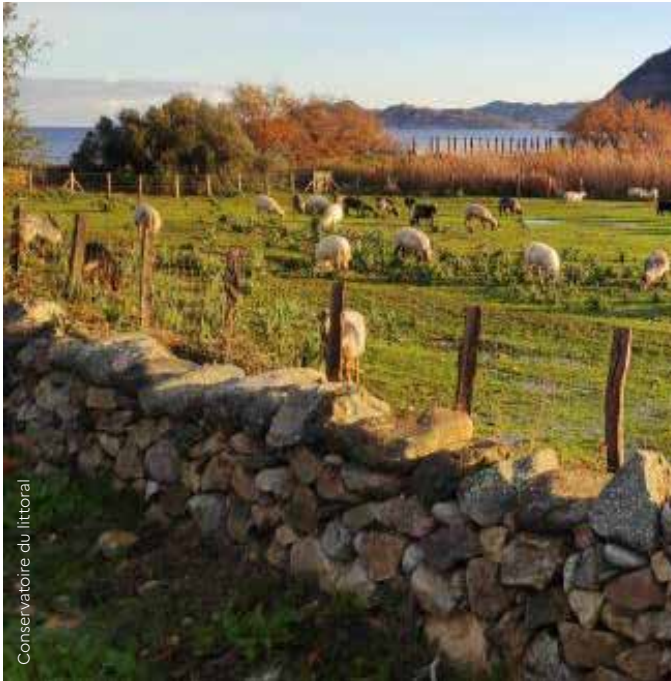




RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Conservatoire du littoral

In Corsica L'agriculture en Corse

En Corse, île montagneuse, pauvre en plaines, ventée, les ressources en eau sont limitées sur le littoral. L'agropastoralisme traditionnel s'est développé avec ces contraintes. Les cultures vivrières et l'élevage ont longtemps assuré l'autosuffisance alimentaire. Les voies de transhumance entre *a muntagna* et *a piaghja* ont profondément structuré le territoire comme les communautés.

Après guerre et dans les décennies qui suivirent, la lutte contre la malaria, le drainage des marais littoraux, l'irrigation et les progrès de l'agronomie ont permis, en plaine, l'essor d'exploitations agricoles « modernes » et de plus grandes tailles, conçues pour l'exportation des productions. Le tourisme a commencé à se développer jusqu'à devenir aujourd'hui une ressource économique majeure. Paradoxalement, l'économie corse n'a jamais été autant tributaire des importations de produits agricoles.

Depuis 1975, le Conservatoire du littoral, en partenariat avec les collectivités locales, a constitué un domaine protégé de plus de 20 000 ha sur l'ensemble des espaces naturels littoraux de Corse.

Des pratiques agricoles diversifiées

Lorsque cela est compatible avec leur vocation, les terrains protégés par le Conservatoire du littoral accueillent des activités agropastorales. Beaucoup de sites n'offrent cependant pas ou peu de potentialités : relief trop accidenté, rareté ou absence de sols, aridité... ou sont très éloignés de tout réseau public (route, eau, électricité, services) ; d'autres sont constitués de milieux naturels fragiles : des dunes, des marais, des boisements remarquables, impropres à l'agriculture. Sur les sites qui s'y prêtent, les activités agricoles constituent un des volets du projet global pour le site, qui considère à la fois les paysages, la préservation des milieux naturels et des espèces et l'accueil des visiteurs. L'élevage extensif de caprins, de bovins et d'ovins occupe la plus grande partie des surfaces conventionnées avec des agriculteurs. Mais les activités agricoles sont bien plus diversifiées puisque l'on y rencontre aussi de l'élevage de volailles et du maraîchage en bio, de l'apiculture, de la pêche en étang, de la récolte de plantes aromatiques et médicinales, de la culture d'immortelle en bio ou de la cueillette de jonc et de myrte pour la vannerie. L'apiculture est présente en veillant à ce que sa pratique ne s'exerce pas au détriment des insectes pollinisateurs sauvages.

