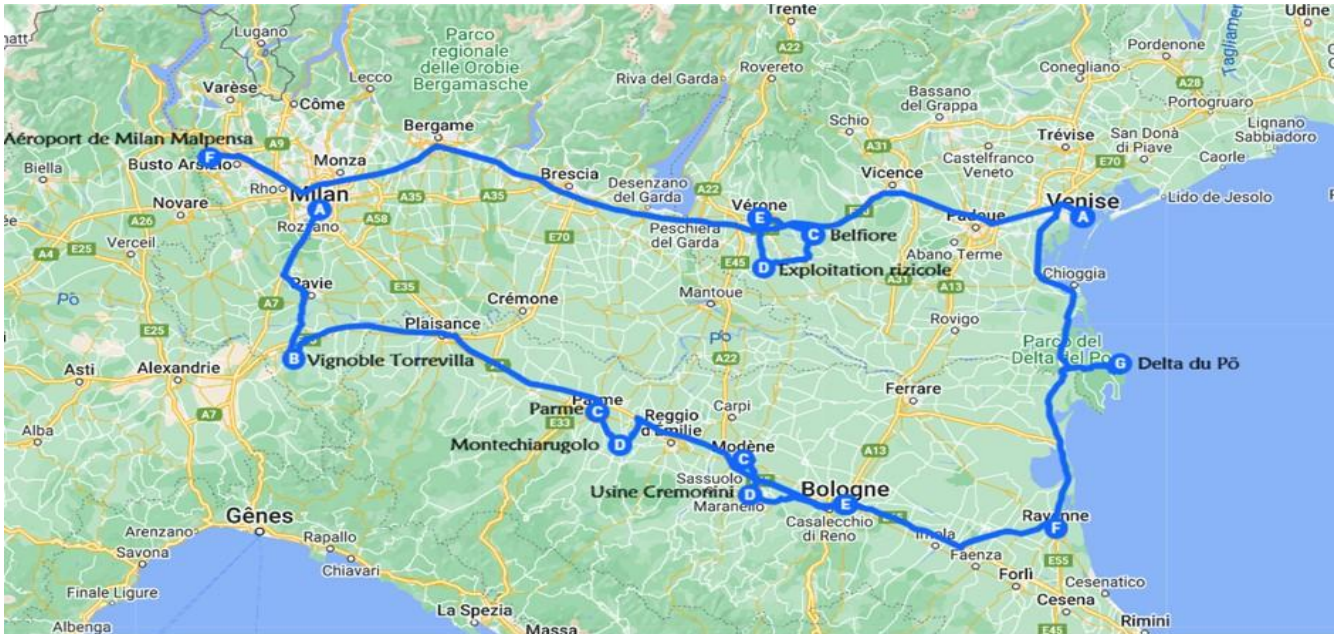
Compte rendu du voyage AIGPEF en ITALIE du Nord, Du 04 au 14 octobre 2024



Le 4 octobre, arrivée à Milan

Par André BARLIER

Les IGPEF en partance pour 10 jours en Italie du nord s'étaient donné rendez-vous tôt à Charles de Gaulle ce vendredi 4 octobre. Au terme d'un vol de 1H30 sans histoire vers Milan, nous retrouvons à l'aéroport de Malpensa, Kathy notre guide-traductrice. Arrivés à l'hôtel Leonardo vers midi, nous retrouvons deux collègues sur place depuis la veille et Philippe MERILLON, le conseiller agricole de l'ambassade de France à Rome.

Philippe MERILLON nous présente, de façon très dynamique et fluide, les grands traits du secteur agricole et alimentaire italien, les axes de coopérations franco-Italiens ainsi que quelques spécificités de l'organisation administrative.

Les chiffres clés de l'agriculture italienne : dans un pays de 60 millions d'habitants sur une surface limitée (300.000 km²), l'agriculture occupe 12 millions d'ha. Cette troisième surface agricole de l'UE compte un grand nombre de petites exploitations, 80% de moins de 10 ha et comme en France des chefs d'exploitations âgés.

Avec 900 000 actifs agricoles, l'agriculture et les IAA représentent 15% du PIB, un chiffre d'affaires de 74 M€ et 38 M€ de valeur ajoutée, ce qui est le résultat d'une stratégie ancienne, claire et volontaire. Cette 2ème agriculture d'Europe en termes de valeur ajoutée est dominée par les productions végétales avec des volumes plutôt en baisse et une valeur en hausse. La montée en gamme est claire pour les vins, les fromages comme pour les fruits et légumes.

Premier ou deuxième producteur de vin de l'UE selon les années (50 Mhl en 2022 ; 43 en 2023); premier producteur de riz, N°2 en agrumes ; 40% des tomates UE, 1/3 des pommes. Les productions animales représentent 1/3 de l'activité agricole avec deux pôles principaux, l'élevage laitier et l'élevage porcin. L'Italie est aussi depuis des décennies le premier débouché des broutards français (80% des ventes françaises).

N°2 en BIO en part des productions agricoles, derrière l'Autriche avec presque 20% des productions, 36% en Toscane. Un travail est en cours pour le lancement d'une marque bio Italienne plus exigeante que la norme bio de l'UE.

Premier pays européen pour les AOP et IGP : plus de 500 dénominations dans le secteur viticole et 300 dans les autres secteurs. Ces signes officiels de qualité jouent un rôle économique et politique ancien et majeur. Les IAA sont motrices de l'expansion et de l'export. Le solde commercial demeure déficitaire mais les exportations sont en hausse continue vers les pays tiers (vins, pâtes, légumes, fromages). Les importations concernent les céréales et les animaux vivants par exemple.

