

Voyage d'étude en Sardaigne **du vendredi 8 septembre 2017 à 18h30 au jeudi 14 septembre 2017 à 11h**

Après un petit couac au moment du départ dû à quelques incompréhensions entre le port de Toulon et notre équipe, nous partîmes plein d'enthousiasme à la découverte de la Sardaigne.

Samedi matin : arrivée à Porto Torres, on passe par Alghero et nous arrivons à Bosa où nous nous installons après avoir retrouvé Béatrice qui sera notre guide et interprète tout au long de ce séjour.

Nous découvrons un paysage de collines méditerranéennes pâturées jusqu'au sommet. Tout est clôturé soit par du grillage, soit par des murets en pierres sèches que l'on voit à perte de vue. Cette année est terrible pour l'élevage à cause d'une sécheresse qui dure depuis avril ; aussi tout est desséché et sur-pâturé. Quelques taches vertes de temps en temps, ce sont de petites parcelles de vignes. « Cette année, le gros problème en Sardaigne, c'est l'érosion et les chardons ».

Dans l'histoire, la Sardaigne est un pays de latifundia, donc avec des gros propriétaires. La première réforme agraire a eu lieu en 1950 où c'est plutôt les droits sociaux des journaliers qui ont été mis en avant, puis celle de 1970 a stabilisé les loyers des terres. Avant les années 80, tous les bergers transformaient leur lait en fromage. En 1982, la lire et le dollar changent, l'Etat file des primes pour l'exportation (50 % du prix du fromage), tous les bergers arrêtent la transformation et livrent leur lait aux coopératives et aux industries qui alors se mettent en place. Tout à suivi, la sélection, la modernisation. Et maintenant, le cours mondial du pecorino a chuté et tout le monde s'est fait avoir.

Rencontre avec différents (« beaux ») bergers sardes ; on peut dire que durant ce voyage, les femmes bergères sardes n'ont pas été mises en avant.

1) à Tresnuraghes, à 5 km de Bosa :

Chez Luigi et X lui, carabinier à la retraite et elle, est toujours restée sur la ferme (beaucoup de bergers ayant des petits troupeaux sont pluri-actifs).

50 brebis lait, tout transformé en fromage (pecorino) et vente à la ferme.

20 ha de collines et 4 ha de terres cultivables

Traite de novembre à juillet : 1,5l /brebis/jour estimé par eux. Tarpissement en août.

Brebis toujours dehors ; en ce moment, un peu de fourrage, et beaucoup de feuillages (ronces, peupliers), et de baies (lentisques, myrtes, poires, olivastres).

Agnelage en novembre, un mois avant, complémentation avec luzerne.

Vendent agneaux et agnelles sevrés à deux mois et béliers à six mois au printemps ; ils pensent qu'ils pourraient nous en fournir.

Affinent certaines tommes dans le foin ?

Font aussi leur pain avec un blé local Senatore Capelli, vendent aussi de la farine et de la semoule en AB non certifié à des « amapiens ». Ils font aussi de l'HE de lentisque (eczéma, psoriasis).

L'olivier sarde c'est l'olivastre local greffé avec de l'olivier espagnol ; sur leur propriété, ils ont un olivier de 2000 ans.

On boit un coup, du vin fait par eux-mêmes, on goûte



différents fromages, on écoute Luigi et ses copains (carabiniers, douaniers à la retraite) chanter de très beaux chants traditionnels sardes.

INOKE : site qui recense tous les produits locaux sardes.



2) à Bosa, localité Badde Orca :

Chez Salvatore Porcu, sa fromagerie est dans Bosa même, dans la remise attenante à sa maison. Sa ferme est dans une ZIC : Zone d'Intérêt Collectif : la perdrix est protégée jusqu'à fin mars.

400 brebis ; traite à la main avec son frère 350 brebis deux fois par jour ;

Vend ses agneaux à Noël et à Pâques à 5€/kg

Charges sociales par exploitant : 3 500€

Il nous fait visiter sa fromagerie ; il vend sa tomme « la fleur de sarde » 15€/kg et revendique le super goût de certaines tommes attaquées par les fameux petits mouchérons qui donnent de si jolis petits vers blancs bien dodus ; nous goûtons..., enfin ceux qui ne se défilent pas...



