

A Patrimonio, on fête le bio

corsenetinfos.corsica/A-Patrimonio-on-fete-le-bio_a33315.html

Rédigé par Florian Cadu le Lundi 21 Mai 2018 à 11:27 | Modifié le Lundi 21 Mai 2018 - 12:15

Entamé le samedi 19 mai à San-Nicolao pour une journée portes ouvertes dédiée à la rose chez Essences Naturelles Corses – ferme spécialisée dans la production de plantes aromatiques et la distillation –, le festival « Bio in festa » a continué son chemin dès le lendemain à Patrimonio. Avec un arrêt au Bacchus Biera pour, entre autres, proposer une visite du Clos Maestracci, vignoble biologique et houblonnière. L'occasion d'échanger sur les pratiques agroforestières, et même sur l'agriculture biodynamique, lors de ce dimanche ensoleillé.



1^{er} SALON DES VÉHICULES 4 ROUES, 2 ROUES, DU NAUTISME, DU MATÉRIEL PRO BTP ET AGRICOLE DE CORSE
ESPLANADE AÉROPORT BASTIA - PORETTA DE 10H00 À 19H00
du **24** au **27** **TURBOEXPO** **Mal 2018**
ENTRÉE ET PARKING GRATUITS

2 NOCTURNES Jusq'au 23H
Ces soirées gratuites jusqu'au 23h00
VENDREDI 25 MAI MOUSSA MIX ANNEES 80' au Bacchus Biera - Maestracci (AS)
SAMEDI 26 MAI MAÏ PESCE

GRANDE FÊTE FORAINE - MONSTER MOTOR SHOW

Patrimonio représente un formidable territoire de vin corse, c'est bien connu. Ce qui l'est peut-être moins, pour les touristes qui passent par là en tout cas, c'est que certains

vignobles, en plus d'être à l'origine d'une boisson au goût agréable, font tout pour respecter la terre et vivre sous l'impulsion d'une philosophie éthique. C'est le cas pour le Clos Maestracci, vignoble biologique et houblonnière de quinze hectares situé dans le petit village de Haute-Corse.

Un lieu qu'une vingtaine de curieux ont pu visiter dans l'après-midi du dimanche 21 mai dans le cadre de la deuxième édition du festival « *Bio in festa* », organisé par Magali Gozzi. Sous les coups de 15h30, la gérante d'une charcuterie fermière à Moïta accompagnée de Pierre-François Maestracci, propriétaire de l'exploitation, a donc présenté les lieux. Et les concepts qui vont avec. « *Ici, c'est du 100 % bio. Et du vrai* », tient à rappeler Magali Gozzi. Officiellement en conversion pour obtenir l'appellation nationale « *Agriculture Biologique* » afin de donner davantage de lisibilité aux consommateurs au sujet de la qualité du vin, le Clos Maestracci suit en réalité les principes biologiques naturels depuis très longtemps. « *Nous n'utilisons pas de pesticides, additifs ou autres intrants de ce genre*, corrobore Pierre-François Maestracci. *L'idée, c'est de respecter notre sol et de le laisser travailler. Un sol qui est très riche, puisque les Grecs, déjà, l'avaient choisi pour faire pousser des vignes.* »

« *Choisir le bio, c'est davantage une question de passion et de volonté idéologique qu'une opportunité économique*, continue Magali Gozzi. *Aujourd'hui, il ne faut pas croire qu'un producteur de vins gagnera mieux et plus simplement sa vie en passant au bio.* » Chose confirmée par un des visiteurs, lui-même viticulteur biodynamique. Encore plus poussée que l'agriculture biologique (sans toutefois donner la preuve scientifique d'être plus qualitatif ou efficace) et pas (encore ?) mise en place au Clos Maestracci, la biodynamie se base notamment sur les rythmes lunaires et planétaires. « *Le rendement est moindre car la biodynamie réclame davantage de temps*, témoigne l'agriculteur. *Donc ce n'est pas forcément facile.* »

Une discussion s'intégrant parfaitement à l'intervention de Luis BARRAUD, également présent pour décrire les grandes lignes des dynamiques en cours de la transition alimentaire et agricole que sont l'agroécologie, l'agroforesterie et le « *Slow Food* ». Et pour souligner l'immense importance du ver de terre dans le processus agricole de qualité. Or, on ne le dit sans doute jamais assez : le ver de terre n'aime pas les produits chimiques.

SUR LE MEME SUJET