

Voyage collectif de l'association CORTO en Sicile Orientale, à la rencontre des paysans et des Aziende Agricole (19-24/10/14)



L'objectif de notre voyage était de rencontrer quelques-uns des producteurs siciliens membres du consortium des Galline Felici qui, depuis plusieurs années, nous font profiter de la qualité de leurs produits, d'approcher ainsi la réalité de leur travail et de leur terre, d'échanger nos expériences d'économie solidaire et sociale, tout en allant à la découverte de cette région de Sicile. Objectif réussi... et invitation au voyage pour ceux qui n'ont pas pu y participer !

DIMANCHE 19 – Arrivée à Catane

Arrivée le dimanche 19 Octobre à Catane où nous accueillent Julien, de l'association CORTO, venu de Turin pour se joindre à nous 2 jours, et Adrien, citoyen belge désormais installé dans une propriété près de Modica au sud-est de la Sicile, qui a préparé pour l'occasion le programme de ces cinq jours de rencontres. Nous commençons par rendre visite à Barbara Piccioli et Davide Midgley dans leur azienda agricola (une ferme de 7 hectares).

Barbara a hérité ces terres de sa grand-mère et a commencé à les cultiver il y a trente ans avec l'ambition de changer entièrement le processus de production et de passer au bio. Barbara a eu le courage de se lancer seule dans cette aventure ayant perdu très jeune son mari. Elle a dû faire face à de nombreuses difficultés principalement liées à la présence, toute proche de la propriété, du quartier de Librino, banlieue de Catane, de mauvaise réputation et qui engendre insécurité et vols. Elle n'a pas pu rester vivre sur ses terres à cause du danger que cela représentait pour une femme seule avec un enfant. Une famille de gardiens s'est installée, mais Davide et elle ont maintenant le projet de quitter la ville et vivre à temps plein sur les lieux.

Ils cultivent des agrumes biologiques : oranges (tarocco, valencia, moro), citrons, cédrats. Elle a une belle connaissance des plantes sauvages, qu'elle ramasse au fil de notre visite, et qu'elle sait utiliser dans la cuisine sicilienne, riche de ces multiples saveurs.

Davide, son fils est le responsable du nouvel entrepôt : il coordonne l'ensemble des expéditions.



Justement, la prochaine halte est dans le nouvel entrepôt qui sert à préparer les expéditions pour les différents GAS d'Italie et les groupes de France et de Belgique. Un gros investissement pour cette nouvelle saison, mais un lieu couvert, spacieux et bénéficiant d'installations aux normes européennes, dont la mise en route a été facilité par les aides des différents groupes italiens et français (GAS et associations, dont CORTO). C'est ici qu'arrivent les produits et que sont préparées les palettes pour le transport vers le Nord (Italie, France, Belgique).



Puis, toujours sur le thème de la logistique, passage chez Antonio et Patrizia Grimaldi. C'est chez eux – et dans d'autres conditions! – que se faisait le travail avant de louer le nouvel entrepôt.

Les Grimaldi ont une très belle azienda de 36ha. Ils ont converti en bio l'agrumeto des parents d'Antonio depuis plus de 20 ans. Les vignes fournissent le vin de table que nous buvons (les beaux vestiges des pressoirs anciens sont encore présents). Ils ont aussi des oliviers, quelques légumes et font des produits transformés.



Le site est magnifique, mais menacé par l'urbanisation, et la zone commerciale toute proche. Leur accueil, et le déjeuner, ont été magnifiques!



Passage à Lentini chez Nunziatella qui cultive des agrumes, spécialement les oranges Moro (dont la belle pulpe rouge, comme celle des Tarocco, a des propriétés anti-oxydantes reconnues). Un bâtiment pour la transformation des agrumes en confitures est en cours de construction. Mais les deux hectares de la propriété de Nunziatella ne suffiraient pas à la faire vivre avec son mari; chacun a son travail en ville: il est obstétricien et elle travaille à la Chambre d'Agriculture de Syracuse. Nunziatella a recréé, dans un charmant petit musée rural, les méthodes anciennes de préparation, conservation et stérilisation de la sauce tomate. Après cette première journée pleine de belles rencontres, retour chez Roberto, le fondateur de la coopérative des Galline Felici (les Poules Heureuses), chez qui nous dormirons durant ce bref séjour. Antonio Coco (apiculteur poétique dont on apprécie les divers miels qu'il cultive avec ses ruches nomades qu'il déplace en diverses régions de la Sicile), Anna (sa compagne) et leur fils Michelino se joignent à nous pour le diner.



LUNDI 20 – L'ETNA

Promenade sur l'Etna (chemin della schiena dell'asino-Valle del Bove) en compagnie d'Antonio D'Amico, agriculteur qui a étudié et beaucoup voyagé, et qui a décidé de revenir s'installer en Sicile en 2003 avec l'azienda Terra di Zagare. Nous avons partagé un repas végétal délicieux préparé par ses soins. Il a une connaissance et une passion pour les plantes sauvages et leurs propriétés, et en parle avec science et générosité –quelques-uns d'entre nous ont ainsi pu faire provision de graines diverses dans son « entrepôt », véritable caverne d'Ali Baba.



