

Projet FEAST

Souveraineté alimentaire, agroécologie,
territoires durables en Méditerranée

Compte-rendu de la rencontre 3 du projet FEAST Lisula Balagna

Structures présentes :

Municipalité d'Arghjusta à Muricciu, Communauté de Communes Lisula Balagna, Commune de Pigna, Commune de Belgodère, Commune de Patrimonio, Commune de Pioggiola, Commune d'Olmi-Cappella, Chambre d'Agriculture de Corse, CerCorse, Université de Corse, Ville de Marseille, Municipalité de Tirana, AViTeM, FRES, Cultures Permanentes, Custodi di u castagnetu, Cistodii di u creatu, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Phonothèque du Musée de la Corse, ARIA

Résumé :

La troisième et dernière rencontre française du projet FEAST s'est déroulée dans le village de Pigna, au cœur de la Communauté de Communes Ile-Rousse-Balagne, Lisula Balagna. Au travers de cette rencontre, Lisula Balagna a pu mettre en avant l'identité et le patrimoine fort de la Balagne, mais aussi, faire briller la diversité de ce territoire riche et complexe. Durant ces deux jours et demi d'échanges, des conférences, des tables rondes, des dégustations ou encore des visites terrain ont ainsi pu mettre en avant la pluralité d'acteurs impliqués sur le territoire et la manière dont ces derniers travaillent main dans la main, au sein de l'intercommunalité, mais également avec les intercommunalités voisines.

Lisula Balagna a ici présenté une belle leçon de renaissance culturelle de territoires qui ont su continuer à écrire leurs histoires au-delà de l'exode rural, basée avant toute chose sur les solidarités et les complémentarités en Balagne, en Corse, et même en Méditerranée.

Rappel du programme :

Vendredi 29 mai 2026 : Penser le territoire

- Rencontre autour du projet FEAST et table-ronde d'ouverture
- Conférences :
 - Comprendre les fragilités pour mieux agir. Structurer une agriculture durable - Thierry Casanova
 - L'eau au cœur des équilibres agricoles. Une condition essentielle pour durer - Antoine Orsini
 - Aux origines des pratiques agricoles. Un regard ancien pour penser aujourd'hui - Jean Sicurani
 - La châtaigne, entre ressource et civilisation. Un pilier du territoire - Vanina Bernard-Leoni ; Petru Santucci
 - Le retour du blé et des savoir-faire. Un enjeu d'autonomie alimentaire - Jean-Charles Adami
- Concert de Fanou Torracinta

Samedi 30 mai 2026 : Production, transmission et création

- Table-ronde :
 - Maraîchage, jardins d'exception et transformation végétale : Produire local et diversifier les cultures, une réponse concrète aux enjeux climatiques - Sophie Garonne ; Vincent Savelli ; Anna Livia Fanucchi ; Noëlle Irolla

- Un territoire qui expérimente et innove. Des dynamiques collectives au service du rural - Pierre-François Maestracci ; Christian Andreani ; Jean-Baptiste Arena
- Présentations :
 - Créer et transmettre les savoir-faire. Une identité qui se construit et se partage - Jean-Charles Martinelli ; Tony Casalonga
 - Relier les territoires par la création. Un espace de coopération et d'expérimentation - Chambre des métiers et de l'artisanat
- Conférence : Le chant accompagne le geste agricole. Une mémoire vivante du travail et de la langue - Claude Bellagamba ; Damien Delgrossi
- Ateliers :
 - Découverte des terroirs de Balagne. Lire le territoire à travers ses saveurs : le vin comme expression d'un paysage - Livia Casalonga ; Estelle Giamarchi
 - Découverte et apprentissage des plantes sauvages - Vincent Cencio
- Dégustations, démonstrations culinaires et déclinaisons de recettes
- Visite du jardin de Pigna
- Jam musical

Dimanche 31 mai : territoire vivant - agriculture, culture et expérimentation en montagne

- Visite d'une parcelle viticole en montagne, adaptation au changement climatique - Pierre Acquaviva
- Visite du théâtre A Stazzona - association ARIA
- Visite de la Casa di u Produttori

Compte-rendu détaillé

Lors du comité de pilotage du projet FEAST et de la table-ronde d'ouverture, mais également tout au long de ces deux jours et demi d'échanges et de rencontre, différents points portant sur la gouvernance et le portage de projets ont été évoqués.

Comme lors de la rencontre d'Arghjusta è Muricciu, les élus présents ont évoqué un constat partagé d'un manque d'ingénierie constituant fréquemment une barrière pour eux dans la mise en oeuvre des projets qu'ils portent.

Dans le cas du territoire de Lisula Balagna, c'est auprès de l'intercommunalité que beaucoup de ces petites communes ont pu trouver un soutien et un support dans le montage de leurs différentes initiatives. L'entraide territoriale, aussi bien horizontale entre communes, que verticales auprès des intercommunalités et/ou de la Collectivité de Corse, apparaît ici une fois de plus comme la solution la plus efficiente pour parer à ce manque.

L'échelle de la vallée a plusieurs fois été évoquée durant ces différents temps d'échanges. Car en effet, au sein d'une même vallée, c'est non seulement un réseau hydraulique qui est partagé, impliquant donc de nécessaires solidarités amont-aval, mais également tout un héritage socio-culturel : une vallée porte une identité. C'est donc au sein de la vallée que doivent se penser tous les enjeux et défis, mais aussi les premières formes d'entraides territoriales, et ce, bien avant l'intercommunalité dont les limites ne respectent pas toujours les frontières géomorphologiques et culturelles qui la définissent.

Car en effet, de ce premier constat a découlé un questionnement sur la légitimité de décisions prises à échelle nationale, souvent depuis l'espace urbain qu'est la capitale, pour des territoires qui, eux, sont ruraux, sont soumis à un autre climat et donc à d'autres contraintes et atouts environnementaux, sont porteurs d'une culture et d'un patrimoine aux origines bien distinctes, et enfin, sont insulaires.

S'est ainsi dessinée une réflexion sur une nouvelle forme d'entraide, horizontale, mais dépassant les limites de l'île, allant plutôt se raccrocher aux autres rives du bassin méditerranéen, permettant ainsi la mise en



place de nouveaux réseaux d'échanges entre acteurs de même nature avec de mêmes enjeux et des contextes climato-culturels similaires.

Ce nouveau paradigme impliquerait des connexions aux échelles des collectivités territoriales locales avec des territoires français, mais également espagnols, italiens...

Des premières formes de coopérations ont déjà vu le jour à ces échelles : signature d'accords de coopération entre la Communauté Autonome du Pays Basque et le Conseil Exécutif de Corse élaboration d'une réserve de biodiversité corso-sarde auprès de l'UNESCO, accord de coopération scientifique entre l'Université de Corse et l'Agence Nationale des Ressources Aquatiques de Malte...

Dans ce nouveau système de coopération entre collectivités méditerranéennes, le rapport urbain-rural doit lui aussi être repensé. Les grandes villes méditerranéennes ont aujourd'hui pour devoir de travailler avec les communes plus petites qu'elles, et ce, non seulement sous couvert de solidarité territoriale, mais également car elles pourraient être surprises de tout ce que les plus petits territoires peuvent en réalité leur apprendre. Les partenaires corses du projet FEAST peuvent ainsi, en de très nombreux points, se révéler extrêmement inspirants pour les grandes villes du projet que sont Marseille et Tirana, et ce sur des sujets aussi variés que le développement de l'agroécologie, la redynamisation de tissus villageois ou encore, la sensibilisation à l'environnement et au patrimoine.

Ainsi, l'expression pluri-séculaire corse « *Un ti scorda di a filetta* », littéralement, « N'oublie pas la fougère » prend aujourd'hui plus que jamais tout son sens : s'il est important que les corses se rappellent leurs origines, leur histoire et leur patrimoine, telles une fougère bien enracinée dans son sol, ils ne doivent pour autant pas négliger de se déployer vers ce qui les entoure.

I. Une agriculture insulaire en fort recul

Plus encore que de nombreux autres territoires en France, la Corse subit aujourd'hui un recul de l'agriculture sur son territoire particulièrement important. En effet, si à l'échelle nationale, la part des terres agricoles en France métropolitaine est passée d'environ 55 % à 50 %, soit une perte de près de 2,4 millions d'hectares (Mha) entre 1982 et 2023, pour la Corse en seulement 30 ans (de 1996 à 2026), ce sont près de 30% des terres agricoles de l'île qui ont disparu.

