



EN CHIFFRES

- 3 000 ha orange et clémentine
 - 2 200 ha pêche et nectarine
 - 1 400 ha pomme de terre
 - 960 ha salade
 - 800 ha melon
 - 780 ha fenouil
 - 600 ha pastèque
 - 588 ha carotte
 - 400 ha tomate
- (source istat.it 2018 et www.laore.it)

MARIANNA VIRDIS ET FRANCESCO MASCIA ont choisi de produire des variétés locales et d'adopter l'aridocoltura.

projet « d'agriculture historique, afin de retrouver à la fois des variétés et des méthodes de culture anciennes, sans irrigation. On produit des légumes en aridocoltura (culture en milieu aride ou dry farming, voir encadré, ndlr) mais aussi des céréales et des herbes aromatiques. » En langue sarde, le nom de leur société Sa Laurera évoque à la fois la production de nourriture et le territoire. « Avant la bonification et l'irrigation, les paysans savaient cultiver tomate, melon, pastèque et blé sans apport d'eau. Les plantes sont autosuffisantes. » Leur recherche a donc débuté « dans les stocks des graineteries abandonnées, même si, sur 1 000 graines, seules deux ou trois seulement germent ». Ils ont obtenu des semences « chez des retraités, des jardiniers amateurs et dans des instituts de recherche internationaux. On n'a acheté aucune variété, c'est seulement de la récupération ». De même, ils exploitent des terrains abandonnés – car non irrigués – qui leur sont prêtés, « et où il n'y a pas eu de produits chimiques depuis longtemps ». Marianna et Francesco cultivent courgettes, tomates, melons, pastèques mais aussi arachide, pois d'Angole, pois chiche, pois carré ou gesse et la fève sarde.

Livraison à des particuliers et à des restaurants

« Avec toutes ces productions ensemble, on réussit à vivre et notre

entreprise se développe piano piano », se réjouissent Marianna et Francesco. Ils ont un stagiaire mais pas d'employé. Bien sûr, pas de certification bio, ce serait compliqué avec les nombreuses variétés qu'ils cultivent sur une cinquantaine de mini-parcelles dispersées, totalisant 10 ha. « Si cela se passe mal dans un endroit, ce sera mieux ailleurs ». Chaque année, ils cultivent 3 ha de légumineuses et 2 ha de potager, tandis que l'autre moitié des terres se repose. Ils ensemencent également 10 ha de blé dur, des variétés antiques à faible rendement dont du blé rouge: « en 2018, on a récolté 6 t de blé dur, soit 6 q/ha, alors que les clones modernes atteignent 25 à 40 q/ha. En blé tendre, nos rendements atteignent seulement 15 à 25 q/ha. » Le blé est fauché la nuit – certaines parcelles à la main – tant que la plante est humide et retient ses grains. Il est acheminé vers la batteuse et le grain est moulu au moulin de pierre. La farine vendue 5 euros/kg valorise ces rendements minuscules. Les légumineuses sont toujours récoltées à la main et subissent un traitement thermique à 90°C durant deux secondes pour détruire les œufs de coléoptères. Sa Laurea livre deux fois par semaine à des clients particuliers et à des restaurants. Leurs tarifs: citrouille à 1,50 euro/kg, pastèque à 0,7 euro/kg, pommes de terre à 1,60 euros/kg, melon tardif à longue conservation 2 euros/kg, melon dans son filet traditionnel à 5 euros pièce, fève sarde à 5 euros/kg. En 2018, Sa Laurera a vendu 1 t de melons, 300 kg de pastèque et seulement 200 kg de tomates, victimes d'un papillon. Le safran a été la nouvelle production de 2018. Sa Laurera expédie aussi ses produits à l'étranger, en particulier vers Paris, par simple colis postal. En projet, un petit moulin, un laboratoire de transformation et d'ensachage, des stages et cours dans le cadre des fattorie didattiche (fermes pédagogiques) et des activités agritouristiques avec une agence française, Sardaigne en liberté. Après les semences anciennes et les techniques de maraîchage d'antan, la troisième étude de Marianna et Francesco concerne ainsi, selon leur expression, la « cuisine anthropologique ».  Pierrick Bourgault

L'aridocoltura en pratique

Comment cultiver sans eau un potager en été, en Sardaigne ? En retrouvant les méthodes du maraîchage à l'ancienne, le dry farming. Est-ce de la permaculture? « Nous avons choisi la culture traditionnelle sarde, assez proche. Nous choisissons les pratiques durables, l'agriculture synergique, l'association avec des plantes sauvages... On commence par observer et organiser le terrain, que l'on quadrille », explique Francesco Mascia. Les parties basses



LE SAFRAN est une nouvelle production de cueillette.

détiennent davantage d'eau composant ainsi un paysage rural en bocage où il n'y avait pas de grandes exploitations. L'entourage d'arbres protège du vent et condense l'humidité de la nuit. « En partie basse, on plante courgette et melon, au milieu la tomate, en haut la pastèque qui a peu besoin d'eau. Nos plantes non irriguées ont des racines très longues et résistantes au stress hydrique. On redoutait que les pastèques ne craquent avec les fortes pluies, mais elles ont tenu. Elles pèsent jusqu'à 10 ou 15 kg et leurs saveurs sont intenses. Les courgettes se récoltent énormes – on les consomme en cubes à la poêle ou dans la soupe. » En Sardaigne, pas de mini-légumes. « Notre melon d'hiver se conserve jusqu'à 6 mois à température ambiante, sa chair est très sucrée. » Ils cultivent aussi l'arachide, le pois d'Angole (*Cajanus cajan*) africain, le pois chiche, le pois carré ou gesse (*Lathyrus sativus*), la fève sarde « qui cuit en 20 minutes, bien qu'elle soit de grande taille ». 



Visites
virtuelles

assoenologi.it

[facebook.com/
BaduOrgolesu](https://facebook.com/BaduOrgolesu)

[salaurera.
weebly.com](http://salaurera.weebly.com)

[facebook.com/
AziendaAgricolaSaLaurera](https://facebook.com/AziendaAgricolaSaLaurera)

sardaignenliberte.com