

Un rendez-vous vitaminé pour des agrumes à la fête



La quinzième édition de la traditionnelle foire des agrumes en fête se déroule ce week-end, à Bastilicaccia. Après l'inauguration de la manifestation, vendredi soir, en présence notamment de Franck Robine, nouveau préfet de Corse, la foire s'est ouverte hier à 9 heures, sous un soleil radieux, et se prolongera aujourd'hui, dimanche, jusqu'en fin de journée.

Une foire colorée puisqu'elle privilégie les agrumes bien sûr, mais également les petits producteurs locaux. Cette année, Jules-Pierre Bartoli, président de l'APVAB (Association de promotion et de valorisation des agrumes de Bastilicaccia), à l'origine de la manifestation, et ses bénévoles, ont choisi de mettre l'accent sur la vente des plants d'agrumes, dont la réputation n'est plus à faire et qui connaît toujours un vif succès.

Afin que les visiteurs venus parfois de l'autre bout de l'île ne repartent pas bredouilles le dimanche, la vente des 500 plants a été répartie sur les deux journées, mettant ainsi à disposition des clients



Pour Jules-Pierre Bartoli, président de l'association organisatrice, et les bénévoles, la foire est synonyme de beaucoup de travail mais surtout de partage et de bonne humeur. / PHOTOS S.B.

250 arbustes par jour. Hier à midi, plus de la moitié était des plants déjà vendus et les entrées atteignaient le nombre de six cent.

Éviter le gaspillage

Quelque soixante-quatre exposants d'agrumes et dérivés sont présents. Certains stands de charcuterie ou de fromage jouant également le jeu des agrumes en vendant en parallèle leur production.

Parmi les nouveautés, le stand Babbone Rossu de Virginie et Sébastien, venus de Bastia, une fois n'est pas coutume, pour présenter un produit qu'ils sont les seuls à fabriquer : le limonellu. Un limoncellu sans alcool, très parfumé, à consommer avec un glaçon ou allongé d'eau pétillante, qui en surprend

plus d'un. Ils ont également créé une crème de limonellu, pâte à tartiner qui se marie à merveille avec du brocciu, entre autres.

Des petits producteurs qui ont développé un petit réseau en se fournissant principalement auprès de particuliers, sous forme de don, d'achat ou de troc.

Les jeunes entrepreneurs sont partis du même constat que Jules-Pierre Bartoli pour créer cette foire, à savoir minimiser le gaspillage des agrumes qui, bien souvent, ne sont pas ramassés. Un concept en parfaite adéquation avec l'esprit de la fête des agrumes.

D'autres stands, fidèles depuis le début comme celui de la Fredon (Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles de Corse)

et de l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) distillent informations, conseils, découvertes et messages de prévention.

Les enfants ne sont pas oubliés non plus, avec les animations de la Souris verte, laissant ainsi tout le loisir à leurs familles de déambuler à travers les allées et de goûter tous ces produits d'exception qui font la réputation des agrumes en fête.

Et qui feront à n'en pas douter, aujourd'hui encore, le bonheur des visiteurs.

S.B.

Les exposants de la foire vous attendent encore toute la journée sur le parvis de la salle des fêtes de Bastilicaccia, de 9 h à 19 h.

Entrée 2 euros avec tombola. Parking gratuit avec navette au niveau du rond-point de l'entrée du village.