

LA MISE EN VALEUR DES ETANGS SALES
DE LA COTE ORIENTALE DE CORSE
PAR LES CULTURES MARINES

(Ostréiculture-Mytiliculture-Conchyliculture)

par
Jean LE GALL

A diverses reprises, la mise en valeur des Etangs Salés de la côte orientale de Corse a fait l'objet d'études particulières de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes :

Mission G. BELLOC	1937
Mission J. LE GALL	1941
Mission L. LAMBERT	1942
Mission J. LE GALL	1952

Les documents recueillis et les observations faites au cours de ces missions successives ont fait l'objet de rapports documentés et donné lieu à quelques réalisations pratiques, objet d'initiatives individuelles, qui n'ont pas toujours été couronnées de succès parce qu'elles ont manqué de persévérance et, surtout, du soutien officiel qui, en la circonstance, leur eut été indispensable.

Les conclusions de tous ces rapports montrent, en effet, les possibilités réelles d'une mise en valeur des richesses malacologiques de ces étangs en y appliquant les techniques modernes d'ostréiculture, de mytiliculture et de conchyliculture actuellement mises au point à la lumière des recherches récentes sur la biologie des mollusques comestibles et appliquées ailleurs avec succès.

Du fait de la structure géologique de la Corse, la faune marine malacologique de cette île n'est ni très riche en espèces, ni très abondante.

Sur la côte occidentale, la montagne s'abaisse directement à la mer; la côte est rocheuse, coupée de baies profondes largement ouvertes aux vents dominants et battues par les vagues.

La côte orientale, presque rectiligne, est plus abritée. Peu de Golfes sur ce versant, sauf dans le Sud-Est (Golfes de Santa Manza et de Porto Vecchio); une longue plage de sable, basse et

.....

2.
marécageuse, s'étend ensuite sur toute cette côte, jusqu'aux abords de Bastia.

Les dépôts pléistocènes et récents se sont développés aux embouchures des fleuves descendant du versant oriental et ont constitué des plaines basses, souvent parsemées de très grands étangs salés, séparés de la mer par un cordon littoral, y communiquant plus ou moins difficilement et présentant certaines analogies avec les étangs du Golfe du Lion.

Ces étangs reçoivent par intermittence les eaux de rivières et torrents, abondantes en période de crues ou après les orages, et presque complètement à sec pendant l'été où ils se perdent dans leurs alluvions au seuil d'une plaine à la pente insensible.

Quelques espèces de mollusques fousseurs (Bivalves) plus ou moins adaptés, y ont trouvé des conditions exceptionnellement favorables à leur développement et à leur prolifération. Elles restent peu nombreuses, mais sont très abondantes.

LES MOLLUSQUES COMESTIBLES DE LA CORSE

Parmi les Mollusques comestibles (les seuls à nous intéresser dans cette étude qui ne vise pas à établir un inventaire malacologique de la Corse), les Huitres, les Moules, puis les Palourdes et Clovisses, nous paraissent les plus intéressants à cause de leur valeur économique et des ressources nouvelles que pourrait apporter au Département leur culture rationnelle dans les baies, estuaires et étangs salés où peuvent se trouver, précisément, les conditions favorables à leur élevage.

Les Huitres

Les huitres sont représentées en Corse par plusieurs espèces confondues indifféremment sous le nom d'"Ostriccia". Ce sont :

- Ostrea cyrnusi Payraudeau, variété voisine de l'huitre plate des côtes atlantiques européennes et très voisine de *O. lamellosa* Brocchi qui peuplait les mers d'Europe au Miocène-Pliocène, abondante dans les Étangs de Diana, d'Urbino et quelques autres étangs.
- Ostrea stentina Payraudeau, espèce méditerranéenne de petite taille, à aire de distribution restreinte dans la région de Bonifaccio.
- Ostrea edulis - Rare et provenant vraisemblablement d'huitres métropolitaines importées et qui en se développant dans des conditions très spéciales, a pu devenir, selon certains auteurs, l'espèce actuellement dénommée *O. cyrnusi*.

....

