

La chasse en Corse

*sous la direction de
Paul Simonpoli*

Août 1995

ISBN : 2-905468-11-4

*Ouvrage réalisé avec le concours
de la Collectivité Territoriale de Corse et
la Direction Régionale des Affaires culturelles*

*Maquette : François Diani
Mise en page : A Messagera
Réalisation : Puntographico
Impression : Cooptipograf*

ISBN 2-905468-11-4

Copyright PNRC

PARC NATUREL REGIONAL DE CORSE

U ricciu, le marginal

Alexandra Jaffe



Le "compagnon du buisson" des Tsiganes⁽¹⁾ ne joue pas, dans la culture corse, un rôle central ; les renseignements sur la chasse au hérisson, aujourd'hui ou hier, sont un peu épars. Néanmoins, on les relève de façon régulière, et on s'aperçoit que ce petit animal épineux figure systématiquement dans l'expérience et dans l'imaginaire populaires. Rares sont les gens ayant atteint la quarantaine qui n'ont jamais goûté à *u ricciu*, ne serait-ce qu'une seule fois, et qui n'ont pas apprécié sa chair "*fine et savoureuse*".

Mais peu nombreux aussi sont ceux qui pratiquent, qui pratiquaient ou qui connaissent une pratique régulière et répandue de la chasse au hérisson. Il y a sûrement, une certaine réticence à en parler, puisque cette chasse est interdite depuis la loi de protection des espèces menacées de 1977. Mais on trouve un nombre important de personnes qui n'en ont presque pas entendu parler, ou qui affirment qu'elle ne se pratiquait pas.

Des témoignages expliquent l'absence d'un savoir populaire élaboré, par la marginalité de cette pratique. A vrai dire, il s'agit plutôt d'une capture que d'une chasse, d'une capture assez simple, d'ailleurs. Animal lent et curieux, le hérisson ne fuit pas tout de suite à l'approche des gens ; il se met en boule dès qu'il sent un danger. Si ce n'est l'inconvénient de ses piquants, il n'y a pas de difficulté pour le chasseur qui veut le ramasser.

Ce n'est pas là une chasse noble ; elle ne met pas le bon tireur à l'épreuve, ne témoigne pas non plus d'une capacité physique du chasseur ou même d'une connaissance détaillée d'un territoire. Car, au contraire des chasseurs tziganes, les chasseurs corses ne semblent pas avoir étudié le hérisson de façon à pouvoir repérer ses nids, ses domaines... On n'en avait guère besoin, puisque le hérisson fréquente les alentours des zones

d'habitation, habite les champs et les forêts avoisinants et vient souvent jusque dans les vergers et les jardins des villages. On en a même trouvé dans des caves, ou près de poubelles.

La capture *di u ricciu* n'a jamais animé les récits d'après-chasse au comptoir. C'était "*une cueillette peu glorieuse*", "*une chasse de passage, d'occasion, des jeunes gens... les vrais chasseurs chassaient autre chose*".

En quelque sorte, le hérisson est presque un animal familier ; pas tout à fait apprivoisé, mais pas tout à fait sauvage. On raconte que de temps en temps, on gardait un hérisson au jardin, dans une caisse par exemple, pour amuser les enfants. "*J'en ai trouvé un petit dans les concombres, l'an dernier*", raconte Monsieur M., "*il était petit comme ça, comme il était mignon. Il n'avait pas encore ses piquants. On l'a fait monter au restaurant et on lui a donné du pain trempé dans du lait, mais malheureusement il est mort quelques jours après*". Parfois, des hérissons deviennent des visiteurs réguliers et les gens leur donnent des épluchures ; il arrive même qu'ils viennent à heure fixe chercher leur casse-croûte. Il y a aussi des récits à propos de mères-hérissons qui reviennent chaque année dans le même jardin, avec leur famille. Trop petit pour faire des dégâts importants, le hérisson n'est pas considéré comme un nuisible, bien au contraire : pour les bergers d'antan, le respect et la sympathie pour le hérisson interdisaient qu'on le chasse. D'après P. Casanova, "*St'animalottulu pacificu è curiosu bè da sempre, amicu di u pilusellu corsu. Mai un pastore achjappa i cani à un ricciu. È sì un ghjacarottu a li prova, u pastore u liteca è ancu li ne dà duie*".

