, 166, 217, 227, 395, 473, 524, 607, 668, 728, 785, 962, 971, 1057, 1075
Tivolaggio · 167, 235, 395, 525, 602, 963, 972, 1058, 1076
Tivoli · 373, 897
Tolla · 24, 27, 54, 165, 179, 222, 395, 524, 667, 961, 969, 1056, 1074
Tomino · 28, 95, 99, 106, 157, 171, 243, 327, 328, 357, 397, 409, 424, 427, 500, 529, 574, 576, 577, 579, 600, 636, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1052, 1060, 1078
Torgia Cardo · 221, 524, 960, 969, 1056, 1074
Toscane · 217, 265, 276, 279, 341, 364, 487, 491, 537, 543, 548, 549, 550, 560, 569, 571, 578, 616, 678, 679, 680, 694, 750, 766, 774, 791, 811, 869, 891, 1152, 1155, 1157
Toulon · 80, 81, 488, 520, 521, 547, 553, 564, 565, 583, 584, 592, 593, 769, 897, 930
Toulouse · 273, 911, 917, 922, 924, 932, 933, 935
Tox · 133, 134, 173, 255, 292, 360, 391, 398, 403, 425, 460, 531, 574, 581, 609, 641, 958, 967, 978, 993, 1031, 1055, 1062, 1082
Tralonca · 146, 174, 259, 360, 531, 701, 702, 967, 979, 1000, 1055, 1063, 1081
Trasimeno (département de) · 296, 312, 322, 373, 512, 575, 582
Tunisie · 270, 271, 400, 542, 549, 550, 570, 595, 616, 771, 802, 868, 984, 1009
Turquie · 368, 499, 503, 620

U

Ucciani · 25, 50, 51, 166, 183, 227, 395, 524, 668, 740, 962, 970, 1057, 1075

Urbalucone · 221, 395, 960, 969, 1056, 1074
Urtaca · 28, 113, 169, 245, 284, 290, 297, 300, 343, 388, 396, 423, 428, 439, 440, 528, 573, 578, 583, 634, 781, 823, 850, 853, 900, 955, 964, 975, 990, 998, 1028, 1052, 1059, 1078, 1187, 1199

V

Valle · 47, 48, 51, 52, 53, 56, 57, 60, 61, 67, 68, 69, 76, 88, 95, 97, 98, 102, 103, 111, 114, 117, 118, 123, 124, 125, 126, 139, 141, 143, 145, 146, 147, 158, 166, 172, 173, 204, 226, 254, 259, 260, 261, 265, 291, 297, 330, 358, 359, 360, 395, 398, 425, 427, 445, 458, 461, 462, 465, 466, 524, 530, 531, 532, 534, 581, 599, 640, 642, 643, 723, 725, 730, 735, 736, 761, 827, 830, 856, 957, 958, 962, 966, 967, 971, 977, 979, 980, 992, 993, 1000, 1030, 1031, 1054, 1057, 1061, 1062, 1063, 1075, 1080, 1081, 1193, 1198
Valle d'Alesani · 204, 259, 360, 462, 534, 642, 958, 979, 993, 1000, 1031, 1193, 1198
Valle d'Orezza · 260, 265, 359, 465, 643, 967, 980, 1062, 1081
Valle di Campoloro · 172, 254, 398, 425, 458, 530, 599, 640, 966, 977, 1054, 1061, 1080
Valle di Rostino · 173, 261, 360, 466, 643, 958, 967, 980, 992, 1030, 1063, 1081
Vallecalle · 18, 89, 90, 156, 246, 282, 300, 326, 355, 363, 379, 396, 403, 409, 423, 427, 441, 528, 578, 598, 630, 635, 661, 720, 740, 773, 775, 779, 808, 823, 828, 830, 832, 850, 856, 964, 975, 1052, 1059, 1078
Var · 10, 11, 219, 281, 306, 312, 341, 342, 343, 345, 363, 373, 392, 393, 402, 420, 512, 541, 550, 575, 582, 583, 584, 589, 593, 595, 626, 646, 694, 699, 752, 764, 766, 803, 840, 841, 869, 897, 899, 909, 923, 948, 1124, 1181, 1199
Vaucluse · 219, 311, 342, 363, 512, 575, 582, 897, 1122
Velone Orneto · 172, 252, 398, 425, 457, 530, 581, 599, 639, 966, 977, 1053, 1061, 1080
Venaco · 21, 139, 144, 158, 174, 205, 213, 259, 260, 274, 398, 403, 404, 426, 462, 463, 531, 581, 643, 664, 701, 959, 968, 979, 993, 1001, 1032, 1055, 1063, 1064, 1082, 1193, 1197, 1198, 1199
Ventiseri · 136, 137, 158, 172, 257, 292, 301, 327, 360, 391, 399, 403, 425, 462, 463, 531, 574, 581, 642, 959, 968, 979, 993, 1001, 1032, 1055, 1062, 1082, 1187
Venzolasca · 117, 118, 129, 157, 172, 251, 252, 291, 399, 410, 428, 455, 456, 530, 599, 639, 957, 966, 977, 992, 1030, 1061, 1080
Verdese · 123, 124, 173, 260, 424, 531, 548, 643, 965, 967, 980, 1053, 1060, 1061, 1079, 1081
Vero · 25, 50, 51, 166, 183, 227, 395, 524, 598, 668, 962, 971, 1057, 1075
Vescovato · 37, 116, 118, 157, 163, 172, 200, 211, 212, 251, 252, 291, 301, 328, 329, 344, 358, 397, 403, 410, 425, 447, 454, 455, 456, 530, 535, 536, 580, 599, 639, 659, 694, 741, 761, 790, 801, 838, 901, 957, 966, 977, 992, 1000, 1030, 1044, 1053, 1061, 1080, 1187, 1193, 1194, 1198, 1199
Vezzani · 139, 140, 158, 174, 204, 258, 259, 274, 360, 391, 398, 403, 404, 426, 462, 531, 534, 642, 742, 761, 959, 968, 979, 1032, 1055, 1063, 1082, 1193, 1194, 1198, 1199
Vico · 17, 26, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 70, 150, 160, 165, 181, 213, 216, 224, 265, 274, 280, 304, 362, 387, 395, 403, 517, 518, 524, 567, 571, 572, 597, 654, 667, 669, 670, 724, 729, 760, 830, 901, 903, 904, 961, 970, 1056, 1074, 1075, 1121, 1153, 1177, 1185, 1191, 1192, 1193, 1196, 1198
Viggiannello · 231, 395, 963, 973, 1058, 1076
Vignale · 23, 73, 74, 88, 95, 100, 109, 110, 111, 112, 125, 126, 135, 142, 148, 157, 171, 244, 250, 295, 297, 301, 315, 320, 327, 328, 357, 389, 397, 409, 424, 441, 449, 451, 465, 530, 574, 576, 579, 599, 637, 667, 735, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079
Ville di Paraso · 28, 168, 237, 319, 322, 333, 334, 353, 396, 422, 432, 433, 527, 578, 633, 954, 963, 974, 989, 997, 1017, 1027, 1051, 1059, 1077, 1186, 1188, 1199
Ville di Pietrabugno · 240, 446, 579, 637, 964, 975, 1052, 1060, 1078
Vivario · 140, 174, 259, 531, 979
Volpajola · 28, 112, 113, 157, 171, 249, 291, 301, 320, 322, 328, 329, 358, 390, 397, 424, 427, 452, 530, 574, 576, 579, 598, 630, 637, 830, 956, 965, 976, 991, 999, 1029, 1053, 1060, 1061, 1079

Z

Zalana · 19, 135, 136, 173, 256, 398, 425, 460, 531, 608, 609, 641, 662, 735, 968, 978, 1062, 1082
Zerubia · 60, 167, 231, 396, 525, 774, 963, 972, 1058, 1076
Zevaco · 23, 55, 56, 57, 165, 223, 524, 666, 729, 961, 970, 1056, 1074
Zicavo · 23, 27, 54, 55, 165, 180, 215, 223, 395, 524, 666, 760, 800, 961, 970, 1056, 1074, 1192, 1196, 1197
Zigliara · 23, 27, 55, 221, 395, 524, 667, 729, 821, 960, 969, 1056, 1074
Zilia · 20, 79, 80, 168, 191, 236, 332, 382, 413, 414, 430, 431, 483, 489, 510, 513, 600, 632, 657, 658, 659, 663, 720, 747, 772, 815, 819, 846, 847, 849, 963, 973, 1051, 1058, 1077, 1201
Zonza · 64, 65, 67, 68, 167, 233, 395, 525, 601, 962, 972, 1057, 1076
Zoza · 60, 61, 167, 234, 396, 507, 525, 602, 739, 962, 972, 1058, 1076
Zuani · 134, 135, 173, 256, 398, 425, 465, 531, 609, 968, 978, 1062, 1082

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS **1**

RESUME **3**

SOMMAIRE **5**

INTRODUCTION **6**

1ERE PARTIE - L'OLIVIER UNE CULTURE OMNIPRESENTE. **15**

CHAPITRE 1. LA DIFFUSION DE L'OLIVIER EN CORSE : IMPACT SUR LE PAYSAGE AGRAIRE. **16**

A. Gênes ou Le temps de l'impulsion. **16**
1. État des lieux. 16
2. Création d'un espace oléicole 17
   a) Contrôles de la coltivatione (visites et comptabilités) 17
3. Le paysage oléicole à travers le dénombrement de 1769 : première initiative française 27

B. La France et le temps du Terrier **32**
1. Bilan général 32
2. Bilan et Critiques à l'échelle Provinciale 42
   a) Province de Vico 43
   b) Province d'Ajaccio 50
   c) Province de Sartène, au sud de l'île 59
   d) Province de Bonifacio : (*Pievi* : Levant et Bonifacio) 66
   e) Province de Balagne 72
   f) Province du Nebbio 84
   g) Province du Cap Corse : *Pievi* de Luri, Canari, Nonza, Brando 94
   h) Province de Bastia 106
   i) Province d'Aléria 129
   j) Province de Corté 139

C. Le beau XIXe siècle **154**
1. Le temps de l'expansion de la densification 154
   a) Description du département du Golo 154
   b) Culture de l'Olivier, 1829, questionnaire préfectoral 164
   c) Étude cadastrale (1844-1882) 175
   d) Perception du paysage oléicole en Corse au XIXe siècle 207
2. Le paysage oléicole au début du XXe 218
   a) Evolutions des surfaces oléicoles et viticoles du mitan du XIXe à la veille de 1914 219
   b) Place du complant 262
   c) Quelle est la géographie oléicole de la Corse ? 267
   d) Anthropisation 270

CHAPITRE 2. L'ARBRE ET LE FRUIT : UNE CULTURE MEDITERRANEENNE 273

A. Les variétés d'olives 273
1. L'oléastre 273
a) Un préalable 273
b) Typologie 275
2. Un olivier ou plusieurs arbres ? 276
3. Typologie historique des variétés d'olives 280

B. Cultures des oliviers 293
1. Modes culturaux 293
a) Modes de plantations 293
b) Greffes. 295
2. Pratiques culturales 304
a) Critiques et conseils sur le degré de perfectionnement des pratiques culturales 304
b) La fumure : un enjeu cultural 306
c) Les retenues de terre 312
d) L'irrigation 314
e) La taille : une pratique courante ? 315
f) L'enfumage 318
g) Le labour 319
3. Les menaces qui pèsent sur les oliviers 323
a) Les aléas climatiques 323
b) Les menaces parasitaires et les maladies 342
c) Les menaces animales 347

CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE 348

2EME PARTIE. L'HUILE : UN IMPACT ÉCONOMIQUE 349

CHAPITRE 1. FABRICATION DE L'HUILE 349

A. Cueillette et traitement 349
1. Cueillette et traitement des olives 349
2. Enjeu humain 362
3. Une opération capitale le traitement 364
a) Quelle est la préparation des olives avant le broyage ? 364
b) Quelles sont les techniques de conservation ? 364

B. Les moyens de productions : permanences et evolutions 368
1. Le détritage 368
a) Description des moulins et pressoirs à huile 368
b) Comparaison en Méditerranée 372
2. Le pressurage 373
a) Intégration des moulins dans le paysage bâti et conséquences sur la société rurale. Exemple du Nebbiu et de la Balagne. 378
b) De nombreux rapports et récits traitent de la fabrication de l'huile 383
c) Comparaison en Méditerranée 392
3. Conservation : une étape capitale 400
a) Transport et conservation 400
b) Qualités des huiles corses 402

C. L'évolution des techniques au XIXe siècle. 404

1. Moulins à ressence 404
2. Moulins à sulfure 419

D. La Corse dans son contexte méditerranéen et typologique. 420
1. Typologie régionale 420
a) Evolution des moyens de production 420
b) Etat des moyens de production au début du XXe siècle 429
2. Comparaison des moyens de production en Méditerranée 476
a) Époque moderne : exemple de la sardaigne 476

CHAPITRE 2. LE COMMERCE DE L'HUILE : UN ENJEU 480

A. Période génoise 480
1. Organisation du commerce 480
2. Poids économique 487
3. Quels circuits commerciaux 490
La gestion du port de Gênes 498

B. Sous le généralat de Paoli 500

C. Période française 503
1. Situation de la production oléicole 503
a) Situation oléicole au début du XIXe siècle 509
b) Etude comparative des productions avec d'autres régions oléicoles de méditerranée 539
c) Étude des articles de journaux sur la production d'huile 540
2. Le commerce : organisation privée 541
3. Une organisation incontournable 542
a) Transports maritimes 542
b) Focus sur les années 1840 549
c) Transports terrestres 551
d) Droits sur les huiles 553
e) Permis d'extraction des huiles 558
f) Rôle de l'octroi : exemple d'Île-Rousse 561
g) Politique douanière 562
h) Quelques chiffres sur l'oléiculture dans les premières année du XXe siècle 567
i) Comparaison en méditerranée 567
4. Les prix et les mesures de l'huile 570
a) Fluctuations des prix sur le marché intérieur 570
b) Eventail des poids et mesures dans l'île 576
c) Capacités et mesures utilisées pour l'huile dans les autres départements del'Empire 582
5. De nombreux débouchés porteurs d'espoir 582
a) Les Savonneries 582
b) Bilan des exportations d'huile et constat du déclin 588

D. Le temps des difficultés : un déclin annoncé ? 592
1. Place de l'huile dans l'économie 592
a) Le temps des concurrences 612
2. La fraude 613

E. Poids économique de l'olivier 630
1. Valeur des oliviers et des oliveraies 630
a) Valeur Vénale 630
b) Valeur de l'olivier 644

CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE 648

3EME PARTIE - L'OLEICULTURE ET SOCIETE 649

IMPACT DE LA CULTURE DE L'OLIVIER SUR LA SOCIETE INSULAIRE 649

CHAPITRE 1. UNE CULTURE OBJET DE TOUTES LES PREOCCUPATIONS 649

A. Rôle de la puissance publique 649
1. Au temps de Gênes 649
a) Le temps des mémoires 650
b) La composta : une imposition particulière 656
c) Mesures 659
d) Politique d'investissements de la Sérénissime 660
e) Comptes rendus de visites dans le Delà des Monts 662
f) Visites effectuées dans le Delà des Monts 666
g) Rôle des troupes génoises 670
h) Bilan de la coltivatione 677
2. L'action Paoliste. 677
3. Aux premiers temps de la domination française 682
a) Les premiers encouragements 683
b) Rapports et mémoires : sources historiques de l'oléiculture insulaire 686
c) Bilan sur l'état de l'agriculture corse (sous l'Empire et sous la Restauration) 689
d) Les Pépinières : un rôle majeur dans le développement oléicole 694
e) Les Primes aux plantations et aux greffes 709
4. Nouvelles initiatives au mitan du XIXe siècle 740
a) Récompenses en matière de greffe et plantation et concours oléicoles 740
b) Action de l'administration préfectorale 754
c) Les Sociétés d'Agriculture 759
d) Les Chambres consultatives d'agriculure 760
e) l'huile d'olive : un enjeu stratégique en période de tensions 769

B. Place de l'église 774
a) Legs pieux 778

C. ROLE DES COMMUNAUTES 780
1. L'Action des notables 781
2. Une culture qui rythme la vie des communautés 786
3. Types de propriétés 791
a) La propriété arboraire 791
b) Quels sont les usages afférents à cette propriété arboraire ? 796
4. Rôle de la presse insulaire 799

CHAPITRE 2. LES CONSEQUENCES SUR LA SOCIETE 805

A. Emergence d'une notabilité rurale 805
1. Décisions politiques : impact sur la société 805
2. Patrimoine des notables 811
a) Propriétaires des terres 813
b) Propriétaires des outils de production 818
c) Transmission du patrimoine foncier des familles : les oliviers 821
d) Le marché foncier oléicole 828

B. Impact social et politique 835
a) Oléiculture et démographie 835
b) Interventions politiques : une manifestation des relations économiques et sociales 839

c) L'arboriculture : un vecteur de mobilité 841

C. L'oléiculture : source de Conflits 842
1. Conflits entre cultivateurs et pasteurs....842
2. L'oléiculture au cœur de tensions multiformes....850

CHAPITRE 3. A PROPOS DE LA CIVILISATION DE L'OLIVIER 864

A. Alimentations 864

B. Usages Industriels....868

C. Médico-religieuse....872

D. Impact sur les mentalités 875
a) Aspect identitaire de la culture de l'olivier 875
b) Enquête auprés des maires et de la société civile....883

CONCLUSION DE LA TROISIEME PARTIE 888

CONCLUSION GENERALE 889

SOURCES - BIBLIOGRAPHIE 897

Archives Nationales de France à Paris (A.N.F.) 897

Archivio di Stato de Gênes (A. S. G.)....898

Archives départementales des Bouches du Rhône à Marseille (A.D.B.D.R.) 899

Archives départementales du Var à Draguignan (A.D.V.) 899

Archives départementales des alpes maritimes à Nice (A.D.A.M.) 900

Archives départementales de la Haute Corse (A.D.H.C.)....900

Archives départementales de la Corse du Sud (A.D.C.S.) 903

Bibliothèque Municipale de Bastia. (B.M.B.)....904

Bibliothèque Municipale de Marseille. (B.M.M.) 905

Archives de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille (A.C.C.I.M.) 906

Bibliothèque Universitaire de Corté (B.U.)....907

Bibliothèque des Franciscains de Corse - Association Franciscorsa (Francicorsa)....907

Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse. (BSSHNC)....908

BIBLIOGRAPHIE 909

REVUES ET SITES INTERNET 948

ANNEXES 950

Annexe 1 : La Diffusion de l'olivier. 950
a) Le temps de Gênes 950
b) Période française : le Plan Terrier 951

Annexe 2 : Le beau XIX^e siècle ; Le temps de l'expansion de la densification. 954
a) Le temps de l'expansion, Elenco de l'An X question 99 et 114 : Plantations et cultures des oliviers 954
b) Culture de l'Olivier, 1829, questionnaire préfectoral 960
c) Etude cadastrale XIX^e siècle (1844-1882) 969
d) Perception du paysage oléicole Analyse des Journaux (B.M.B) 981

Annexe 3 : La Balagne un beau pays de l'olivier (A.D.H.C., 1Z92)(B.M.B) 983

Annexe 4 : l'Arbre et le fruit 988

Annexe 5 : Culture de l'olivier. 989
a) Les variétés d'olives en Corse 989

Annexe 6 : Modes Culturaux. 997
a) Greffes. 997

Annexe 7 : Soins Culturaux 1003
a) Fumure 1003
b) Les retenues de terre. 1005
c) La Taille 1006
d) Le Labour 1009

Annexe 8 : Menaces qui pésent sur les oliviers ; Climatiques. 1010
a) Les Vents en Corse 1010
b) Les ouragans 1014
c) La sècheresse 1015
d) La neige 1017

Annexe 9 : Autres Menaces 1020
a) Les menaces animales et insectes 1020
b) Mesures prises dans les autres régions oléicoles 1023
c) Les incendies 1024

Annexe 10 : La cueillette et traitement 1027
a) La préparation des olives avant le broyage 1033

Annexe 11 : Moyens de productions 1034
a) Pressa à l'antica, torchiu 1034
b) Moulin à sang 1034
c) Les trois étapes : Détritage, Pressurage et Décantation 1036

Annexe 12 : Objets usuels de l'huile d'olive dans les moulins. 1036

Annexe 13 : Moyens de Production en Corse 1038
a) Sud de l'île 1038
b) Nord de l'île, quelques exemples : 1043

Annexe 14 : D'autres moyens de production en Méditerranée 1046

Annexe 15 : Intégration des moulins dans le paysage bâti et les conséquences 1047
a) Différents courriers entre L'intendant de la Corse De Pradine, le Contrôleur Général des Finances Terray, Sieur Jacquenot Chargé du pojet et Sieur Bertrand. (A.D.C.S., 1C44) 1047
b) Mémoire du Sieur Bertrand sur la manière de fabriquer de l'huile 1775 (ADCS, 1C44) 1050
c) Major BACCHIOCCI Bilan auprès de l'Intendant (A.D.C.S., 1C30*)* 1050
d) l'Elenco de l'An X, la question 120 :« Qual è la maniera di fare l'olio ». 1051
e) Questionnaire 1829, la question 18 traite des moyens d'extraction 1056

Annexe 16 : Evolution des techniques. Moulins à ressence 1064
a) État des moulins pour l'huile bonne (néant) et ressence, Ar. Bastia. (A D.C.S., 6M1020) 1064
b) Etat des moulins pour l'huile de ressence, Ar. Calvi 1828 (A.D.C.S., 6M1020) 1066
c) La presse relate la crise de l'huile de ressence (B.M.B. journaux) 1068

Annexe 17 : Etats de 1860 des établissements sans déclaration aux contributions directes. 1069
a) Ar. d'Ajaccio : Etat des établissements sans déclaration 1860.(A.D.C.S., 6M1021) 1069
a) Observation d'un voyageur anglais M. Burnaby sur la Corse en 1767 1070

Annexe 18 : Organisation incontournable du commerce de l'huile 1071
a) 1810 : Etat de productions Statistiques ar. de Calvi (A.D.H.C., 1Z92) 1071
b) 1829 : Etat de production et besoins d'huile en Corse 1073
c) Politique douanière : Reflet de la presse (B.M.B). 1084

Annexe 19 : Début du XX^{e} siècle, un déclin annoncé 1090
a) La crise oléicole et la Corse,.(B.M.B) 1090

Annexe 20 : Le temps des concurrences 1091
a) De l'huile de sésame et protection à accorder aux huiles d'olives.(B.M.B., journaux). 1091
b) La loi de 1905 : *(Transcription)* 1092