Antonio, est un connaisseur des écrits de Fukuoka, biologiste et agriculteur japonais, adepte d'une agriculture naturelle, avec le minimum d'intervention humaine, et auteur de « La révolution d'un seul brin de paille »



Le semis s'effectue sans préparation de la terre, l'argile protégeant les graines au début de leur développement.



Nous retrouvons en fin d'après midi Paolo Costa dans sa jungle d'avocats qui poussent sur un terrain qu'il partage avec un cousin, qui cultive des agrumes non bio mais a décidé de se convertir et de cultiver des avocats bios à la place de ses agrumes.

La famille de Paolo avait d'énormes propriétés en Sicile et lui en a conservé quelques-unes. Depuis 2 ans, sa femme Pia, qui est aussi guide touristique, et lui s'intéressent à la permaculture. Ils ont aussi des noisetiers, noyers, marronniers.



Le soir nous restons chez eux, dans une belle bâtisse assez loin de ses terres et dans laquelle ils proposent un hébergement B&B. Ils ont un projet d'accueil touristique rural dans une maison en campagne qu'ils comptent retaper.

MARDI 21 – NOTO

Nous retrouvons Beppe Adernò, cultivateur de citrons dans la région de Noto. Mais Beppe a plusieurs cordes à son arc. Il est celui qui fait le tour des aziende pour vérifier les conditions de travail, les méthodes, la maturation des fruits. Il se révèle aussi un formidable « animateur-nature » lors de notre balade dans les Monts Iblei, qu'il connaît parfaitement puisque pendant les mois d'été il fait la prévention des feux pour la Région. Il nous fait découvrir la flore sauvage, mais aussi l'histoire de cette terre sicilienne qui pendant des siècles appartient à quelques très grands propriétaires terriens, la réforme agraire n'ayant eu lieu en Sicile qu'en 1950.



Petite pause de midi avec Beppe dans la Cava Grande, magnifique canyon propice à la baignade.



Après une halte à Palazzolo Acreide, une de ces nombreuses villes à l'architecture baroque de la Sicile de l'intérieur, nous nous rendons chez Vanni et Manuela qui nous attendent pour le dîner dans leur maison, située au bout d'un chemin bordé de murs de pierres sèches.

Le jeune couple y vit depuis 4 ans, dans une quasi autonomie alimentaire. Vanni, aujourd'hui aux fourneaux, travaille comme guide l'été dans les îles Eoliennes. Sévère sur les prestations offertes par les agences de voyage, il se verrait bien exercer le métier dans un contexte et avec des objectifs différents. Quant à Manuela, architecte de formation, elle fabrique des produits cosmétiques à partir de plantes sauvages (savons, baumes...): beaucoup d'enthousiasme mais pas facile de réussir à vivre sur le lieu qu'on s'est choisi...

MERCREDI 22 – VENDICARI

Nous retrouvons Adrien et Beppe qui nous font découvrir la réserve naturelle de Vendicari et ses problèmes. Alors que c'est une zone humide elle souffre en ce moment d'une grave sécheresse et les oiseaux migrateurs l'ont désertée.

Déjeuner sur le pouce à Noto, joyau de l'architecture baroque sicilienne, inscrit au patrimoine mondial de l'humanité, puis nous allons chez Teresa et Gaetano qui cultivent des agrumes et des oliviers, sur des terres familiales eux aussi. Ils souffrent eux aussi de la sécheresse bien que la rivière soit proche de leur propriété.



Ensuite, passage chez Fiorella Bonfanti qui habite sur ses terres bien qu'elle travaille aussi toute la semaine en ville comme experte comptable, dans un cabinet qu'elle partage avec sa sœur avocate. Elles s'occupent toutes les deux des terres familiales que leur père cultivait lorsque, petites, elles habitaient Noto (avant il y avait aussi leur frère qui maintenant vit en Californie) Durant les grosses périodes de travail il y a 2 salariés, sinon des woofers comme dans certaines des aziende que nous avons visitées. Amandiers, oliviers, caroubes, agrumes... l'azienda est magnifique.

Nous y avons rencontré Antonio Coco, l'apiculteur nomade, qui rendait une visite à ses ruches et en a profité pour se joindre à nous.

Fiorella est contente de nous faire visiter son laboratoire de transformation flambant neuf. Un peu à l'écart des plantations, de belles ruines, une fois remontées, pourraient faire un splendide accueil de tourisme rural.



Le soir, dîner chez Beppe, qui ajoute à ses nombreux talents celui de ... pizzaiolo!

