

## Découvrir la Corse



Ce n'est pas pour rien qu'elle est surnommée **l'île de Beauté!** Au sud de la France, au cœur de la Méditerranée, la Corse nous enchante. **Cette île montagnarde** offre un **patrimoine naturel rare**, sa **forte identité** et une **culture authentique**, sans oublier une **mer cristalline**.

On y va pour **naviguer**, **caboter**, **nager**, **plonger**, **surfer**, **randonner**... On médite devant **la beauté somptueuse des paysages**, on s'adonne au farniente sans lequel la Corse ne peut pas vraiment s'apprécier. On prend le temps d'un apéritif, d'un repas de délices corses qui se prolonge de palabres en dégustations.

Continent miniature, la Corse offre des paysages très variés et son exotisme gourmand et ensoleillé tout au long de l'année. Sauvage et accueillante à la fois, préservée mais ouverte, digne et voluptueuse, douce et rugueuse, la Corse est unique et génère autant d'émotions fortes que de surprises.

Voyage de charme, escapade romantique et sauvage ou tout simplement envie de découverte en liberté... La Corse riche de ses "milles visages" entre mer et montagne, culture et traditions, offre des possibilités multiples et variées pour que chacun de vos souvenirs rime avec toujours.

### **SOMMAIRE**

d	Carte d'identite politique et economique du pays	02
	Culture, langue, histoire et traditions	03
TO THE PROPERTY OF THE PROPERT	Géographie, paysage, faune et flore	04
	Gastronomie	05
	Artisanat et produits locaux	06
	Argent et budget	06
Ç	Santé et sécurité	07
	Climat, météo et décalage horaire	07
	Sources documentaires	80



### 📇 Carte d'identité politique et économique du pays 🚆





- Superficie: 8 680 km<sup>2</sup>. 183 km du nord au sud et 83 km de largeur maximale. C'est la 4e île de la Méditerranée après la Sicile, la Sardaigne et Chypre.

- Point culminant: le Monte Cinto (2 706 m).

- Population: environ 330 500 habitants (176 150 en Haute-Corse et 154 300 en Corse-du-Sud).

- Densité: environ 35 hab./km².

- Diaspora : 2 millions de Corses vivent hors de l'île (ce qui comprend les Corses nés en Corse et leurs enfants ayant gardé un lien avec l'île). Le Grand Marseille serait la 1re métropole corse au monde, avec environ 300 000 Corses.

- **Tourisme :** il contribue à hauteur de 24 % au PIB régional.

- Littoral: 1 034 km de côtes, dont 202 km protégés par le Conservatoire du littoral.

- Forêts : elles couvrent 46 % de la superficie de la Corse.

- Plaine orientale: 10 % du territoire, 80 % de la richesse agricole de la Corse.

- Produits exportés: à 80 % ce sont des produits viticoles et des fruits, dont des agrumes (citrons, oranges, clémentines.

- Sites inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco : le golfe de Porto (calanche de Piana, golfe de Girolata et réserve naturelle de Scandola).

En 2014, le PIB de la Corse s'élève à 8,59 milliards d'euros. A 26.432 euros, le PIB par habitant reste 5 % "en deçà de la moyenne de province, mais l'écart se réduit", souligne l'Insee qui rappelle que l'écart était de 15 % en 2004.



L'institut note "la prépondérance du tertiaire marchand. Une activité touristique qui progresse. La hausse concerne aussi bien les passagers accueillis dans les ports et aéroports insulaires (croisiéristes compris) -qui s'établit en 2016 à 8,9 millions de personnes accueillies-que la fréquentation des hébergements marchands. "Les trafics croisières augmentent très fortement et dépassent pour la première année le million de passagers", souligne l'Insee.

Les petits établissements dominent le tissu économique régional : 96 % ont moins de 10 salariés. En 2016, 3.770 entreprises ont été créées dans la région, 36 % sous forme de microentreprises soit une part plus faible qu'en 2009 (52 %), à l'image du paysage national. Avec 12.860 entreprises artisanales en 2016, soit 389 entreprises pour 10.000 habitants, "l'île enregistre la densité artisanale la plus forte de France".



En 2016, les énergies renouvelables représentaient "près du tiers de la production d'électricité de l'île" grâce à quatre barrages hydroélectriques.

L'agriculture se caractérise par une surface agricole utile peu étendue : elle couvre "un cinquième du territoire régional contre la moitié du territoire national".