Discussion, autour d'un verre, avec Salvatore, de nombreux sujets concernant l'élevage sarde :

- 3 millions de brebis en Sardaigne soit 10 000 fermes pour 1,5 million d'habitants ; 70 % des brebis italiennes sont en Sardaigne, le reste en Toscane

- maintenant toute la production du lait est aux mains des coopératives (80 %) et des industriels (20 %).

- le prix du lait est décidé au niveau régional (Sardaigne) par les coopératives, les industriels et les politiques ; pas d'opposition, les syndicats sont corrompus. Il y a deux ans le litre de lait était payé 1,40€, cette année 0,50€ ! « un jour, tout va s'écrouler et ce sera la révolution! »

- il y a tout un trafic, en Roumanie, il y a 100 000 brebis, le litre de lait est à 20 centimes ; leurs tommes sont affinées en Sardaigne et prennent le label « Pecorino ».

- la seule action commune dont il peut parler, c'est le blocage du port avec le syndicat « Sard Fort », action contre MacDo et ils ont gagné (je ne me souviens plus de l'enjeu).

- pas de bergères propriétaires de troupeaux et de terres.

- pas de statut de conjointe.

- il existe une subvention de 70 000 € pour jeune entreprise féminine, mais pas de contrôle donc faux dossiers montés pour l'obtenir.

- à Bosa, une femme, fille unique, héritière de 4 000ha loue ses terres à des bergers qui ont des troupeaux; 50 % des revenus sont pour elle, payés directement par la coopérative plus des dessous de table.

- beaucoup de bergers sont venus des montagnes trop froides pour s'installer dans la plaine de Bosa.
 - en 1970, il y a eu la réforme agraire qui a stabilisé les prix des loyers mais tout cela est à nouveau remis en cause.
 - 80 % de la nourriture de la Sardaigne est importée, alors qu'il y a un espace énorme. Par exemple, il y avait la production du cochon noir, petit gabarit sans gras, qui a disparu ; tout est importé d'Espagne par ex : jambon de Parme.
 - la Sardaigne est une colonie de l'Europe et de l'Italie en particulier ; Salvatore fait partie du Parti Sardiniste Indépendantiste.
 - en Sardaigne, les pastores sont abandonnés alors que ce sont le premier maillon de la chaîne ; l'UE verse un milliard d'euros pour l'agriculture, dont 800 millions pour les gens dans les bureaux qui sont inefficaces et incompétents pour les paysans qui doivent payer pour obtenir le moindre papier (il en est de même pour n'importe quel citoyen avec l'administration). Il y a une très grosse corruption pour obtenir ces postes.
 - la gestion des effluents est injuste ; ceux qui font les lois ne viennent jamais sur le terrain.
 - depuis 20 ans, il y a une loi qui oblige à traire avec une machine alors que les $\frac{3}{4}$ des bergers n'ont pas de lumière dans leur bergerie.
- La moyenne des troupeaux est de 150 brebis ; il y a une volonté de la part des industriels, qui sont liés avec les gros propriétaires, d'éliminer les petits bergers.

3) à Padria chez Massimo

270 ha tout fauchable ; 6 ha à l'arrosant : sorgho pour soupade.

1 000 brebis ; ne transforment pas le lait.

Ils sont 4 à travailler sur la ferme.

2l/jour/brebis (avant du temps de son père : $\frac{1}{4}$ de litre par brebis).

800 brebis environ à la traite : 3h le matin, 2h le soir tout livré en coopérative à 30 kms de là.

Le Pecorino Romano est exporté aux USA.

Ils ont des primes au bien-être animal ; doivent déclarer les boíteuses ; obligation de pailler tous les deux jours et d'avoir une infirmerie.

Année de misère : pas de foin ; ils avaient des vaches et les ont vendues car plus rien à manger pour elles.

Ils font partie d'un Centre de Sélection où ils choisissent leurs béliers.

Puçage aux oreilles et le plus souvent dans la panse car beaucoup de brebis sardes ont des oreilles minuscules.

Il fait prendre ses agnelles par des agneaux ; dit que les agnelles s'immunisent et peuvent être prises par les béliers l'année suivante et que cela limite les avortements, bien sûr il ne garde pas les femelles de ces agnelles.