Annexe 21 : La fraude de l'huile corse 1094
a) Nos Huiles, B.M.B., Jx. 1094
b) La fraude des huiles de la Balagne. (B.M.B., Journaux) 1095
c) L'huile et beurre, B.M.B., Jx. 1096
d) Fraude Sur les Huiles (B.M.B. journaux) 1097
e) Les huiles d'olive en Corse et les fraudes (B.M.B., Journaux). 1098
f) La crise oléicole. Améliorations à apporter à la fabrication des huiles (B.M.M., Jx). 1099
g) Protection de l'Olivier au parlement (B.M.B., Journaux) 1100
h) Au jour le jour : concurrence des industriels marseillais (B.M.B., Journaux) 1101
i) Huile d'olive et de coton : fraudes (B.M.B., Journaux) 1102
j) Au pays des olives (B.M.B., Journaux) 1103

Annexe 22 : Impact de la puissance publique 1104
a) Période génoise : 1104
b) Période française 1105

Annexe 23 : Les pépinières 1106
a) Demandes et répartitions des plants d'oliviers 1106
b) Pépinière de Pigna 1847 : Tableaux des arbres distribués et susceptibles d'être distribués. (A.D.H.C., 2N8). 1111

Annexe 24 : Les primes aux greffes et plantations 1112

Annexe 25 : Concours, Primes 1115
a) Mise en place d'un concours d'huiles fines d'olives à Bastia pour l'année 1858.(B.M.B., Journaux) 1115

b) Rapport, Concours général de la Corse en 1865 (ADHC, 20J22) 1116
c) Concours Général, Exploitation de Pruno, Pozzo di Borgo. (A.D.H.C., 20J22) 1117
d) Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi. (A.D.H.C., 1Z93) 1118
e) Produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 avril 1865 à Ajaccio par la voie de Marseille pour concourir 1119
f) Préfets et sous préfets qui ont servis la Corse de la création de la fonction jusqu'au début du XX^{e} siècle. 1120

Annexe 26 : Rôles des communautés 1129
a) Rôle de la presse 1129
b) Les Notables : Romulus Carli 1134

Annexe 27 : Rythme la vie des communautés 1137
a) Rapport Limperani 1865 (A.D.H.C., 20J22) 1137
b) Extraits de Enquete Agricole, Présidée par M.Abatucci de 1866 1138
c) Les Chambres Consultatives d'Agriculture (A.D.H.C., 1Z99). 1142
d) Publicité - Lien avec le monde urbain,(B.M.B., Journaux) 1143

Annexe 28 : Les conséquences sur la société. 1144
a) Les ventes 1144

Annexe 29 : Usages industriels. L'éclairage, les lampes à huile 1144

Annexe 30 : littérature Corse 1145

Annexe 31 : l'enquête auprés des municipalités 1150

GLOSSAIRE 1151

INDEX 1160

Index des Termes : 1160

Index des Personnages : 1162

Index des Lieux : 1164

TABLE DES MATIERES 4EME NIVEAU 1175

TABLE DES FIGURES 1183

TABLE DES GRAPHIQUES 1189

TABLE DES TABLEAUX 1194

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Carte de la Corse ,les arpents cultivés en oliviers pour chaque province (Plan Terrier) 41
Figure 2 : Carte de la Corse , répartition des oliviers pour chaque province (%)(Plan Terrier) 42
Figure 3 : Carte de la province de Vico, arpents cutivés en oliviers et pieds d'oliviers.....43
Figure 4 : Carte de la province de Vico, répart. des arpents cultivés en oliviers par pieve.....49
Figure 5 : Carte de la province de Vico, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).....49
Figure 6 : Carte de la province d'Ajaccio, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier)....50
Figure 7 : Carte de la province d'Ajaccio, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....50
Figure 8 : Carte de la province d'Ajaccio, répart. des arpents cultivés en oliviers par pieve.....58
Figure 9 : Carte de la province d'Ajaccio, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier). 58
Figure 10 : Carte de la province de Sartène, arpents cutivés en oliviers/Corse (%)(Plan Terrier). 59
Figure 11 : Carte de la province de Sartène, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....59
Figure 12 : Carte de la province de Sartène, répartition des arpents cultivés en oliviers par pieve 65
Figure 13 : Carte de la province de Sartène, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier) ..65
Figure 14 : Carte de la province de Bonifacio, arpents cutivés en oliviers/Corse (Plan Terrier). ..66
Figure 15 : Carte de la province de Bonifacio, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....66
Figure 16 : Carte de la province de Bonifacio, répart. des arpents cultivés en oliviers par pieve ..70
Figure 17 : Carte de la province de Bonifacio, répartition des oliviers par pieve (Plan Terrier). ...70
Figure 18 : Carte de la province de Balagne, arpents cutivés en oliviers/Corse (Plan Terrier). ...72
Figure 19 : Carte de la province de Balagne, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....72
Figure 20 : Carte de la province de Balagne, répart. des arpents cultivés en oliviers par pieve. 81
Figure 21 : Carte de la province de Balagne, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier). 82
Figure 22 : Carte de la province du Nebbio, arpents cutivés en oliviers/Corse (Plan Terrier). 84
Figure 23 : Carte de la province du Nebbio, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....84
Figure 24 : Carte de la province du Nebbio, répart.des arpents cultivés en oliviers par pieve. 92
Figure 25 : Carte de la province du Nebbio, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier). 93
Figure 26 : Carte de la province du Cap Corse, arpents cutivés en oliviers/Corse (Plan Terrier). 94
Figure 27 : Carte de la province du Cap Corse, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....94
Figure 28 : Carte de la province du Cap Corse, répart.des arpents cultivés en oliviers par pieve 105
Figure 29 : Carte de la province du Cap Corse, répart. des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier). 106
Figure 30 : Carte de la province de Bastia, arpents cutivés en oliviers/Corse (Plan Terrier).....107
Figure 31 : Carte de la province de Bastia, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier). 107
Figure 32 : Carte de la province de Bastia, répart.des arpents cultivés en oliviers par pieve. 127
Figure 33 : Carte de la province de Bastia, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier)...128
Figure 34 : Carte de la province d'Aléria, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier). .129
Figure 35 : Carte de la province d'Aléria, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier). 129
Figure 36 : Carte de la province d'Aléria, répart.des arpents cultivés en oliviers par pieve. 137
Figure 37 : Carte de la province d'Aléria, répartition des oliviers par pieve(%) (Plan Terrier).....138
Figure 38 : Carte de la province de Corté, arpents cutivés en oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).139
Figure 39 : Carte de la province de Corté, pieds d'oliviers/Corse (%) (Plan Terrier).....139
Figure 40 : Carte de la province de Corté, répart.des arpents cultivés en oliviers par pieve.....151
Figure 41 : Carte de la province de Corté, répartition des pieds d'oliviers par pieve.....152
Figure 42 : Carte de la Corse, densité de pieds d'oliviers par arpent cultivé en oliviers pour chaque province (Plan Terrier). 153
Figure 43 : Carte du Paysage oléicole, département du Golo en 1810.....159

Figure 43a : Description Topographique du département du Liamone en 1811, les oliviers....161
Figure 44 : Carte de la Corse, répartition des surfaces oléicoles au XIX^{e} siècle par arrondiss.....176
Figure 45 : Carte de la Corse, répartition de la surface oléicole Ar. d'Ajaccio au XIX^{e} siècle 178
Figure 46 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Sartène au XIX^{e} siècle..186
Figure 47 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Calvi au XIX^{e} siècle. 190
Figure 48 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'arrondissement de Bastia au XIX^{e} siècle 193
Figure 49 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'ar. de Corté au XIX^{e} siècle. 202
Figure 52 : Bastia en 1860, le Nord de la ville jardins et moulins… 211
Figure 53 : Carte de la Corse, surfaces oléicoles par arrondissement au XX^{e} siècle..... 220
Figure 54 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'ar. d'Ajaccio au XX^{e} siècle. 220
Figure 55 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'ar.de Sartène au XX^{e} siècle. 228
Figure 56 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'ar.de Calvi au XX^{e} siècle. 235
Figure 57 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'ar. de Bastia au XX^{e} siècle.....239
Figure 58 : Carte de la Corse, surface oléicole de l'ar. de Corté au XX^{e} siècle 254
Figure 62 : Extrait du Petit Bastiais du jeudi 6 mars 1902_ Fumure des oliviers 311
Figure 65 : Bœuf de labour au repos à l'ombre d'un olivier. 319
Figure 66 : Carte des vents (1764).....326
Figure 70 Annexe 8c : "Bastia Journal" 1911, La Sècheresse.....336
Figure 73 : 6 juin 1909, Arrêté relatif à la destruction des sauterelles.....346
Figure 79 : Cuillette sur l'arbre 351
Figure 80 : La cueillette des olives à terre_Île Rousse.....352
Figure 81 : Séchage des olives dans les greniers.....366
Figure 72 : Exemple de pressoir à torsion. 368
Figure 84 : Détritage par la force hydraulique 371
Figure 85 : Moulin à sang (photo personnelle).....371
Figure 86 : les Scourtins, zimbine. 373
Figure 87 : Presse à levier.....374
Figure 88 : Presses à vis centrale 375
Figure 89 : La presse de Taounate. 376
Figure 91 : Domaine d'Ifana.....377
Figure 92 : Vis métallique.....377
Figure 93 : Route (Santo Pietro – St Florent) Créée pour le moulin d'I Salti 378
Figure 95 : Roue à eau verticale à augets (on devine le pressoir) 378
Figure 94 : Barrage et Canal sur l'Aliso pour alimenter la fabbrica. 379
Figure 82 : Carte du Nebbio. Quelques moulins à eau sur l'Aliso. 380
Figure 83 : Carte de moulins en Balagne sur le Régino. 381
Figure 101 : Décantation de l'huile 400
Figure 102 : Jarres pour le stocage et la conservation de l'huile.....401
Figure 103 : État des moulins pour l'huile bonne à manger à Ajaccio en 1828. 405
Figure 94 Annexe 15: État des moulins de ressence, Ar.- Ajaccio. 406
Figure 105 Annexe 16a : État des moulins pour l'huile bonne et ressence, Ar.Bastia. 407
Figure 106 : État des moulins pour l'huile bonne, Ar.- Calvi 1828.....411
Figure 107 Annexe 16c : Etat des moulins pour l'huile de ressence, Ar.- Calvi 1828. 413
Figure 108 : Etat des moulins à huile pour Corté. 416
Figure109 Annexe 16d : "Le Petit Bastiais" du 17 novembre 1900 : "les noyaux d'olives".....418
Figure 115 : Moulins de Manso canton de Calenzana (Plan 3P049 Cadastre 1850). 431
Figure 116 : Moulins de Ville di Paraso canton de Belgodere (Plan 3P352 cad. 1850). 434

