

## Arboriculture et société en Méditerranée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'exemple de la Corse.

Guy Lemarchand

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/ahrf/949>

DOI : 10.4000/ahrf.949

ISSN : 1952-403X

### Éditeur :

Armand Colin, Société des études robespierristes

### Édition imprimée

Date de publication : 1 mars 2000

Pagination : 163-165

ISSN : 0003-4436

### Référence électronique

Guy Lemarchand, « Arboriculture et société en Méditerranée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'exemple de la Corse. », *Annales historiques de la Révolution française* [En ligne], 319 | janvier-mars 2000, mis en ligne le 21 avril 2004, consulté le 22 avril 2022. URL : <http://journals.openedition.org/ahrf/949> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ahrf.949>

---

Ce document a été généré automatiquement le 22 avril 2022.

Tous droits réservés

---

# Arboriculture et société en Méditerranée à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle. L'exemple de la Corse.

Guy Lemarchand

---

## RÉFÉRENCE

Antoine CASANOVA, *Arboriculture et société en Méditerranée à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle. L'exemple de la Corse*, Corte, éditions Le Signet, 1998,

- 1 Ce livre reprend et complète les nombreux travaux de l'auteur sur la Corse des xviii-xix<sup>e</sup> siècles. Ici il s'agit d'une étude des liens entre le développement de l'arboriculture, l'outillage agricole et para-agricole et les structures sociales. Avec minutie et clarté A. Casanova combine les données de l'archéologie des instruments ruraux, l'enquête ethnographique auprès des témoins actuels et récents, le dépouillement des archives de l'intendance, en particulier les recherches statistiques de 1785-1786, des questionnaires de l'an X et de l'enquête préfectorale de 1829.
- 2 L'arboriculture de l'île porte à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle sur les arbres habituellement utilisés en zone méditerranéenne. Au moins six variétés de châtaignes sont cultivées, s'étendant sur plus de 10% des terres agricoles, et le châtaignier se trouve dans la plupart des régions, mais dans le cap Corse il a reculé devant l'expansion des vignes et des oliveraies. On pratique encore la cueillette dans le maquis, quoique la plus grande partie provienne des arbres plantés en terre humide sur les replats et les bas de pentes, demandant greffe et labour à la pioche. Les fruits sont séchés dans un bâtiment spécialisé avec un foyer à combustion lente qui, signe de sa valeur, relève de la propriété familiale indivise. Consommées fraîches ou en bouillies, farine absorbée sous forme de soupe ou plutôt de pain, les châtaignes peuvent remplacer le froment et permettent aux propriétaires indépendants sur les terres pauvres et accidentées de subsister. Néanmoins dans le Sud, des notables ont établi de grands vergers destinés au

commerce. L'olive peut, elle aussi, provenir de la cueillette dans le maquis, la surface autour de l'arbre étant débroussaillée; dans le cap Corse on greffe des rameaux à partir des arbres sauvages. Cette culture réclame une taille et un labour à main tous les deux-trois ans, mais l'usage de la fumure demeure rare. La récolte, par ramassage, gaulage ou cueillette, est longue et mobilise surtout les femmes. L'huile est employée dans l'alimentation, la médecine domestique, l'éclairage et la savonnerie. Pour le vin, seize cépages sont utilisés et, là encore, persiste la cueillette du fruit sauvage. Les plantations sont faites soit par creusement de simples trous au pieu et à la pioche, soit par tranchées, procédés rapides, soit, surtout pour les produits de qualité, avec des fossés, des murettes grâce à l'épierrement du sol, et même défoncement complet de la surface (*scasso reale*), et qui exige une main d'œuvre nombreuse. De toute façon, à cause du bétail, les vignobles sont presque toujours enclos. Le foulage aux pieds du raisin règne partout, mais la presse à arbre est également connue. La majorité de la production se conserve mal, au plus six mois, faute de fermentation dans des cuves assez grandes et propres, et surtout faute de caves assez vastes et bien aérées. Venant du cep «bianca», le vin pour l'autoconsommation est léger, de faible garde et constitue la majorité de la production. Cependant ont été développés plus récemment des vins, principalement liquoreux, dans le cap Corse et près de Bastia, à partir du muscat, fréquemment cuits, de qualité, et destinés au marché.

