

Article de Claude Veyret sur le Voyage d'étude Biovallée dans le Biodistretto Cilento

(Également paru en extrait plus court dans le Dauphiné Libéré du 22 juil. 13, page 14 « La filière bio à l'heure italienne »)

Une trentaine d'acteurs de la Biovallée de la Drôme ont passé deux jours en voyage d'étude Biovallée dans le Biodistretto Cilento dans le sud de l'Italie. Ces 11 et 12 juillet 2013, Agriculture bio, certification de groupements, accompagnement technique, filière courte, organisation des circuits de distribution, valorisation des produits locaux, éco-tourisme, patrimoine territorial, coopération public/privé étaient les thématiques abordées de ce déplacement mariant travail d'évaluation, témoignages, découverte d'un territoire en pleine évolution et convivialité.

La province de Salerne, en italien : Provincia di Salerno, est une province italienne, située dans la région de Campanie. Sa capitale provinciale est Salerne. Population : 1 109 705 habitants et densité 226 hab. /km²

Ce sont des élus de la Biovallée, Communauté des Communes du Crestois, Communauté des Communes du Val de Drôme, Communauté des Communes du Pays de Saillans et Communauté des Communes du Diois et leurs techniciens. Des élus du Conseil régional Rhône-Alpes et technicien du Conseil général de la Drôme. Des élus associatifs et responsables du monde associatif de Biovallée, Agribiodrôme, Ecologie au Quotidien, Office de tourisme de Die, Aider, Green-is-beautiful et des Conseils Locaux de développement du Val de Drôme et du Diois. Et des responsables de la sphère économique de la cave Jaillance, Lune en bouche, Domélio, etc... qui ce Mercredi 10 juillet 2013 après-midi se retrouvaient devant la CCVD pour le départ en bus pour Marseille-Marignane, un passage à Rome, et une arrivée dans le Cilento, un Parc Naturel de la Région de Campanie au sud de Naples. Le jeudi 11 juillet, c'est à Pollica, Château des Princes Capano, Centre d'études sur le Régime Méditerranéen 'Angelo Vassallo' la rencontre avec les représentants du Biodistretto et de l'AIAB (Association Italienne pour l'Agriculture Biologique) et une présentation générale du territoire et de la stratégie du Biodistretto avec présentation du Régime Méditerranéen, inscrit depuis 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO (Pratique alimentaire traditionnelle du pourtour méditerranéen caractérisée par la consommation en abondance de fruits, légumes, céréales et huile d'olive et une consommation faible de viande et produits laitiers). Belle présentation des circuits de distributions alternatifs (marchés, restaurants, bio-plages, etc.) et du rôle des administrations locales (aide financière, technique, promotion, achat public éco-responsable). Enfin la rencontre avec les administrateurs des communes qui travaillent sur d'autres thématiques (énergie, climat, éco-construction, innovation sociale,..). Suite en bus à Castelnuovo Cilento (Commune de Casal Velino Scalo). Arrêt bref à Pioppi où a été codifié le régime méditerranéen par le médecin américain Ancel Keys avec la visite exploitation agricole familiale en pluri-activité "Felice Maio" et ses activités: restaurant et éco-gîte rural 'Anna dei sapori', production agricole bio (fruits AOC, figue blanche du Cilento, fraîches et sèches, olives et huile d'olive, vignes, fromages, charcuterie, topinambour), accueille événements et activités didactiques...Les discussions avec les techniciens de l'AIAB et les responsables des associations et coopératives de commercialisation portaient sur la qualité des productions locales, les labellisations et la consommation locale dans les réseaux touristiques. Et une coopération avec la Biovallée de la Drôme.

Le Biodistretto Cilento, située au sud de la Province de Salerne, est en partie compris dans le parc national du Cilento et du Val de Diano. La côte se trouve sur la Mer Tyrrhénienne, entre Paestum et Sapri. L'intérieur du Cilento est constitué surtout de forêts, de montagnes et de petits villages, des perles perchées aux crêtes des collines, comme nos vieux villages drômois typiques. Les montagnes les plus élevées sont le Cervati (1 900 m), le Panormo (1 742 m, dans le massif des Alburni), le

Faiatella (1 710 m) et le Gelbison (1 705 m). Au centre-sud de cette terre, Pruno, grand secteur forestier avec 3 petits villages au centre appelés Pruno, avec seulement 35-40 habitants figurant dans les derniers villages 'ruraux' d'Europe.

