

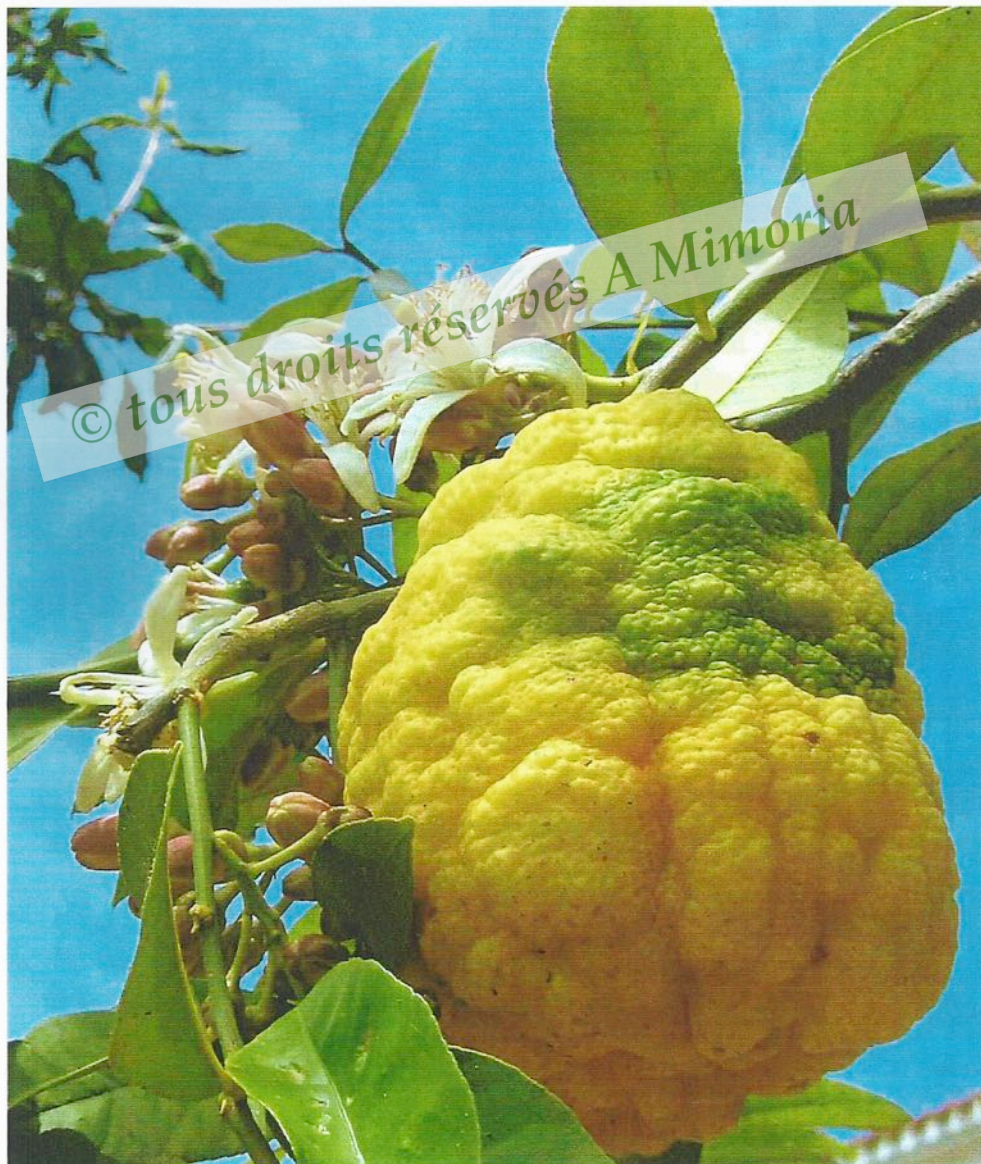
A MIMORIA

ATELIERS DE RECHERCHES EN HISTOIRE LOCALE EN CORSE

MONOGRAFIA

Association A MIMORIA - Siège Social : Archives Départementales, 20290 AIACCIU

N° 10



Limia o Alimea

A MIMORIA

association créée en 1986 avec son siège social aux Archives Départementales de la Corse du Sud à Ajaccio, offre chaque année à ses adhérents un minimum de quatre bulletins de liaison dans lesquels transparaît la grande variété de recherches en histoire locale de la Corse, démarches où s'impliquent bénévolement et dans un climat convivial, nombre de ses membres.

A ces bulletins il faut ajouter les numéros spéciaux, les monographies, mais aussi les relations de sorties de recherches sur le terrain, sur des sujets forts divers, se rattachant tous à la grande ou à la petite histoire insulaire.

Nous n'aurions garde d'oublier d'autres publications plus importantes, comme, par exemple, les dernières en date, "Noëls de Corse, Natali Corsi" (Edisud), et "Une mémoire à fleur de pierre : Vignali, un hameau de Grussetu e Prugna" (Art & Artisanat, Appietu). Comment aussi ne pas évoquer les premières publications, "Les Salines - I salini - un quartier d'Ajaccio", "Santa Manza", les cahiers de doléances de 1789 des communautés de la vallée de la Gravona, "Spasighjate in Ornanu" (avec la revue Kyrn, "In cerca di e minere in Corsica, recherches sur la métallurgie en Corse" (Imp.Nouvelle Color, Ajaccio).

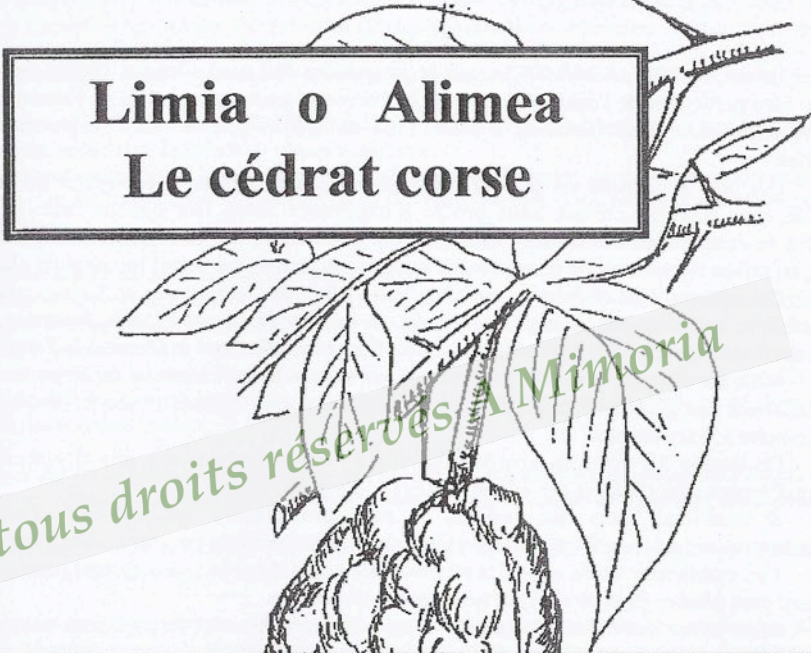
En publiant et diffusant ses travaux, en les mettant à la portée d'un plus grand public, A MIMORIA s'efforce de respecter ses engagements associatifs, s'essayant à rechercher, étudier, défendre, valoriser les moindres composantes du patrimoine de notre île.

© tous droits réservés A Mimoria

No.ISSN : 12711527

Impression réalisée par : Technologies Nouvelles et Bureautiques G:LUCCIONI, Ajaccio

Octobre2003



Limia o Alimea Le cédrat corse

© tous droits réservés A Mimoria

Au sommaire de ce recueil

	Page
Introduction - Louis AMBROGI, Président d'A MIMORIA	2
Quelques aspects de la Corse rurale au siècle dernier - Jean Marius et Jean Claude MORATI	4
1877 à Ersu - L'affaire des cédrats - Claude CAZEMAJOU	10
Quelques aspects de la commercialisation du cédrat à Nonza - Jean Sylvestre NUGUES	12
Les cédratiers de Pietrosella - François Joseph PIOVANACCI	17
Le cédrat - produit identitaire corse - Simon GIUSEPPI	18
Exercices de mémoire - Louis AMBROGI	21
Vient de paraître ...	23

Les articles sont reproduits avec l'aimable autorisation des auteurs.



NOTA BENE Les opinions scientifiques émises dans ce recueil n'engagent que les auteurs. L'orthographe des lieux-dits est celle donnée par les auteurs des articles ou celle trouvée sur les divers documents utilisés.

INTRODUCTION A NOTRE PREMIER ESSAI DE RECHERCHES SUR LE CEDRAT DE CORSE

Louis AMBROGI - Président d'A MIMORIA

Quand, en 1987, A MIMORIA, sur la proposition de Lucette Poncin, décide de se pencher sur un épisode bien particulier de l'après-conquête de la Corse par les troupes du Roi de France, un de ses ateliers va s'intéresser plus particulièrement à cette "mise en valeur agricole" de l'île par les autorités civiles françaises.

Dès que la décision est prise d'intervenir en Corse, certains économistes de la Maison du Roi voient là «une nouvelle colonie toute proche à exploiter». Dans leur optique cette île devrait pouvoir fournir à la France bien des denrées exotiques qui deviennent, sur le continent, de plus en plus rares et chères, en raison notamment de la suprématie des navires anglais sur toutes les mers du globe.

Ces «promoteurs de la mise en valeur» de l'île, dès leur arrivée en Corse, sont déjà tout à fait d'accord avec les militaires pour qu'un port sûr, en l'occurrence Saint Florent, devienne une grande base navale destinée à protéger les bateaux français qui feront le trafic entre la Corse et la France continentale.

Mais ils s'aperçoivent très vite que ni les «terres ni les climats» de la partie nord de l'île ne conviendraient aux projets de plantations envisagés. Par contre Ajaccio et son territoire proche semblent, eux, répondre à leurs attentes.

On décide d'y créer un «jardin botanique» et «une pépinière» afin d'y acclimater un certain nombre d'espèces exotiques et des arbres fruitiers d'essences variées.

Il semblerait alors que certains de ces «promoteurs» auraient fait preuve de beaucoup d'optimisme quant aux possibilités de développer en Corse la culture de nombreuses plantes exotiques.

Des essais sont tentés avec des résultats décevants. En 1843, une facture porte encore sur l'achat de «vingt cinq plantes étrangères (?) et trente plants d'ananas».

Mais avant cette date, le jardin botanique des Salines et la pépinière ont quand même une production beaucoup plus réaliste.

C'est ainsi que l'on trouve, le 25 septembre 1829, une commande d'un certain Pasqualini de Bastelica qui demande à la pépinière «cinquante arbres greffés, pommiers et poiriers, dont quarante d'hiver et dix de différentes espèces». En réponse on lui demande de réduire sa commande car on manque d'arbres.

Au hasard des recherches dans les différentes liasses on découvre que les agriculteurs corses sont plus en quête de produits adaptés que de plantes exotiques, même si encore en 1857 il est fait mention d'essais de culture de «thé de Brésil» à Ajaccio.

En 1831, les demandes de pieds de vignes de raisins de table apparaissent. En 1836 le jardin botanique a fourni «mille à deux mille plants de vigne enracinés», mais la qualité du raisin n'est pas mentionnée.

Toujours au hasard des recherches on trouve qu'en 1841 le jardin botanique a fourni cent plants d'orangers et de citronniers, cinq cent en 1843 et mille quatre cent en 1846.

Encore en 1848 on trouve une autre information qui nous apporte la preuve qu'outre des citronniers le jardin botanique aurait produit des plants de néflier du Japon ; serait-ce là l'année de l'introduction de cette espèce en Corse ? Mais pour notre part, malgré toute cette somme d'informations, nous sommes quand même un peu déçus : ce sont les cédrats qui nous intéressent, et nous n'avons encore rien trouvé, aucune information sur eux ... et puis, bingo !, l'équipe trouve :

En 1832, le 22 mars, le préfet de Corse demande à l'intendant civil en poste à Alger (demande renouvelée en 1833) de lui fournir «des arbres particuliers à la Barbarie et au territoire d'Alger et propres à être cultivés en Corse : fruits acides, grenadiers, citrons et cédrats».