Le parc naturel marin du Cap Corse, créé en 2016, est "le plus vaste de métropole" avec 683.000 hectares.

Chômage et pauvreté

La Corse comptait 122.400 emplois fin 2015. Le secteur tertiaire est le principal employeur de l'île.

Fin 2016, le taux de chômage régional s'établit à 10,5 % de la population active. Il est "en repli mais demeure supérieur au taux national" de 9,7 %. Les femmes sont plus nombreuses dans la demande d'emploi, contrairement au reste du territoire français.

Avec "un ménage sur cinq vivant sous le seuil de pauvreté", "la Corse est la région la plus touchée par la pauvreté monétaire". Les familles monoparentales et les jeunes sont particulièrement concernés.

# 闻 Culture, langue, histoire et traditions 闻

**Certains pensent que l'homme aurait pu arriver à pied (presque) sec** par le cap Corse vers 60 000 av. J.-C., à une époque où le niveau de la mer était bien plus bas que de nos jours.



Mais aujourd'hui, **les archéologues penchent plutôt pour une occupation saisonnière**, qui aurait commencé au Mésolithique, vers 10 000 av. J. C., par des pêcheurs venant du continent.

**Pour une occupation permanente, il faudra attendre quelques millénaires encore :** sans doute **vers 5750 av. J.-C.,** lorsque les 1ers « colons », agriculteurs-éleveurs arrivant de Provence ou d'Italie avec leurs animaux domestiques s'installent sur l'île.

Combattue par la Ille République, presque anéantie par la télévision et le monde moderne, **la langue corse n'est régulièrement parlée que par les vieux et une poignée de jeunes.** Pourtant, on estime à 70 % le nombre d'habitants sachant la parler!

Depuis que le gouvernement lui a accordé en 1974 le statut de **langue régionale**, la langue Corse est enseignée. Mais les puristes préfèrent fabriquer des **néologismes** néocorsiens à base de français, en oubliant les affinités anciennes avec l'Italie.

Il faut aussi signaler la difficulté à « fixer » cette langue à l'écrit. Longtemps, elle n'a dépendu que de la **tradition orale**, et le problème pour l'enseigner est de se mettre d'accord sur un corse « généraliste » qui soit accepté par tous. Car **chaque microrégion a « son » parler corse**. De fait, le vocabulaire varie souvent.



La musique corse est avant tout une affaire de voix, de chant. De chants profonds, sans âge, transmis de mère en fille, de père en fils. Cette tradition orale se perd dans la nuit des temps, et chaque vallée, chaque village ou presque, a développé un patrimoine musical propre, ce qui fait de l'île un véritable conservatoire des traditions musicales.

La Corse est **la région française la mieux préservée écologiquement.** Rien d'étonnant : l'absence quasi totale d'industries lui a permis de conserver une atmosphère et des eaux incroyablement saines.

C'est aussi la région qui investit financièrement le plus dans la protection de l'environnement : la faune est protégée, de nombreuses essences sont préservées, des dizaines de sites sont classés, sans parler des réserves naturelles (les 2 départements qui constituent la Corse comptent 99 sites classés Natura 2000)

Trois flores principales sont retrouvées en Corse : la flore méditerranéenne, la flore montagnarde et la flore subalpine. Grâce à son climat et à la forte présence d'eau, la flore de l'île est très variée.

Le maquis regroupe de nombreuses espèces de plantes, entre la bruyère, le genêt, l'arbousier, la myrte et des chênes verts. En vous éloignant de cette végétation, vous retrouverez oliviers, figuiers et eucalyptus.

Dans les zones plus humides, ce sont des poireaux et du fenouil sauvage qui s'épanouissent. Le pin maritime est aussi un arbre très présent sur l'île.

Si vous montez en altitude, ce sont d'autres plantes et arbres que vous observerez mais aussi plusieurs plantes protégées telles que l'immortelle des frimas, le myosotis corse et le chrysanthème laineux.

A côté de la flore, la faune corse vous offrira également de belles découvertes.

L'observation des oiseaux est une activité particulièrement recommandée en Corse tant la diversité des espèces d'oiseaux est importante. **Le goéland** d'Audouin, dans les îles Finocchiarola fait partie des nombreuses espèces protégées, au même titre que le gypaète barbu.

**Sur le rivage, ce sont les cormorans huppés qui sont les plus visibles.** Le mouflon, emblème de la Corse est visible au coeur du Parc Naturel Régional de Corse où il est sous haute-surveillance.

