



En préambule , nous rappelons que cette rencontre entre des maraîchers des Paniers Marseillais et des membres de Crisoperla : « *associazione biologica per l'economia solidale* » a été initiée par Robert et mise en place par Valeria SINIS CALCHI en lien avec Geneviève. Initialement Valeria devait nous accompagner, mais les dates du voyage se chevauchant avec celles d'un congrès, c'est Nicoletta, une étudiante qui a fait son master avec elle, qui nous a accompagné et servi de traductrice.

Date : du mercredi 8 novembre au dimanche 12 novembre 2012

Adhérents des PAMA présents :

Nicoletta, Italienne, étudiante en sciences sociales à Marseille et interprète
Monique DIANO, co-présidente des PAMA
Thierry Gozzerino, maraîcher à Salon
Jean-René Péré, éleveur de poules pondeuses et de poulets de chair à St Gilles
Marie et Jean-Michel Rol maraîchers à Mallemort
Robert ROUSSIER, maraîcher et agriculteur conseil des PAMA

Membres de Crisoperla rencontrés:

Ettore, apiculteur
Coopérative de pêche à Carrare
Rady PETROVA, Coopérative « Bio e Mare » Carrare
M. BORASSI, Exploitation viticole bio à 30 kms de Carrare
Giullietta et Enrico, Ferme « Cresta el Pino Solidartio »
Coopérative d'herbes et plantes médicinales et aromatique « Exploitation Principio Attivo » à Carrare
Lucia, Coopérative sociale « La fogglia del Té » à Carrare
Stefano, membre de slow food et sa ferme, hameau proche de Tizzano
Michele et Laura, maraîchers , voisins de Stefano
Coopérative laitière « Parmeggiano Reggiano » de Tizzano
Un éleveur de bovins et également boulanger le week-end à Tizzano.

Autres personnes rencontrées :

Maria Angela, chambres d'hôte à Caniparola.
Philippe, un Français, agronome et fils d'éleveur de la région d'Agen, projet de réinsertion de jeunes en difficulté, via les travaux des champs.
Dario, projet « politique » de récupération de terres

MERCREDI 8 NOVEMBRE

Départ à 8h30 de Mallemort, arrivée à Carrare vers 15h à notre point de rendez-vous avec Geneviève, sur le parking du PAM de Caniparola.

Avec Geneviève en voiture pilote, nous allons chez Maria Angela, notre hôte.

Maria Angela qui a deux chambres d'hôte, de très beaux yeux bleus et un joli sourire nous accueille avec beaucoup de gentillesse.

Maria et Giani-Michele occuperont une chambre et Catharina et Monica l'autre chambre. Très bel endroit, excellente literie, très belle salle de bains, en marbre de Carrare, évidemment.

Puis le convoi s'ébranle à nouveau, nous roulons un grand moment, toujours sur une route très sinueuse, pour arriver chez Ettore, un apiculteur qui hébergera les «trois garçons » Roberto, Tieri et Giani-Renato.

1. Point culture et commercialisation : Ettore raconte que la présence abusive des chasseurs dans son coin est très gênante pour son activité d'apiculture. Il posera beaucoup de questions à Nicoletta sur le fonctionnement des Paniers Marseillais, et lui expliquera pendant le trajet en voiture, que lui et les autres producteurs du réseau Crisoperla que nous allons découvrir par la suite, rencontrent de grosses difficultés pour la commercialisation de leurs produits.

Puis nous repartons à la nuit pour aller dîner, assez loin de nos hébergements, à l'Osteria Marcellino Panevino à Montemarcello, réservée par Geneviève et où elle a donné rendez-vous à des amis qui font partie de Crisoperla, sympathiques échanges et délicieuses pâtes.

Puis retour dans nos foyers respectifs.

JEUDI 8 NOVEMBRE

Avant le départ, Jean-Michel, Marie, Catherine et Monique découvrent et dégustent le succulent déjeuner préparé par Maria Angela.

