

LES CORSES ET LES PLANTES SAUVAGES AUTREFOIS ET MAINTENANT

Conférence faite à Cervioni le 3 avril 1981

Par Mme MARCELLE CONRAD

Au nom de l'A.P.E.E.M.

(Association pour l'Etude Ecologique du Maquis)

Il m'est toujours très agréable de parler de la flore de la Corse. Le sujet est très vaste puisque nous avons dans l'île 2000 espèces sauvages de plantes à fleurs, même si ces fleurs ne sont pas toujours très spectaculaires. Pour vous donner une idée de l'importance de ce nombre, je vous dirai que la Suisse, qui est cinq fois plus grande que la Corse et qui est renommée pour la richesse de sa flore, en a 2500. L'Allemagne a 2700 espèces. En plus, comme toutes les îles éloignées du continent, la Corse a des espèces qui lui sont particulières, quelquefois particulières à une localité. Par exemple, dans une montagne tout proche de Corti, il y a un chou qui n'est que là au monde.

Parmi les plantes de Corse, il y en a beaucoup qui ont été utilisées par les Corses d'autrefois. Certaines sont encore utilisées aujourd'hui. Nous allons nous occuper d'une partie seulement des plantes de Corse, puisque nous allons faire de l'ethnobotanique. La botanique a pour objet la connaissance des végétaux sauvages ; ethno = peuple, donc ethnobotanique corse signifie : connaissance des plantes par le peuple corse. De cette connaissance découle l'utilisation de ces végétaux. C'était une connaissance empirique, mais l'empirisme n'est pas la négation de la science, ça en est le début (Cl. BERNARD). L'empirisme vient de l'expérience.

Sur toute la terre les habitants ont utilisé les plantes sauvages ne fut-ce que pour la cuisine, la médecine, la pharmacie... On faisait de l'ethnobotanique sans le savoir. Aujourd'hui cette science est enseignée dans trois universités parisiennes et à l'Ecole pratique des Hautes Etudes.

Depuis cinq ans, une exposition que j'ai fait sur les plantes sauvages utilisées en Corse circule dans l'île et a eu beaucoup de succès, mais je n'ai pu vous en faire profiter parce que, à force d'être montés et démontés, les panneaux commencent à être fatigués. Elle a tellement circulé par les soins du Par régional que les plantes sont décolorées et le texte en partie effacé... J'ai préféré vous apporter quelques plantes vivantes... et des diapositives...

Nous allons passer en revue des utilisations très connues et je suis certaine que vous allongerez la liste des plantes utilisées.

J'ai appris beaucoup de choses par des grands mères de nos villages et par des bergers... de ces vieux bergers qui ont tant vécu dans la nature...

Jadis on soignait souvent bêtes et gens avec des plantes... on en mangeait pas mal... on en mange encore... Personnellement je connais trente espèces qui peuvent être consommées avec plaisir et qui sont excellentes pour la santé. Mais il y eut aussi des espèces utilisées pour de pratiques magiques ou à l'occasion de fêtes religieuses. D'autres ont servi à la fabrication d'ustensiles ou dans la construction des maisons, des chapelles.

La pénicilline a été connue dans l'île bien avant Fleming (1929). Un jour j'étais montée voir un vieux berger qui vivait seul avec son troupeau de brebis dans la montagne, pas très loin il est vrai d'une autre bergerie. Je l'ai vu descendre d'un pas alerte malgré ses 80 ans une pente fort raide qui dominait sa cabane et je me suis aperçue qu'il avait une assez profonde blessure à l'avant bras. - " Il va falloir descendre au village (Bucugnanu) Mr Pietri, vous ne pouvez rester avec cela ". Il me répondit en souriant : " Oh ! j'ai ce qu'il faut dans la cabane, venez voir, on se sert de ce remède depuis des générations dans ma famille ". Il est allé chercher un pantalon de velours de coton qui avait été mouillé par du lait de brebis pendant la traite. Il y avait, sur une grande partie, une moisissure épaisse qu'il a raclée avec un couteau et qu'il a mis sur sa blessure. Dix jours après il était guéri. Il y avait sur le bras une superbe croûte.

