



Les suppléments de **CORSE-MATIN**



LE BILLET
de Jean-René
Laplayne

Monde rural et savoir-faire

Le châtaignier s'inscrit depuis des siècles dans la mémoire insulaire. Parce qu'il a partagé les bons et les mauvais jours de tous on l'appelait l'arbre à pain. Il pouvait nourrir, disait-on, jusqu'à cinq familles. Il faut savoir que du temps de l'administration génoise chaque chef de famille était dans l'obligation de planter et de greffer un certain nombre de châtaigniers chaque année faute de se voir infliger une amende. Il est vrai que la châtaigne nourrissait son homme et le bétail. Son bois était utilisé pour la construction de meubles, de poutres, de parquets. Cet arbre était bien celui de la providence.

Après avoir traversé des périodes difficiles, la filière castanécicole a retrouvé de la vigueur. Elle participe à l'activité économique insulaire. L'expression de cette volonté de renouveau s'exprime pleinement dans la démarche de la Fiera di a Castagna de Bocognano. Bien plus qu'une foire elle est le lieu où producteurs, éleveurs, artisans, créateurs viennent témoigner de leur savoir-faire. Une véritable manifestation identitaire, propre à contribuer à la valorisation de nos ressources naturelles. Pour le visiteur c'est non seulement le plaisir de ramener chez soi des produits authentiques mais c'est aussi l'occasion d'en savoir plus sur la vie quotidienne de notre terroir. J'étais présent à l'inauguration de la première Fiera. J'en ai suivi de nombreuses depuis 27 ans. Je ne m'en suis jamais lassé car il y a toujours quelque chose à découvrir, à apprendre, en rencontrant souvent, d'un stand à l'autre, des personnages hauts en couleur qui savent de quoi ils parlent. Cet espace offre l'occasion de débattre, d'échanger, de s'ouvrir à de nouveaux horizons et surtout de mettre en commun tout ce qui peut aider à revitaliser le monde rural. Le développement durable passe nécessairement par lui. C'est là, le grand défi insulaire des années à venir. Il doit mettre fin au déséquilibre entre l'intérieur et le littoral. C'est à ce prix que nos villages se donneront un nouveau souffle. A nous de les arracher une bonne fois pour toutes à la léthargie dans laquelle les plonge la désertification. Ce sera l'un des enjeux des prochaines élections territoriales. Le sujet sera certainement au programme de tous les candidats. Nous sommes devant un véritable problème de société. Le rendez-vous de Bocognano pose une des pierres de cette exaltante reconstruction avec une meilleure maîtrise du foncier.



A Fiera di a Castagna

■ Elle se tiendra ces 11, 12 et 13 décembre à Bocognano. Elle est le lieu de la revalorisation des ressources naturelles et du savoir-faire. L'occasion de faire le point sur la filière castanécicole. **8 PAGES SPÉCIALES**



Photos Pierre-Antoine Fournil

Histoire
La châtaigneraie
d'hier
et de demain
p II



Rencontre
avec Achille
Martinetti
p III

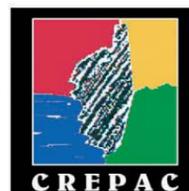
Développement



Où en est
la filière
castanécicole
p IV

Tous les dérivés
de la châtaigne
p VI et VII

Retrouvez sur notre site
ce supplément
et un reportage vidéo
corsematin.com
A vos claviers!





■ pépinière

La châtaigneraie de demain

Sur les hauteurs d'Ajaccio, à quelques pas de l'hôpital, se trouve un magnifique écran de verdure : la pépinière administrative de Castelluccio. Dans la fraîcheur matinale, les agents bêchent, plantent et arrosent tandis qu'un peu plus loin, des plants de châtaigniers en pot sont installés en ordre de bataille. Ces derniers sont le fruit d'une collaboration née entre la Chambre d'agriculture de Corse-du-Sud, le Foyer rural de Bocognano et la pépinière de Castelluccio.

La convention signée l'an dernier par les trois partenaires a pour objectif de permettre la multiplication de plants de châtaigniers insulaires. « Face à une châtaigneraie vieillissante et malade, face également au cynips, l'insecte ravageur, il semblait urgent de trouver une solution pour régénérer ce patrimoine végétal, sans importer des arbres de l'extérieur », explique Achille Martinetti, président du Foyer rural. C'est une opération qui s'inscrit dans le temps ». Pour conserver et multiplier les variétés, une opération de greffage est nécessaire. Si 4 000 plants (arbres qui porteront les greffons) ont été

produits, les trois acteurs du projet tablent sur la réussite de 1 500 pieds au final. Depuis un an et demi, le Foyer rural identifie les têtards, les arbres qui produiront les greffons.

Différentes étapes

Différentes étapes ont été nécessaires à la mise en place de cette technique, déjà utilisée par les anciens. La première a consisté l'an dernier, au mois d'octobre, à ramasser 90 kg de châtaignes issues de trois variétés labellisées AOC dans la commune de Bocognano (Bastelicacciu, Alisgialincu et Minuta) par les membres du Foyer rural et les agents de la pépinière. « Ils ont été tout d'abord conservés dans une chambre froide dans un substrat humide jusqu'au mois de mars », précise avec rigueur et passion Gilles Andreani, directeur de la pépinière gérée par la direction départementale de l'équipement et de l'agriculture. À cette date, ils ont été semés dans des godets antichignons, dans un substrat fabriqué par nous-mêmes (50 % d'écorces de pin, 50 % de tourbe blonde avec 2 kg d'engrais retard/m³). S'en est suivi un élevage normal avec engrais et arrosage. Quant à la planta-



Gilles Andreani, responsable de la pépinière administrative, travaille en collaboration avec le Foyer rural de Bocognano et la Chambre d'agriculture de Corse-du-Sud pour conserver la diversité des variétés et multiplier les plants. (Photos Pierre-Antoine Fournil)

tion, elle intervient de mois de novembre à février en plein champs ».

Une cinquantaine de variétés de châtaigniers sont répertoriées en Corse.

L'idée serait dans les années à venir de multiplier cette démarche avec des variétés différentes selon les micro-régions afin de répondre à un réel besoin des professionnels et des particuliers. « Nous voulions relancer l'arboriculture traditionnelle. Le foyer rural de son côté le faisait mais de manière isolée et souhaitait une multiplication plus massive », souligne Jean-Dominique Musso, le président de la chambre d'agriculture de Corse-du-Sud. La pépinière quant à elle possédait cette capacité de mise en œuvre. Notre but étant de consolider tout d'abord l'existant ».

Ici le savoir-faire ne cesse d'être cultivé pour reconstituer ce qui a été détruit et permettre une démarche professionnelle de traçabilité. Il a permis par exemple à des visiteurs de repartir de la foire de la figue avec des plants de cet arbre fruitier.

Grâce à ce croisement de compétences, il en sera de même l'an prochain à la foire de Bocognano avec les plants de châtaigniers en pot. Un suivi technique est ensuite apporté par la chambre d'agriculture au moment de la greffe notamment.

EMMANUELLE FERRANDINI

■ histoire

Quand a Fiera di a Castagna nous est contée

Vingt-sept ans d'existence. Vingt-sept ans de découverte, de rencontre, de débat, de soutien et d'innovation. Depuis 1982, la foire de la châtaigne a su s'imposer comme l'un des événements incontournables de l'automne. Dès ce week-end, les amateurs des doux fruits de l'arbre à pain pourront découvrir ou redécouvrir farines, châtaignes grillées, gâteaux, et bien d'autres produits encore à la Fiera di a Castagna de Bocognano.

Cette année, près de 150 stands seront installés. Parmi les nouveautés : un bar à vin et la présence de producteurs basques. Depuis sa création, cette manifestation, organisée par le foyer rural, se présente comme une vitrine de choix pour la présentation de tous les métiers en relation avec l'arbre et le fruit. Autant d'entreprises qui participent à la revitalisation de l'intérieur de l'île.