Rendez-vous à 8h30 au port de Marina di Carrara avec Geneviève et Nicoletta, nos guides et interprètes.

2. Point pêche : Nous visitons une coopérative de pêche, où les pêcheurs sont en partie des pêcheuses et où pour la première fois, une femme a passé son diplôme de capitaine de bateau de pêche. Les bateaux ne sont pas très grands, nous en avons vu rentrer un avec une seule femme à bord, son bateau avait une coque de catamaran. Nous avons vu la vente directe du poisson, ce n'était pas une grosse pêche: des rougets, des mullets, des daurades, quelques raies; des crustacés: cigales, crevettes ; les prix sont comparables aux prix français.

*Nous retournons en centre ville pour une petite pause dans le meilleur endroit de la ville, Geneviève nous recommande de goûter une délicieuse petite pâtisserie style viennoiserie fourrée avec une préparation à base de riz, c'est effectivement très bon, les amateurs de café se régaleront avec **Le café italien** et les autres découvrent avec bonheur le **chocolade caldo**, une pure merveille.*

*Avec Catherine, nous l'apprendrons par la suite à Bologne, le **chocolade caldo** est préparé à partir de chocolat que l'on fait fondre dans une machine qui agite le tout et il en ressort une presque pâte, onctueuse et savoureuse.*

3. Point sur la Coopérative Bio e Mare : Ensuite, nous nous rendons au laboratoire de transformation des produits de la Mer, à la « Cooperativa Bio e Mare » tenue uniquement par des femmes, de diverses nationalités. La Présidente de la Coop qui a monté ce projet, est une jeune Bulgare, Rady Petrova, mariée depuis quelques années avec un Italien, très avenante, sympathique et dynamique ; travaillent également à la Coop, une Brésilienne, deux colombiennes et encore d'autres femmes. L'affaire tourne bien, elles refusent de vendre aux supermarchés, préférant vendre dans les GAS (groupements d'achats solidaires), dans des magasins spécialisés et sur leur lieu de travail. Au moment de partir, Rady nous donne à chacun deux pots de leurs préparations, en échange nous leur laissons la « merveilleuse » soupe de poissons et le velouté de courge aux moules des PAMA.

4. Point sur l'exploitation viticole bio de M. Boriassi : Puis nous roulons, encore beaucoup de kilomètres sur des routes sinueuses, mais toujours dans de magnifiques paysages, à Sarzana, rencontrer M. Boriassi très sympathique, qui mène l'exploitation viticole Bio, du même nom. Visite très intéressante dans les vignes, où le cépage dominant est le vermentillo, que nous allons déguster et apprécier tout au long de ce séjour. M. Boriassi cultive également 550 oliviers et transforme ses olives en huile. Nous déjeunons sur place, nous nous régaloons avec les différentes spécialités, pâtes entre autres, charcuterie, légumes, fromage, gâteau (maison), le tout arrosé de vermentillo et pour terminer, nous dégustons une magnifique grappa. Heureusement, Jean-Michel ne boit pas d'alcool, c'est donc lui qui prendra le volant pour la suite de notre parcours

5. Point sur la culture de Giullietta et Enrico la « Cresta el Pino Solidartio » : Encore une longue route sinueuse, mais toujours dans de très beaux paysages, pour arriver à Canepari à 750m d'altitude, à la Cresta del Pino solitario, chez Giullietta et Enrico. Là, nous attendent beaucoup de personnes dont quelques maraîchers venus tous exprès de la région de Gênes pour nous rencontrer. La visite des cultures commence d'abord par une longue discussion dehors dans le froid puis par la visite des cultures.

Il faut imaginer que dans ce relief escarpé, toutes les cultures sont en terrasse, d'où nécessité d'un travail permanent d'entretien (analogues à nos restanques) ou de restauration préalable. Nous avons tous été impressionnés par le travail effectué par Giullietta et Enrico, par leur détermination et leur énergie. En plus des conditions de terrain difficiles, ils ont à faire face à des situations kafkaïennes quant à l'interdiction de cultiver des terres abandonnées, qui se trouvent en partie au milieu des leurs et à des conflits de pensée dans leurs mouvements de défense de l'agriculture bio et paysanne (les conflits internes de la Conf ne sont donc pas une exception).