* Même si des responsables de service ne sont pas toujours à la hauteur : en 1837, l'ingénieur en chef des ponts et chaussées estime que «pour les serres en Corse l'exposition n'a guère d'importance, vu qu'elles sont simplement destinées à l'acclimatation des plantes» !

Toujours en 1832, sont expédiés de Malte pour la Corse via Marseille, trois orangers-mandariniers ou de Chine, trois orangers bis longues, trois orangers couleur sang, trois grenadiers ... et trois cédrats.

Enfin en 1850, le 24 avril, une lettre du directeur de la pépinière centrale du gouvernement au préfet de la Corse annonce qu'une petite caisse en provenance d'Alger contenant des greffes d'oranges de Blida et de CEDRATS DE COLEAH pesant jusqu'à deux kilogrammes et demi.

Comme on le voit, à partir de 1832, nos cédrats apparaissent enfin. Remarquons au passage que dans les documents anciens on ne parle pas de cédratiers mais toujours de cédrats.

On pouvait donc s'estimer satisfaits ; voilà des dates précises où des plants et des boutures de cédrat arrivent en Corse. Non, nous dit-on, pas en Corse - mais à la pépinière d'Ajaccio. Qui nous dit que d'autres cédrats ne sont pas rentrés plus tôt sur l'île ? Et si nos premiers cédrats de Corse venaient d'une autre région que celle d'Afrique du Nord donnée par nos documents consultés ? Il est évident que pour nous, nous ne pouvons répondre autrement qu'en nous référant aux seuls documents d'archives que nous avons trouvés.

Un de nos ateliers de recherches animé par Simon GIUSEPPI a regroupé, dans les quelques pages qui suivent, une partie des informations recueillies à ce jour sur cette « aventure » du cédrat en Corse. Peut-être même pourrait-on, comme on l'a fait pour le châtaignier, ou encore la vigne, l'olivier, parler d'une véritable « culture » du cédrat. Cet épisode de notre « histoire locale » a profondément marqué la société corse, surtout sur le plan économique. Aussi avons-nous l'intention de revenir dans un proche avenir sur ce sujet qui nous tient à cœur.

Enfin pour terminer cette peu prétentieuse introduction, nous voudrions formuler un souhait : que ce nouveau numéro spécial de A MIMORIA apporte à nos lecteurs quelques nouvelles connaissances et l'envie d'en savoir un peu plus sur « notre cédrat de Corse ».

© tous droits réservés A Mimoria

Ajaccio, octobre 2003

ooOoo

Ouvrages et documents consultés :

- Travaux collectifs de recherches en archives sur Ajaccio (Archives départementales de la Corse du Sud) - A Mimoria
- Travaux Lucette Ponci,, Annie Albertini, Marie-Thérèse Franchi
- L'ouvrage collectif conçu par Lucette Poncin « Les Salines – un quartier d'Ajaccio au passé méconnu, de la période génoise à l'urbanisation des années soixante » - 1993 - Recherches et rédaction Lucette Poncin et Annie Albertini avec la collaboration et participation d'Antoine-Marie Graziani, de l'ensemble des services des archives départementales de la Corse du Sud et des archives communales de la ville d'Ajaccio, de Noël Pinzuti, Mmes Graziani et Moretti, M.Arnaud, M.Ledouce, L.Ambrogi, J.Fabiani, J.Griscelli, C.Manuelli, D.Orsoni, D.Ottavi,, A.Sampieri et les élèves des CM2 de l'école d' « I Salini ».

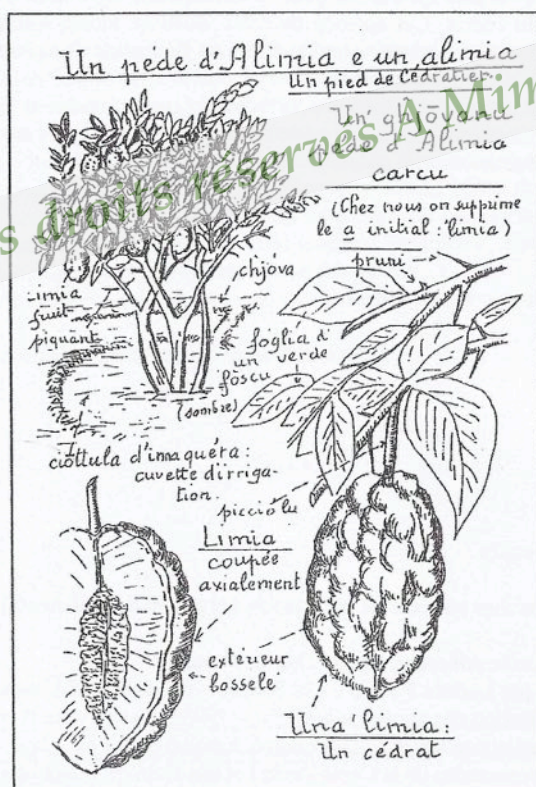
Extrait de "Quelques aspects de la Corse rurale au siècle dernier"

Jean Marius et Jean Claude Morati

LE CEDRATIER

A limia ; *l'alimia* (même nom pour l'arbre et le fruit)

Le cédratier, qui, avec les orangers, les mandariniers, citronniers, ... fait partie d'un ensemble appelé "agrumes" appartient à la Famille des Rutacées : *Citrus eu-medica*. Malgré sa faible importance quantitativement parlant, c'est l'espèce la plus anciennement importée en Europe (IIIe siècle avant Jésus Christ). L'espèce était anciennement connue sous le nom de «pomme de Perse ou de Médie» ; sa véritable origine est incertaine. Le cédratier est un arbre pouvant atteindre jusqu'à cinq mètres de haut ; toutefois pour des raisons d'entretien on ne lui laissait guère dépasser chez nous 2 à 2,5 mètres. Il est proche du citronnier *u limòne* mais s'en distingue par ses rameaux plus robustes, ses feuilles plus grandes, moins glauques, par ses fruits pachydermes et pustuleux beaucoup plus gros.



La culture

Le site d'implantation avait son importance ; l'espèce est très sensible au froid et surtout aux vents glacés ; c'est même l'espèce d'agrumes de nos régions la plus sensible : non seulement les feuilles et les jeunes pousses peuvent être brûlées par le froid mais encore le bois dans son ensemble peut ne pas survivre, les organes souterrains seulement pouvant résister *e limie ghjacciate si tagliavanu à u piccione*. Il était en conséquence nécessaire de disposer de terrains à l'abri des vents froids (*tramuntana, maistrale*) autant que faire se pouvait, mais aussi d'une bonne exposition au soleil. Il était aussi impérieux de disposer d'un système d'irrigation approprié, la plante ayant besoin de

beaucoup d'eau en période estivale. Lorsque le cédratier n'était que l'une des composantes des ressources du propriétaire, les arbres étaient en nombre réduit, l'entretien demandant beaucoup de temps.



Au printemps on procédait à une taille plus ou moins sévère suivant l'année ou la présentation d'un arbre donné (enlèvement des branches superflues trop grêles ou trop longues, des « gourmands » *i masci* des branches mortes, et même de quelques piquants gênants). Le sol était bêché, les talus dés herbés (la plantation était souvent en terrasses). A l'approche de la saison sèche, le dispositif d'irrigation était mis en place ; rigoles et fosses circulaires alentour de chaque pied, dispositifs de déviation *turcitoghji* ... Lorsque les dernières pluies printanières avaient cessé, aux premiers signes de sécheresse du sol, on procédait à l'irrigation ; celle-ci se faisait par moyen de réservoirs situés en amont et par remplissage des fosses sous-jacentes au feuillage ; cette opération avait lieu en moyennant deux fois par semaine, parfois plus. Entre deux arrosages les binages étaient relativement fréquents *e maghjinchère si favanu à spèssu*, ils étaient destinés à suppléer dans une certaine mesure l'absence fréquente de fumure, le propriétaire ne disposant pas toujours de l'engrais organique nécessaire (l'engrais minéral était pratiquement ignoré). Au cours de l'été, les fruits grossissaient de façon inégale ; certains d'entre eux pouvaient atteindre un poids de plus de deux kilos. La récolte se faisait à l'automne (voir ci-dessous).

Les atteintes du milieu extérieur. Les maladies du cédratier.

- Le froid

Le cédratier est très sensible aux basses températures et aux vents glacés, comme déjà dit. Indépendamment d'une implantation favorable, il était nécessaire en bien des cas de protéger les arbres par des pare-vents rustiques, amovibles. Ces éléments consistaient en des panneaux susceptibles de couvrir la totalité de la ramure et du feuillage ; ces panneaux étaient faits de perches entrecroisées laissant entre elles de larges mailles que l'on obturait à l'aide de branches de ciste, de bruyère ou autres, entrelacées. Ces panneaux étaient dressés face à la direction des vents à craindre et maintenus verticalement par des pieux ou grosses perches fichées profondément dans le sol ; les panneaux étaient attachés à ces pieux par du fil de fer (*bèlfarru*). L'efficacité de ces dispositifs était parfois visible ; derrière les pare-vents le feuillage était intact quelques hautes branches feuillues dépassant les panneaux étaient brûlées. La mise en place se faisait à l'automne avant les premiers froids et l'enlèvement vers la fin avril.

Les maladies

Dans nos régions tout au moins, un papillon parasite de la fleur était l'ennemi le plus redouté. Ce Lépidoptère – n'ayant pu en avoir sous la main nous n'avons pu ni le reconnaître ni le déterminer – pondait ses œufs dans l'ovaire de la fleur ; celle-ci ne tardait pas à dépérir et à tomber.

On luttait contre *u varmu di a limia* par le tabac *u tavaccu*. Les services agricoles de l'époque préconisaient l'utilisation de la nicotine ; on pouvait se procurer cette substance dans les magasins spécialisés qui la livraient en bidonnets de un ou deux litres, mais les utilisateurs n'étaient pas satisfaits des résultats. Ils préféraient s'en tenir à une autre méthode toujours cependant à base de tabac. Cette méthode était la suivante : on se procurait des feuilles, voire des tiges d'*arbatavacca* – cela ne posait pas de problèmes et n'entraînait pas de dépenses ; on mettait une assez grande quantité de ce tabac dans une vieille barrique de deux ou trois cents litres dressée verticalement et ouverte à sa partie supérieure : on remplissait d'eau jusque près du bord ; on laissait le tabac macérer dans cette eau pendant plusieurs jours tout en remuant de temps à autre. Au bout de ce temps, le contenu du tonneau était une sorte de boue putride un *mirdazzu puzzulente*, sentant très fort, de teinte sombre. Il ne pouvait être question d'asperger les cédratiers à l'aide d'un pulvérisateur de vigne ; on suppléait à cette impossibilité par la patience : le contenu le plus liquide était prélevé progressivement – on du remplissait un bidon ; avec, on se rendait à pied d'œuvre, et, à l'aide d'un chiffon souvent trempé puis serré au-dessus des fleurs, on répandait le liquide aux bons endroits. Était-ce l'odeur qui éloignait le parasite ? Était-ce l'alcaloïde qui tuait l'œuf dans le calice ? sans doute les deux : le fait est que les jeunes fruits se développaient dès lors de façon normale ; le traitement devant toutefois être renouvelé assez souvent tout au long de la floraison. D'aucuns disaient qu'en certaines localités, le parasite de la fleur de cédratier n'existait pas.

Une atteinte moins grave était due à la gommose *a pèce*. Le cédratier est une plante à longs piquants acérés. Lorsque par exemple le fruit grossissant venait à entrer en contact avec l'un de ces piquants, contact répété sous l'effet du vent ou des brises, le fruit s'en trouvait blessé et souvent une sorte de gomme arabique se formait au point touché ; si les choses suivaient leurs cours naturels, le fruit perdait de son intégrité et de sa valeur marchande. La lutte consistait à couper au sécateur le piquant agresseur et à imbiber la blessure du fruit gommeux de ce même jus de tabac dont il a été question, à diverses reprises s'il le fallait. Si le fruit était jeune, si l'atteinte n'était pas grave, la cicatrisation se faisait dans de bonnes conditions et sans laisser de traces appréciables.

