« Le monde végétal est d'une complexité incroyable »

Lorsqu'on pénètre sur l'exploitation de Stéphane Rogliano, tous les sens sont immédiatement mis en éveil. Du chant mélodieux des oiseaux en passant par les couleurs verdoyantes des plantes aux douces fragrances qu'elles dégagent, tout donne l'impression que le printemps est déjà là.

Seul le bruit de la route de l'Ospedale, située à quelques mètres de là, vient troubler le calme et la sérénité du moment. « *Le point positif est que notre exploitation est visible et que ça invite les gens à venir nous découvrir* », sourit Stéphane Rogliano.

Depuis plus de quarante ans, cet agriculteur cultive des plantes aromatiques et sauvages. L'ensemble est situé à Ferruccio, sur une exploitation de 3,5 hectares.

Une production bio 100 % Corse, avec des plantes issues du patrimoine végétal local que Stéphane et son équipe multiplient, cultivent puis font sécher et effeuillent avant de les revendre pour une utilisation en infusion ou en cuisine.

Stéphane Rogliano cultive une quinzaine de plantes aromatiques sauvages sur son exploitation, située à Ferruccio, sur la route de l'Ospedale. O.A.

Preuve de son engagement, les plantes de Stéphane sont labellisées Corsica Grana, une « marque » créée par le conservatoire botanique national de Corse qui certifie que les plantes et semences sont produites et cultivées à partir de végétaux sauvages insulaires. Une nécessité pour l'agriculteur qui rappelle que « *95 % des végétaux vendus en Corse proviennent de l'extérieur* ».

Ses plantes, Stéphane les connaît sur le bout des doigts. Il suffit de se promener quelques instants avec lui pour découvrir les secrets de chacune d'entre elles. Origan, immortelle, thym, fenouil, nepita… Après des années passées à leur contact, il continue de les observer avec émerveillement.

Rendre aux plantes leur nature sauvage

« *Plus on entre dans le monde végétal, plus on se rend compte de sa complexité incroyable* », explique-t-il, le regard brillant, en s'arrêtant pour observer un petit plant de menthe qui a poussé au milieu d'un chemin de terre. « *La biologie du monde végétal est aussi complexe que celle du monde animal. Il y a encore énormément de choses à découvrir, je pense que c'est sans fin.* »

Son objectif est aussi de rendre aux végétaux leur nature sauvage. Outre les plantes aromatiques destinées à la vente et cultivées de manière artisanale dans les serres, le jardin de l'exploitation a tout l'air d'un maquis où se mêlent plants de romarin, marjolaine, sauge ou verveine citronnée.

« *Par définition, la plante sauvage n'est pas adaptée à la culture. J'essaye de rendre sauvage des plantes qui sont multipliées et de laisser le maquis reprendre ses droits. Parfois ça fonctionne, parfois non, mais les végétaux ont une très bonne capacité d'adaptation* », souligne Stéphane.

Un naturel qui se retrouve dans les méthodes de travail de l'agriculteur. « *Souvent, les gens sont étonnés de la taille des plantes et me demandent si je n'en ai pas de plus grosses* », note-t-il en sortant de son pot un petit plant de romarin pour dévoiler ses racines. « *Dans le commerce, les plantes sont très grandes parce qu'elles sont »dopées« avec de l'engrais. Ici, elles grandissent dans de petits pots pour qu'il y ait un équilibre entre les branches et la racine, et au final, ces plantes-là ont de grandes chances de vivre bien plus longtemps que les autres.* »

Comme tous les agriculteurs, Stéphane vit au rythme des saisons et des caprices de la nature. Sur l'exploitation, les membres de son équipe s'activent à préparer le sol et à semer les premières graines de la saison. « *Ensuite, on repiquera tout et une fois l'été venu, on récolte, on sèche et on met tout en sachet. Chaque journée est différente et bien remplie. On n'a pas le temps de s'ennuyer !* »

Transmettre la passion et le savoir-faire

Malgré sa passion pour le métier, Stéphane pense à l'avenir de son exploitation et souhaite trouver un repreneur. « *Je ne prendrai pas ma retraite tant que je n'ai pas trouvé quelqu'un pour reprendre la main. Je voudrais transmettre mes connaissances et tout le savoir-faire qui se trouve sur cette exploitation à un autre passionné qui serait capable de faire évoluer la structure et de continuer à satisfaire notre clientèle d'habitués.* »

Tout en ayant la retraite dans un coin de sa tête, l'agriculteur prépare de nouveaux projets, notamment « *la création d'un jardin botanique avec des plantes sauvages corses que les gens pourront venir visiter l'été* » mais aussi « *un projet floral encore secret… Tout ce que je peux vous dire, c'est qu'il faudra prendre de la hauteur pour le découvrir* », ajoute-t-il, le regard malicieux.

De quoi continuer à préserver la beauté et la singularité des plantes insulaires car, comme le souligne Stéphane, « *la Corse reste l'un des rares endroits où la nature est souveraine et où le sauvage a pu conserver son identité. Ceux qui vivent dans les villes auront toujours besoin de venir ici pour retrouver la nature et se ressourcer. Il faut que l'on continue de prendre soin de cette richesse qui nous distingue* ».

Toutes ses plantes sont labellisées Corsica Grana.

OPHELIE ARTAUD