Ils nous ont impressionné par leur courage et la rudesse de leur mode de vie. Giullietta fait les marchés pour vendre sa production et dans la journée Enrico est maçon. La discussion entre Giullietta et les autres producteurs est très dense, les italiens soulignent la difficulté qu'ils rencontrent : appui et subventions de l'état quasiment inexistantes; les Français ont rencontré la même difficulté avant d'être dans le réseau des Paniers Marseillais, ils expliquent que ce réseau met en lien les producteurs et les consommateurs, lien qui n'existe pas chez les Italiens de la même façon , car les consommateurs ne signent aucun contrat d'engagement avec leur agriculteur.

De cette rencontre, de ces échanges dans ce lieu intimement inséré dans la nature, les maraîchers des deux pays ont bien ressenti le sens « universel » du métier de paysan. L'attachement à cette terre où il faut s'accrocher, au relief, au climat, aux contraintes économiques, mais aussi l'idée de transmettre cet héritage, lui-même transmis, comme un savoir-faire.

Nous quittons la ferme pour tous nous retrouver à Castelnuovo Magra à la Cascina dei Peri pour l'apéritif et le repas. Nous avons longuement discuté avec Philippe, un Français , agronome et fils d'éleveur de la région d'Agen, qui a émigré en Italie pour suivre une belle Italienne et qui a un projet de réinsertion de jeunes en difficulté, via les travaux des champs, il habite près de Gênes. Longue discussion également avec Dario, qui lui a un projet « politique » de récupération de terres, il habite également près de Gênes.

6. Point sur les GAS : Nous parlons de leurs fameux GAS (groupement d'achats solidaires) en fait de solidarité de la part des consommateurs, il n'y en a pas beaucoup, car il n'existe pas de contrats d'engagement comme les nôtres. Un maraîcher vient une fois par semaine apporter ses légumes en un endroit précis et des personnes viennent plus ou moins régulièrement remplir leur panier, mais sans aucun engagement, ils règlent directement à chaque prise de panier, ce qui fait que l'été par exemple, il n'y a pratiquement plus personne et le maraîcher est obligé de trouver des marchés pour vendre sa production, ou au pire la jeter. Nous sommes tous très étonnés de constater qu'il n'y a aucun engagement des consommateurs envers les producteurs, pas de pré paiement de la récolte (donc pas d'assurance de trésorerie pour le producteur), pas d'engagement de partage avec le producteur des risques liés aux aléas climatiques et aux difficultés de l'agriculture biologique. Par contre, il semble qu'il y ait un certain nombre de petites coopératives.

*Encore une excellente soirée d'échange et discussion.
Retour au gîte, assez tard dans la nuit.*

VENDREDI 9 NOVEMBRE

7. Point sur la coopérative d'herbes et plantes médicinales et aromatique « Exploitation Principio Attivo » : Rendez-vous à 9h00 avec Geneviève et Nicoletta, pour aller visiter une coopérative d'herbes et plantes médicinales et aromatiques « Exploitation Principio Attivo » à Carrare. Comme toutes les autres visites, accueil très sympathique et visite très intéressante; les plantes, bio, sont en partie cultivées, en partie ramassées dans les collines et en partie importées, comme le thé vert et le

gingembre de Chine. Toute la production est certifiée bio. Elle est en partie vendue dans les magasins spécialisés, les GAS et exportée.

8. Point sur la Coopérative sociale « La foglia del Té » : Ensuite, Geneviève nous emmène à la Cooperative sociale « La Foglia del Tè », où Lucia, la responsable, nous explique le fonctionnement de la Coop.

Lucia accueille des handicapés et des jeunes à problèmes, elle travaille avec un réseau de fermes, sachant que chaque ferme de plus de 15 employés doit accueillir un jeune en réinsertion, les fermes de moins de 15 employés peuvent également le faire, mais sans que cela soit une obligation. Il y a des subventions seulement pour les handicapés, pour les jeunes en réinsertion l'État ne paie que la cotisation retraite.

