

Les plantes sauvages à l'honneur

Il y a maintenant plus de quarante ans que Stéphane Rogliano travaille sous ses serres à la multiplication des plantes et surtout à celle des plantes sauvages et aromatiques.

Sur ses vastes parcelles de terrain, myrte, origan, nepita ou autres variétés de thym s'étalent à perte de vue.

"La moitié des plantes que je cultive sont des plantes du jardin comme le basilic ou la tomate. L'autre moitié, ce sont des plantes sauvages", explique le pépiniériste. Après les avoir fait naître et grandir, Stéphane Rogliano vend la plupart de ses herbes à des agriculteurs ou à des paysagistes.

Sauvages et non reproductibles par l'homme

"80% de notre chiffre d'affaires est réalisé avec des plantes produites sur place", assure Stéphane Rogliano. Une fierté pour ce passionné des plantes sauvages. *"Leur grande force c'est qu'elles ont un aspect chimique propre et qui n'est pas reproductible par l'homme"*, confie-t-il. *"Depuis des années certains essaient de reproduire de l'immortelle : ils n'y sont jamais arrivés !"*, rappelle le pépiniériste.

Et celui que l'on appelle parfois le "Monsieur plantes de l'Extrême-Sud" se sent porté par le soutien de ceux qu'il rencontre. *"Même si les gens ne s'intéressent pas aux plantes, ils tiennent à leur végétation."*



Ici entouré de petits plants de myrte, c'est une fierté pour Stéphane Rogliano de faire naître et de voir grandir ses plantes sauvages et aromatiques.

"La population corse est très attachée à son maquis", affirme-t-il.

Si Stéphane Rogliano parle plantes, mange plantes, vit plantes, c'est parce qu'il est *"passionné par le vivant. Je suis scotché face à leur capacité d'adaptation"*, s'émerveille-t-il.

Pour faire partager un peu de sa passion, Stéphane Rogliano organise des randonnées appelées "Balade avec un nez" et des "Apéritifs olfactifs". Une manière d'initier ceux qui le veulent à la beauté, la force et la grande humilité des plantes.