Au fil du temps, la foire s'est imposée comme un outil indis-

pensable à la profession. Producteurs et visiteurs viennent de toute la Corse pour passer quelques heures sous le chapiteau installé à l'entrée du village. Au départ, la manifestation regroupait quelques artisans et des produits sur un décor de terre battue. « On y distribuait de la pulenta gratuitement », se souvient Achille Martinetti, l'organisateur. Automne après automne, le public s'est fait plus nombreux (environ 20 000 personnes ces

dernières années) et le chapiteau de quelques centaines de mètres carré change de place et d'envergure pour gagner en sécurité et en surface (3 000 m²).

Plus qu'une simple foire, cet événement convivial est en fait un lieu de débat, d'expertise avec le concours des meilleures farines mis en place dès la première année, et d'innovation. Y est présenté par exemple pour la première fois le four à air pulsé, est évoquée la fa-

rine sous vide et est posée la problématique du monde rural. Plus d'une cinquantaine de bénévoles gravitent autour de cet événement. Ensemble, ils ont noué des liens indestructibles. « Même ceux qui ne sont plus là, ne partent pas vraiment », ajoute Achille Martinetti avec émotion. Chacun d'entre eux ayant apporté sa pierre à l'édifice pour en faire un moment d'exception. Durant 27 ans, la foire a été rythmée par de nombreux moments forts, tels que

l'année de l'AOC en 2006, « un moment très festif, extraordinaire. L'aboutissement pour les producteurs d'une démarche à la fois professionnelle et culturelle », se remémore Achille Martinetti et des moments plus difficiles, tels que l'année où le préfet Bonnet a interdit la foire, qui a quand même eu lieu, ou encore l'an dernier, lorsque des éboulements sur la route ont freiné la venue de visiteurs de Haute-Corse.

E.F.



En 1982, la foire regroupait quelques artisans et produits sur un décor de terre battue.

(Photo DR)



L'an dernier, la foire a connu un franc succès, et ce, malgré les éboulements sur la RN 193 qui ont rendu difficile l'accès au site.

(Photo Pierre-Antoine Fournil)



■ rencontre

Pour le monde rural aujourd'hui encore, résister c'est créer...

On connaît l'homme pour son franc-parler, parfois ses coups de gueule qui portent loin en échos. Sa langue qui refuse d'être de bois. On connaît son visage à travers la vitrine d'une fête. Celle de Bocognano, emblématique - s'il en est - du refus d'une ruralité sectarisée, trop ponctuellement médiatisée à la faveur d'un événementiel. Le personnage est porteur. D'idées, de controverses, de batailles, de projets. Avec un dénominateur commun : la terre pour socle. Celle-là même où il a enraciné depuis 27 ans, la foire de la châtaigne. Achille Martinetti, le président du Foyer rural de Bocognano, s'il a pris des revers, a aussi appris à être adroit au fil des escarmouches épineuses. C'est peut-être à cette capacité de se remettre en question que la foire doit aujourd'hui sa longévité. Sa réputation. Et une sacrée force de caractère.

À l'heure où se lève le rideau de la 27^e édition, entretien avec un homme placé sous le signe du chêne. Robuste et costaud. Qui depuis des années tient tête aux roseaux. Sans rompre son discours ni plier ses propos...

A Fiera, c'est l'actualité de ce week-end. Événement « ponctuel » qui fait parler d'un monde rural parfois oublié ?

Tout le débat est là. Je crois que le monde rural n'a pas encore trouvé sa place. Ou tout au moins, n'a pas la place qui lui revient. C'est d'autant plus dommage que la foire existe depuis 1982 et que dès cette date, nous sommes partis sur l'idée d'inverser la tendance de désertification - même si je n'aime pas ce mot - pour envisager les développements potentiels de la ruralité. Nous nous inscrivions d'ailleurs, à l'époque, dans un mouvement plus général qui reposait sur la possibilité de fonder nos ambitions sur des ressources et des savoirs. Ancrés, palpables, matérialisés par des résultats,

ceux des producteurs notamment, mais pas seulement. Or aujourd'hui, on en est encore, presque trente ans après, à dire que la ruralité est un espace sans ouverture effective. Et c'est là où se situe, non pas la polémique, mais bien plus, la discussion.

Justement, quelle image de la ruralité combattez-vous ?

Celle d'un lieu de loisirs ou folklorisant auquel on ne s'intéresse globalement que pour en dégager le caractère traditionnel. La tradition est une chose, la production en est une autre. On a tendance à séparer les deux et en les éloignant, on commet une erreur majeure. Car tradition et production peuvent ouvrir un véritable espace et pour peu que la modernité intervienne, le monde rural est tout à fait prêt à être une entité à part entière de développement.

Pourtant, des efforts, à différents niveaux, ont été faits en termes de promotion et de valorisation du rural ?

Bien sûr ! Mais au-delà, il n'y a pas à proprement parler de plan sur la ruralité, hormis des saupoudrages sans plus d'avenir que cela. Quand les conseils généraux abordent le sujet, c'est sous l'angle des compétences, pas de la production ! On se positionne dans un empilement des structures, alors qu'une perspective territoriale peut s'avérer plus pertinente. Et pourtant, le monde rural a besoin d'être structuré, avec des ressources à moderniser. À cet égard, l'expérience de la foire est particulièrement intéressante. Au départ, nous étions en pleine utopie. Avec l'intégration à la manifestation de la filière agricole qui a su trouver ses marchés, nous avons commencé à éveiller les esprits. Et nous avons pu faire la preuve que si une activité pouvait jouer un rôle moteur au cœur d'une telle opération, l'ensemble des activités liées à la ruralité pouvaient également intervenir



Achille Martinetti : « Le jour où la foire de Bocognano ne sera plus qu'un outil de promotion, une vitrine, sans aspect revendicatif, nous aurons commencé à gagner la bataille du rural... »
(Photos Pierre-Antoine Fournil)

pour constituer une force, mieux une dynamique. Il y a deux visions du rural : d'un côté, des chiffres bruts, une population âgée, un territoire sous-peuplé, de l'autre, un espace préservé et des hommes porteurs de savoir-faire...

Ce que vous prônez, n'est finalement rien moins qu'une mise en convergence des actions.

Oui, c'est presque une déclaration solennelle ! Avec comme objectif celui de

rééquilibrer la population pour que la balance n'oppose pas de permanence 80 % de peuplement urbain et 20 % de peuplement rural. Cela suggère un soutien à la réinstallation, aux jeunes agriculteurs, aux artisans, aux populations qui le souhaitent, l'implantation de services, un partenariat avec les associations qui naissent la plupart du temps d'une volonté de ne pas mourir.

L'idée étant de faire jouer la démocratie locale au sens où il faut construire des lieux

d'expression, afin qu'il y ait, effectivement, convergence des actions. Nous avons eu l'amorce de cela avec les comités de développement qui ont très bien fonctionné. Le problème actuellement, c'est que les élus se fixent, avant tout, pour but d'être réélus. Même si le thème du monde rural fait partie intégrante de leurs priorités à chaque échéance électorale. Or des outils, tels les offices, existent déjà qui peuvent être utilisés à bon escient...

Le développement durable est également au centre des thématiques de campagne. Un atout dans le combat que vous menez ?

Le développement durable resitue l'homme au centre du territoire. Et tout ce qu'il peut engendrer autour. Un exemple : à Bocognano, avec le moulin que nous avons remis en service, il existe une petite zone de production d'électricité, une activité autour d'une transformation de la châtaigne, l'hiver, et l'été une rivière, la Ricchiusa, où les gens viennent se baigner. L'ensemble est né d'une réflexion de cohabitation. Nous sommes donc, ne serait-ce qu'au titre d'exemples de ce type, en plein cœur du développement durable !

Que deviendra a Fiera, le jour où ce vent de fronde que vous avez insufflé depuis le début ne passera plus au-dessus du chapiteau ?