Les énergies renouvelables dont le photovoltaïque sont en rapide développement dans les campagnes.

Politique agricole / organisation

Depuis 2022 le gouvernement, formé d'une alliance de droite et d'extrême droite, entretient un lien électoral fort avec l'agriculture et même un lien familial pour le Ministre, M. LOLOBRIGIDA issu d'une famille d'agriculteurs. Le ministère chargé de l'agriculture a la même dénomination qu'en France : Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt. Les questions vétérinaires sont traitées au ministère de la santé, avec une politique « one health » très marquée. L'enseignement agricole est spécifique mais traité au ministère chargé de l'enseignement général. La lutte contre les fraudes alimentaires est confiée au Ministère de l'agriculture qui dispose d'une brigade de carabiniers dédiée aux contrôles alimentaires et à la lutte contre les usurpations !

Il n'existe pas de services déconcentrés : la mise en œuvre des politiques agricoles est faite par les régions. Il en résulte une coordination souvent complexe, mais à la différence de ce qu'on peut observer en Espagne, sans volonté d'indépendance.

Les producteurs et les transformateurs sont tous fiers de leurs produits alimentaires et promeuvent un modèle de qualité. Il existe une importante communication publique en faveur des produits de qualité présentés comme vitrine de l'agriculture italienne.

Actualité agricole et tendances 2024

Comme en France, des manifestations ont été initiées au printemps par des syndicats minoritaires, portant notamment sur les prix et la chaîne de valeur avec un mouvement anti industriels et l'entreprise Lactalis comme tête de turc. En réponse, une série de mesures nationales ont été prises et des demandes pour moins de contraintes ont été portées à Bruxelles (idem France).

L'Italie subit des aléas climatiques plus violents et plus fréquents qu'en France, à l'image des très importantes inondations qu'a connues l'Emilie Romagne en mai 2023.

Les producteurs italiens sont favorables aux innovations génétiques (nouvelles biotechnologies NBT,) notamment pour résoudre les impasses sanitaires. A la différence de la France, il n'y a pas de mouvement structuré qui s'y oppose, il n'existe pas d'ONG environnementale active en Italie.

La demande des consommateurs pour des produits italiens et de qualité est forte mais pas toujours suffisante pour rémunérer les produits bio.

L'agriculture italienne bénéficie largement des aides de l'UE, avec un cofinancement des régions sur le développement rural. Les trois principales mesures sont les mesures agro-environnementales et climatiques, les aides aux investissements et les soutiens à la gestion des risques (beaucoup plus qu'en France). A titre d'exemple 2,5 Mds€ ont été versés en 2023 pour aider le solaire (panneaux au sol interdits désormais).

Les professionnels italiens sont très opposés au Nutriscore, vécu comme une disposition anti produits de qualité. « On ne change pas la fabrication du jambon de Parme ni du Gorgonzola pour améliorer leur Nutriscore ! ».

La prévalence de la peste porcine africaine est un sujet majeur depuis 2022 en particulier en Emilie Romagne. Elle a conduit les autorités italiennes à une série de mesures de biosécurité, avec par exemple un abattage des sangliers et une indemnisation des éleveurs.

L'Italie qui assure en 2024 la présidence du G7 a fait du sommet agricole organisé en septembre une vitrine spectaculaire des produits du pays.

Coopération entre l'Italie et la France

C'est le « Traité du Quirinal » qui depuis 2021 définit la feuille de route de la coopération agricole entre les deux pays.

Cela concerne notamment l'enseignement agricole et les échanges d'étudiants avec une expérience pilote en cours dans le secteur des fruits et légumes en Sicile.

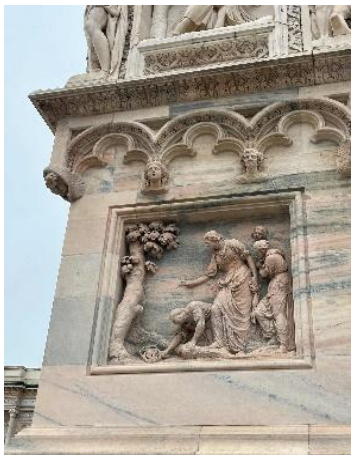
Un axe important de coopération est de renforcer la concertation sur les questions européennes : par exemple concernant l'harmonisation des règles phytosanitaires, la simplification règlementaire et la lutte contre les pratiques déloyales.

Souvent cette concertation est étendue à l'Espagne parfois au Portugal. Il existe ainsi 8 groupes de contact qui se réunissent chaque année pour les différentes productions de fruits et légumes (tomates, fraises, fruits d'été.)

Pour synthétiser, le regard des Italiens est à la fois fier de leurs réalisations et parfois un peu complexé envers leurs voisins d'outre Mont-Blanc. Philippe MERILLON nous conseille le livre « Rendez-nous la Joconde » qui analyse les ressentiments franco-italiens.

Notre groupe a, *in fine*, largement applaudi et remercié le conseiller agricole qui a ensuite pu prolonger les échanges lors d'un agréable buffet partagé.

Après ce lunch, nous partons en visite guidée dans la ville. Nos pas nous conduisent d'abord vers le Duomo, cette troisième cathédrale du monde par sa taille est surnommée « il riccio di marmo » c'est-à-dire le « hérisson de marbre » en référence à sa façade entièrement en marbre, couverte de 3400 statues.



Ce style unique et foisonnant contraste avec un intérieur plus sobre, éclairé d'immenses vitraux et renfermant une impressionnante statue de Saint Barthélémy écorché, avec muscles et veines exposés, sa peau jetée sur l'épaule.