Le sanglier et le cerf de Corse sont deux autres espèces typiques de cette région.

Il existe aussi des lézards endémiques à la Corse ainsi qu'une espèce de tortue, la tortue d'Hermann.

La faune aquatique est également très riche avec des dentis, des barracudas, des mérous, des murènes et des langoustes.







Il faut absolument goûter la charcuterie corse, au goût subtil et parfumé. Les éleveurs de l'intérieur du pays produisent le prisuttu, la coppa, le lonzu, et le fameux figatellu, succulente saucisse de foie.



Héritage de la colonisation italienne, **la pasta est un autre élément indissociable de la cuisine corse. Servie sous toutes ses formes et à toutes les sauces :** raviolis (au brocciu), cannellonis (aussi au brocciu), lasagnes (au sanglier), pasta sciutta (à la langouste), etc. Le tout relevé d'huile d'olive et de tomates.

**Sur la côte, on conseille le poisson et les fruits de mer :** rougets grillés, loups (bars) au fenouil, sardines farcies, sans oublier l'aziminu (bouillabaisse corse). La Corse produit de bonnes huîtres et des moules succulentes.

On trouve des fromages de chèvre ou de brebis partout en Corse avec cinq « types » principaux qui sont les fleurons des fromages fermiers. Parmi les plus connus, citons le chèvre de Sartène, à pâte dure, et les brebis à pâte plus ou moins molle du Niolo ou de l'Alta Rocca, mais il serait injuste d'oublier le Venachese, le Calinzana ou le Bastilicaccìu.



Le brocciu (prononcez « broutch » avec un « ou » à peine audible en finale), on en voit partout, les Corses en mettent dans presque tous les plats! Il s'agit en réalité d'un fromage blanc frais, très onctueux, préparé avec du petit-lait de brebis et/ou de chèvre additionné de lait entier. Il se mange frais hors saison, comme un dessert. Sinon, on le conserve avec du sel pour en farcir ensuite toutes sortes de plats : omelettes, raviolis, beignets, tartes, artichauts, poissons, etc.

En Corse, le repas se termine généralement par un fruit. Ceux de l'île sont souvent excellents, notamment les oranges et les clémentines. Sinon, pas mal de pâtisseries : beignets (fritelli), gâteaux secs (canistrelli). Les gâteaux à la farine de châtaigne sont un régal. Le pastizzu, parfumé à l'anis, est servi dans le Nord de l'île. Mais, en matière de desserts, la grande spécialité corse reste le fiadone, sorte de tarte au brocciu et au citron, parfois imbibée d'alcool.



Avec son extraordinaire richesse botanique (2 800 espèces de plantes, dont 127 exclusivement corses) et son climat, la Corse possède les conditions idéales à l'apiculture. **Il existe six variétés de miel corse. Le miel corse bénéficie d'une AOP « Mele di Corsica ».** 





Le **Casanis** est très présent sur les tables des cafés.

La brasserie Pietra produit des bières à la farine de châtaigne. L'une, ambrée, la Pietra, est traîtresse avec ses 6°; l'autre, la Serena, est une blonde un peu plus légère (5°), au final légèrement citronné. Et il existe aussi la Colomba (5°), et la Pietra Rossa aux fruits rouges.

# 🖺 Artisanat et produits locaux 💃

#### • DE BEAUX COUTEAUX CHEZ LE COUTELIER :



Vous rencontrerez des couteliers qui fabriquent aussi bien des couteaux traditionnels que leurs propres créations et des stylets. Forgé dans les meilleurs aciers, damas ou carbones, le couteau corse est pliant ou à lame fixe. Il est presque toujours équipé d'un manche en corne ou en bois, des matériaux faciles à se procurer sur place. Sa robustesse fait qu'il bénéficie d'une garantie à vie et d'un certificat d'authenticité.

#### DES OBJETS UNIQUES CHEZ LE POTIER :

Vous découvrirez les nombreux potiers qui travaillent le grès ou la faïence. Vous y trouverez de la vaisselle de table, des lampes, bougeoirs, photophores, vases, appliques, plaques de maison personnalisable...



#### DES OBJETS DE DÉCORATION AUPRÈS DES CÉRAMISTES ET MOSAÏSTES :

Vous croiserez aussi des céramistes et des mosaïstes utilisant le grès et le Raku. Vous admirerez des statuettes, des nus, des animaux ou des bas-reliefs. Ou encore des vases, des coffrets...



