

Un ingénieur agronome sur les terres agricoles de Murtoli



Sur l'exploitation agricole, Andria Pietri, l'ingénieur agronome et Giovanni Masia, le fromager du domaine de Murtoli.

CAMILLE MOIRENC



Andria Pietri vérifie la bonne santé de l'olivieraie de Murtoli.

C.T

Andria Pietri est agronome et expert scientifique, précédemment ingénieur de recherche Inra, ayant initié son cursus par un DUT à l'université de Corse.

Il a été engagé au domaine de Murtoli pour restructurer l'exploitation et accompagner son développement, le fil rouge étant des idées des propriétaires étant d'avoir une approche la plus respectueuse possible de l'environnement. Le jeune ingénieur explique : « Mes missions sur l'exploitation consistent à valoriser le complexe agropastoral du domaine, sur lequel est implanté un modèle d'hôtellerie d'écotourisme haut de gamme ».

Un grand périple dans la camionnette de l'ingénieur sur les 54 km de pistes du domaine laisse entrevoir à perte de vue des prairies, des sous-bois, des oliveraies, une vigne, des pâturages occupés par des vaches ou

des brebis, un secteur d'herbe plus claire sur lequel est implanté un golf de 9 trous, des champs d'immortelle, une partie maraîchage. Et très loin, les zones touristiques de luxe réparties entre mer et maquis qui alimentent régulièrement les médias nationaux, parfois de manière polémique, mais ne font absolument pas partie de notre propos du jour. Pour le technicien Andria Pietri, c'est en mode chemise à carreaux et bottes en caoutchouc qu'il aborde son métier à Murtoli. Il a la responsabilité d'environ 500 hectares de zones agricoles ou pâturées. L'équipe employée sur le site se compose d'un second d'exploitation, de deux bergers, un vacher, deux responsables de culture, des ouvriers polyvalents, des tractoristes.

Sur les bases d'un existant rural centenaire, il s'agit en 2021 de dynamiser les productions avec l'aide d'un personnel d'expé-

rience de terrain et les apports de techniques modernes tournées vers le développement durable en matière agricole comme en celui de l'élevage.

Elevage

Le troupeau de 200 bovins se compose d'une soixantaine de vaches locales, le reste étant des Aubrac. Elles paissent tranquillement au pied du site de Roccapina. L'exploitation peut bénéficier de l'eau de l'Ortolo.

Le lait de 450 brebis alimente la fabrication sur place de tomes ou de fromages à pâte molle. Il est en projet d'agrandir le troupeau d'ovins jusqu'à 600 têtes et de fournir une production diversifiée dans des locaux agrandis, notamment une salle d'affinage. La culture de plantes fourragères permettra d'apporter aux bêtes une alimentation produite in situ.

Un poulailler fournit les œufs aux restaurants du domaine.

Huile d'olive et maraîchage

La propriété de Murtoli compte 5000 oliviers. « Cette année, nous aurons un très grand rendement avec un bon état phytosanitaire, constate Andria en s'approchant de l'olivieraie. Nous travaillons à augmenter la productivité tout en gardant à l'esprit la gestion d'une agriculture raisonnée. En projet à moyen terme nous aurons notre propre moulin à huile ».

De mars à octobre, plus de 150 variétés et espèces de plantes

maraîchères sont cultivées de manière à fournir les restaurants sur la base du schéma bio : aubergines, tomates, poivrons, salades, fraises et raisin colorent le potager local.

Dans l'avenir sont prévues également la culture des clémentines ainsi que la construction de 250 ruches pour l'obtention de miel *nastrale*.

Une distillerie fournira des huiles essentielles d'immortelle, de lavande, de romarin...

Vignes

Il y a deux ans, une vigne a été plantée à partir de cépages corses sur 7 hectares environ, l'objectif étant d'en augmenter la surface jusqu'à 16 hectares. Le propriétaire des lieux Paul Canarelli et son équipe travaillent au projet de la construction d'une cave. « En 2022, les vendanges puis la vinification sur place permettront la dégustation d'un clos Murtoli », espère l'ingénieur agronome.

Au domaine de Murtoli, on pratique à présent une politique agropastorale d'autosuffisance, c'est-à-dire qu'on fournit tous les produits nécessaires à la vie du plus grand domaine de Corse et même au-delà.

Les produits transformés de haute qualité gustative (fromages, miel, vins, terrines, huiles essentielles, pains cuits au feu de bois) rentrent également dans le programme de Murtoli, une entreprise familiale jamais en panne d'idées ni de projets.

CATHY TERRAZZONI



Les vignes de Murtoli donneront leur rendement dans deux ans.

C.T