L'UTILISATION DU CEDRAT. LA COMMERCIALISATION

Le cédrat même mûr, n'est pas directement comestible ; vu sous cet angle on aurait eu tendance à le tenir pour un fruit méprisable *un ne māgnènu mancu i pòrchi* disait-on – les cochons eux-mêmes n'en mangent pas, mais il se vendait bien, très bien même, et d'autre part, convenablement traité, il fournissait des desserts de remarquable qualité. Aussi faisait-il l'objet des soins les meilleurs.

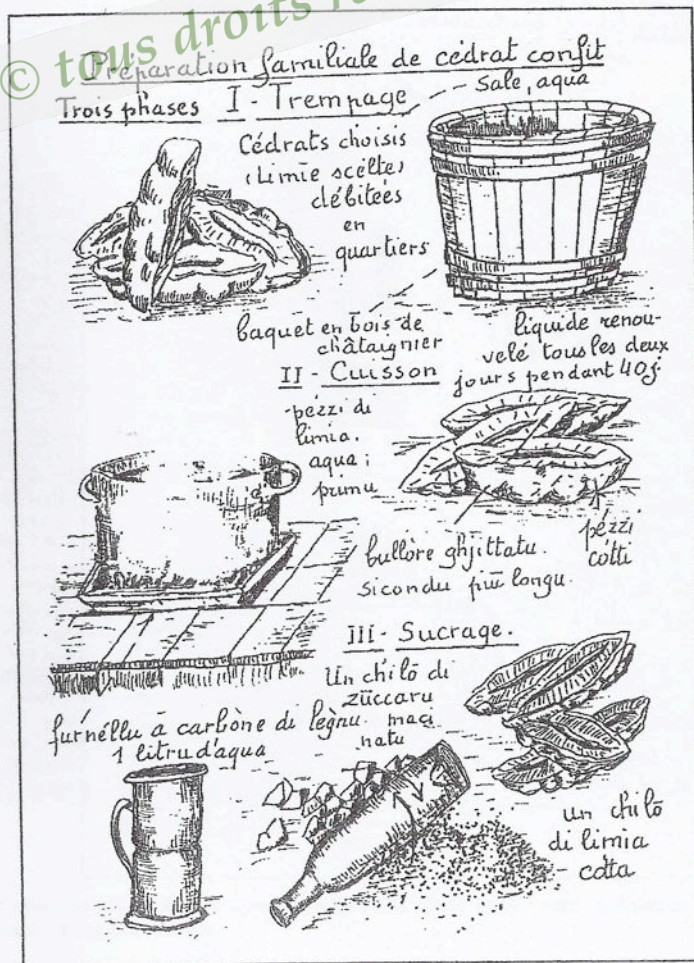
La récolte se faisait à l'automne ; les fruits mûrs étaient coupés au sécateur à *e fòrbice putatòghje*, ensachés *insaccati*, et transportés au domicile par des ânes, des véhicules ou de façon mixte.

Avant d'être entreposés dans un endroit frais, sec, en attendant la vente les fruits bénéficiaient d'un triage attentif ; les fruits normaux, de belle apparence, sains, sans atteintes visibles, durs, consistants, sans colorations insolites étaient mis d'un côté ; les fruits trop petits, mal formés, de teinte anormale étaient séparés du reste de la récolte ; ils formaient «*u scartu*» le rebut, les déchets ; ces fruits de qualité inférieure n'en étaient pas pour autant jetés ; ils trouvaient preneur à des conditions moins favorables.

Les utilisations familiales.

En certaines maisons, la ménagère avisée savait confire les cédrats ; la recette se perdant au niveau familial, il apparaît utile de la rappeler :

- Le cédrat est débité en quartiers ; en quatre quartiers s'il est gros, en deux moitiés s'il est petit ; après enlèvement de la pulpe et des pépins ces morceaux sont placés dans un ustensile assez grand, un baquet en bois de châtaignier par exemple ; il est nécessaire que les différents morceaux soient entièrement immergés ; à l'eau du baquet on ajoute une poignée de sel. L'eau du baquet doit être changée tous les deux jours et semblablement salée ; ce traitement doit durer une quarantaine de jours, temps reconnu indispensable pour l'élimination totale de l'amertume du fruit en préparation ;
- Dans un ustensile approprié, on fait bouillir de l'eau en quantité suffisante ; on y plonge les morceaux ; on les y laisse une vingtaine de minutes ; au bout de ce temps, cette première eau est jetée et remplacée par de l'eau nouvelle que l'on porte de nouveau à l'ébullition ; les morceaux de cédrat doivent rester dans le liquide bouillant jusqu'à ce qu'une grosse épingle puisse les traverser sans résistance ;
- On prépare un sirop sucré en respectant les proportions suivantes : un kilo de sucre pour un kilo de fruit ; ce sirop est porté à l'ébullition ; quand il bout on y jette les morceaux de cédrat et on les laisse bouillir pendant vingt minutes ; passé ce temps, le tout est versé dans une terrine et laissé au repos pendant vingt quatre heures. L'ensemble est repris et de nouveau soumis à vingt minutes de cuisson. L'opération est renouvelée quotidiennement pendant huit jours. Entre temps, si le sirop devient trop consistant, on ajoute un peu d'eau.
- Au huitième jour à l'*uttèsimu (gh) jòrnu*, les différents morceaux désormais confits, sont mis à égoutter sur un tamis ; une fois refroidis, ils sont roulés dans du sucre en poudre et mis dans une boîte en fer blanc, enroulés dans du papier blanc. Cette recette présentait des variantes, mais on retrouvait toujours à la base du mode opératoire les mêmes impératifs : éliminer l'amertume, cuire, sucrer par actes répétés.



Pâtisserie - Confiserie.

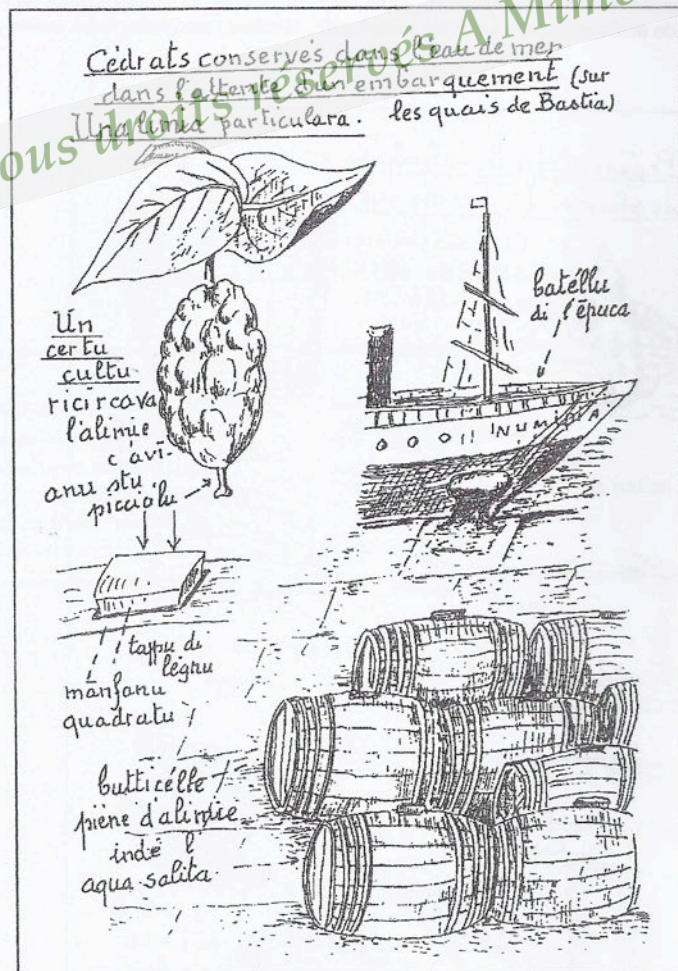
On trouvait dans les pâtisseries et confiseries – et on trouve encore – des cédrats confits en morceaux ou en entier.

Industrie locale.

On trouvait et on trouve encore dans le commerce des liqueurs à base de cédrat.

La Vente des cédrats.

La vente des cédrats a contribué pendant longtemps à améliorer l'état économique de certaines régions productrices mais des conditions très avantageuses furent offertes aux producteurs dans les premières années 20. Pour la vente de leur production, l'intéressé n'avait pas lieu de se faire du souci : les collecteurs *l'incitaghji* venaient le solliciter à domicile, parfois accompagnés d'un ami ou d'un élu de la localité garantissant la sincérité de l'offre. Le centre de commercialisation était Bastia, dont on entendait dire que bien des plus gros immeubles de la ville avaient été construits avec l'argent des cédrats. Or donc, les choses se passaient de la façon suivante : l'acheteur se présentait au domicile du vendeur et proposait son prix ; et cela certaines fois avant même la récolte ; une fois d'accord sur ce montant, le vendeur pouvait arguer d'une augmentation possible des prix d'achat entre le moment de la transaction et celui de l'enlèvement de la récolte, l'acheteur potentiel proposait alors une clause supplémentaire dite « *più se vanu* » prix retenu et plus, si les cours venaient à monter. *U scartu* lui aussi apprécié à sa valeur, corrigée au besoin, était enlevé mais à des prix inférieurs, fonction de sa qualité.



Par les soins du collecteur *di l'incitaghju*, qui parfois devenait accapareur en se taillant, par les prix offerts, la plus grande part du marché, les cédrats étaient acheminés vers Bastia, en vue de leur embarquement en direction du continent. En attendant la constitution d'une cargaison valable et de son départ, sur les quais de Bastia, les cédrats étaient placés dans des tonneaux à large bonde, remplis d'eau de mer.

Vers le milieu des années 20, alors que les prix proposés avaient atteint les cotes les plus hautes, les ventes chutèrent brutalement pour pratiquement ne plus reprendre. Ce fut un désastre petit ou grand pour les producteurs atterrés, quelque chose de comparable à ce qui s'était produit pour les vignobles détruits par le phylloxéra, quelques décennies plus tôt ... en moins catastrophique toutefois.

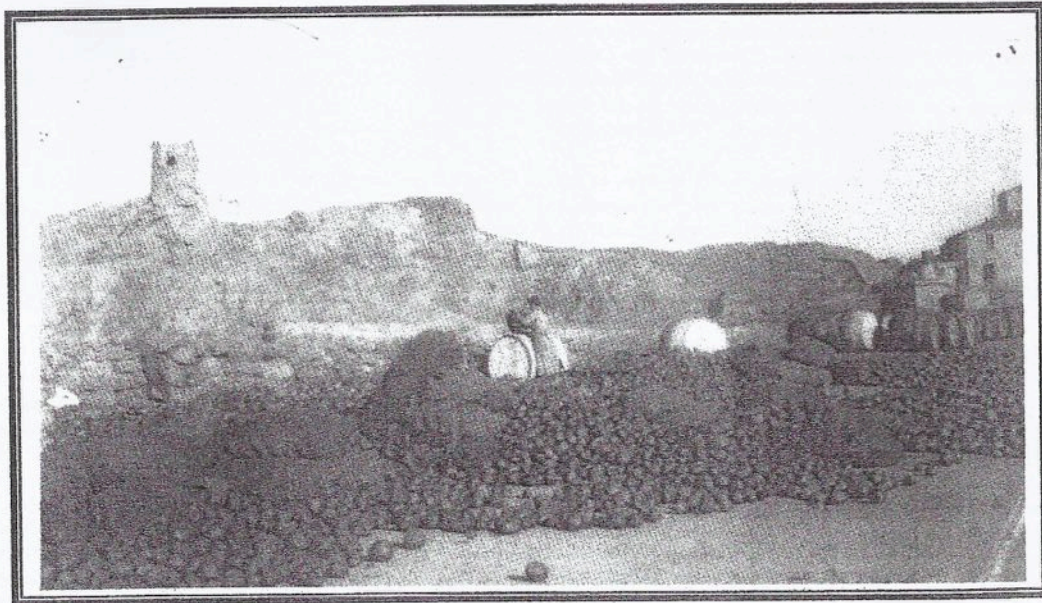
On s'interrogeait sur les causes de cette désaffection subite pour un fruit que l'on s'arrachait jusque là. Le bruit courut qu'en confiserie, le cédrat était remplacé par le céleri confit ou d'autres fruits parfumés traités de même ; que subitement les pays scandinaves gros consommateurs disaient-on, avaient cessé de se présenter sur le marché du cédrat ... la cause exacte ne nous a jamais été communiquée. Le fait est que le cédratier fut abandonné presque entièrement, mis à part quelques arpents conservés de-ci, de-là par tradition, pour la satisfaction familiale, ou pour satisfaire aux besoins des pâtisseries locales.