Construit sur plus de 5 siècles par des sculpteurs et ouvriers venus de l'Europe entière, on raconte que ce Duomo fut le lieu de l'invention du risotto à la milanaise. Ces ouvriers qui utilisaient le safran comme colorant pour les vitraux en ayant, par plaisanterie, ajouté dans le riz de leur lunch box de l'époque !

Nous avons eu la chance en fin d'après-midi de pouvoir accéder au « Cenacolo », La Cène de Léonard de Vinci. Les places sont difficiles à obtenir, la visite limitée à 10 minutes par groupe de 30. De l'avis de tous, c'est une œuvre très impressionnante. Léonard en propose le thème au duc de Milan, Ludovic Sforza en envoyant une forme de CV. Peinte entre 1495 et 1498 sur le mur du réfectoire d'un couvent, fragile du fait de l'utilisation d'une technique à sec moins durable que les fresques, elle a fait l'objet d'une rénovation complexe dans les années 2000.

Alors que classiquement les Cènes représentent le partage du pain et du vin, de Vinci a choisi de représenter le moment où Jésus annonce à ses convives que l'un deux va bientôt le trahir, ce qui lui permet de représenter de façon saisissante la diversité des réactions des apôtres. Et ce fut donc avec cette image forte dans les yeux que nous avons quitté ce réfectoire incroyable pour rejoindre le nôtre à l'hôtel Léonardo !

Le 05 octobre 2024

De Milan à Parme via le vignoble de Pavese

Par Jean Baptiste et Claire DANEL

Au programme du jour : à Milan, la Pinacothèque de Brera et La Galleria, puis le vignoble d'Oltrepo-Pavese et l'arrivée à Parme.

Après un petit déjeuner copieux à l'hôtel Leonardo, situé dans le quartier chinois de Milan, nous partons pour la Pinacothèque de Brera, une des plus belles galeries de peinture de l'Italie. Elle est située dans un palais lombard, construit à partir de 1571, et qui abrita une université jésuite de 1591 à 1773. Elle ouvre par une imposante cour intérieure à portiques dont le centre est occupé par une imposante statue en bronze de Canova, représentant Napoléon 1er en « Mars désarmé et pacificateur », copie de l'original en marbre emporté par Wellington après Waterloo, et qui se trouve dans l'Aspley House à Londres.

Cette superbe galerie présente avec bonheur des œuvres essentielles de la peinture italienne, notamment lombarde et vénitienne, du 14ème au 19ème siècle, parmi lesquelles nous mentionnerons : La Lamentation sur le corps du Christ de Mantegna, le Mariage de la Vierge de Raphael (où, parmi les jeunes prétendants, le seul Joseph voit son rameau desséché fleurir), le repas à Emmaüs du Caravage, et le fameux « Baiser » de Hayez qui mêle adroitement l'amour et la défense de l'unification italienne.

Puis nous avons parcouru à pied le quartier de Brera (ancien quartier de maraîchage divisé par des canaux supprimés par Mussolini), pour arriver devant le théâtre de la Scala de Milan, salle préférée de Maria Callas pour l'acoustique extraordinaire de sa structure en bois. Construit en 1778 à la demande de l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche, il fut le lieu de créations de plusieurs œuvres de Giuseppe Verdi (Nabucco, Othello, Falstaff).

De là, toujours en marchant, nous sommes allés à la découverte de La Galleria, somptueux ensemble architectural construit en 1867, en forme de croix, couvert d'une belle verrière et orné de statues symbolisant les quatre continents. C'est aujourd'hui une galerie de boutiques de luxe, parfumeries, modes, et restaurants, qui appartient à la Ville de Milan et dont l'une des allées donne sur la place du Dôme de Milan.

Vignobles d'Oltrepo-Pavese.

Sur la route de Parme, nous traversons la plate plaine du Pô pour aller découvrir les collines des Apennins situées au sud de Milan, où se trouve le vignoble Lombard d'Oltrepo-Pavese.

Vignobles produisant des vins en vrac jusqu'à ces dernières années, couvrant 13.000 ha, produisant 75 millions de bouteilles, il est engagé dans une démarche de montée en qualité, à partir de cépage Pinot noir et de cépages locaux. C'est la 3ème zone européenne de Pinot noir, s'étendant de la Lombardie à Pavie.

Nous sommes accueillis à la coopérative La Génisia, sur la commune de Torrevilla.

Elle regroupe 20 agriculteurs, majoritairement producteurs de céréales et oléagineux, qui ont mis en commun la gestion d'une centaine d'hectares de vignes. La production est de 80 hl/ha, avec une plantation à 4 500 pieds par ha. Production en agriculture biologique, avec semis de fèves entre les rangs pour faire de l'engrais vert. Les vignes sont plantées et palissées haut, en taille « guyot », sur les premières collines au-dessus de la plaine, jusqu'à une altitude d'environ 500 m. Le sol apparaît recouvert de paillettes de gypse. Les vins sont vendus en bouteille. La coopérative emploie 70 salariés, majoritairement immigrés.

Les anciennes installations de vinification de la coopérative ont été construites en 1964 selon un schéma breveté : les cuves de vinification et de stockage sont empilées sur 4 étages, à raison de 16 cuves de 300 hl par étage, soit 4 800 hl, le passage d'un étage à l'autre se faisant du haut, alimenté par des pompes, en bas par gravitation. En fait, cette installation n'a été utilisée que pendant 10 ans, la production ayant diminué du fait de la qualité, et les vendanges étant désormais séparées selon leurs caractéristiques.

Puis nous sommes reçus dans l'espace d'accueil-dégustations ouvert en mars 2024, à peu près unique dans la région, qui permet de recevoir et de faire déguster les clients ou les visiteurs.

