

Les « gens de la terre », éleveurs, agriculteurs, horticulteurs, nombreux sont ceux qui demandent aux Corses de revenir à de la consommation locale. Sur les réseaux sociaux notamment, on peut voir posté des messages d'alerte :

« Face à cette épidémie mondiale de Covid-19, l'économie de Corse, principalement l'agriculture corse, est en difficulté. » Alors plutôt que de faire des stocks de pâtes et de papier toilette et d'acheter tout et n'importe quoi,

certains producteurs locaux se positionnent sur l'objectif du « Cumprate nustrale », c'est-à-dire acheter du frais, du bon, tout près de chez soi.

Engouement pour les plants et fleurs

Jean Digiacomo, maraîcher sur la commune de Sartène, propose régulièrement via les réseaux sociaux sa production de fruits, de légumes et de plants. Il les vend à ceux qui peuvent se déplacer vers

son entreprise de La Madunina mais il se rend également dans les villages des alentours pour livrer artichauts, aubergines, blettes, courgettes, tomates ou encore des fraises cueillies le jour même.

Les personnes ayant la chance de disposer d'un jardin profitent du confinement pour faire un potager à l'exemple de Michel : « En période normale de l'année, je n'ai pas vraiment le temps de jardiner mais en cette période exceptionnelle et inattendue, j'apprécie le fait d'être dans mon petit jardin et de planter mes légumes. J'ai signé une autorisation de sortie pour acheter des plants auprès de la pépiniériste locale qui a ouvert un stand à l'entrée de l'hypermarché. »

À la jardinerie Kyriel de Propriano, l'achat de plants et de fleurs bat son plein depuis que le prolongement de la période de confinement s'est instauré et que le soleil printanier est de la partie.

Livraisons dans les villages

Antoine Lanfranchi, chef d'exploitation au lycée agricole, explique : « Avec deux de mes collègues, nous nous occupons

des bêtes et des produits issus de l'élevage sur les terrains du Campus AgriCorsica. Le confinement ne change pas grand-chose pour nous, excepté le fait qu'aucun étudiant n'occupe les lieux et que dorénavant, nous pouvons livrer dans les villages de manière à ce que les consommateurs confinés ne se déplacent pas. »

Le cheptel se compose de 100 brebis et de 15 porcs nustrale. Les bâtiments comptent une fromagerie, une salle de traite et des caves fermées pour la conservation de la charcuterie.

Pour toute commande concernant les produits de l'exploitation, fromages (tomes, bruciu passu, casgiu sartinesi...), charcuterie, le consommateur doit contacter le 06-11-53-11-90 ou le 06-03-57-41-47 entre 9 et 12 heures. La livraison est possible.

Les agriculteurs et éleveurs rappellent l'importance de consommer local et de planter en privé : « Nous faisons vivre les villages et les villes de l'île. Cumprate nustrale ! Nous avons de la viande, du fromage, de la charcuterie, du miel, des fruits et des légumes de saison... Nous pouvons profiter d'excellents produits ! »

CATHY TERRAZZONI



Les produits locaux attirent pendant le confinement.