

U ghjurnaletu di nostri sapè fà

Petit journal du patrimoine réalisé par la classe de CM1 de l'école de MEZANA - AVRIL 2016

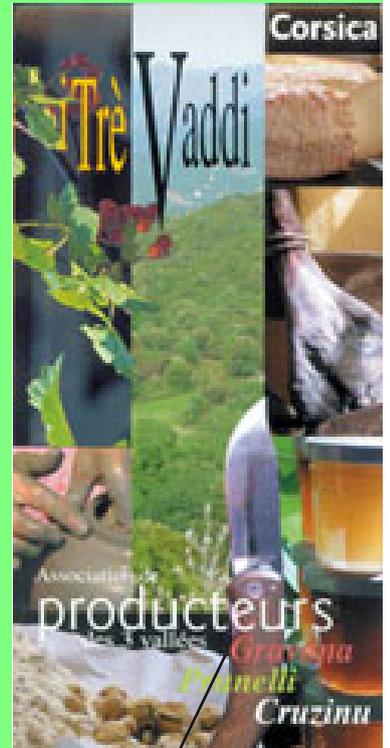
LES METIERS ET SAVOIR-FAIRE EN CORSE

Les vallées de la Gravona, du Prunelli et du Cruzinu sont proches du port et de l'aéroport d'Ajaccio. Les liens ancestraux entre ces trois vallées, attestés par les routes et chemins transversaux de la transhumance, ont conduit des hommes et des femmes à se réunir derrière l'appellation du terroir I Trè Vaddi.

I Trè Vaddi est un groupement d'agriculteurs producteurs, d'artisans, d'acteurs culturels, d'activités de pleine nature ou d'hébergements qui, par leur sérieux et leur niveau d'exigence, ont su retenir l'attention des partenaires institutionnels européens. Ils participent à faire de ce pays de traditions une terre de projets. Ils défendent et valorisent leur production, dans le respect de leur forte identité et le souci de la faire connaître et apprécier.

Dans le reste de la région, c'est l'ODARC (Office du Développement Agricole et Rural de la Corse), avec la route des sens, qui aide les petits producteurs à se faire connaître.

Tout au long de son histoire, la population corse a exploité les ressources présentes sur l'île, façonnant ainsi le territoire et développant les activités agricoles et artisanales. De ces pratiques sont nés des savoir-faire agricoles uniques, transmis au fil des générations. Afin de découvrir ces métiers, nous avons rencontré M Cruciani (meunier), M Biancucci (coutelier) et M et Mme Battistelli (bergers).



A STRETTA DI I MULINI
SENTIER DU PATRIMOINE - CUTTOLI E CURTICCHIATU

DIFFICULTÉ: Facile
DISTANCE: 2 kilomètres
TEMPS DE PARCOURS: 2 heures
POINT LE PLUS HAUT: 558 mètres
POINT LE PLUS BAS: 397 mètres

SENTIER DU PATRIMOINE

A STRETTA DI I MILINI – sentier du patrimoine

Ce sentier du patrimoine, qui bénéficie du soutien des fonds européens, permet de (re)découvrir des éléments forts des patrimoines historique, culturel et gastronomique. Au fil de la rivière, au cœur du village de Cuttoli-Corticchiato, cette balade emmène le marcheur à la découverte des moulins du village, au plus près de la mémoire des lieux et des témoignages de l'organisation de la vie rurale d'autrefois.

- 1 U MOLINU DI A PENTA GROSSA: mola à farine à eau vertical
- 2 U MOLINU DI A GHJARGALA: mola à farine à eau vertical et horizontal, à eau hydraulique
- 3 I PURGILI: cabanons
- 4 U MOLINU DI A PETRA: un des moulins les plus anciens
- 5 U MOLINU DI U GHJORGIO: mola à farine à eau vertical
- 6 A FABBRICA: Cabane d'épaveuse de paille et bœufs de réputation
- 7 U MOLINU DI PETRA ROSSA: mola ancienne
- 8 Culture en terrasses traditionnelles



Au coeur de la bergerie
P2



SOMMAIRE :

- P 1 Métiers et savoir-faire en Corse
- P 2 Le métier de berger
- P 3 Le métier de coutelier
Le métier de meunier
- P 4 Dictionnaire Français/Corse
Jeux

Partez à la découverte des artisans du village de Cuttoli

Corticchiato
P3



LE METIER DE BERGER

La fabrication du fromage de A à Z

On rentre dans l'atelier en mettant des chaussons en plastique. Il faut se laver les mains. L'hygiène est importante.

Nathalie, la bergère, nous explique ce qu'il faut faire.

