

A l'incontro ai Galline Fellici

du 17 au 25 mars 2019
groupe de 9 personnes adhérentes à Court Jus et Juste un zeste

Un essai de rapport « technique illustré » pour apporter des informations à tous et vous donner l'envie d'aller aussi à la rencontre de nos amis siciliens !

Le lundi 17 mars dans le train, dans le sud de l'Italie !(nel treno) :

A partir de questionnements d'adhérents sur la véracité du caractère biologique des produits que nous recevons réalité de la pratique du bio par tous les producteurs des GF et de la difficulté qu'ont nos deux associations (Court Jus et Juste Un Zeste) à établir des critères de qualité pour le choix de nos producteurs locaux, une discussion s'engage (Lisette, Véro et Martine) : comment mieux informer nos adhérents sur notre façon de communiquer avec nos adhérents

- Le caractère bio : la quasi-totalité des producteurs GF a la certification bio, mais certains ne veulent pas ou plus la demander, pour des raisons diverses (financières, politiques, administratives) ou parce que les critères de définition ou de surveillance ne leur semblent pas adéquats.
- Nous sommes avec les GF dans une démarche de circuit court, basée entre autres sur la connaissance et la confiance entre producteurs et consommateurs
- C'est pour ces raisons que nous encourageons les échanges avec les GF : déplacements et rencontres en Sicile ou ailleurs, incitation à aller sur les sites (en français ou en italien) des GF...
- Nous ne sommes en aucun cas des « certificateurs » de production bio mais désirons ne travailler qu'avec des producteurs qui ont des pratiques bio, tant au niveau local que pour les produits plus lointains (Sicile, Grèce, Italie du nord...)
- Nous souhaitons profiter de ce voyage pour approfondir cette réflexion et améliorer notre communication sur ces thèmes avec nos adhérents.

Nous réagissons ensuite par rapport au compte rendu de la réunion de « l'Usine à GAS » du 9 février, en particulier au choix de Vincenzo de reconstruire sa production décimée par le virus de la tristessa à partir d'une production en monoculture d'oranges tardives.

- Nous sommes dubitatives sur l'envie des consommateurs d'avoir des oranges tardives
- Et sur le soutien à un projet de monoculture. Nous sommes d'avis que la meilleure protection par rapport aux diverses attaques (microbiennes, virales ou parasitaires) est liée à un accroissement de la biodiversité et à un changement de pratique agricole
- Nous profiterons des rencontres prévues pour avoir des précisions et mieux comprendre ces choix
- Nous aimerions proposer à nos deux associations (ou plus ?) une formation sur l'agroécologie pour mieux comprendre les atouts et les contraintes de ces pratiques : un peu de théorie et beaucoup d'exemples locaux !

Se renseigner pour savoir qui pourrait intervenir et à qui proposer cette information : CA, adhérents, producteurs locaux... ?

Du lundi 17 au jeudi 21 nous sommes hébergés chez Cinzia et Diego **Manago** dans un magnifique agrotourisme à l'est de l'Etna : Il Bagolaro.

La partie accueil et restauration se fait dans l'ancien chai qui a été restauré mais ne sert plus en tant que chai .

Beaux matériaux : utilisation de la terra cotta (terre cuite) pilée mêlée à de la chaux ou du calcaire

pour enduire et imperméabiliser les vasques de fermentation qui servent maintenant de salle à manger.

Pavements en pierre de lave dans la pièce au-dessus qui servait au foulage du raisin.

Le chai était construit tout en verticalité pour permettre d'amener le raisin depuis les vignes par le haut du bâtiment, de faire circuler les jus par des conduites de pierre d'un étage à l'autre jusqu'au cellier en bordure de la voie carrossable en bas.

Dans les gîtes (ancien habitat des ouvriers agricoles) le chauffage et l'eau chaude sanitaire sont d'origine solaire, relayé si besoin par une grosse chaudière alimentée par les bois de taille. Ils produisent aussi une partie de leur électricité (photovoltaïque). Ils sont en autosuffisance.

Lundi 17 mars

Visite de la « campagne » de nos hôtes

Superficie de 70 ha

Ils ont acheté le terrain qui n'était plus exploité en 2010. Ils ont bénéficié de subventions en particulier de la CEE pour la reconstruction du bâti et la remise en état des voies et de l'irrigation.

Pour eux c'est une reconversion professionnelle.

Ils servent maintenant de modèle pour quelques agriculteurs qui avaient abandonné leurs terres et commencent à redéfricher et ont besoin de leurs conseils pour le savoir-faire et la distribution.