On dit que les anciens bergers n'hésitaient pas à tuer un chien lorsqu'ils ne parvenaient pas à l'empêcher de courir après la bête⁽²⁾. Il semble

que le berger protégeait le hérisson parce qu'il lui indiquait le changement de temps, et l'aidait ainsi à décider du moment de sa transhumance. Pendant les mois d'automne, la présence du hérisson signifiait qu'il n'avait pas fini de préparer son hibernation, et donc que le changement de temps n'était pas pour demain. Prévoir le temps, dans le monde agro-pastoral, a toujours été d'importance capitale. D'après Monsieur P., ancien berger de Riventosa, on ne le chassait pas parce qu'il n'était pas nuisible. Monsieur P. confirme, cependant, le constat de P. Casanova : "*Ma accadia in tempu di caristia di fanne un tianu per bisognu ; à u cuntarriu (di u pastore) u buiatteru li dava caccia*".

La marginalité du hérisson n'empêchait pas sa chasse-capture, mais marginalisait en quelque sorte et freinait probablement la prédation. Il est clair, quand même, qu'au fil des années, un peu partout en Corse, s'est imposée une chasse et une consommation du hérisson, certes irrégulières, mais constantes, avec des cas de chasse systématique ; soit pendant certaines périodes, soit même par de vrais amateurs de cette viande.

Jusqu'à la Première Guerre Mondiale, qui a

marqué le commencement de la destructuration de la vie agro-pastorale, beaucoup de gens pratiquaient une chasse "de passage", en automne, lorsque l'animal allait à la recherche de nourriture afin de s'engraisser avant d'hiberner. Cette période correspondait à une certaine disponibilité. Il n'était pas question de préparer la chasse ; on y allait seul ou avec un compagnon, dans les environs du village, dans les champs cultivés ou sur les pentes moyennes des vallées. On consommait le hérisson pour améliorer un peu l'ordinaire. Pendant les guerres et les temps de pénurie, la chasse au hérisson s'est davantage liée au besoin. Pour une certaine génération, donc, cette chasse semble avoir une connotation négative qui est sans doute à l'origine de cette remarque : "*de nos jours on ne se donne plus la peine de le chasser*" ; peine à la fois psychologique et pratique.

Mais il existe toujours ceux qui se régaleront du hérisson et qui le chassent malgré (ou en ignorant) la loi qui le protège. Monsieur B. m'a assuré que ce n'est qu'en Sardaigne que l'animal est protégé, et m'a raconté, avec beaucoup de plaisir, sa dernière sortie, il n'y a pas longtemps. En deux



hérisson parce qu'il lui
temps, et l'aidait ainsi
a transhumance. Pen-
présence du hérisson
ni de préparer son hi-
échange de temps
avoir le temps, dans le
jours été d'importance
P., ancien berger de
pas parce qu'il n'était
onfirme, cependant, le
*la accadia in tempu di
ber bisognu ; à u cun-
tteru li dava caccia*".
on n'empêchait pas sa
ginalisait en quelque
ent la prédation. Il est
il des années, un peu
osée une chasse et une
n, certes irrégulières,
cas de chasse systéma-
es périodes, soit même
tte viande.
erre Mondiale, qui a

marqué le commencement de la destruction de la vie agro-pastorale, beaucoup de gens prati-quaient une chasse "de passage", en automne, lorsque l'animal allait à la recherche de nourriture afin de s'engraisser avant d'hiberner. Cette période correspondait à une certaine disponibilité. Il n'était pas question de préparer la chasse ; on y allait seul ou avec un compagnon, dans les envi-rons du village, dans les champs cultivés ou sur les pentes moyennes des vallées. On consommait le hérisson pour améliorer un peu l'ordinaire. Pendant les guerres et les temps de pénurie, la chasse au hérisson s'est davantage liée au besoin. Pour une certaine génération, donc, cette chasse semble avoir une connotation négative qui est sans doute à l'origine de cette remarque : *"de nos jours on ne se donne plus la peine de le chasser"* ; peine à la fois psychologique et pratique.