A cela s'ajoute le fait que de très nombreuses parcelles sont déclarées comme étant agricoles alors qu'elles ne sont en réalité plus en culture depuis de nombreuses années. Ainsi, malgré ces nombreuses parcelles déclarées « agricoles », la Corse est très majoritairement alimentée par des ferries venant du continent et de nombreux espaces de maquis non cultivés partent en flammes durant les incendies estivaux chaque année, tandis que les jeunes agriculteurs voulant commencer une activité doivent faire face à une très forte pression foncière concernant les parcelles agricoles.

« Nous sommes sur un territoire vivant. En difficulté sûrement, mais encore vivant. »

Lionel Mortini, Maire de Belgodère, Président de la Communauté de Communes Ile-Rousse-Balagne

Avec cette perte de terres cultivées, vient nécessairement une perte progressive des pratiques et cultures étant rattachées à ces agricultures vernaculaires : savoirs agronomiques empiriques, récits et chants liés à la pratique ou la perte des cuisines locales ne sont que quelques exemples d'effets secondaires de ce recul de l'agriculture en Corse.

1. Perte de savoir-faire agraires

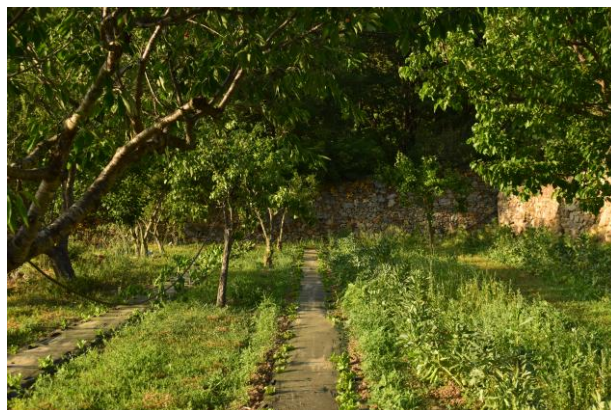
- L'usage de la polyculture

Avec les politiques dites « de filières » mises en place pour structurer et organiser le monde agricole à échelle européenne, la Politique Agricole Commune, PAC, a en réalité enfoncé les petits producteurs dans des ornières.



Car en effet, de tous temps et partout à travers le monde, les agriculteurs ont usé de la polyculture et ce, pour de très nombreuses raisons, la polyculture permettant de :

- Rentabiliser un maximum une même parcelle en jouant sur différentes strates, comme cela peut être le cas sur la photo ci-contre avec des rangs de laitue plantés aux pieds de cerisiers
- Offrir différentes sources de revenus à un agriculteur selon les saisons et les cycles de productions. Toujours dans le cas de la photographie ci-contre, les cerisiers ne produiront qu'une fois par an pendant plusieurs semaines consécutives, tandis que les laitues à leurs pieds, une fois récoltées, pourront être remplacées par une autre essence maraichère.
- Obtenir une meilleure résilience des sols : les plantes basses peuvent permettre de stocker l'azote dans les sols, mais également de leur maintenir une certaine humidité, même dans les saisons les plus sèches, tout en participant à leur bon fonctionnement organique.
- Créer des synergies entre certaines essences dans leur lutte contre les ravageurs, grâce à des systèmes de plantes compagnes.
- Avoir une solution de repli lorsqu'une culture ne survit pas à un évènement extraordinaire : gel printanier tardif, invasion d'un ravageur, mildiou, sont autant de phénomènes pouvant saccager une récolte entière.



Avec la monoculture, dans cette volonté d'efficacité et de fonctionnalisme du monde agricole, ce sont tous ces savoir-faire et ces connaissances agronomiques qui se perdent.

La Corse en a d'ailleurs payé les frais à plusieurs reprises ces dernières années, notamment avec le risque d'une catastrophe lorsque la bactérie *Xylella fastidiosa*, un parasite de l'olivier particulièrement ravageur dans les Pouilles italiennes, a été constatée sur différentes régions de l'île.

Il y a donc désormais un réel besoin de diversifier les cultures de l'île et de les mettre en synergie, comme l'évoque Jean-Baptiste Arena, maire de Patrimonio et président de la Chambre d'Agriculture de Corse, dans les actions réalisées par sa commune :

- Proscription du glyphosate
- Interdiction d'irrigation de la vigne en saison de sécheresse pour préserver l'eau pour des cultures plus nourricières que le vin
- Réflexion sur l'intercalation de cultures de céréales entre les rangs de vignes pour limiter la propagation de la cicadelle

Ces différentes actions peuvent difficilement être pensées à l'échelle de la Corse, mais se conçoivent très bien à des échelles locales : il y a un réel besoin de re territorialiser les enjeux et de se réapproprier les modèles anciens mais porteurs de sens du fonctionnement en vallées.

- Un système d'irrigation vernaculaire en danger

De la même manière, certains savoir-faire d'agro-ingénierie se perdent eux aussi face à cette standardisation des modes de culture et au recul des petites exploitations traditionnelles. Cela se perçoit notamment en Balagne sur la question hydrologique : le premier client EDF en Corse est actuellement l'office hydraulique, l'irrigation de l'île dépendant énormément de pompes de relevage, là où, autrefois, le système était à peu près exclusivement gravitaire. « Nous avons beaucoup à apprendre des agriculteurs, car ils ont la logique du bon sens. » (Jérôme Casalunga, Maire de Pigna)

Ainsi, si la Balagne est souvent perçue comme le « Jardin de la Corse », c'est notamment pour ses productions fruiticoles cultivés en jardins en terrasses. Ces terrasses pensées pour épouser les reliefs abruptes du Nord

de l'île étaient historiquement conçues avec tout un système hydraulique complexe permettant d'irriguer ces parcelles.

Un système de canalisations était adossé aux murs de soutènement des terrasses. Les canalisations étaient faites en une céramique assez poreuse pour libérer progressivement l'eau qu'elles contenaient jusqu'à ce que la terre autour soit suffisamment humide pour ne plus en absorber davantage. Ce système permettait ainsi de libérer la quantité exacte d'eau requise pour le bon équilibre des plantes, sans qu'il n'y ait de pertes dues à l'évaporation.

Ces canalisations partaient de sources souterraines ou de sillons d'eau présents dans la roche granitique de la montagne.

Cependant, ce type de culture est incompatible avec les enjeux de production imposés par la PAC, notamment dû au fait qu'il est impossible pour les machines agricoles de circuler sur des terrasses parfois étroites, et surtout, incapables de supporter le poids de ces machines, imposant des pratiques agricoles exclusivement réalisées par l'humain, parfois aidé par l'animal. Aussi, les cultures en jardins ont progressivement disparu des paysages de Balagne. Comme l'explique l'historienne des jardins Sophie Garonne dans son ouvrage *Jardins de Balagne et de Corse*, ce patrimoine hydraulique propre à la Balagne est en train de se perdre : l'on sait que 20% des jardins de la région ont déjà été détruits. Le phénomène ne fait qu'accélérer, ces jardins se trouvant pour beaucoup en zones littorales, là où le climat est le plus propice à la culture des agrumes, mais aussi là où la pression foncière immobilière est la plus élevée de Corse.

Certains producteurs continuent tout de même à produire sur ce modèle, comme cela est le cas de Vincent Savelli, maraîcher ayant repris l'exploitation familiale pour la troisième génération.

Cependant, même au sein de son exploitation, les circuits de gouttières irriguant autrefois les parcelles ne sont aujourd'hui plus utilisés ; récupérer l'eau directement à la source et irriguer eux-mêmes le jardin est finalement moins coûteux en entretien.

2. L'abandon des parcelles agricoles

- Des parcelles délaissées pourtant toujours déclarées « productives »

Comme évoqué plus haut, en seulement 30 ans, ce sont près de 30% des espaces agricoles productifs qui ont disparu en Corse. Il est en effet important de parler d'espaces agricoles productifs ici dans la mesure où sur les 21 000 hectares déclarés en surfaces agricoles à la PAC, seulement 12 000 sont des surfaces agricoles utiles. Les 9 000 hectares restants sont constitués de parcelles autrefois cultivées mais désormais délaissées, que les exploitants n'ont pas déclarées telles quelles afin de pouvoir continuer à bénéficier des aides de la PAC. La question est donc désormais de comment pousser les exploitants à se remparer de ce foncier enrichi sur lequel le maquis reprend progressivement tous ses droits.

- Un risque incendie décuplé

Car si une renaturation d'espaces autrefois exploités par l'humain peut sembler être une bonne chose, en climat méditerranéen à l'heure du changement climatique, l'équation n'est pas aussi simple.

En effet, les épisodes de sécheresse à répétition que vivent désormais chaque été les territoires du pourtour méditerranéen, combinés à une activité anthropique toujours plus présente et plus proche des espaces naturels, fait du risque incendie une certitude absolue. Ces incendies estivaux prennent d'ailleurs de plus en plus souvent des proportions telles que l'on peut parler de mégafeu, des incendies d'une telle intensité qu'il devient presque impossible de les maîtriser.