Puisque nous sommes dans les champignons, je signale que :

- Les vesces de loup - en corse vesce vulpigne ou vesces de renard - servaient à soigner les brûlures légères par leurs spores lorsqu'elles étaient mûres. On s'en servait aussi pour poudrer les bébés. Pendant la dernière guerre, à Stoppianova, on ne se servait pas d'allumettes mais de faux amadou ou amadouvier (esca) récolté sur les hêtres du San Petrone et qui, une fois préparé, alimentait le briquet.

Un champignon, u tasge, sert encore dans le Capicorsu comme somnifère.

Un lactaire, légèrement toxique, est employé comme dépuratif.

Toujours parmi les plantes sans fleurs :

une algues, qu'on appelait mousse de Corse (en corse : erba greca était utilisée comme vermifuge. Pour la faire accepter par les enfants, car elle avait un goût détestable, on l'utilisait en beignets.

" Victor est bien portant mais faible : la dentition est pour lui une opération très difficile, et je crains qu'il n'ait des vers. J'ai demandé de l'herbe grecque dont les Corses font grand cas et en ce moment il doit m'en arrivé de Bastia ". Lettre de Leopold HUGO à sa femme, Porto Ferrario 18 juillet 1803.

Un lichen, qui pousse sur un sapin, était utilisé contre la transpiration des pieds. Les gens de Galeria allaient en faire provision dans la forêt du Filosorma. Ce lichen était mis dans les chaussures et renouvelé chaque jour. On sait aujourd'hui que ce lichen, une usnée, élabore un principe antibiotique. Certaines personnes utilisaient, pour le même usage, des fleurs de bruyères. Elles n'avaient pas le même effet. - Les lichens ne peuvent pousser que dans les endroits où l'air n'est pas pollué. On en a 200 espèces en Corse.

Venons-en aux plantes à fleurs :

Achillée de Ligurie, erba santa, ACHILLEA LIGUSTICA. Tisane contre les vers intestinaux.

Cataplasmes sur les entorses. A Cervioni on m'a dit qu'un lavement d'erba santa a sauvé un petit garçon condamné par la médecine.

Ail, agliu, porru, ALLIUM. Connue généralement sous le nom de poireau sauvage. On en récolte beaucoup et de plusieurs espèces. Un ail qui pousse près de l'eau en montagne, à partir de 1000m, est l'ALLIUM SCHOENOPRASUM (cipuletta). Pendant la guerre, j'ai vu vendre sur le marché d'Ajaccio un ail qui a de belles fleurs blanches et une tige à trois angles : A. TRIQUETRUM (sambula).

Alaterne, alaternu, RHAMNUS ALATERNUS. Intéressant en apiculture parce qu'en fleurs au mois de février. Quand, après la mise bas, une brebis, une chèvre, n'a pas tout à fait évacué les membranes, les bergers attachent des petits rameaux d'alaterne à ces membrane et elles s'en vont.

Arbousier, arbitru, albitru, ARBUTUS UNEDO. Bois de chauffage. Charbon de bois - Feuilles en tisane contre la dysenterie. - Scapulaire contenant une feuille pour se protéger du mauvais œil. - Baies comestibles. Les animaux (oiseaux, renards, vaches...) en font une grande consommation. Leur fermentation donne une bonne eau de vie. Gelée excellente. Ne pas faire de confiture d'arbose à cause des nombreux cristaux d'oxalate de calcium qu'elles contiennent. Au cours d'une opération survie avec des nageurs de combat il a été conseillé de ne pas dépasser une consommation de 750g par 24h. On a accusé la confiture d'arbouses de donner des convulsions et même l'épilepsie. - Champignons (arbitruzzi) au pied des arbousiers.

Asperge sauvage, sparacu, ASPARAGUS ACUTIFOLIUS. Très récoltée. Du côté de Sagone, il y en a une dont la tige est tout à fait blanche : A. ALBUS.