Petite utilisation insolite : utilisation rituelle.

Au temps des cédrats, se présentaient au village des acheteurs insolites, corrects, bien mis, se disant de confession juive ; ils recherchaient des cédrats qu'ils demandaient à choisir eux-mêmes et cueillir sur le pied ; ces cédrats de taille moyenne, parfaitement sains devaient avoir la particularité de présenter à l'opposé du pédoncule du fruit à *l'oppòstu di u picciòlu*, une maigre excroissance d'un centimètre de long environ. On trouvait fréquemment quelques fruits dans une culture, qui répondaient à cette particularité. Renseignement pris, il apparaît une relation évidente entre ces acquisitions et la fête juive dite «des Cabanes». Cette fête, la plus ancienne des fêtes juives es, évoque le souvenir des hébreux refoulés dans le désert et qui s'abritaient dans des cabanes, elle dure une semaine et chaque soir les fidèles se réunissent pour prier. C'est à l'occasion de cette fête que l'on distribue de petits morceaux de cédrat un peu comme chez nous la distribution des petits pains de Saint-Antoine, (*Sant'Antòne di mézu (gh)jin,aghjiu* dit aussi *Sant'Antòne di u purcèllu*).

© tous droits réservés

ooOoo



1877 A ERSÀ - L'AFFAIRE DES CEDRATS

(article déjà paru dans A CRONICA de PETRE SCRITTE)

Claude Cazemajou

Nous ne connaissons aujourd'hui le cédrat qu'au travers de fruits confis, de confitures ou encore d'une délicieuse liqueur. Par tradition orale, nous savons que la culture de cet agrume avait été très développée au Cap Corse au XIXe siècle. On trouve encore dans le maquis de nombreuses traces de parcelles jadis cultivées aménagées en planches étagées, aujourd'hui abandonnées.

Au travers de nos recherches dans des papiers de famille, nous avons découvert des documents qui montrent qu'effectivement cette culture avait été très florissante, notamment à Ersa, tout au moins jusqu'à l'année 1877, où la commune connut ce qu'on peut appeler « l'Affaire des Cédrats ».

Un premier document, daté du 17 octobre 1877, est une assignation par huissier diligentée par 55 propriétaires d'Ersa, producteurs de cédrats, à l'encontre de leurs exportateurs de nationalité anglaise, qui s'étaient, cette année là, refusés à acheter la production, en dépit de leur engagement.

On y lit en substance que :

.....
L'an mil huit cent soixante dix sept, le dix sept octobre à Bastia et à la requête de ... (on relève les noms de 55 personnes)...., tous agriculteurs et propriétaires demeurant et domiciliés à Ersa, co-intéressés et faisant cause commune ayant un seul et même intérêt, pour lesquels domicile est élu en l'étude de Me De Casabianca, avocat,

Me Tartarini Charles, huissier de justice près le Tribunal civil de Bastia, y demeurant soussigné,

Ai donné assignation aux sieurs Charles Southwell et Joseph Weiller négociants associés, le premier demeurant à Londres et le second à Livourne, au domicile par eux élus chez MM Gregory frères banquiers à Bastia, à comparaître au Tribunal de Commerce de Bastia... pour :

Attendu que par convention verbale les sieurs Southwell et Weiller se sont engagés à prendre au prix de cinq francs le rubbo soit huit kilogrammes 11, et ce pendant un délai de neuf ans tous les cédrats appartenant aux requérants, que cette convention remonte à 1872, et qu'elle a été constamment exécutée depuis cette époque ;

Que les sieurs Southwell et Weiller, mis en demeure de retirer les cédrats de la récolte annuelle de 1877, s'y sont formellement refusés ;

Que par ce fait ils ont causé et ils causent aux requérants un préjudice considérable, dont ils doivent réparation au cas où les dits sieurs Southwell et Weiller ne voudraient pas donner suite immédiatement aux conventions sus mentionnées ;

Par ces motifs, voir dire que les sieurs Weiller et Southwell sont tenus aux termes des conventions sus visées de retirer tous les cédrats jusqu'en 1880 ; et au cas où ils persistent dans leur refus,

S'entendre les dits sieurs Weiller et Southwell condamner à payer solidairement à mes requérants la somme de Cent mille francs à titre de dommages intérêts ;

S'entendre en outre condamner à tous les frais.

.....
L'affaire semble avoir été rondement instruite puisqu'on découvre un second document daté du 24 novembre 1877, par lequel 3 propriétaires parmi les requérants et un avocat, sans doute mandatés par eux, reconnaissent avoir perçu en consignation la somme de 22.060 francs à titre d'indemnité.

On y lit en substance :

Il est reconnu entre les soussignés Messieurs ... (suivent les noms et prénoms de 3 propriétaires) et Monsieur... Avocat, que la somme de 22.060 F attribuée à titre d'indemnité à la Commune d'Ersa par transaction entre les producteurs de la dite commune d'une part et Messieurs Charles Southwell et Joseph Weiller d'autre part, à la date de ce jour a été retirée par les dits soussignés en leur qualité de mandataires et procureurs fondés des dits producteurs....

(suit la répartition de la somme entre les 4 mandataires)

.....
Il est entendu que cette consignation des sommes ci-dessus n'emporte pas attribution définitive de ces mêmes sommes aux producteurs représentés par chacun de nous soussignés, mais qu'elles devront toutes être rapportées à la masse pour être distribuées à toutes les parties intéressées comme mieux il apparaîtra convenir à ces mêmes parties.

Les dits consignataires demeurant chacun personnellement responsables vis à vis de la masse générale des producteurs des sommes partielles par eux retirées.

Le 24 novembre 1877

(suivent les signatures des 4 mandataires sous les mentions d'approbation)

On pourrait imaginer que l'affaire en serait restée là et que nos producteurs de cédrats aient pu être équitablement indemnisés. C'était sans compter sur l'indélicatesse de l'un des mandataires qui semble s'être bien gardé de répartir à la masse de ses mandants la somme qu'il avait retirée. Le voilà à son tour assigné par, non pas 55, mais 104 producteurs.

On lit en substance dans ce troisième document :

L'an mil huit cent soixante dix huit le sept janvier à Ersa, à la requête des sieurs et dames (suit l'énumération de 104 requérants) tous propriétaires co-intéressés domiciliés et demeurant à Ersa, agissant conjointement et faisant cause commune, je soussigné Sanguinetti François, huissier près la justice de paix de Rogliano, ai cité le sieur (nom du mandataire indélicat) propriétaire demeurant à Ersa à comparaître le douze janvier courant à neuf du matin, jours et heures suivants au besoin, par devant Mr le Juge de Paix de ce canton tenant le bureau de conciliation au lieu ordinaire des séances sis à Rogliano, pour se concilier, si faire se peut avec les requérants, sur la demande que ces derniers se proposent d'intenter contre lui devant les tribunaux compétents pour :

Attendu que dans le courant du mois de novembre dernier les requérants ont donné mandat verbal au dit cité de retirer en leurs noms des maisons Southwell et Weiller et Compagnie, l'indemnité à eux due comme producteurs de cédrats ;

Attendu en effet que le cité a retiré des dites maisons une somme de dix mille francs pour être partagée entre les requérants et six autres ayants droit comme mieux leur semblera et ainsi qu'ils en aviseront ;

*Attendu que le cité refuse de rendre compte du dit mandat et retient à son profit la dite somme de dix mille francs ;
Pour le faire en conséquence condamner à rendre compte du dit mandat et voir dire que les sommes par lui reçues des dites
maisons Southwell et Weiller, seront par lui déposées entre les mains d'un tiers détenteur qui sera nommé d'accord entre tous les
ayants droit ou par justice, pour être ensuite partagées entre les dits ayant droit par égale portion et pour le faire en outre
condamner, en cas de non-conciliation à la somme de cinq mille francs à titre de dommages intérêts et aux dépens, sauf et sous
toutes réserves de droit ;
Lui déclarant que faite par lui de comparaître il sera condamné à l'amende de dix francs prononcée par la loi ;*

Comme dans cette liasse de papiers de famille, nous n'avons retrouvé aucun autre document, on ne peut qu'imaginer que notre mandataire indélicat a finalement du s'incliner et accepter la conciliation proposée, à la satisfaction des nombreux requérants qui ont du sans doute récupérer leur part d'indemnité.

Quels enseignements tirer de cette affaire qui a du susciter bien des discussions à Ersa en cette fin d'année 1877 ?

Sur la culture du cédrat, le nombre de producteurs récoltants cités de plus d'une centaine ne peut que susciter l'étonnement. Certes, il devait s'agir de très petits producteurs. L'indemnité initialement demandée de 100.000 francs peut correspondre, au prix de 5 francs par rubbo, à une production de 20.000 rubbo, soit à raison de 8 kg/rubbo une production difficilement imaginable de 160 tonnes. Il est à peu près certain que l'indemnité demandée a du être exagérée. C'est de bonne guerre. Même de nos jours il est d'usage de réclamer plus pour se garder d'obtenir moins. En se basant sur l'indemnité accordée de 22.060 francs, la production est ramenée au chiffre plus raisonnable de 35 tonnes, qui reste tout de même étonnant pour un modeste village. A moins que l'indemnité couvre également le préjudice pour les trois autres années suivantes 1878 à 1880, ce qui ramènerait la production annuelle supposée à une valeur plus réaliste de l'ordre de 10 tonnes par an.

L'année 1877 semble marquer le début du déclin de la production de cédrats en Corse, devenue moins compétitive que la production plus extensive des cédrats californiens.

Sur le mode de commercialisation, on constate que les producteurs n'hésitent pas à se regrouper en une véritable coopérative de fait en écoulant leur production vers un acheteur unique. On note également l'engagement pluriannuel de l'acheteur qui se lie pour une durée de 9 années. Autre fait inattendu : la nationalité anglaise de cet acheteur Southwell, installé à Londres, qui agit par l'intermédiaire d'un associé plus proche Weiller, sans doute de nationalité anglaise lui aussi, mais installé en Toscane à Livourne. Est-ce que nos cédrats du Cap Corse intervenaient dans la fabrication des fameuses marmelades anglaises ?

Sur les pratiques judiciaires, on est frappé par l'absence de tout contrat écrit dans les transactions. Le premier document invoque une « convention verbale » entre les producteurs et les sieurs Weiller et Southwell. Cette convention semble d'ailleurs avoir été reconnue dans la transaction qui a suivi. On imagine mal de nos jours s'embarquer dans une procédure sans preuve écrite !!! Le dernier document invoque un « mandat verbal » entre le cité et les requérants. La parole donnée avait véritablement une valeur certaine à l'époque. Qu'en serait-il de nos jours ?

Toujours dans les pratiques judiciaires, on note la recherche d'une transaction à l'amiable ou d'une conciliation, avant de passer à la phase judiciaire proprement dite. Ces règlements à l'amiable ont d'ailleurs permis une conclusion très rapide de l'affaire. Il ne s'écoule que 5 semaines entre l'assignation notifiée aux exportateurs et le versement des indemnités. De nos jours, une telle affaire réclamerait certainement plusieurs mois d'instruction. Les Justices de Paix installées à l'époque au niveau du Canton avaient à cet égard un rôle essentiel à jouer. Aujourd'hui disparues, elles manquent à un point tel que le législateur a imaginé de nommer des « médiateurs ».

On remarque également que, dès lors que l'affaire prend un tour favorable, le nombre des requérants ne fait qu'enfler pour passer de 55 à plus de 100 plaignants. On retiendra enfin que notre époque actuelle n'a pas le monopole des petits malins enclins à tenter de gruger leur entourage.

Nul doute que cette « Affaire des Cédrats » n'a pu qu'alimenter les conversations des veillées de l'hiver 1877 à Ersa.