Viande de bœuf et de mouton, fromages de chèvre et de brebis, volailles, légumes, miel, poissons et poutargue, huiles essentielles, paniers et *fattoghje* sont ainsi produits sur les sites protégés du Conservatoire. L'agropastoralisme contribue à maintenir des paysages ouverts ou en mosaïque, favorables à certaines espèces et utiles pour prévenir les incendies. L'installation d'agriculteurs est aussi l'occasion de réhabiliter et réutiliser le petit patrimoine bâti traditionnel, de promouvoir les circuits courts de produits de qualité et *in fine* d'améliorer l'insertion des sites protégés dans la vie des territoires.

18 % du domaine du Conservatoire du littoral utilisés pour l'agriculture

3 700 hectares exploités

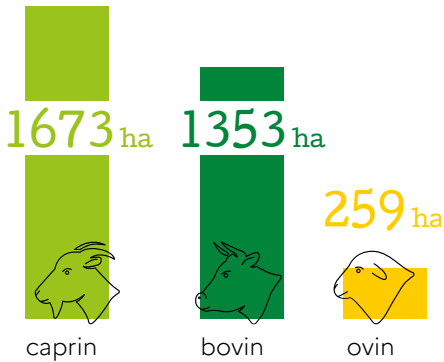
84 exploitations agricoles partenaires

De longue date, le Conservatoire collabore avec la SAFER, l'ODARC et les agents pastoralistes pour mettre en œuvre sa politique agropastorale. !



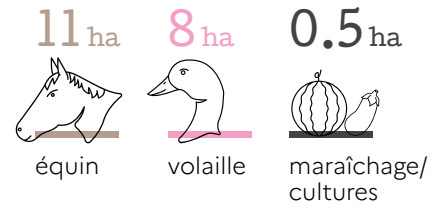
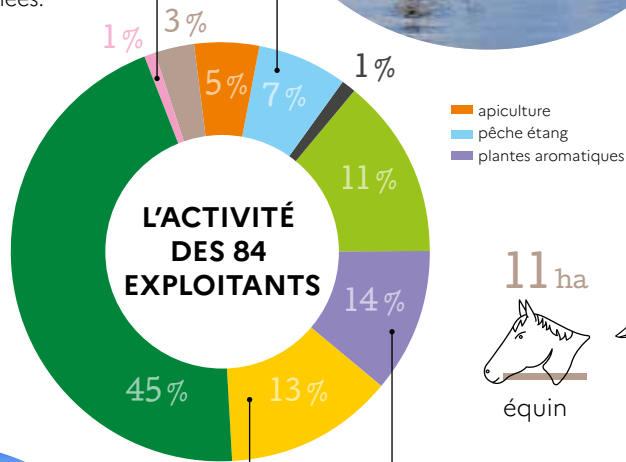
Bunifaziu, Pian di Capello

Un élevage de volailles et du maraîchage, tous deux en Bio, ont été installés sur la rive nord du goulet. A cette occasion de nombreux hauts murs traditionnels en pierres calcaires ont été restaurés. Les Bonificiens ont retrouvé un paysage de «campagne» qu'ils ne connaissaient plus depuis des dizaines d'années.



Stagnu d'Urbinu (Ghisonaccia)

La pêche en milieu lagunaire se pratique avec des embarcations et des filets spécialisés. Trois équipes composées chacune de deux pêcheurs exploitent les étangs d'Urbinu et de Palu. Poissons, crabes et poutargue sont des produits très prisés.



Étang de Biguglia (Lucciana)

A deux pas de la Réserve naturelle, les prairies forment un paysage ouvert fréquenté par les guépiers et les rares oedicornes criards. Le lait de brebis sert à la fabrication de divers fromages, tomme et brocciu notamment.

A murza, a maredda

Très recherchée pour la distillation d'huile essentielle, l'Immortelle d'Italie (de Corse) est récoltée avec précaution sur 12 sites par des exploitants de plantes aromatiques et médicinales.



CONTACT

DÉLÉGATION CORSE
 Résidence Saint-Marc • 2, Rue Juge Falcone • 20200 BASTIA
 Tél : 04 95 32 38 14 • mail : corse@conservatoire-du-littoral.fr



www.conservatoire-du-littoral.fr