Le Biodistretto Cilento dans le sud de l'Italie a misé sur l'agriculture bio, une labellisation contraignante, un accompagnement technique et des filières courtes, organisation des circuits de distribution pour exporter leurs savoir-faire et produits en Europe, une valorisation des produits locaux par l'éco-tourisme, lié au patrimoine architectural magnifique (on est en Italie). Ce déplacement invitait tant à un travail d'évaluation de leur cheminement, l'écoute de témoignages que la découverte d'un territoire en plein démarrage (première idée en 2004). Lors de la visite d'une exploitation viticole bio, avec un bâtiment en éco construction et toiture bois (comme quoi cela est possible), le viticulteur présentait sa production de blancs et rouges. Sa ferme est fumée aux déjections des 600 buffles qui produisent aussi la célèbre 'mozzarella di bufala' (nous n'aurons pas le temps de rendre visite aux buffles). En bus à Ascea Marina, on longeait la zone archéologique d'Elea-Velia, une cité grecque où fut créée l'école éléatique, école philosophique fondée par Parménide et Xénophane et suivie par Zénon d'Élée et Mélisse.

La colonisation grecque débute à la fin du VIII^e siècle avec l'émergence d'établissements côtiers à Agropoli et Poseidônia (Paestum) dans la partie nord du Cilento. Fondée en 540 avant J.-C., Elea (Velia) devait devenir l'un des centres du savoir les plus influents du monde antique. L'école d'Elea, basée sur l'affirmation de l'identité et l'éternité de l'esprit, est fondée par Xénophane de Colophon, avant d'être dirigée par Parménide et Zénon. Cette école était surtout reconnue pour l'élaboration de méthodes expérimentales, notamment en astronomie et en médecine.

La journée se concluait par la visite : 'Bio-spiaggie' à Ascea, action de promotion touristique du Biodistretto et des produits du terroir sur le bord de mer : Accueil par Monsieur l'adjoint au Maire et l'initiateur de ce projet et présentation de leur collaboration avec la ville avec Marseille (Ascea est une cité Phocéenne), dégustation de produits locaux, rencontre B2B entre français et italiens. Enfin les élus, des deux territoires Biovallée et Biodistretto Cilento, dans cette démarche de développement durable, s'engagent pour discuter des possibilités de collaboration futures, de participation à un réseau de bio-districts européens.

Dans les années 1990, il a été proposé de construire une nouvelle province dans la Campanie, celle du Cilento. Très loin d'être réalisée, elle a eu également le problème pour choisir son chef-lieu : Les quatre candidats sont Vallo della Lucania (en position centrale), Agropoli (la ville la plus grande, au nord), Sala Consilina (le centre du Vallo di Diano) et Sapri (centre du Cilento méridional, avec une gare, la plus importante du territoire). Une autre proposition, plus récente, déplacerait le Cilento de la Campania en la Basilicata, comme troisième province, avec celles de Potenza et Matera. Le Cilento a fait partie de l'ancienne Lucanie et le dialecte cilentain a subi beaucoup d'influences du lucan (it). Le dialecte du nord est plus influencé par le napolitain, et celui du sud est très lié au sicilien. Le 20 novembre 2010, le Cilento a été inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Cette inscription a été rendue possible grâce à sa pratique alimentaire emblématique de la diète méditerranéenne : « Celle-ci se caractérise par un modèle nutritionnel demeuré constant dans le temps et dont les principaux ingrédients sont l'huile d'olive, les céréales, les fruits et légumes frais ou séchés, une proportion limitée de poisson, des produits laitiers et viande, et de nombreux condiments et épices ».

Domage, dernier jour, le Vendredi 12 juillet : Transférés en bus à Ceraso, siège du Bio-Distretto la rencontre avec les élus et techniciens du Bio-Distretto on assistait à la présentation de la méthode de certification de groupe Biodistretto, du cahier des charges de production AIAB et la marque 'Bio-Distretto'. En présence d'une viticultrice venue présenter sa production et de la Sénatrice du

gouvernement italien, Angelica Saggese, chargée du Développement Durable. Les discussions autour des thèmes : énergie, tourisme, restauration et cantine bio précédaient la Visite du marché/exposition et dégustation des produits typiques du Cilento en présence des producteurs du Bio-Distretto dans les jardins de la Piazza San Silvestro avec leurs spécialités autour de la figue. Mais tout a une fin.