C'est volontairement que, malgré la prescription centennale, nous n'avons cité aucun des noms figurant sur les documents trouvés, afin de ne porter aucun préjudice moral à des descendants des protagonistes de cette affaire.

ooOoo



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

(article déjà paru dans A CRONICA de l'Association PETRE SCRITTE)

Jean-Sylvestre Nugues

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

Giacomo Santo Benigni (1806-1873) était célibataire, maire de Nonza entre 1847 et 1873, capitaine au cabotage, propriétaire avec son frère François d'un brick goélette "Les deux frères"¹. Il nous laisse ses carnets de notes et comptes de voyages ainsi qu'une correspondance qu'il entretenait avec Livourne ou le continent. Ses fonctions de premier magistrat de la commune dans la deuxième partie de la période concernée nous éclairent grâce aux diverses copies d'actes administratifs sur un secteur d'activité qui animera et intéressera toutes les familles de Nonza.

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

Nous nous efforcerons de donner pour la période qui nous intéresse quelques éléments sur la culture du cédrat et les différents problèmes qu'il générera dans la communauté au moment de son expansion dans les années 1860. Mais c'est surtout sa commercialisation à partir de Nonza, avant la construction de la route, qui nous montrera le dynamisme d'une génération à bien des titres novatrice. Une génération qui inspirera, à l'administration des registres du contrôle de Bastia, la remarque suivante: "Les vallées, les ravins, les coteaux, les montagnes, tout est cultivé et souvent dans la perfection"³.

ORIGINE

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

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

CULTURE (carte des parcelles complantées en cédratiers)

Le Bastia Journal du 16/8/1892, rendant compte de la conférence de Linguizzetta, nous indique que cette plante délicate craignait les courants d'air qui s'établissaient entre la montagne et la plaine. Il fallait donc choisir un emplacement abrité (au besoin au moyen de haies de bruyères bien serrées "e sepe") à une altitude inférieure à 300m. Une fois le terrain bien préparé (défoncé profondément⁴) amendé, on procédait à la plantation des sujets.

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

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

La taille de l'arbre en gobelet intervenait au printemps. On devait supprimer les gourmands et les branches qui garnissaient l'intérieur de l'arbre pour améliorer la circulation de l'air et du soleil. Les piquants qui auraient abîmé les fruits par temps de vent étaient à tailler. Le sol aurait demandé à être fumé, mais on ne trouve pas de trace d'importation d'engrais minéral pour l'époque qui nous concerne. Cet état de choses était alors compensé par un binage fréquent et peut-être par un engrais vert comme la fève. Le compte rendu de Bastia Journal préconisait aussi les traitements contre les maladies de l'arbre et du fruit qui

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

² "Del Mediterraneo al Caribe" – étude sur l'industrialisation du cédrat à Porto-Rico 1891-1960 par Mlle Karen Orenge-Serra – Archives départementales HC 35J74

³ "Les caractères de la population" – La Corse et les Corses sous le second empire – CRDP de la Corse 1990

⁴ Il arrivait à Nonza que l'on construise des parcelles entières pour l'occasion avec apport de terre ainsi en est-il de celles que l'on voit accrochées sous la route, irriguées autrefois par le "salto" qui appartenaient au douanier Grisoni.

étaient le Kermès⁵, la fumagine et le gourme. On utilisait une lessive au savon noire pour détruire les œufs de l'insecte, le lait de chaux contre la fumagine. La gomme du fruit produite par une mouche devait être détruite par la bouillie bordelaise ou la décoction de tabac "(«*Erbatavacca* »).

LE RESEAU D'IRRIGATION

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

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

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

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

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

2°) mais c'est surtout le litige des eaux communales de *Calle al Trappolo* qui devait générer une crise au sein même du conseil municipal, au point de ne pouvoir délibérer pendant près de deux ans. Il s'agissait au départ d'effectuer des recherches pour augmenter la production d'eau communale. Mais très vite deux questions se posent. Comme la source trouvée se situait au-dessus du *Cadimerco* et l'*Oru*, devait-on canaliser l'eau jusqu'au bassin de *Guadoni*, privilégiant ainsi les quartiers du *Navacchielli, Casta* et au-dessous, ou devait-on laisser les eaux obtenues s'écouler dans leur ravin naturel ? Mais dans ce cas on risquait de voir augmenter le captage privé des Bianchi à *Cadimerco* et alimenter le réseau du *Cane Mortu*. De même, la commune devait-elle, pour faire quelques revenus, vendre cette eau à l'heure ou à la *Pozza* au plus offrant ou suivant les usages «immémoriaux» ? Les droits s'établissant alors en fonction des surfaces à irriguer, évitant en cela les abus qui auraient privé les plus démunis.

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

POLICE RURALE

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

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

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

LA COMMERCIALISATION

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

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

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

COMMANDES

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

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

En 1844, un contrat passé à Gênes le 13 août entre GS Benigni et Enrico Alewyn, prévoyait l'obligation de fournir à M.Raynaud de Nice 75 à 100 « *fusti⁸ cedri verdi di Corsica in salamoja di perfetta qualità dell'allora venturo raccolto* » et d'en consigner la moitié dans le courant du mois d'octobre. Ce qui par un calcul rapide auquel on doit soustraire 20% de tare nous donne une commande estimée entre 21 et 29 tonnes de fruits.

LES RECOLTES

Les notes de GS Benigni décrivent des comptes « *arrangiati con Giuseppe Pietri⁹ e Salicetti¹⁰* » sur des récoltes à Olmeta, Nonza et Ogliaastro, dès 1837. Parmi les principaux producteurs cités à cette époque, on note les Preziosi, Giorgetti et Benigni sur Ogliaastro, les Antonetti, Bianchi, De Gentile, Pietri, Antonorsi à Nonza et Deffendini, Pietri et Masini pour Olmeta. On observe encore des achats par la mer sur Farinole.

Il arrivait qu'elles soient achetées (« *bruti* ») à 25 centimes le « *rubbo¹¹* » comme à Olmeta ou à 35 centimes (« *netti* »). Mais faute de liquidités, les gros producteurs étaient associés aux gains et aux pertes. Aussi au cours des trois « *tagliate nei giardini* » entre août et février on devait prendre soin d'écarter les fruits de moindre qualité (« *u scartu* ») ou ceux qui risquaient de compromettre le restant.

LA PREPARATION

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

Les propriétaires louaient donc les « *botte* » ou les « *barili* » qui avaient été nettoyés à cette occasion et les fruits coupés en quartiers les remplissaient au fur et à mesure des « *tagliate* ». On devait prendre soin de recouvrir d'eau de mer. On note quand le temps le permettait les nombreuses allées et venues du « *schiffo¹²* » ou du « *latinu* » à partir du « *schiolu* » ou « *stiolu* ». Il chargeait des fruits dans les marines à Farinole, Negro ou Albo ainsi que les « *botte al molo* » à St Florent ou Fornali qui depuis longtemps abritait les plus gros navires dont disposaient les Nonzais.

A mesure que les récoltes se faisaient, se constituait la cargaison, et l'on transvasait dans des emballages toujours plus importants. « *Una botta piccola di Pietr'antonio Pietrotti in cambio 7 zucche¹³* » ou « *una botta da Barbagelata in cambio di barili 2 1/2* ». Et bien sûr fallait-il périodiquement changer l'eau de mer, ce qui n'était pas une mince affaire.

LA MARINA

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

Outre le magasin des Benigni¹⁵ qui bordait le « *gulellu* » en entrant de la mer sur la droite, on trouvait de l'autre côté de la « hâle à terre » celui plus important des Bernardini et ceux des Antonorsi et Padovani. En remontant le chemin vers le village on passait devant les bâtiments à étage des De Gentile, des Bianchi et Antonetti. Derrière et plus au sud ceux des Pietri et Mattei, à l'écart était celui des Amadei de Nonza. On retrouve dans les attendus d'une délibération du conseil municipal du 2 novembre 1853, l'importance de ces opérations de préparation. Celle-ci avait bien sûr été dictée sur les réclamations des Capitaines de

⁷ Lettre du 6/5/1844

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

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

¹⁰ Dominique Salicetti, propriétaire d'Ogliaastro, distingué en 1853 par la société d'agriculture d'arrondissement pour la culture du cédrat. Cf « La Corse et les Corses sous le second Empire »

¹¹ *Rubbo* = 8.150Kg

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

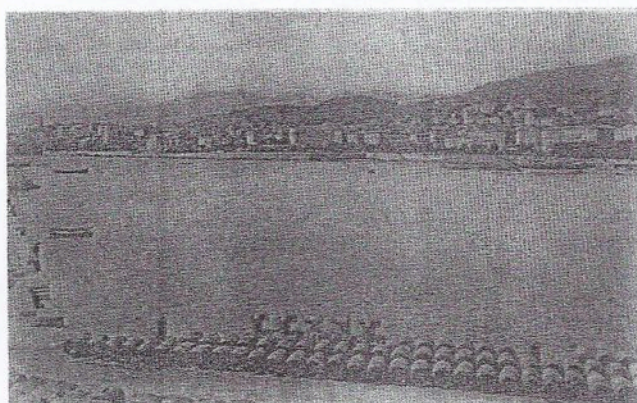
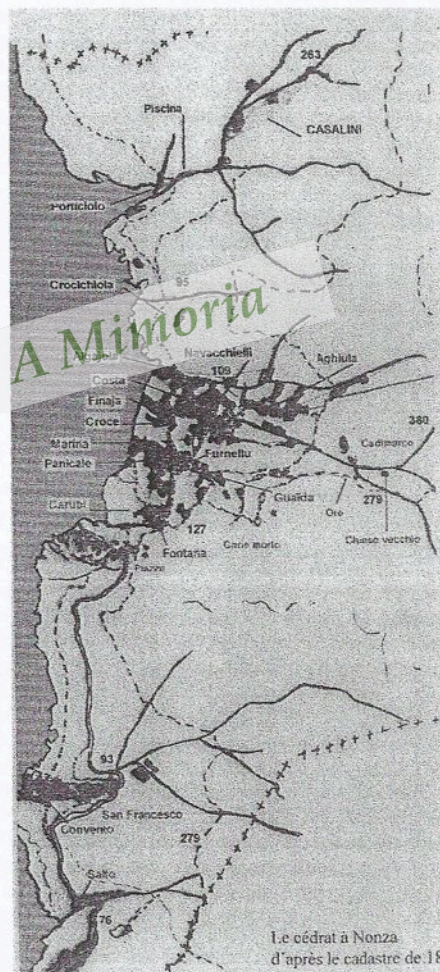
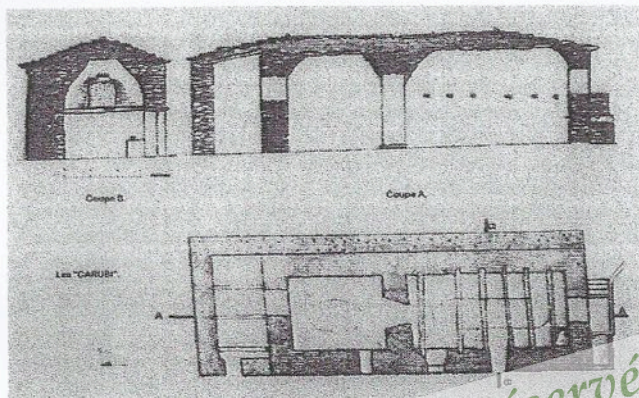
¹³ *A zucca* = contenance de 12 litres.

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

¹⁵ Acquis en 1831 de Pierre d'Angelis.

Tartanes dont faisait partie le maire ou les patrons de Gondole et bateaux de pêche. « Que lors des récoltes des cédrats et dans les circonstances où l'on débarque des marchandises, les opérations sont entravées et puisque l'impossibilité de déposer les marchandises sur la plage, que le commerce de cette commune prenant tous les jours des dimensions plus importantes surtout pour le commerce des cédrats lequel exige un large espace, surtout pour la préparation des fruits ce pour l'emplacement des futailles qui les contiennent ».

