

Journée importante ce jeudi pour le groupement des producteurs de fourrages de Corse avec une récolte d'orge sur les terrains mis à disposition par l'office du développement agricole et rural de la Corse (Odarc) à Migliacciaru. Un programme-test d'orge brassicole aidé par la fondation danoise Carlsberg en partenariat avec l'entreprise Pietra.

Sur près d'un hectare, à raison d'une variété différente plantée tous les 1000 m², ce sont près de dix souches d'orge qui ont été semées dès le mois de décembre dernier. Un programme qui revêt pour Lionel Mortini président de l'Odarc un intérêt tout particulier. *"En tant que propriétaire du foncier mis à disposition du groupement fourrage et des céréaliers, je constate qu'aujourd'hui nous avançons. Les problèmes liés à l'occupation des sols sont derrière nous. Les jeunes peuvent travailler et faire leurs expérimentations. Ces tests sont importants pour avoir des céréales*

de qualité aujourd'hui brassicoles mais demain panifiables, que l'on puisse dans l'avenir faire notre bière et notre pain en Corse", a-t-il expliqué.

Un test avec dix variétés

Une expérimentation qui revêt un intérêt certain également pour la brasserie Pietra qui avait dépêché pour cette récolte un ingénieur recherche et développement en la personne de Lelia Berretti. La jeune femme, sur le terrain, trie soigneusement les échantillons de grains en fonction de leurs variétés, des grains qui seront prochainement intégrés dans certaines bières expérimentales.

"On contrôle ici la récolte en partenariat avec le groupement fourrager de Corse. On teste quelles sont les variétés qui correspondent le mieux aux conditions climatiques de l'île. Les grains d'orge seront utilisés en grains crus dans la bière et une petite partie fera l'objet

d'essais de maltage", a détaillé l'ingénieur. Habituellement cultivée pour le maltage au-dessus de la Loire, l'orge testée en zone climatique chaude revêt un caractère très intéressant pour les céréaliers et les techniciens. Yvan Mainer-Dieste technicien du groupement fourrager de Corse nous explique les conditions de l'expérience menée. *"Dix variétés d'orge brassicole sont testées. On n'a apporté aucune goutte d'eau sur cet essai. L'idée c'était dans le contexte de sécheresse que nous avons, de voir ce que cela pouvait donner de ne pas arroser et quelle variété pouvait s'en sortir le mieux."* L'orge a fait l'objet d'un suivi précis, de rapports sur les maladies éventuelles, le pesage des grains, l'évaluation des brins sur le sol etc.... Un programme d'expérimentation qui devrait être renouvelé l'année prochaine sur les parcelles de l'Odarc mais également sur les terrains de producteurs céréaliers qui seraient intéressés.

PATRICK BONIN



L'or jaune partira pour partie vers les brasseries Pietra.



Laurent Venturini agriculteur accompagné des représentants de Pietra et de Lionel Mortini président de l'Odarc.