Nous sont présentées une cuvée de Riesling, le

plus important cépage blanc de la région au substrat calcaire, puis une de Pinot noir 2023, qui a trouvé un bon débouché en supermarchés.

Une belle journée avec un beau soleil sur Milan et les vignes.

De l'art pictural, commercial, agricole et du goût italien.

Le 06 octobre 2024

A Parme …le jambon !

Par Sylvain et Thérèse MARTY

Nous sommes accueillis à la salaisonnerie CASA GRAZIANO, qui produit du jambon de Parme. L'entreprise a été créée en 1976 dans un petit village non loin du site actuel, par M. Graziano CASA, aujourd'hui âgé de 76 ans, « dont 55 ans passés dans le jambon ». A notre arrivée, Graziano finit d'aspirer quelques feuilles mortes qui déparent la cour de son usine : il est manifestement toujours très présent dans l'entreprise, même s'il en a confié les rênes à la génération suivante. C'est en effet lorsque ses deux fils, Simone et Andrea, ont choisi de le rejoindre pour venir travailler dans l'entreprise, qu'il a vendu son premier atelier pour construire ce nouveau site dans le village de Capoponte (Municipalité de Tizzano Val Parma). Notre visite ayant lieu un dimanche matin, la famille s'est mobilisée pour nous accueillir : C'est la bru,

Federica, qui nous guide pour cette visite, en présence de Graziano.

La localisation des séchoirs à jambon de Parme dans cette zone de vallées situées au nord de la chaîne apennine tient au climat particulier que favorise l'air qui vient de la mer Tyrrhénienne. Il s'assèche au passage des montagnes et se rafraichit au contact des torrents qui coulent dans les vallées. Ainsi, le séchage des jambons peut se faire naturellement en ouvrant les fenêtres des séchoirs le matin, et en les fermant le soir. Cette nouvelle usine, construite au début des années 2000, est néanmoins équipée des technologies modernes qui permettent de réguler température et hygrométrie, ou de soulager le travail manuel des ouvriers dans les différentes phases du processus de transformation au moyen de robots qui font la fierté de Graziano.

La production de Jambon de Parme bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée. Le cahier des charges du Consortium impose que les porcs, de race Large White ou Duroc, soient élevés en Italie, dans 10 régions. L'abattage ne peut se faire que dans 5 régions, et le séchage dans seulement 8 municipalités où 131 entreprises sont agréées aujourd'hui pour la production.

Un minimum de 14 mois (décomptés à partir du jour d'entrée du jambon frais dans l'entreprise) est requis pour mériter l'appellation. CASA GRAZIANO a choisi un positionnement haut de gamme qui leur fait commercialiser leur jambon à un minimum de 20 mois d'affinage, et même de 24 mois pour leur produit phare.

Les porcs sont abattus à l'âge de 9 mois. Pour faire du jambon de Parme, les cuisses doivent être issues de carcasse d'un poids inférieur à 168 kg. Pour la production de jambon de Parme, l'entreprise achète des jambons frais d'un poids moyen de 16 kg. Elle achète également des jambons plus lourds, qui n'auront donc pas droit à l'appellation, pour produire, après 36 mois d'affinage le « cœur de CASA », le top du top de la production de l'entreprise.

Le sel marin est le seul ingrédient ajouté à la viande fraîche pour produire le jambon de Parme. Le positionnement qualitatif de l'entreprise la conduit également à ne pas employer trop de sel. Alors que la teneur en sel du jambon de Parme peut aller de 4,6 à 6,3%, CASA GRAZIANO produit des jambons dont la teneur en sel est comprise entre 4,9 et 5,2%.

Pour défendre son produit, le Consortium, après avoir plafonné la production à 10 millions de pièces par an, a abaissé cette limite, actuellement fixée à 7,3 millions de pièces/an. La production de l'entreprise est de 50 000 jambons/an pour un chiffre d'affaires voisin de 6 millions €.

Le prix d'achat du jambon frais est de 6€/kg, après avoir atteint 6,50€/kg, prix jugé exorbitant, qui a dissuadé les acheteurs d'acheter.

Le processus de fabrication de l'entreprise comporte les étapes suivantes :

- Chaque vendredi, réception et sélection des jambons frais en complément du tri opéré par l'acheteur, avec un premier parage.
- Égalisation des températures pendant le week-end, en chambre réfrigérée (1 à 4°C). Les jambons sont placés à plat dans des balancelles en plastique, avec de petites goulottes pour faciliter l'écoulement des jus.
- Le lundi, premier salage, à la main, sur la face où la viande est « à nu ». C'est à ce moment qu'a lieu la pose du rivet auquel est attachée l'étiquette qui va assurer la traçabilité de chaque jambon. L'étiquette comporte un code-barre et la semaine et l'année d'entrée dans l'entreprise.
- Un second salage intervient au bout de 7 jours. L'absorption du sel se poursuit pendant une nouvelle période de 10 jours. Parmi les 13 salariés que compte l'entreprise, 8 sont employés à cette tâche de salaison. Un seul est italien, les 7 autres sont immigrés. Le travail manuel est difficile, mais les salaires nous sont

présentés comme rémunérateurs, de sorte que le personnel est stable.
- Après 3 semaines pendant lesquelles le jambon reste couché pour assurer une meilleure

pénétration du sel dans la viande, le sel résiduel est éliminé par flux d'air. Interviennent alors le nettoyage au couteau de l'os fémoral et le parage de l'os de la hanche au couteau électrique. Après cette « toilette », le jambon reste pendu 2 mois à la verticale en chambre froide (0 à 4°C).

