

Les Smurra

Elles sont trois femmes et ont entrepris de faire (re)vivre le rêve de leur mari et père trop tôt disparu. Nous sommes allés à Rossano sur la côte ionienne de la Calabre voir l'azienda Biosmurra, 5 hectares de clémentines communes et 1 ha d'olives, certifiée biologique et adhérente depuis cinq ans au consortium sicilien des Galline Felici.

Depuis le 15 octobre la récolte des clémentines a commencé dans la vallée du Colognati. Ce sont les débuts. Quatre personnes, dont un couple bulgare qui vient chaque année pour la saison -octobre à janvier- ramassent en fonction du degré de maturité, variable d'une parcelle à l'autre de la propriété. "*Quand la peau est lisse, le fruit est mûr*" explique Cristiana, "*et on ne cherche pas à laisser les fruits grossir,*



ils seraient moins goûtus". La propriété située non loin de la mer mais déjà un peu en altitude, a la chance de bénéficier d'un micro-climat : grâce à la fraîcheur nocturne et au froid hivernal, pas de maladie, et notamment la mouche de l'agrume. Ce que craignent par dessus tout les clémentines ce sont les pluies importantes, comme celles de 2011 qui ont dévasté la production au moment même de la récolte. Mais

elles ont besoin d'eau, et depuis peu un système de goutte à goutte, plus économe, a été installé sur toute la plantation, qui a la chance de bénéficier de la présence de deux puits, et du Colognati -actuellement à sec, cependant. De plus le système de culture en terrasses permet de maintenir un taux d'humidité constant. En parcourant la propriété la bonne santé des arbres, dont beaucoup ont plus de cinquante ans, et



des fruits, saute aux yeux -"c'est aussi le résultat de notre choix de supprimer tout engrais et traitement chimique", insiste Cristiana.

Les terres c'est le père de Cristiana et Marina qui les avait achetées en 1987, mais, engagé dans une vie professionnelle très prenante, il ne s'en occupait pas personnellement. Quand la mère et les deux filles lui ont succédé après son décès subit,

il a fallu tout revoir : les méthodes de production et les hommes. Cela n'a pas été simple pour ces femmes de licencier le personnel indélicat et d'imposer la production bio dans un environnement largement masculin et voué au chimique. Aujourd'hui Biosmurra produit 1000 à 1200 quintaux par an au lieu du double avant la conversion au bio il y a cinq ans. Mais il s'agit de fruit de haute qualité, avec un taux de sucre supérieur à la normal. Que les Gas (groupements d'achat solidaire) du nord de l'Italie connaissent déjà depuis plusieurs années et que nous avons le privilège de déguster à Paris depuis deux ans.

Cristiana, formation d'avocate et master de communication, qui a choisi de suivre les traces de son père par attachement à cette terre, s'occupe à plein temps de Biosmurra. Relation avec les ouvriers récoltants (7 au moment de la pleine saison), organisation des expéditions à partir de l'entrepôt situé à quelques km, sur la route nationale 106 (artère essentielle reliant Reggio à Tarente, et permettant de désenclaver cette partie de la Calabre), relations avec l'extérieur. La semaine précédente elle était à Turin au Salon du goût organisé par l'association Slow Food, où elle s'est retrouvée avec le gratin des produits de Calabre, reconnaissance de la qualité de ses produits.

Sa soeur Marina qui s'occupe des aspects administratifs et financiers est encore à temps partiel et a du conserver un autre travail, mais dès que la situation économique le permettra elle souhaite passer à temps plein. Les



deux soeurs qui ont la même passion pour ce "*grand lieu d'énergies*" (dixit Cristiana), vivent sur place dans une belle maison entièrement restructurée et joliment aménagée pour accueillir les deux familles.

Depuis deux ou trois ans l'azienda fait un peu de marge, après avoir dû subir il y a cinq ans la crise des agrumes, qui se vendaient 25 centimes au kilo sur place, au moment même où la production chutait suite au passage en bio. L'ouverture sur le marché nord italien des Gas et l'adhésion au Galline Felici ont sauvé Biosmurra. Mais le développement est fragile. Marina et Cristiana misent beaucoup sur la transformation d'une partie des clémentines en jus. Dans un premier temps l'opération a eu lieu en Basilicate, proche, puis en Sicile, plus lointaine, mais les Smurra entendent bien réaliser sur place, dès qu'elles le pourront, la transformation (réfrigération, pasteurisation et mise en bouteille) : l'atelier est prêt mais manquent les fonds (30 000 euros) pour acheter les machines. D'ores et déjà Cristiana a passé des accords avec quelques petits producteurs locaux sélectionnés pour écouler leur production de petits fruits, les plus à même d'être transformés en jus. Autre piste de développement, le tourisme, plus exactement l'accueil de personnes désireuses de découvrir de l'intérieur la vie d'une propriété en Calabre, et, toutes proches, la mer, la montagne et la



ville de Rossano, avec sa très jolie "città alta". Rossano fut pendant plusieurs siècles un important centre politico-administratif de l'empire de Byzance, dont il reste de multiples traces, avant de tomber sous la

domination successive de tous les envahisseurs de la partie méridionale de l'Italie : Normands, Souabes, Espagnols, Français... Cristiana possède dans la ville haute un joli appartement qui pourrait faire un bon camp de base pour des touristes désireux de découvrir la région.

Biosmurra n'est pas isolée, elle a tissé des liens d'entraide avec ceux des producteurs qui, dans le secteur, ont aussi fait le choix du développement par le bio. Nous avons ainsi eu la chance de découvrir la propriété de Vincenzo Brunetti, à Migliuzzi, quelques km plus haut dans la montagne. Un nid d'aigle que Vincenzo a hérité de son père et qu'il n'a pas voulu quitter, contrairement à tous ses voisins partis vivre ailleurs que dans

ce coin perdu et magnifique. Vincenzo est propriétaire de 56 hectares et en loue quelques uns supplémentaires pour le fourrage de ses vaches, des Podolica, superbe race dont la robe fonce l'hiver venu et à laquelle il est très attaché, pour des raisons à la fois historiques (elles sont présentes dans cette partie de l'Italie depuis des siècles), pour leur rusticité qui en faisait d'abord des animaux de trait, bien adaptée au terrain (accidenté et broussailleux), et la qualité de leur lait, moins gras. Vincenzo le transforme en un savoureux Caciocavallo, fromage cuit à pâte filée, qu'il vend chaque semaine au Gas de Rossano en même que sa production de légumes bio.



Vincenzo élève évidemment son troupeau dans le strict respect de la production biologique et même un peu mieux : seulement la pâture et le fourrage, aucune céréale, "leur estomac n'est pas adapté à ce type d'alimentation", assure-t-il. Comme il est déterminé et un peu "testardo", il a eu de gros problèmes avec l'administration locale. Les normes européennes imposaient d'introduire dans la panse de l'animal un appareil destiné à renforcer la traçabilité. Vincenzo a d'abord refusé de se plier aux oukases administratifs mais après que son troupeau lui a été confisqué pendant un an il a bien dû céder. Mais il est dubitatif quant à l'innocuité du procédé sur la santé de ses vaches. Pendant cette année-là il a pu heureusement bénéficier de la solidarité des amis, dont les soeurs Smurra, évidemment. Pour Vincenzo qui élève aussi une race de porcs noirs en liberté -mais seulement pour la famille et les amis...-, l'avenir passe aussi par le tourisme et l'accueil à la ferme : quelques tentes dans une partie ombragée de la propriété. D'ici deux ans, espère-t-il, quand il aura pu construire les installations sanitaires indispensables.