Dans cette Coop, les jeunes reçoivent une formation, financée de façon progressive par la commune de Carrare. Après leur formation, ils essaient de trouver du travail, mais ce n'est pas facile. La Coop échange beaucoup avec Crisoperla et les autres associations alternatives. En moyenne, 7 jeunes par an passent ici en réinsertion, ils peuvent rester 2 ans et plus s'ils sont embauchés par la Coop. Environ 50 personnes travaillent à la Coop, dont la moitié est une population à problèmes. Auparavant Lucia travaillait comme infirmière dans un hôpital avec un statut sur, mais elle a préféré quitté l'institution pour un statut beaucoup plus précaire de salariée de la Coopérative sociale, beaucoup moins confortable pour elle, mais qui lui permet d'avoir les mains libres et de mener une action thérapeutique comme elle l'entend, en privilégiant le lien social et le lien avec la nature. Elle nous a impressionné par sa détermination, son engagement, son charisme.

9. Point sur les carrières de marbre : Geneviève nous propose ensuite d'aller voir de près l'extraction du marbre, ce que nous acceptons avec grand plaisir, il faut savoir que Geneviève est une spécialiste des carrières de Carrare, elle a fait sa thèse sur les migrations des populations venues travailler à Carrare, elle connaît donc tout de l'histoire de ce lieu. Nous avons tous été impressionnés par le gigantisme des carrières. Mais qu'advient-il d'ici quelques décennies de l'extraction de cette magnifique pierre ? Quand Geneviève nous précise que depuis 50 ans, avec le développement des techniques d'extraction, il a été plus extrait de marbre que depuis le début de l'extraction du 1er bloc. Et quand on sait que les premières extractions ont commencé à l'âge du bronze, faiblement certes, puis en grand avec les Romains et Jules César pour la construction des palais et des statues, cela laisse perplexe.

Puis nous rejoignons la ville de Carrare où nous quittons avec grand regret Geneviève, qui nous a fait découvrir tant de belles personnes et de belles choses et ce, toujours avec le sourire et une très grande gentillesse.

Et nous partons pour Tizzano afin de nous rapprocher de Bologne.

Nous nous arrêtons à Zocca, à côté de Tizzano où nous retrouvons Stefano chez qui nous serons hébergés jusqu'à dimanche matin.

10. Point sur Stefano, son agriculture, le mouvement slow food : Stefano, en plus d'être agriculteur (vaches, châtaignes, cerises, céréales) est une sentinelle slow-food, il œuvre pour la réintroduction et l'amélioration de la vache blanche Modenese et il est, comme nous allons le découvrir dès le premier soir, un cuisinier remarquable.

11. Point sur la coopérative de Parmeggiano Reggiano : Stefano nous amène à la Coopérative de Parmeggiano Reggiano et nous commente la visite avec un des responsables de la Coop. On voit tout ou presque de la fabrication du fromage et on apprend qu'il faut 480 litres de lait pour faire une meule d'environ 40kgs, la vue de la cave d'affinage avec ses colonnes de meules est impressionnante. Après la visite, nous avons droit à une dégustation de plusieurs parmesan d'âge et de laits différents (blanche modenese ou autre vache) et aussi de ricotta crémeuse à souhait, bref un régal.

12. Point sur un boulanger éleveur : Ensuite, il nous emmène chez un ami boulanger juste à côté

de la Coop; il fait du pain 2 fois par semaine, pour le week-end et pour les gens qui viennent dans leurs résidences secondaires, car comme en France, presque toutes les fermes ont été vendues à des gens de la ville. Ce boulanger est un éleveur - boulanger, il a appris à faire le pain en suivant une formation et non par transmission, car comme le soulignera à plusieurs reprises Stefano beaucoup de savoir faire ont disparu. Il travaille avec sa fille qui est encore lycéenne, fait également des gâteaux et des sablés que nous avons goûtés et qui étaient très bons. En plus de cela, il mène sa ferme, il a donc des horaires de travail plutôt lourds.