Face à ces épisodes extrêmes générés par l'activité anthropique, l'humain peut néanmoins participer à la définition de solutions. En effet, comme cela avait été évoqué lors de la rencontre d'Arghjusta à Muricciu en septembre 2025, la création d'ouvertures dans les paysages de couverts forestiers peut permettre de limiter la propagation de ces incendies, voire de carrément les arrêter. Ainsi, la réouverture d'estives comme celles de la commune d'Arghjusta à Muricciu permet, en plus de redévelopper des pratiques agricoles sur le sol communal, de créer des barrières anti-feu naturelles d'une grande efficacité.

Maintenir des espaces ouverts au sein du maquis corse est donc une nécessité si l'on veut pouvoir avoir une capacité de lutte contre les incendies, et éviter ainsi que chaque été, ce soient des centaines d'hectares de forêt qui partent en fumée (d'autant qu'une alternance de milieux ouverts et fermés présente un intérêt écologique plus élevé en permettant l'apparition d'espaces de lisières à haute valeur en termes de biodiversité).

- Un foncier agricole toujours plus dur à obtenir

Parmi les grandes difficultés rencontrées par les producteurs aujourd'hui, le maraîcher Vincent Savelli mettait particulièrement en avant la question de l'accessibilité du foncier agricole. De nombreuses parcelles agricoles sont aujourd'hui en indivision, avec dans certains cas, des dizaines de propriétaires potentiels sans aucun titre de propriété et ne sont donc pas exploitées.

En ce sens, les exploitants obtenant des baux ruraux peuvent ainsi s'assurer une certaine maîtrise du foncier sur lequel ils travaillent, et donc d'une sécurisation de leur activité, ces derniers étant d'une durée minimale de 9 ans.

L'enjeu est donc de trouver comment mobiliser ces terres sans propriétaires et de trouver des solutions pour y accompagner l'installation d'agriculteurs, mais aussi de comprendre l'urgence de l'action tout en ayant vision sur du long terme, agir vite même si l'incertitude persiste.

Il s'agit pour ce faire d'investir tous les acteurs du territoire de manière pluri et trans disciplinaire au sein d'un plan d'action commun.

- Une alimentation encore bien trop issue de l'importation

Cet enjeu de pertes de parcelles agricoles est d'autant plus parlant lorsque l'on s'intéresse aux capacités de la Corse à nourrir ses habitants : l'île de beauté ne parviendrait en réalité à fournir aux Corses que 4% de leur alimentation, les autres 96% étant donc acheminés en ferry depuis le continent.

Si l'autonomie alimentaire est un objectif inatteignable, les populations humaines ayant de tout temps reposé sur le troc et le commerces de produits venus d'ailleurs pour se nourrir correctement, la souveraineté alimentaire, elle, semble plus réaliste. Introduite par le mouvement paysan italien Via Campesina en 1996 à l'occasion du Sommet mondial de l'alimentation à Rome, la souveraineté alimentaire se définit comme « le droit de chaque nation de maintenir et de développer sa capacité de produire son alimentation, facteur essentiel de la sécurité alimentaire au niveau national et communautaire, tout en respectant la diversité culturelle et agricole ».

Bien que cette définition porte théoriquement sur une échelle nationale, pour des territoires insulaires tels que la Corse, une réflexion à échelle régionale pourrait être plus pertinente. En ce sens, d'un point de vue géographique et culturel, la Corse aurait davantage intérêt à commercer avec ses voisins, tels que l'Italie, qu'avec le nord de la France « Nous devons être plus proches de Rome que de Paris » Lionel Mortini, maire de Belgodère, Président de la CCIRB.

Cependant, au-delà de ces échanges avec les territoires voisins, il semble déséquilibré qu'une île de 8 722 km² et de seulement 355 000 habitants ne puisse subvenir qu'à 4% de leurs besoins alimentaires (même si la population estivale peut doubler au cœur de la saison haute). Une fois encore, sans viser une capacité de 100%, il apparaît que des progrès peuvent être réalisés, et cela passera bien entendu par la remise en culture de ces quelques 9000 hectares délaissés.

3. Disparitions de cultures populaires villageoises

- Des cultures intimement liées à des pratiques agricoles en voie de disparition

Il n'existe aujourd'hui que peu de traces de chants liés au travail agricole. Parmi elles, les plus connues sont sans doute les chants monodiques ou alternés (question-réponse) chantés lors des *tribbieras*, le battage du blé ayant lieu chaque été. Mais dans l'ensemble, en Corse, contrairement à la France ou à l'Italie, l'autarcie implique l'absence de spécialisation pour les agriculteurs qui doivent savoir un peu tout faire. Il n'y a donc dans l'ensemble pas de chant spécialisé.

Ces chants liés au travail sont avant tout pensés pour se donner du cœur à l'ouvrage et partager un sentiment entre les travailleurs pour s'encourager mutuellement. Ils racontent une vie dure, mais un plaisir et un

bonheur de pouvoir être ensemble, mais également une bienveillance envers les animaux les aidant à travailler et la terre les nourrissant.

Les formes d'agriculture contemporaine sont de plus en plus incompatibles avec ce travail partagé et proche de la terre : ces chants et les cultures qu'ils véhiculent sont donc en voie d'extinction.

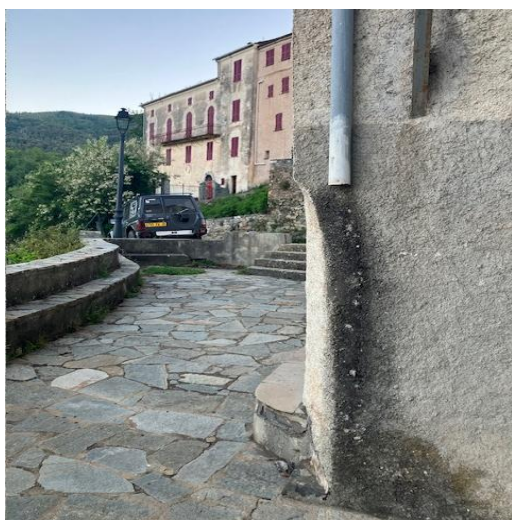
Il en va de même pour le patrimoine de la châtaigne, particulièrement important en Balagne. Dans ces régions au cœur desquelles la culture de la châtaigne - aussi bien en termes d'agricultures que de patrimoines - est aussi prépondérante, un mode de vie « singulier » s'est dessiné.

Ainsi, en se plongeant progressivement dans le territoire balanin, l'on constate tout d'abord que, si les villages de la région sont fréquemment implantés sur des éperons rocheux, c'est, certes pour avoir une position stratégique, mais surtout pour ne pas empiéter sur des terres cultivables.

En rentrant dans les villages, l'on découvre des maisons construites sur trois niveaux, aux derniers étages desquelles était toujours installé un séchoir à châtaignes.

L'on peut également constater des cassures formant des incurvations sur les angles extérieurs de ces maisons, permettant un croisement plus simple des animaux chargés de châtaignes.

Enfin, des niches dans les murs où l'on attachait les animaux et laissait des châtaignes pour les nourrir.



Exemples de motifs architecturaux liés à la culture castanéicole.

Outre cet urbanisme et cette architecture, la connexion pluriséculaire à la châtaigne se retrouve également dans un attachement culturel très fort à l'arbre en lui-même : certaines familles leur donnaient des noms, et l'on trouve certains poèmes au sein desquels la parole leur été donnée.

De manière générale, l'humain vivait au rythme des arbres.

Cependant, l'exode rural massif qui a touché tout le pays a fait du châtaigner le symbole d'un changement radical de culture.

L'élan du *Riacquistu*, marquant un grand mouvement de réappropriation culturelle corse dans les années 70, a permis à l'activité de se maintenir, jusqu'aux années 1980 au cours desquelles une filière s'est structurée avec passion et efficacité.

Mais l'entretien de la châtaigneraie se joue à une autre échelle : malgré un équilibre écologique retrouvé grâce à la victoire contre le cynips, la situation est aujourd'hui critique. Vieillesse des arbres, vieillissement des professionnels, réchauffement climatique, conflit d'usages de la châtaigneraie, baisse de la production, changement des habitudes de consommation, ne sont que quelques-uns des défis que doit aujourd'hui affronter la pratique.

Ainsi, autrefois, la culture du châtaigner et les cultures qui lui était liées tenaient un rôle si fort dans les sociétés corses qu'elles suffisaient à elles-mêmes à véhiculer une notion de territoire socio-botanique.