Asphodèle, arbucciu, arbucciulu, talavucciu, taravucciu, taravucciulu, talbucciu, talavellu, biancafiore, fiore di i morti. Deux espèces : l'asphodèle à petits fruits, sur le littoral, ASPHODELUS MICROCARPUS, et l'asphodèle porte-cerises, en montagne, A. CERASIFER. La hampe florale (luminellu, candelu, tirlu, tirulu, tiritulu, accendipippa, cirotta, San Martinu...) était utilisée pour éclairer les villages lorsqu'on se déplaçait les nuits sans lune. J'ai vu, il y a 50 ans, des petits morceaux de cette tige trempés dans de l'huile d'olive et allumés sur les tombes la nuit de la Toussaint. - les mazzeri, pour leurs combats annuels (mardrache), la nuit, aux cols, étaient armés de tiges d'asphodèles, - les tubercules cuits sont comestibles. Celui de l'année n'est pas mauvais du tout. Les autres sont trop fibreux.

Aulne cordé, piralzu, ALNUS CORDATA. Servait à faire des pilotis.

Aulne glutineux, alzu, alisu, A. GLUTINOSA. Même usage que le précédent.

Aulne odorant, bassu, A. SUAVEOLENS. Pousse au-dessus de la limite des forêts et préserve des avalanches. Sent la violette. On en fait des cavestri pour sevrer les cabris.

Ballotte de Grèce. C'est une labiée. Importée par les moines en Italie et d'Italie en Corse. Lorsque les fruits sont mûrs, les calices servent de mèche sur les rondelles en lièges des veilleuses et éclairent pendant quatre heures.

Bardane, caracuzu, caramosulu, lappa, LAPPA ARCTUIM. Les fruits (ralosuli, parenti) s'accrochent aux cheveux, aux habits. Servaient à faire des farces. Les feuilles ont servi de pansement sur les ulcères variqueux. Les racines sont employées en tisane diurétique.

Bouleau blanc, bitullu, betula, BETULA ALBA. Sève utilisée pour soigner la vésicule

Bourrache, burace, buracine, frigiula, BORAGO OFFICINALIS et B. LAXIFLORA. Légume fébrifuge. Fait partie de la soupe aux herbes (suppa d'erbiglie). Fleurs en tisane sudorifique et expectorante.

Bruyère, scopa, ERICA. Les souches ont servi à faire des ébauchons de pipe et divers objets. Le bois aussi.

Bruyère arborescente, scopa maschile. E. ARBOREA. Pousse du bord de mer à 1370m. Brûle facilement en été.

Bruyère à balais, scopa feminine, E. SCOPARIA.

Dans le Capicorsu, au N. de Macinaghju, existe une bruyère à fleurs roses. Très intéressante pour les apiculteurs.

Près de l'eau on trouve une bruyère à fleurs terminales.

La bruyère avait mauvaise réputation. On l'accusait d'être traître, d'avoir trahi des fugitifs.

Dicton : bugiardu cum'è a scopa

O " chérie " lu nostr'amore
Cusì pocu n'hè duratu,
Hà fattu cum'è la scopa,
Hà fiuritu è ùn ha granatu.
(Complainte amoureuse)

- Buis, bussu, *BUXUS SEMPERVIRENS*. Son bois et ses racines ont été employés pour faire des peignes faire des peignes et divers objets.

- Carline porte-gommes, masticonacciu, masticogna, *CARLINA GUMMIFERA*. Existait à Bonifaziu. A disparu. Commune en Afrique. C'est comme un gros chardon qui ne lève pas de terre. En faisant une coupure dans la tige il sortait une gomme qui avait un goût agréable et que l'on mâchait toute la journée.

Céphalanthère à feuilles longues, mughettu (?), *CEPHALANTHERA*. C'est une des 60 espèces d'orchidées en Corse. Il y a 15 ans, était encore vendue à Bastia comme muguet, lequel n'existe pas en Corse.

Chardon, cardu, artichjoccu bastardu, *CARDUS*. Tous les chardons ont été utilisés en Corse comme artichauts.

Chêne liège, suera, *QUERCUS SUBER*. Liège. Bois de chauffage. Glands doux pour le bétail, mais aussi consommés par les hommes en période de disette ; torréfiés en guise de café pendant la dernière guerre.

Chêne pubescent, querciu, *QUERCUS PUBESCENT*. Bois de chauffage. Menuiserie. Ebénisterie. Bardeau (scandule). Glands pour le bétail. Butiné par les abeilles alors que les fleurs sont rares.

Chêne vert, leccia, *QUERCUS ILEX*. Bois de chauffage. Charbon de bois. Menuiserie. Ebénisterie. Charronnage. Glands appréciés par le bétail et les pigeons ramiers.