Figure 117 : Moulins de Santa Réparata canton d'Ile Rousse (Plan 3P316 cad. 1850). 435
Figure 118 : Moulins de Muro canton de Muro (Plan 3P173 cad. 1850). 438
Figure 119 : Moulins de Speloncato canton de Muro (Plan 3P290 cad. 1850). 438
Figure 120 : Moulins d'Urtaca canton de Lama (Plan 3P322 cad. 1850). 440
Figure 121 : Moulins de Patrimonio canton de St Florent (Plan 3P205 cad. 1863) 442
Figure 122 : Moulins de Pieve canton de Murato (Plan 3P230 cad. 1877) 444
Figure 123 : Moulins de Bastia (Plan 3P033 cad. de 1850). 446
Figure 124 : Moulins de Sisco canton de Brando (Plan 3P281 cad. 1861) 448
Figure 125 : Moulins de Barrettali canton de Luri (Plan 3P030 cad. 1860). 450
Figure 126 : Moulins d'Olcani canton de Nonza (Plan 3P184 cad. 1862) 451
Figure 127 : Moulins de Campitello chef lieu du canton (Plan 3P055 cad. 1850) 453
Figure 128 : Moulins de La Porta chef lieu du canton (Plan 3P246 cad.1877) 455
Figure 129 : Moulins de Vescovato chef lieu du Canton (Plan 3P346 cad. 1847) 456
Figure 130 : Moulins de Ventiseri canton de Prunelli di Fiumorbo (Plan 3P242 cad.1863) 463
Figure 131 : Moulins de Poggio di Nazza canton de Ghisoni (Plan 3P236 cad.1864) 464
Figure 132 : Moulins de Bisinchi canton de Morosaglia (Plan 3P039 cad. 1877) 466
Figure 133 : Moulins de Pila Canale, canton de Santa Maria Sicché. (Plan 3P232 Cad.1850) 468
Figure 134 : Moulins de Rezza canton de Salice (Plan 3P402 Cadastre 1850) 468
Figure 135 : Moulin à huile et à farine dit Mulinaccio développé en Annexe 13b. 469
Figure 136 : Moulins de Porto Vecchio Chef-lieu du canton. (Plan 3P247 cad. 1850) 470
Figure 137 : Moulin de Bonifacio chef-lieu du canton. Ar. Sartène (Plan 3P041, cad. 1850) 471
Figure 138 : Moulins de Levie chef-lieu du canton. Ar. Sartène (Plan 3P142 cad. 1850) 472
Figure 139 : Moulins de Santa Lucia di Tallano chef-lieu du canton. (Plan 3P308 cad. 1850) 472
Figure 140 : Moulins de Sartène chef-lieu de l'arrondissement (Plan 3P272 cad. 1850) 474
Figure 141 : Moulins d'Olmeto chef-lieu du canton (Plan 3P189 cadastre 1850) 475
Figure 143 : Etat des productions, Assemblée Provinciale de Calvi 1770. 503
Figure 144 : Vote pour l'élection des députés, Assemblée Provinciale de Sartène 1782. 509
Figure 146 : Tableau des produits de l'année 1812. A.D.C.S., 6M954. 511
Figure 147: Tableau de 1823 à 1824 relatif à l'huile produite dans l'Ar. de Calvi. 514
Figure 148 : Tableau de Production de l'huile d'Ajaccio, Mai 1824. 516
Figure 149 : Etat du produit en huile dans les divers Cantons de l'Ar.d'Ajaccio. 517
Figure 150 : État approximatif des huiles de l'ar. de Sartène au 27 février 1824. 519
Figure 151 : Etat de l'arrondissement de Bastia, mai 1824 de l'huile récoltée. 520
Figure 152 : Carte de la Corse, Reflet de la production d'huile d'olive par canton.. 522
Figure 153 : Etat de l'huile récoltée dans l'arrondissement de Corté 1835-1836.. 533
Figure 154 : Etat des Huiles récoltées dans l'Ar. de Bastia 1835-1836, ...535
Figure 156 : Bateau "l'Insulaire en partance du port de Bastia pour l'Ile d'Elbe, 1860. 544
Figure 157 : Tableau état des cargaisons venues de Corse à Marseille 1784-1788. 545
Figure 158 : Tableau Produit manufacturés du bateau de l'Annonciation. 546
Figure 159 : Tableau des permis d'extraction d'huile accordés en 1818 559
Figure 161 : Etat récapitulatif des prix des denrées en Corse 1781-1782, ...572
Figure 116 : Le Savon. 584
Figure 164 : Lettre de J. d'Ornano au Préfet, 29 01 1920. 604
Figure 165 : Télégramme du préfet du 28 janvier sur le ravitaillement. 605
Figure 166 : le préfet Barnier, extrait de "La Jeune Corse" du 30 janvier 1920. 606
Figure 167 : Lettre du P.Versini au Président de ravitaillement à Ajaccio-Clients imaginaires. 607
Figure 168 : Lettre du Négociant en huile J.Prenucci 19 mars 1920. 610

Figure 170 Annexe 20b : le texte de la Loi de 1905 (les principaux articles) reproduits…… 621
Figure Annexe 21i : "Le Petit Bastiais" du 20 juillet 1908, Huile d'olive et de coton, ...629
Figure 181 : "Le Petit Bastiais" 25 avril 1891, Construction de la batterie de Toga. 647
Figure 220 : Approvisionnement en huile des corps de garde, 1729 (Franciscorsa). 672
Figure 221 : Distributions d'huile pour les lampes, garnison de St Florent, 1761.....676
Figure 182 : Avis de mise en place de la pépinière temporaire.....696
Figure 183 : Actes de foi de chaque soumissionnaire. 697
Figure 184 : Procés-verbal du Garde champêtre Tedeschi, le 15 mars 1844,. 700
Figure 189 : Bilan de la pépinière de Pigna le 27 Mars 1852.....703
Figure : liste des arbres susceptibles d'être fournis par les pépinières en 1858. 704
Figure : liste des plants distribués par la pépinière de Calvi en 1864.,.....707
Figure 192 : 1865 demandes d'arbres (sans olivier). 708
Figure Annexe 24b : Recueil des Actes Administratifs N°65, le Journal de la Corse 1823. 713
Figure 196 : Tableau des 6 classes pour les primes aux oliviers. 716
Figure 197 : (Extrait de l'arrêté du Préfet sur la répartition et progression de la prime.) 717
Figure 199 : Tableau synoptique détails arrondissement de Bastia. 731
Figure 200 : Tableau synoptique détails arrondissement de Calvi. 732
Figure 201 : Tableau synoptique détails arrondissement de Corte. 734
Figure 202 : Tableau synoptique détails arrondissement de Sartene. 737
Figure 210 : Article, Concours Régional d'Ajaccio, du Petit Bastiais du 29 mai 1891.. 753
Figure Annexe 26a : liste des Préfets et sous préfets de la création au début du XX^{e} siècle. 754
Figure 204 : Société d'Agriculture son but, 1854.....759
Figure 212 Annexe 25^{e} : Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi. 762
Figure 158 : Les demeures des propriétaires dans le Nebbio (Santo Pietro di Tenda) 812
Figure 220 : Intendance politique. 20 Décembre 1882.....839
Figure 74 : Transcription Article dans "l'Insulaire Français" 29 août 1838 : Incendies. 850
Figure 77 Annexe 9c : "Le Petit Bastiais" 27 et 28 janvier 1890 : « les Incendies ».....852
Figure 221 : lampes à suspension 871
Figure 222 : lampes en verre à mêche 871
Figure Annexe 1a : Pietro Morati « Prattica Manuale » 950
Figure 50 Annexe 2d- Corse, "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837.....981
Figure 50a Annexe La Balagne ses atouts et ses faiblesses, "l'Insulaire Français", 3 avril 1845..983
Figure 59 Annexe 6a : la greffe **.** 1002
Figure 60a Annexe 7a : Les engrais des terres "Le Petit Bastiais", 11 novembre 1891 1003
Figure 61 Annexe 7a : Fumure et Taille des oliviers, "Le Petit Bastiais" du 6 mars 1902. 1004
Figure 63 Annexe 7c- La Taille, les difficultés de l'olivier, Gazette Corse, novembre 1877..... 1006
Figure 64 Annexe 7c-La Défense de L'Arbre, "Le Petit Bastiais" 05 Décembre 1891..... 1007
Figure 64b Annexe 7c : Taille des oliviers**,** du Petit Bastiais du 6 mars 1902 1008
Figure 54a Annexe 8a :- Carte des vents. 1652 (Archives des Affaires Maritimes) 1010
Figure 54c Annexe 8a : La situation agricole de la Corse "Le Petit Bastiais" 1893 1011
Figure 54c Annexe 8a : Les chroniques climatiques, L'Insulaire Français du 13 janvier 1842. 1012
Figure 54d Annexe 8a : Les chroniques climatiques, "l'Insulaire Français" du 17 12 1846..... 1012
Figure 54e Annexe 8a : Causerie agricole "Le Petit Bastiais" du mercredi 3 01 1894 1013
Figure 68 Annexe 8b : Tableau Commune de Moncale des Sinistrés 1911..... 1014
Figure 69 Annexe 8b : Tableau des Sinistrés 1911, Commune d'Avapessa 1014
Figure 70 Annexe 8c : "Bastia Journal" 31 août 1911, La Sècheresse. 1015
Figure 67 Annexe 8d : Etat des Pertes 1901. Ville di Paraso. 1017

Figure 71 Annexe 9a : Insecte & Mouches, "l'Insulaire Français" du 04 Février 1842.) 1020
Figure 72 Annexe 9a : La protection de l'olivier, Petit Bastiais du 17-18Juin 1901 1021
Figure 73 Annexe 9a : Mouche et Moucheron, "Bastia Journal" du 21 Juin 1908 1022
Figure 58 Annexe 9b : Lettres relatives aux gelées et sécheresses de 1820. 1023
Figure 76 Annexe 9c : "L'Insulaire Français" du mercredi 29 août 1838, ... 1024
Figure 67 Annexe 9c : « Les Incendies » "Le Petit Bastiais" du 27 et 28 janvier 1890,..... 1025
Figure 78 Annexe 9c : Incendies Criminels-Peines, "Le Petit Bastiais" 28 mai 1891..... 1026
Figure 82 annexe 10a : Séchage des olives en grenier….quelques années avant. 1033
Figure 78a Annexe 13b : "Fabbriche" Moulins à eau du Nebbiu sur l'Alisu 1045
Figure 98 Annexe 15a : Construction d'un moulin à huile en Corse, modèle en 1774..... 1047
Figure 99 Annexe 15b : Mémoire du Sieur Bertrand, la manière de fabriquer l'huile en 1775.. 1050
Figure 100 Annexe 15c : Lettre du Major Bacchiocci Bilan auprès de l'Intendant. 1050
Figure 107 Annexe 16b : Etat des moulins pour l'huile de ressence, Ar. Calvi 1828..... 1066
Figure 109 Annexe 16c : "Le Petit Bastiais" du 17 novembre 1900 : "les noyaux d'olives" : ... 1068
Figure 110 Annexe 17a : Ar. d'Ajaccio Etat des établissements sans déclaration 1860..... 1069
Figure 160 Annexe 18d : dans "l'Insulaire Français" du 11 octobre 1837. "Corse". 1084
Figure 160a Annexe 18 e : Tableau Droits d'Entrées et de Sorties 1861, pour la Corse 1088
Figure 163 Annexe 19a : dans "Bastia Journal", le 1er février 1906. 1090
Figure 169 Annexe 20a : De l'huile de Sésame, et protection à accorder aux Huiles d'olive. .. 1091
Figure 171 Annexe 21a : "Le Petit Bastiais", mercredi 14 octobre1891, Nos huiles. 1094
Figure 172 Annexe 21b : "Bastia Journal" 16 01 1891, la fraude des huiles de la Balagne. 1095
Figure 173 Annexe 20c : "Le Drapeau", 6 novembre 1891 l'huile et beurre 1096
Figure 174 Annexe 20d : "Le Petit Bastiais", Fraude Sur les Huiles, 9 11 1895..... 1097
Figure 175 Annexe 21e : "l'Union Républicaine" 09 1899, les huiles d'olive en Corse. 1098
Figure 176 Annexe 21f : "Le Petit Bastiais" du 26 décembre 1901, la crise oléicole. 1099
Figure177 Annexe 21g : le petit Bastais des juin 1901, Protection de l'Olivier au parlement,... 1100
Figure 178 Annexe 21h : Article dans le "Bastia Journal" du 23 août 1902, Au jour le jour.. 1101
Figure 179 Annexe 21i : "Le Petit Bastiais" du 20 juillet 1908, Huile d'olive et de coton..... 1102
Figure 180 Annexe 21j : "Le Petit Bastiais" du 2 février 1910, Au pays des olives..... 1103
Figure Annexe 22 : Agostino Giustiniani, Dialogo nominato di Corsica, de 1526 à 1530..... 1104
Figure 224 Annexe 30b : "Memoria per la coltura delli olivi". Petru Franciscu Rigo 1105
Figure 185 Annexe 23a : Pepinière de Corte réparttition des oliviers 1106
Figure 188 Annexe 23b : Tableau des demandes d'oliviers en 1858 arr. de Calvi. 1108
Figure 190 Annexe 23c : Tableau de Répartition 1862 - Pépinière de l'Ar. de Calvi.. 1109
Figure 193 Annexe 23d : "Le Petit Bastiais" 13 octobre 1892, Pépinière de la Giustiniana 1110
Figure 213 Annexe 26b : Pépinière de Pigna 1847, arbres distribués 1111
Figure 194 Annexe 24 : Arrété du 10 Octobre 1823 le Préfet Vicomte de Suleau 1112
Figure 195 Annexe 24b : Recueil des Actes Adm-Arrêt sur les primes. 1113
Figure 198 Annexe 24c : Tableau synoptique détails arrondissement d'Ajaccio. 1114
Figure 205 Annexe 25a : "L'observateur de la Corse" Concours d'huiles fines à Bastia 1858. 1115
Figure 208 Annexe 25b : Rapport, Concours général de la Corse en 1865. 1116
Figure 209 Annexe 25c : Concours Général, Exploitation de Pruno, Pozzo di Borgo. 1117
Figure 211 Annexe 25d : Bordereau des livres adressés par le Ministre à Calvi. 1118
Figure 206 Annexe 25e : Produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 avril 1865 à Ajaccio 1119
Figure 211 Annexe 25f : Préfets et sous préfets en Corse du XIX^{e} au XX^{e} siècle. 1120
Figure 225 Annexe 26a : L'olivier en Corse, "l'Avenir de la Corse" de 1867 1129
Figure226 Annexe 26a : Société des Huileries d'Olives et Produits Agricoles de la Balagne 1130

