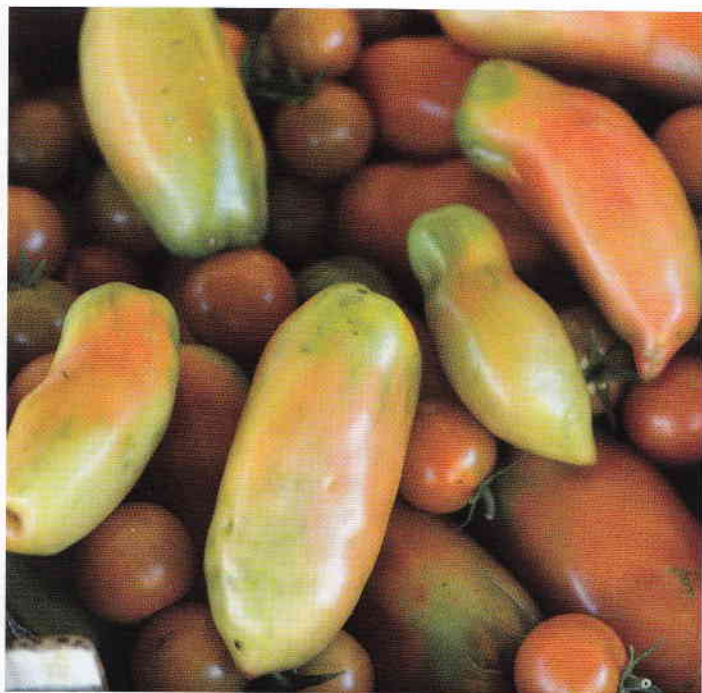


* VIRGINIE VELLUTINI

Aux délices de BIORTU

Avec une centaine de références, le catalogue des confitures proposées par Virginie Vellutini est riche d'une rare et savoureuse diversité. Adepte du bio depuis ses débuts d'agricultrice en 1996, cette alchimiste des saveurs naturelles jubile de son contact privilégié avec la terre nourricière du Taravo.

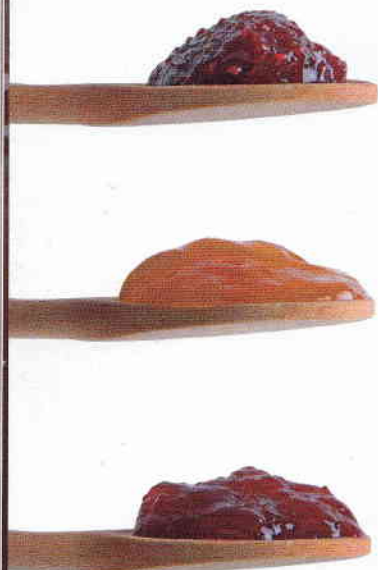
TEXTE JEAN-JACQUES ANDREANI - PHOTOS JEAN HARIXCALDE



Devant les rayonnages sur lesquels sont alignés les pots (dans la lumière, le grand meuble ressemble à un fabuleux orgue de verre aux tuyaux scintillants, irisés de couleurs composites), Virginie Vellutini laisse aller son regard lentement, amoureuxment. « Je considère la confection des confitures un peu comme de l'art. C'est mon côté créatif. Il faut oser donner libre cours à ses aspirations esthétiques. La confiture doit être belle autant que bonne. La graine de pavot bleu, par exemple, amène non seulement sa jolie teinte au pomelo rose mais également un peu de son délicieux craquant, très bienvenu. Voilà, il y a là tout un travail, patient, sur le contenu, les textures, nuances et tonalités, pour réaliser au final des compositions originales qui seront aussi agréables à regarder qu'à déguster. » Virginie est passionnée par le goût auquel elle voue un vrai culte. Sa recherche a d'ailleurs été saluée, il y a quelque temps, par un premier prix obtenu à un concours national organisé par Hachette et ouvert à tous les confituriers bio de France. C'est ainsi que chaque année, pour la Journée du Goût, elle visite une école du canton pour initier les enfants à la découverte de divers arômes et parfums. « Le goût, précise-t-elle, c'est aussi le goût des autres, du partage. C'est merveilleux et primordial d'éduquer les petits à l'amour du bon. Car quand on ne sait plus ce qu'est le goût vrai, on ne sait plus rien. »

Les goûts de l'enfance

Tout commence avec les fruits et à ce sujet, Virginie est intraitable. « Je ne fais mes confitures qu'avec les fruits les plus beaux. Je choisis les plus sains, tout juste mûrs et je privilégie les espèces microrégionales. C'est mon mari qui, il y a 24 ans, a entamé une chasse aux fruits locaux en voie de disparition. Il a retrouvé, çà et là, divers greffons, puis nous avons, ensemble, amplifié cette recherche des variétés anciennes qui sont désormais exploitées sur nos parcelles. » Quelques exemples ? A Mela Petrucciaccia, une pomme du canton à la belle couleur rouge striée de vert, très parfumée et qui se conserve bien. La reine-claude de Petreto, qui a la particularité de se reproduire spontanément. La cerise de Calvese ou encore U Peru Purcinu, une belle grosse poire, très ferme, bien sucrée. « Il ne faut pas oublier les abricots et mes préférées, les figues, qui, avec 42 variétés parfaitement adaptées, composent un univers gustatif particulier. Nous avons la volonté d'établir ici, à notre rythme, un conservatoire-sanctuaire. C'est exaltant ! Il y a la recherche dans le maquis, les rencontres avec les gens, les discussions. Beaucoup de facteurs passionnels qui ramènent toujours à l'amour du végétal. Certaines variétés ne me servent pas pour les confitures mais je les conserve pour les admirer. Elles sont si belles ! Et c'est pareil dans le potager. Nous avons une dizaine de vieilles variétés de tomates dont les semences proviennent de tout le canton, des courgettes propres