Les Moules

Nom local "Muscula". Elles sont abondantes, représentées par *Mytilus galloprovincialis*, - variété méditerranéenne de la Moule commune de l'Atlantique, *Mytilus edule* L. - dans les parages de Bonifaccio, baie de Porto Vecchio, puis sur la côte rocheuse du Cap Corse (Porticciolo et Macinaggio où elles sont pêchées pour servir d'amorce); enfin, dans les étangs salés de Balistra, de Stentina; plus rares dans l'étang de Biguglia où pullule, inversement, une autre moule, toute petite, ne dépassant pas 15 mm: *Mytilus minimus* Poli qui, dans cet étang, atteint la taille exceptionnelle de 25 à 30 m/m.

Deux espèces voisines des Moules, *Modiola barbata* et *Modiolus modiolus*, sont pêchées et consommées sur le littoral (Porto-Vecchio, Bonifaccio) mais leur valeur économique est sans importance.

Les Palourdes et Clovisses

La Palourde vraie : *Tapes* = *Paphia decussatus*, fait partie de la faune des estuaires et des étangs de la côte orientale de Corse, accompagnée des Clovisses, nom général donné sans distinction à plusieurs espèces de *Tapes* = (*Paphia*).

T. textularis, *T. geographicus*, appelées Alzenolli ou Alzelle, abondantes dans les étangs de Buguglia et de Diana, ainsi que dans le Golfe de St-Florent où des essais d'élevage auraient (?) été tentés.

Puis, les Coques ou Bucardes, présentes dans les estuaires et étangs salés;
 les Praires ou Arcella (*Venus verrucosa* L.);
 les Olives (*Calcinella* ou Alzelle) *Donax trunculus* et autres, connues dans le Golfe de St-Florent;
 les Couteaux (*Manichi di Cultellu*), *Solen marginatus* dans les fonds de sable.

Enfin, les Jambonneaux ou Nacres (Nom local ; Gnaccara = Nacre) Mollusques Bivalves à coquille mince, en forme de cornet aplati (ou de petit jambon, d'où le nom), pointu en arrière, à bord antérieur arrondi ou tronqué, fichée verticalement par la pointe par un long byssus soyeux

Deux espèces de Jambonneaux sont assez abondantes sur les côtes de Corse :

- *Pinna nobilis* L., reconnaissable au bord arrondi de la coquille aux côtes fines rayonnant du sommet qui l'ornent, aux petites écailles alignées qui la recouvrent et à une carène obtuse allant du sommet au milieu de la valve. Sa taille peut atteindre 70 à 85 cms. L'intérieur de la coquille est jaunâtre, légèrement nacré, peu irisé jusqu'à moitié de sa hauteur.

.....

- Pinna pectinata L., plus épaisse, plus noire et plus petite, elle ne dépasse pas 25 cms et est reconnaissable au bord tronqué de la coquille, aux côtes peu marquées, à l'absence de carène et aux grandes écailles imbriquées, relevées, concaves apparaissant sur les zones de croissance de la coquille.

L'intérieur de la coquille est nacré, très irisé.

Deux commensaux vivent très fréquemment dans les coquilles de Pinne : un crabe, le *Pinnotheres veretum* Box et une Crevette Caridide: le *Pontonia tyrrhena* Lat. en se tenant généralement à l'entrée de la coquille ouverte.

Ces deux Jambonneaux se trouvent dans les eaux profondes de 5 à 6 mètres et au-delà, sur les fonds de graviers et sables vasards dans lesquels ils peuvent se ficher.

Ils sont comestibles et consommés par les pêcheurs sur divers points du littoral.

On trouve des perles roses dans beaucoup d'individus, mais généralement sans valeur.

Leur coquille ornementale est trop mince et trop fragile pour être utilisée dans la fabrication de boutons nacrés et de divers objets.

Mais leur byssus épais, très abondant, constitué de fibres soyeuses comme celui des moules mais beaucoup plus fines et plus longues, donne, une fois les fibres séchées, cardées à travers des peignes de bois ou de métal, puis filées à la quenouille et au fuseau, une laine soyeuse : "lana penna" ou "lana pesce", connue depuis l'Antiquité des pêcheurs de Sicile et de l'Italie du Sud. Cette laine, tissée ou tricotée, donne un tissu soyeux à lustre doré (le drap brun doré de l'Apulie des Anciens) qui servit autrefois à la fabrication de robes, manteaux de luxe, portés par les Empereurs romains, de bas, de gants, etc... dont l'industrie n'a pas complètement disparu en Sicile, mais est maintenant limitée à la fabrication de petits vêtements, de gants, de casquettes, objets de curiosité plutôt que d'usage économique.

