

La production maraîchère peu impactée par la canicule

Alors que les conditions climatiques estivales ont été notamment marquées par deux vagues de fortes chaleurs, les cultures se portent plutôt mieux que l'année passée. Même si la prolifération d'un ravageur suscite l'inquiétude



Le parasite appelé tuta absoluta, ou "mineuse sud-américaine de la tomate", inquiète plus que jamais les cultivateurs.

À 25 ans, Saveria Fortuné ne passe pas son été à la plage ou en soirées. Tous les jours, dès 6 heures du matin, la jeune maraîchère est à pied d'œuvre sur l'exploitation familiale, route de Cauro, pour la récolte des légumes. Elle enchaîne ensuite avec les livraisons dans les restaurants de la région, la gestion de la pépinière et enfin la vente directe jusqu'à 19h30. Et cela fait trois ans que ça dure.

Actuellement en conversion bio, la jeune femme n'est pas seule à relever ce défi, solidement épaulée par son père, Jean-Michel, mais également entourée de ses deux sœurs et de sa mère.

Étendu sur deux hectares et demi, dont 1 500 m² de serres, au sein d'un domaine de quinze hectares, l'Ortu di San Ghjuvan cultive l'abondance et la diversité de ses

productions. Des poivrons aux aubergines en passant par les courgettes, les pommes de terre, les plantes aromatiques, les oignons, les fraises, ou encore les framboises, sans oublier bien sûr les melons, les pastèques et les tomates, vedettes de l'été.

Un été dont les conditions climatiques ont été particulières, marquées notamment par deux importantes vagues de chaleur. Mais pas de quoi, pour autant, impacter de manière négative les récoltes, selon Saveria Fortuné.

"Le risque des fortes chaleurs est de faire avorter les fleurs, surtout en ce qui concerne les légumes feuilles comme les blettes, explique la maraîchère. Mais pour nous, la canicule n'a pas été problématique et cette année a même été meilleure que la précédente." Profitant d'un printemps chaud, la jeune



À pied d'œuvre chaque jour, dès l'aube, sur l'exploitation familiale de la route de Cauro, Saveria Fortuné, actuellement en conversion bio, estime que les récoltes sont meilleures cette année que la précédente. / PHOTOS JEAN-PIERRE BELZIT

femme et son père ont même pris le pari risqué mais réussi - de planter leurs tomates en plein champ dès la fin du mois d'avril, soit une quinzaine de jours avant la période habituelle.

Les ravages de la tuta absoluta

"Davantage que la canicule, nous redoutons principalement la pluie en été, car l'humidité couplée à la chaleur peut favoriser l'appari-

tion de maladies fongiques comme le mildiou, précise Jean-Michel Fortuné. Nous utilisons des traitements préventifs bios, comme la bouillie bordelaise, ou des purins à base d'herbes telles que l'ortie ou la prêle. Mais le maraîchage de plein champ est de plus en plus difficile en raison des insectes parasites."

Une tomate ouverte en deux à la main, le maraîcher montre en effet les ravages causés par la tuta absoluta, un lépidoptère également

connu sous le nom de "mineuse sud-américaine de la tomate". "C'est un parasite présent depuis 2008, mais cette saison il est particulièrement actif, souligne Jean-Michel Fortuné. Il creuse des galeries à l'intérieur des tomates et nous sommes obligés d'examiner chaque fruit pour le détecter. J'ai bien peur que ça s'aggrave à l'avenir."

Une inquiétude d'autant plus grande pour le maraîcher qu'il voue une véritable passion à la tomate, dont il

"collectionne" les graines issues de variétés du monde entier, des plus anciennes aux plus récentes, de la Russie au Portugal, en passant par les États-Unis. "Actuellement, nous cultivons quarante-cinq variétés, dont évidemment les variétés corses comme la Cœur de bœuf ou la Paisana, qui peut dépasser 1,5 kilo." Des productions qui s'attirent les faveurs des consommateurs en quête d'authenticité et de qualité.

LAURE FILIPPI