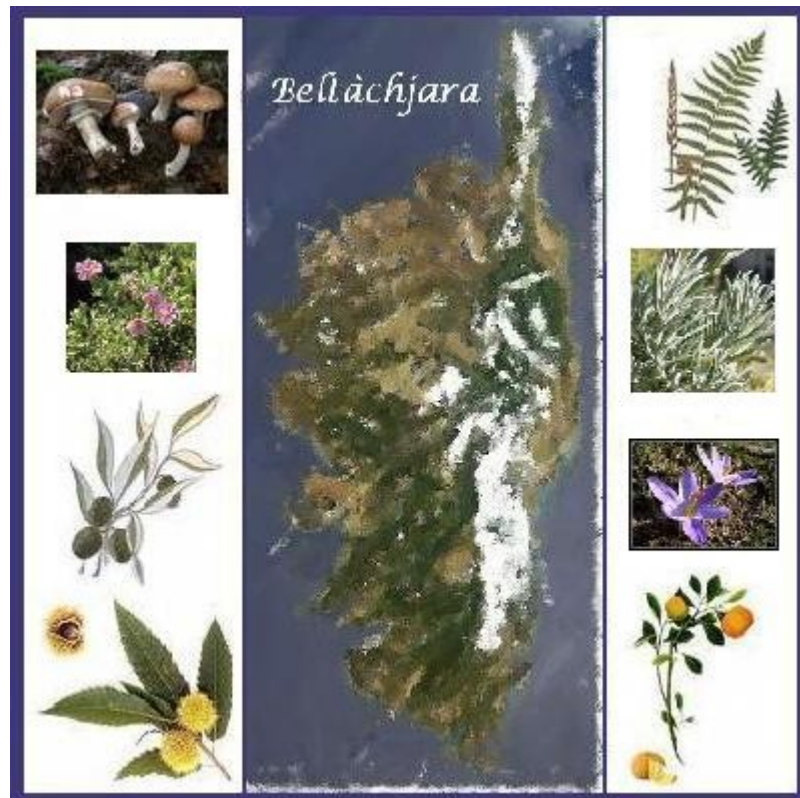


La Flore

La Corse à livre ouvert



Sommaire

- *Les plantes*
- *Les arbres*



L' Orchidée

La famille des orchidacées compte pas moins de 20 000 espèces de par le monde. Environ 80 espèces différentes sont présentes en Corse dont 12 ne se rencontre que sur l'île.

La plupart des orchidées sont tropicales c'est-à-dire vivant principalement sur des troncs, des branches d'arbres. Seule les orchidées vivant dans des zones non tropicales sont terrestres.

Les espèces à fleurs uniques sont rares en Corse.

(Le Spirante d'automne est la seule orchidée de Corse que l'on peut observer en automne) la fleur est hermaphrodite.

Les graines sont les plus petites du monde végétal. Ces graines ne peuvent germer qu'en présence de certains champignons qui constituent des réserves en apportant des nutriments et des facteurs de croissance.

Le temps qui s'écoule entre la germination et la première floraison varie de 2 à 15 ans et marque l'état adulte.

Les arbres



Le chêne-liège

Le chêne liège, appelé "*suara*" en corse, est une essence cultivée par l'homme depuis le Moyen Âge....

Le chêne liège est présent du littoral jusqu'à 600 m d'altitude. Les peuplements les plus développés (*subéraies*) sont rassemblés au sud-est de la Corse, dans la région de Porto-Vecchio. Protégés du feu par leur écorce épaisse, les chênes lièges préfèrent les sols meubles et profonds. Cet arbre est fréquemment défolié par les chenilles du bombyx disparate.

Autrefois, l'exploitation du chêne liège était très importante. Le traitement s'effectuait sur place dans des usines. L'exploitation actuelle, très réduite, est directement exportée en Sardaigne.

