

**Edwige Koziello et Baptiste Bariani, membres de l'association U Granu Anticu, organisaient hier la 8<sup>e</sup> fête des moissons.**

**L**e rendez-vous était fixé à 10 h 30, sur un champ de l'association U Granu Anticu. Une quinzaine de personnes se sont réunies, hier, pour participer à un atelier de battage du blé à l'ancienne. Malgré la chaleur, petits et grands se sont prêtés au jeu. Accroupis et armés d'une faucille à dents, ils ont expérimenté la coupe du blé à la main. L'occasion de se réapproprier un savoir-faire ancestral, venu tout droit du Maroc.

*« Il ne faut pas taper sur la tige. Il suffit de faire glisser la faucille*

*sur le fagot de blé pour le scier »,* conseille la présidente de U Granu Anticu, Edwige Koziello, qui supervise l'atelier tout en partageant sa passion pour cette graine riche en protéines.

*« En faisant participer les gens à la culture du blé, je veux leur montrer qu'il est possible d'en faire pousser, ici, en Corse. Il y a du soleil, de l'eau, et les terres sont très riches. Il suffit de trouver la bonne graine, celle qui est adaptée à la chaleur, au climat de l'île »,* explique-t-elle.

Un peu plus loin, Baptiste

**L'occasion pour les visiteurs de participer à un atelier de battage du blé à l'ancienne.**

PHOTOS STEPHANE GAMANT

Bariani, un des 15 membres de l'association, s'active pour faire démarrer une batteuse en bois vétuste, datant des années 1930, mais toujours opérationnelle. Une fois ramassé, c'est dans cet appareil que le blé est coupé afin de pouvoir récupérer à la fois les graines de céréales et la paille.

### **Une culture respectueuse de la nature**

*« Notre but c'est de rassembler tous les outils qui permettent de*

*passer du blé au pain. Des outils sont certes anciens mais respectueux de la nature contrairement aux grosses moissonneuses-batteuses qui détruisent une partie de la faune, notamment les insectes. C'est un pari difficile d'apprendre à cultiver autrement. Là, on est dans la sensibilisation plus que dans la production. On a mis six ans avant de pouvoir consommer notre propre blé biologique »,* précise Edwige Koziello, fière de la progression enregistrée par son association.

Coralie Marie observe, concentrée et admirative, le travail de la batteuse. Venue de Santa Lucia di Moriani, la trentenaire a profité de cet événement pour en savoir plus sur le blé, mais aussi pour renouer avec ses racines. *« Ma grand-mère avait une exploitation et cultivait le blé mais finalement je connaissais très peu de choses sur cette graine. Je ne savais même pas qu'il y avait différents types de blé. C'est aussi un retour à la nature et c'est très agréable. »*

L'association U Granu Anticu travaille actuellement à créer une nouvelle plante grâce à un croisement entre différents types de blé. Une façon d'apporter un nouveau souffle à cette graine très appréciée, pilier de notre alimentation.

**MARGAUX BAROU**



**Une quinzaine de personnes ont pu observer le fonctionnement d'une batteuse en bois datant des années 1930.**