Mais il existe toujours ceux qui se régalaient du hérisson et qui le chassent malgré (ou en igno-rant) la loi qui le protège. Monsieur B. m'a assuré que ce n'est qu'en Sardaigne que l'animal est pro-tégé, et m'a raconté, avec beaucoup de plaisir, sa dernière sortie, il n'y a pas longtemps. En deux



heures, entre dix heures du soir et minuit, lui et son compagnon, avec l'aide de leurs chiens, ont déniché et attrapé quarante-cinq hérissons, relâ-çant les plus petits. Ils avaient des chiens dres-sés, et Monsieur B. attend actuellement un nou-veau chien dressé par son frère. Le dressage se fait facilement, avec des chiens de n'importe quelle race. Il semble que le chien dressé à d'autres chasses, notamment celle du sanglier, ait tendance à suivre le hérisson et à le mettre aux abois. D'ailleurs, c'est souvent grâce à cette confusion du chien que l'on rencontre le héris-son. Il semble que la plupart des chiens n'es-saient pas, par prudence évidente, de l'attraper, mais il en est qui le jettent en l'air comme une balle ; cependant, quelques-uns vont jusqu'au bout de la chasse, ne réussissant qu'à se faire blesser par les piquants ; quelquefois un chien parvient à tuer l'animal en s'attaquant à son ventre et à sa gorge, mal protégés.

Le savoir populaire

Dans le fonds de savoir populaire sur le héris-son, l'élément le plus souvent relevé, c'est la dif-férence entre *u ricciu purcinu (o signarinu)* et *u ricciu à musu di cane o à musu di volpe*.

Sur la plaine orientale, ce dernier est appelé *u ricciu tupinu*, à cause de la ressemblance de son museau avec celui de la souris. Cette distinction ne se vérifie pas sur le plan zoologique : il ne s'agit pas de deux types de hérissons, ou même pas, comme on l'explique parfois, de différences entre le mâle et la femelle, ou entre le jeune et le vieux. La différence des museaux a trait à un changement de physionomie dû à l'engraissem-ent et à l'amaigrissement de l'animal, avant et après la saison hivernale. Beaucoup de gens di-sent qu'on mange celui *à musu di cignale*, mais pas celui *à musu di cane* ; que le hérisson-co-chon a meilleur goût, ce qui est bien logique, étant donné qu'il est plus gras. Certaines re-marques indiquent que le tabou sur la consom-mation des chiens a été transféré au hérisson-chien. Un témoin, qui a noté la distinction entre les deux variétés et indiqué une préférence pour le hérisson-porc non expliquée par le goût, a ré-pondu à la question "pourquoi" ? en disant *"ma, i cani ùn si manghjanu micca"* ; et un autre ra-conte que *"Minnanna dicia ch'è u ghjaccarinu bè cum'è u ghjacaru, ùn si manghja micca"*.

Le même rapport symbolique, dans l'expres-sion *"à musu di volpe"*, associe le hérisson au re-nard, lui aussi situé dans un espace limite entre mangeable et non mangeable.

A l'évidence, la tendance à le chasser avant son hibernation fait que, dans la pratique, c'est plutôt le hérisson gras, *purcinu*, qui est capturé.

Le hérisson est aussi réputé pour sa curiosité ; on dit qu'il est si curieux que si l'on fait clignoter une lampe de poche, il viendra voir ce qui se passe. On sait pas mal de choses de son compor-te-ment : qu'il a son domaine, un territoire de quelques hectares où il quête sa nourriture et où il fait son nid avec des fougères, des petites branches et du foin ; qu'il se trouve aux altitudes moyennes, cherchant les endroits ensoleillés pen-dant l'automne/hiver, et séjourne dans les aires plus ombragées et humides pendant l'été. Animal nocturne, il sort seul, parfois à deux. Il pousse *"un cri discret"* quand il est blessé, qui ressemble, dit-on, à celui d'un bébé. Omnivore, il mange un peu de tout : d'après Félix Siméoni de Mansu, *"manghja i varmi, i furmiculi, i mignoculi. Mâ dinò l'uwa, u granu... manghja ancu e castagne è i frutti"*. Le hérisson se nourrit aussi de légumes, de glands, et, s'il en trouve, de petits animaux et d'oiseaux et même de serpents.