L'écorce est récoltée pour la première fois lorsque l'arbre a vingt-sept ans, puis, tous les neuf ans environ. La première écorce aux sillons profonds est l'écorce mâle, les suivantes sont les femelles. Le démasclage (*décollement des couches extérieures de l'écorce*) concerne les couches femelles, ou liège de production, utilisées dans l'artisanat et l'industrie, le rebut étant réservé à la manufacture ou à la trituration (isolation, produits dérivés...) Après avoir décollé l'écorce du tronc, on stocke le liège pour permettre son séchage.

L'avènement du plastique entraînera progressivement l'abandon de l'activité liée au liège.

Les subéraies abandonnées sont envahies par un maquis haut tandis que celles qui sont encore exploitées forment des futaies espacées aux sous-bois pâturés.

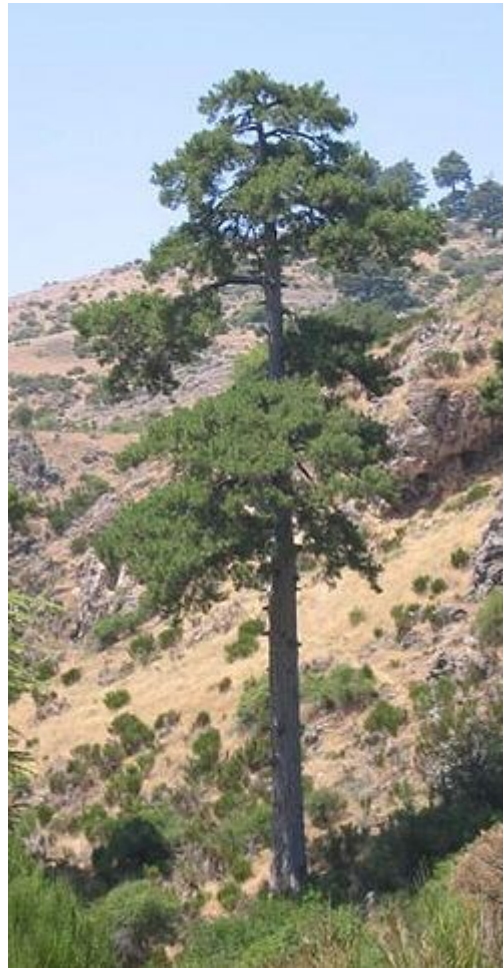
Ce milieu est très favorable à la tortue d'Hermann qui conserve en Corse de bons effectifs et une structure démographique équilibrée. Cette tortue, en forte régression dans l'ensemble de son aire, trouve dans les bois de chênes lièges des sols profonds où enfouir sa ponte.

Le Chardonneret Éléphant, le Pinson des Arbres et la Mésange Bleue sont des hôtes typiques des boisements de chênes lièges. Le Pic Épeiche est le seul oiseau de la famille des pics en Corse, très bien représenté dans la subéraie.

Figari est une excellente région de production, bien que les subéraies soient moins importantes qu'au début du vingtième siècle, l'exploitation du chêne-liège reste une activité dominante. Il existe deux familles de liège, la première qui est utilisée dans la fabrication des bouchons et la seconde qui à partir de liège broyé sert dans la confection des plaques d'isolation, des revêtements de sol. La famille la plus noble est la première.

Le chêne-liège a besoin d'eau, de soleil, d'espace. La récolte du liège a lieu en été de la fin juin à la mi-août, quand il fait chaud et que la sève monte. On le récolte à la hache en faisant attention que la hache ne touche pas le tronc, puis on le stocke pendant un an. Pendant ce temps, on le trie par épaisseur et par qualité. Il est ensuite transporté en Sardaigne pour être transformé.

Depuis le début du vingtième siècle, on utilise les mêmes méthodes de récolte.