Elle sera à elle seule une victoire, une vitrine qui aura perdu son aspect revendicatif mais qui aura tout gagné. Elle sera devenue un outil de promotion et juste cela. Aujourd'hui, nous sommes encore obligés de résister pour créer. On avance sur nos revendications, on bosse dur aussi. Et c'est en ce sens que la foire de Bocognano, comme d'autres d'ailleurs est remarquable. Prenez la foire du fromage... Derrière, tout un travail a été fait autour d'une typologie, une démarche à saluer.

Un dernier mot sur a Fiera di a Castagna ?

Elle est une force collective. Une identité, réaffirmée chaque année. À laquelle on doit faire confiance. Elle représente le monde rural. Et présente la ruralité pour ce qu'elle a de plus sain : un groupement d'anticorps qui immunisent contre la fatalité d'une désertification qui n'a pas lieu d'être...

PROPOS RECUEILLIS PAR A.-C. CHABANON



Le feu...sacré, sous le séchoir, installé dans une pièce juste au dessus. Un feu que l'on ne laisse jamais s'éteindre pour entretenir la belle flamme d'un monde où ruralité rime avec fertilité de savoirs et autres savoir-faire.

Canon

TECHNOLOGIES NOUVELLES ET BUREAUTIQUE



G. LUCCIONI

04 95 20 26 90

Soyez au cœur de l'engagement et de l'expertise Canon, pour donner à votre entreprise un nouvel élan !



imageRUNNER ADVANCE





a fiera di a castagna



(Photos Pierre-Antoine Fournil)

■ développement

Où en est la filière castanéicole

Depuis près d'une trentaine d'années, la filière castanéicole s'est véritablement imposée. Un nouvel essor qui correspond à la naissance de la foire de Bocognano et qui s'est concrétisé par la création du groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et au syndicat AOC. Les techniques ancestrales ont peu à peu laissé place à des outils plus modernes (séchoir à air pulsé, décortiqueuse mécanique, conditionnement sous vide, etc.) Elle s'est construite peu à peu, mais concurrence aujourd'hui les autres filières. Grâce notamment aux deux entités structurées et aux professionnels qui les composent, elles ne cessent de se battre pour développer la filière et donner un produit d'excellente qualité. Un produit qui en 2006 obtient l'AOC farine de châtaignes - farina castagnina corsa.

Après deux saisons catastrophiques, la récolte, cette année, s'avère être davantage satisfaisante d'un point de vue à la fois qualitatif et quantitatif pour les 62 opérateurs (transformateurs, meuniers) en AOC. Un label qui permet de cibler un produit de qualité, à la fois traditionnel et historique. Une quinzaine de personnes étant hors de cette démarche. « Depuis 1991, la filière castanéicole ne cesse de mettre en place des projets de développement », souligne Carine Franchi, animatrice filière.

« Pousser la filière vers le haut »
Après le label AOC farine de châtaigne - farina castagnina corsa, le syndicat travaille actuellement sur la reconnaissance IGP (identification géographique protégée). Objectif ? Protéger les produits récoltés et transformés uniquement en Corse. « Pourquoi vouloir cette reconnaissance ? tout simplement, parce que

nous souhaitons pousser la filière vers le haut ». La filière a réussi à s'ancrer dans le temps et l'espace. Avec des producteurs et des transformateurs ouverts et passionnés qui ont à cœur d'innover. « Même si les enjeux économiques sont moins importants que dans d'autres filières agricoles, cela ne signifie pas pour autant que le chemin pour y arriver fut tranquille ». Encore aujourd'hui, elle est confrontée à divers problèmes.

« A un moment charnière »
La Somivac (société d'aménagement pour la mise en valeur de la Corse) a recensé environ 25 000 hectares de terres à châtaignier en 1977, mais seuls un peu plus de 3 607 étaient en exploitation. Les 20 000 hectares restant sont à l'abandon ou livrés aux animaux coureurs. Soit seulement 10 %. Des chiffres très parlants. Face à ce constat, le Foyer rural de Bocognano, présidé par Achille Martinetti, et de nombreuses personnes préoccupées par ce patrimoine végétal, ont travaillé sur le sauvetage des variétés de la microrégion. Maîtrise du foncier, châtaigneraie

vieillesse, divagation des animaux, manque de bras, lourdeur administrative pour les jeunes qui veulent s'installer... Autant de problèmes qui sont encore à résoudre. « Nous aimerions que chaque année, plusieurs jeunes puissent s'installer et voir la concrétisation de cette installation », poursuit Carine Franchi qui regrette néanmoins l'absence d'un discours politique plus fort qui irait en ce sens. « Il faut changer l'image du monde agricole et augmenter les moyens d'investissement pour permettre le renouvellement des arbres et des exploitants dans de bonnes conditions. Les politiques ne doivent pas seulement qu'écouter. Il faut que les paroles soient suivies des actes ».

Jean-Dominique Musso, président de la chambre d'agriculture de Corse-du-Sud, mène lui aussi le même combat. « Les volontés sont affichées mais cela reste des vœux pieux. Des investissements et des efforts ont été faits en terme de production, souligne-t-il, mais nous n'avons aucun repère, aucune planification, qui nous indique comment développer cette filière. Jusqu'à présent, l'on a travaillé davantage sur

la transformation que sur la production elle-même. Nous sommes à un moment charnière. Il y a une carte à jouer avec les châtaigniers que ce soit directement ou indirectement, en tant que nourriture pour les porcs par exemple. Je ne veux pas être fataliste, loin de là, mais simplement dressé un constat. Il faut savoir que pour cinq départ à la retraite, l'on dénombre une seule installation ».

Pour ces jeunes, une aide à l'installation est possible grâce à l'office du développement agricole et rural de la Corse (Odarc). La chambre d'agriculture, quant à elle, les aide au niveau du montage du dossier à la sortie du lycée agricole.

A Bocognano, comme dans d'autres microrégions, de nouvelles perspectives sont nées. Il s'agit désormais d'œuvrer à la conservation de la diversité végétale, de retrouver la diversité des savoirs et d'intégrer les préoccupations environnementales dans la démarche. « Si l'on ne défend pas cette ressource, elle pourrait rapidement disparaître », conclut Achille Martinetti.

EMMANUELLE FERRANDINI

■ production

U mulinu di l'Orsu : un lieu atypique

Trente-cinq moulins (individuels ou collectifs) sont aujourd'hui en activité sur l'île. Parmi eux, un se démarque. Il s'agit du Moulin de l'Orsu. Situé à Bocognano, en bordure de rivière, il réussit le tour de force d'être à la fois un outil de production, de patrimoine, de tourisme et de pédagogie.

Après douze années de fermeture, la structure gérée auparavant par Michel Barbolosi puis Jean Bonelli a récemment repris vie, après avoir subi un projet de rénovation engagé par la communauté de communes de la haute-vallée de la Gravona.

Depuis fin 2008, grâce à ses deux meules, on peut y écraser aussi bien la châtaigne que le blé, issu de variétés anciennes. L'occasion ainsi de relancer la production de

farine de Bocognano mais aussi de créer des emplois en formant des meuniers par exemple.

La réhabilitation du moulin fait partie d'une approche plus globale liée à la castanéiculture. A moyen terme, elle comprendra la création d'une Maison de la châtaigne dans l'ancienne maison du meunier.

La Maison de la châtaigne, future vitrine à la castanéiculture bocognanaise contemporaine, sera un lieu de transmission du savoir-faire, d'animation et de rencontres aussi bien pour les producteurs que pour les scolaires ou les touristes, en proie à une meilleure connaissance de la castanéiculture. Son histoire, son lien avec la société villageoise et son importance.



Ce moulin réussit le tour de force d'être à la fois un outil de production, de patrimoine, de tourisme et de pédagogie. (Photo DR)

Visite du moulin

En attendant que la maison du meunier soit réhabilitée, Gérard Bluchet, lui-même castanéiculteur, fait découvrir cet endroit et les différentes étapes de la transformation des châtaignes en farine à des groupes de visiteurs.