Les Jambonneaux sont relativement abondants sur les côtes de Corse où on les trouve là où les eaux sont suffisamment abritées, par fonds de graviers, de sable plus ou moins vasard. Leur présence nous a été signalée et nous avons pu en observer aux stations suivantes :

- Baie de Bonifaccio et Iles Lavezi,
fonds sable à sable vaseux 5 à 10 m. *Pinna nobilis* et *P. pectinata*
- Golfe de Santa Manza (à l'entrée) *P. nobilis* (mêmes fonds)
- Porto-Vecchio dans la baie jusqu'au voisinage du port : *P. nobilis*
(plus au large: 8 à 10 m) et *P. pectinata* (sur fonds
et plus proches de terre)
- Côte orientale du Cap Corse,
sur fonds grayiers - sable, entre
Erbalunga et Macinagio *P. nobilis* et *p. pectinata*

.....

- Côte occidentale du Cap Corse
fonds de sable et vase P. pectinata et P. nobilis
P. pectinata par profondeurs moindres que P. nobilis: Centuri
(Pino), Nonza et Golfe de St-Florent.
- Golfe de Porto Pinna nobilis
- Golfe de Sagone - Marine Cargèse Pinna nobilis
- Golfe d'Ajaccio (côte sud) fonds sables
vasards à 10/15 m P. pectinata (Chiavari)
P. nobilis plus au large
- Golfe de Valinco (Propriano) P. nobilis et P. pectinata
- Golfe de Ventilègne et Golfe de Figari P. nobilis

Peu de Mollusques gastéropodes sont régulièrement pêchés en Corse.

Cependant, sur les rochers battus par les eaux, :

- les Ormeaux, Haliotis lamellosa, ne sont pas rares (ex. Cargèse - Centuri - Macinaccio - Bonifaccio). Il en est de même
- des Patelles ou Arapèdes = Lapara, Laparella = Patella coerulea; P. lusitanica, P. aspersa, un peu partout sur les falaises, rochers et éboulis rocheux;
- les Bigorneaux sur toutes les côtes rocheuses : Littorina littorea, L. neritoides, Murex brandaris, M. trunculus, Calliostoma sp.

Enfin, à côté des Mollusques, il faut citer les OURSINS Paracentrotus lividus, abondants à peu près partout sur la côte occidentale rocheuse et dentelée, autour du Cap Corse, mais rares sur la côte orientale généralement basse et sablonneuse, et les VIOULETS, Microcosmus sulcatus, parfois de très grande taille, connus dans le Golfe d'Ajaccio, en Baie de Figari, dans les parages de Bonifaccio jusqu'à Santa Manza et Porto Vecchio.

L'Etang de Biguglia.

Autrefois, port au fond d'une baie vaste et sûre qui servit d'abri aux flottes, mais que des atterrissements successifs ont plus ou moins comblé, cependant qu'un cordon littoral interceptait sa communication avec la mer, Biguglia est maintenant un étang d'environ 1815 hectares, large de 1.500 à 2.500 mètres, séparé de la mer par des dunes sur plus de dix kilomètres et n'y communiquant de façon constante que par un GRAU (ou raggio) long de plus de 2 kilomètres, large de 25 à 50 mètres, situé dans sa partie Nord et qui doit être désensablé et dragué à une profondeur de 2 mètres à 2 mètres 50, deux ou trois fois par an par les soins du propriétaire (l'étang est propriété privée) et des services des Ponts et Chaussées qui participent à son entretien.

Dans sa partie Sud, deux canaux actuellement obstrués : le Fossone et le Canal de la Canonica le faisaient communiquer avec le Golo.

Au milieu de l'étang, l'Ile de San Damiano est reliée à la terre ferme à l'Est par une bande de terre marécageuse.

La profondeur de l'étang est faible : 0 m. 50 à 1 m. 50 au maximum 1 m. 75, sauf dans une zone peu étendue où la côte atteint 1 m. 35 à 2 m. Les fonds sont de sables et de vases.

La salinité des eaux varie avec les apports des quatre cours d'eau qui y débouchent : la Marmorata, le Figuareto, le Rosignato et le Bevinco, le plus important qui y amène beaucoup d'eau douce en hiver mais est, comme les autres, presque à sec en été.