Le Pin Laricio

Il est un symbole de la Corse. Il s'enracine dans l'île de beauté depuis 11 000 ans. Aujourd'hui il couvre 18 000 ha. Robuste, il se contente d'un sol aride, voire de rocailles. Autrefois, il couvrait l'essentiel des forêts corses. En raison de nombreux incendies, ce résineux cède progressivement la place au chêne-liège et au maquis.

Sa couronne peut atteindre jusqu'à 50 mètres de hauteur et son tronc droit et élancé peut mesurer jusqu'à 180 cm de diamètre. Il possède une écorce grise un peu rosée, est doté d'une longévité supérieure au millénaire. Le Pin Laricio est une essence endémique de la Corse. Ce résineux fait partie de la famille des Pinacées.

Son écorce est constituée d'écailles gris-brun à gris-argenté. Sa floraison a lieu en mai.

Il a une très bonne fructification (en moyenne tous les 2 à trois ans). Ses cônes sont plutôt petits : entre 4 et 8 cm et sans pédoncule.

Il possède de longues aiguilles d'environ 12 à 15 cm, de couleur vert cendré, souples et non piquantes.

Les Pins laricio sont des essences de pleine lumière. Ils demandent 800 mm d'eau/an et supportent les sécheresses estivales. Ils résistent au froid, craignent le calcaire actif et l'hydromorphie.

Son aire de répartition se situe exclusivement sur les montagnes corses entre 1000 et 1800 mètres d'altitude.

Le Pin Laricio a la particularité d'être héliophile, ce qui lui permet de se développer rapidement en pleine lumière. Les Pins laricio sont sensibles aux frotis des cervidés mais sont peu abrutis (sauf exceptions dues à des densités élevées d'animaux).

Leurs principaux ennemis sont des insectes (Chenille processionnaire, Pyrale du tronc, scolytes, Hylote, ...) et le Rouge cryptogamique des aiguilles dû à un champignon.

Ce sont des essences à croissance initiale lente puis assez rapide. Ils sont exploitables entre 60 et 80 ans. Leur production peut atteindre 10 m³/ha/an.

Les Pins laricio sont appréciés pour leur rectitude. Leur bois à cœur rouge présente de bonnes qualités mécaniques.

Les utilisations varient, du déroulage et du tranchage pour les plus belles billes, à la charpente, menuiserie et ébénisterie pour les autres qualités.



Le châtaignier

Le châtaignier est présent en Corse depuis 25 millions d'années. On a retrouvé sur l'île des pollens vieux de 5 millions d'années. Au XVIIe siècle il est devenu une essence imposée ; en effet les Gênois vont encourager sa plantation, arbres fruitiers dits des « 5 espèces » avec le figuier, le mûrier, l'olivier et la vigne.

Véritables arbres à pain, les châtaigniers ont nourri la Corse et allégé bien des disettes... Vers la fin du 17^e siècle on estimait qu'un pied de châtaignier nourrissait convenablement une famille pendant un mois... « Tant que nous aurons des châtaignes, nous aurons du pain » déclarait Pascal Paoli.

Le châtaignier a une longévité considérable, certains peuvent atteindre le millénaire. Sa taille qui peut atteindre une très grande dimension entre 35 et 45 à l'état sauvage, ne dépasse pas 15 à 18 mètres lorsqu'il est cultivé. Son tronc dépasse souvent les 2 mètres de diamètre. C'est dans une période entre 35 et 70 ans qu'il obtient ses meilleurs résultats comme arbre fruitier et il commence à produire des fruits à partir de la sixième année. Cependant il faut attendre 15 ans pour obtenir une première récolte suffisamment rentable.

Les châtaigniers appartiennent à la famille des Fagacées. Ce sont de grands arbres à port élancé, à écorce de tronc fissurée longitudinalement, souvent avec des sillons en spirales, et racines pivotantes. Avec l'âge le châtaignier a tendance à vriller sur lui même selon une spirale de plus en plus aplatie.