A ce propos, on fait parfois le rapport entre le hérisson-chien et la consommation des serpents, en affirmant qu'une des raisons pour lesquelles on consomme le hérisson-porc, est qu'il ne man-ge pas cet animal qui est du domaine du non mangeable. En effet, on insiste sur la propreté du hérisson que l'on mange.

Ricciu sert de base métaphorique à quelques mots:
ricciulu : la bogue de la châtaigne.
ricciulaghju : lieu où on mettait les châtaignes, toujours en bogues, pour les garder fraîches.
ricciutu : crépu, bouclé, frisé.
riccione : gros buisson épineux.
ricciu marinu : oursin.

(Source: Pierre Casanova)

Préparation et consommation

Si le hérisson est facile à capturer, il est diffi-ci-le à ouvrir. Sous la peau dorsale, il y a, en effet, un anneau musculaire épais qui, une fois contrac-té, recouvre le corps entier y compris la tête et les pattes.

Dans son livre de cuisine, F. Poli raconte une manière d'aborder le problème de l'ouverture :

"Mon ami Fortuné Ribolla... a mangé, dans son enfance, et pas qu'une fois, du hérisson en sauce. J'espère que vous n'en ferez pas autant. Non que le hérisson ne soit pas bon, mais ce trotte-menu tellement sympathique...est nécessairement tué, par qui veut le manger, de manière ignoble. Comme il se met en boule, dit Fortuné, et qu'on ne sait plus où le prendre, on est obligé, pour le faire passer de vie à trépas, de le jeter vivant dans les braises, où il pousse des cris à fendre le coeur⁽³⁾. Cette pratique cruelle, d'après P. Casanova, n'était pas aussi répandue que ce récit peut le suggérer ; selon lui, c'était plutôt là un comportement propre aux enfants ou aux adolescents. Monsieur Colonna, de Curzu, cite un autre moyen répandu pour l'ouvrir : "*U ricciu hà a paura di l'acqua*" ; il explique, "*per fallu apre, basta à lampalli un broccu d'acqua. O allora, per apre, ci vole à fà cù i pedi*". Parfois, on le jetait dans de l'eau, et quand il se déroulait, on mettait aussitôt un bâton de bois sur son ventre, afin de l'empêcher de se refermer.

L'équivalent moderne des braises est le chalumeau, que l'on emploie sur l'animal en boule pour brûler ses piquants. Ou il s'ouvre de douleur, ou il en meurt. Le plus souvent, l'animal déroulé est tué d'un coup de bâton ou avec un couteau, et dépecé ensuite comme un lapin, ce qui évite d'enlever les piquants. On l'écorche en l'ouvrant par le ventre, ou bien on fait une incision sur le dos, ou encore on en fait deux, au ventre et au dos. Certains trempent l'animal dans de l'eau après avoir fait les incisions, pour faciliter l'écorchement. Très peu de gens se préoccupaient, comme Monsieur B. (qui utilise la méthode du chalumeau) d'utiliser la peau. Un autre moyen moderne d'ôter la peau consiste à gonfler le hérisson d'air, à l'aide d'une pompe à vélo dont la pipette est introduite dans le trou laissé par l'amputation d'une patte arrière. Une fois l'animal gonflé comme un ballon, l'incision est faite et la peau détachée facilement de la chair.

La viande (*una carne rossa*) du hérisson est connue, même par ceux qui n'en mangent pas, pour son goût très fin. On compare ce goût à celui du lièvre, du sanglier, du lapin, toujours avec la mention, "plus fin".