Elle est donc faible en hiver, voisine de celle de la mer (environ 32 ‰) en été, sauf près de la rive occidentale où des apports peu abondants de fontaines et des stations de pompage installées pour l'assainissement des marais l'abaissent à 21 ‰ environ.

L'étang est envahi par les herbes qui gêneraient les installations possibles d'élevage si des dispositions voulues n'étaient pas prises pour limiter cette invasion.

Les palourdes rayées *Tapes = Paphia decussatus* et les clovisées *Tapes Geographicus* sont abondantes. Elles y atteignent une taille exceptionnelle.

Les moules ordinaires (*Mytilus galloprovincialis*) y sont rares bien que les pieux des barrages et des bordigues formant de véritables bouchots devraient faciliter leur fixation. Mais une petite moule (*Mytilus minimus Poli*), dont la taille normale est 15 m/m y est extrêmement abondante et y atteint de 25 à 30 m/m.

.../

Elle reste sans valeur au point de vue consommation. Mais étant donné sa prolifération, il semble qu'un essai de culture de *Mytilus galloprovincialis* pourrait être tenté étant donné l'étendue de l'étang et les facilités de communication avec Bastia éloigné de 3 Kilomètres seulement.

Etang de Diana.

A deux kilomètres au Nord d'Aleria, qui dans l'antiquité fut le port d'Aleria (Portus Dianae) cité par Ptolémée, est encore une ancienne baie, fermée par un cordon littoral et ne communiquant plus que rarement avec la mer par un goulet de 50 centimètres de profondeur, situé au Nord de la petite île de St-Marie, près de la Tour de Diane et fréquemment ensablé.

L'étang d'une superficie de 550 hectares a 4 kilomètres de long dans sa plus grande longueur, 1 à 2 kilomètres de large.

Les apports d'eau douce par les cours d'eau presque desséchés en été et sa communication très intermittente avec la mer entraînent de fortes variations de la salinité. Les fonds sont de sables et de vases.

Au centre de l'étang, une île de 400 mètres de tour : l'île des Pêcheurs ou de Diane est formée tout entière par une immense accumulation d'écaillés d'huîtres qui, reposant sans doute sur un bas fond, date de l'époque romaine quand Aleria expédiait des huîtres salées à Rome (H. AUCAPITAINE)

Cette huître est *Ostrea Cyrensi* pour quelques auteurs *O. Boblayei* du Tertiaire qui aurait subsisté jusqu'à notre époque ; pour d'autres *O. edulis* qui s'y serait développé dans des conditions spéciales.

Les conditions particulières de l'Etang sont très favorables à la croissance des Palourdes et des Clovisses et les palourdes, en particulier y atteignent une grande taille.

Il n'y a pas de gisements naturels de moules.

Des essais de culture rationnelle des huîtres et des palourdes devraient être tentés dans ces eaux d'une salubrité parfaite dans les aires abritées des herbes envahissantes.

Les huitres pourraient y être cultivées en casiers ouverts ou en caisses ostreophiles.

L'ensablement du Goulet de Diane a eu des conséquences graves pour la pêche : les algues déposées par la mer se corrompent, pourrissent et écartent le poisson ; les alluvions vaseuses ne trouvant pas d'issues se déposent et détruisent les coquillages.

L'établissement d'un chenal de 200 m. environ, large de 8 à 10 m. a été envisagé. Il améliorerait certainement la productivité de cet étang. Les essais malheureux qui ont été entrepris (40.000 huîtres immergées et tuées par les fortes chaleurs) sont à reprendre dans de meilleures conditions.

Entre Urbino et Diana dans l'Etang del Sale, et au Nord de Diana dans l'Etang de Tenenzane des conditions favorables pourraient être trouvées également pour l'élevage des huîtres et des palourdes et aussi des moules et des essais mériteraient d'y être tentés.

L'Etang d'Urbino.

Encore un ancien golfe fermé par un mince cordon littoral qui ne peut être rompu par les faibles courants des eaux douces qui y aboutissent.

Actuellement l'étang d'Urbino, d'une superficie de 700 hectares, de 3 Kilomètres de long sur 2 K.500 à 3 K.500 de large ne communique plus avec la mer que par une ouverture artificielle.