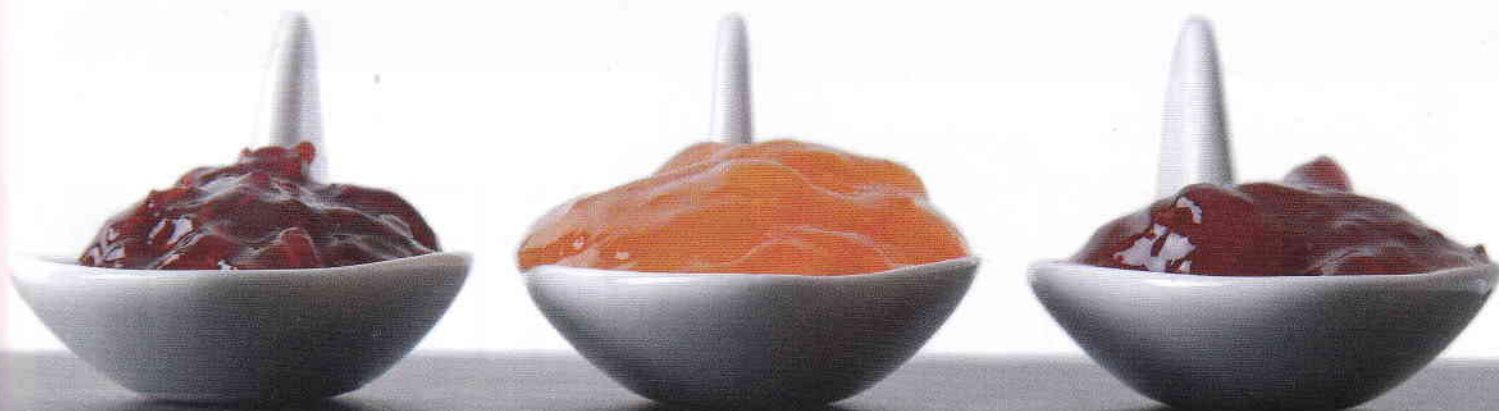
« JE SUIS DE
CES GENS QUI,
POUR SAVOIR
OÙ ILS VEULENT
ALLER,
SE DEMANDENT
D'ABORD D'OÙ
ILS VIENNENT. »

à la microrégion, plusieurs types de poivrons, idem pour les aubergines, concombres et melons. Les gens de la région sont ravis de retrouver les goûts de leur enfance. »

Un conservatoire-sanctuaire

Biortu produit également de l'huile d'olive grâce à de très beaux arbres plusieurs fois centenaires. 1200 à 1400 litres tous les trois ans car en bio, les oliviers comme les autres arbres du domaine ne sont pas traités. Et quelques rares et donc précieuses fioles de vins-apéritifs, concoctés grâce à un alambic fabriqué spécialement pour elle à Bastia. « J'adore ça, dit-elle en riant ! Je ne distille que très occasionnellement car je n'ai pas beaucoup de déchets mais, de temps en temps, je me fais plaisir surtout avec les reines-claude qui se prêtent parfaitement à la fermentation puis à la distillation et qui délivrent à la fin un motif aromatique parfumé et unique. » Membre du Groupement d'intérêt économique (GIE) du Taravu (qui commercialise, via son portail, les produits de Biortu sur Internet), présidente du conseil d'administration

du lycée agricole de Sartène, membre du conseil d'administration de la Confédération paysanne, Virginie Vellutini ne s'ennuie jamais. Elle se reconnaît volontiers en activiste... « Œuvrer à la préservation patrimoniale me place dans la catégorie des gens qui, pour savoir où ils veulent aller, se demandent d'abord d'où ils viennent. Pour moi, il y a aujourd'hui danger. Avec les OGM par exemple, on ne sait pas du tout où l'on va. Globalement, on n'avance pas, on régresse. En affamant bien des peuples parce que l'on commercialise des semences stériles ! Nous avons intérêt au contraire à privilégier une approche agricole des territoires qui prenne en compte les pratiques patrimoniales ancestrales afin de déterminer des modes de production adaptés et durables. Si on avait fait cela ici, il y a longtemps, cela aurait évité bien des erreurs. Aller aujourd'hui dans ce sens peut représenter une chance pour la Corse. » Elle a du cran Virginie Vellutini et une foi inébranlable en la puissance de la nature qui lui permet, au fil des saisons, de réaliser bien des merveilles. Pour le plus grand plaisir de tous. *



Une expérience pilote

L'association FRESC Insempi pa custrui (ensemble pour construire), basée à Bicchisano, à l'origine, entre autres réalisations, de la création du Festival du Taravo, de Jardins Solidaires et de l'installation sur la commune d'Argiusta-Morici, d'une Buttega (boutique également Solidaire où sont vendus divers produits

fermiers de la région), porte actuellement un projet de réalisation d'un circuit local de recyclage. L'éleveur de porcs Pierre Magni (Charcuterie U VALDU à Bicchisano, AOC Porc Corse) et deux autres producteurs de la micro-région vont, d'ici à l'année prochaine, pouvoir nourrir leurs bêtes avec des matières premières bio provenant de Biortu mais aussi d'autres

partenaires céréaliers, maraîchers, de propriétaires de châtaigniers et de chênes verts (glands). Autre opérateur de cette démarche originale : la coopérative laitière et fromagère du Taravo (Bicchisano), qui fournira, elle, ses excédents de petit-lait. Une initiative qui, en cas de succès, pourrait s'exporter dans bien d'autres piève...