- Le jambon revient ensuite à température ambiante pendant 2 jours avant de subir une douche avec de l'eau à 37°C.
- Le séchage se poursuit dans de l'air à 16°C pendant 4 à 5 jours.
- Intervient alors la phase de massage et d'évacuation des restes de sang contenu dans l'artère fémorale (le massage est assisté par une machine) : 3,5 mois se sont écoulés depuis l'entrée du jambon frais.
- Le jambon suit alors une phase de pré-affinage (3,5 mois à 16°C) sous l'action bénéfique de l'air de la vallée, qui entre par les fenêtres ouvertes, lorsque les journées ne sont pas trop humides.

- Les jambons sont placés sur des portants accrochés à des rails qui se raccordent à un ascenseur permettant de les descendre à l'étage inférieur. Chaque portant comporte 7 étages de 3 jambons, les jambons gauches d'un côté, les jambons droits de l'autre. Il y a donc 42 jambons par portant.
- La face du jambon où apparaît la viande est enduite de saindoux additionné de sel et de poivre. Cette action, réalisée à 7 mois d'affinage, est répétée à 3 reprises pour assurer la protection de la viande.
- A 14 mois d'affinage intervient le contrôle qualité qui est réalisé par un inspecteur du consortium. Il s'agit d'un test olfactif réalisé à l'aide d'une pique taillée dans un os de cheval. 5 piqures rapides dans le jambon, un « coup de nez », et le jambon est validé ou disqualifié. Cette certification est réalisée par échantillonnage sur 20% de chaque lot. Le taux de refus pour l'entreprise est de 1‰. L'agrément du lot se traduit par l'apposition de 2 marques au fer rouge sur la couenne de chaque jambon. C'est l'inspecteur du consortium du jambon de Parme qui détient les marques au chiffre de l'entreprise (T49). C'est alors que l'entreprise décide de la durée de l'affinage de chaque jambon, en fonction de son poids, de sa forme et de l'épaisseur de lard. Les plus gros jambons doivent sécher plus longtemps que les petits.
- Classiquement, la fin du processus comporte les opérations de présentation au consommateur, avec apposition de la marque de l'entreprise, ici le nom de son fondateur, qui signe son produit. Le produit est vendu soit en jambon entier, soit, après désossage, en jambon pressé et mis sous vide, rond pour le marché national, plus « rectangularisé » pour l'export.

La visite s'achève par un beau moment de dégustation où nous pouvons apprécier la différence de goût entre les deux produits phares de l'entreprise, le jambon de Parme Grande Réserve (24 mois d'affinage), et le cœur de CASA (36 mois d'affinage).

Cette visite, très appréciée, méritait bien de se conclure par la remise de 2 médailles d'or du ministère de l'agriculture, le produit phare de notre Amicale. Federica déclara qu'elle en avait la chair de poule ; Graziano était manifestement aussi fort ému et son épouse, Luisa, fière que sa famille et leur travail soient récompensés d'aussi belle manière.

La vidéo de l'entreprise offre quelques éléments de visualisation complémentaires : https://youtu.be/Z00RtcupTXs

Le 7 octobre 2024

Modène, une étape qui n'a manqué ni de piquant, ni de classe !

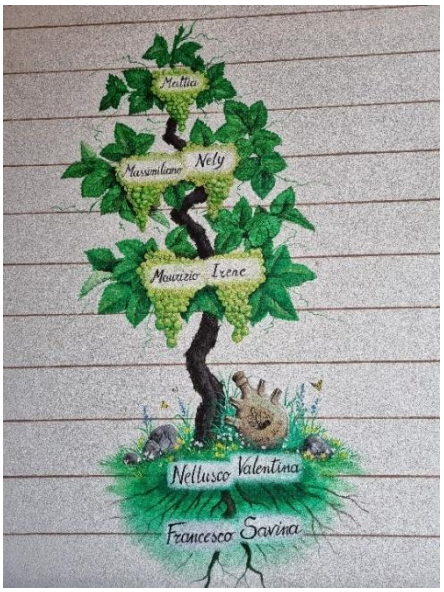
Par Janique Bastok

En ce lundi 7 octobre, après la visite du très impressionnant château de Montechiarugolo[1],

nous rejoignons Modène. Notre bus s'est engagé dans la Via Fossa Monda nord. Sur la piste du Vinaigre Balsamique de Modène, nous cherchons la vinaigrerie Acetaia Marchi Sr[2]l, et nous la trouvons (enfin, notre chauffeur la trouve), au n°126 de la rue. Début de l'aventure !

Je dois dire que notre groupe semble moins enthousiaste que pour d'autres étapes apparemment plus délicieuses. Dubitatifs, oui ce pourrait être le terme pour décrire l'expression de certains visages, curieux pour d'autres. En tout cas, personne ne laisse supposer qu'il a déjà fait une telle visite. Courageusement, nous descendons du car pour une découverte qui se révélera, comme vous le savez maintenant, inoubliable. Nos gentils et avisés organisateurs ont réussi ce coup-là aussi !

Sujet acide évidemment mais en premier lieu le sourire d'Andréa, chef de la qualité de la ferme. Un accueil exceptionnel d'autant plus que notre hôte choisit de nous présenter l'activité en français par lui-même. Une gentille attention mais pas très simple pour la chargée du compte rendu vu l'accent ! Enfin, je pense avoir compris 99% de l'exposé passionnant dont nous avons bénéficié.



Nous sommes d'abord informés de l'arbre généalogique de la famille Marchi. Suite aux fondateurs en 1910, Maurizo et Irène ont intensifié la production à la fin des années 60. Depuis, la saga familiale s'est poursuivie et aujourd'hui Mattia, 8 ans, est déjà passionné. L'exploitation occupe dix personnes : sept salariés et trois membres de la famille Marchi.