Néanmoins, une fois de plus, les enjeux de productivité liée à la production agricole sont désormais incompatibles avec ces modes de vie associés à la culture castanéicole.

- **L'importance des patrimoines culinaires et de l'alimentations locale : « l'avenir est dans l'assiette »**

La nature insulaire de la Corse a nécessairement contraint ses premiers habitants à un régime alimentaire frugal seulement reposant sur les espèces animales et essences végétales indigènes à l'île, à savoir du petit gibier, des poissons et coquillages, des baies sauvages et de racines.

Il a fallu attendre l'arrivée des premiers grands mouvements migratoires pour que des animaux d'élevages soient amenés sur l'île, marquant le début du néolithique, mais également d'une sédentarisation progressive avec de premières formes d'agriculture céréalières (orges, avoine, millet, seigle et épeautre) puis légumineuses.

De ces millénaires de cultures et pratiques insulaires ont découlé un patrimoine culinaire bien spécifique, témoignant de ressources bien spécifiques, mais aussi de cultures populaires locales et de savoir-faire vernaculaires.

Cependant, ces dernières décennies ont vu le tourisme de masse dont la Corse est désormais victime chaque année, altérer ce patrimoine pour le résumer à quelques recettes archétypales, oubliant par la même de nombreuses spécificités micro-régionales, liées à la saisonnalité...

La Balagne a donc mis en place des outils telle qu'une cuisine centrale permettant de transformer les produits de la région localement, et surtout, de faire en sorte que les enfants balanins apprennent à connaître les vrais saveurs de leur territoire.

Cette démarche doit cependant avant tout venir des habitants eux-mêmes : si ces derniers n'y adhèrent pas, il est impossible de les forcer.

Cette cuisine centrale met également l'accent sur une vérité souvent ignorée : l'agriculture ne bénéficie pas nécessairement du levier tourisme. Contrairement à ce que l'on peut imaginer, un tourisme de masse n'apporte en effet rien de bon à des productions trop basses pour répondre à la demande. En conséquence, l'on est obligé de faire venir plus de produits du continent, et cela peut même participer à la création de pauvreté. A titre d'exemple, la restauration est un des domaines dans lesquels les salaires sont les plus bas et la précarité la plus élevée à cause du grand nombre de temps partiels, d'autant que la main d'œuvre vient souvent d'ailleurs.

Il est donc important de mettre en avant le fait que l'activité touristique ne crée pas nécessairement de valeur ajoutée.

Si, comme dit plus haut, l'autonomie alimentaire pour l'île est inenvisageable, la souveraineté alimentaire, elle, peut constituer de premiers pas pour arriver à une meilleure relocalisation des productions.

II. L'émergence de nouveaux projets agricoles face aux enjeux du XXIème siècle

Face à ce constat, la communauté de communes Ile-Rousse-Balagne a d'ores et déjà enclenché de premières réflexions et actions. Parmi elles, l'intercommunalité a mené un grand travail de recherche aux côtés de CERCorse sur la pratique agricole la plus représentée sur son territoire : le pastoralisme, constituant près de 96% de l'agriculture de la CCIRB. En termes de production agroécologique, la filière peine cependant à cocher les prérequis : un système est considéré comme agro-pastoral lorsque la complémentation alimentaire (les apports alimentaires extérieurs aux ressources présentes sur place) ne dépasse pas 30% de l'alimentation des troupeaux. Les estives de la CCIRB peinent à ne pas dépasser ce chiffre pour nourrir leurs élevages.

Ce travail a donc permis d'obtenir la définition de grands critères, requis afin de permettre, non seulement une redynamisation de la pratique agropastorale, mais également, par effet d'entraînement, de l'ensemble de l'agriculture du territoire :

- La mise en place d'une direction et d'une gouvernance dédiée à l'économie agropastorale
- La conception ou le renforcement d'outils de vision stratégique : plan territorial pastoral, PAT, réflexions sur la gestion des estives...

- L'accompagnement des structures dans les actions de demandes et d'obtentions d'aides
- La mobilisation et/ou réhabilitation de fonciers agricoles
- Le développement d'outils et d'action de mutualisation des ressources ou de ces mêmes outils

Cette stratégie globale permettra le développement et l'accompagnement de divers projets devant répondre aux enjeux cités ci-dessus

1. La reconexion avec des pratiques anciennes et rustiques, adaptées aux contraintes du changement climatique

- La réimplantation de céréales anciennes

Si le site « Conca d'Oru, Vignoble de Patrimonio – golfe de Saint-Florent », labellisé Grand Site de France, est principalement connu pour ses cultures de vigne, son nom, lui, révèle une autre histoire agricole : celle de la culture d'une céréale or, le blé.

La commune de Patrimonio a donc décidé de renouer avec cette histoire avec une relance de la culture céréalière et comme objectif premier, celui de la brasserie. Les premières graines expérimentées ont donc été l'orge, puis le seigle, le petit et le grand épeautre etc.

Dans ce territoire, le paysage ne présente pas de plaine permettant une monoculture sur des grandes surfaces comme dans le Nord de la France. Le brasseur à l'origine de la démarche a donc choisi d'opter sur un modèle agricole à l'échelle de la commune inspiré par les pratiques italiennes, avec des petites cultures en terrasses.

Progressivement est ainsi apparue également l'envie de tenter de réintroduire des blés anciens dans le territoire.

En effet, les blés modernes ne donnent pas de très bons résultats sur ces terres, plutôt pauvres.

Ainsi, sur 14 variétés testées, 4 se sont détachées, toutes anciennes, et ont donné de très bons résultats. La commune est maintenant dans l'optique de partager ces semences avec Pigna et Arghjusta à Muricciu.

Il s'agit ici de réexpérimenter des savoir que portaient les anciens et qui se sont perdus ces dernières décennies : partir de la terre. Il y a aujourd'hui de véritables enjeux de réappropriation des savoir-faire : beaucoup se sont perdus sur de nombreuses pratiques et il est désormais impossible de demander de l'aide aux anciens.

Dans cette optique, des actions de mutualisation ont été pensées à l'échelle du Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE). Cela peut notamment passer par le partage d'une petite moissonneuse adaptées aux cultures en terrasses qui sera mise à disposition aux acteurs du territoire qui en auront besoin à une échelle micro régionale.

Le travail se poursuit jusqu'à la restauration avec la remise en route d'un four à pain se situant dans un des restaurants du village.

La démarche est ainsi faite sur un modèle dit « à l'ancienne » de A à Z, mais qui n'a, pour autant, rien d'archaïque. En effet, si le rendement est pour le moment faible et le coût plus élevé, le bénéfice est déjà palpable sur du long terme : céréales résilientes au changement climatique, blés sans gluten ni cadmium...

La démarche devient ainsi une manière de non seulement redynamiser le territoire, mais également la santé globale de ceux qui le vivent.

- L'usage de la cueillette et la culture d'herbes maquis

Parmi les usages et pratiques vernaculaires caractéristiques du territoire corse, celle de la cueillette et de l'utilisation des herbes du maquis, aussi bien en usages culinaires que médicaux, est sûrement l'une des plus significativement liée à l'identité de l'île.

Ainsi, lorsque la distillerie de l'Astratella voit le jour il y a un peu moins de 40 ans, c'est à partir de plantes cueillies dans le maquis que sont réalisées leurs huiles essentielles et hydrolats : lentisque, myrte, immortelle, aiguille de pin laricio...

Vers la fin des années 90, ce marché de l'aromathérapie commence à prendre son essor et d'autres exploitants viennent s'installer dans la région, entraînant un encadrement plus stricte de la cueillette en milieu sauvage. Cette dernière allant jusqu'à attirer des cueilleurs d'Italie, les risques de détérioration définitive du maquis étaient devenus trop conséquents.

Cela a entraîné une bascule progressive des différents exploitants vers la mise en culture de ces herbes aromatiques indigènes au maquis corse, accompagnée par la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles.

Les avantages de cette mise en culture sont tout d'abord que la collecte d'herbes et essences du maquis est désormais réglementée et ne risque donc plus, pratiquée à grande échelle, d'altérer les écosystèmes de l'île. Dans un second temps, la culture d'essences strictement locales assure une bonne pousse de ces dernières vis à vis du climat, des sols, de la ressource en eau etc. Peu d'apports extérieurs en eau, d'amendements des sols ou de protection face aux aléas climatiques sont donc requis, et ce, même au regard du changement climatique. Enfin, se retourner des pratiques aussi intimement liées à l'identité de l'île est une manière de s'assurer la transmission de savoir-faire et d'usages liés à ces essences.