Des visites organisées par l'Office du tourisme de la Haute-Gravona avec le concours du foyer rural U Castagnu. Jumelée à un « Chemin du châtaignier » passant par les châtaigneraies emblématiques ou ordinaires du village, elle permettra aussi de mettre un certain tourisme vert au service de l'économie moderne de la châtaigne, ce qui manque encore à Bucugnà (et d'ailleurs à la Corse dans son ensemble).

E.F.



■ jean-yves acquaviva

"Ne pas confondre archaïsme et tradition"

Installé depuis une vingtaine d'années à Lozzi, un village de montagne lové dans le Niolu, Jean-Yves Acquaviva participe à la reconnaissance de la farine de châtaigne corse.

Passionné par sa terre natale, ce castanéiculteur est à la tête du syndicat AOC « Farina castagna corsa » qui regroupe près de soixante-dix professionnels. Par le labeur de chacun et la volonté de promouvoir ce produit identitaire, la filière connaît une belle progression. « Cela fait trois ans que nous avons obtenu l'appellation et chaque année nous augmentons notre volume », explique Jean-Yves Acquaviva. Si au lancement du groupement, quarante tonnes ont été mises sur le marché, cette année ce chiffre devrait doubler pour atteindre, voire dépasser les quatre-vingts tonnes. « Il s'agit d'une bonne année de récolte ». Pourtant une fois entamé le mois de mars, la farine de châtaigne se fait rare dans les rayons, faute de stocks. Seuls quelques privilégiés ou bon gestionnaires peuvent encore profiter de la saveur de la châtaigne en période estivale. « La demande existe, mais nous manquons toujours de bras. Ce problème risque de s'amplifier dans les années à venir. La castanéiculture connaît donc de meilleurs jours, mais les efforts des exploitants de la première heure ne suffi-



Jean-Yves Acquaviva, président du syndicat AOC « farine de châtaigne corse » met tout en œuvre pour booster la filière. (Photo Jeannot Filippi)

sent pas à lui assurer un avenir certain.

Une profession qui se modernise

Jean-Yves Acquaviva fait partie de la première vague des agriculteurs qui ont participé à la modernisation de la profession. Pour autant pas question de tourner le dos aux techniques traditionnelles. « Nous avons contribué à diminuer la pénibilité du travail et améliorer la qualité de notre produit. À la question peut-on encore parler de pratiques ancestrales avec la généralisation du séchage à gaz, l'exploitant rétorque : « il ne faut pas confondre

archaïsme et tradition ».

L'activité s'est en effet mécanisée. Des aspirateurs permettent aujourd'hui d'augmenter les rendements. Si les nostalgiques se souviennent des récoltes d'antan, entièrement réalisées à la main, les exploitants sont aujourd'hui contraints de se munir de moyens modernes pour ouvrir de nouveaux débouchés à la châtaigne.

Le président du syndicat AOC confie : « Il faut faire en sorte que la filière continue à aller de l'avant. Notre objectif est d'offrir des garanties aux producteurs et aux consommateurs et de mieux protéger notre produit ».

JULIE QUILICI

■ pasquin flori

"Le grand point noir c'est l'installation"

Je suis comme tous ces insulaires qui après un cursus universitaire ont retrouvé leurs racines », lance Pasquin Flori, président du groupement des producteurs et transformateurs de châtaignes, installé à Lozzi. À chaque étape de production, le mode de culture de la châtaigne est réglementé. L'appellation AOC, entendue comme un gage de qualité, veille sur le produit et interdit tous procédés chimiques. Mais la productivité de la filière castanéicole découle également de nombreux partenariats. « Notre groupement régional travaille avec le Civam bio pour effectuer des traitements et analyses du sol. Nous collaborons également avec l'Odarc et la chambre d'agriculture pour décrocher de nouveaux marchés. Notre enjeu principal est de réunir les producteurs et de définir des priorités », explique Pasquin Flori. Le groupement permet ainsi d'accompagner les castanéiculteurs pour rentabiliser au mieux leur production. Un soulagement également financier puisque des outils collectifs peuvent être mis à disposition : filets, bacs de trempage et bientôt une trieuse optique.

La gestion des installations pointée du doigt

Si la filière est soutenue par des financements publics, elle est avant tout boostée par l'esprit d'initiative des pionniers de la châtaigne. Mais la relève sera-

t-elle assurée ? Dans les multiples réunions du groupement, les sièges occupés par la nouvelle génération de castanéiculteurs sont presque toujours vides... Un oiseau de mauvais augure pour l'avenir de l'activité.

« Notre point noir c'est l'installation ! Entre 2000 et 2008, il y a plus de vingt-six nouveaux castanéiculteurs sur la région, mais en ce qui concerne la mise en production très peu tiennent la route. C'est comme si à un moment donné, ils disparaissaient dans la nature », déplore Pasquin Flori pour justifier un ren-

dement en dessous des attentes. Le groupement est parvenu à proposer sur le plan politique de réelles stratégies. « Pas question de brader les prix et de tout vendre avant les fêtes », insiste le président qui souhaite offrir de nouvelles perspectives à ce produit identitaire à la croissance constante. « Nous sommes passés de 5 à 40 % en vingt ans. Mais pour augmenter notre production, nous avons besoin de jeunes ambitieux. Pour assurer cette relève, les aides doivent suivre et être mieux réparties ».

J.Q.



Membre de la filière AOC, Pasquin Flori est également président du groupement des producteurs et transformateurs de châtaignes. (Photo Gérard Baldocchi)

■ stéphane guerrini

"Une bonne année en qualité et en quantité"

On devient castanéiculteur par passion ce qui ne masque pas pour autant une réalité indiscutable, c'est un métier laborieux », avoue Stéphane Guerrini qui a retrouvé ses terres natales pour devenir agriculteur, il y maintenant vingt-sept ans. C'est dans le petit hameau de Loriani, situé au cœur de la Castagniccia qu'il a participé à sa énième récolte de châtaignes. Si les deux dernières saisons, le temps n'a pas toujours été clément, 2009 s'inscrit comme « une bonne année en qualité et en quantité ». Stéphane Guerrini entretient près de vingt-sept hectares de châtaigneraies et au moment venu, il est fin prêt à cueillir les fruits d'un travail de longue haleine.

« J'ai retrouvé la terre dans les années quatre-vingt, à une période où la filière était très dégradée. Je fais parti de la génération qui a tout réinventé », confie avec assurance le castanéiculteur de 47 ans. Si les méthodes ont évolué, il n'en demeure pas moins que la profession doit jongler avec les aléas climatiques et les mauvaises surprises. Côté qualité du fruit, l'exploitant n'affiche aucune inquiétude. « Je suis jusqu'à présent chanceux car mes châtaigniers sont très peu parasités, mais une chose est certaine l'exploitation de cette filière ne suffit pas pour s'en sortir ».

Stéphane Guerrini, membre du



Stéphane Guerrini est l'un des pionniers de la fabrication de la farine de châtaigne en Corse. (Photo Gérard Baldocchi)

groupement du syndicat AOC prône la polyactivité « et non la pluriactivité », insiste-t-il. Il est de ceux qui ont plusieurs cordes à leur arc. Castanéiculteur, éleveur de cochons et de vaches, il s'est même longtemps adonné au démaquisage. « Pour réussir, il faut se diversifier. C'est sans aucun doute un atout incontestable ».

La pluriactivité est un atout Penché sur son moulin traditionnel qui fonctionne non plus à la force de l'eau, mais bien à l'électricité, il a mis au point une méthode de séchage bien singulière. « Je suis le seul à ef-

fectuer un pressurage au gaz combiné au séchoir traditionnel. L'objectif est d'améliorer la qualité en assurant une bonne conservation ».

À mi-chemin entre technologie et tradition, ce castanéiculteur ne cache pas son enthousiasme pour la filière. Un engouement très peu partagé par la nouvelle génération. « S'installer dans les hameaux de l'intérieur peut être vécu comme une véritable rupture sociale. Un constat que l'exploitant explique « par l'absence de politique de réintroduction humaine dans les villages ».