JEUDI 23 - CALTAGIRONE

journée réduite, et la matinée est dédiée au tour de la propriété de Roberto chez qui nous étions depuis dimanche soir. Il a pris beaucoup de plaisir à raconter ses plantations et ses expériences, en particulier ses bananiers qui, depuis quelques années, donnent des régimes d'une extraordinaire saveur.

Il cultive bien évidemment des agrumes et un magnifique potager qui, avec les œufs des poules (heureuses), fournit le marché mensuel bio de Catane. Cette diversité des cultures, nous la retrouvons en général chez chaque producteur. Il met aussi une partie de ses terres à la disposition d'un programme d'aide aux migrants : RisOrti Migranti1*, qui leur permet de fournir des GAS et d'avoir une alimentation saine et un lien à la terre.



En fin de matinée, départ pour la région de Caltagirone et une rencontre avec Michele Russo, un jeune cultivateur de figues de barbarie Il nous a tout d'abord reçus chez ses parents pour nous montrer des marionnettes traditionnelles (pupi) fabriquées par un de ses amis. Puis visite de son tout récent laboratoire de transformation des fruits et un succulent déjeuner sur place, à base de produits du terroir, et bien sûr de figues de barbarie: la peau se cuisine aussi! En fin nous voici dans les champs de figuiers de barbarie, sur les terres de son grand-père.

Michele s'est dit un jour qu'il voulait rester en Sicile et trouver les moyens d'y vivre. Et il s'est converti en cultivateur de figues de barbarie, fruit-symbole de la Sicile, aux nombreuses vertus nutritives et médicinales. Sa propriété est impressionnante avec ses allées d'immenses figuiers taillées au cordeau. Michele nous enseigne l'art de la fructification, comment calculer l'âge d'un arbre, et nous montre son tout récent laboratoire de transformation des fruits.

Dans les bâtiments en ruine de la propriété, Michele et sa compagne Vittoria ont le projet de construire une maison en paille, afin de pouvoir s'y installer. Ils ont aussi un potager en permaculture et quelques ruches que Michele compte conduire en permapiiculture (une apiculture plus naturelle et respectueuse des abeilles). Dans certains endroits, ils ont volontairement laissé les chênes pousser spontanément au milieu des figuiers. En effet, ils se sont aperçu que les chênes, protégés et humidifiés par les cactus, poussaient trois

fois plus vite qu'à l'ordinaire. Une étude est à venir avec l'Université de Catane: l'association figuier de barbarie + chêne pourraient aider à reboiser des zones arides.



Le soir nous nous rendons chez Gabriele Proto (le comptable des Galline) qui, à son retour d'Afrique, où il travaillait pour des programmes humanitaires, a acheté cette propriété: principalement des oliviers et des amandiers, mais aussi des herbes aromatiques -origan (dont les sachets sont connus des amateurs de CORTO) et thym. C'est un lieu magnifique perdu dans les montagnes de l'arrière-pays, et Gabriele est un conteur magnifique : le tout en français, langue qu'il parle parfaitement ayant vécu sa petite enfance dans le nord de la France. Nous dînons en compagnie de sa femme Teresa et d'une de leurs filles. Encore une belle rencontre!



En guise de conclusion...

Les Galline Felici regroupent des producteurs différents, avec des histoires et des origines sociales diverses, mais qui ont tous un point commun : le désir de se battre pour continuer à cultiver sur des terres longtemps laissées à l'abandon, convoitées par l'expansion urbaine ou cultivées de manière conventionnelle.

C'est donc à la fois un combat personnel et collectif. Personnel car tous, épris de la culture sicilienne, souhaitent rester ou s'installer sur la terre de leurs ancêtres; politique car grâce au Consortium ils réussissent désormais à vendre leurs produits à un juste prix: sur place, bio ou pas, les agrumes se négocient à des prix dérisoires (moins de 10 centimes d'Euro le kilo). Ils ont conscience d'appartenir à un groupe qui fait leur force. Pour eux le mot solidaire a un sens. Mais tout n'est pas rose, nous avons pu le constater. Le réchauffement climatique est d'ores et déjà un problème : or les agrumes ont besoin de froid pour mûrir, et d'eau, qui devient une denrée rare sur ces territoires.



Sans parler des épisodes cycloniques comme celui qui vient de s'abattre sur la côte orientale de l'île (Début Novembre 2014, moins de deux semaines après notre visite) et qui a fait des dégâts importants.

Ces hommes et ces femmes, jeunes et moins jeunes, nous ont reçus d'une manière qui rendra difficile la réciprocité, lorsqu'ils viendront nous rendre visite en France. Mais leur sens de l'hospitalité, leur ouverture au monde et les formidables atouts de cette nature sicilienne magnifique rendent crédible le projet que nombre d'entre eux mûrissent et dans lequel Roberto Li Calzi, le « penseur » des Galline, voit un moyen de faire revivre les montagnes dépeuplées de Sicile: se lancer dans l'accueil touristique. Mais un tourisme évidemment différent, éco-solidaire, au cœur duquel se trouveront les producteurs eux-mêmes.