LES « CARUBI¹⁶ »



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

Ce bâtiment de 13m x 5,5m attire toute notre attention. Il se trouve à l'écart des embruns de novembre, dans leur propriété des «Carubi » sur le chemin vicinal No.5 entre la chapelle de Ste Julie et la Marine. L'architecture de cet ensemble nous montre deux voûtes en encorbellement¹⁸ de la même technique que nos «pagliaghji » ou nos «stazzi ». Nous sommes là, pourtant bien loin des «prese » ou des livres parcours.

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

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

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

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

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

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

LE RESEAU COMMERCIAL

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

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

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

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

LA FIN DU MONOPOLE

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

¹⁹ Construit en 1846 à Cagnano (Archives départementales – HC 20P 3/7)

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

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

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

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

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

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


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

ooOoo

LES CEDRATIERS DE PIETROSELLA

François-Joseph GIOVANACCI

© tous droits réservés A Mimoria


 Pietrosella

Contrat
 Entre les sous-signés Casanova Jacques Pierre, commis des douanes à cette département de N. Hérault d'une part
 Et M. Annunzio Panerace instituteur retraité, à Pietrosella, département de la Corse, de l'autre.
 Il a été fait et convenu ce qui suit:
 Casanova Jacques Pierre donne à planter en cédratiers, à M. Annunzio Panerace qui accepte les propriétés lui appartenant savoir: la Chessa de Cianciarella, la propriété dite Cianciarella de M. Incca, la propriété dite Cianciarella de la famille de Casanova Jacques Pierre. Plus que le terrain à planter en cédrats, les trois lots dont on a été mis en possession dans un délai de trois ans à compter du 1^{er} janvier 1916.
 En outre, Casanova Jacques Pierre donne à M. Annunzio Panerace l'autorisation de faire, sur toute liberté, les feuilles et les branches pour capter le suc et constituer les basses de arrosage nécessaires, et sur tous les emplacements des trois propriétés dénommées ci-dessus pendant toute la durée du contrat.
 Le présent contrat est fait pour une durée de quatre années, à partir du premier janvier mil neuf cent vingt-six, sous réserve de renouvellement et sur commun accord.
 Casanova Jacques Pierre se porte garant

pour toute la durée du contrat. Le dit contrat est annulé Panerace s'engage à assurer l'éclaircissement et la plantation des cédratiers, la clôture, le captage des sources, la construction des basses d'arrosage, l'arrosage, la surveillance et tous les travaux nécessaires ainsi que la cueillette et la vente des cédrats.
 Les frais seront supportés par moitié, par les deux contractants.
 Si par suite de la vente sera partagée par moitié entre Casanova Jacques Pierre et M. Annunzio Panerace.
 Fait double à Pietrosella, le huit décembre mil neuf cent vingt-six.
 Après avoir lu et entendu et donné
 Signatures
 P. J. Dans le cas où M. Annunzio Panerace céderait tout ou partie de ces propriétés ou les lui soit accordé que d'un commun accord.
 P. Panerace

Après quarante ans de loyaux services Panerace Mannoni avait quitté l'instruction publique et n'apprenait plus aux enfants de Pietrosella à lire et à compter.

La retraite lui pesait. Les ressources étaient maigres et il apprit que la vente des cédrats était d'un bon rapport. Il se souvint qu'il possédait vers la mer cinq cent mètres plus bas un jardin impaludé qui lui parut très propice ; en louant la parcelle voisine il pourrait constituer un beau verger de cédratiers – ce qu'il fit, au grand déplaisir de sa jeune fille, Antoinette, qui se vit confier l'arrosage des arbres nouvellement plantés.

Tous les matins, à l'heure où la dernière étoile s'éteignait, Antoinette quittait le village niché à flanc de montagne et prenait le sentier de la plage. Elle courait dans le sentier et dévalait la pente en sautant d'une pierre à l'autre. Arrivée au verger, le soleil se levait et réveillait les odeurs entêtantes des herbes et plantes du maquis. Elle débouchait les citernes, envoyait l'eau dans les rigoles d'arrosage, surveillait le débit. Quand les fossés entourant les arbres étaient remplis, elle rebouchait les citernes ! Elle coupait ensuite une large brassée de ces longues herbes qui poussent en abondance dans les endroits humides, l'attachait avec une liane de vigne sauvage, calait sa charge sur la tête et s'engageait sur le sentier. Ce sentier escarpé ne laissait pas souffler. Antoinette grimpa d'un pas régulier en s'appuyant sur les roches. Le soleil était maintenant haut dans le ciel et la chaleur devenait étouffante. Elle continuait à grimper en pensant à la source de Castiglione qui lui offrirait en abondance son eau pure. Enfin les murets qui entouraient le village apparurent. Maintenant elle courait presque, abandonnant en passant sa charge près de l'étable. Elle franchit enfin le seuil de la maison en poussant la lourde porte en châtaignier. A l'intérieur, le pétrin ouvert l'attendait. Il lui fallait maintenant pétrir le pain de la semaine...

Pendant six ans Antoinette accomplit son œuvre ; les cédratiers commençaient à produire de beaux fruits lourds qu'elle ramenait, quand ils arrivaient à maturité, dans de larges corbeilles d'osier.

Mais, un beau jour, les chèvres sautèrent au-dessus de la clôture Je vous laisse imaginer le reste

ooOoo

© tous droits réservés A Mimoria

Quelques traductions de «CEDRAT»

A limia, alimia, alimea en corse

Cidra ou *cidro* en espagnol

Rhobs el arsa en marocain

Cidra ou *cidreira* en portugais

Karna ou *khatta* en indien

Kabbad en syrien

Citron en anglais

Zedrate en allemand

Etrog ou *ethrog* en hébreux

Cedro, cedrato ou *cidreto* en italien

Dabbé ou *turunj* en arabe

ooOoo

LE CEDRAT - PRODUIT IDENTITAIRE CORSE

Simon GIUSEPPI

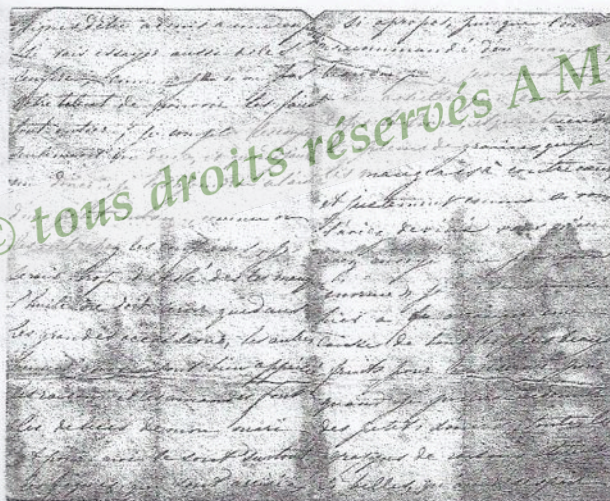
"Comment vous remercier, ma bonne Emma, pour l'énorme caisse de provisions que vous m'avez envoyée ? Elle m'a causé une bien grande joie".

C'est ainsi que, depuis son adresse des Champs Elysées à Paris, Sophie entame une lettre datée le 13 décembre 1869 à son amie la baronne belge, Emma de Wolff de Moorsel, devenue par mariage Madame Félix Giuseppi, résidant avec son mari, alors maire de Luri, au Palazzu de Piazza.

"J'ai assisté au déballage et je m'imaginai le bonheur des enfants qui avaient sans doute aidé à l'emballage. Il me semblait les entendre dire "Tiens, Maman, mets encore tout cela dans la caisse de Sophie".

J'ai déjà fait extraire les jus des citrons les plus mûrs et nous avons commencé à en confire les écorces. Hier toute la maison embaumait. Les cédrats sont dignes d'être admis à une exposition. Je vais essayer aussi de les confire. Comme je n'ai pas votre talent de pouvoir les faire tout entiers, je compte les couper seulement en deux et quand j'aurai un dîner je les rejoindrai à l'aide d'un ruban comme on les voit chez les confiseurs. Je serais trop désolée de les manquer.

L'huile ne doit servir que dans les grandes occasions. Les autres bonnes choses sont bien appréciées. Les raisins et les amandes font les délices de mon mari, et pour moi ce sont surtout les figues qui sont arrivées si à propos puisque l'on m'a recommandée d'en manger beaucoup ...".



Citrons, raisins, amandes, figues ... voilà des fruits des latitudes plus ensoleillées que ceux de Paris ou Bruxelles, mais néanmoins des espèces bien connues des habitants des deux capitales. Le cédrat par contre, moins familier et étonnant de par sa taille, méritait des explications.

Le nom scientifique de cédrat corse est *CITRUS MEDICA L CORSICAN*. *Medica* vient du latin *Mède* ou *Médie*, noms donnés à une ancienne région de l'Iran, nous apprend la SRA INRA-CIRAD. La spécificité, la qualité distinctive de cette variété, c'est la douceur de sa pulpe.

Les cédrats, originaires, comme la plupart des agrumes, du sud-est de l'Asie, ont fait l'objet d'échanges commerciaux dès le VII^e siècle avant JC : à cette époque reculée, selon les historiens, le fruit était utilisé pour les parfums, les huiles essentielles et comme antipoison. C'est au I^{er} siècle de notre ère que le cédrat corse, considéré donc à tort comme provenant de Perse, a été introduit dans l'île de Beauté par les marchands navigateurs grecs et romains.

Le climat méditerranéen favorise la culture du cédratier. Les vergers, établis, pour raison de température, en dessous de 300m d'altitude, occupaient les terrasses et, en particulier dans le Cap-Corse, étaient protégés du libecciu par des haies vives (cyprés et autres), des murs ou des palissades. L'abbé Jean-Ange Galliti précisait en 1863 qu'« aussi là où surgit un filet d'eau ils s'empressent de planter des cédrats, et comme cette partie de l'île (le Cap-Corse) est exposée au vent du nord et au libecciu les plants sont abrités derrière des murailles fort élevées, et entourés d'ailleurs d'une palissade formée avec de la bruyère, de l'arbousier et d'autres arbustes tressés d'une manière fort compacte ». Pour les autres régions l'auteur ajoute que « l'exemple donné par le Cap-Corse a été suivi en quelques autres contrées de l'île. On récolte aujourd'hui des cédrats dans le Nebbio, dans la Casinca, dans la Mariana, dans la Balagna, etc. La culture y est plus facile et moins coûteuse qu'au Cap-Corse parce qu'on y prend moins de précautions pour abriter ces plants contre le vent ».

En Corse le cédrat est multiplié depuis le XIX^e siècle essentiellement par bouturage. L'arbre atteint une petite taille, dépassant rarement quatre mètres. Les branches sont épineuses, d'où la nécessité de protéger les cédratiers contre le vent et

d'empêcher que les épines endommagent les fruits. Les fleurs sont présentes en permanence ; il y donc jusqu'à trois récoltes par année. Le fruit est ovale, verruqueux et peut atteindre un poids de deux à cinq kilos. Galletti confirme que *«le fruit grossit beaucoup, et quand il a de 2 à cinq kilos de poids, on le livre à la confiserie. Quelquefois lorsque le fruit ne dépasse pas la grosseur d'un œuf d'oie, si d'ailleurs il ne présente aucune aspérité, on le récolte pour être vendu, sous le nom de vittima, aux Israélites, à l'époque où ils célèbrent leurs fêtes dites des Tabernacles »* (voir plus loin).

Galletti laisse à croire sans le dire clairement que le Cap-Corse a entrepris la culture du cédrat en premier en raison de ses échanges privilégiés avec Gênes. Quoi qu'il en soit si Gênes était le client phare pour ce fruit, les exportations vers d'autres destinations ont été rapidement développées, notamment vers le reste de la péninsule italienne et ensuite dans le monde entier, en particulier le Nord de l'Europe et les pays et colonies d'outre-mer, permettant ainsi à la Corse, à la fin du XIXe siècle de devenir le plus gros producteur et exportateur mondial. De par leur qualité d'ailleurs Galletti souligne que *«des cédrats de la Corse sont préférables à tous les autres »*. Pourtant la concurrence qui avait toujours existé, est devenue à la fin insupportable pour les producteurs corses. Ainsi Galletti raconte une anecdote qui date du milieu du XIXe siècle.