J. Q.

■ samira et ghjilormu pierlovisi

Le bel exemple d'une petite entreprise

L'atelier est une pièce toute en longueur, attenant à la maison familiale Mulinu di a Torra, qui domine le beau village de Cuttoli-Corticchiato. Devant la porte, deux meules taillées dans le granite emboîtées l'une dans l'autre. « C'est un couple, précise Samira Pierlovisi. Nous l'avons récupérée d'un vieux moulin situé dans la Cruzzini. Nous avons dû le faire transporter par hélicoptère pour l'amener jusqu'ici. » Samira est meunière et son époux Ghjilormu est artisan-producteur et éleveur, à la fois charcutier et castanéiculteur à la tête de 350 pieds de châtaigniers chaque année taillés et nettoyés. Tous deux travaillent ensemble depuis vingt-deux ans au sein de leur « petite entreprise » A Muresca pour élaborer des produits « maison » : farine de châtaigne, liqueurs, châtaignes au naturel, terrine à la châtaigne, confiture, châtaignes sèches...

Professionaliser les producteurs

En créant en 1995 leur propre moulin, ils maîtrisent toute la chaîne de production de la cueillette au produit fini. Ils ont pu aussi bénéficier trois ans plus tard du label Ecocert (organisme de certification de produits issus de l'agriculture biologique) et mettre leur outil de travail à la disposition d'autres producteurs. Des concurrents



Elle est meunière. Il est artisan-producteur. Ensemble, ils élaborent depuis 22 ans différents produits « maison ». (Photo Pierre-Antoine Fournil)

alors ? « J'ai été très fière l'an dernier d'obtenir une médaille d'or pour notre farine de châtaigne et tout autant que les trois premiers prix soient aussi issus du Mulinu di a Torra », confie Samira. Une manière de mutualiser les moyens comme le permet également le groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et de marrons corses dont fait partie Ghjilormu et Samira Pierlovisi qui compte plus de soixante adhérents. « C'est pour la filière un outil de promotion, de défense des intérêts des producteurs et de reconnaissance, explique l'agri-

culteur. Avec en outre un syndicat AOC farine de châtaigne corse (farina castagnina corsa) qui donne l'orientation de la filière, qui permet aux producteurs de se professionnaliser ou encore d'être représentés sur divers salons pour capter de nouveaux marchés. Bref, tout ce qu'individuellement nous ne pourrions pas faire. »

Dans quelques jours A Fiera di a Castagna, à Bocognano, leur seul et unique vitrine en dehors de leur atelier et cette année, c'est un moulin qui est à l'affiche.

EMMANUELLE PERETTI



A la recherche de la diversité

BIÈRE, MARRON GLACÉ, châtaigne sèche, confiture, eau de vie, liqueur, whisky, canistrelli, macarons, terrine de porc à la châtaigne, nougat, frappe à la châtaigne... L'on ne compte plus les produits qui dérivent du fruit de l'arbre à pain. Chaque année, les artisans innovent pour proposer une palette de produits élargie.

Pietra : Une recette originale pour un goût inégalé

L'arbre à pain fait parti de notre culture. Toute la vie d'un Corse est bercée par le châtaignier », confie Dominique Sialelli, président de la brasserie Pietra qui a décidé d'instaurer une nouvelle tradition insulaire : la bière à la châtaigne.

« Lorsque nous avons eu cette idée en 1992, nous avons été confrontés à une problématique majeure, la bière ne faisait pas partie de notre culture ».

Après quatre années de recherches, Dominique Seatelli peut vanter un produit dont les origines se retrouvent en Méditerranée. La Pietra peut maintenant couler...

Un projet de longue haleine qui a finalement trouvé sa finalité dans « une recette pour le moins compliquée », comme le confirme le président de l'entreprise qui compte une quarantaine de salariés. « Nous utilisons une forme grossière de la châtaigne concassée pour obtenir ce goût particulier. Cette formule n'a pas été facile à mettre au point et nous pouvons même avouer que ce sont les fournisseurs qui ont sauvé notre projet ».

Depuis l'ouverture de la brasserie



Depuis sa création en 1994, l'entreprise Pietra est restée fidèle à une recette traditionnelle. (Photo Gérard Baldocchi)

En 1996, les préparateurs sont restés fidèles à cette recette. Avec quelques petites modifications à la clé pour offrir une évolution au produit. « Cette année nous lançons la bière de Noël qui est plus forte en saveur et plus dense en matière ».

La bière corse à la robe ambrée a fait du chemin depuis son lancement. Sa qualité est reconnue ici et ailleurs. « 60 % des ventes sont réalisées en

Corse, 30 % sur le continent et 10 % à l'étranger ». En effet l'entreprise gagne du terrain sur les marchés italiens et suisses. Elle exporte également en Angleterre au Canada, aux États-Unis et même au Japon.

J.Q.

Savoir +

Brasserie Pietra, route de la Marana. Rens au 04.95.30.14.70.

Castagna corsa : Les marrons glacés ont le vent en poupe

Les artisans se sont donné les moyens de se développer ». Soutenus par cette initiative commune, les marrons glacés Dolci Corsi sont parvenus à s'imposer sur le marché.

Castagna Corsa, au même titre que deux autres confiseurs avec lesquels Dominique Vitti partage le même savoir-faire, met un point d'honneur à proposer un produit haut de gamme. « Nous confectifions des marrons glacés de qualité et homogènes dans leur fabrication et leur représentation », précise le confiseur.

Le secret de préparation de cette confiserie qui ne cesse d'éveiller les papilles des fins gourmets, c'est l'attention particulière portée à la matière première. « C'est tout simplement essentiel », résume Dominique Vitti qui a l'habitude de faire confiance à des producteurs qui connaissent les spécificités de leurs produits. « Sur les quarante-sept variétés de marrons et châtaignes corses, nous en utilisons seulement une dizaine pour nos fabrications. Seules trois d'entre elles sont utilisées pour la confection des marrons glacés. Toutes ne résistent pas à la cuisson ».

Une fois triés, calibrés, trempés et épluchés, les marrons



Castagna Corsa propose un marron glacé haut de gamme fabriqué dans les règles de l'art. (Photo Louis Vignaroli)

passent quatre fois de mains en mains avant d'être sélectionnés ». Les produits « élus » de Castagna Corsa peuvent alors passer le test de la cuisson. « Aucun fruit ne se ressemble, il faut donc être très méticuleux surtout lorsque l'on sait qu'à un détail près, le produit peut se révéler inexploitable ». Si les marrons glacés séduisent les gourmets et ce même en temps de crise, c'est peut-être qu'une bouchée suffit à régaler tous les palais. L'épicerie fine flirterait donc avec le succès,

comme le confirme Dominique Vitti : « Malgré les quatre tonnes produites chaque saison sous la marque « Dolci Corsi » nous ne parvenons pas à contenter le marché local ».

J.Q.

Savoir +

Producteurs Dolci Corsi : Castagna corsa (Bastia) 04.95.30.21.18. - Insitina, Ceccaldi Françoise (Evisa) 04.95.26.22.60. A Casa di a castagna, Véronique Leoni (Zevacu) 04.95.24.47.63

Mavela : L'alcool de châtaigne séduit ici et ailleurs



La distillerie Mavela s'est créée en 1997 et utilise exclusivement des fruits issus de la production insulaire. (Photo Louis Vignaroli)

C'est un peu par hasard et par défi qu'est né le domaine de Mavela à Aléria. Dans le décor d'une ancienne cave vinicole des années soixante, s'est établie la distillerie de la famille Venturini, spécialisée dans les spiritueux à base de produits du terroir et en l'occurrence de châtaignes. « L'entreprise a été créée en 1997 par mon père. Elle a connu une première phase de développement en 2002 avec l'obtention de la médaille d'or nationale. Nous nous sommes par la suite outillés et après un accord passé avec la brasserie Pietra, nous avons lancé en 2005, le P & M », explique Stéfano Venturini qui a repris la relève. Depuis le whisky vieillit dans

des fûts de chêne, qui ont contenu de la châtaigne pour obtenir le goût si particulier de ce bourbon 100 % insulaire. Un parfum qui lui a valu d'être cité dans la bible du Whisky de Jim Murray's à la note de 91/100. Eaux-de-vie, apéritifs, aujourd'hui « petit canard » - morceau de sucre caramélisé à l'alcool de châtaigne - contribuent à la renommée du domaine Mavela. « Nous avons développé un brevet mondial et le petit canard sera lancé en exclusivité à la foire de Bocognano. L'ensemble des fruits distillés à Mavela sont issus de la production insulaire et « la châtaigne est un produit qui va connaître de véritables débouchés »

précise le responsable qui met un petit bémol « nous sommes souvent en manque de fruits ». Conserver la saveur de cette châtaigne grillée, est une priorité à laquelle mon père est très attaché, confie Stéfano Venturi qui ne travaille qu'avec un seul producteur soucieux du savoir-faire ancestral. Une politique audacieuse en matière d'innovation qui a permis à la distillerie installée au cœur de la plaine orientale de s'imposer sur les marchés européens et de séduire pas à pas la clientèle asiatique.