Ils sont au direttivo des GF (réunion hebdomadaire à Catane)

Ils ont pu remettre en état une partie de l'orangerie (qui a résisté au manque d'eau) et pratiquent une polyculture essentiellement arboricole (plus un petit potager à usage personnel)

Ils participent à la coproduction d'avocats et expérimentent la plantation de variétés exotiques : noix de macadamia, mangoier, kumkouw...

L'organisation des plantations est liée aux besoins en eau. Il y a trois énormes citernes d'eau de pluie situées à des altitudes différentes et l'irrigation se fait par gravité. En été ils sont obligés d'acheter de l'eau (une fois par semaine à tour de rôle quelle que soit l'heure du jour ou de la nuit)

Pour éviter d'utiliser les pompes électriques tout ce qui demande beaucoup d'eau est planté sous les citernes, le reste au-dessus (les vignes par exemple)

L'irrigation se fait par terrasse entière : quand elle est pleine on ouvre les vannes et l'eau passe sur la terrasse d'en dessous ; et ainsi de suite.

Les vignes :

Toutes plantées par eux, les plus anciennes commencent à produire depuis 5 ans. Ils récoltent et font leur vin.

Chaque pied a son piquet, en mai on enroule les sarments autour du piquet. Les vignes sont maintenues basses pour mieux bénéficier de la chaleur du sol le jour (ainsi les raisins sont plus riches en sucre et les vins plus alcoolisés) et de l'humidité la nuit. L'herbe entre les rangs est laissée mais coupée. Quand le raisin est cueilli, les brebis viennent nettoyer.

Pas de maladies, sauf s'il pleut en période de chaleur ; dans ce cas ils sulfatent (autorisé en culture bio)

Le vin de cette région commence à être réputé : de grosses sociétés achètent les terrains, arrachent tous les orangers et mettent de la vigne à la place.

Dans la plantation de grenadiers, l'herbe est coupée quand tout a fleuri pour préserver la biodiversité.

Les récoltes commencent par celle du raisin en septembre, puis c'est le temps des grenades, des clémentines puis des mandarines, des olives et des oranges.

En janvier et février ils plantent de jeunes arbres et partent en vacances !

Le nouveau cellier :

Il a été construit dans un ancien bâtiment en dessous des vignes sur le même principe que l'ancien (verticalité) Jusqu'à il y a peu le vin se bonifiait dans des barriques en bois. Depuis un ou deux ans ils ont acheté de grandes amphores en terre cuite en Toscane (de 250 à 600l). Ils sont contents du résultat : vin plus léger et plus fruité. Chaque jarre donne un goût particulier ; le vin reste une année dedans.

L'an dernier ils ont produit 4000 bouteilles. Ils écoulent eux même leur vin.

Leurs productions :

Les GF leur vendent une petite partie de leurs agrumes, leurs grenades et bientôt leurs avocats (ils font partie de la co-production)

Le reste de leurs fruits sont vendus localement ou consommés sur place

Ils reçoivent en agrotourisme depuis 4 ans.

mardi 18 mars, après une jolie randonnée sur les flancs de l'Etna

Visite à Francesco Morabito, à Contrada Costa, tout près du Bagolaro ; c'est chez lui que nous nous sommes ravitaillés en légumes et salades pour nos repas !

Il a hérité de la propriété à la mort de son père : une énorme maison splendide et 5 ha de terres autour et un peu plus bas dans la plaine. Il est aussi en reconversion professionnelle.

Il fait des légumes en petite quantité, en ce moment patates douces (c'est la fin), fenouil, salades, fèves, petits pois, céleri, blettes et fenouil, qu'il vend localement.

Il a des cerisiers qu'il ne traite pas mais souvent attaqués par la mouche. Il a semé des fèves dessous pour enrichir le sol en azote.

Il fait partie de la coproduction d'avocats.

Il laisse pousser ses avocats en hauteur parce qu'il veut à terme pouvoir les cueillir à la main mais avec son tracteur (3 niveaux de cueillette). Quand ils seront adultes ils feront entre 8 et 10 m .

Ce sont des avocatiers Haas (petits noyaux) qui sont plantés en association avec des avocatiers

Bacon à gros noyaux (c'est le pollinisateur) : un pour dix Haas.

Mercredi 19 mars

Nous partons visiter la « campagne » de Mario Cutuli , à Santa Maria Ammalati, au sud de Giarre , chez qui nous allons prendre un repas sicilien dans sa petite maison restaurée au milieu des terrasses de fruitiers.

