Corsica Grana : des pépiniéristes à l'œuvre pour la filière locale

Une filière de production locale tente de voir le jour malgré les contraintes administratives et financières. Pour avancer dans cette direction, l'office de l'environnement de la Corse a créé la certification Corsica Grana

L'ennemi vient de l'extérieur, mais l'envahisseur est invisible, sournois et le combat souvent inégal. Ces dernières années la Corse a été confrontée à différents adversaires, le cynips qui attaque les châtaigniers, la cochenille du pin, le charançon du palmier ou plus récemment la xylella fastidiosa qui agresse le maquis insulaire. En 2014, 95 % des plantes vendues sur le marché insulaire provenaient du continent ou de l'étranger. Cette entrée massive de végétaux expose l'île aux risques d'introduction d'espèces potentiellement invasives.

"Chaque plantation évolue à sa vitesse, c'est un travail long et compliqué", selon Adeline Bourgiguigon.

La riposte se nomme Corsica Grana, une marque créée par l'office de l'environnement de la Corse pour certifier l'origine corse des plants et assurer leur traçabilité. Le conservatoire botanique de Corse et les acteurs insulaires développent depuis un an une filière de production locale. Avec trois mille espèces répertoriées dont trois cents endémiques, la Corse possède une richesse floristique remarquable. Toutes les espèces de la flore sauvage de l'île sont éligibles à l'exception des espèces protégées, des espèces rares ou menacées. Romarin, nepita, arba-barona (thym corse) immortelle, lavande, arbousier, myrte... sont prêts à orner les jardins et espaces verts.

"Une bonne idée difficile à appliquer"

Trois pépinières de l'Extrême-Sud ont été certifiées Corsica Grana pour produire des essences locales : l'Ortu à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio, les pépinières de St Cyprien à Lecci et les aromatiques de l'Île de Beauté à Portivechju. Pionnier dans la multiplication des plantes aromatiques et sauvages de Corse, Stéphane Rogliano ramasse des graines dans le maquis ou dans ses jardins de collections depuis une quinzaine d'années. Naturellement il a adhéré à la démarche Corsica Grana, *"c'est en quelque sorte une reconnaissance de mon activité que je menais seul dans mon coin, la Corse a une biodiversité exceptionnelle, il faut la mettre en valeur"*.

"On tâtonne, on fait des essais"

Mais dompter des espèces sauvages demande de la patience et du temps, *"malgré mon expérience, certaines plantes n'en font qu'à leur tête, dans une même plantation certaines graines poussent d'autres pas, et sans en connaître la raison"*, se désole Stéphane Rogliano. Un constat partagé par Adeline Bourgiguigon, en charge de la production aux pépinières de Saint-Cyprien, *"faire pousser du lentisque ou de l'arbousier, c'est un véritable calvaire. On tâtonne, on fait des essais et les pertes sont conséquentes. Avant de pouvoir les mettre en vente, le processus est très long et compliqué"*. Malgré ces difficultés Adeline Bourgiguigon ne veut pas renoncer, bien au contraire, *"nous devons produire en Corse. Mon grand-père, puis mon père ont toujours eu une activité de production, quand j'ai repris la pépinière il y a six ans j'ai relancé la production et c'est logiquement que j'ai adhéré à Corsica Grana."*

Accompagnement technique et financier

Comme tous les labels, Corsica Grana comporte des contraintes administratives afin de permettre la traçabilité de la plante, *"j'avoue que je ne suis pas encore au point"*, concède Stéphane Rogliano, plus artiste qu'administratif. En revanche, Adeline Bourgiguigon a informatisé sa production et chaque plant est étiqueté pour la traçabilité, *"j'avais anticipé mais cela demande beaucoup d'organisation. Par exemple nous devons fournir à Corsica Grana le point GPS où on a récolté les graines"*. Les deux horticulteurs souhaiteraient *"un accompagnement technique et de conseil de la part de Corsica Grana, pas seulement des contraintes"*, regrette Adeline Bourgiguigon. Une aide technique accompagnée d'un soutien financier, *"cette filière est encore fragile, si l'on veut la développer et la pérenniser il faut que la collectivité territoriale nous aide, le temps que nous arrivions à maîtriser la production de cette flore sauvage. Une fois ce savoir-faire acquis nous pourrons le transmettre aux jeunes"*, estime Stéphane Rogliano.

La Collectivité Territoriale de Corse et certains pépiniéristes tentent de développer une filière de production locale, la balle est dorénavant dans le camp des consommateurs, *"malgré nos efforts, la marque n'est pas encore connue et les ventes ne constituent qu'une petite partie de notre activité"*, souligne Adeline Bourguignon.

JOSÉ TAFANI

Stéphane Rogliano arrose les nouvelles pousses de myrte dans son insect-proof, serre stérile contre les insectes. / PHOTO J.T