Chicorée amère, lattarella, *CICHORIUM INTYBUS*. Beignets aux herbes.

Chou corse, cherbusgiu, *BRASSICA INSULARIS*. Pousse en trois endroits : défilé de l'Inzecca, Capuralinu et du côté de Conca. A un parfum d'oranger. A été très consommé et est en voie de disparition.

Ciste, muchju, *CISTUS*. Trois espèces très répandues : c. de Montpellier, c. à feuilles de sauge (muchju albellu), c. velu (avec une variété corse moins velue). Peu intéressant pour les apiculteurs : n'a pas de nectar, ne donne que du pollen. Fleurs très nombreuses ; chacune ne dure qu'un jour. - Chauffage des fours.

clématites, vitalba, vitarba, *CLEMATIS VITALBA*. Servait à faire des cordes de moulin.

Coquelicot, pappaveru, baldacchinu, rosula, vedulella, *PAPAVER RHAEAS*. Tisanes pour faire dormir les bébés.

Daphné garou, patellu, *DAPHNE GNIDIUM*. Racine toxique utilisée en braconnage pour prendre des truites. Décoction insecticide. Ecorce utilisée contre les verrues. Un bain de pieds dans une décoction produit une enflure ; les jeunes militaires corse l'on appris dans les Alpes-maritimes.

- Epinard Bon Henri, spinace, Utilisé à Bucugnanu dans le boudin.

Epine vinette de l'Etna, spinella, BERBERIS AETNENSIS. Baies pour faire de la gelée. Récoltées avec un peigne en buis.

Fenouil, finochju, ANETHUM FOENICULUM. Fait partie de la soupe aux herbes.

Férule commune, ferla ferula, FERULA COMMUNIS. A été employé à Pâques pour porter le feu nouveau ; la moelle était allumée et brûlait lentement. - A servi, et sert, pour affûter les rasoirs, les outils, surtout avant l'introduction en Corse de l'agave d'Amérique. - Tabourets légers utilisés pour la traite. - A Cervioni, lors du pèlerinage à la Croce di e Stupide, le 3 mai, on ramène des croix faites avec de la férule pour la protection des cultures. - Au Capicorsu, décoctions de férule pour des pratiques magiques. - La férule est crainte par les bergers : 1. Quand elle commence à monter à fleurs parce qu'elle élabore un principe anticoagulant ; c'est l'époque de la transhumance et les bêtes, qui mangent n'importe quoi, peuvent mourir d'hémorragie (férulisme) ; ce principe anticoagulant va être maintenant utilisé en médecine humaine. 2. Quand elle est sèche ; elle gonfle comme une éponge et peut étouffer l'animal.

Frêne - fleurs, frassu, FRAXINUS. Utilisé pour faire des manches de fouet (comme d'ailleurs le micocoulier, pergulu). Eau pour guérir la maladie des poulets.

- Genêt de Corse, coria, spina razina, GINESTRA CORSICA. Utilisé pour ramoner les cheminées. Lorsqu'on n'habitait pas provisoirement une maison, on bouchait les cheminées avec une touffe de coria pour que les rats n'entrent pas.

- Genêt d'Espagne, ghjuncu, SPARTIUM JUNCEUM. Utilisé en maraîchage pour faire des liens

Genévrier oxydèdre, ghjineperu, JUNIPERUS OXYCEDRUS. Il y en a un près de Ponte Leccia qui aurait 800 ans. Son bois sert à faire les seilles, les cuillères et autres objets. Piquets de clôture. Une sous-espèce à gros fruits qui vit au bord de la mer est en voie de disparition. - Les fruits du genévrier commun servent à faire une liqueur.

Genévrier porte encens, soliu, J. THURIFERA. Confection de poutrelles de cuillères...

Germandrée, pivarella, calamandrea, TUCRIUM MARUM. Rend les chats fous (probablement amoureux). Utilisée sèche, prisee contre les rhumes.

Globulaire, erba pughjola, GLOBULARIA ALYPUM. On en nourrissait les chèvres qui avaient la brucellose.

Gui blanc, viscu, vischju, biondulella, soprafrasca, VISCUM LAXUM et V. ALBUM. Les baies servent à faire de la glu (viscu).