- 3 Bien qu'elle soit une île et une terre largement montagneuse, la Corse n'est ni isolée du reste du monde ni figée et sur le plan technique y coexistent au xviii<sup>e</sup> siècle des pratiques et des instruments agricoles dont les uns viennent de l'époque de l'ancien Empire égyptien et dont d'autres sont très comparables aux usages modernes du continent de l'Europe méditerranéenne évoluée. Trois zones d'activité agricole et trois types de société apparaissent. Dans le sud-ouest et le Cortonais montagneux et au littoral escarpé, dominent les propriétaires paysans familiaux vivant notamment de la châtaigne, de quelques rares champs de céréales, et faisant un peu de vin et d'huile, essentiellement pour leur propre consommation. Ce sont également les régions où sont utilisées les techniques les plus simples et les moins coûteuses: presse par foulage et, pour l'huile, à torsion, moulins à blé à roue motrice horizontale de petite dimension (1,5m de diamètre). La région d'Ajaccio, la Balagne, le Nebbio, une partie du cap Corse et le pays au sud de Bastia sont plus différenciés socialement avec des paysans possédant 1 à 4 ha, consacrant, particulièrement dans l'Est, très peu de terre aux céréales et prenant à métayage des clos de vigne pour la vente, dépendant donc des marchands pour le grain et même des avances de fonds que ceux-ci ou des propriétaires aisés leur consentent. Enfin dans le terroir d'Ajaccio, les alentours de Bastia et le cap Corse, vignobles et oliveraies sont étendus, exportant vers Gênes, Livourne et Rome. Les « principali » à la tête de propriétés de 30 à 250 ha, monastères, curés de grosses églises et nobles, utilisent journaliers et métayers. C'est dans ces régions à économie marchande plus active que la presse à vis centrale pour l'huile, les grands moulins à roue horizontale et même quelques-uns à roue verticale ont été établis.
- 4 Il apparaît donc que la Corse globalement est nettement moins avancée sur le plan agricole que nombre de provinces du continent, la Provence avec laquelle l'auteur compare souvent l'île, la Ligurie, et l'archaïsme y subsiste largement. Une autre comparaison, avec la Sardaigne, à laquelle on pense inévitablement depuis M. Le Lannou, aurait été également intéressante. Mais A. Casanova montre fortement que la technique n'est pas immobile pour autant, même ici où on ne l'attend pas, dans une

société essentiellement agropastorale pauvre, d'apparence «traditionnelle» pour reprendre la classification à l'emporte-pièce mais encore assez à la mode de W. Rostow. Même les paysans parcellaires sont ouverts au progrès. Si les cantons vivant surtout de l'élevage dans l'arrondissement d'Ajaccio n'ont pas de machine à presser les olives et se contentent de moulins à grains très petits, c'est qu'ils n'ont que de faibles quantités de produits à traiter, dans le cadre d'une exploitation extensive du sol. Par contre, ailleurs souvent, dans le même village peuplé également de propriétaires modestes, sont utilisés à la fois les instruments à main et la presse à arbre pour le vin. Et des perfectionnements sont apportés aux appareils anciens: passer pour l'huile de la presse à arbre à contrepoids simple à la presse à cabestan, ou construire des barrages de retenue d'eau pour les moulins. Évidemment ces progrès ne sont pas ceux que promeuvent les «principali» et qui, plus spectaculaires, sont seuls retenus et soutenus par l'administration, ce qui peut faire croire à l'historien piégé par ses sources qu'il n'y a d'innovation que dans ce groupe de gens relativement instruits. En fait le progrès technique constitue un véritable enjeu social. Les grands propriétaires ne manquent pas de dénoncer les obstacles opposés à l'expansion de la vigne pour l'exportation, ce qui empêche l'installation d'équipements lourds et performants de vinification: l'élevage vagabond dévastateur des cultures, les communaux qui favorisent la surpâture et la croissance excessive des troupeaux, la propriété parcellaire qui traite elle-même ses récoltes et qui raréfie la main-d'œuvre disponible et renchérit les salaires. À quoi, loin de s'enfermer dans l'obscurantisme et la routine dont on les accuse volontiers, les paysans peuvent répliquer qu'ils ont de bonnes raisons, par exemple, d'être hostiles à la création de moulins nouveaux car l'entrepreneur, jouissant fréquemment du droit de banalité, compte augmenter la taxe de moute et des meules à grande puissance d'écrasement risquent de ruiner les moulins à bras et prélèveront de l'eau, bien considéré comme communal, aux dépens du bétail et de l'irrigation. De plus les «principali» exploitent soigneusement leur supériorité économique: ils afferment l'impôt direct en nature (subvention), l'étendent à leur profit, et, maîtrisant grâce à cela et grâce à leurs propres récoltes, une partie notable de la production, ils pèsent sur le prix des denrées aux fins de spéculation et pratiquent l'usure avec les profits engrangés. Ayant leurs entrées à l'intendance, ils obtiennent de l'administration d'importantes concessions domaniales contre les communautés. Finalement ce régime favorable aux grands freine à son tour le progrès technique et économique par la lourdeur de la fiscalité qui décourage les agriculteurs; il cause aussi des gâchis par pertes de stockage et fraudes, et la banalité du pressoir qu'il maintient crée une situation de monopole défavorable au changement et gênante pour la petite exploitation.

- 5 S'il faut regretter le manque de schémas explicatifs du maniement des outils et du fonctionnement des machines, ceux qui sont donnés étant très sommaires, ce livre d'une écriture austère n'en est pas moins riche de multiples informations très précises et ouvre de larges perspectives. Il démontre que même dans une société réputée arriérée, il est bien trop simple de considérer comme le fait l'idéologie libérale des Lumières et de la fin du xxe siècle, qu'il n'y a que deux camps: d'un côté la masse archaïque et égoïste, de l'autre une petite élite de novateurs éclairés et généreux.