Mais, quand on parle de la consommation du hérisson, on rencontre certaines réticences, le plus souvent chez les femmes. Voici un cas extrê-

me illustré par cette histoire. Amateur de hérisson, un mari est allé à la chasse, et a ramené chez lui un hérisson déjà écorché et découpé, qu'il présente à sa femme comme un lièvre ; il s'apprête à le cuisiner. Sa femme n'a pas trop regardé, ravie de pouvoir profiter d'une occasion de laisser son mari s'occuper de la cuisine. Il le prépare en ragoût ; elle apprécie.

Après le repas, il avoue à sa femme que c'était du hérisson, et elle le vomit. Ce dernier détail a été raconté par sa fille : la version de l'actrice se termine moins dramatiquement. Le même genre d'histoire est raconté à propos d'autres animaux dont la consommation est tabou : le chat, le chien et le renard, par exemple.

D'après la recette de F. Poli, il faut suspendre le hérisson quelques heures avant de le faire cuire. D'après Monsieur B., il faut le suspendre trois ou quatre jours, pour que l'estomac se vide. Il dit que si on le mange trop tôt, on risque, comme il est arrivé à son frère, d'avoir mal au foie, et de ne pas pouvoir uriner. En tout cas, on mange le hérisson assez souvent en ragoût, parfois farci et rôti, ou simplement grillé. La recette "de la ruse", comme celle de F. Poli, est simple : on fait revenir les morceaux de hérisson dans de l'huile, on y ajoute un peu de sel et de l'ail, du coulis de tomates, du thym, du laurier, des oignons, du poivre, un verre de vin. On le sert avec du riz ou des pommes de terre.

Les représentations

L'image du hérisson est, d'une part, celle du petit bonhomme curieux et sans défense, qui, menacé, n'a d'autre recours que de se rouler en boule. Mais il y a un côté malin chez lui, qui est bien illustré par le conte de *A Volpe è u Ricciu*, dans lequel "*Cumpare Ricciu*" et "*Cummare Volpe*" travaillent ensemble dans un champ où ils avaient semé le blé⁽⁴⁾. La renarde ne fait rien pour aider le hérisson à fouler le blé aux pieds, *u tribadu*, mais réclame quand même sa part quand le travail est fini. *Cumpare Ricciu* proteste et propose à *a Volpe* que le premier arrivé le lendemain prenne le grain, et l'autre, la paille. La renarde accepte le pari et décide de se lever très tôt. Le hérisson et la renarde partent du champ ensemble, mais le hérisson trouve moyen, après leurs adieux, d'y revenir sans se faire voir. Là, il se cache sous un boisseau. *Cummare Volpe* se

rend, bien avant l'aube, à l'aire, et chante de joie de n'y voir personne. Assise sur le boisseau, elle dit à haute voix : "*O cumpare Ricciu, o cumpà, tu as beaucoup travaillé, et moi, je restais à la maison, et toi, au travail. Et voilà que le grain est à moi!*" Le hérisson soulève le boisseau et surprend la renarde, la faisant tomber par terre. "*C'est moi le premier!*", dit-il ; et c'est lui qui prend tout le bon grain. Il est significatif que, dans ce conte, le hérisson se montre plus malin que le plus malin des animaux. Le proverbe dit, "*tira, tira lu pedu o la coda à u ricciu !*" Cela signifie qu'il est impossible de faire changer d'avis une personne têtue, et aussi qu'on n'a aucune prise sur elle. Sur ce point, le hérisson et le renard semblent se rejoindre. En effet, le renard aussi est connu pour sa capacité à échapper aux chasseurs. Donc, dans la tradition orale, il semble que le hérisson batte le renard sur son propre terrain, à son propre jeu. Néanmoins, la perspicacité du hérisson n'est jamais, comme celle du renard, associée à une quelconque méchanceté.