- 1 - On prend le lait et on le chauffe à 21°C.
- 2 - On contrôle la température avec un thermomètre. Ce jour-là, nous avons 75 litres de lait.
- 3 - On met la présure dans le lait pour faire le caillé. Il faut 5 seringues de présure.
- 4 - On remue et on laisse reposer. Pendant ce temps, on retourne les fromages de la veille.
- 5 - On prend une louche et on sépare le petit lait du caillé.
- 6 - On installe les faisselles sur la table d'égouttage.
- 7 - On met le caillé dans les faisselles. Il faut deux louches et demi pour faire un fromage.
- 8 - On attend que tout le petit lait sorte des faisselles.
- 9 - Les fromages seront entreposés dans la cave le lendemain. Ils seront retournés. On pourra les manger au bout de 20 jours.



Les animaux

La brebis corse fait partie, comme la brebis sarde, de la famille des races jarreuses méditerranéennes. Son origine est très ancienne. Elle est de petite taille et pèse 35 kg en moyenne. Bien que moins productive que la race sarde, son lait est en revanche très riche. Rustique, marcheuse infatigable, on la trouve en troupeaux de 200 têtes en moyenne. Elle conserve une caractéristique unique en Europe : c'est la seule race à posséder encore des couleurs variées : blanche, noire et rousse. En 2010, on comptait 147 000 têtes dont 98 000 brebis mères. (*sources statistiques agricoles annuelles 2010*)



La journée du berger

Tôt le matin, le berger traite les brebis, puis il leur donne à manger.

Ensuite, il fabrique le fromage.

Il doit aussi nourrir les bœufs.

Il nettoie l'écurie, là où les animaux dorment.

Il nettoie aussi la salle de traite.

Au mois de juin, il fait les foins pour la réserve de l'hiver.

Fin juin, il part avec son troupeau en montagne, jusque mi-octobre : c'est la transhumance. Il met seize heures pour atteindre la bergerie d'été.

Cette bergerie se situe en montagne, aux Pozzi de Bastelica, dans le massif du Renosu. Les pozzi (du mot corse "pozzi" voulant dire « puits ») sont des trous d'eau plus ou moins profonds aux contours variables, situés sur un sol tourbeux parfaitement plat et entourés d'un gazon dru et ras.

Le métier de berger :

Depuis quel âge êtes-vous berger?

Je suis berger depuis l'âge de 16 ans.

Pour moi, ce n'est pas un métier, c'est un choix de vie. On y est tous les jours de l'année.

Est-ce que ce métier est dur ?

Il y a des saisons très dures, en hiver par exemple, et des saisons plus calmes.

Est-ce que vous vendez le fromage ?

Oui. On le vend directement à la fromagerie, au marché d'Ajaccio une fois par semaine et dans une épicerie.

Fabriquez-vous du brucciu ?

Oui. Aujourd'hui, vous participerez à la fabrication du fromage de brebis, pas à la fabrication du brucciu.

Les animaux :

Comment traite-t-on les brebis ? Est-ce important ?

On traite les brebis à la main quand on est en montagne et à la machine le reste de l'année.

C'est important car elles peuvent avoir des maladies si on ne les traite pas.

Pourquoi tôt le matin ?

Pour avoir le temps de faire le fromage.

A quel âge traite-t-on les brebis ?

Elles font un agneau et après elles donnent du lait.

Combien une brebis produit-elle de lait par jour ?

Environ 600g en deux traites.

Interview de Jean-François Battistelli



LE METIER DE COUTELIER

Paul Biancucci nous accueille aujourd'hui.

Nous regardons un film qui explique la fabrication des couteaux. Jean et Paul Biancucci (père et fils) ont participé à ce film. Paul Biancucci nous montre les différentes étapes de la fabrication du couteau.

Le couteau corse est très particulier. Il possède généralement un manche en corne ou en bois et une lame assez large, très galbée.

La fabrication de la lame : On utilise l'acier et le nickel. L'acier est travaillé suivant la méthode traditionnelle ; on utilise la forge pour le former et avoir une qualité plus reconnue, ce qui demande beaucoup plus de temps. Le coutelier conçoit deux types de lames : la barre d'acier qui est forgée à la forme de la lame et le feuilleté qui est plus complexe à réaliser. En effet, c'est un pain d'acier et de nickel, chauffé à 1200°C, qui est martelé, étiré, plié jusqu'à obtenir quelquefois 2

000 couches pour une lame de 2 ou 3 millimètres. Apparaît alors le damas, vagues successives décrivant des dessins au cœur de la matière.

Ce sont des lames uniques et d'une qualité supérieure. Ainsi, pour pouvoir obtenir un couteau corse avec une précieuse lame de damas, il faudra attendre au moins trois années de fabrication.

La fabrication du manche : Il est fait avec du bois (olivier par exemple), des cornes de chèvre, de bélier et de l'ivoire.

Si on prend une corne, il faut la mettre dans l'huile pour la ramollir et pouvoir l'aplatir. On trace un gabarit sur le bois ou la corne et on le découpe. On met le manche sous une presse. Puis on le taille à la meule et on le ponce. Enfin, on perce un trou pour mettre la lame. On prend un tampon et on frotte la lame pour qu'elle coupe bien.