2. L'implantation de cultures et pratiques venues d'ailleurs pour leur résilience

Le changement climatique et ses conséquences requièrent également pour les territoires et ceux qui travaillent, une forte capacité d'adaptation à des aléas changeants. Pour les agriculteurs, cela implique de travailler avec de nouvelles pratiques, de nouvelles cultures ou encore de nouvelles contraintes.

- La culture du figuier de barbarie

Parmi ces aléas, la question des espèces et essences dites « invasives » est désormais au cœur de nombreuses discussions. S'il est indéniable que ces animaux et végétaux vont tendre à déséquilibrer, voire bouleverser des écosystèmes qui ne sont pas les leurs dans lesquels ils prolifèrent, il est tout de même légitime de se questionner sur le bienfondé de l'éradication d'une espèce dont le développement est fructueux là où de nombreuses autres s'éteignent progressivement. La question serait donc la suivante : ne faudrait-il pas accepter que, à l'aune du changement climatique, toute espèce ou essence ayant les capacités d'adaptation aux nouvelles contraintes climatiques en cours doit être préservée ? Car même si cela peut altérer le bon développement d'autres, il peut être considéré que, si elles sont à ce point mises en péril par la présence d'un nouvel élément dans leur écosystème, elles ne pourront pas s'adapter aux changements radicaux induits par le changement climatique.

La culture du figuier de barbarie sur l'île de beauté propose une première piste de réponse à ce questionnement. Plutôt que de s'acharner à lutter contre cette espèce qui prolifère désormais partout en Méditerranée, pourquoi ne pas essayer de faire avec et en tirer un maximum de bénéfices ?

A l'heure où la question de la ressource en eau devient primordiale et où les sécheresses s'enchaînent, il devient en effet nécessaire de trouver des essences qui puissent supporter ce manque d'eau.

Venant de zones arides du Mexique, le figuier de barbarie peut en effet supporter des stress hydriques particulièrement importants. Arrivé en Corse au début du XIXème siècle, il est originellement en partie utilisé comme haie pare-feu, mais surtout pour la mise en culture de cochenilles qui étaient utilisées pour obtenir la teinture rouge nécessaire aux habits des soldats.

Il s'agit aujourd'hui de valoriser au maximum les différentes parties de la plante mise en culture : huile faite à partir des graines des figues comme cosmétique, gommage fait depuis les résidus de poudre de graines une fois l'huile extraite, jus en petites quantités à partir de la chair du fruit... Des usages pourront même être imaginés, à termes, à partir des raquettes (les sortes de palmes composant la plante).

L'objectif est de ne pas avoir à planter beaucoup de plants, mais de pouvoir récupérer un maximum de matière pour pouvoir aller au bout de sa valorisation. La vente directe des fruits reste cependant assez contraignante à cause des épines dont sont couvertes les figues et de leur grande fragilité.

Il n'y a aujourd'hui que deux productrices de figuier de barbarie en Corse, alors même que l'Italie s'est depuis longtemps lancée dans cette activité.



Les cultures et production de figues de barbarie corses



- Le vignoble de montagne

Le projet d'implanter un vignoble à 850m d'altitude découle du constat de l'érosion de la productivité viticole auquel s'ajoute une hausse du nombre de perte de pied ces dernières années. Il a donc s'agit ici de réfléchir à l'adaptation de la production viticole au changement climatique ainsi qu'au devenir de ce métier, mais également à aller vers une méthode de travail plus respectueuse et en meilleure adéquation avec le milieu.

Ainsi, sur ce vignoble, des actions à la fois en termes d'agroforesterie, avec la plantation de près de 1000 arbres, et à la fois en termes de biodiversité avec des travaux menés auprès d'ornithologues et de chiroptérologues ont été menées.

Les intérêts pour un viticulteur de travailler en altitude sont multiples :

- Des chaleurs moins importantes, permettant de bénéficier d'un vin avec une teneur en alcool moins élevée que les vins issus de vignes plus exposées au soleil ;
- La présence d'un sol plus épais et plus riche, permettant de stocker davantage d'eau à laquelle les pieds pourront accéder même au cœur de l'été. En effet, l'apport pluviométrique de ces altitudes est en réalité le même que celui des plaines, mais la richesse de ces sols et leur capacité de stockage d'eau permet aux vignes en altitude de subir moins de stress hydrique ;
- La présence de sujets arborés bien implantés et conséquents, pouvant servir d'abri à une biodiversité alliée dans la lutte contre les ravageurs des vignes, tout en participant à nourrir les sols et à y retenir l'eau.

Grâce à un portage du projet dynamisé par le maire de Pioggiola, les viticulteurs ont rapidement pu trouver des propriétaires de terre disposés à proposer du foncier. Cela a cependant demandé un gros travail de défrichage et d'implantations de clôtures hautes afin de préserver les parcelles des cerfs, soit un très gros investissement de départ auquel la Banque Publique d'Investissement et l'ODARC ont contribué.

Le projet, par son caractère unique, a rapidement fait l'objet d'un suivi national, faisant notamment parti des 11 projets suivis par le Centre de Recherche Vitico-vinicole Insulaire.

Deux types d'obstacles ont d'ores et déjà été constatés en termes de :

- Arrivée à maturité du raisin : pour que les fruits arrivent à un niveau de maturité suffisant à la conception d'un bon vin, un nombre d'heure d'ensoleillement minimal est requis. Or, à ces altitudes élevées, le soleil se fait plus rare qu'en plaine et les viticulteurs peinent pour le moment à arriver à ce minimum d'heure nécessaire. Cependant, les variations météorologiques induites par le changement climatique pourraient améliorer les choses. Les vins de Pioggiola étaient ainsi historiquement réputés pour être de mauvaise qualité, en grande partie à cause de l'utilisation de raisins pas arrivés à maturité.
- Gels printaniers : l'altitude entraîne des risques de gelées printanières plus importantes. Les hivers doux induits par le changement climatique poussent les pieds de vigne à bourgeonner plus tôt que la normale, les exposant davantage aux gelées printanières. Ces dernières peuvent détruire une récolte entière. Le vignoble en a déjà subi deux sur ses quatre années d'existence.



Le vignoble de montagne de Pioggiola

Les parcelles du vignoble comptent 6600 plans de vigne à l'hectare et sont plantées avec un système de piquets : cette densité de plantation et cette manière de procéder sont toutes deux issues de modèles anciens. A cela s'ajoute la volonté de renouer avec un geste traditionnel en plantant les pieds en échals.

Tous les cépages présents sur les parcelles sont corses ou assimilés.

Les productions sont certifiées bio. A l'implantation des producteurs, l'ODARC a fait un recensement des essences arborescentes présentes sur place afin d'établir lesquelles devaient être préservées et lesquelles pouvaient être supprimées. Très peu de coupes ont été autorisées.

Dans un marché viticole mondial grandement fragilisé, il faut imaginer de nouvelles façons de penser la viticulture, dans le prisme du changement climatique et de ses conséquences.

3. Un nouveau paradigme : l'agriculture au cœur de tous les enjeux du territoire

Ces initiatives sont certes, riches et inspirantes, mais sans une vision plus globale à l'échelle de l'unité territoriale, dans le cas de la Corse, celle de la vallée, beaucoup de ces efforts pourraient être gaspillés.

Il est donc nécessaire d'imaginer ces différents projets et actions au travers de projets de territoire et de synergies entre tous les acteurs qui les façonnent.

- Des labels adaptés à chaque territoire et ses spécificités

La question des labels est par exemple tout particulièrement intéressante en ce qui concerne les enjeux de spécificités territoriales. En effet, les labels environnementaux sont généralement pensés à échelle nationale et ne prennent donc pas compte des spécificités régionales, et moins encore, de celles des micro-régions.

A titre d'exemple, le Label Haie a été pensé avec des contraintes de rabattement des haies régulières afin de permettre aux essences de repartir de plus belles par la suite. Ce type de pratiques fait tout à fait sens dans les régions humides du nord de la France, dans lesquelles la pluviométrie est particulièrement importante et est bien répartie sur l'ensemble de l'année.

Pour ce qui est du climat chaud et sec de la Méditerranée, avec des périodes de sécheresse pouvant s'étaler sur plusieurs mois, elles sont cependant beaucoup moins pertinentes.

Ainsi, certains projets agricoles comme le vignoble d'altitude de Pioggiola, visant des principes agroécologiques ont implanté des haies cochant de nombreux critères d'adaptation au contexte méditerranéen, avec des essences locales telles que le pistachier lentisque, le nerprun alaterne ou encore le filaire à feuilles étroites et le micocoulier, mais ne pourront atteindre le label sans les rabattre, et prendre le risque que les essences ne repartent pas.