Au centre, une longue presqu'île Isola Longua se détache de la côte Ouest ; au Sud existe une petite île et des marais en prolongent la partie Sud-Est. Sa profondeur est de 12 à 15 mètres. En hiver et au printemps les apports d'eaux douces sont suffisants pour en abaisser la salinité qui augmente sensiblement avec la température pendant l'été lorsque les cours d'eau sont presque desséchés et l'évaporation solaire forte, entraînant parfois une forte mortalité des coquillages vivant sur les bords.

Un gisement naturel d'huîtres *Ostrea Cynusi* y existe. Comme tous les autres, cet étang est propriété privée et l'intention de son propriétaire était d'y faire des essais de culture d'élevage d'huîtres en caisses ou en casiers dans les zones abritées. Etant donnée la profondeur des eaux l'élevage sur cordes pourrait y être tenté.

Au sud d'Urbino, l'étang de Palo, communiquant aussi avec la mer offrirait également des conditions favorables pour l'élevage.

LES GOLFES.

Le Golfe de Porto Vecchio.

Ce golfe est un véritable fjord largement ouvert à l'Est entre la Pointe St-Cyprien au Nord et la pointe de la Chiappa au Sud. Sa profondeur moyenne est de 6 mètres avec des fonds de sables, sables vasards et herbiers à *zostera nana*, *Posidonia* et *Cymodocea*.

On y pêche des huîtres, des moules, des modioles, des oursins, des violets et des jambonneaux de grande taille.

Les rivières de l'Oso et du Stabiacco ensablent les baies abritées dans lesquelles ils se jettent.

.../

Dans la baie abritée par la pointe de St-Cyprien, où débouche l'embouchure Ouest de l'Oso, et dans la partie Nord de cette baie, les conditions seraient favorables à l'installation de parcs à moules sans que la pêche et la navigation en soient gênées.

Les premiers essais tentés à Porto Vecchio en 1942, avec du naissain de moules provenant de la zone insalubre de Marseille, expédié d'abord en paniers, puis sur des cordes, transporté et immergé à proximité du port ont donné des résultats satisfaisants qui avaient conduit à l'installation de parcs à Stagnoli dans la partie Est du Golfe. Les résultats furent encore encourageants mais les parcs furent détruits par les troupes pendant l'occupation de la Corse.

Le Golfe de Santa Manza.

Le Golfe de Santa Manza s'ouvre largement entre la pointe de Capicciole et la presqu'île de Rondinare.

La partie Sud du Golfe, abritée des vents d'Est se termine par une échancrure étroite et profonde, ressemblant à un lac où se trouve le petit port de Gurgazo. Les fonds y sont de sables et d'herbiers.

Plusieurs étangs salés : Stantino; Canetto et Balistra avoisinent la côte. Il y a des moules à Balistra et des essais de mytiliculture pourraient y être tentés ainsi que dans l'étang de Stentino.

Bonifaccio.

Il y a des moules et des huîtres (*ostrea stentina*) dans le port et l'avant port de Bonifaccio ; mais les conditions déplorable de salubrité du port, celles de la Calanque, de la Catena n'autorisent pas l'élevage de ces mollusques.

Les conditions paraissent meilleures dans la Calanque de l'Arenella, mais la faible profondeur des eaux, leur forte salinité ne paraissent pas favorables à un élevage rationnel bien que des essais antérieurs d'élevage en casiers actuellement abandonnés aient donné des résultats positifs.

Cette étude mériterait d'être reprise.

Le Golfe de Figari.

Situé au Sud Ouest de la côte de Corse, ce Golfe s'ouvre entre la pointe de Figari et la pointe de Ventilegne. Le fond est de sable et d'herbiers. Les jambonneaux (*Pinnanobilis*) sont abondants dans les sables vasards ; les violets y atteignent une grande taille.

Les apports d'eaux douces de la Canella et du ruisseau de San Giovanni, dans le fond du Golfe où la salubrité est parfaite, font que cette baie profonde paraît favorable à la mytiliculture.

Les conditions de milieu n'apparaissent pas favorables à l'ostréiculture et à la mytiliculture sur la côte occidentale de Corse.

L'ELEVAGE DES HUITRES

On ne possède aucune donnée sur la pêche des huîtres qui se pratiquait pendant l'époque romaine dans les étangs de Diana et d'Urbino.