J.Q.

Savoir +

Domaine de Mavela, Aléria. Rens. au 04.95.56.60.30

Géant Casino
supermarchés

ça me rapporte tous les jours ...

... je transforme mes S'Miles en bons d'achat

400 S'Miles = 5€ de remise !
800 S'Miles = 10€ de remise !

C'est bien parce que c'est vous.

1. Vous pouvez désormais obtenir directement aux caisses* de votre hypermarché Géant Casino⁽¹⁾ des bons d'achat⁽²⁾ en échange de S'Miles.
2. Demandez la valeur du bon d'achat souhaité⁽²⁾, avant le règlement de vos achats et sur présentation de votre carte Géant Casino ou de votre carte supermarché Casino.
3. L'hôtesse de caisse vous délivrera alors le bon d'achat demandé que vous pourrez utiliser dès le lendemain dans votre hypermarché Géant Casino⁽³⁾ ou votre supermarché Casino⁽³⁾.

(1) Valable aussi avec une carte Casino Cafétéria.
(2) Le bon d'achat imprimé sera d'une valeur minimum de 5€ et par tranche de 5€.
(3) Bon d'achat valable dès le lendemain dans l'hypermarché Géant Casino ou le supermarché Casino pour un achat unique sur tous les rayons, d'un montant supérieur ou égal aux bons d'achat, hors carburants, disques, livres et cartes cadeaux.
Valable 6 mois après la date d'émission, non échangeable ni remboursable en tout ou partie.
* Hors Caisses Express.



a fiera di a castagna

■ vincent tabarani

Un produit noble et riche en vitamines

La châtaigne dans la famille **Leon connaît**, lance Vincent Tabarani, président de l'association « Cucina Corsa », originaire de Castagniccia.

Une belle entrée en matière pour rappeler que si ce chef cuisinier ne cesse d'innover et de surprendre les gourmets avec des recettes audacieuses à base de châtaigne, c'est qu'il en a percé presque tous ses secrets. « C'est en produit noble et riche en vitamines et minéraux, précise Vincent Tabarani tout en lançant dans un franc éclat de rire : « nous pouvons vivre rien qu'en mangeant de la châtaigne. »

Longtemps connue, mais souvent méconnue dans toutes ses possibilités de création, c'est finalement le travail des chefs qui a permis de contourner les recettes traditionnelles pour offrir une nouvelle voie culinaire à ce produit de qualité. Macarons, fettucini, mousse, la saveur de la châtaigne se retrouve dans des propositions autant basiques que raffinées. Vincent Tabarani n'a pas de préférence. « Du moment où je l'utilise pour faire une découverte. Et lorsqu'une recette est au point, elle n'est plus à moi ». Tel un artiste derrière son fourneau, le chef n'est pas avare de conseils et de petites astuces à des fins



Photo Jacques Paoli

évidentes : démocratiser l'utilisation de ce produit du terroir. « Elle peut se travailler comme une farine de blé à la grande différence qu'elle ne contient pas de gluten. Dans la fabrication d'un biscuit, il faut compenser ce manque par l'apport d'une autre farine et des œufs. Il ajoute, il y a d'autres particularités importantes à retenir, ses arômes excep-

tionnels et sa saveur unique ». Pionnier des cours de cuisine sur la région, Vincent Tabarani proposera un atelier gratuit et ouvert à tous les amateurs, à l'occasion de la foire de Bocognano. Le chef insiste, « la gastronomie fait partie intégrante d'un pays. Un pays qui n'évolue pas meurt, c'est pareil pour la cuisine ».

JULIE QUILICI

■ david mezzacqui

La châtaigne se cuisine à l'infini

Adieu châtaignes grillées, Abouillies, pulenda et gâteau « étouffe-chrétien », bonjour macarons, sorbet et mousse à la châtaigne. Dans son restaurant d'Ajaccio, *L'Altru Versu*, David Mezzacqui s'attache à donner une place de choix, sur sa carte, à ce fruit traditionnel. « Je ne l'utilise pas seulement l'automne, mais toute l'année. Elle ne peut pas ne pas être présente. J'essaie de changer auprès de mes clients l'image qui colle encore à la peau de ce fruit considéré comme saisonnier, bourratif et calorique, avec une utilisation très restreinte. Il faut savoir que la farine de châtaigne insulaire est très réputée. De nombreux grands chefs l'utilisent à Paris notamment ».

Pour lui, la manière de cuisiner la châtaigne se décline à l'infini. Son seul impératif : trouver le juste équilibre pour marier les goûts. « Il ne faut pas que celui d'un ingrédient prenne le dessus sur l'autre. Je pense qu'aujourd'hui, ce serait une erreur d'un point de vue gastronomique de ne pas s'en servir ».

Chaque mois, il s'aventure donc sur des sentiers culinaires inhabituels pour décliner la palette de saveurs de cet ingrédient « extraordinaire ». Entrée, plat, dessert, « la reine des fruits corses », comme il la désigne, se prête à tout. Pour exemple, sur sa carte, l'on trouve des huîtres gratinées à la châtaigne ou encore



Photo Pierre-Antoine Fourmil

un filet de veau sauce aux giroles déglacées à la Pietra et éclats de châtaignes. Car, David Mezzacqui, vous l'aurez compris, ne travaille pas seulement la farine de châtaigne, il exploite le fruit sous toutes ses coutures pour un résultat léger ou aérien. Châtaigne nature ou con-

fite, purée, confiture, liqueur, eau-de-vie ou bière. « Je puise dans les produits et dérivés insulaires pour créer de nouvelles recettes ». A la foire de Bocognano, où il fera une démonstration culinaire avec Cucina Corsa, il dévoilera quelques-unes de ses secrets. **EMMANUELLE FERRANDINI**

Côté recette : gâteau moelleux à la farine de châtaigne et au brocciu

Ingrédients

Farine de châtaigne : 100 g
Farine : 30 g
Levure chimique : 1 sachet
Œufs : 4 pièces
Sucre semoule : 80 g
Huile d'olive : 6 cl
Brocciu : 125 g
Zeste d'orange râpé : 1c. à café
Éléments de la sauce chocolat : 120 g de chocolat noir (couverture) et 20 cl de crème fraîche.

* Confectionner et cuire le biscuit : graisser et fariner (chemiser) un moule à gâteau pour 6 pers et le réserver au frais.

Préchauffer le four à 150°C thermostat 5. Mélanger la farine de châtaigne, la farine et la levure, tamiser et réserver. Casser les œufs un par un dans le bol, vérifier la fraîcheur et les déposer dans une jatte. Adjoindre le sucre semoule aux œufs à l'aide d'un fouet et travailler jusqu'à ce que l'appareil soit blanchâtre et mousseux. Incorporer progressivement l'huile comme pour une mayonnaise, ajouter le brocciu et le zeste d'orange râpé. Incorporer le mélange farines et levure à l'appareil. Garnir le

moule avec l'appareil à gâteau et cuire au four pendant 40 minutes environ. Laisser tiédir et démouler le biscuit sur une grille.