On raconte que le hérisson attrape et tue le serpent en fabriquant une sorte de piège. Il creuse un petit trou, et s'y cache sous des feuilles, de petites branches et de l'herbe. Quand un serpent glisse dans le trou, le hérisson se met en boule et laisse le serpent, dans son effort pour s'échapper, s'immoler sur ses épines. Ce récit n'est pas confir-

mé par la zoologie ; manger de petits animaux, fense, des oiseaux ton qu'il trouve par hasard récit attribué dans l'a quel le hérisson, frian pomme ou la poire ton à ses piquants afin de Cette pratique non plu la zoologie, mais Me constatée, ce qui confi de cet animal qu'il air compte, cette image r thique du hérisson ; méchant, qui vit à côte nétrant de temps en t que de se procurer une

Notes

- 1) Reyniers A., "Les compa pays des Tsiganes", Terra
- 2) Si le chien prend goût à l'utiliser pour autre chose hérisson il reste auprès chercher.
- 3) Poli F., *Toute la Cuisine C*
- 4) Massignon G., *Contes C* Ophrys, 1963.
- 5) Grzimet B., *Le Monde Ar* S. A., 1975.



ne, F. Poli raconte une
ème de l'ouverture :

la... a mangé, dans son
, du hérisson en sauce.
ez pas autant. Non que
n, mais ce trotte-menu
st nécessairement tué,
de manière ignoble.

e, dit Fortuné, et qu'on
on est obligé, pour le
pas, de le jeter vivant
sse des cris à fendre le
ruelle, d'après P. Casa-
andue que ce récit peut
était plutôt là un com-
nfants ou aux adoles-

de Curzu, cite un autre
ouvrir : "U ricciu hà a
plique," per fallu apre,
u d'acqua. O allora, per
edi". Parfois, on le jetait
se déroulait, on mettait
sur son ventre, afin de

des braises est le chalu-
sur l'animal en boule
Ou il s'ouvre de dou-
us souvent, l'animal dé-
bâton ou avec un cou-
omme un lapin, ce qui
s. On l'écorche en l'ou-
ien on fait une incision
en fait deux, au ventre
pent l'animal dans de
incisions, pour faciliter
de gens se préoccu-

B. (qui utilise la métho-
iser la peau. Un autre
peau consiste à gonfler
e d'une pompe à vélo
uite dans le trou laissé
patte arrière. Une fois
n ballon, l'incision est
facilement de la chair.

e rossa) du hérisson est
qui n'en mangent pas,
n compare ce goût à ce-
du lapin, toujours avec

de la consommation du
certaines réticences, le
ames. Voici un cas extrê-

me illustré par cette histoire. Amateur de héris-
son, un mari est allé à la chasse, et a ramené
chez lui un hérisson déjà écorché et découpé,
qu'il présente à sa femme comme un lièvre ; il
s'apprête à le cuisiner. Sa femme n'a pas trop re-
gardé, ravie de pouvoir profiter d'une occasion
de laisser son mari s'occuper de la cuisine. Il le
prépare en ragoût ; elle apprécie.

Après le repas, il avoue à sa femme que c'était
du hérisson, et elle le vomit. Ce dernier détail a
été raconté par sa fille : la version de l'actrice se
termine moins dramatiquement. Le même genre
d'histoire est raconté à propos d'autres animaux
dont la consommation est tabou : le chat, le
chien et le renard, par exemple.

D'après la recette de F. Poli, il faut suspendre
le hérisson quelques heures avant de le faire cui-
re. D'après Monsieur B., il faut le suspendre trois
ou quatre jours, pour que l'estomac se vide. Il dit
que si on le mange trop tôt, on risque, comme il
est arrivé à son frère, d'avoir mal au foie, et de
ne pas pouvoir uriner. En tout cas, on mange le
hérisson assez souvent en ragoût, parfois farci et
rôti, ou simplement grillé. La recette "de la ruse",
comme celle de F. Poli, est simple : on fait reve-
nir les morceaux de hérisson dans de l'huile, on
y ajoute un peu de sel et de l'ail, du coulis de to-
matoes, du thym, du laurier, des oignons, du poivre,
un verre de vin. On le sert avec du riz ou des
pommes de terre.