« Nous ne pouvons résister au désir de rappeler ici un trait qui dénote à la fois la subtilité mercantile des négociants de Gênes, et peut-être l'antipathie non encore éteinte des Génois à l'égard des Corses. Jaloux de la supériorité de nos vittime, des Génois ont éveillé dans l'esprit des Israélites des scrupules religieux, en leur faisant croire que nos vittime étaient produites par des plants greffés, et qu'ainsi elles ne répondaient pas aux exigences du rite hébraïque. La ruse n'a pas tardé à être démasquée. Un rabbin de Francfort s'est rendu en Corse, où il a pu par lui-même s'assurer que, dans une pensée de lucre, on avait induit ses coreligionnaires en erreur. Depuis lors nos vittime, qui étaient tombées en discrédit, ont pris une plus grande valeur encore que par le passé ».

De plus la Grèce proposait des fruits à meilleur marché et en grande quantité, alors que certains Corses qui s'étaient expatriés à Porto Rico et qui avaient emmené avec eux leurs plants et leur savoir-faire profitaient pleinement des conditions climatiques plus clémentes dans leur île d'adoption lointaine pour devenir à leur tour des concurrents redoutables.

Dans les années 1920 la production annuelle du cédrat en Corse dépassait encore 8000 tonnes à partir d'une surface cultivée d'un millier d'hectares. Il y a cinquante ans la Corse fournissait encore le tiers du marché mondial de fruits en saumure, mais le déclin de la demande et de la part de marché corse était déjà bien amorcé. C'est ainsi qu'au début des années '80 il ne restait que cinq hectares consacrés à cette culture, avec une production de seulement quatre-vingt dix tonnes dont la très grande partie par des petits exploitants.

La culture du cédratier est ainsi passée du stade décrit par Galletti comme d'un rapport presque fabuleux à celui, hélas, de la quasi-disparition.

ooOoo

LE ROLE DU CEDRAT DANS LE RITE JUIF

La fête juive dite des Tabernacles ou des Cabanes (en Hébreu, *Sukkoth* = abris) célébrée du 15 au 23 de Tishri (dans le calendrier hébreu le Jour de l'An s'appelle 1 de Tishri qui se situe selon le cas entre le 5 septembre et le 5 octobre) et commémorant le séjour des Israélites dans le désert, est marquée par la prise de tous les repas, pendant ces huit jours, à l'extérieur, dans des abris construits de branchages, spécialement à cet effet.

Dans les rites quatre symboles sont présents, le myrte, le cédrat, le saule et le palmier-dattier. Le cédrat revêt une grande valeur : il représente la personne la plus croyante et la plus reconnaissante dans la religion juive. Deux variétés de cédrats sont admises, l'Étrog et la Corse : les fruits utilisés sont obligatoirement sans déformation et récoltés à partir d'arbres non greffés. Galletti nous a appris qu'on les nomme *vittime* (victimes) – cueillis jeunes et donc sans imperfection ni aspérité.

Sources

Sur les routes du Cédrat : SRA INRA-CIRAD, San Giuliano
AREFLEC Assoc.Rég.d'Experimentation Fruits et Légumes de Corse
Corse Matin - textes Lily Figari
Abbé Jean Ange Galletti - Histoire illustrée de la Corse
Everyman's Encyclopedia
Fonds privé Giuseppe

EXERCICES DE MEMOIRE, OUVRANT QUELQUES PISTES DE RECHERCHE SUR LE CEDRAT DE CORSE

Louis AMBROGI

D'aussi loin dont je me souviens, de façon plus ou moins précise mais constante, l'image du cédrat¹ est omniprésente dans ma mémoire.

De l'enfance à l'adolescence, du jeune homme au vieil adulte, notre *alimea* a sa place, que cela soit sous forme de flashes ou de véritables séquences de films plus ou moins longues.

C'est tout d'abord la récente expérience d'une douloureuse piqûre, sous un ongle, d'un de ces redoutables et sournois piquants de ce cédratier que j'ai replanté dans notre propriété des *Piazzes de Monticellu*². Peut-être pour se venger d'avoir été négligé pendant les torrides journées de cet été³ ? Peut-être pour me rappeler qu'il y a centaine d'années, en ce même lieu, des dizaines et dizaines de ses semblables avaient été, eux, l'objet des soins attentifs de nos grands-parents ?

De bien plus loin je revois très bien, même si les images en sont très nettes et les dates beaucoup moins, nos « expéditions » sur les îles rousses ». Sur le terre-plein, au-dessus de « *sculiscella*⁴ », nous nous faufilions entre les énormes tonneaux remplis d'eau de mer et où « mûrissaient » l'*alime*⁵. Je ne me souviens plus très bien des dates, mais c'était avant que les deux avions italiens ne bombardent le phare de la Pietra⁶.

Une autre image de tonneaux, eux aussi pleins d'eau de mer, mais sur le « petit môle⁷ », pour que leur bois « gonfle » en attendant les vendanges. Cette même image associée à celle des grands sacs de jute trempant dans la mer et où nous allions chaparder quelques poignées de lupins encore trop amères.

¹ Aussi bizarre que cela paraisse, c'est une conversation de grandes personnes qui, tout enfant, me fait prendre conscience de l'importance du cédrat. Les soirs d'hiver un petit groupe de clients attendait l'arrivée des journaux du jour qui arrivaient par le dernier train du soir ... J'avais l'habitude de rester là dans un coin du magasin, à lire journaux ou revues au gré de ma fantaisie, en attendant l'heure de la fermeture. Les grandes personnes ne s'occupaient guère de savoir si j'écoutais leurs conversations. Un soir l'annonce de la mort d'une vieille figure de Balagna avait donné lieu à une discussion apparemment plus animée que d'habitude. Il était question de dépenses somptueuses, de virées dans les grands casinos de la côte, d'aventures galantes, de toutes sortes de frasques attribuées à notre personnage ... mais aussi de coups de sort, de misères, de malheurs ... et toujours le mot de cédrat qui revenait dans la conversation. Sur le chemin de la maison mon père me dit que même mon grand-père maternel avait, un moment donné, misé sur les cédrats et que cela c'était plutôt mal terminé pour ses finances.

² Sur cette propriété des *Piazzes* il y avait, selon les dires de mon vieil oncle, avant que deux incendies ne la ravagent, des dizaines de cédratiers qui rapportaient gros mais qui demandaient des soins constants et beaucoup d'eau l'été : ce qui expliquait les trois grands bassins de retenue d'eau.

³ Ces cédrats non seulement avaient besoin d'eau mais aussi de fumier, c'est une des raisons qui faisait que le grand troupeau de brebis du berger du Niolu qui « avait » la propriété laissait ses bêtes parquées chaque nuit sur une « *piazzada* » différente, et cela durant pratiquement tout l'hiver.

⁴ Pour nous, les garnements qui habitions le quartier de l'école ou de la vieille gendarmerie, aller jouer ou pêcher sur les îles rousses n'était pas sans risques. Elles ne faisaient pas partie de notre territoire et nous prenions le risque de nous faire « attaquer » par les enfants de la vieille ville.

A sculiscella, c'était le plan incliné du port, qui permettait de tirer ou de mettre à l'eau les barques des pêcheurs. Comme il était recouvert d'un ciment lisse avec la mousse marine il était excessivement glissant et le nombre de glissades plus ou moins volontaires ne se comptaient plus. Mais plus haut il y avait cette étroite bande de terre où passait la route pour rejoindre les îles et le port avec l'eau propre de cette partie des îles ouverte sur l'ouest et que l'on appelle *a ranca*.

⁵ C'est sur ce terre-plein qu'étaient placés les gros tonneaux que l'on remplissait d'eau de mer et dans lesquels étaient conservés pendant de longs jours les cédrats entiers. Une femme ou un homme était chargé de compléter l'eau des tonneaux.

⁶ *A Pietra*, c'est la plus grande des îles rousses sur le sommet de laquelle est bâti le phare.

⁷ *U mole*, c'est le petit quai des pêcheurs qui se trouve en ville, perpendiculairement à cette petite jetée, aujourd'hui pratiquement démolé ; un quai sur lequel la famille Salvini venait nettoyer ses grands tonneaux

Ces mêmes sacs, ces mêmes lupins que nous allions retrouver quelques temps plus tard dans l'eau douce du petit ruisseau du «*Padule*⁸» où ils finissaient de dégorger. Dans ces mêmes petits bassins où ne tarderaient pas à s'entasser des centaines de kilos de cédrats, mis, eux aussi, à dégorger de leur sel dans l'eau courante de ce petit ruisseau des «allées».

Encore plus précise cette mémorable raclée parentale après la non moins mémorable bataille, entre copains, à coups de pulpes de cédrats. Car les ouvriers de la distillerie des établissements Orticoni venaient déverser là, sous le pont qui voit le Padule disparaître sous terre, passer sous la ville, et ressortir quelques centaines de mètres plus loin, à la plage «du château», tout l'intérieur du cédrat que l'on n'utilise pas pour la fabrication de la liqueur.

C'est aussi, un peu plus tard, pendant l'occupation, l'image désagréable d'une «cuite» à vous dégoûter de boire pour le restant de vos jours et au risque de vous faire surprendre après le couvre-feu, par une patrouille italienne.

Nous avons découvert, je tairai les noms de mes deux complices, la cachette, bien garnie de vins et de spiritueux du père d'un de nos compagnons de chapardages ... Mais, surtout en fin d'après-midi, le mélange de vin du Cap Corse Mattei et de liqueur de cédratine de la veuve Orticoni ne font guère bon ménage dans les estomacs de jeunes adolescents.

Des spasmes à vous dégoûter de toutes liqueurs et que pendant longtemps la seule vue de la grande bouteille de cédratine peinte.

Car de la douce saveur du cédrat confit, il n'en a jamais été question, ni avant la guerre, encore moins pendant l'occupation italienne, ni même après la libération jusqu'à cette année 1949. Cette année-là, mon père au cours d'une de ses trop rares visites, était venu me voir à l'école normale d'Ajaccio. Ensemble nous marchions sur le cours Napoléon quand il est tombé «en arrêt» devant une vitrine d'une confiserie, où une jeune femme, toute vêtue de blanc, était en train de finir de disposer une magnifique corbeille de fruits confits, comme je n'en avais jamais vus. Au milieu trônait un énorme cédrat doré enrobé de sucre glace ...

Nous sommes entrés dans le magasin. Mon père a acheté un énorme cédrat vert, les meilleurs, paraît-il, pour emporter, nous avons sympathisé avec madame Rémilleux⁹, visité le laboratoire où le patron nous a fait goûter au cédrat dans toutes les phases de sa fabrication ...

... et je crois bien que c'est de ce jour que datent véritablement mes relations privilégiées avec les cédrats

... et plus particulièrement avec ceux qui sont confits !

Erratum –errata...

page 22, avec une fin de phrase oubliée dans l'ordinateur : « que la seule vue de la grande bouteille de cédratine peinte sur la façade de l'établissement Orticoni suffisait à réveiller »

Toujours page 22 :il faut lire évidemment « donnait un goût particulier au vin et non pas au vent.. »

Précisons que la carte postale ancienne, de la page 9, montre le remplissage de ces fameux tonneaux à cédrats sur le terre plein des îles rousses, avant le port de commerce proprement dit.

à l'eau de mer. En plus de voir le bois gonfler et refaire l'étanchéité du tonneau, cette eau de mer donnait, paraît-il, un goût particulier au vent.

⁸U Padule est le ruisseau qui descend de la vallée de *Santa Riparata di Balagna*. Maintenant même en hiver il est pratiquement à sec. Au temps du récit il y avait suffisamment d'eau pour aménager des petits bassins dans lesquels les ouvriers de la distillerie Orticoni laissaient quelques jours les cédrats pour un premier dessalage, puis ils ouvraient ensuite le fruit, enlevaient facilement et pratiquement toujours en entier l'intérieur, la pulpe, qu'ils allaient jeter dans le ruisseau. En effet, seule l'écorce du cédrat est utilisée pour faire la liqueur.

Nous nous chargions de faire disparaître cette pulpe en nous bombardant avec ; le reste pourrissait plus ou moins en dégageant une odeur douceâtre avant d'être emporté par la première grosse pluie jusqu'à la mer, sur cette plage fermée et que l'été l'hôtel Bonaparte essayait de nous interdire.

