

Une journée confinée avec un jeune producteur

Entre Ulmetu et Santè, les routes sont peu fréquentées en ces temps d'épidémie. Excepté pour les producteurs ovins et caprins, qui continuent, au cœur de nos riantes campagnes, de faire leur métier. Nous avons rencontré l'un d'entre eux en ce début mai, Manu Paganacci. Loin des intérêts liés à la spéculation immobilière du littoral, ce jeune éleveur de 24 ans en préparation du BPREA (Brevet professionnel responsable exploitation agricole) au lycée agricole de Sartène a choisi sa passion, la nature et les animaux, comme projet de vie. Fort d'une expérience de trois ans dans l'élevage des ovins et des caprins, Manu Paganacci, assisté au quotidien de sa mère, Virginia, veille sur un troupeau d'une soixantaine de bêtes.

Il nous a reçus dans son décor bucolique et tranquille pour nous décrire une journée type en tant que berger exploitant.

Un métier difficile mais passionnant

La première traite des brebis et des chèvres a lieu vers 6 heures



Le fromage de brebis et de chèvre, un vrai produit « nustrale ».



Manu élève ses animaux sur un terrain sur la commune d'Ulmeto.

M.T

du matin : elle lui permet de recueillir une trentaine de litres de lait à peine.

Le cruel manque d'eau, dû au changement climatique, a entraîné des difficultés à se nourrir, croissantes, pour les animaux. D'où des rendements laitiers amoindris.

Après le nettoyage de la bergerie, Manu lâche ses bêtes qui partent donc en pâturage, jusqu'à 18 ou 19 heures en été et jusqu'à 16 heures en hiver. Dans cet intervalle, il s'affaire à la fabrication du traditionnel brocciu et d'autres fromages à pâte molle ou pressée. Il prend soin de mélanger les laits de chèvre et de brebis pour confectionner des produits de qualité aux parfums subtils et authentiques. Il assure alors des livraisons régulières auprès de particuliers et de restaurateurs exigeants, qu'il fournit également en viandes d'agneau et de cabri.

La problématique du foncier

Le leitmotiv de Manu, c'est le savoir-faire issu des traditions corse, *nustrale*, comme il le dit. Ses objectifs : « Transmettre ma passion aux plus jeunes, bâtir une ferme pédagogique intégrant une nurserie où déguster les produits naturels de ma ferme », confie-t-il. Et de conclure : « Mais l'un des

problèmes actuels de la Corse, c'est le foncier. »

Ce qui décourage effectivement nos jeunes générations, c'est la difficulté grandissante à louer ou à acheter des terres agricoles pour s'installer en tant qu'éleveurs. Engagée dans un processus de surcensure en matière de spéculation immobilière, l'île de Beauté semble mal négocier le tournant de l'avenir. Comment concilier l'impératif économique du tourisme avec la dynamique du retour des traditions ? Comment penser et mettre en œuvre une dynamique de production locale, dans un souci d'équilibre écologique ? Tels sont les défis que la Corse doit relever si elle veut perpétuer sa culture, tout en continuant d'exister économiquement.

Conjuguer au futur une croissance bien tempérée, sans perdre son âme ?

Dessiner un chemin collectif de vie, où la nature vraie des choses garderait toute sa saveur...

MARIELLA TEPPA