Obligation béliers RRR pour la tremblante.

Pour lui ce n'est pas possible de livrer des agnelles ; trop de contrôle à cause de la fièvre catarrhale.

En Italie, gros flicage sanitaire et environnemental.

En Sardaigne, c'est agriculture et pastoralisme avec du tourisme deux mois par an ; beaucoup sont pluri-actifs.

À cause de la sécheresse, les sangliers attaquent les brebis et les tuent.



On visite sa ferme, sa salle de traite, son infirmerie avec toutes ses brebis blessées par les sangliers (voir photos).

On boit un coup avec des gâteaux.



4) localité Badde Orca, ferme d'Angelo Pisanu, musicologue et éleveur, fils d'un professeur héritier de latifundi.

150 ha et 10 ha qu'il peut semer.

33 vaches sardes croisées avec taureau limousin.

On visite la salle de traite.

Il a un projet agro-touristique dans ce lieu magnifique dans la montagne, au bout du monde.

On se prend un orage de grêle et de pluie sur le dos ; on se réfugie dans la petite maison en vieilles pierres ; on boit un coup, plusieurs même, vin du pays, liqueurs, eau de vie maison.



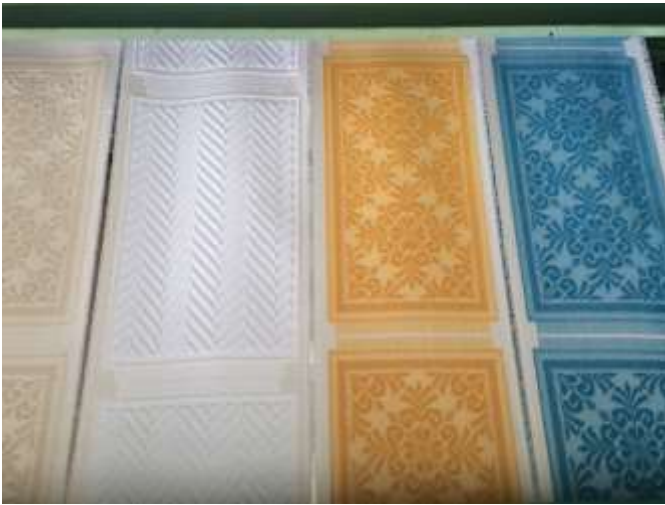
5) Visite de la filature Tessile Crabolù :

Très grande usine où la laine est traitée de A à Z ; voir les photos des différentes étapes du traitement de la laine.



C'est une entreprise familiale (2 frères) qui a été créée à Nule en 1964 avec des métiers traditionnels. Puis ils se sont déplacés à Bitti pour créer cette filature qui fait le cycle complet du traitement de la laine ; c'est la seule en Sardaigne et peut-être en Italie. Ils reçoivent toutes sortes de laine, disent que celle de brigasques est la plus difficile à travailler. Nous visitons leur magasin à Nule ; démonstration avec le vieux métier. Ils nous montrent leurs collections de vêtements, tapis, dessus de lit, nappes, rideaux ; ils font aussi de l'isolation et du feutre. (voir photos)





Impression très triste dans cette usine qui ne marche plus à son maximum. Il y a 10 ans, ils étaient 40 salariés, ils ne sont plus que 10. Les gens ne veulent plus porter de la laine, ils préfèrent le coton. Les deux frères sont très pessimistes au sujet de l'avenir de leur entreprise et semblent complètement découragés.

6) à Orgosolo chez Franco, forestier à mi-temps depuis 2010 où il a repris la ferme de son père qui avait 180 brebis, maintenant il en a 60.

Sa ferme 25 ha en deux lieux ; année très mauvaise, pas de foin, pas d'herbe.

Il a pensé vendre son lait à la coopérative, mais le prix est trop bas, donc refait du fromage.

La situation des bergers sardes est dramatique ; c'est un peu de leur faute car il n'y a aucune action collective ; lui, il a un autre travail, ce qui lui permet de produire à perte, ce qui n'est pas le cas pour ceux qui ne sont pas pluri-actifs.

Il y a un dicton de bousquetier qui dit : « pour bien voir le bois, il faut être hors du bois ».