Hellébore de Corse, nocca, abatella, HELLEBORUS CORSICUS. De 30 à 2400m d'altitude. Fleurit l'hiver. Servait pour tuer le nerf d'une dent malade. Les bergers en nettoyaient les plaies des animaux pour éviter les larves. Un berger qui marque ses porc, avant de les lâcher dans la nature, en faisant un trou à l'oreille avec une alène, prend un petit morceau d'hellébore, lui enlève l'épiderme et le tourne dans la plaie pour qu'elle ne s'infecte pas. - Avant de planter des poireaux, les jardiniers trempaient les jeunes plants dans une décoction de nocca, ce qui évitait le ver du poireau.

Hêtre, faiu, foiu, FAGUS SILVATICA. De 900 à 1800m. Utile pour les sources. N'acidifie pas le sol. Bois de chauffage. Bardeaux (scandule). - Fainée non recommandée pour les porcs destinés à la charcuterie.

Houx à feuilles piquantes, caracutu, *ILEX AQUIFOLIUM*. L'écorce sert à faire la glu.

Il à baies, tassu, *TAXU BACCATA*. Feuillage toxique pour l'homme et le cheval. Accusé par les bergers de provoquer des naissances prématurées de cabris. Lorsque les fruits tombent, ils conservent des stigmates pendant quelques jours et l'appareil des bovins peut être irrité.

Immortelle d'Italie, murza, *HELICHRYSUM ITALICUM*. A servi à griller les soies des porc. Actuellement utilisée par un parfumeur bastais.

Inule visqueuse, pecita, *INULA VISCOSA*. Abrite un petit insecte qui mange la mouche de l'olivier. Il y a 40 ans, dans le Filosorma, un vieux berger me disait qu'il conservait les inules pour que ses oliviers ne soient pas parasités. On connaissait donc en Corse la lutte biologique avant qu'on en parle. Une Expérience faite dernièrement en Crête a sauvé 75 pour cent de la production.

Jonc maritime, ghjuncu, *JUNCUS MARITIMUS*. Pousse au bord des marécages. Bouilli, assoupli, il a servi à faire les moules à fromages (fattoghje, casgiaghje). Le jonc aigu, *J. ACUTUS*, avait le même usage, mais on lui préférait le premier.

Laiteron, lattaghjolu, *SONCHUS OLERACEUS*. Fait partie de la soupe aux herbes.

Laurier-rose, laurifiore, belladonna, *NERIUM OLEANDER*. Très toxique. Placé dans un grenier à côté des fruits, fait fuir les rats, les loirs... On raconte à Canari que des soldats anglais sont morts pour avoir fait rôtir des agneaux volés embrochés avec du laurier-rose.

Lentisque, lustinca, *PISTACIA LENTISCUS*. A Canari a servi à faire des cordes pour l'araire ; les tiges étaient trempées pendant des semaines. Les petites baies sont mangées par les oiseaux. A Pinu, un lentisque de 2,80m de circonférence à 1m du sol. En Italie, près de la frontière des Alpes-Maritimes, il y a un lentisque de 20m de haut. En Corse, le plus haut a 12m.

Lupin, lupinu, *LUPINUS*. Les graines, toxiques, étaient mises à tremper dans l'eau courante pendant une semaine ; elles donnaient une farine qui a été très utilisée. Macérées dans du vinaigre, elles accompagnaient les boissons alcoolisées.

Maceron, macerone, *SMYRNIUM*. Légume. Racines énormes très consommées. On les rentrait au mois d'octobre et après trois mois étaient très consommables ayant perdu leur amertume.

Menthe, menta, pedirossu, *MENTHA*. On en utilise de cinq espèces. Soupes, pâtes aux herbes, boudin

Millepertuis à odeur de bouc, bicchineta, erba bicchina, pericu, *HYPERICUM HIRCINUM*. Cataplasme de la plante fraîche hachée pour traiter les plaies purulentes. Feuilles macérées dans de l'eau de vie pour le même usage.

Molène, barbarescu, erba bianca, *VERBASCUM*. Fleurs en tisane contre la toux. Avec les feuilles, cataplasmes contre les hémorroïdes.