Y avait-il là d'importants gisements naturels d'*Ostrea Cynusi*, cette huître dont les coquilles s'y trouvent encore, (l'amoncellement des coquilles constituent le sol de l'île), ou procédait-on déjà à son élevage ? Les documents manquent pour le préciser.

Mais il est certain néanmoins que cette huître indigène trouvait dans l'étang de Diana, aménagé ou non, des conditions de milieu favorables à son développement, à sa croissance et à sa reproduction.

Il se peut qu'un changement dans les conditions de ce milieu ait amené la disparition progressive de ces huîtres; mais actuellement que la biologie des huîtres est mieux connue et que mieux définis sont les facteurs physiques, chimiques et biologiques qui conditionnent leur existence, il serait intéressant d'entreprendre des essais d'élevage de cette huître indigène (*O. Cynusi*) et de son naissain ainsi que des essais d'acclimatation d'huîtres et de naissain d'*Ostrea edulis* et provenant de préférence de l'Etang de Thau dont les conditions de milieu sont les plus voisines.

L. LAMBERT (1943) a déjà recommandé l'élevage en casiers ou dans des aires protégées contre l'invasion des herbes en enseignant aux éleveurs la pratique du "Trompage" qui permet une meilleure conservation des produits pendant le transport.

Dans les eaux relativement profondes des Etangs de Diana et d'Urbino l'élevage sur cordes ou sur barreaux, tel qu'il se pratique dans l'Etang de Thau, pourrait également être tenté expérimentalement.

Les essais d'élevage en casiers tentés en 1883 à Bonifaccio avaient donné de bons résultats. Ils furent interrompus par le manque de débouchés, il n'en serait plus de même aujourd'hui et ils mériteraient d'être repris sous réserve de l'être dans des eaux salubres.

L'ELEVAGE DES MOULES

Les enquêtes successives faites sur le littoral corse ont conduit à la conclusion que dans diverses localités, régions de la côte orientale de Corse, les conditions de milieu y sont aussi favorables pour l'élevage des moules qu'elles le sont sur les côtes méditerranéennes du continent.

L. LAMBERT a recommandé l'élevage sur cordes et en chapelets, méthodes employées pour l'élevage des moules dans l'Etang de Thau et les essais tentés à Porto Vecchio (à Stagnoli) avaient été couronnés de succès. L'embouchure Ouest de l'Oso serait également favorable à un élevage. Ils seraient utilement repris dans la même région, ainsi que dans l'étang de Ballistra, de Stentino, de Biguglia où pullule *Mytilus minimus polli*, et d'une

façon générale dans tous les étangs salés après recherche des conditions de milieu favorables. Le fond du Golfe de Figari (côte S.W.) offre également des conditions de milieu convenables, avec des moules et du naissain transplantés de Porticciolo et Macinagio sur la côte orientale du Cap Corse où *Mytilus galloprovincialis* est abondante ou des côtes françaises de la Méditerranée où les conditions de milieu sont sensiblement les mêmes que celles qu'il serait possible de retrouver dans les régions côtières précitées de la côte orientale de Corse.

L'ELEVAGE DES PALOURDES

Les palourdes (*Tapes decussatus*) et les clovisses (*T. textularis*, *T. geographicus*) des étangs de Biguglia et de Diana sont superbes. En quatre-cinq ans leur taille égale celle des palourdes de 7 à 9 ans vivant sur le littoral atlantique.

Les conditions favorables de croissance qu'elles rencontrent dans ces étangs devraient être mises à profit pour tenter l'élevage de ces palourdes qui, depuis les travaux de BOUXIN, ceux plus récents de VILLELA et les divers essais entrepris avec succès par l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes et par quelques conchyliculteurs français, sont actuellement du domaine pratique.

Ces mêmes conditions se rencontreraient encore dans le Golfe de Saint-Florent (Saint-Florent) et là où se présentent par faibles profondeurs les faciès d'estuaires et d'étangs salés.

L'élevage en parcs grillagés, à partir du naissain de palourdes de l'année ou de jeunes palourdes d'un an (poids inférieur à 10 gr) pourrait être entrepris sous 1 à 3 mètres d'eau sur des fonds appropriés de sable et graviers légèrement vasards dans les estuaires, baies et étangs salés, dans des aires protégées des vents dominants et à l'abri des vagues à affouillement nul bien que pouvant se trouver dans un courant assez rapide capable d'entraîner les vases susceptibles d'étouffer les jeunes coquillages.