- La question des synergies au cœur de l'agriculture, mais aussi du territoire

Nous ne disposons pas, à l'heure actuelle des connaissances ou des compétences pour adapter toutes nos productions au stress hydrique qui va les attendre durant les prochaines années.

Il devient donc nécessaire de monter en compétence par la transversalité et la reterritorialisation des pratiques au regard des bassins versants. C'est par cette entrée que pourront être définies les actions aptes à fonctionner pour une agriculture durable, qui puisse proposer un équilibre entre une production suffisante et la préservation des ressources, le tout en offrant aux agriculteurs la possibilité d'en vivre dignement.

Les solutions pour y parvenir sont techniques, économiques, culturelles, mais aussi politiques. Elles reposent toute sur une nécessaire cohésion entre les acteurs si l'on souhaite voir leurs résultats démultipliés. Parmi ces actions l'on peut compter :

- La préservation des sols (limitation du labour intensif...)
- La sobriété dans la gestion des eaux : irrigations moins fréquentes, mieux pensées et autrement, réduction des fuites dans les réseaux...
- La maintien de la biodiversité (haies, zones humides etc.)
- La réduction des pesticides et engrais chimiques
- L'assurance d'une fiabilité des rémunérations, notamment par les circuits courts, la mise en place de coopératives...
- La diversification des productions
- La valorisation des productions par la labélisation, la vente directe, les AOP...
- La transmission des savoir-faire locaux et des connaissances scientifiques
- Un investissement dans les enjeux de souveraineté alimentaire
- Une limitation de la pénibilité du travail pour les exploitants

En ce sens, la commune de Pioggiola travaille actuellement à la création d'une association foncière pastorale afin de donner aux populations les compétences pour gérer les fonciers du territoire. L'objectif sera de remettre le bon sens villageois et le développement collectif des terres communales au cœur du projet communal.

Il s'agit également de développer les exploitations existantes et accompagner les nouvelles comme des séchoirs à châtaigne et des moulins.

- L'eau comme clef de voute de ces synergies

La question hydrique témoigne particulièrement clairement de ce besoin de travail collectif pour l'agriculture. Au sein d'un bassin versant, sans solidarités amont-aval, de grandes disparités peuvent voir le jour entre les exploitants, mais également de profonds changements dans les écosystèmes locaux.

L'hydrologie doit être placée au cœur des réflexions d'une agriculture reterritorisée, car ses impacts sur la pratique sont pluriels : il est en ce sens intéressant de constater que la carte de France des inondations se superpose avec celles des sécheresses.

De nouveaux types d'actions doivent être envisagés. La France connaît à l'heure actuel un réel retard sur le re-ut, choisissant d'utiliser une eau potable pour l'irrigation. En ces temps de changement climatique, ce paradigme doit évoluer : chaque goutte d'eau compte.

III. Des projets agricoles comme nouvelle manière de vivre et raconter le territoire ?

« On ne peut parler d'agriculture sans parler de culture et d'artisanat et de tourisme. Il ne faut pas avoir peu d'en parler : un tourisme intelligent et maîtrisé peut la nourrir.

Une agriculture qui ne serait pas adossée à des cultures fortes serait perdue dans la mondialisation. A l'inverse, une culture sans une économie forte, ne serait que du folklore. »

1. Redynamiser les territoires agricoles par le développement de la vie culturelle

- Le village de Pigna et la Casa Musicale

Comme pour beaucoup d'autres villages corses, le XXème siècle marque un déclin certain pour le village de Pigna, qui voit sa population le délaissier et certains de ses bâtiments se détériorer progressivement.

Afin de tâcher de lutter contre cet abandon, l'association « Corsicada » voit le jour en 1964. Son objectif : revaloriser le patrimoine et les traditions et métiers artisanaux de la Balagne, incarnées ici dans le village de Pigna.

L'entreprise a si bien fonctionné que le village est désormais fréquemment classé parmi les plus beaux de l'île. La recette du succès est donc très simple : une restauration du bâti patrimonial du village au moyen de pratiques et de matériaux locaux, la création et la dynamisation d'une vie culturelle locale au moyen d'évènements, foires, concerts... et la valorisation de l'art et l'artisanat par la présence d'ateliers, de lieux de résidences, d'espaces d'exposition etc. Parmi les professions aujourd'hui présentes dans le village, l'on peut compter un luthier, un céramiste, un graveur, un tailedoucier, mais également des boutiques de vente de produits artisanaux ainsi qu'une école de musique et un studio d'enregistrement. Pigna est donc bien loin d'être une simple vitrine dédié au tourisme, mais est bien un cœur culturel et artisanal continuellement actif.



Le village de Pigna

La Casa Musicale vient s'intégrer dans ce paysage comme la quintessence de ces ambitions. Ancienne maison de maître, la Casa a été réinventée à partir de 1985 afin de devenir un lieu à la fois d'accueil touristique, avec des chambres d'hébergements et un restaurant, mais aussi et surtout, de culture, avec une capacité d'accueil d'artistes tout au long de l'année, pour des temps courts ou des résidences.

- Le Ghjusani et l'Aria

Autrefois l'un des secteurs les plus peuplés de la Balagne, comme en témoigne la présence de l'établissement Battaglioni, premier collège fondé dans la région, le Ghjusani fait partie des territoires les plus durement

touchés par l'exode rural. Avec aujourd'hui à peine plus de 300 habitants pour l'ensemble de la piève (regroupant quatre communes) l'on peine à imaginer que ce territoire puisse avoir encore une vie culturelle forte. Et pourtant.

Fondée en 1998 par le comédien Robin Renucci, l'Association des Rencontres Internationales Artistiques a pour objectif de développer un projet singulier et fédérateur, dont les grands axes sont la création, la transmission, la formation et l'Education populaire, puis, en 2001, les municipalités du canton et le Département de Haute-Corse créent un syndicat mixte afin de réaliser et gérer l'ensemble des équipements nécessaires à l'activité de l'association. C'est ainsi qu'en 2010 le théâtre A Stazzona voit le jour, dédié à la formation et la création.

Labellisée Centre Culturel de Rencontre « Théâtre et Nature » depuis 2021, statut reconnaissant à l'association un caractère de projet artistique mettant en lumière un bâti contemporain articulé à un patrimoine naturel d'exception, l'ARIA comporte aujourd'hui près de 1000 adhérents.

Son objectif est désormais de permettre le développement d'activités culturelles tout au long de l'année et non plus seulement en période estivale avec les rencontres organisées jusque-là seulement annuellement. Le théâtre propose des stages ouverts à tous : professionnels, formateurs, accompagnateurs etc., mais également des hébergements, créés au sein de l'établissement Battaglini, dont les ruines ont été rénovés pour ce faire. L'établissement compte aujourd'hui 75 lits, un réfectoire, des salles communes de travail...

Le théâtre A Stazzona a été réalisé en bois corse, un choix non seulement économiquement intéressant, mais également engagé, afin d'aider une filière bois en souffrance sur l'île.

Grâce à ces différentes démarches, l'Aira a pu diversifier ses activités : les rencontres ne constituent désormais plus que 20% de ses revenus. Cet ancrage dans le territoire a permis de stabiliser l'économie et les départs de la vallée du Ghjunsani, mais aussi de redynamiser un tissu associatif déjà présent et actif sur le territoire.

- A Via San Martinu

Le Chemin de Saint-Martin, A Via San Martinu en Corse, est un projet d'Itinéraire Culturels du Conseil de l'Europe autour d'un saint très important pour de nombreux territoires ruraux et saint patron du village de Patrimonio : San Martinu.

Il s'agit par ce biais de procéder au rayonnement européen de patrimoines vernaculaires de nombreux petits territoires.

Le chemin de Saint-Martin couvre 11 pays partant de son lieu de naissance en Hongrie et allant jusqu'à son lieu de mort en Centre-Val de Loire.

Les itinéraires Culturels porte des projets de tourisme durable du XXIème siècle, alliant des dimensions éthiques, innovantes, sociales et environnementales, permettant la création de lieux d'échanges entre marcheurs et de communion avec le patrimoine culturel, historique et naturel d'un territoire.

San Martinu incarne en effet une mémoire rurale corse importante et cette figure emblématique est à l'origine de nombreux récits traditionnels : réalisation de miracles, protection des récoltes face à de nombreux maux...

L'agneau de lait porte d'ailleurs son nom dans la langue corse : *u Martinu*.

L'objectif du tracé corse est de constituer un parcours lent et authentique à la rencontre du patrimoine matériel et immatériel de l'île, de ses acteurs locaux et des sites naturels remarquables qui la composent.

Le Festival de la ruralité organisé chaque année à Patrimonio pour la Saint-Martin constitue une préfiguration de ce chemin de Saint-Martin, connectant Patrimonio et Ville di Petrabugno.