Il est vrai que le vinaigre fait la fierté de Modène dont le climat est très favorable à ce produit d'exception : contraste thermique, raisins autochtones à pellicules épaisses. Pas moins de 350 producteurs sont implantés ici alors que d'autres entreprises mettent seulement en bouteilles. D'autres régions d'Italie ont tenté de produire du vinaigre balsamique, sans succès. Si bien que l'habitude d'en consommer ne se retrouve ni en Vénétie ni en Toscane par exemple. Dans le reste de l'Italie, le vinaigre est utilisé mais pas le vinaigre balsamique. En tout cas, pas couramment.

La première surprise est pour moi la découverte de la production du vinaigre à titre principal.

[1] Castello di Montechiarugolo – Benvenuti al castello di Montechiarugolo

[2] Acetaia Marchi S.r.l. | Vinaigre balsamique traditionnel de Modène D.O.P.

Autrement dit, la production de raisins destinés à l'élaboration du vinaigre.

Andréa nous explique les trois catégories de qualité de vinaigre balsamique : le vinaigre AOP (le meilleur), la version IGP (artisanal) et les condiments balsamiques (recettes de la ferme).

Bien sûr, il est aussi question de cépages. Le vignoble de 8 hectares tout autour du bâtiment (projet d'extension à un total de 12 hectares, toujours pour une production de qualité, mais la demande très partiellement satisfaite est encore en liste d'attente), comporte des variétés de Modène ou de la province voisine. En tout, cinq cépages sont utilisés par les Marchi : un raisin blanc (Trebbanio modenese) et quatre noirs.

Le Trebbanio modenese est le cépage des AOP. Son taux de sucre est le plus élevé. Il faut du temps pour le développement de l'acidité.

Du côté des raisins noirs, la pulpe de l'Ancellotta a un fort pouvoir de couleur : son moût est très coloré au premier pressage.

Également sur la ferme, en plaine : la présence de 3 des 15 variétés de Lambrusco. Ici se trouvent :

- le Lambrusco de la plaine : haute acidité, parfait pour un vieillissement court ;

- le Lambrusco salamino sur les côtes du fleuve : moût parfumé, parfum de rose et de petits fruits rouges ;

- le Lambrusco maestri avec seulement 18 hectares dans la région jusque 2023 : bonne résistance aux maladies de la vigne et au changement climatique.

Le changement climatique, l'exploitation viticole y est confrontée depuis plusieurs années déjà. Les vendanges sont réalisées mi-septembre au lieu de début octobre auparavant. L'irrigation n'est pas interdite par les cahiers de charges des labels et par chance de nombreux canaux existent alentours.

Si la pluie se fait rare l'été, Andréa ne manque pas de ressources ! A présent, il nous fait remonter dans le temps… Histoire mythologique ou réelle. Les sources sont insuffisantes, pourtant il se dit que les romains du début du 1er siècle avant Jésus Christ avaient décidé que les soldats devaient toujours avoir avec eux le saba (moût de raisin cuit) qui leur assurait alimentation, breuvage et désinfection de la peau. Plus assurément, au 11ième siècle, l'Empereur d'Allemagne, en route vers le sud pour une bataille, s'arrête chez Mathilde, Comtesse de Canossa (du nom des premières montagnes voisines), et emporte le vinaigre avec lui. Bien plus tard, en 1796, Napoléon occupe le Palais des Ducs. Ayant besoin d'argent, Napoléon vend les fûts de la réserve personnelle du Duc. Les acheteurs sont les nobles de Modène qui en rendent ensuite une partie au Duc. Dans le bâtiment de l'Académie militaire, dans la tour de gauche, pas moins de 24 fûts sont visibles dont 3 originaux. Chaque année, le vinaigre y est maintenu en vie.

Et hop, Andréa nous ramène d'un seul coup d'un seul au 21ème siècle ! Nous revenons à l'actualité des chiffres. Récolte généralement autour de 140 quintaux de fruits par hectare (100 quintaux en 2024) alors que le maximum pour l'AOP est de 160 quintaux. Remarque de la rédactrice : la récolte de 14 tonnes de raisins par hectare correspond à un rendement élevé, même en Italie pour laquelle j'ai trouvé dans le dictionnaire du vin une référence à une moyenne de 10 tonnes par hectare, bien plus élevée qu'en France. Ce peut être du fait de la nature de la production viticole dédiée au vinaigre.

Sur la vinification, le pressage se fait à 80% au plus. Mi-septembre donc, le pressage est doux pour obtenir le moût le plus sucré possible. Puis c'est la cuisson pour tous les vinaigres. Mais des différences à noter entre IGP et AOP.