*

*

*

/....

CONCLUSIONS

Cette étude des mollusques comestibles des Etangs salés de la côte orientale de Corse et de leur mise en valeur par une culture rationnelle montre que des conditions de milieu favorables se présentent dans la plupart d'entre eux pour y entreprendre des essais méthodiques d'ostréiculture, de mytiliculture et de conchyliculture, suivant des méthodes nouvelles, actuellement bien au point et ayant fait leurs preuves ailleurs.

Mais ces conditions de milieu doivent être davantage précisées par des observations suivies avant de tenter des essais nécessairement coûteux et qui entrepris n'importe où et n'importe quand iraient probablement vers un échec quelles que soient les méthodes employées.

Conduits dans des conditions bien déterminées ils auraient au contraire, les meilleures chances de succès, et cette mise en valeur des étangs salés de la Corse permettrait à l'île, actuellement tributaire de la métropole, d'assurer son ravitaillement en coquillages et d'envisager ensuite l'expédition sur les pays voisins et en particulier sur la France et l'Afrique du Nord.

En outre les initiatives que cette étude encouragerait ne doivent pas s'attendre à des résultats tangibles immédiats car la croissance de ces mollusques est relativement lente. La persévérance est ici une qualité indispensable dans les essais de cette sorte et, il faut remarquer que, jusqu'à présent, rien n'a été fait pour encourager les tentatives faites en vue d'un élevage rationnel, en Corse, de ces mollusques comestibles. Etant donné son intérêt actuel l'assistance des Pouvoirs Publics leur serait certainement utile.

Des travaux très importants sont entrepris pour rendre salubre la plaine orientale de Corse où se trouvent situés ces étangs salés. La régularisation du lit des nombreux cours d'eau, la fixation des embouchures alluvionnaires, la régularisation de la cuvette des étangs, l'irrigation de la plaine, ont été projetées et mises en oeuvre avec pour objet **essentiel** l'assainissement de la région, la lutte contre les moustiques qui l'infestent et obligent la population à se réfugier régulièrement chaque été dans la montagne et, enfin, la mise en cultures d'une terre alluvionnaire riche.

Ces grands travaux d'assainissement, qui doivent se traduire en définitive par une meilleure irrigation, ^{et l'établissement} d'un nouveau régime des eaux dans les étangs salés, seraient plus profitables encore pour la Communauté, si les services publics qui en ont pris la charge envisageaient, en même temps une amélioration possible des conditions physiques, chimiques et biologiques de ce milieu spécial d'une part, par un contrôle des arrivées d'eau de mer assuré par l'entretien régulier des Graux et canaux de communication à la mer, puis, d'autre part, par la régularisation et le contrôle de la distribution des eaux douces apportées par les rivières et les torrents. La mise en valeur des étangs salés par la culture marine compléterait avantageusement la mise en valeur des terres et les grands travaux d'assainissement déjà commencés dans cette région.

*

* *

BIBLIOGRAPHIE

- G. BELLOC - L'étang de Biguglia (Notes de mission).
Rap. et Proc. Verb. Com. Int. Explor. Scient. Méditerranée
Vol. XI, N.S. pp. 433-473 Paris 1938.
- M. BOUXIN - Technique d'élevage de deux Palourdes comestibles (Tapes
decussatus L. et Tapes pullastra Wood).
Rev. Travaux Office des Pêches - T. IX - Vol. I - 1936 -
Technique d'élevage de la Coque commune.
Rev. Travaux Office des Pêches - T. X - Vol. I - 1937 -
- L. LAMBERT - Les coquillages en Corse - Leur culture - Rapport de mission
à l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes -
Paris 1942 (inédit).
- J. LE GALL - Les étangs salés de la côte orientale de Corse.
(Notes de Mission à l'Office Scientifique et Technique des
Pêches Maritimes - Paris 1941 - (inédites).
- L. LAMBERT - Contribution au Manuel des Pêches Maritimes Françaises.
Mémoires de l'Office des Pêches - Vol. XII - 1936.
- H. VILELA - Vida bentonica de Tapes decussatus L.
Tr. Stat. Biol. Marit. Lisbonne - n° 53 - Oct. 1950.

*

*

*