Puis Stefano nous emmène chez lui, sa ferme est perdue en rase campagne; sa ferme est plutôt un petit hameau qui lui vient de ses parents, nous faisons la connaissance de sa mère, encore très très active aux fourneaux et à la ferme. Une partie du grand bâtiment a été aménagé en gîte, 5 chambres nous sont réservées. Les pièces sont très grandes et la literie aussi bonne que chez Maria-Angela.

Puis vint le premier dîner, tout simple, nous avait prévenu Stefano, en fait plus que très copieux et excellent, le tout bien arrosé d'un excellent vin blanc et aussi de vin rouge. Tout venait de chez Stefano et fait par lui.

Une bonne surprise nous attendait pour le repas, Stefano avait invité Michele, maraîcher à quelques kilomètres de là et Laura sa compagne qui parlait un excellent français, puisque ayant vécu quelques années en Suisse. Nous aurions tous aimé aller sur l'exploitation de Michele, mais notre emploi du temps très chargé et la non disponibilité de Michele le lendemain ne nous l'ont pas permis. Michele fait partie d'un GAS, mais le non engagement des consommateurs est un gros handicap et il est donc obligé de faire plusieurs marchés.

SAMEDI 10 NOVEMBRE

Nous partons vers 8h, car nous avons rendez-vous à 9h30 avec Giorgio Pirazzoli, le directeur du Marché Paysan organisé chaque samedi par Slow Food, dans la cour de la Bibliothèque-Médiathèque. Giorgio parle très bien le français car il a fait Sciences-Po à Paris. Le marché est assez semblable au marché paysan du Cours Julien du mercredi, sauf qu'il est beaucoup plus joli à regarder, parce que toutes les toiles de tente sont les mêmes, car fournies par slow food.

Après le marché, nous nous scindons en deux, Catherine et Monique n'ayant pas un besoin urgent de matériel agricole, souhaitent employer la journée à visiter Bologne et les maraîchers et Nicoletta partent à la foire, voire le matériel de leurs rêves, pour Jean-Michel c'est un tracteur Maserati, pour Thierry c'est plutôt un tracteur Lamborghini.

Catherine et Monique ont eu le temps de faire un grand tour de ville et ont pu admirer beaucoup de palais, de belles cours intérieures, l'église San Domenico avec l'ange de Michel Ange et les magnifiques sculptures de Pisano du maître autel de la chapelle latérale de San Domenico, le tout surmonté de la superbe coupole de 36 ou 40m de haut.

13. Point foire : Dès l'entrée, une foule de personnes très différentes, petits et très gros agriculteurs se côtoient durant quelques heures. Des couloirs à perte de vue, des outils à tracter, des machines énormes pour les traitements, des planteuses à pomme de terre qui font rêver certains d'entre nous, et voilà que nous nous rapprochons de la petite planteuse à graines (carottes, navets, betteraves, etc.) que nous avait conseillé notre Michele (le maraîcher rencontré la veille chez Stefano).

Les discussions sur la précision du semis sont lancées, la largeur des buttes, 1 rang ou 2 rangs, chacun partageant ses idées, ses projets de modification du futur semoir de graines des belles carottes et betteraves qui seront dans les paniers.

Nous faisons des repérages, la foire est gigantesque, beaucoup de gros matériel, enfin nous allons voir tous ces tracteurs magnifiques des engins de 2m de haut, où la roue dépasse vos oreilles, des enfants....mais pas qu'eux, fiers de monter dessus pour dominer cette belle vue sur la high-tech agricole.

En fin de journée, nous nous retrouvons devant les deux colonnes de Bologne au centre ville et nous retournons retrouver notre minibus qui va nous ramener chez Stefano qui nous a préparé un repas pantagruélique et délicieux : tartares de blanche modenese assaisonnés différemment, ricotta de différentes

maturités, différents types de fromage, une délicieuse soupe de châtaigne, une sorte de ragoût à la châtaigne de blanche modenese coupée très finement, une autre préparation de viande « la Fiorentina » délicieuse et fondante, des légumes, différents pains maison, du vin blanc et rouge, des desserts, etc.