Myrte commun, morta, *MYRTUS COMMUNIS*. Peut vivre plus de 300 ans, comme le lentisque. Les rameaux servaient à faire des nasses à poissons, à langoustes, des petites corbeilles. - Avec les baies on fait une liqueur très appréciées et même de la confiture. - Teinture végétale. - Feuilles broyées pour le tannage des peaux.

Oenanthe safran, ochjigrisgiu, *OENANTHE CROCATA*. A ne pas confondre avec le cresson.

Vers 1503, Niccolò d'Oria... " marcha résolument sur Roccapina, dans la seigneurie de Rinuccio. Là, ses soldats mangèrent en salade une certaine herbe semblable à la chicorée, et qui pousse de ce côté au bord des cours d'eau ; cette herbe, que les paysans appellent occhiriscio, est très vénéneuse, et vingt-cinq soldats environ moururent après en avoir mangé " (Chronique de MONTEGGIANI. Trad. LETTERON).

Ombilic des murailles, baioccula, conca, algaiola, giara, oliosu, UMBILICUS PENDULINUS. Utilisé contre les cors et les durillons ; on enlève l'épiderme ; effet émollient, mais aussi la plante élabore une substance qui agit en profondeur. - Teinture pour marquer les chaînes de lin lors de l'ourdissage.

Origan, cumunella, carnepula, ORIGANUS VULGARIS. Fraîche ou sèche dans les sauces. Crue, avec de l'huile d'olives et du sel sur des tranches de pain.

Ortie, puncicula, urticula, URTICA. Cinq espèces. Consommées dans la soupe.

Oseille, romice, rombice, acetula, acitella, acitosa, RUMEX. Plusieurs espèces. Soupes omelettes, tourtes au brocciu.

Pariétaire, vitriola, gambirussetta, PARIETARIA OFFICINALE. Tisanes diurétiques. - On s'en sert pour nettoyer les bouteilles, les verres et autres ustensiles de ménages. - Une utilisation peu connue : élimine la douleur provenant des piqûres d'orties lorsqu'on frotte la peau avec des feuilles fraîches.

Phalaris, faux roseau, pagliola, BALDINGERA ROTGESII. Graminée découverte aux bergeries de l'Asinau par M. Rotgès. Utilisée pour faire des paillasses confortables et pour emballer le fromage.

Picridie, lattarepulu, PICRIDIMUM. Mangée en salade et en soupe. Très savoureuse et excellente pour la santé.

Pimprenelle, salvastrella, SANGUISORBA. La plante qui rend intelligent ; contient beaucoup de phosphore. Se mange en salade ou dans la soupe, mais il faut enlever le pétiole.

Pin laricio, largiu, larice, PINACEA NIGRA, subsq. LARICIO, variété CORSICANA. De 800 à 1700m d'altitude. Haut jusqu'à 50m. Mâts de navires. Charpentés. Menuiserie. Conduite d'eau (canaletti). Bardeaux (scandule). Torches de bois gras (deda).

Plantain lancéolé, orchjula capruna, PLANTAGO LANCEOLATA. Soupe aux herbes. Graines pour les oiseaux (scagliola).

Pourpier, erba fratesca, PORTULACA OLERACEA. Mangé en salade.

Prunier épineux, cerviolu, prugnulu, PRUNUS SPINOSA. Sur ce prunier pousse un lichen actuellement utilisé par des Corses en parfumerie. Abrite quelquefois le gui de feuillus, rare en Corse contrairement à celui qui pousse sur les pins.

Radis ravanetta, RAPHANUS RAPHANISTRUM. Fait partie de la soupe aux herbes.

Renouée maritime, spaccapetra, POLYGONUM MARITIMUM. Pousse sur les plages. Utilisée contre les lithiases rénales et biliaires, elle est vraiment extraordinaire. Napoléon, qui croyait souffrir de calculs, regrettait son absence à Ste Hélène. ATTENTION : lorsque vous la récoltez, ne l'arrachez pas, coupez-la pour que les stations ne soient pas épuisées. - Ne pas confondre avec l'euphorbe qui pousse sur les plages : DANGEZ !

Romarin, rosumarinu, alpalone, ROSMARINUS OFFICINALE. Sur terrain schisteux. Excellent en apiculture ; il secrète un nectar en grande quantité lorsque les abeilles n'ont pas autre chose à butiner. - Une décoction de romarin, prise à la température de la pièce chaque matin, donne beaucoup de dynamisme, beaucoup d'euphorie.