⁹ Pendant longtemps je me suis senti tenu d'aller au moins une ou deux fois dans l'année acheter un plus ou moins gros cédrat confit à la confiserie Rémilleux.

VIENT DE PARAITRE ...

« De la Méditerranée aux Antilles : le développement et l'industrialisation du cédrat à Porto Rico »

Nous avons trouvé dans un ouvrage récent, *“Los Corsos Americanos, Ensayos sobre sus arquitecturas, vidas y fortunas en el siglo XIX”*, édité en 2002 à Porto Rico par Enrique Vivoni Farage, un essai de Karen L. Orengo Serra, professeur à la Faculté de Gestion des entreprises du campus universitaire de Mayagüez de l'Université de Porto Rico.

Cet essai concerne la culture du cédratier à Porto Rico, culture en grande partie contrôlée par les immigrés corses.

Nous recommandons ce travail à nos lecteurs à qui nous proposons quelques extraits tendant à expliquer, du point de vue portoricain, le déclin de la culture du cédratier en Corse.

Le texte originel est rédigé en langue espagnole ; une traduction française, de mauvaise qualité et entachée d'erreurs, est fournie pour faciliter la vente de l'ouvrage en Corse. Nous donnons ci-dessous quelques extraits de cette traduction approximative.

« La région a un climat idéal pour la culture du fruit (le cédrat) ».

En effet Porto Rico se situe à la latitude 18°N (la Corse à 42°N), et sa situation géographique et climatique représente un énorme avantage, trop souvent passé sous silence par les historiens qui expliquent la réussite des producteurs antillais à supplanter leurs cousins corses. Porto Rico bénéficie d'un climat tropical (sans hiver), la chaleur se trouvant tempérée par les alizés. Son sol très fertile et copieusement arrosé par les pluies, favorise la culture de la canne à sucre, du café, des oranges, des ananas et d'autres fruits tropicaux : du maïs, du riz, du cacao, de la vanille, des noix de coco, du coton et des légumes.

« Les Corses connaissent les techniques de production du cédrat et les adaptent aux conditions de l'île (de Porto Rico) : l'apparition du cédrat à Adjuntas est directement reliée aux déplacements de l'immigré méditerranéen à Porto Rico ».

Adjuntas est une province au centre de l'île. Il est à noter que les conditions, différentes de celles connues en Corse, exigeaient un nouvel apprentissage de la culture.

« D'autres (producteurs corses) s'associent et conjuguent leurs efforts pour commercer leur production, fixer un prix et établir une stratégie commerciale compétitive ... mais les effets encore latents de la Première Guerre mondiale sur le coût élevé de la vie, de même que la politique commerciale française, rendent particulièrement difficiles les objectifs des producteurs corses. Les lois douanières françaises imposent des barrières à l'exportation du cédrat sur le marché étranger et accentuent la crise ... ».

En effet pendant cent ans et jusqu'à la première guerre mondiale, la France imposait aux produits corses des droits d'exportation, même en direction de la France continentale, alors que les produits français passaient en Corse sans être imposés. Cette discrimination a fait un tort énorme à l'économie corse dans son ensemble, y compris à l'industrie du cédrat.

« Les deux pays (l'Italie et Porto Rico) arrivent à imposer leur prix au niveau international, ils offrent une variété de cédrat de meilleure qualité (le cédrat Diamant) et la technologie de préparation et de présentation du produit est plus attrayante pour le marché international ».

La Corse n'a pas su évoluer et résister au marketing du Nouveau Monde.

« Il existe plusieurs versions sur la façon dont les Corses ont importé le cédrat à Porto Rico. D'une part Joseph Antoine «Toño» Salicetti, à son retour de Corse dans les années 20 aurait apporté dans la poche de sa veste plusieurs graines de cédrat corse. D'autre part dans un lonzo (saucisson corse) François Mattei de Luca aurait apporté à Porto Rico vingt deux graines de cédrat corse. Une troisième version affirme que Jean Mattei, en provenance du Cap Corse, établi au début du siècle à Yauco, aurait apporté quelques plants de cédrat à Porto Rico »

Plusieurs Corses disputent donc la paternité de l'introduction du cédrat à Porto Rico : fallait-il être fier d'avoir ainsi porté un coup fatal à une des rares réussites de l'économie corse ? Peut-être ces immigrés n'ont-ils pas seulement apporté un savoir-faire, le cédratier y existait déjà ?

« Il faut signaler qu'aux Antilles et en Amérique centrale ce fruit est introduit par l'Espagne (où il a été cultivé à profusion par les Arabes) ».

« Pour la couleur du fruit la correspondance indique que les cédrats jaunes sont refusés et que les verts sont acceptés uniquement si leur taille est compatible avec les machines de l'entreprise qui effectue la coupe ».

Il faut savoir que c'est essentiellement le froid (la température nocturne, l'hiver corses) qui fait virer les agrumes en général et le cédrat en particulier du vert au jaune. Dans les pays tropicaux les agrumes restent verts.

« Les fruits jaunes pourrissent rapidement ... ».

C'est que, virés au jaune, ils sont déjà trop mûrs.

« Des facteurs comme la variété, la présentation, le coût et le conditionnement du cédrat exporté par les producteurs de Puerto Rico expliquent que l'île ait conquis le marché européen que Corses et Italiens ont contrôlé jusqu'alors. Dans les années 50 Puerto Rico et l'Italie offraient une variété de cédrat Diamant dépulvé. Le cédrat de Puerto Rico, d'un vert intense, a une grosseur variable : il est coupé, en saumure, dépulvé, son arôme et sa présentation sont agréables et son prix compétitif. Ces avantages attirent les acheteurs habitués du cédrat corse dont le fournisseur principal est l'entreprise corse Louis Napoléon Mattei ».

L'arrivée du cédrat portoricain jusque sur le marché corse, apprécié et acheté même par la firme bastiaise qui avait créé la «Cédratine», annonçaient à coup sûr la fin de l'aventure du cédrat corse. Une nouvelle erreur de traduction a transformé Louis Napoléon Mattei, bien entendu principal client ou acheteur, en «fournisseur» !

ooOoo

© tous droits réservés A Mimoria

Pour notre enquête il nous semblait normal de consulter Monsieur Jean-Claude Ribaud qui parmi les derniers cultivateurs du cédrat en Corse en est très certainement le plus important. Nous le remercions de son accueil et de ses renseignements fort utiles.

Issu d'une famille impliquée depuis des générations dans les affaires du cédrat, passionné par son métier et possédant fièrement une documentation unique, Jean-Claude Ribaud ne souhaite pas livrer toutes ses connaissances puisqu'il nourrit lui-même le projet de les exploiter un jour dans une publication.

Néanmoins, très gentiment, il nous a confié quelques «scoops». Selon lui le déclin de la culture du cédrat en Corse est attribuable à trois facteurs

- plusieurs années consécutives de forts gels, qui ont décimé les vergers insulaires
- la concurrence de Porto Rico (mais Jean Claude insiste que d'autres que les expatriés corses étaient responsables de l'introduction du fruit dans cette île)
- la politique discriminatoire française en matière de droits de douane : en effet, pendant cent ans la France imposait des droits à toutes les exportations de l'île vers la terre ferme, et du fait de ce handicap injuste l'économie insulaire toute entière a été mise à mal et détruite.

Jean-Claude a précisé aussi que le cédrat a connu la même désaffection dans le monde entier : il n'existe plus aujourd'hui de pays producteur significatif. Fruit délicat et coûteux à la production, très cher à la transformation, le cédrat a perdu son avantage de bonne conservation (par le sel ou le sucre) et il est remplacé par des fruits frais, plus acceptables sur le plan diététique, acheminés en toute saison des quatre coins de notre planète, et par des produits moins chers de substitution (par exemple, la betterave confite, colorée en vert et parfumé synthétiquement).

ooOoo

A Mimoria

association loi du 01.01.1901, pour qui l'édition n'est pas la vocation première, a quand même publié, depuis sa création à ce jour, quarante neuf bulletins de liaison, dix monographies, et d'autres ouvrages :

Les monographies ou bulletins spéciaux :

- No.1 : Marignana, une communauté rurale de 1750 à 1950 - Sébastien Ottavi - 1991
- No.2 : La vie religieuse d'une communauté villageoise : Soccia - Collectif : exploitation des archives départementales - 1991
- No.3 : L'eau apprivoisée à Soccia - Collectif : exploitation des archives départementales, 1992
- No.4 : Des activités maritimes dans le golfe de Sagone 1811 à 1927 - D.Ottavi - 1995
- No.5 : *U campu santu di u Cannteciu* - le cimetière marin d'Ajaccio - Collectif : conduite Marie-Thérèse Franchi - 1998
- No.6 : Les testaments de Ghjuvan Antone Vincentello et la ville de Calvi - Alfredo Ortega
- No.7 : *E caldanelle di Vicu, di Balogna o di l'Appriciani*, les eaux minérales des Caldanelle - Conduite Fernande Grisoni - 2000
- No.8 : A Soccia, histoire d'un petit village de montagne au cœur de la Corse du Sud - Jean-Baptiste Paoli - 2000
- No.9 : *Una prucissione in Soccia di u bardu Maisirale* - conduite Jean-Baptiste Paoli - 2002
- No.10 : *Limeu o alimea*, le cédrat de Corse - conduite Simon Giuseppi - 2003

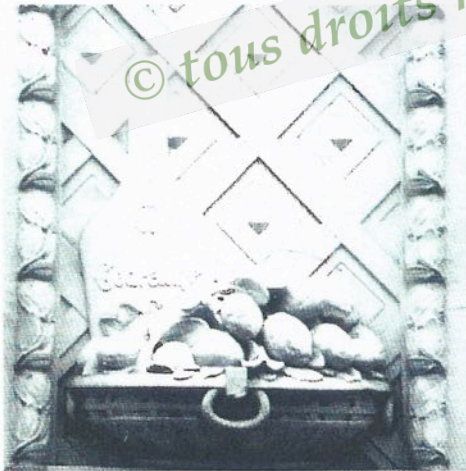
Autres ouvrages :

- Promenades en Ornanu. L'habitat du XV^e au XVIII^e siècle - Editions Cymos et Méditerranée, Ajaccio - 1991
- Les salines, un quartier d'Ajaccio au passé méconnu, de la période génoise à l'urbanisation des années soixante. A travers documents et témoignages - Imprimerie Nouvelle Color, Ajaccio - 1993
- Bucugna, avril 1789. Un cahier de doléances - Imprimerie Art & artisanat rural, Appiettu - 1994
- Promenades dans Ajaccio, *spassighjati in Aiacciu* - Impression CRDP, Ajaccio - 1995
- Cutulì e Curticchjatu, avril 1789. Un cahier de doléances - Imp. Art & artisanat rural, Appiettu, 1995
- 1986-1996 - 10 ans d'activités d'une association : A Mimoria - Imprimerie Nouvelle Color, Ajaccio - 1996
- Sarrola e Carcopinu, avril 1789. Un cahier de doléances - Imprimerie Art & artisanat rural, Appiettu - 1996
- In cerca di e minere di Corsica* - Recherches sur la métallurgie de l'île de Corse - Imprimerie Nouvelle Color, Ajaccio - 1997
- Une mémoire à fleur de pierre, Vignali hameau de Grussetu e Prugna - Imp. Art & artisanat rural - 1997
- Ucciani, avril 1789. Un cahier de doléances - Imprimerie Art & artisanat rural, Appiettu - 1997
- Noëls de Corse, *Natali Corsi*. Traditions & Saveurs - Edisud - 1998
- Une mémoire fidèle, ces souvenirs contés par Paul Silvani, un ancien habitant d'Ucciani, village corse - 1988
- Une mémoire retrouvée - Revivre le temps et l'espace d'hier dans le hameau de Sant'Amanza - Carnet d'un habitant - Imprimerie Art & artisanat rural, Appiettu - 1989

Pour consulter ou acquérir les ouvrages d'A Mimoria, prendre contact avec le bureau, par courrier adressé au siège social, c/o Archives Départementales de la Corse du Sud, I Salini, 20090 Aiacciu.



© tous droits réservés A Mimoria



A Mimoria