#### • LA MAGIE D'UN MAITRE VERRIER :

Les maîtres verriers sont bien présents en Haute-Corse. Découvrez leurs techniques comme le sablage, le thermoformage, le fusing, le vitrail. Vous assisterez à la création artistique de pièces en verre bullé, en verre et cristal avec des inclusions de pierres précieuses. Travaillées à la main, elles seront soufflées devant vous. Vous découvrirez des verriers spécialistes des vitraux destinés à décorer des miroirs, des tables, fenêtres, portes...



#### LES CANISTRELLI :

Ce sont des gâteaux secs typiquement corses qui accompagnent le café à merveille. Quand on en goûte, on ne peut plus s'en passer. Ils sont à l'origine nature avec une pointe de vin blanc. Aujourd'hui, il existe plusieurs variantes et on en trouve maintenant à tout : pépites de chocolat, anis, amendes, citron... il y en a pour tous les goûts!



### LES FINUCCHETTI (spécialités d'Ajaccio) :

Ce sont des pains fins et secs en forme de huit recouverts de grains d'anis. On peut les déguster avec le café également ou lorsque l'on a un petit creux.



#### • LE BROCCIU:

Il est obtenu à partir du petit-lait récupéré après la fabrication du fromage de chèvre ou brebis. Il est utilisé pour faire des falcullele, beignets au brucciu, ambrucciate, et bien d'autres plats. Vous pouvez aussi déguster le brocciu nature ou encore avec un peu de miel, de confiture. Le brocciu est également utilisé en pâtisserie pour faire le très fameux dessert corse : le fiadone.



#### • L'OEIL DE SAINTE LUCIE :

Vous trouverez ce porte-bonheur en bijouterie ou sur la plage (quand même un peu plus compliqué). Il s'agit en fait de l'opercule d'un coquillage nommé Turbo Rugueux ! Il est considéré en Corse comme un porte-bonheur et protège donc tout ceux qui le portent du mauvais œil également.



### 🔐 Argent et budget 🥡



La Corse est réputée comme une destination chère, une réputation plus que justifiée si vous partez en pleine saison touristique.



Pour limiter un tant soit peu son budget, tout en profitant du beau climat corse, mieux vaut partir en Corse à l'arrière-saison, ou au début du printemps par exemple.

Sur place, l'hébergement le moins cher demeure bien sûr le camping. Les hôtels, qui n'ont aucun mal à faire le plein, sont coûteux ; les gîtes corses représentent une bonne alternative, ou encore les locations de vacances, surtout si l'on part à plusieurs. Sortir, manger au restaurant, pratiquer des activités et loisirs dans les stations balnéaires de Corse ajoutent une somme rondelette à un budget qui augmente bien facilement...



Les cas de vols restent très rares sur l'île. Éviter cependant de laisser des objets en évidence dans le véhicule (à plus forte raison si elle est immatriculée sur le continent).

Comme toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés.





Le climat de la Corse est de type méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. Il est imputable à la proximité immédiate de la Méditerranée, véritable récupérateur de chaleur, ses masses d'eau ne se réchauffant et ne se refroidissant que très lentement. En hiver, la mer rayonne de chaleur.

Cependant, les différences d'altitudes et les vents sont à l'origine de grands écarts de température. Ainsi, la Corse est partagée en quatre zones climatiques :

- · Climat méditerranéen (jusqu'à 200 m d'altitude)
- · **Zone de transition** (de 200 à 1000 m d'altitude)
- · Climat modéré (de 1000 à 1500 m d'altitude)
- Climat alpin (à plus de 1500 m d'altitude)

**La température s'abaisse avec l'altitude.** A partir de 1000 m, la température moyenne se situe au-dessous de 0°C. Entre octobre et février, la neige tombe et recouvre souvent les sommets jusqu'en été.



**Les précipitations sont également déterminées par l'altitude.** Si les précipitations moyennes sont inférieures à 500 mm par an sur le littoral, elles peuvent s'élever à 1500 mm à 1000 m d'altitude et à 2000 mm en haute montagne.



En été, le littoral présente une grande sècheresse. Les orages sont rares, mais violents : l'eau ne s'écoule que superficiellement et fait gonfler les fleuves.



#### ·Guides de voyage:





·<u>Playlist Corse</u>

·La Corse au cinéma



·Films tournés en Corse

·Littérature Corse