Ronce, sepalu, lama, RUBUS. Liens et entraves. - Tisane contre le mal de gorge. - Nourriture pour les chèvres.

Roseau à quenouille, canne de Provence, canna, ARUNDO DONAX. Nombreuses utilisations : tuteurs, palissades, quenouilles, peignes des métiers à tisser, flûtes, cannes à pêche, soufflets, treillis de coffrage des côtes des chapelles romanes, plafond, etc. A Cervioni, pour préparer les cannici tressés destinés à supporter le plâtre des plafonds, on écrasait le roseau avec un maillet, on affirmait une fente sur toute la longueur et on développait la tige sur toute sa largeur.

Sapin blanc, ghjalgu, ghjalicu, ABIES ALBA. Bois d'œuvre. Sa résine servait à faire des emplâtres chauds contre les rhumatismes. Bois utilisé pour faire des guitares.

Sarriette de Grèce, persa, erba cannella, SATUREIA BRAECA. Condiment.

(Berceuse)

Siete voi l'erba cannella, (sariette)

Siete voi l'erba barone (thym)

Quilla chî nasci in Bavella,

Quilla chî nasci in Cuscioni ;

Siete voi l'erba mufrella, (arméria à têtes)

Quilla chî pasci i muntoni.

Sauge fausse verveine, salvia, SALVIA VERBENACA. Condiment. Tisane de sauge sclarée (erba ritta).

Sédum pourpier, erba di l'Ascensione, broccula, SEDUM CEPAEA. Se récolte le jour de l'Ascension, de préférence avant le lever du soleil ; vit jusqu'en juillet sans terre ni eau. Protège de la malchance (scumunica).

Silène enflé, cioculi, SILENE INFLATA. Fait partie de la soupe aux herbes.

Sorbier à folioles tronquées, sorbu, SORBUS PRAEMORSA. Le tronc avec les branches, préparé par les bergers, planté en terre dans la bergerie, servait à suspendre les ustensiles.

Stipe pennée, erba di San Petrone, STIPA PENNATA. Bouquets secs. N'est pas aimée des bergers parce que l'arête plumeuse, terminée inférieurement en vrille, pénètre parfois dans les naseaux des agneaux et cabris nés en montagne.

Sureau noir, sambucu, SAMBUCUS NIGRA. Fleurs en tisane pour les yeux. U schjoppu est un jouet fait d'un morceau de branche de sureau (15cm env.) dont on a ôté la moelle et d'une baguette de bois sec (bruyère, genévrier, oléastre...) Par compression, il tire des balles faites avec l'écorce du figuier ou même du papier mâché.

Thym, erba barona (herbe des montagnes), THYMUS ERBA BARONA. 800 à 1200m, parfois au-dessous. Condiment. Tisane pour le foie.

BIBLIOGRAPHIE.

- Jean BOUCHARD : " Flore pratique de la Corse ", avant-propos de T. MARCHIONI, dessins de M. CONRAD, Coll. " Corse d'Hier et de Demain " n°7, BSSHNC, Bastia avril 1968.
- Marcelle CONRAD : " Promenades en Corse parmi ses fleurs et ses forêts ", Corse Historique, n° spécial, s.d.
- Marcelle CONRAD : " Essai d'Ethnobotanique corse ", in BSSHNC fasc. 607, 2e tr. 1973.
- Marcelle CONRAD : " Les plantes sauvages dans la vie quotidienne des Corses : Autrefois, Aujourd'hui. Essai d'Ethnobotanique II ", in BSSHNC fasc. 614, 1er tr. 1975.
- Marcelle CONRAD : " Le maquis de Filosorma et Essai d'Ethnobotanique III ", in BSSHNC. 625, 4e tr. 1977.
- Marcelle CONRAD (rédigé par -) : " Plantes et fleurs rencontrées ", Parc Naturel Régionale de la Corse, juin 1976.
- Marcelle CONRAD. : Essai sur les possibilités apicoles des espèces végétales de la Corse ", in BSSHNC fasc. 630-631, 1er et 2e tr. 1979.
- Ernest TUFFELLI : " Les noms de plantes en langue corse ", in BSSHNC fasc. 1er tr. 1977.