Nous voici dans la salle des IGP. Pour eux, la cuisson dure de 20 à 24 heures : la concentration en sucre est obtenue par réduction du moût. Après la cuisson, le vinaigre est composé de moût de raisin cuit (partie la plus chère, à hauteur de 60% ici chez les Marchi) et d'un ingrédient (vinaigre de vin). La charte des IGP fixe les conditions pour les ingrédients : ils doivent rester minoritaires par rapport au moût, l'E150 (caramel) est proscrit. Le vieillissement des IGP est court : 60 jours pour la labellisation, sachant que les artisans adoptent un vieillissement d'un an au moins. Le premier blend est travaillé dans les plus gros fûts. Puis le produit est transféré en tonneaux de 60 litres. Si la cuvée a un bon potentiel, il passera en barriques (taille de démarrage des AOP comme évoquée plus loin). Tous les fûts sont ouverts sous un carré de coton : la fermentation acétique par acetobacter nécessite la circulation de l'air. Il faut éviter l'oxydation. A côté du carré de coton : une pierre dont l'évolution permet de repérer si la fermentation est encore en cours. L'acidité est de 8 à 12 °C maximum. Jamais plus de 0,5° d'alcool. Le chêne des tonneaux et barriques vient de France, d'Italie et des Balkans. L'exploitation élabore un vinaigre IGP spécial : l'IGP « vieilli » plus de 3 ans en fût de bois, avec une taxe plus élevée que l'IGP habituel. Elle fait également du vinaigre bio. L'IGP n'est pas une garantie d'origine exclusive de Modène car si la fabrication est bien faite à Modène, il est possible d'acheter du raisin du sud de l'Italie et de mettre en bouteilles ailleurs : il est donc recommandé de lire l'étiquette à l'arrière de la bouteille. D'autant plus que la plupart des vinaigres balsamiques IGP sont industriels comme permis par le cahier des charges de 2009 pour disposer des quantités voulues pour l'export.

Pour le vinaigre balsamique AOP, la « Ferrari » du vinaigre, qui représente seulement 3% des 2 millions de litres commercialisés par tous les producteurs dans le monde, la cuisson dure 6 à 8 heures maximum si bien que seules les bactéries indésirables sont éliminées. Plusieurs différences majeures sont à signaler par rapport aux vinaigres IGP. Tout d'abord, toutes les étapes se déroulent à Modène, de la récolte à la mise en bouteilles. Seul le raisin blanc, plus sucré, est utilisé comme nous le rappelle Andréa. La fermentation alcoolique naturelle est conduite en cuves inox et arrêtée dès l'atteinte des 3° d'alcool. La fermentation acétique vient alors, d'abord en barrique mère : c'est une phase délicate, de début novembre à fin avril, alors la quantité de moût de l'année ajoutée est limitée. Ici, nous parlons exclusivement de moût de raisin cuit car il n'y a pas d'ingrédient supplémentaire (pas de vinaigre de vin). Andréa nous décrit alors comment, à partir de janvier, le vinaigre passe de fût en fût, de plus en plus petit, toujours par mise à niveau du contenu existant, depuis la barrique mère jusqu'au plus petit fût où la surface de contact du bois est la plus grande proportionnellement au volume de vinaigre. Le producteur veille à ce que la barrique mère ne soit jamais vidée à plus de 50%. Jusqu'au printemps, l'acetobacter travaille. L'été, il se met au repos : la part des anges s'évapore alors et provoque la concentration. Les petits fûts sont remis à niveau par cascade depuis les plus gros dans cette lignée de 5 ou 6 tailles de fûts. Les gros fûts (220 litres, vinaigre de l'année) sont tous remis à niveau en fin d'année. Le moût de l'année permet à la mère du vinaigre de vivre jusque l'année suivante.

Le choix des bois est raisonné : châtaigner ou acacia pour le caractère « acétique », cerisier ou murier pour plus de douceur, ou encore le chêne pour les vinaigres en fin d'élaboration en gros ou petits fûts. Une curiosité des vinaigres AOP : grâce aux échanges entre le vinaigre et le bois, la vie des fûts semble être éternelle ! Les plus vieux à la ferme datent de 1880. Si le fût est changé, il faut environ 8 ans pour retrouver la

même jolie symbiose. Pour mémoire, selon Andréa, un fût dure 5 à 6 ans pour le vin.

La mise en bouteille survient après 12 ans au moins pour le vinaigre traditionnel Modène affinato (un label), par prélèvement de 3% maximum par an dans les petits fûts. Il faut attendre au moins 25 ans pour commencer à produire le vinaigre extra vieux (deux labels) par prélèvement de 1,5% maximum par an dans les petits fûts. Au final, il aura fallu 100 kilogrammes de raisin pour produire 1 litre de vinaigre AOP extra vieux. Notre hôte nous informe que la petite bouteille des vinaigres AOP se nomme « Giugiaro » et qu'elle a été dessinée par le designer de Ferrari !

A partir des 100 quintaux de raisin récoltés en 2024, un volume de 800 litres de moût cuit sera obtenu pour disposer, fin 2025, de 300 à 350 litres qui alimenteront les parcours de transformation décrits.

Les contrôles sont assurés par les inspecteurs du ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt (MASAF). La mise en bouteilles, par le consortium, n'est possible qu'après le contrôle de traçabilité et le résultat de l'analyse de laboratoire.

Pour décrire la famille Marchi et Andréa, j'oscille entre les substantifs : « magiciens », « prestidigitateurs » ou même « équilibristes ». Une chose est sûre : ces exploitants artisans sont assurément aussi des artistes passionnés !

Andréa observe que le changement climatique amène les saisons chaude et froide à ne plus se répartir l'année à parts égales : désormais la saison

froide, vous l'avez deviné, plutôt 4 mois. De son propre chef, la ferme est donc en passe d'adapter les temps de maturation de ses vinaigres. Les 12 et 25 ans vont passer à l'avenir à 15 et 27 ans.

Andréa poursuit en nous expliquant que toutes les familles de Modène ont le droit de produire du vinaigre balsamique pour elles-mêmes si bien que les greniers (lieu à température contrastée favorable à la bactérie) abritent très souvent une batterie de fûts. La tradition est d'ailleurs d'acheter une telle batterie à la naissance d'un enfant lequel détient un trésor à ses 18 ans. Conséquence : les habitants de Modène n'achètent pas de vinaigre alors qu'il est dans tous les foyers !

Le vinaigre balsamique est considéré comme remède depuis le Moyen-Age. Les anciens en prennent une cuillère en fin de repas pour bien digérer.