* Préparer la sauce chocolat : Mettre la crème fraîche dans une petite casserole et porter à ébullition sur feu vif. Ajouter le chocolat, couvrir et laisser fondre hors du feu. Lorsque le chocolat à fondu, mélanger à l'aide d'un petit fouet afin d'obtenir une sauce lisse et brillante. Servir le biscuit tiède avec la sauce à part.

Recette de Vincent Tabarani.

■ exposants

Quatre producteurs du Pays Basque à Bocognano

Piment d'Espelette, vin, foie gras... Durant trois jours, les visiteurs pourront découvrir à la foire de Bocognano de nombreux produits du Pays Basque. Des producteurs tout droit venus de cette région seront présents dans l'espace central. Lors de leur précédente venue, il y a deux ans, ils avaient connu un franc succès. Cette année, Jean-Louis Salaberry, Xavier Pierre, Mixel Xurutchet-Etchart et Mizel Bergougnan composeront la délégation basque. A leurs côtés, le maire de la commune d'Irissarry, Xavier Lacoste, accompagné de Jean-Pierre Indaburu (ancien maire) et Ana Costa (conseillère municipale). Autant dire que leur présence ne passera pas inaperçue.



Rendez-vous dans l'allée centrale pour découvrir leurs produits. (Photo DR)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BIERA DI NATALE

Pietra de Noël



a fiera di a castagna



PRODUITS AGRICOLES

Abbatucci Jacqueline

Tel/04.95.74.03.56
Confitures, liqueurs, apéritifs
Bloc G

A Casa di a castagna - Véronique Leoni

Tel/ 04.95.24.47.63 - oleoni@free.fr
Marrons glacés "Dolci Corsi", châtaignes à l'eau de vie, confiture de châtaignes
Bloc B

Acetu Corsu - Casamarte Patrice

Tel/04.95.53.70.82
Farine de châtaigne, confitures et vinaigres
Bloc A

Acqualina - Christine Bereni

Tel:04.95.35.94.11 - Farine de châtaigne, pâtisseries à base de châtaigne
Bloc B

U Mandriolu - Alessandri Pierre

Tel/Fax :04.95.25.63.52
www.mandriolu.com
Huiles essentielles
Bloc K

Ambrogiani Julien - Sampolo

Farine de châtaigne.
Bloc A

Jean-Luc Albertini

Vico
Farine de châtaigne
Bloc E

A Nebbiulinca - Sardo Arlette

Tel/Fax : 04.95.37.65.59
Farine de châtaigne
Bloc C

Atelier artisanal de la noisette

Sforzini Charles
Tel/04.95.38.02.41
Produits à base de noisettes de Cervioni
Bloc L

Bartoli Noëlle - Tel/04.95.24.52.12

Farine de châtaigne
Bloc C

Bianchi Paul

Tel/04.95.51.15.34
Veau fermier
Bloc G

Biscuiterie d'Afa - Tel/04.95.22.94.18

www.biscuiterie-afa.com
Canistrelli, pâtisseries à la farine de châtaigne
Bloc F

Bizon-Maroselli Bastien

Tel/06.64.21.25.92
Miel
Bloc E

Brasserie Pietra - Tel/04.95.30.14.70

www.brasseriepietra.com
Bière artisanale
Bloc J

Carli Pierre - Cattarelli - Patrimoine

Miel AOC
Bloc H

Casanova Prestige SARL

Tel/04.95.61.36.70
Pâtisseries et chocolats artisanaux
Bloc E

Casgiu Ottavi - Tel/04.95.56.13.03

Fromage et brocciu
Bloc I

Castagna corsa - Tel/04.95.30.21.18

Confiture de châtaigne, marrons glacés "Dolci Corsi"
Bloc F

Chez Francine - Francine Peraut

Tel/04.95.10.31.40
Beignets au brocciu, chaussons à l'oignon, aux blettes
Bloc D

Colomb Bereni Josiane

Tel/Fax : 04.95.23.11.87
Chocolats
Bloc L

Confiserie de la cité impériale

Régis Esteban
Tel/Fax : 04.95.10.82.33
esteban-bonaparte@wanadoo.fr
Confiseries à la châtaigne et autres
Bloc L

Confiserie Saint Sylvestre

Tel/04.95.47.42.27
confiserie-saintsylvestre.fr - Fruits confits, pâtes de fruits, nougats, chocolats
Bloc D

Constantini Paul-Toussaint - U Tassu

Farine de châtaigne
Bloc G

Coopérative Altra Carri

Tel/04.95.60.65.49
Veau fermier
Bloc C

Domaine de Montemagni

Tel/04.95.37.14.46
Vin AOC Patrimoine
Bloc K

Domaine Santini

Patrimoine
Vin
Bloc H

Domaine U Stillicionu

Sébastien Poly
Tel/04.95.22.41.19
domaine-u-stillicionu@orange.fr
Vin AOC Ajaccio
Bloc G

Donsimoni Christian

Tel/04.95.30.72.05
nicoleonsimoni@wanadoo.fr
Fromage de brebis
Bloc H

Farina castagnina di Ghisoni

Christian Higoa
Tel/ 04.56.74.79
Farine de châtaigne, confitures de châtaigne
Bloc G

Jean-Claude Scapula

Tel/06.76.83.16.26
Farine de châtaigne
Bloc H

Favre Georges

Tel/Fassu 04.95.24.34.01
Bougies en cire d'abeille, confiture
Bloc D

Filoni Dominique

Ulmetu
Huile d'olive AOC.
Bloc A

Fratini Pierre-Joseph

Zicavu
Huiles essentielles
Bloc G

Fromagerie l'Eternu

Tel/Fax : 04.95.73.46.79
Fromage de brebis, tomme de brebis, beurre, brocciu. Agriculture biologique
Bloc J

GAEC San Cervone

Moretti - Pastinelli - Tel/04.95.48.43.29
gaec.sancervone@laposte.net
Farine de châtaigne, châtaignes séchées, gateaux à la farine de châtaigne
Bloc C

Grimaldi chocolatier

Tel/04.95.46.01.10
Chocolatier artisanal, chocolats au miel, cédrat, clémentine...
Bloc B

Grisoni Bernard - Tel/04.95.35.93.06

Farine de châtaigne
Bloc E

Guerrini Stéphane - Tel/Fax 04.95.47.62.37

Farine de châtaigne
Bloc K

Guidotti Geneviève

Tel/04.95.25.83.63
Vin
Bloc H

I canistrelli di Mammona

Evelyne Quinart
Tel/Fax : 04.95.25.88.28
i.canistrelli.mammona@wanadoo.fr
Canistrelli, pâtisserie maison, spécialités : ambrucciati, canistrans, chaussons aux herbes, à l'oignon, aux blettes
Bloc H

Insitina (SARL) - Ceccaldi Françoise

Tel/04.95.26.22.60
Marrons glacés "Dolci Corsi", confiture de châtaigne
Bloc L

Isula d'oru - Tel/04.95.57.87.12

Foie gras oies nourries avec un mélange de maïs et de châtaignes.
Bloc L

Jardins d'Alesani - Patrice Bouret

Tel/04.95.35.89.05
contact@alesani.fr - Confitures, sirops de fruits à l'ancienne, liqueurs
Bloc L

Laurent Jacques

Tel/ 04.95.52.83.36
Farine de châtaigne AOC, Miel AOC. Agriculture biologique
Bloc K

Les fruits de la montagne corse

Jean-David Sommovigo
Tel/ 04.95.38.56.98
www.lesfruitsdelamontagne.com
Farine de châtaigne, confitures
Bloc I

Maison Savelli - Anne Marchetti

Tel/ 06.13.53.45.32
www.maisonsavelli.com
Biscuits artisanaux, macarons
Bloc L

Mameli Jean André

Tel/06.64.80.82.62
Fromage de brebis, brocciu AOC. Agriculture biologique
Bloc K

Mancini Seni Martine

Tel/ 06.08.84.41.44
Confitures, miel, fruits secs, aromates, vins d'apéritif, vinaigres aromatisés
Bloc G