LE METIER DE MEUNIER

De la châtaigne à la farine

Pour faire de la farine suivant la tradition :

On ramasse les châtaignes à la main avec un petit râteau et un panier ; c'est un travail difficile. On les ramène grâce à un âne.

Pour conserver les châtaignes, il faut les sécher pendant 21 jours. On utilise un séchoir mécanique. Les fruits sont disposés sur des claies. Un feu de bois de châtaignier est entretenu en dessous. C'est l'air chaud qui les sèche.

On procède au battage, en mettant les châtaignes dans des sacs en jute et en les cognant contre des morceaux de bois. Ainsi, les peaux se détachent des fruits.

On les décortique. On enlève la peau extérieure et la membrane intérieure. Pour cela, on utilise une décortiqueuse.

Mais le travail doit être terminé manuellement : c'est le tri. On enlève les petits morceaux de peaux et on élimine les fruits abîmés. Ils seront donnés à manger au bétail.

On passe les châtaignes séchées au four à bois pour les cuire un peu sans les brûler pendant 24 heures.

On les emmène au moulin pour les transformer en farine.

Le meunier les met dans sa réserve dans le grenier du moulin. Il tourne une manivelle qui fait tomber les châtaignes dans un réservoir.

Elles sont broyées par deux grosses pierres : les meules. Il y a une meule fixe et une meule qui tourne grâce à l'énergie hydraulique. La farine tombe dans un bac.

Pour gagner du temps, les châtaignes peuvent être ramassées à l'aide de filets posés sous les arbres, puis elles sont transportées en voiture 4X4.

Elles sont ensuite séchées dans un séchoir électrique pendant 10 jours.

En Corse, on produit environ 250 tonnes de farine par an. Il faut 4 kg de châtaignes pour faire 1 kg de farine.

Il reste 35 moulins en activité.

La farine dispose d'une appellation d'origine protégée qui compte 40 variétés différentes.



DICTIONNAIRE FRANCAIS - CORSE

l'artisan : l'artigianu

le berger : u pastori

la brebis : a pecura

la châtaigne : a castagna

le couteau : a cultedda

le coutelier : u cultiddaghju

la farine : a farina

le fromage : u casgiu

le meunier : u mulinaghju

le moulin : u mulinu



Le petit journal du patrimoine réalisé par :

Equipe rédactionnelle : les élèves de cm1

Etablissement : école élémentaire de Mezana

Académie : Corse

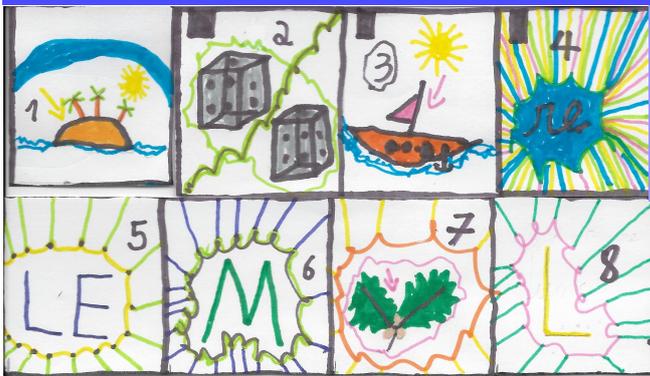
Adresse : Lieu dit Urcheggia 20167 SARROLA CARCOPINO

Téléphone : 0495256570

Email : ec-el-mezzana@ac-corse.fr



JEUX



REBUS

Mon premier est la première syllabe de berger.

Mon deuxième est la première personne du singulier.

Mon troisième est une céréale qui pousse dans une rizière.

Mon tout est un endroit où vivent les moutons.

CHARADE



REBUS : Il démarre le moulin.

Il fait un couteau.

CHARADE : bergère

B D : Le loup et l'agneau
MOTS CACHES

Z	E	H	D	Y	O	H	V	W	P	R	C
R	A	B	T	H	Y	T	K	B	C	C	O
T	I	E	R	T	V	O	W	R	Q	H	U
C	H	A	T	A	I	G	N	E	S	A	T
K	Y	N	Z	U	B	J	D	O	H	L	E
B	L	R	V	Y	E	R	Z	T	J	E	A
D	A	F	J	P	H	B	E	B	E	U	U
Z	I	G	O	V	U	E	Y	B	Y	R	A
I	T	C	T	U	N	R	R	E	I	I	S
P	U	N	R	D	R	G	J	B	Z	S	I
D	I	Z	D	S	E	E	R	C	E	T	K
C	O	A	V	N	Y	R	O	O	K	L	X

BERGER-BREBIS-CHALEUR-CHATAIGNE
COUTEAU-FOUR-HERBE-LAIT