« Quand on parle du territoire on parle aussi de ses référents et la Corse révèle des patrimoines exceptionnels » Christian Andreani, Musicien-chercheur

La mémoire des territoires, la toponymie, ou les fonds légendaires apparaissent ainsi comme autant de manière de raconter une culture et une histoire. Mais tous ces récits de territoire ne sont rien sans les



producteurs, qui en sont les premiers artisans. Beaucoup aujourd'hui réalisent un travail passionnant fait avec une grande conscience de l'héritage qui leur incombe.

Il est donc aujourd'hui important d'interpeller les plus jeunes pour leur montrer qu'un changement est vers paysage nourricier travaillé de manière raisonnée est possible.

Les jeunes ont la capacité de changer les choses et d'incarner ce changement.

Donner un choc sur les destructions en cours dans nos paysages agricoles, c'est démultiplier les chances de voir un changement.

La création du chemin de Saint-Martin peut jouer ce rôle, racontant un territoire et sa richesse afin de tâcher de les préserver autant que faire se peut.

2. La valorisation de l'agriculture et ses productions comme richesse culturelle et patrimoniale

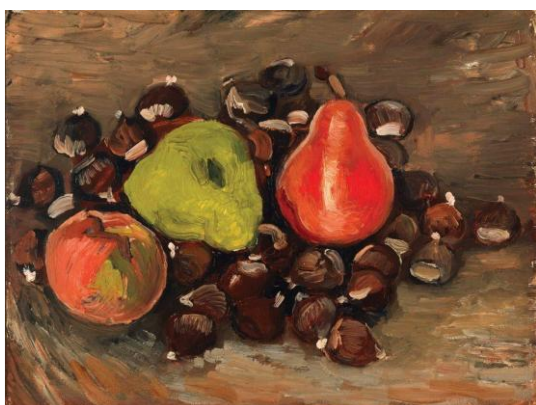
- I Custodi di u Castagnetu.

La châtaigne est un aliment présentant de nombreuses qualités, étant facile à transformer et très nourrissant, riche en minéraux et vitamines, et disposant même de propriétés médicamenteuses (anti cancéreux...)

Longtemps pilier de l'alimentation et de la culture corse, la mondialisation a fait grandement reculer la place de la châtaigne dans les territoires, au point que l'on puisse désormais s'interroger légitimement sur l'avenir de cette "Civilisation du châtaignier", avec toutes les crises (agricoles, alimentaires, culturelles etc.) qui pourraient être corrélées à ce changement.

Aucun plan national n'a pour le moment vu le jour afin de préserver la châtaigneraie corse. Il revient donc aux populations de se mobiliser à l'échelle locale si ces dernières veulent préserver cet héritage agro-culturel.

D'un point de vue culturel, le châtaignier reste un motif fréquemment employé dans la production picturale apparaissant dans les toiles de certains des plus grands peintres (Van Gogh, Georges Lacombe...), mais également pour l'usage du bois de châtaigner dans des objets patrimoniaux, artistiques, ou du quotidien.



Vincent Van Gogh
1886



Abel Raclot,
Vergine à e Castagne,
Porta di a chjesgia di a Croce d'Ampugnani

Exemples d'œuvres autour de la châtaigne et du châtaigner

Le châtaignier commun, *Castanea sativa*, est en effet une essence présente dans toute l'Europe, mais aussi dans d'autres pays comme l'Australie ou le Chili, ayant également des populations de châtaigniers communs, mais ces derniers ne sont pas indigènes, étant le fruit de vagues d'immigrations italiennes.

En ce qui concerne les autres espèces de châtaigniers à travers le monde, l'on peut par exemple citer le châtaignier d'Amérique, dont une grande partie de la population a été décimée par le chancre du châtaignier, ou encore différentes espèces de l'Est de l'Asie (Chine, Corée du Sud, Japon...) comme le châtaignier de Seguin ou le châtaignier crénelé. Le premier producteur mondial de châtaignes est la Chine, à l'origine de près de 70% de la production.

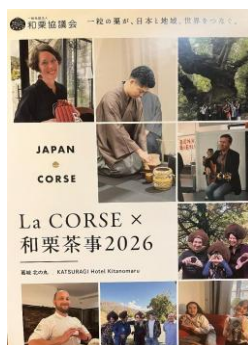
Cependant, en Corse comme dans de nombreuses autres régions du monde, la châtaigne subit un réel déclin. Afin d'y remédier, en Italie, un premier réseau de passionnés de châtaigniers a monté Custodi del castagneto, une réflexion intégrée dans la démarche « Slow Food », œuvrant pour la « biodiversité naturelle et culturelle », qui a pour but de rendre au châtaignier sa place comme culture botanique, mais aussi sociale.

Progressivement, d'autres réseaux se sont montés ailleurs dans le pays sur le même principe, toujours à l'échelle de la vallée.

C'est en s'inspirant de ce modèle que les corses ont décidé de mettre en place leur propre réseau : I Custodi di u Castagnetu.

Le Japon a lui aussi vu sa filière castanéicole se fragiliser ses dernières années, alors même que cette dernière tient un rôle important dans le régime alimentaire et la culture de l'île. Afin de la revaloriser, les Japonais ont créé le Japan Waguri Council (waguri étant le mot japonais pour châtaigne), une association au sein de laquelle sont investis de nombreux acteurs privés tels que Suzuki ou Yamaha, et des collectivités territoriales locales, œuvrant pour donner un nouveau souffle à cette culture.

Mais cette valorisation ne doit pas s'arrêter à l'échelle locale. Ainsi, le collectif I Custodi di u Castagnetu et le Japan Waguri Council en sont désormais à leur deuxième année d'échanges de pratiques et d'usages autour de la châtaigne. Après avoir accueilli une délégation japonaise sur l'île de beauté, le collectif s'est rendu au Japon afin de découvrir les usages et la culture liés à ce fruit. Différences de saveurs entre les deux espèces, de mode de conservation (séchées en corse, humides au Japon) ou encore d'usages (exclusivement sucré pour les Japonais) ont ainsi été pointées comme autant de façons de penser les multiples futurs de la collaboration autour de cette (agri)culture.



Retours sur le déplacement de la délégation corse au Japon

- Jardins de Balagne

Les jardins balanins, et plus largement de Corse constituent un patrimoine agricole et culturel de haute valeur. Cependant, comme dit plus haut, une grande partie de ce patrimoine a d'ores et déjà été détruite suite à l'abandon des jardins induit par l'exode rural et l'urbanisation massive des littoraux où se trouvaient une grande partie de ces jardins.

Alors comment les préserver, sans tomber dans la muséification comme cela peut déjà être le cas pour une partie de ces « orangeries nouvelles » telles qu'appelées par les agronomes du XIXème siècle ? L'agriculture peut-elle les remettre en usage, puisque c'était là leur vocation originelle, tout en étant pertinente face aux enjeux du XXIème ?

La pratique agricole dans ses jardins semblent en effet complexe aujourd'hui face aux enjeux de production agricole français, avec des tailles de jardins allant de moins de 300m2 à deux hectares pour les plus grands, sur des jardins majoritairement en terrasses.

Il s'agit néanmoins d'une richesse patrimoniale trop importante pour être abandonnée, et ce aussi bien à l'échelle de la Balagne, que de la Corse et même de la Méditerranée. Cette typologie agricole doit être préservée et valorisée à échelle du bassin en termes de production d'agrumes.

Ces jardins ont en effet beaucoup à nous apprendre en termes d'agriculture écologique et résilientes avec des murs très hauts, reprenant le forme de l'hortus romain, pour se protéger des troupeaux, mais également afin d'emmagasiner la chaleur du jour et la rétrocéder à l'arbre pendant l'hiver, générant ainsi un microclimat bénéfique aux agrumes ne poussant pas à des latitudes aussi hautes en temps normal.

Pour lutter contre la fournaise l'été, ces jardins comportent également des pergolas avec des vignes grimpantes, protégeant du soleil les productions. Cette montée en technicité bioclimatique voit le jour au

moment où la culture du cédrat commence à se développer en Corse. Toutes les pratiques patrimoniales encore en usage aujourd'hui ont été bien pensées, rien n'est laissé au hasard.

Alors comment dupliquer ce modèle ? Est-ce possible ? Quels en sont les freins ?