Figure 227 Annexe 26a :Primes à l'oléiculture, "Bastia Journal", 29 novembre 1911 1131
Figure 228 Annexe 26a : Primes à l'oléiculture, "Bastia Journal" du 24 mai 1913 1132
Figure 229 Annexe 26a : Congrès International, Raffinage des huiles d'olives 1133
Figure 230 Annexe 26b :Romulus Carli "Coup de plume d'un enfant de Balagne"..... 1134
Figure 214 Annexe 27a : Rapport Limperani 1865. (Extrait sur l'arboriculture). 1137
Figure 231 Annexe 27b : Extraits de Enquete Agricole de 1866. 1138
Figure 215 Annexe 27c : Membres des Chambres Consultatives d'Agriculture 25 mars 1852. 1142
Figure 217 Annexe 27d : Société des huiles d'olives, "Le Petit Bastiais" du 5 février 1910..... 1143
Figure 219 Annexe 28a Vente Volontaire, "l'Insulaire Français" de Mars 1837..... 1144
Figure 223 Annexe 29 : Eclairage d'antan. (A Cronica.) 1144
Figure 225 : Exemple de réponse à l'enquête auprés des municipalités (Viggianello). 1150

TABLE DES GRAPHIQUES

Graphique 1 : Répartition des arpents cultivés en oliviers entre le Delà et le Deçà-des-Monts ...40
Graphique 2 : Répartition des oliviers entre le Delà et le Deçà-des-Monts(%) (Plan Terrier). 40
Graphique 3 : Répartition des arpents cultivés en oliviers par province du Deçà-des-Monts.....40
Graphique 4 : Répartition des oliviers par province du Deçà-des-Monts(%) (Plan Terrier). 40
Graphique 5 : Répartition des arpents cultivés en oliviers par province pour la Corse 40
Graphique 6 : Répartition des oliviers par province pour la Corse (%) (Plan Terrier).....41
Graphique 7: Répartition des arpents cultivés en oliviers par province du Delà-des-Monts. 43
Graphique 8 : Répartition des oliviers par province du Delà-des-Monts(%) (Plan Terrier).....43
Graphique 9 : Répartition des arpents cultivés en oliviers par *pieve* pour la province de Vico. 49
Graphique 10 : Répartition des oliviers par *pieve* pour la province de Vico (%) (Plan Terrier). ...49
Graphique 11: Répartition des arpents cultivés en oliviers par *pieve* pour la province d'Ajaccio ..58
Graphique 12 : Répartition des oliviers par *pieve* pour la province d'Ajaccio (%) (Plan Terrier). ..58
Graphique 13 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Sartène 65
Graphique 14 : Répartition des oliviers pour la province de Sartène (%) (Plan Terrier) 65
Graphique 15 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Bonifacio. 70
Graphique 16 : Répartition des oliviers pour la province de Bonifacio (%) (Plan Terrier).. 70
Graphique 17 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Balagne. 81
Graphique 18 : Répartition des oliviers pour la province de Balagne (%) (Plan Terrier).....82
Graphique 19 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province du Nebbio 92
Graphique 20 : Répartition des oliviers pour la province du Nebbio (%) (Plan Terrier).....92
Graphique 21 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province du Cap Corse. 105
Graphique 22 : Répartition des oliviers pour la province du Cap Corse (%) (Plan Terrier).....105
Graphique 23 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Bastia 127
Graphique 24 : Répartition des oliviers pour la province de Bastia (%) (Plan Terrier).....128
Graphique 25 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province d'Alèria 137
Graphique 26 : Répartition des oliviers pour la province d'Aléria (%) (Plan Terrier). 138
Graphique 27 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la province de Corte 150
Graphique 28 : Répartition des oliviers pour la province de Corte (%) (Plan Terrier).....151
Graphique 29 : Densité des pieds d'oliviers pour le Delà et le Deçà-des-Monts (Plan Terrier)...152
Graphique 30 : Densité des pieds d'oliviers par province de la Corse. (Plan Terrier) 153
Graphique 31 : Culture oléicole dans le département du Golo. (%)(Elenco An X) 155
Graphique 32 : Culture oléicole dans le district de Calvi. (%)(Elenco An X) 155
Graphique 33 : Culture oléicole dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X) 156
Graphique 34 : Culture oléicole du Nebbio dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X) 156
Graphique 35 : Culture oléicole du Cap Corse dans le district de Bastia. (%)(Elenco An X) 157
Graphique 36 : Culture oléicole dans le Centre du district de Bastia. (%)(Elenco An X).....157
Graphique 37 : Culture oléicole dans le district de Corté. (%)(Elenco An X) 158
Graphique 38 : Culture oléicole en Corse. (%)(1829) 164
Graphique 39 : Culture oléicole dans le Sud de l'île.(%)(1829) 164
Graphique 40 : Culture oléicole dans le Nord de l'île.(%)(1829) 164
Graphique 41 : Culture oléicole arrondissement d'Ajaccio. (%)(1829) 165
Graphique 42 : Culture oléicole arrondissement de Sartène. (%)(1829) 166
Graphique 43 : Culture oléicole arrondissement de Calvi. (%)(1829) 168
Graphique 44 : Culture oléicole arrondissement de Bastia. (%)(1829).....169
Graphique 45 : Culture oléicole dans le Nebbio arrondissement de Bastia. (%)(1829).....169
Graphique 46 : Culture oléicole dans le Cap Corse, arrondissement de Bastia. (%)(1829).....170

Graphique 47 : Culture oléicole dans le centre de l'arrondissement de Bastia. (%)(1829).....171
Graphique 48 : Culture oléicole arrondissement de Corté. (%)(1829).....172
Graphique 49 : Culture oléicole des communes par arrondissement. (%)(1829).....174
Graphique 50 : Répart. des 3 cultures : châtaigniers, vignes, oliviers en Corse au XIX^{e} siècle.....175
Graphique 51 : Répartition des surfaces oléicoles de la Corse au XIX^{e} par arrondissement.....176
Graphique 52 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement d'Ajaccio (%) (cadastre).....177
Graphique 53 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement d'Ajaccio 177
Graphique 54 : Répart.des 3 cultures & surfaces oléicoles canton Santa Maria Sicché.(%).....178
Graphique 55 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Bastelica.(%)(cadastre) 179
Graphique 56 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Zicavo.(%)(cadastre) 180
Graphique 57 : Répart.des 3 cultures & surfaces oléicoles canton Sari d'Orcino.(%) (cadastre) .180
Graphique 58 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Vico.(%) (cadastre).....181
Graphique 59 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Evisa..(%) (cadastre).....181
Graphique 60 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Soccia.(%) (cadastre).....182
Graphique 61 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Piana.(%) (cadastre).....182
Graphique 62 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Bocognano. 183
Graphique 63 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Salice.(%) (cadastre) 183
Graphique 64 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Sarrola Carcopino.....184
Graphique 65 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Ajaccio.(%) (cadastre) 184
Graphique 66 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Sartène.(%) (cadastre).....186
Graphique 67 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Sartène.(cadastre).....186
Graphique 68 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Porto Vecchio.(%)(cad.) .187
Graphique 69 : Répart. des 3 cultures canton de Bonifacio.(%) (cadastre) 187
Graphique 70 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Levie.(%) (cadastre).....188
Graphique 71 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Santa Lucia di Tallano.....188
Graphique 72 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Sarténe.(%) (cadastre) 188
Graphique 73 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Serra di Scopamene.% 189
Graphique 74 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Olmeto.(%) (cadastre).....189
Graphique 75 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Petreto Bicchisano.%.....189
Graphique 76 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Calvi.(%) (cadastre).....190
Graphique 77 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Calvi.(%) (cadastre) ..190
Graphique 78 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Calenzana.(%) (cadastre) 191
Graphique 79 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Belgodere.(%) (cadastre).191
Graphique 80 : Répart. des 3 cultures canton d'Olmi Capella.(%) (cadastre) 191
Graphique 81 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Ile Rousse.(%) (cadastre) ..192
Graphique 82 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Muro.(%) (cadastre) 192
Graphique 83 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Calvi.(%) (cadastre) 192
Graphique 84 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Bastia.(%) (cadastre) 193
Graphique 85 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Bastia.(%) (cadastre).193
Graphique 86 : Répartition des 3 cultures & surfaces oléicoles dans le Nebbio, ar. de Bastia. 194
Graphique 87 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Lama.(%) (cadastre) 194
Graphique 88 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de St Florent.(%) (cadastre).194
Graphique 89 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Oletta.(%) (cadastre) 195
Graphique 90 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Murato.(%) (cadastre) 195
Graphique 91 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Santo Pietro di Tenda.% 195
Graphique 92 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles dans le Cap Corse, ar.de Bastia 196
Graphique 93 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de San Martino di Lota.%....196

