

ITALIE - PIÉMONT (2/2)

Filières de niche soutenues par la région

Alain-Xavier Wurst

Deuxième volet de notre reportage sur les filières agricoles du Piémont et la politique régionale de promotion et de valorisation, dans le cadre d'un voyage d'étude organisé par Agridea.

Si le Piémont italien est avant tout une région manufacturière exportatrice de produits transformés, elle n'en est pas moins réputée dans le monde entier pour ses vins et certains de ses produits agricoles. Citons ainsi les grands crus des appellations Barolo et Barbaresco, la truffe d'Alba, la viande de race piémontaise (lire *Agri* du 15 juillet) ou encore les locomotives fromagères que sont le Gorgonzola et le Grana Padano. Mais derrière ces grands noms se cachent une multitude de petites filières moins connues qui, en raison de leur taille souvent modeste, n'exportent que très peu en dépit de la qualité de leurs produits.

«Dans le cas des petites productions, la région les représente et assure leur promotion», explique Fabrizio Vidano, responsable du secteur Valorisation des systèmes agroalimentaires du Service de l'agriculture du Piémont, qui dispose d'un budget de 15 millions d'euros par an pour promouvoir les produits alimentaires régionaux.

En 2019, la surface agricole utile s'élevait à 913 292 hec-



La fonction principale de l'eau dans les rizières est d'être thermorégulatrice. En conséquence, le riz germe plus rapidement et est moins sensible aux fluctuations de température entre le jour et la nuit. Ugo Minella avec quelques paquets du riz rouge Sant'Eusebio, de la variété Japonica.

tares (un peu moins de 30% du Piémont), soit une superficie presque équivalente à celle de la Suisse (un million d'hectares de SAU). L'une des principales clés du succès du secteur agroalimentaire piémontais est son nombre important de produits AOP et IGP: quelque 23 appellations dans le secteur agricole et 59 viticoles. Sans oublier les 332 «prodotti agroalimentari tradizionali», que l'on pourrait comparer aux produits recensés au patrimoine culinaire suisse. Profitant d'une industrie touristique

développée, 1300 exploitations pratiquent l'agritourisme et l'œnotourisme. «Mais la région du Piémont doit encore davantage intégrer les informations provenant de l'agriculture, du tourisme et de la culture pour proposer une meilleure offre», analyse Stefania Convertini, du Service de l'agriculture du Piémont.

La région a vu naître le mouvement Slow Food au début des années 80, dont l'un des principaux objectifs est de lutter contre la disparition des traditions culinaires. «Dès le dé-



A.-X. WURST

but, le Piémont a beaucoup aidé Slow Food et la collaboration est toujours très forte», précise Fabrizio Vidano. Le mouvement a fondé en 2004, dans la petite ville de Bra, l'Université des sciences gastronomiques qui accueille des étudiants du monde entier autour des thématiques de l'alimentation au sens large. Elle abrite entre autres une banque du vin de près de 100 000 bouteilles, dont l'objectif est de construire la mémoire historique du vin italien en sélectionnant, stockant et prés-

ervant les meilleurs vins de la péninsule.

Riziculture bio, le défi de la Cascina Canta

En mai dernier, un voyage d'étude organisé par Agridea a permis de rencontrer des acteurs de plusieurs de ces différentes filières agricoles (voir ci-dessous). L'une des plus importantes est la riziculture, la plaine du Pô étant la plus grande zone de riziculture en Europe comprenant en tout 300 000 hectares, la plupart situés dans le Piémont.

La Cascina Canta, à Gionzana dans la province de Novare, est une petite ferme de 40 ha avec 8 ha de céréales et 32 ha de riz avec 7 variétés, dont une particulière. «Nous sommes les agriculteurs conservateurs de la plus ancienne variété de riz italienne, le Maratelli, avec la mission d'en maintenir et reproduire les semences», expliquent Isabella Francese et son mari Ugo Minella, qui collaborent avec l'Université de Turin. A la question de savoir pourquoi ils cultivent une telle variété à faible rendement, ils répondent: «Pour le goût et pour l'environnement, car ces variétés historiques ne nécessitent pas de phytos. On est en pratiquement tout en bio, mais pas à 100%, les problèmes seraient trop grands», souligne Isabella, dont le père Eusebio a fondé l'entreprise et était déjà un pionnier de la riziculture éco-durable.

Les riz sont semés avant le 25 avril, dans 20 à 30 cm d'eau. Deux semaines après, les champs sont asséchés, pour permettre au riz de s'enraciner. Les champs sont ensuite de nouveau inondés jusqu'à fin août. Contrairement aux autres céréales, le riz ne nécessite pas de rotation. «C'est pour ça que c'est une culture de plusieurs siècles ici, et de plusieurs millénaires au Vietnam», dit Ugo. Ce passionné aimerait pouvoir exporter ses riz blancs, semi-complets ou complets de haute qualité au-delà de la frontière, à commencer en Suisse. «En raison de nos faibles volumes, les coûts de transports sont encore trop élevés», explique Ugo, à la recherche d'un partenariat.

Une culture sauvée par deux femmes



Debora Garino et Sandra Arneodo, à Caraglio.