Marti Ludovic - Tolla

Farine de châtaigne AOC
Bloc H

Mavela (SARL)

Tel/ 04.95.56.60.30
Whisky PM, liqueurs
Bloc B

Micaelli Robert - Peri

Casgiu è brocciu pecurinu AOC
Farine de châtaigne AOC
Bloc L

Olmata Stéphanie

Tel/04.95.56.13.39
stemajanlo@aol.com
Vin AOC Patrimoine
Bloc H

Pasqualini Gilles

Gavignanu
Farine de châtaigne AOC
Bloc H

Pâtes fraîches Kalliste

Tel/04.95.23.19.64
www.pates-kalliste.com
Bloc G

Pierlovisi Jérôme

Tel/Fax 04.95.25.61.49
Farine de châtaigne AOC. Terrines, produits dérivés de châtaigne, liqueurs. Agriculture biologique
Bloc E

Clos Capitoro

Jacques Bianchetti
Pisciatella
Vin AOC Ajaccio
Bloc L

Clos Clementi

Jean-Pierre Clementi
Tel/Fax 04.95.39.05.62
closclementi@aol.com
Vin AOC Patrimoine
Bloc K

Prupiti di Vacelli

Alain Courrèges (EARL)
Tel/ 04.95.24.35.54
Vin AOC Ajaccio
Bloc E

Sauveurs de l'Olive

Tel/04.95.36.67.57
Tapenades, huiles d'olive aromatisées
Bloc I

Samartini Daniel - Clémentine

Tel/04.95.36.91.86
Clémentine corse
Bloc L

SARL Apa è mele - Pierre Torre

Tel/04.95.25.83.32
Miel AOC
Bloc A

Sativa (GAEC) - Tel/04.95.48.09.08

Farine de châtaigne, châtaignes séchées.
Bloc A

U Poghju, Scarbonchi Marie-Claude

Tel/Fax : 04.95.25.83.46
Farine de châtaigne. Confitures et produits naturels. Agriculture biologique
Bloc K

Torre Félix

Tel/ 04.95.25.64.82
Farine de châtaigne
Bloc K

Vesperini Pierre-Paul

ppvesperini@orange.fr
Farine de châtaigne, huile d'olive
Bloc K

Vincensini Jean-Paul

Tel/ Fax 04.95.47.15.45
Farine de châtaigne
Bloc G

Etang de Diana (SARL)

Tel/04.95.57.02.53
Huîtres de l'Etang de Diana.
Stand Huîtres

ARTISANAT

Albo

Tel/04.95.31.93.41
Travail de la pierre : objets de décoration, sculptures, bijoux.
Bloc C

Allupiera - Valérie Gaudemard

Tel/06.20.36.43.34
vgaudemard@wanadoo.fr
Oreillers garnis de liège
Bloc L

Associé A Spurtellaghja

Tel/ 06.83.30.16.61
noellefigarella@wanadoo.fr
Vannerie
Bloc H

Atelier Lopignais

Serge et Françoise Martelloni
Tel/04.95.28.95.09
www.atelierlopignais.com
Bloc K

A Stanga - Bertrand Barbot

Tel/06.13.21.10.97
Bertrand.barbot@wanadoo.fr
Menuisier, ébéniste
Bloc H

Bancalaru "U Bancrone"

U Borgu
Menuisier, ébéniste
Bloc I

Centonze François

Tel/04.95.27.21.91
noelle.centonze@ac-corse.fr
Jeux de dame, d'échec, objets divers en marquetterie
Bloc L

Comiti Jean-François

Tel/04.95.71.23.12
Joallerie fantaisie
Bloc A

Coquine - P. e A. Cantarelli

Atellu di creazione tenniche
Tel/04.95.30.34.20
www.coquine-jouets-bois.com
Création et fabrication de jouets en bois, d'articles de décoration
Bloc D

Corson Jeanine

Tel/ 04.95.50.05.48
Joallerie artisanale baroque
Bloc G

Création Corail

Véronique Santoni
Tel/06.03.28.27.30
veronique.santoni@wanadoo.fr
Création de bijoux à partir du travail du corail
Bloc D

Culteddi Bianucci Ghjuvanni

Tel/04.95.25.64.72
Coutellerie artisanale et traditionnelle
Bloc G

Cultelli di caccia

Jean-François Deak
Tel/Fassu 04.95.47.13.95
cultellidicaccia@club-internet.fr
Coutellerie artisanale et traditionnelle
Bloc K

Cuttiddaria "Atelier du lotus"

Tel/Fassu 04.95.74.05.13
Coutellerie et forge, couteaux traditionnels et créations
Bloc C

Cuttiddaria di u finusellu

Musso Alexandre
Tel/ 06.03.20.23.30
Coutellerie.
Bloc L

Ferronnier Marcel Morin

Alacciu
Tel/04.95.22.59.51
Bloc J

Fiamm'arte - Guidicelli et Caggiari

Bastia
Coutellerie et forge, couteaux traditionnels et créations
Bloc A

Fustilegnu - Valérie Morin

Tel/04.95.72.25.95
Création de puzzles éducatifs et décoratifs représentant la Corse et sa faune.
Porte-manteaux personnalisés, jeux articulés et circuits de voitures
Bloc H

Garance et Kaki

Catherine Bouret
Tel/04.95.35.89.05
Tissus
Bloc L

Giudicelli Pierre

Tel/04.95.25.05.69
Maquettes en pierre et bois représentant des monuments corses
Bloc B

Giuseppelli Geneviève

www.recifcorse.com
Travail du corail
Bloc L

Ghjuvelli Hélène Cancela

Tel/04.95.60.15.24
Création de bijoux en or et en argent, pierres fines semi-précieuses
Bloc K

Griffi Feli

Prumitei - Centre des arts du feu
Tel/04.95.36.24.28 - www.prumitei.fr
Poterie
Bloc F

Domaine Marengo

Marina et Benoît Bronzini de Caraffa
Tel/Fax: 04.95.36.47.58
www.domaine-marengo.fr
Vin AOC muscat du Cap Corse
Bloc K

Guillaume Jean-Noël

Tel/Fassu 04.95.38.93.72
guillaume-jean-noel@wanadoo.fr
Couteaux
Bloc H

"Il était une fois un galet"

Sandrine Mondary
Tel/06.11.58.63.62
Jeux éducatifs
Bloc H

Lana corsa - Tel/04.95.48.43.79

www.lana-corsa.com
Vêtements en laine, fabrication artisanale
Bloc L

Legnu nustrale

Tel/04.95.73.47.57
www.legnunustrale.com
Travail du bois, pipes en bruyère
Bloc L

Les simples - Isabelle Buiet

Tel/Fassu 04.95.71.59.90
www.lessimples.com
Cosmétiques, savons élaborés à partir de la flore corse
Bloc H

Nanarella - Antoinette Nunzi

Tel/04.95.20.88.32.65 - www.nanarella.com
Bijoux
Bloc K

Orsini créations

Tel/04.95.59.85.36
orsini.creations@club-internet.fr
Bijoux
Bloc E

U Pignulaghju - Alain Gianni

Tel/04.95.25.35.00
alain.gianni@free.fr
Poterie
Bloc E

Diana Pinelli

Cannelle
Création de bijoux
Bloc A

Realia - Crestey Muriel

Tel/04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.com
Cosmétiques.
Bloc A

Scattà musica

Marie-Claire Darneal
Tel/04.95.61.77.34
www.scatta-musica.fr.st
Fabrication d'animaux et de personnages en bois, boîtes à musique
Bloc G

Sculpteur Richard Faure

Tel/04.95.27.40.38
richardfaure@hotmmail.com
Objets de décoration
Bloc C

Spurtaghju - Michèle Honoré

Tel/04.95.74.63.66
Vannerie.
Bloc K