Graphique 94 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Brando.(%) (cadastre) 196
Graphique 95 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Luri.(%) (cadastre).....197
Graphique 96 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Rogliano.(%) (cadastre) ..197
Graphique 97 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Nonza.(%) (cadastre) 197
Graphique 98 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles du centre de l'ar. de Bastia.....198
Graphique 99 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Bastia.(%) (cadastre).....198
Graphique 100 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Borgo.(%) (cadastre) 198
Graphique 101 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Campitello.(%)(cadastre199
Graphique 102 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Campile.(%) (cadastre)..199
Graphique 103 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de la Porta.(%) (cadastre)...199
Graphique 104 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Vescovato. 200
Graphique 105 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Pero Casevecchie.....200
Graphique 106 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de San Nicolao.(%) (cada ..200
Graphique 107 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Cervione.(%) (cadastre) 201
Graphique 108 : Répartition des 3 cultures dans l'arrondissement de Corté.(%) (cadastre).....201
Graphique 109 : Répartition des surfaces oléicoles de l'arrondissement de Corté.(%) (cadastre)201
Graphique 110 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Corté.(%) (cadastre) 202
Graphique 111 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Pietra di Verde.(%).....202
Graphique 112 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Moïta.(%) (cadastre).....203
Graphique 113 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Piedicorte di Caggio. 203
Graphique 114 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Prunelli di Fiumorbo.....203
Graphique 115 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton du Valle d'Alesani. 204
Graphique 116 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Ghisoni.(%) (cadastre)..204
Graphique 117 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Vezzani.(%) (cadastre)..204
Graphique 118 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Sermano.(%) (cadastre).205
Graphique 119 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Venaco.(%) (cadastre)...205
Graphique 120 : Répart. des 3 cultures canton de Calacuccia.(% cadastre) 205
Graphique 121 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton d'Omessa.(%) (cadastre) 206
Graphique 122 : Répart. des 3 cultures canton de San Lorenzo.(%) (cadastre).....206
Graphique 123 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Piedicroce.(% cadastre) 206
Graphique 124 : Répart. des 3 cultures canton de Castifao.(%) (cadastre).....207
Graphique 125 : Répart. des 3 cultures & surfaces oléicoles canton de Morosaglia.(% cadastre)207
Graphique 126 : Rappel-Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la Corse. (Terrier). 218
Graphique 127 : Répartition des arpents cultivés en oliviers pour la Corse.(%)(cadastre XIX^{e}) 218
Graphique 128 : Evolution oliviers et vigne (cad.1850-1911), ar.d'Ajaccio 221
Graphique 129 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Santa Maria de Sicché.....222
Graphique 130 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Bastélica.....222
Graphique 131 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Sari d'Orcino.....223
Graphique 132 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Vico.....224
Graphique 133 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Soccia.....225
Graphique 134 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Piana.....226
Graphique 135 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Salice.....226
Graphique 136 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Ajaccio.....227
Graphique 137 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), ar.de Sartène.....229
Graphique 138 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Porto-Vecchio 229
Graphique 142 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Serra di Scopamene.....231
Graphique 143 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Olmeto 232

Graphique 144 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Petreto Bicchisano 232
Graphique 139 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Levie.....233
Graphique 140 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton Santa Lucia di Tallano 234
Graphique 141 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Sartène 235
Graphique 145 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), Ar.de Calvi.....236
Graphique 146 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Calenzana 236
Graphique 148 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Ile Rousse.....237
Graphique 149 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Muro 238
Graphique 150 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Calvi 239
Graphique 151 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), ar.de Bastia 240
Graphique 157 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Brando 241
Graphique 158 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Luri.....242
Graphique 159 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Rogliano 243
Graphique 160 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Nonza 244
Graphique 161 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Borgo 244
Graphique 152 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Lama 245
Graphique 153 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de St Florent 246
Graphique 154 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton d'Oletta 246
Graphique 155 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Murato 247
Graphique 156 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Santo Pietro di Tenda....248
Graphique 162 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Campitello.....249
Graphique 163 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Campile.....249
Graphique 164 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de La Porta 251
Graphique 165 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Vescovato.....252
Graphique 166 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Pero.....253
Graphique 167 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton San Nicolao 253
Graphique 168 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Cervione 254
Graphique 169 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), Ar. de Corté.....255
Graphique 170 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Pietra di Verde.....255
Graphique 172 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Piedicorte di Caggio.....257
Graphique 172b : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Prunelli di Fiumorbo...258
Graphique 173 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Vezzani 258
Graphique 174 : Evolution oliviers, vigne (cad.1850-1911), canton de Morosaglia.....262
Graphique 175 :Variétés d'olives recensées dans le département du Golo.(%)(Q. 121 , l'an X). 287
Graphique 176 : Variétés d'olives dans le distrit de Calvi (Balagne). (%)(Q . 121, l'an X).....288
Graphique 177 : Variétés d'olives dans le district de Bastia.(%)(Q. 121, Elenco de l'an X). 289
Graphique 178 : Variétés d'olives dans le Nebbio, district de Bastia.(%)(Q. 121, de l'an X). 289
Graphique 179 : Variétés d'olives dans le Cap Corse, district de Bastia.(%)(Q 121 , de l'an X). 290
Graphique 180 : Variétés d'olives dans le Centre, district de Bastia.(%)(Q.121, de l'an X).....291
Graphique 181 : Variétés d'olives dans le distrit de Corté.(%)(Q.121, Elenco de l'an X).....292
Graphique 182 : Différentes variétés d'olives et nbre de communautés concernées. (l'an X.) ...293
Graphique 183 : Greffes pratiquées dans le département du Golo. (%)(Q. 100, de l'an X).....298
Graphique 184 : Greffes pratiquées en Balagne, district de Calvi. (%)(Q. 100 , de l'an X). 298
Graphique 185 : Greffes pratiquées dans le district de Bastia. (%)(Q. 100, de l'an X).....299
Graphique 186 : Greffes pratiquées dans le Nebbio, district de Bastia. (%)(Q. 100, de l'an X). .299
Graphique 187 : Greffes pratiquées dans le Cap Corse, district de Bastia. (%)(Q. 100 , l'an X). 300
Graphique 188 : Greffespratiquées dans le Centre district de Bastia. (%)(Q. 100, de l'an X).....300

Graphique 189 : Greffes pratiquées dans le district de Corté. (%)(Q. 100, Elenco de l'an X).....301
Graphique 190 : Variétés de greffes pratiquées par les communes … 303
Graphique 191 : Communes qui pratiquent les différentes greffes dans le départ. du Golo. 303
Graphique 192 : Types de cueillette d'olives pratiqués dans le département du Golo. 353
Graphique 193 : Types de cueillette d'olives pratiqués par district dans le départ. du Golo. 353
Graphique 194 : Périodes de cueillette pour les cantons du district de Calvi. (Elenco An X) 354
Graphique 195 : Types de cueillette d'olives pratiqués dans le district de Bastia. (An X).....354
Graphique 196 : périodes de cueillette pour les cantons du district de Calvi. (Elenco An X).....355
Graphique 197 : Types de cueillette d'olives pour le Nebbio,dans le district de Bastia.(An X) ...355
Graphique 198 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons du Nebbio. (Elenco An X) .356
Graphique 199 : Types de cueillette d'olives pour le Cap Corse, dans le district de Bastia. 356
Graphique 200 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons du Cap Corse. (An X).....357
Graphique 201 : Types de cueillette d'olives pour le Centre du district de Bastia. (An X) 357
Graphique 202 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons de Bastia et du Centre.....359
Graphique 203 : Types de cueillette d'olives pratiqués dans le district de Corté. (An X) 359
Graphique 204 : Périodes de cueillette des olives pour les cantons du district de Corté.(An X) .361
Graphique 205 : Périodes de cueillette des olives pour les districts du département du Golo.....361
Graphique 205 : Moyens d'extraction d'huile utilisés pour le district de Calvi. (An X).....387
Graphique 206 : Moyens d'extraction d'huile utilisés pour le district de Bastia. (An X).....388
Graphique 207 : Moyens d'extraction d'huile utilisés dans le Cap Corse, district de Bastia. 389
Graphique 208 : Moyens d'extraction d'huile utilisés dans les cantons du Centre, de Bastia.....389
Graphique 209 : Moyens d'extraction d'huile utilisés dans le district de Corté. (An X).....390
Graphique 211 : Production diverse dans le Sud de l'île (1782, litres). 505
Graphique 212 : production d'huile dans le Sud de l'île, (1782, litres, %). 505
Graphique 213 : Production de vin dans le Sud de l'île, (1782, litres, %).....505
Graphique 214 : Production de blé dans le Sud de l'île, (1782, litres, %). 506
Graphique 215 : Production d'orge dans le Sud de l'île, (1782, litres, %).....506
Graphique 216 : Production d'huile par arrondissement.(1829, litres, %).....523
Graphique 217 : Production d'huile et de vin dans le Sud de l'île. (1829, litres, %).....523
Graphique 218 : Production d'huile en litres et % par communauté dans l'Ar.d'Ajaccio.....523
Graphique 219 : Production d'huile en litres et % par communauté dans l'Ar.de Sartène.....525
Graphique 220 : Production d'huile en litre et % par communauté pour le Sud de l'île.....526
Graphique 221 : Production d'huile et de vin dans le Nord de l'île. (1829, %). 526
Graphique 222 : Production d'huile en litres par communauté dans l'Ar.de Calvi. (1829, %).....527
Graphique 223 : Production d'huile en litres et % par communauté dans l'Ar.de Bastia. 528
Graphique 224 : Production d'huile pour le Nebbio.(1829, litres, %) 528
Graphique 225 : Production d'huile pour le Cap Corse. (1829, litres). 529
Graphique 226 : Production d'huile pour le Centre de l'arrondissement de Bastia. (1829,l).....529
Graphique 227 : Production d'huile en litres et % par communauté dans l'Ar.de Corté. 530
Graphique 228 : Production d'huile d'olive par canton de 350 000 à 10 000 litres. 532
Graphique 229 : Production d'huile d'olive par canton moins de 10 000 litres. (1829, litres).....532
Graphique 230 : Production d'huile en litres et % par communauté pour le Nord de l'île 533

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1: Récapitulatif des demandes de plantations d'arbres (entre nov.1639 et juin 1640).....18
Tableau 2 : Récapitulatif des comptes rendus de visite dans le Delà des Monts (1642).....18
Tableau 3 : Récapitulatif des prises de gages de contrats dans le Deçà des Monts (1638-1642)....19
Tableau 4 : Récap. prises de gages de contrats en Balagne dans le Deçà des Monts (1641-1642). 19
Tableau 5 : Récapitulatif des prises de gages de contrats dans le Delà des Monts (1638-1640).....20
Tableau 6 : Récapitulatif du compte rendu de visite du Deçà des Monts, 21juil.1642 21
Tableau 7 : Récapitulatif de la 2ème visite, au primtemps 1644.....21
Tableau 8 : Récapitulatif de la 2ème visite en 1643.....22
Tableau 9 : Récapitulatif de la 2ème visite (3ème étape présumée le Cap Corse) au printemps 1644.22
Tableau 10 : Récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve de Talavo.....23
Tableau 11 : Récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve d'Ornano.....23
Tableau 12 : Récapitulatif du recensement effectué par Parisini pour la pieve de Cauro.....24
Tableau 13 : Récap. visites dans le Delà des Monts, Province d'Ajaccio par Parisini en 1644.....25
Tableau 14 : Récap. visites dans le Delà des Monts, Province de Vico par Parisini en juin 1644.26
Tableau 15 : Superficies cultivées et complantées en oliviers, renseignements du Plan Terrier.....37
Tableau 16 : Superficies cultivées, incultes et nombre de pieds d'oliviers, Plan Terrier.....38
Tableau 17 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sevindentro, province de Vico,.....43
Tableau 18 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Soringiu ,(canton de Sevinfuori) 44
Tableau 19 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sorinsu (canton de Soccia) 45
Tableau 20 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve du Cruzzini (canton de Salice),.....46
Tableau 21 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de la Cinarca (Canton d'Orcino).....47
Tableau 22 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve la Mezzana (Canton du Celavo) d'Ajaccio...50
Tableau 23 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de la Mezzana (Canton de la Mezzana), ...51
Tableau 24 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Ajaccio, province d'Ajaccio.....53
Tableau 25 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Cauro (canton de San Piero),d'Ajaccio..53
Tableau 26 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Talavo (canton de Zicavo), d'Ajaccio. 54
Tableau 27 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Ornano (canton de Santa Maria Sicchè)...55
Tableau 28 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Istria (Canton du Taravo), de Sartène.....59
Tableau 29 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Scopamene, province de Sartène.....60
Tableau 30 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Tallano, province de Sartène.....60
Tableau 31 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Viggiano (Canton du Valinco), Sartène. .61
Tableau 32 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sartène, province de Sartène. 63
Tableau 33 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Carbini (canton de Levie), de Sartène. 64
Tableau 34 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Levant (Canton de Porto-Vecchio).....66
Tableau 35 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Bonifacio (Canton de Bonifacio).....68
Tableau 36 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve Giussani (Canton de Patro), de Balagne....72
Tableau 37 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de l'Ostriconi (canton de Parisi) Balagne. .73
Tableau 38 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Tuani (canton de Regino), de Balagne...73
Tableau 39 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Sant'Andrea (canton du Regino). 75
Tableau 40 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Aregno (canton Sant'Angelo).....76
Tableau 41 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Aregno (canton Regino) de Balagne. 77
Tableau 42 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Aregno (canton de Montegrosso).....78
Tableau 43 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Pino (canton de Montegrosso)Balagne...79
Tableau 44 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Olmia (canton de Montegrosso)Balagne. .80
Tableau 45 : Données brutes du Plan Terrier et graphiques, province de Balagne. 81

