

ailleurs

Sardaigne, une île discrète

La Sardaigne n'est pas la sœur jumelle de la Sicile. Relief, climat, agriculture et traditions culinaires différents. Rencontre avec de nouveaux maraîchers aux variétés anciennes.



P. BOURGAULT



De vastes travaux d'irrigation et de bonification des terres sont en cours

Le territoire montagneux de la Sardaigne est situé à 11 km de la Corse. L'île italienne est le plus secret de nos voisins. Sa superficie vaut celle de la Sicile, pour une population trois fois moindre: 1,6 million d'habitants. De 5 à 15 heures de bateau sont nécessaires pour rejoindre le continent tandis que la Sicile n'en est séparée que par un détroit de 3,6 km. « *Il faut tout produire sur place* » fut longtemps la logique sarde. Et ce principe des produits locaux redevient d'actualité.

Cultiver sans apport d'eau

La Sicile est l'île des fruits, la Sardaigne celle des moutons – trois millions de têtes, deux fois plus

que d'humains – et du raisin de cuve dont la production dépassait 300 000 t par an jusqu'en 1980; la crise du vin de table l'a réduite de trois quarts. Aujourd'hui, les vignerons s'intéressent aux anciens cépages locaux mieux valorisés grâce aux touristes et plus résistants aux variations de la météo. Ces deux dernières années ont en effet connu « *un climat devenu fou* » selon Assoenologi: en 2017, une sécheresse et des températures jusqu'à 48°C; en 2018, des pluies diluviennes retardant les maturités et provoquant des attaques fongiques inhabituelles, des orages quotidiens lessivant les traitements et interdisant d'entrer dans les parcelles détrempées. Toutes les productions végétales furent bien sûr

impactées. Le climat et la maîtrise de l'eau sont pourtant des préoccupations constantes en Sardaigne. Depuis les années 1930, ce véritable « far west » italien entreprend de vastes travaux d'irrigation et de bonification des terres, en particulier l'assèchement de marécages, suivi de pulvérisations de DDT contre les moustiques vecteurs du paludisme; c'est pourquoi le bio y est philosophiquement moins ancré qu'en Sicile. Entre Cagliari et Oristano, la plaine du Campidano cultive artichauts, pommes de terre et divers légumes, le plus souvent irrigués. Des figuiers de barbarie délimitent les parcelles où prospèrent agrumes, oliviers et amandiers. Les baies de myrte sauvage deviennent une liqueur appréciée et les artisans glaciers valorisent des productions de niche, telles la pistache. Les haies d'eucalyptus coupent le vent et des feuilles d'aloë vera hérissent le paysage. Mais les vignerons ne sont pas les seuls à s'intéresser aux variétés anciennes. Marianna Virdis et Francesco Mascia, jeune couple de maraîchers installé à Villanovaforru, ont tenté l'aventure. Francesco a vécu en France, dans l'Hérault. Leur formation est originale: conservation et restauration des biens culturels en architecture pour Marianna, sciences naturelles pour Francesco. Et ils se sont rencontrés durant des stages de danse locale. Aujourd'hui, ils développent un

« kilometro zero »

La vente directe est facilitée par le faible développement de la grande distribution sur l'île. Au bord des routes et sur les parkings, les habitants ouvrent le coffre de leur voiture et étalent la production de leur jardin, les cerises et les fraises cueillies le matin. Dans les villages de Sardaigne, d'innombrables épiceries vendent de tout, dont des fruits et légumes et les jardiniers amateurs profitent d'un magasin appartenant à un proche pour écouler leurs récoltes. Ainsi, à Mamoiada, dans le centre montagneux de l'île, la boutique « kilometro zero » de Badu Orgolesu vend les fromages de brebis élaborés par Anna

Manca et Mattia Moro, mais aussi ail, oignons, fèves, pommes de terre, courges-éponges luffa, herbes aromatiques du jardin et champignons sauvages, ainsi que les produits de beauté et les confitures élaborées par la mère de Mattia. Ils sont également hôtes pour l'agence Sardaigne en liberté. « *Vivre et travailler au pays* » leur semble un rêve réalisable, en associant leurs productions traditionnelles et la vogue actuelle du local et du naturel.



P. BOURGAULT