

Châtaignes, le second souffle

La foire de Bucugnanu est de retour à partir de demain. L'occasion de découvrir, jusqu'à dimanche, les produits du terroir et de satisfaire les attentes des visiteurs en matière de farine

Seulement quelques légers nuages viendront cacher le soleil de façon épisodique ce week-end. Enfin une nouvelle qui devrait ravir les organisateurs de la foire de Bucugnanu. À partir de vendredi et jusqu'à dimanche, A fiera di a castagna prend ses quartiers d'hiver et poursuit l'objectif de promotion de l'agriculture, en mettant en lumière les producteurs locaux.

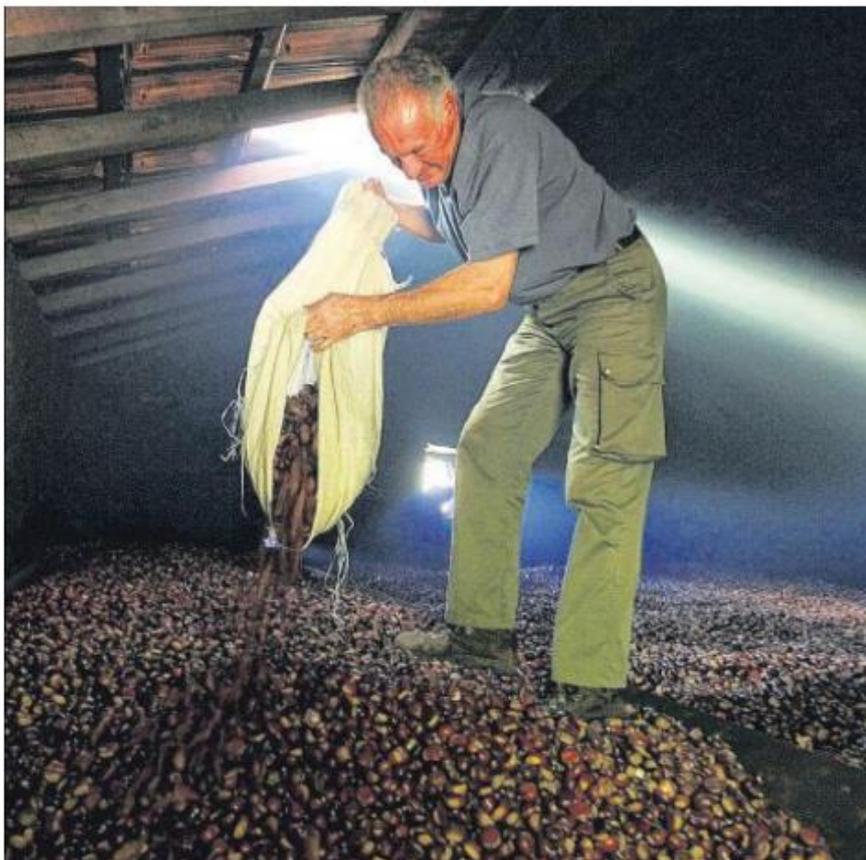
Depuis 37 ans, la foire de Bucugnanu est visitée par des milliers de personnes qui échangent et partagent avec les professionnels. Cet événement, tant attendu par les insulaires, a été quelque peu perturbé ces dernières années par les assauts du cynips. Cet insecte détruisant jusqu'à 80% de la récolte, les producteurs broyaient du noir et les amateurs de farine de châtaigne aussi.

Heureusement, cette année, les nouvelles sont meilleures. Même si certains secteurs de production restent encore fortement impactés par le cynips, à l'image de la vallée d'Orrezza, Pianellu, les communes du Cruzini ou bien Poggiolu. Mais, d'une façon générale, les producteurs assurent revenir en force pour cette nouvelle édition. *"L'année dernière, je n'ai pas pu participer à la foire à cause du manque de production, et cette année nous serons bel et bien là, confie Ludovic Marti, producteur de châtaigne du côté de la commune de Tolla. La première des raisons est qu'il y a un recul du cynips. Le traitement contre cet insecte a bien fonctionné, même s'il y en a encore un petit peu."*

Ce castanéiculteur n'est pas le seul à avoir raté la foire de Bucugnanu l'an passé. Morgane Pasquali et son père, Jean-Claude, n'ont eu qu'une maigre récolte l'hiver dernier, mais ils font leur grand retour ce week-end. *"L'an passé, ce fut une catastrophe, lance Morgane Pasquali, j'aide mon père le week-end, ça me plaît et je pense reprendre l'exploitation plus tard, donc je m'investis au maximum."*

AOP certifiée

Les producteurs se sont toujours battus pour promouvoir leurs produits. Des efforts qui ont payé, et ont permis, dans les années 80, la restructuration de la filière castanéicole, jusqu'à l'obtention d'une AOP (appella-



La foire de Bucugnanu débute demain et se clôturera dimanche soir.

J'ARCHIVES PIERRE-ALEXANDRE FOURNIL

tion d'origine protégée) en 2008. Si la foire de Bucugnanu a si bonne réputation, c'est parce que les organisateurs s'entourent de professionnels et que la farine vendue y est certifiée AOP. Ce qui veut dire que les châtaignes utilisées sont récoltées et transformées en Corse. C'est d'ailleurs la seule véritable garantie d'origine pour le consommateur.

Jean-Marc Blanwalhin produit de la farine de châtaigne depuis l'âge de

17 ans. Aujourd'hui, il en a 56 et il est toujours autant animé par sa passion. *"La châtaigne commence à revenir depuis deux ans, explique Jean-Marc Blanwalhin. Cette année, j'ai récolté entre 10 et 12 tonnes de châtaignes vertes. C'est bien mieux qu'il y a trois ans, mais on est loin des 20 tonnes de l'époque."* Ce producteur, originaire de Sampolo dans le Haut-Taravu, avait perdu onze hectares dans un incendie dû à des éco-

buages poussés par un vent fort. Il n'a jamais perdu espoir et a même créé son propre moulin, qui sera bientôt mis en service.

Pour clôturer ce week-end, dimanche, à partir de 11 heures, les membres du collectif Per a rinascita di u castagnettu paisanu tiendront une conférence de presse pour évoquer la relance durable de la culture du châtaignier en Corse.

ALEXIA LEONELLI