Tableau 46 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Santo Pietro , province du Nebbio. 84
Tableau 47 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Saint Florent , province du Nebbio. 85
Tableau 48 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Patrimonio , province du Nebbio. 86
Tableau 49 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Olmeta , province du Nebbio. 88
Tableau 50 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rapale, province du Nebbio.....90
Tableau 51 : Données brutes du Plan Terrier et graphiques, province du Cap Corse. 94
Tableau 52 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Canari , province du Cap Corse.....100
Tableau 53 : Données brutes du Plan Terrier et graphiques, province du Cap Corse. 101
Tableau 54 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Brando , province du Cap Corse. 102
Tableau 55 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Lota , province de Bastia. 107
Tableau 56 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Pietrabugno , province de Bastia. 108
Tableau 57 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Bastia, province de Bastia. 109
Tableau 58 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Orto (canton de Mariana), de Bastia. 110
Tableau 59 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Mariana, province de Bastia. 111
Tableau 60 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Costiera, province de Bastia. 112
Tableau 61 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Canale (puis de Lama), de Bastia. 113
Tableau 62 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Caccia, province de Bastia. 114
Tableau 63 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Casacconi (canton de Campile),Bastia. 115
Tableau 64 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de la Casinca, province de Bastia. 116
Tableau 65 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Ampugnani (Canton de la Porta),.....119
Tableau 66 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Lota , province de Bastia. 120
Tableau 67 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Orezza, province de Bastia. 122
Tableau 68 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rostino, province de Bastia.....124
Tableau 69 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Moriani (canton San Nicolao) Aleria. ..129
Tableau 70 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Campoloro (canton de Cervione) 131
Tableau 71 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Alesani (Canton d'Alesani), d'Aleria. 132
Tableau 72 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Verde (Canton de Pietra), d'Aleria. 133
Tableau 73 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Serra (canton de Moïta), d'Aleria. 134
Tableau 74 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve d'Opino (canton de Moïta), d'Aleria. 135
Tableau 75: Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Cursa et Coasina (canton de Prunelli-di-Fiumorbo), province d'Aleria. 136
Tableau 76 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Castello (canton de Sorba), de Corté. .139
Tableau 77: Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rogna (Tavignano, puis Piedicorte di Caggio), province de Corté. 141
Tableau 78 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Rogna (canton de Sorba), de Corté. 143
Tableau 79 : Données brutes du Plan Terrier , Pieve de Venaco (Canton de VecchioVenaco). 144
Tableau 80 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve Talcini (canton de Corté), de Corté. 145
Tableau 81 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve du Talcini (canton du Golo puis Omessa) 145
Tableau 82 : Données brutes du Plan Terrier Pieve de Talcini (Canton de Mercurio,Sermano). 146
Tableau 83 : Données brutes du Plan Terrier ,Pieve du Bozio (canton de Mercurio, Sermano) .146
Tableau 84 : Données brutes du Plan Terrier, Pieve de Vallerustie (San Lorenzo), de Corté. 148
Tableau 85 : Données brutes du Plan Terrier Pieve du Niolo (Canton du Niolo, Calacuccia) 149
Tableau 87 : Descriptions Topographiques du Département du Liamone 1811 (partiel)… 160
Tableau 88 : Superficies des terrains par canton, pour les différentes cultures en 1829.....163
Tableau 95 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Santa Maria Sicchè.....221
Tableau 96 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Bastelica ...222
Tableau 97 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Zicavo 223

Tableau 98 : Evolution superficies oléicoles et viticoles , Canton de Sari d'Orcino 223
Tableau 99 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Vico 224
Tableau 100 : Evolution superficies oléicoles et viticoles , Cantons d'Evisa et de Soccia 225
Tableau 101 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Piana.....225
Tableau 102 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Sarrola Carcopino.....226
Tableau 103 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Bocognano.....227
Tableau 104 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Salice.....227
Tableau 105 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Ajaccio 227
Tableau 106 : Evolution superficies oléicoles et viticoles,Canton de Porto Vecchio 229
Tableau 107 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911)Canton de Bonifacio.230
Tableau 108 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Serra di Scopamène.....231
Tableau 109 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Olmeto.....231
Tableau 110 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Bicchisano.....232
Tableau 111 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Levie.....233
Tableau 112 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Santa Lucia di Tallano.....234
Tableau 113 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Sartène....234
Tableau 114 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Calenzana.....236
Tableau 115 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Belgodere.....237
Tableau 116 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911)Canton d'Ile-Rousse .237
Tableau 117 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Muro.....238
Tableau 118 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Cantons d'Olmi Capella et de Calvi ..238
Tableau 119 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de San Martino di Lota 240
Tableau 120 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Brando ...241
Tableau 121 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Luri 241
Tableau 122 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Rogliano.243
Tableau 123 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Nonza.....243
Tableau 124 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Borgo.....244
Tableau 125 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Lama.....245
Tableau 126 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de St Florent 246
Tableau 127 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton d'Oletta.....246
Tableau 128 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Murato....247
Tableau 129 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Santo Pietro.....248
Tableau 130 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Campitello et de Campile 248
Tableau 131 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Campile..249
Tableau 132 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de la Porta...250
Tableau 133 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Vescovato 251
Tableau 134 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Pero Casevecchie.....252
Tableau 135 : Evolution superficies oléicoles et viticoles , Canton de San Nicolao 253
Tableau 136 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Cervione.253
Tableau 137 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Corté.....254
Tableau 138 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Pietra di Verde 255
Tableau 139 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Moïta 256
Tableau 140 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Piedicorte di Caggio 256
Tableau 141 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Prunelli di Fiumorbo.....257
Tableau 142 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Cantons de Ghisoni et Vezzani 258
Tableau 143 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, C. de Valle d'Alesani et de Sermano .259
Tableau 144 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Cantons de Venaco et d'Omessa.....259

Tableau 145 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Piedicroce 260
Tableau 146 : Evolution superficies oléicoles et viticoles (cad.1850-1911) Canton de Castifao ..260
Tableau 147 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Cantons de Calacuccia, san Lorenzo.261
Tableau 148 : Evolution superficies oléicoles et viticoles, Canton de Morosaglia 261
Tableau 149 : Variétés d'olives corses d'après Sajous en 1922.....284
Tableau 150 Annexe 5a : Différentes variétés d'olives des cantons du départ. du Golo, 1802....287
Tableau 152 : Etat des pertes, 1901 pour Ville di Paraso,.....333
Tableau 153 : Sinistrés après un ouragan, Commune de Moncale, mars 1911 335
Tableau 93 : Sinistrés de 1911, Commune d'Avapessa.....336
Tableau 157 : Moulins à huile dans le Var pour l'arrondissement de Draguignan.....392
Tableau 159 : Etat des moulins à ressence arrondissement de Bastia en 1828 408
Tableau 160 : Récapitulation des Moulins à ressence de l'ar. de Calvi. (1828_1841) 412
Tableau 161 : 1802-1829 Parallèle sur les moyens d'extraction de l'huile d'olive.....422
Tableau 162 : Etat des établis. sans déclaration aux contributions directes, ar.d'Ajaccio, 1860...427
Tableau 163 : Etat des établis. sans déclaration aux contributions directes, ar.Bastia, 1860.....427
Tableau 164 : Etat des établis. sans déclaration aux contributions directes, ar.de Calvi, 1860.....428
Tableau 165 : Etat des établis. sans déclaration aux contributions directes, ar.de Corté, 1860....428
Tableau 166 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Calenzana. 1911. 430
Tableau 167 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Belgodere. 1911.....432
Tableau 168 : Etat des moulins et pressoirs à huile le canton d'Ile Rousse 1911 434
Tableau 169 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Muro. 436
Tableau 170 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Calvi, chef lieu d'ar. 1911.....439
Tableau 171 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Lama et Urtaca. 1911.....439
Tableau 172 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de St Florent et Oletta. 1911. 440
Tableau 173 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Murato Santo Pietro di Tenda..442
Tableau 174 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Bastia. 1911.....445
Tableau 175 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de San Martino di Lota et Brando.446
Tableau 176 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Luri, Rogliano et Nonza. 1911.448
Tableau 177 : Etat des moulins et pressoirs, cantons de Borgo,Campitello et Campile.1911 451
Tableau 178 : Etat des moulins et pressoirs, cantons de La Porta et Vescovato. 1911. 454
Tableau 179 : Etat des moulins et pressoirs ca. de Pero Casevecchie, San Nicolao et Cervione. 456
Tableau 180 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Corté chef lieu de l' ar. 1911 459
Tableau 181 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Pietra di Verde et Moïta. 459
Tableau 182 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Piedicorte di Caggio. 461
Tableau 183 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Prunelli di Fiumorbo, Ghisoni, Vezzani, Sermano, Venaco et Calaccucia. 1911.....462
Tableau 184 : Etat des moulins et pressoirscantons de Piedicroce, Castifao et Morosaglia. 464
Tableau 185 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Santa Maria Sicché et Salice.....467
Tableau 186 : Etat des moulins et pressoirs à huile, cantons de Porto-Vecchio et Bonifacio. ...469
Tableau 187 : Etat des moulins et pressoirs cantons de Levie et Santa Lucia di Tallano.....471
Tableau 188 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton de Sartène.....473
Tableau 189 : Etat des moulins et pressoirs à huile, canton d'Olmeto. 1911.....474
Tableau 190 : Productions en hectolitres de la province de Cagliari, de 1874 à 1878.....477
Tableau 191 : Productions agricoles en hectolitres de la province de Sassari en 1877 et 1878. ...477
Tableau 192 : Statistique établi en 1904 pour la Provincia di Sassari e per la città di Sassari.....478
Tableau 193 : Sud de l'Île. Bilan de la production pour l'année 1782. 506
Tableau 194 : Statistique de l'arrondissement de Calvi - 1810.(Partiel).....510