Il suffirait qu'une année il n'y ait pas d'agneaux, donc pas de lait, donc moyen de pression sur les coopératives qui seraient très mal ; les pasteurs pourraient tenir un an sans production car de toutes façons ils vivent avec la PAC.

La plupart des bergers sont à temps complet ; 80 % vendent leur lait à 5-6 transformateurs de lait qui font la loi en cheville avec la banque de Sardaigne (ils font partie du conseil d'administration) et les politiques. En ce moment, les représentants des transformateurs circulent chez les bergers : « ça va mal, la sécheresse,...etc.. tenez voilà un tiers des acomptes » (cet argent vient des subventions régionales que touchent les transformateurs) et les bergers se retrouvent les pieds et poings liés avec l'industrie.



Dixit Franco : « on leur a fait miroiter la Ferrari (quand le litre de lait a été payé 1,40€/litre pendant un an), si elle tombe en panne, une année de salaire pour réparer ».
Pour un litre de lait, il y a 85 centimes de charges, ils ont vendu leur lait à 50 centimes le litre cette année, la différence c'est avec leurs subventions que les bergers payent. « c'est la décroissance ! »

À Orgosolo, prix des terres très élevé : 20 000 € l'hectare ; il y a 23 000 ha répartis entre communaux et privés.

Avant, les bergers faisaient agneler au printemps, montaient en alpage en avril-mai, redescendaient fin mai et laissaient repousser les alpages (communaux) ; maintenant plus personne ne respecte les communaux et sur-pâture toutes les terres, car quand il y a eu la promesse d'acheter le lait à 1,40€ par les coopératives et industriels, tout le monde a augmenté les troupeaux de façon très importante. On visite une de ses fermes, où sont les brebis en ce moment, et sa fromagerie est dans le garage de sa maison.

Il traite à la main le soir (fait son métier de bûcheron le matin à partir de 5h du matin) ; entre 11 et 21 par brebis en monotraite ; il vend très bien son fromage car bonne réputation ; il nous montre ses différentes recettes (voir les notes de mes petits camarades), tommes, ricotta ; il utilise un chaudron, des moules en bois de poirier, frotte ses tommes en été avec du gras de porc, et affine sur des planches dans une cave chez sa mère.



Lors de la visite de sa ferme, Franco nous montre une construction archéologique : une nuraghe (voir l'histoire des sites nuragiques en Sardaigne)



Le soir, nous mangeons chez Franco (différents plats typiques sardes, vins, eau de vie, etc.), il fait partie d'un groupe de chanteurs connu internationalement, donc on a droit à un très beau concert avec certains chanteurs qui sont là, Les Tenores. Tous sont liés à l'histoire d'Orgosolo



(ainsi que leur répertoire); en 1968, toute la population s'est opposée à l'implantation d'un camp militaire sur les terres de la commune; ce fut une lutte dure qui eut beaucoup de répercussions dans le monde entier et se solda par une victoire; durant cette période, de nombreux artistes sont venus de différents pays et ont couvert les murs du village de fresques racontant



l'histoire des luttes du monde entier : les Murales (voir cette histoire sur le site de la Sardaigne) que l'on peut toujours voir.



7) Visite de la ferme expérimentale de Macomer ;

Là, différents techniciens nous attendaient. Très bon accueil, visite de la ferme, brebis noires sans oreille « Pecore Negra Arbuse » etc..., puis tout un exposé très intéressant par « power point » qu'ils ont promis de nous transmettre, donc je ne m'attarde pas sur toutes ces informations sur l'élevage sarde, sa sélection, ses atouts etc..., que vous découvrirez en le regardant. On boit moult cafés, et mangeons pleins d'excellents gâteaux spécialités sardes.





8) Osilo Localité Trunittu à la ferme de Gavino Pulinas

À une altitude de 400 m dans un cirque, 90 ha en semi extensif avec des luzernes à l'arrosant ; année la plus dure depuis très longtemps, juste un peu de pluie en janvier et c'est tout ; tous les pâturages sont cramés. Une bergerie de 500 m² et une grange de 700 m².