Superbe vue sur la plaine et la mer.

Très belle propriété de 2 ha tout en terrasses de pierres de lave et en polyculture arboricole (avec quelques cultures maraichères sous la couverture des arbres, en ce moment variétés anciennes et locales de fèves et petits pois).

Il a hérité de cette exploitation. C'était une plantation de citronniers exclusivement.

Il a décidé de tout diversifier et supprime des citronniers au fur et à mesure de la croissance de ses nouvelles plantations. Un véritable jardin paradisiaque, luxuriant ! Se côtoient des oliviers, des citronniers, des bananiers, des avocatiers, des abricotiers ...

Il n'a pas de citerne et recourt à l'arrosage à partir d'un puit commun : chaque producteur a son tour de rôle, l'eau est payante (30 €/heure).

Les avocatiers

Mario fait aussi partie de la co-production. Ses avocatiers de 3 ans sont nettement plus grands que ceux de Francesco. Probablement lié à l'environnement. Ses terrasses sont vieilles de plus de 100 ans ; chacune a un type de terre différent, apportée au fur et à mesure des constructions. Celles qui comportent plus de pierres laissent passer l'eau plus facilement et se dessèchent plus vite, mais il arrose partout pareil et les plantes s'adaptent et grandissent plus ou moins vite !

Il cueille les avocats à la main et limitent donc la taille des arbres en hauteur. Il a une brouette à chenillette pour remonter les fruits. Les avocats sont cueillis de novembre à avril. Ils sont ramassés durs et peuvent rester 3 mois sur l'arbre.

Un avocatier de 10 ans peut produire jusqu'à 100kg de fruits.

Remarque pratique : quand on reçoit les avocats, les mettre au frigo et les sortir au fur et à mesure de la consommation.

Mario fait appel à des salariés en CDD (toujours les mêmes) aux moments des gros travaux : cueillette, coupe d'herbe. Il fait tout le reste seul.

Pour amender le sol il achète du fumier bio, cheval et vache plus corne de vache broyée, en sac ; seule possibilité de manipulation vue l'organisation de ses terrasses.

Mario est passé par une période difficile, où il voulait arrêter l'agriculture. Il a rencontré les GF et a repris goût à son travail grâce à eux. Il apprécie leur philosophie de partage. Il fait maintenant partie du direttivo (donne du temps à ceux qui lui ont apporté de l'aide).

Le CONZORSIO à Catane

Mario nous mène jusqu'au « magazzino » où le direttivo se réunit cet après midi

Nous y rencontrons Vincenzo Vacante, Michele Russo, Barbara, Roberto Li Calzi, Lydia

Vincenzo nous fait visiter le « magazzino » et nous explique les diverses manipulations à l'arrivée des oranges :

D'abord les oranges sont étalées sur un plateau et celles qui sont abimées sont triées à la main, puis elles montent sur des rouleaux qui permettent un calibrage (les trop petites sont évacuées). Après les oranges sont triées manuellement par taille sur un plan incliné et les caisses sont remplies avec une partie de grosses puis une partie de moyennes pour compléter à 12,5 kg.

Ensuite les commandes sont préparées pour chacun des camions avec les cartonnettes de couleurs que nous visons à la réception.

Il y a une chambre froide (pour les mandarines) et deux petits locaux pour entreposer les produits transformés.

Le magazzino est loué.

Juste avant la tenue du direttivo nous goûtons quelques produits (biscuits , amandes...) et avec délice :

- un essai de jus d'orange pressé fabriqué à partir de la récupération des petites oranges et destiné à être congelé et proposé à la vente
- des cédrats à manger au couteau

Le conzorsio emploie un homme de campagne : Beppe Aderno chargé de tourner dans toutes les propriétés pour voir l'état d'avancement des futures récoltes (et donc les prévisions de livraisons), faire le suivi des pratiques de chacun et faire le lien avec le conzorsio et Adrien Coppens responsable de la logistique des transports ;

et des salariés qui cueillent les agrumes et les amènent en camion jusqu'au magazzino.
Les oranges sont achetées 0,90 €

Jeudi 19 mars, nous devons visiter la campagne (et le jardin de la biodiversité !) de Roberto puis diner avec lui, mais sa mère étant malade il préfère rester à ses côtés. Nous visitons Catane.

Vendredi 20 mars

Nous sommes invités par Vincenzo Vacante à visiter sa campagne et prendre le repas de midi.