A.-X. WURST

Produit sur environ 15 hectares et uniquement sur la commune de Caraglio, l'ail de Caraglio doit sa renaissance avant tout à deux femmes, Debora Garino et Sandra Arneodo. Alors même que cette culture traditionnelle périssait, elles décident en 2010 de planter un kilo de gousses d'ail dans un champ. Il s'ensuit une récolte exceptionnelle de 38 kg. Aujourd'hui, le groupe de producteurs d'ail de Caraglio compte 22 membres, en majorité des femmes, produisant en tout 1250 kg d'ail frais, soit 625 d'ail sec. «Nous faisons très attention au travail de la terre», explique Debora. Le désherbage est manuel ou mécanique, sans produits phytos. Une bande de prairie fleurie longe leur champ et sert de confusion pour la mouche de l'ail.

Entre deux cultures, les agricultrices réalisent une rotation d'au moins trois ans, avec des légumineuses et des céréales. La gousse est plan-

tée à partir de mi-octobre et au plus tard le 2 novembre, la récolte a lieu avant le 24 juin. L'écotype planté à Caraglio, une ancienne variété à la saveur douce et très digeste, présente des qualités gustatives très appréciées. La demande excède largement l'offre, mais Sandra et Debora n'entendent rien sacrifier à une croissance trop rapide.

«On veut maintenir cette niche, nous préférons la qualité à la quantité», disent les fondatrices de l'azienda «La Fattoria dell'Aglio», une petite fabrique de transformation où elles font tout à la main: crème d'ail, ail séché, huile à l'ail, etc. Séché naturellement, l'ail perd son eau progressivement et peut ainsi se conserver longtemps. «Cette culture a permis aux propriétaires qui ne s'occupaient plus de leurs terres d'y retourner pour obtenir un revenu accessoire intéressant», soulignent Sandra et Debora.

AXW

Petite production, grand potentiel



Mathilda et Carlo Giordano, à Bossolasco.

A.-X. WURST

Le fromage de Murazzano est fabriqué à partir d'un mélange de lait cru de brebis (60%) et de vache (40%). Lors de la création de la filière AOP en 1996, il y avait 13 producteurs pour environ 40 000 brebis de race autochtone Langhe. Aujourd'hui, ils ne sont plus que 5, et le cheptel s'est réduit à 2000 têtes. La race de Langhe est utilisée à la fois pour sa viande d'agneau, sa laine et son lait, «mais dans les trois secteurs, son rendement est faible», explique Carlo Giordano, agriculteur à Bossolasco, ajoutant qu'une brebis de Langhe donne environ un litre de lait/jour. «Et pour la viande, les consommateurs préfèrent l'agneau de Nouvelle-Zélande.»

Afin d'éviter l'extinction, la filière est soutenue financièrement par la région. Grâce au label AOP, le Murazzano peut aussi compter sur la région pour des campagnes de promotion. «Nous sommes très

peu nombreux, donc si vous voulez déguster du Murazzano, il faut venir nous voir sur le territoire. C'est un peu notre slogan», sourit l'agriculteur, dont la ferme «Azienda Abate» compte quelque 300 brebis, 100 agneaux, et 120 vaches des races piémontaise et fri-sonne. Sa fille Mathilda s'occupe de la fromagerie familiale artisanale, qui produit de nombreux autres fromages, comme la tomme de Bossolasco, également à base de lait de brebis et vache.

«Les tommes sont très recherchées, le marché du fromage est porteur», explique Mathilda, qui ne vend qu'en vente directe et à certains grossistes, avec une forte activité en été liée au tourisme. Malgré la demande pour la viande piémontaise, l'exploitation a décidé d'abandonner cette production et de ne se consacrer qu'au lait. «On ne peut pas tout faire», explique Carlo Giordano.

AXW

Une noisette à forte valeur ajoutée



Claudio Masante, à Murazzano.

A.-X. WURST

A la tête de la ferme familiale Cascina Masueria, sur la commune de Murazzano au cœur des Langhe, Claudio Masante et son frère Diego cultivent 15 hectares de la noisette piémontaise IGP. En 2016, aidés à 50% par la région, ils ont investi dans plusieurs machines pour produire sur place et par eux-mêmes tout une gamme de produits transformés: pâte au chocolat à tartiner, noisettes torréfiées, farine de noisette, etc. Grâce à cette valorisation, le rendement économique de la Nocciola Piemonte IGP est aujourd'hui supérieur aux revenus générés par le troupeau de 55 vaches piémontaises, qu'ils élèvent sur 10 autres hectares.

«La noisette est une culture qui n'a pas besoin de beaucoup de soins», explique Claudio, qui taille les arbres entre novembre et janvier. «On enlève les rejets trop bas et les ramifications qui densifient la couronne. Si le soleil ne passe

pas, les rendements diminuent.» Trois récoltes se font entre août et septembre. Une bonne année donne 18 à 20 quintaux/hectare, mais l'année dernière, ce ne furent que 12 qtx/ha. La grêle devient une problématique récurrente. Seuls deux traitements sont effectués par an: en automne, quand les feuilles sont tombées, un mélange cuivre/soufre est appliqué contre un champignon. Et au printemps, contre un insecte. «Il y a aussi la mouche asiatique dont les phéromones font mourir le fruit. Mais cela ne touche que 3% de notre production, donc on ne fait rien», ajoute Claudio. «On n'est pas certifié bio, mais on est bio de facto.» Le fumier de leurs vaches leur sert d'engrais et les coques des noisettes sont utilisées en pellets.

«L'IGP nous permet de mieux promouvoir et valoriser la noisette», se félicite Claudio Masante, qui vend beaucoup aux pâtisseries de la région, ainsi qu'en vente directe.

AXW