Gavino est référent du projet Pastomed en relation avec la Maison Régionale de l'Elevage en Provence et président d'une association nationale des bergers dont le siège est à Rome. Cette association s'occupe de technique et de génétique : depuis 2004, amélioration génétique des troupeaux et favoriser les semences indigènes pour préserver la biodiversité et l'adaptation au milieu. Différentes expériences sont faites chez eux avec des techniciens : variétés de semences, amélioration de la production avec pérennité et constance, des parcelles avec gros labours et beaucoup d'engrais, des parcelles sans labour moins d'intrants, une variété de luzerne annuelle (Angloma, unique au monde) qui fait moins gonfler les brebis ; pare-feu avec du trèfle souterrain, il a vu la production de lait augmenter de 23 %. Il participe aussi à une étude sur l'impact environnemental du pâturage ovin, la comparaison de l'impact carbone entre différentes fermes (ex : importation du soja, gazoil, etc..) ; et aussi avec 20 autres fermes au projet LIFE : réduction des émissions carbone en Sardaigne.

Ils ont 400 brebis ; les chaleurs sont synchronisées par pose d'éponges.

2 traites par jour, toute l'année ; 5 lots : agnelles, 2 traites (en pleine lactation), une traite (tarissement), le vassiou, et celles qui vont agnelier.

La base de la nourriture est le pâturage et complément soja et maïs qu'ils achètent. Ils ont une machine qui broie le foin, réduit le maïs, les fèves, le tourteau de soja en farine et mélange le tout ; ils en distribuent 160 kg pour 330 brebis par jour ; avantages : pas de refus, ration équilibrée avec l'herbe verte, les brebis ne peuvent pas choisir le grain.





En général, ils traitent 180 l/jour et au maximum 450 l quand les lots se chevauchent. En moyenne 270 l par brebis, leurs meilleures donnent 3 l par jour. Tout le lait est transformé sur place.

Ils font du fromage frais pour cuisiner (tradition locale), et ensuite différents affinages. Ils font de la ricotta fumée ; il nous montre leur fumoir où ils font brûler à peu près 2 kg de foin par passe. Vente directe à Porto Torres et dans la zone super touristique au nord-ouest de la Sardaigne. Ils ont 2 magasins à eux. Depuis 7-8 ans un syndicat (Coldireti) organise les marchés de la région toutes les semaines et ça marche bien ; le syndicat certifie la qualité des produits. Ils pensent qu'ils pourraient agrandir leur troupeau mais il leur faudrait plus de terres. Ils déplorent le fait qu'à cause de la crise du prix du lait, des bergers se sont remis à faire du fromage, même sans autorisation, et qu'ils bradent leur produit.



Donnent 107 kg de concentré par brebis ; ont toujours un problème en février-mars entre les besoins des brebis en lactation et les ressources herbagères ; disent que leur point de faiblesse est la gestion de l'eau de leur source.

Les objectifs de leur sélection : augmentation de la production de lait par brebis, augmentation de la résistance à la tremblante, morphologie des mamelles et augmentation de la qualité du lait. C'est une exploitation familiale, lui, son fils et un salarié ; il pense qu'il s'est compliqué la vie avec toute cette organisation (pas de vacances).

Pour lui, pas de problème pour livrer des agnelles et agneau-bélier ; il l'a déjà fait. Mais commande très à l'avance car très demandé.

Nous visitons la ferme, la salle de traite, la fromagerie (voir photos). Agrément AHCCP, 2 analyses de lait, d'eau, de fromages par an. Malheureusement, nous ne pouvons boire un coup, car nous sommes limite pour l'heure du bateau de retour.





Voilà un compte-rendu fait à partir de notes prises sur le vif. Il y a sûrement des erreurs et des oublis que mes camarades de voyage compléteront. Je ne parle pas de tout ce que l'on a vécu en dehors de ces visites, les bonnes bouffes bien arrosées, les supers rencontres, la fête votive à Bosa avec ses processions et ses multiples vierges plus belles les unes que les autres au milieu des rires et des chansons, bref je ne parle pas de tout ça, car ce qui a été dit et fait en Sardaigne, reste en Sardaigne, c'est ce que nous avons juré en nous quittant.

Merci à Béatrice pour nous avoir fait découvrir ce pays par ses choix militants et avec son enthousiasme.

Et merci à mes camarades de voyage Anna-Maria, Amélia, Lorenzo, Giovanni pour l'avoir rendu si agréable.

Catharina.