Après le repas, nous discutons avec Stefano, via notre interprète Nicoletta. Il émane de la passion et de la tristesse de cet homme qui travaille seul avec sa mère et un jeune Afghan. Il est très engagé sur sa ferme où il essaie de maintenir et d'améliorer la race bovine blanche modenese, de remonter sa châtaigneraie et sa cerisaie, de cultiver des espèces anciennes de blé comme le petit épeautre. Son engagement dans slow food est totalement désintéressé, il fait tout pour prôner une cuisine saine, une alimentation locale; il est certain que l'argent n'est pas le moteur de sa vie, quand on voit les tarifs de son hébergement et de ses repas, on en est bien convaincu; seulement, il a du mal à joindre les deux bouts et il est pessimiste sur l'avenir de l'agriculture paysanne.

Nous allons nous coucher en espérant pouvoir dormir malgré cet impressionnant repas.

DIMANCHE 11 NOVEMBRE

14. **Point sur la ferme de Stefano** : Nous chargeons nos bagages à 8h et partons visiter la ferme, en commençant par l'étable; là nous sommes envahis par une douce chaleur et une délicieuse odeur de bouse, il y a une vingtaine de bêtes, toutes des blanches modenese, Stefano sélectionne les meilleures génisses pour la reproduction et l'amélioration de la race. A la sortie de l'étable, une pluie diluvienne nous surprend et nous transperce, seules quelques personnes (très courageuses) suivent Stefano jusqu'à la cerisaie. Là, il nous montre en fait 2 cerisaies: l'ancienne faite de vieux et très grands arbres, car avant on ne taillait pas les cerisiers, la cueillette était effectuée par des gamins grimpés sur des échelles, mais ce savoir a disparu; la cerisaie moderne (quelques années déjà) avec de petits arbres qui sont taillés pour que la récolte se fasse facilement, les cerises sont uniquement destinées à la consommation de fruits frais. Et comme nous sommes trempés comme des soupes nous retournons vers notre minibus, saluons toute la famille et repartons vers la France, la tête pleine de toutes ces belles rencontres.

CONCLUSION :

Partout l'accueil de nos amis Italiens a été extrêmement chaleureux et convivial.

On a eu des belles discussions (avec les mains aussi) et on a pu évaluer leurs valeurs mais aussi leurs difficultés à commercialiser leurs productions. Les agriculteurs doivent donc utiliser toutes les méthodes (marchés, coopératives, paniers, vente à la ferme). On a appris que beaucoup de producteurs doivent être des double actifs, ils ont parfois un autre métier et comptent beaucoup sur l'agritourisme. Devant la qualité de l'accueil, des échanges (et des assiettes) nous avons tous convenu de leur rendre la pareille et de les inviter à venir partager nos idées, nos valeurs et nos spécialités provençales. Dans un an ou deux?

REMERCIEMENTS :

Un immense merci à Geneviève pour le temps passé à l'organisation de ces journées, pour son accompagnement et son immense gentillesse, nous l'attendons de pied ferme à Marseille.

Merci à Valeria qui a su trouver les bons contacts et qui a permis la réalisation de ce projet de rencontres.

Merci à Nicoletta qui nous a « chaperonné » tout au long de ce voyage, qui a assuré les traductions après Geneviève et qui a trouvé cette « expérience » très enrichissante.

Merci à toutes les personnes rencontrées, pour leur accueil et leur gentillesse.

Et merci à nous 8, les « voyageurs-découvreurs » qui avons cohabité sereinement pendant 5 jours et qui avons pu un peu mieux nous connaître.

Fin de ce premier voyage d'étude, que nous espérons être le premier d'une longue série.

Arrivederci Italia e mille grazie per tutti.

Compte-rendu écrit à 8 fois 2 mains.