

Le Verger d'Ajaccio

Il y a quelques années un étudiant de la Faculté de Nice, originaire de notre région, devait établir un mémoire sur l'activité économique de la ville d'Ajaccio.

A la Bibliothèque Académique de Nice il tomba sur un document inédit et fort intéressant. Il s'agissait du compte rendu d'une étude faite avant la deuxième guerre mondiale par un étudiant continental dont j'ignore le nom. Notre jeune homme eut l'immense surprise de lire dans ce texte la phrase suivante :

« Le vallon de San Bénédetto, Commune d'Alata, est le verger d'Ajaccio »

L'étonnement s'explique par l'image qu'offre aujourd'hui notre vallée, malgré la construction de nombreuses maisons dispersées dans la nature. Le maquis a envahi les lieux avec ses cistes, ronces, genêts épineux et autres essences végétales rustiques. Des bosquets touffus d'aulnes mêlés de roseaux, de lianes, de fougères, longent le ruisseau.

Et pourtant pour les gens de ma génération cette réputation n'est pas usurpée. La renommée de la production potagère et surtout fruitière dépassait les limites de notre micro région.

Ma mémoire me restitue, après plus d'un demi-siècle, le décor merveilleux constitué par les prés, les jardins et les vignes qui s'échelonnaient le long des deux rives des cours d'eau du Col de l'Arena à la Castagnola.

A l'époque dont je parle, les habitants de San Bénédetto à quelques exceptions près, étaient des agriculteurs, des paysans vivant du travail de la terre. Cette

terre était assez ingrate et exigeait beaucoup de labeur, de fatigue et de sueur.

Mais l'eau des sources et du ruisseau fertilisait le sol et dispensait la vie. A part quelques points d'eau privés, l'essentiel de l'irrigation provenait du fleuve « *u fiumu* » comme on disait chez nous. Des prises rudimentaires appelées en corse « *i matratoghji* » ou « *i canzatoghji* » permettaient de détourner l'eau du ruisseau et de l'envoyer dans les jardins et les champs par un étroit canal de terre nommé « *a torta* ». Le droit coutumier Corse autorise le passage de ce canal à travers une propriété afin de permettre l'irrigation des terrains attenants situés en aval, appartenant à d'autres personnes, mais offrant des difficultés de branchement par suite du manque de pente.

Pour les citadins d'Ajaccio, la provenance des fruits et légumes de San Bénédetto était un label de qualité. La production potagère et fruitière était surtout abondante et variée au printemps, en été et au début de l'automne. Les serres étaient inconnues en ce temps-là, la bêche (*a vanga*) et la sape (*a sappà*) étaient les seuls outils employés pour creuser, remuer le sol et creuser les sillons, la charrue a été utilisée plus tard, du moins dans les jardins.

Le marché d'Ajaccio recevait de notre village des légumes de toutes sortes, cependant les grandes spécialités étaient les haricots rouges et les petits pois. Parmi les fruits abondants et variés, les plus appréciés étaient les fraises, les prunes et le raisin.

Qu'ils étaient beaux et savoureux ces fruits charnus, gorgés de sucre dans leurs paniers (i sporti) ou corbeilles (i ghjerculi) tressés à l'aide de tiges de saules, d'osier ou de fines lames de roseaux. Pour éviter que le frottement ne les abîme, on tapissait le fond et les parois de ces récipients avec des feuilles de vigne ou de fougère. Cette verte décoration faisait jaillir avec plus d'éclat leur couleur et leur beauté.

De très bonne heure, deux ou trois fois par semaine les cultivateurs de notre hameau, emmenait leur récolte à la ville. J'ai encore dans mes oreilles le tintement argentin et joyeux des grelots entourant le col des chevaux ainsi que le grincement de l'essieu des cabriolets (par altération, ce mot était devenu « *garbulé* » dans notre langue).

Pour couvrir les douze kilomètres qui séparent notre village d'Ajaccio, par une route tortueuse, non goudronnée à l'époque, semée d'ornières et raide à certains endroits, on était obligé de partir bien avant l'aube. Il fallait arriver à l'ouverture du marché couvert dit « *u marcatu di i paisani* » réservé aux producteurs des villages, pour trouver une bonne place.

Ce local abrite aujourd'hui les services de l'Etat Civil de la commune de la cité impériale.

Le marché de plein air était destiné aux maraîchers de la campagne Ajaccienne (l'urtulani) et aux revendeurs et revendeuses, marchands des quatre saisons.

Ainsi, à l'ombre du vieux clocher, « *u campanile* », s'écoulaient du sablier du temps les jours et les saisons.

Le progrès a bouleversé le rythme ancestral de la vie et changé le

comportement, les habitudes et les mentalités.

D'autres moyens d'existence, modernes, plus lucratifs et sans doute moins pénibles et contraignants, ont détrôné l'antique et traditionnelle activité agraire.

Les habitants de San Bénédetto et de Cardiglione, ceux de souche ainsi que les nouveaux venus, ne vivent plus du produit des jardins abandonnés. Ils attendent le passage de « l'épicier légumier » ou se ravitaillent en ville dans les supermarchés ou autres marchands de fruits et légumes.

Avec ceux de mon âge, témoins d'une époque révolue, j'assiste pensif et mélancolique à la fin d'un monde et au commencement d'un autre.

Notes de Jeannot FRASSATTI, enfant d'Alata.