C'est une propriété familiale, héritée de son père Gaetano (depuis des générations ces deux prénoms alternent de père en fils !). En 1930 ils ont abandonné les céréales et les vignes pour se consacrer aux oranges. 11 ha ont été plantés.

En 1994 il a commencé à produire en bio. Il ne traite pas ses arbres sauf quand ils sont parasités, à l'aide de « l'huile blanche », un dérivé pétrolier autorisé en agriculture bio.

Sa propriété est attaquée par la tristessa (bactérie) : les oranges sont abimées ; il a arraché des orangers et tenté des expériences de greffe mais sans succès pour l'instant.

L'oranger amer est le porte greffe traditionnel. Il n'est pas atteint par la bactérie mais la transmet à ses greffons. Des essais sont actuellement faits avec un autre porte greffe qui ne transmet pas la maladie le « citrange ». Ce nouveau porte greffe aurait l'inconvénient de ne pas durer longtemps (une quinzaine d'années).

D'autres expériences sont tentées sur les arbres malades : ils sont sciés au-dessus du porte greffe (donc sur le greffon d'oranger « valencia ») et greffés avec du pamplemousse rose.

D'autres sont sciés sous la greffe et on les laisse repartir en oranger amer. Les feuilles des orangers amers peuvent être vendues pour l'industrie pharmaceutique ou l'industrie agro-alimentaire.

La tristessa n'attaque pas les citronniers.

Une partie de sa plantation (au bord de la rivière) a été inondée cet hiver. Elle était recouverte de boue. Aucune production.

Dans la partie la plus proche de la grande maison construite par son père, l'herbe a été fauchée entre les arbres et le terrain est fumé (fumier de vache bio en granulés et de poule) : il va accueillir les ruches de Antonio Cocco (qui nous a accueilli à la gare de Catane dimanche soir). Les abeilles produiront du miel de fleurs d'oranger.

Toute la propriété est irriguée (deux énormes citernes circulaires en béton construites l'une en 1800 et l'autre en 1950), dans certaines parties les tuyaux sont enterrés pour laisser passer les tracteurs et remorques... et s'il y a une fuite d'eau on la repère grâce à la couleur verte de l'herbe !

L'eau provient de la pluie et du pompage dans une nappe phréatique située à 180 m.

Suite à l'attaque de sa propriété par la tristessa, Vincenzo voudrait replanter des orangers (oranges tardives) et quelques néfliers (il n'est pas certain par rapport à sa terre et au climat que ça marche). Il va essayer aussi de garder les grenadiers existants.

Financièrement il a besoin de rendre son exploitation productive rapidement ; ensuite il voudrait transformer 20% de sa surface en haies non productives pour améliorer la biodiversité. Mais doucement parce qu'il ne sait pas ce que ça va donner.

Nous lui posons des questions sur un retour possible pour diversifier à la culture de la vigne ou de céréales. Et sur son envie de diversifier et les possibilités locales ?

Il pense que le raisin de table pourrait être essayé mais il y en a beaucoup déjà en Sicile et en plus la production serait à vendre en septembre, à un moment où les GF n'ont plus d'activité. Pour le vin « c'est un autre métier » et les céréales ne le tentent pas, il aime la culture des arbres à fruits. L'avantage des néfliers c'est que les fruits sont à maturité en mai, à un moment où l'activité des GF est encore forte.

Le climat ici ne permet pas la culture des oliviers.

Il souligne qu'en agriculture biologique il faut chercher à replanter des cultures locales qui sont adaptées au climat et à la terre.

Nous avons vu les poules heureuses et même une girouette en forme de coq !!

Vincenzo emploie un ouvrier agricole depuis 20 ans, Roberto et embauche souvent en plus un migrant Aziz, du Burkina Fasso.

Vincenzo n'habite plus sur place depuis 2004 mais à Catane. Sa propriété est fermée par une énorme porte en fer forgé (comme toutes celles que nous avons visitées à part celle de Cinzia et Diego), mais malgré tout il a subi deux fois des vols importants (matériel agricole).

Nous changeons ce soir d'hébergement et partons pour Noto au sud de Syracuse.

Samedi 21 mars

Beppe Aderno nous emmène rencontrer l'Arcolaio, la coopérative sociale **qui se trouve entre Noto et Syracuse, qui a créé une unité de travail au sein de la maison d'arrêt de Syracuse**. Cette coopérative gère d'une part la production et l'emballage de produits dérivés (amandes, biscuits, chocolat, caroubes et agrumes séchés...) et d'autre part un atelier de fabrication et d'emballage d'herbes aromatiques et de légumes séchés (qui viennent des exploitations agricoles adhérentes).