Les représentations

L'image du hérisson est, d'une part, celle du
petit bonhomme curieux et sans défense, qui,
menacé, n'a d'autre recours que de se rouler en
boule. Mais il y a un côté malin chez lui, qui est
bien illustré par le conte de *A Volpe è u Ricciu*,
dans lequel "*Cumpare Ricciu*" et "*Cummare Vol-
pe*" travaillent ensemble dans un champ où ils
avaient semé le blé⁽⁴⁾. La renarde ne fait rien pour
aider le hérisson à fouler le blé aux pieds, *u tri-
badu*, mais réclame quand même sa part quand
le travail est fini. *Cumpare Ricciu* proteste et pro-
pose à *a Volpe* que le premier arrivé le lende-
main prenne le grain, et l'autre, la paille. La re-
narde accepte le pari et décide de se lever très
tôt. Le hérisson et la renarde partent du champ
ensemble, mais le hérisson trouve moyen, après
leurs adieux, d'y revenir sans se faire voir. Là, il
se cache sous un boisseau. *Cummare Volpe* se

rend, bien avant l'aube, à l'aire, et chante de joie
de n'y voir personne. Assise sur le boisseau, elle
dit à haute voix : "*O cumpare Ricciu, o cumpà, tu
as beaucoup travaillé, et moi, je restais à la mai-
son, et toi, au travail. Et voilà que le grain est à
moi*". Le hérisson soulève le boisseau et surprend
la renarde, la faisant tomber par terre. "*C'est moi
le premier*", dit-il ; et c'est lui qui prend tout le
bon grain. Il est significatif que, dans ce conte, le
hérisson se montre plus malin que le plus malin
des animaux. Le proverbe dit, "*tira, tira lu pedu o
la coda à u ricciu !*" Cela signifie qu'il est impos-
sible de faire changer d'avis une personne têtue,
et aussi qu'on n'a aucune prise sur elle. Sur ce
point, le hérisson et le renard semblent se re-
joindre. En effet, le renard aussi est connu pour
sa capacité à échapper aux chasseurs. Donc, dans
la tradition orale, il semble que le hérisson batte
le renard sur son propre terrain, à son propre jeu.
Néanmoins, la perspicacité du hérisson n'est ja-
mais, comme celle du renard, associée à une
quelconque méchanceté.

On raconte que le hérisson attrape et tue le
serpent en fabriquant une sorte de piège. Il creu-
se un petit trou, et s'y cache sous des feuilles, de
petites branches et de l'herbe. Quand un serpent
glisse dans le trou, le hérisson se met en boule et
laisse le serpent, dans son effort pour s'échapper,
s'immoler sur ses épines. Ce récit n'est pas confir-

mé par la zoologie ; le hérisson semble plutôt
manger de petits animaux malades ou sans dé-
fense, des oiseaux tombés du nid par exemple,
qu'il trouve par hasard. On retrouve en Corse un
récit attribué dans l'antiquité à Pline⁽⁵⁾, selon le-
quel le hérisson, friand de fruits, se roule sur la
pomme ou la poire tombée par terre, l'accrochant
à ses piquants afin de la transporter à son nid.
Cette pratique non plus n'est pas corroborée par
la zoologie, mais Monsieur B. affirme l'avoir
constatée, ce qui confirme, pour lui, l'intelligence
de cet animal qu'il aime tant manger. En fin de
compte, cette image résume le caractère sympa-
thique du hérisson ; animal adroit mais jamais
méchant, qui vit à côté du monde humain, y pé-
nétrant de temps en temps, sans autre intention
que de se procurer une simple pomme.

Notes

- 1) Reyniers A., "Les compagnons du buisson : le hérisson au
pays des Tsiganes", *Terrain*, n° 10, avril 1988, pp. 63-74.
- 2) Si le chien prend goût à cette chasse, le berger ne peut plus
l'utiliser pour autre chose, car à chaque fois qu'il trouve un
hérisson il reste auprès de lui jusqu'à ce qu'on vienne le
chercher.
- 3) Poli F., *Toute la Cuisine Corse*, Paris, Ed. du Rocher, 1983.
- 4) Massignon G., *Contes Corses*, C.N.R.S., Aix-en-Provence,
Ophrys, 1963.
- 5) Grzimet B., *Le Monde Animal*, Vol. X, Zurich, Ed. Stauffacher
S. A., 1975.