Certains ont cependant décidé de faire le pari d'une remise en culture de ces jardins. La démarche est bien sûr complexe et ne peut, pour le moment au moins, voir le jour que sous réserve d'une implication des collectivités dans l'accompagnement à l'implantation. L'entretien de ces jardins est en effet assez complexe. C'est notamment le cas de la famille Savelli. Suite à un incendie ayant détruit une grande partie du vignoble qui occupait autrefois le jardin, la famille a choisi de développer deux types de cultures arboricoles : des oliviers sur la partie basse et des abricotiers pour la partie haute du jardin. Aujourd'hui, le haut du terrain n'est plus entièrement accessible à cause de l'effondrement d'une partie des murs d'enceinte du jardin. Un gros projet de restauration sera nécessaire pour y remédier pour lequel une contribution de la part des collectivités locales sera nécessaire. Cependant, le fait que le jardin soit classé monument historique devrait faciliter l'obtention d'aides pour ces restaurations.

Ces espaces fermés et clos sont par définition agroécologiques : le travail ne peut s'y faire avec des machines, ces dernières n'étant pas adaptées à de si petites terrasses, et est donc plus respectueux. Cela requiert en revanche un travail manuel beaucoup plus important et fatigant. Il est donc nécessaire qu'il y ait un réel amour de l'endroit et de sa terre pour faire ce genre de choses.

- Casa di i Produttori : s'unir pour mieux fonctionner

Comme évoqué plus haut, le Ghjusani est donc un territoire qui a, durant le siècle précédent, subi les affres de l'exode rural et de la littoralisation des sociétés et du tourisme corse. Le travail mené par l'ARIA dans la région lui a permis ces dernières années de procéder à une belle renaissance culturelle, mais le souffle de dynamisme soufflant dans le Ghjusani ne s'arrête pas là.

Le Ghjusani regorge en effet de producteurs et d'artisans de tous genres : apiculteurs, éleveurs, fromagers, producteurs distillateurs, maraîchers, oléiculteurs... Tous ses acteurs ont décidé de se réunir dans un même lieu stratégique afin de gagner en visibilité tout en mutualisant leurs efforts respectifs : la Casa di i Produttori. Basée dans l'ancienne épicerie du village d'Olimi-Capella restée fermée près de 50 ans, cette maison des producteurs réunis donc aujourd'hui à la fois des agriculteurs et éleveurs, des artisans et des artistes, accueillant même des ouvrages sur la vallée ou sur la Balagne, proposant ainsi une vitrine des savoir-faire et produits de la région.

Par cette action, il a s'agit d'à la fois redonner vie à un lieu autrefois hautement symbolique du village, son épicerie, tout en répondant aux besoins des producteurs, habitués à travailler séparément. Cet outil est ainsi également devenu un prétexte au développement d'un collectif.

3. Un entremêlement agricole

- Custodii di u Creatu

Le projet Custodii di u Creatu voit le jour en 2016 sous l'impulsion de Jean-Charles Adami, enseignant de langue, culture et civilisation corses et paysan, c'est à dire non pas un producteur agricole, mais un homme du pays.

Son constat est qu'il existe désormais une inadéquation entre la matière qu'il enseigne et la réalité vécue par ses élèves.

Or une langue ne constitue pas une réalité abstraite, issue d'une génération spontanée : elle est le reflet de l'expérience humaine, on peut y comprendre le mental des hommes et des femmes qui en sont les locuteurs. Le Corse est une langue qui est restée dans son jus et est riche de ce point de vue. Certains veulent la moderniser, mais cette ancienneté représente en réalité un très grand intérêt, non pas par passéisme : l'archaïsme anthropologique de cette langue peut en réalité constituer une chance unique pour traiter de l'avenir et du présent.

En Corse, il existe des expressions qui ne pourraient être traduites en français littéralement, car elles portent en elles des réalités propres à un rapport bien spécifique à son territoire que le français peine à exprimer.

Ainsi, seulement trois mots corses peuvent suffire à dire « Cette terre est à moi, j’y travaille, elle fait partie de moi et de mon histoire. »

La population corse est aujourd’hui essentiellement urbaine et périurbaine et littoralisée : on est loin des réalités villageoises regroupées autour d’une place où les gens se retrouvaient et partageaient un vivre ensemble. Les jeunes corses peinent nécessairement à comprendre cette facette de leur culture. L’agriculture est ainsi apparue comme une manière de communiquer ces idées.

La démarche Custodii di u Creatu vise ainsi à faire le lien entre territoire et terroir, le lien entre lieu (topos) et l’expérience humaine.

Car en effet, la main de l’humain, et donc sa culture, est toujours présente derrière les essences cultivées. En étudiant cela, la démarche pousse les élèves à partir enquêter sur les mouvements migratoire que nos plants cultivés ont réalisés à travers le monde.

Derrière cette enquête, la figure de Nikolai Vavilov, ethnobotaniste et agronome à l’origine de l’Institut Vavilov en Russie, la plus grande banque de graines au monde. Parmi ces différentes expéditions de récolte, le chercheur fait escale en Corse au printemps 1926 : l’île aurait en effet accueilli une partie des conquêtes génoises ramenées depuis les comptoirs de la mer Noire lorsque l’empire a dû s’y retirer. Nous avons donc ainsi des cheminements de semences provenant des rives de la mer Noire, transportées par les génois jusqu’en Corse, puis de nouveau transportées en Russie pour y être étudiées et stockées. En ont nécessairement découlé des hybridations, des évolutions de ces semences.

Il en va de même pour les langues. Cette idée du voyage d’une culture, qu’elle soit humaine ou agricole est essentielle pour comprendre son évolution passée et à venir, mais également l’essence même de la vie.

Ainsi, chaque fois qu’une culture local s’appauvrit ou disparaît, en découle une érosion de la biodiversité cultivée ; idem pour les langues : tout est intimement lié.

Si l’on ne s’attache pas à sauver les (agri)cultures locales, l’on court le risque d’une faim.

En faisant comprendre ce postulat aux élèves, on leur inculque ainsi que le Corse propose une réalité et un avenir.

Trois axes de travail ont ainsi été définis avec les élèves : variété potagère, fruitière et céréalière.

Ce travail a notamment permis de se procurer des blés qui avaient disparu de Corse : l’île a en effet perdu presque toutes ses variétés cultivées endémiques, trop fragiles pour durer contrairement à des fruitiers par exemple.

L’une de ces variétés endémiques a notamment été retrouvée dans une banque américaine : elle y était renseignée comme venant de Chine. Or une étude plus poussée des archives a finalement révélé que le lieu d’origine des graines étaient « China » dans le Cap Corse.

Ainsi, en étudiant le déplacement de langues, l’on peut aussi suivre le déplacement des semences et retrouver des essences disparues.

« On ne peut pas construire de monde avec des gens malheureux : on a donc transformé l’école à notre façon pour nous rendre plus heureux. » Jean-Charles Adami

De cette démarche découle ainsi un engagement citoyen qui pousse les élèves à réfléchir à la faim, au changement climatique... Cela offre aux élèves la conscience qu’il y a tellement de choses à faire aujourd’hui que l’on ne peut pas désespérer.

Avec ce genre de démarche, même les élèves inadaptés au système scolaire peuvent réinvestir cette réalité dans leurs cours : il s’agit en effet d’une thématique transversale qui ne touche pas que les cours de Corse, mais aussi la géographie, l’histoire...

Une association Custodii di u creatu émane aujourd’hui de ce projet. Elle a pour but de participer à la préservation de la biodiversité cultivée corse. Pour cela, un écomusée doit voir le jour avec comme objectif d’offrir connaissances, savoirs et savoir-faire de l’agronomie et du terroir.

- La CasAgriCulturale

La CasAgriCulturale est un projet réunissant une dimension sociale forte avec des enjeux culturels et agricoles.

Elle sera constituée de deux pôles :

- Un pôle de transformation agroalimentaire dans le village avec différents outils tels qu'un séchoir, des fours etc., pour répondre aux enjeux de saisonnalité et de surproduction. S'ajouteront à ces outils un centre de formation et une coopérative d'accueil pour les producteurs en légers excédents et les semi-professionnels. Le centre de formation portera sur des questions agronomiques (comment planter les semences, les cultiver...) mais aussi, alimentaire, sur le bien manger. Il accueillera des ateliers pour les familles, et des espaces conviviaux d'échanges. Enfin, le pôle accueillera un espace d'épicerie et de vente de ces productions.
- Un pôle de production et d'expérimentation avec quatre hectares de plaine et des bâtiments agricoles. Rachetés par la ville, cet espace possède également des sites de vestiges archéologiques. Cet agriparc comportera une pépinière d'espèces indigènes (agrumes, grenades, pistaches...), mais aussi une banque de semences. Pour la fournir, un travail est actuellement réalisé aux côtés de la banque de graines Vavilov, disposant de près de 7000 espèces de graines corses depuis le début du siècle dernier.

Nous avons dans ce projet une vision très claire de la manière dont productions agricole et culturelle peuvent et doivent se soutenir.