Et le retour pour Rome-Fiumicino s'annonce. Arrivée à Marseille et retour à Crest. Anna Gasquet traductrice et chargée de l'organisation commentait ces visites : « Ainsi se dessinent des coopérations entre les régions d'Europe engagées dans le développement durable humain. Un enrichissement pour tous les territoires et une autre façon de construire l'Europe près des citoyens et des problèmes locaux pris à bras le corps ». Un voyage d'étude dans une région relativement pauvre où l'hospitalité est une valeur cardinale.

Le parc national du Cilento et du Val de Diano est un parc national italien situé dans la province de Salerne en Campanie. Agrandi à 180 000 hectares, aujourd'hui, il correspond à la partie méridionale de la province, comprise entre la plaine du Sele au Nord, la Basilicate à l'Est et au Sud, et la mer Tyrrhénienne à l'Ouest. Il rassemble, tout ou en partie, les territoires de huit Comunità Montane et 80 communes.

Le site est inscrit depuis 1998 sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité établie par l'Unesco. Le parc est créé en 1991 avec la loi cadre du 6 décembre n. 394 (Legge Quadro sulle aree protette GU n. 292 du 13 décembre 1991). Il a un aspect essentiellement montagneux, rythmé par plusieurs vallées fluviales qui descendent vers la mer Tyrrhénienne. Son paysage culturel est caractérisé par un système d'importantes anciennes voies de commerce sur un axe est-ouest utilisé dès la préhistoire. L'organisation de son territoire conserve les traces de nombreux épisodes des civilisations qui s'y sont succédé; culture moustérienne, culture del Gaudo, culture villanovienne, colonisation grecque, empire romain, fondations religieuses et édifices médiévaux. Le Cilento est aussi le berceau du régime méditerranéen rendu célèbre par le médecin nutritionniste américain Ancel Keys, qui dans les années 60 séjourna 28 ans à Pollica, petit port de pêcheurs, étudiant soigneusement son modèle alimentaire constitué à base de pâtes, d'huile d'olive, de légumes et de poissons. En 1991, il est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité (avec les aires archéologiques de Paestum et Velia et la Certosa di Paluda), et depuis 1997, il est une réserve de biosphère.

Le climat, la beauté et la variété du paysage, la richesse du patrimoine historique et artistique, la flore et la faune en font un des exemples les plus importants d'écosystème méditerranéen.

Tout le voyage sera étayé par des pauses gastronomiques. Au Cilento il existe une tradition alimentaire basée sur la nourriture produite sur le territoire. La 'diète méditerranéenne' est la principale : légumes (haricots de Controne, pois chiche de Cicerale, artichauts, tomates) et fruits (châtaignes, agrumes, figue blanche du Cilento , qui doit son nom à la couleur jaune claire uniforme de l'écorce des fruits séchés) sont la base des dégustations,...Il est vrai que nous n' avons pas goûté de pâtes lors de notre séjour...Autres spécialités typiques : huile d'olive, mozzarella di bufala, mozzarella "co'a mortedda". Cette dernière est conservée en petits rameaux de "mortedda" ou "mortella", nom dialectal de la myrte. La Soppresata di Gioi est une saucisse particulière, avec un morceau de lard au milieu...Le tout arrosé par des vins locaux: Doc Castel S. Lorenzo, vin rouge obtenu du raisin Barbera, et Doc Cilento, de production sans égal en Campanie.

Plats typiques: "Ciambotta", plat de la tradition pauvre paysanne à base de légumes, de pain grillé gratté à l'ail et arrosé d'un filet d'huile d'olive, Méditerranée oblige. Nous devrions revoir nos hôtes en octobre 2013 dans la Biovallée lorsqu'une délégation viendra découvrir notre territoire.

**« Un challenge d'importance tant les Italiens avaient mis 'la barre haute' en matière d'accueil »
prévenait Jean Serret, le président de la Biovallée drômoise.**