Tableau 195 : Production d'huile par département et arrondissements de l'Empire en 1810 512
Tableau 196 : Etat du Produit de la rentrée d'huile de 1823-1824. Arrondissement de Calvi. 513
Tableau 197 : Etat du produit de la dernière, cantons de l'arrondissement d'Ajaccio 518
Tableau 198 : Etat approximatif des Huiles de l'arrondis. de Sartène au 1er Janvier 1824. 518
Tableau 199 : Etat de l'ar. de Bastia, le 25 mai 1824 de l'huile récoltée,produit calculé en litres. 521
Tableau 201 : Etat présentant la quantité des huiles récoltées dans l'ar. de Corté 1835-1836. 534
Tableau 202 : Etat Indicatif la quantité des huiles récoltées dans cet ar. 1835-1836. 536
Tableau 203 : Statistica delle produzioni agricole della provincia di Cagliari, 1863-70 539
Tableau 204 : Produzione olearia per provincia, entre 1879 & 1900.(Cagliari, Sassari). 539
Tableau 205 : Relatif aux exportations entre 1842 et 1853. 551
Tableaux des productions du Royaume des deux Siciles. 569
Tableau 208 : Prix de l'huile dans les différents départements de l'Empire 575
Tableau 209 : Dépenses mensuelles pour maintenir à la campagne une famille (6 personnes). 575
Tableau 210 : Synthèse Elenco : relatives aux mesures de l'huile et au prix de l'huile. 577
Tableau 211 : Capacités et mesures pour l'huile dans les autres départements de l'Empire. 582
Tableau 212 : Production et les besoins en huile, du 22 Mars 1918 (A.Henry). 598
Tableau 213 : Valeur des terrains selon la qualité (ex :la section Casta) 631
Tableau 214 : Récapitulatif, le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (Pour les communes de l'arrondissement de Calvi au début du XXe siècle. 1911). 632
Tableau 215 : Recapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (pour les communes de l'arrondissement de , Bastia au début du XXe siècle. 1911). 634
Tableau 216 : Recapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (pour les communes de l'arrondissement de Corté au début du XXe siècle. 1911). 640
Tableau 217 : Recapitulatif faisant apparaître le tarif des évaluations par hectare oléicole, le revenu imposable de l'oliveraie et le pourcentage qu'il représente par rapport au revenu total imposable de la commune. (pour quelques communes du Sud de l'île au début du XXe siècle. 1911). 644
Tableau 218 : Enquête Agricole 1866. Synthèse des différents départements 646
Tableau 219 : Compte de l'huile pour les lampes du corps de garde de Bonifacio. 670
Tableau 220 : Comptes des distributions d'huile faites aux troupes de Saint-Florent, 1760 674
Tableau 221 : Comptes des distributions d'huile faites aux troupes de Saint-Florent 1761-1764 675
Tableau 222 : Quantité d'huile, de lampes dist. aux corps de garde de St Florent (1761-1762) ...676
Tableau 223 : Etat de répartition des oliviers dans la pépinière de l'ar. de Corté, 1844 702
Tableau 224 : Pépinières en 1858- Liste 260 oliviers distribués. 704
Tableau 225 : Répartition 1862 - Pépinière de l'Ar. de Calvi. 706
Tableau 226 : Demandes d'arbres (sans olivier) 1865. 708
Tableau 173 : Reproduction du Recueil des Actes Administratifs, département de la Corse. 711
Tableau 228 : Synoptique, Ar. d'Ajaccio, aux primes pour la plantation ou greffe d'oliviers. 729
Tableau 229 :Synoptique, Ar. de Bastia, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages, pour 1826 et 1827. 731
Tableau 230 : Synoptique, Ar. de Calvi, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages 1827. 733

Tableau 231 : Synoptique, Ar. de Corté, pendant les années 1826 et 1827, les travaux exécutés pour la culture de l'olivier.....735
Tableau 232 : Synoptique, Ar. de Sartène, relatif aux primes sollicitées pour la plantation ou la greffe d'oliviers sauvages pour l'année 1826. 739
Tableau 233 : Produits de l'ar. de Calvi, expédiés 29 04 1865 à Ajaccio par la voie de Marseille 745
Tableaux 234 : Arbres distribués et susceptibles d'être distribués. Pépinière de Pigna 1847.....756
Tableau 235 : Composition des chambres consultatives d'agriculture le 04 juin 1852. 760
Tabeau 236 : Bordereau des livres adressés à M. Rocca Castellani de Calvi par M. le Ministre de l'Agriculture du Commerce et des travaux publics.....762
Tableau 237 : Ouvrages cités par la Société d'Agriculture. 763
Tableau 238 : Enquête besoins en huile et productions pour l'année 1918. Canton de Calvi.....772
Tableau 239 : Enquête besoins en huile et productions pour l'année 1918. Canton de Bastia. ...773
Tableau 240 : Enquête besoins en huile et productions pour l'année 1918. Sud.de l'île 774
Tableau 242 : Récapitulatif des dénombrements de 1768 et 1786 dans le Nebbio. 808
Tableau 241 : Actes notariés relatif à la culture de l'olivier (ex : nebbio entre 1586 et 1885) 811
Tableau 243 : Parcelles et surfaces d'oliviers 2 cat. de propriétaires, Prunelli di Casacconi.....813
Tableau 247 : Situations des parcelles, et le revenu imposable de M D.Gavini à Campile. 814
Tableau 244 : Parcelles et surfaces d'oliviers, 2 catégories de propriétaires, à Zilia. 815
Tableau 245 : Parcelles et surfaces d'oliviers, 2 catégories de propriétaires, à Ville de paraso 816
Tableau 246 : Parcelles et surfaces d'oliviers, 2 catégories de propriétaires, à Santa Reparata ..816
Tableau 248 : Parcelles et surfaces d'oliviers, 2 catégories de propriétaires, à Casalta.1911 817
Tableau 249 : Parcelles et surfaces d'oliviers, 2 catégories de propriétaires, à Taglio Isolaccia. ..818
Tableau 250 : Relatif aux dots aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles 823
Tableau 251 : Répartition d'un corpus de 110 testaments. 827
Tableau 252 : Actes de vente réalisés aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles en Corse 828
Tableau 253 : Actes de vente réalisés au XIX^{e} siècle en Corse 829
Tableau 254 : Maires de la commune de Santo Pietro di Tenda de 1800 à 1929.....837
Tableau 86 Annexe 2a : Plantations et cultures des oliviers dans le départ. du Golo.1802.....954
Tableau 89 annexe 2b : Cultures et plantations pour chaque communauté ? 1829 960
Tableau 90 Annexe 2c : ar. d'Ajaccio, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (XIX^{e}, %).969
Tableau 91 Annexe 2c : ar.de Sartène, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (XIX^{e}, %). 972
Tableau 92 Annexe 2c : ar. de Calvi, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (XIX^{e}, %)....973
Tableau 93 Annexe 2c : ar. de Bastia, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes(XIX^{e}, %). ..975
Tableau 94 Annexe 2c : ar. de Corté, superficies des Oliviers, châtaigniers, vignes (XIX^{e}, %)...978
Tableau 150 Annexe 5a : Elenco de l'An X n°.121 : synthèse des variétés d'olives en Corse.....989
Tableau 151 Annexe 6a : Synthèse des réponses à la question n°100 de l'Elenco, aux greffes....997
Tableau 155 Annexe 10 : Elenco de l'An X: Différentes cueillettes et périodes départ. Golo. 1027
Tableau 156 Annexe 15d :Elenco de l'An X, question 120 : «Qual è la maniera di fare l'olio». 1051
Tableau 158 Annexe15e : Questionnaire de 1829 : Moyens d'extraction de l'huile ? 1056
Tableau 200 Annexe 18b : Synthèse de l'enquête de 1829 sur la production d'huile et de vin. 1074

STORIA DI L'ALIVU E DI L'OLIU D'ALIVA IN CORSICA DA A FINE DI U XVI^{E} SECULU A U PRINCIPIU DI U XX^{E} SECULU (ECUNUMIA,SUCETA, ASPETTI CULTURALI)

RIASSUNTU

A storia di l'alivu è di l'oliu d'aliva hè propiu ligata à a storia di l'agricultura corsa. A realità storica di a cultura di l'alivu è di a produzzione d'oliu hè stata studiata da a fine di u XVI^{e} seculu finu à a prima guerra mundiale. U paisaghju d'alivi hà cunnisciutu un grande sviluppu durante l'epica muderna per via di l'abbrivu datu da a Republica di Genuva. S'hè perseguitu durante u XIX^{e} seculu sottu à l'autorità di l'amministrazione francesa. U studiu di l'inseme di i rughjoni di l'isula hà dimustratu a funzione maestra di e cummunità in l'ecunumia à partesi di a cultura di l'alivi. Si parla d'una diversità è micca d'un'unicità di l'alivu in Corsica : diversità di e varietà, di e pratiche culturale,di e manere per fragne l'alive, di i paisaghji….U pesu ecunomicu di sta cultura durante u periodu studiatu hè statu assai impurtante per a Corsica. L'alivu face parte di e riflessione di l'omi. Hà cuntribuitu à trasfurmà l'agricultura, i paisaghji, l'infrastrutture di i trasporti, l'architettura campagnola è hà participatu ancu à a nascita d'una sucetà micro regiunale originale.

Parolle chjave **: alivu, oliu, Corsica, agricultura, ecunumia campagnola, epiche muderna cuntemporanea, sucetà corsa, paisaghji.**

HISTOIRE DE L'OLIVIER ET DE L'HUILE D'OLIVE EN CORSE DE LA FIN DU XVI^{E} SIECLE AU DEBUT DU XX^{E} SIECLE

RESUME

L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive est indissociable de l'histoire de l'agriculture corse. La réalité historique de la culture de l'olivier et de la production d'huile a été appréhendée à partir de la fin du XVI^{e} siècle jusqu'à la veille de la première guerre mondiale. Le paysage oléicole a connu un grand développement à l'époque moderne sous l'impulsion de la Sérénissime République de Gênes ; il s'est poursuivi au XIX^{e} siècle sous l'autorité de l'administration française. L'étude de l'ensemble des microrégions de l'île a mis en évidence le rôle majeur joué par les communautés dans l'économie oléicole insulaire. On parle d'une diversité et non d'une unicité de l'olivier en Corse : diversité des variétés, des pratiques culturales, des modes d'extraction de l'huile, des paysages… L'impact économique de cette culture durant la période étudiée a été très important pour la Corse. L'olivier est au cœur des préoccupations des hommes, il a transformé partiellement l'agriculture, les paysages, les infrastructures de transports, l'architecture rurale et a participé à l'émergence d'une société microrégionale originale.

Mots clés : olivier, huile, Corse, agriculture, économie rurale, époques moderne et contemporaine, société corse, paysages.

HISTORY OF THE OLIVE TREES AND THE OLIVE OIL IN CORSICA AT THE END OH THE XVITH CENTURY AND THE BEGINNING OF THE XXTH CENTURY

ABSTRACT

The olive tree and olive oil's history is inseparable from the History of the Corsican agriculture. The real nature of the culture of the olive tree and the production of the olive oil have been comprehended from the end of the XVIth century to the eve of the first world war. The olive landscape knew a great development during the modern age with the Serene highness Republic of Genoa; it pursuded on the XIXth century under the authority of the French administration. The study on the whole microregions of the island higlights the main part played by the comunities in the oleicol economy of the island. Concerning the olive tree in Corsica we notice an important diversity of trees not an uniquiness: diversity of the sorts of trees, of the cultural pratices, of ways to extract the oil, of landscapes... the economic impact of this culture during the era studied had been really important for Corsica. The olive tree is at the heart of the humans' concerns, it partially transformed the agriculture, the landscapes and the substructure of the transports, the rural architecture and took part in the emergence of an original regional micro society.

Keywords : olive tree, oil, Corsica, agriculture, rural economy, contemporean and modern times, corsican society, landscapes.

DOCTORAT DE CULTURE ET LANGUE REGIONALES
ECOLE DOCTORALE ENVIRONNEMENT ET SOCIETE
UMR LISA CNRS 6240
UNIVERSITE DE CORSE PASQUALE PAOLI