Elle emploie des prisonniers, des personnes défavorisées au niveau social et des migrants. En ce moments 8 prisonniers et 3 migrants sont employés.

Cette coopérative sociale a été créée en **2003**. Nous rencontrons son responsable, **Salvo** et du personnel, en particulier Maxime, un prisonnier d'une quarantaine d'années, d'origine ukrainienne, en fin de peine. C'est lui qui nous fait la visite et nous présente les produits. Il nous parle aussi de son aventure personnelle et comment la coop a réussi à le transformer et à lui redonner goût à la vie, et du travail qu'elle fait aussi par rapport aux migrants.

Les pièces de fabrication forment un circuit : d'abord la chambre froide qui permet de stocker les légumes en attente, la salle de lavage et de préparation, la salle des dessiccateurs (pâles de ventilation et étagères, ou four en fonction de l'humidité des produits) et la salle d'emballage.

Ces produits sont vendus par la coopérative sociale dans leur propre réseau et par les GF.

Au retour Beppe, en véritable guide nous fait emprunter un autre itinéraire qui passe par **la réserve naturelle de Cava Grande**.. Nous sommes séduits par ces beaux paysages printaniers, très différents de ceux que nous avons quittés au nord de Catane. La matinée se termine par la visite accompagnée de Noto, ville baroque.

Nous repartons dès la fin du pique-nique pour rencontrer les sœurs Fiorella et Viviana Bonfanti qui ont une orangerie toute proche, à **Noto** et se sont lancées dans la fabrication de produits transformés (essentiellement des pesto).

Propriété de 38 ha, héritée de leur père. Elles sont avec les GF depuis le début pour la production

d'agrumes. Très beau cadre, aéré et vallonné. Ici pas de terrasses.

Les orangers (valencia) et les citronniers sont sur des porte-greffe essentiellement d'orangers amers. Depuis l'arrivée de la tristessa, elles essayent d'autres variétés de porte-greffe pour les oranges. Les arbres sont plantés en rangs espacés de 7 m. Une partie de la propriété (plusieurs hectares) est laissée sauvage pour favoriser la biodiversité et la faune sauvage (tortue d'Herrmann).

Leur frère a créé une entreprise de tailleurs d'orangers en Californie et revient tous les ans environ 3 mois pour faire les gros travaux (et **les aider à prendre les décisions**). Quand il n'est pas là, elles embauchent des salariés (3).

Autrefois cette propriété était très peuplée : il y avait un moulin à huile, des habitations pour les ouvriers et une école.

La production de pesto est récente. Elles ont toutes deux gardé leurs métiers d'origine (comptable et avocate) à temps partiel et alternent sur l'exploitation. Elles ont embauché un technicien qui réalise les pestos qu'elles inventent. Par exemple un de ceux que nous goûtons : mélange d'aubergine, raisin muscat, zestes d'orange et de citron, huile d'olive faite maison, sel, poivre, ail ; ou un pesto à base d'amandes. Leurs amandes (**10 hectares**) sont des Pizutta (celles qu'on utilise pour les dragées). Ces amandiers n'ont pas besoin d'eau.

Pour l'instant elles vendent toute leur fabrication : sur l'exploitation, dans deux magasins à Noto, à Bologne et en Italie du nord et via les GF.

Le soir nous dînons au gîte avec Beppe et Adrien.

Beppe nous explique son travail d'homme de campagne et Adrien celui de responsable de la logistique transport.

Nous discutons un peu de la mafia, mais c'est un sujet difficile, dérangeant et chacun reste très discret. Et de la gestion de demandes parfois trop importantes par rapport aux productions. Quelles sont les possibilités d'adaptation ? En gros, pour l'instant, c'est toujours difficile, mais solutionnent ponctuellement en cherchant des producteurs qui travaillent en bio et ont des valeurs proches de celles des GF .

Le choix des producteurs se fait en fonction de la demande, et les petits producteurs sont privilégiés.
Ambiance vivante et chaleureuse.

Nous sommes heureux d'avoir pu visiter tous ces domaines agricoles et rencontrer une partie de nos producteurs siciliens. Je pense que quand nous recevrons nos cagettes, nous regarderons avec attention les étiquettes de provenance, comme un petit coucou amical.

Martine Canet