À la veille de la Première Guerre Mondiale, la *Castagniccia* est un immense verger de 30.000 ha. Le nom de Castagniccia, la terre du châtaignier, vient du nom corse du châtaignier : *castagnu*. La farine de châtaigne constitue la base de l'alimentation, le bois est utilisé pour les charpentes et la menuiserie. Peu à peu abandonnée, cette région qui était l'une des plus peuplées et des plus riches de Corse, abrite encore quelques îlots d'activité. En Castagniccia, une dizaine de meuniers sont même encore en activité, de novembre à février.



Le lentisque

Le lentisque appartient à la famille des anacardiées. C'est un arbuste de 3 à 4 mètres de hauteur qui contribue à la constitution du maquis. Son feuillage reste vert à longueur d'anne et exhale une forte odeur âcre ressemblant à celle de la Térébentine.

Les espèces oléifères se classent en deux catégories : les plantes qui fournissent de l'huile comestibles (alimentaire) et celles qui donnent des corps gras non comestibles.

En Corse, l'huile alimentaire est produite principalement à partir de l'olivier. Il existe cependant d'autres plantes pouvant produire de l'huile comestible, huile produite encore par certaines communautés.

Parmi ces plantes on trouve le Souchet (*Cyperus esculentus*), le Micocoulier (*Celtis Australis*), le Pin Pignon (*Pinus Pinea*), le Carthame (*Carthamus Tinctorius*) et le lentisque (*Pistacia Lentiscus*).

C'est un arbre aux multiples usages : sa principale exploitation est la résine (« mastic ») secrété dans ses tiges. Mais tout est exploité chez le lentisque. Ses feuilles, son bois, ses fruits qui sont utilisés pour fabriquer des produits alimentaires, domestiques et médicaux.

Un lentisque peut fournir jusqu'à 4 à 5 kg de résine obtenue par l'incision répété des tiges. Cette résine présente un aspect transparent de couleur jaune clair avec une forte odeur balsanique.

Ce produit résineux était utilisé jusque dans les temps très anciens. Par exemple les embaumeurs égyptiens s'en servaient pour conserver les corps ; au Maroc, dans une période encore très récente, il était utilisé comme dépilatoire ainsi que de parfum. En Europe, il a servit en médecine sous forme de cataplasmes et fumigations ; alors qu'en dentisterie on l'utilisait pour l'occlusion des dents cariées. Les artisans l'utilisaient pour fabriquer des colles des vernis.

Les feuilles de lentisque ont la réputation de posséder un pouvoir antiparasitaire. Son bois est utilisé en menuiserie, ébénisterie, mais aussi en bois de chauffage. Les cendres de lentisque étaient utilisées comme savon.

Pour récolter les baies de lentisque, on utilise la « fricaiola ». C'est un petit panier de forme circulaire. La « fricaiola » est portée en bandoulière. Une fois la cueillette terminée les fruits sont étalé en un lieu aéré pendant trois ou quatre jours. Les fruits se flétrissent. Ils sont ensuite passés dans « lu culiri » (le tamis) puis versé dans un récipient d'eau bouillante – durant ½ heure. Une fois la cuisson terminée les fruits du lentisque sont ensaché dans un sac « la baletta » - pour le pressage. Le pressage terminé, le récipient contenant le liquide résultant du pressage, est mis à chauffer pour recueillir l'huile flottant à la surface. Cette huile, dite crue, est de couleur verte et peut être stockée durant plusieurs années et parfois même une décennie. Lorsque elle est purifiée cette huile est de couleur jaune.

Cette huile présente certaines vertus comme par exemple au Maroc où elle est utilisée pour soigner les brûlure ou le douleurs dorsales. Dans l'habitation on s'en sert pour l'éclairage. Elle sert à confectionner des savons. En Sardaigne, on la mange sur du pain passé au four. L'huile purifiée sert pour les fritures et plus particulièrement à la fabrication de beignets.