Alors n'est-il pas temps pour nous de tester ? Andréa nous guide vers la salle de dégustation ; nous prenons place autour de la grande table et nous entamons le parcours des sensations, toutes différentes alors que les vinaigres ont à peu près tous le même degré d'acidité. D'abord les vinaigres IGP à différentes portions de moût (mention sur l'étiquette interdite, il faut goûter) : 60% de moût minimum (conseillé pour salades et petits fruits rouges), IGP à 70% de moût (« passe partout », idéal avec viandes et pâtes farcies), IGP à 80% de moût dit « vieilli » (bon avec saumon, crustacés ou fraises). Et puis, nous voici avec les vinaigres AOP : AOP 12 ans d'âge à apprécier avec parmesan, viande, glace… et même en cadeau de Casanova alliant les deux aphrodisiaques : fraises et vinaigre balsamique ! Alors, pour l'AOP 25 ans, vous imaginez…

Nous nous intéressons aussi aux condiments variés qui trouveront avantageusement une place dans nos cuisines, comme le condiment aigre doux qui peut remplacer un citron sur le poisson.

Je me souviendrai toujours de l'ambiance à la fois chaleureuse, sereine et studieuse de notre assemblée concentrée sur les petites cuillères servies par Andréa.

Notre curiosité est enfin satisfaite et nos papilles récompensées. Finalement, c'est un druide qui nous a reçus et initiés !

Après quoi, nous profitons de la boutique. Nous ne pourrions pas trouver le vinaigre balsamique Marchi en grandes surfaces. Il est commercialisé dans les épiceries fines et utilisé par les chefs cuisiniers dans les grands restaurants.

Il est exporté aussi, vers l'Europe dont l'Allemagne (pas en France qui est perçue comme protectrice de ses productions), les Etats-Unis, le Canada, et surtout la Corée, le Japon et depuis peu vers la Chine.

Pour Andréa, la clé du succès du vinaigre balsamique de Modène c'est la variété des utilisations comme il a pu nous le présenter durant la dégustation. C'est aussi le « made in Italy » fort apprécié dans le monde, apporté par toutes les diasporas. Les expatriés italiens ont emporté avec eux l'histoire du pays.

Il regrette simplement le manque de travail collectif des producteurs. Il l'appelle de ses vœux pour la prochaine génération afin de lutter contre la main mise des industriels sur le consortium.

Andréa, formé aux sciences politiques, détenteur d'un master avec spécialisation en contrôle qualité, est né sur une ferme laitière. Il signale que beaucoup de ce type de petite ferme a fermé. Le modèle familial disparaît au profit de grosses exploitations agricoles. Le panorama agricole a beaucoup changé.

Après avoir remercié et salué Andréa, nous rejoignons, séduits, le centre-ville de Modène pour une promenade libre avant de partir vers Bologne et de nouvelles découvertes.

Italie du Nord, le mardi 8 octobre 2024,
Visites de Bologne et du Canale Emiliano Romagnolo

Par Nicolas PETIT

C'est à 8h30 que nous retrouvons notre guide du jour, Francesca, au pied des deux tours, hautes de respectivement 97 et 49 mètres, site emblématique du centre-ville de Bologne qui illustre à la fois la puissance des grandes familles, la hardiesse des maçons du Moyen-Âge et la plasticité de la couche de sable sur laquelle la ville est construite. L'inclinaison des deux tours semble un défi aux lois de la mécanique et confirme que toute médaille a son revers, puisque la couche de sable a aussi eu comme vertu de protéger les tours contre la répercussion des épisodes sismiques venus des Apennins.

Francesca précise que l'Emilie, dont Bologne est la capitale, tire son nom du consul Marco Emiliano qui, au deuxième siècle avant Jésus Christ, a fondé à la lisière nord-est des Apennins une série de villes entre Plaisance et Rimini (Parme, Reggio, Modène, Bologne…) pour défendre le territoire de la république romaine contre les incursions des Celtes implantés en Gaule cisalpine.

La ville, qui comptait déjà plus de 50 000 habitants au 13ème siècle, est célèbre pour ses arcades, dont le linéaire s'élève à 62 km sur l'agglomération. Initiées pour permettre une densification de l'habitat en sécurisant les encorbellements, ces arcades se sont révélées efficaces pour protéger les circulations urbaines à la fois des rigueurs du soleil et des pluies caractéristiques du climat local.

Débutée en limite du ghetto juif, détruit en 1936, notre déambulation nous fait traverser une église qui en verrouillait l'accès et qui, signe des temps, a été reconvertie en galerie commerciale, pour nous mener, Piazza Maggiore, face à la basilique San Petronio, dédiée au saint patron de la ville. Charles Quint y fut couronné empereur en 1530. L'édifice est purement gothique, ce qui est exceptionnel en Italie, et abrite notamment une méridienne de 67 m installée en 1550 et 11 chapelles latérales. Dans l'une d'elles, Francesca nous fait observer une fresque du jugement dernier sur trois niveaux, avec l'enfer sur le

niveau du bas. Un singe-diable y est occupé à dévorer les corps des damnés. L'un de ceux-ci est identifié à Mahomet, d'où menaces d'attentats par certains islamistes qui ont désigné l'édifice comme une cible à détruire… et présence permanente de forces de l'ordre sur le parvis ! Un peu plus loin, une chapelle consacrée à Saint Roch, réputé protecteur de la ville contre la peste, montre par son ornementation à la fois l'ampleur des supplications lorsque le mal sévissait, le délaissement qui a accompagné l'éloignement de celui-ci et la vigueur renouvelée générée par le surgissement de la covid.

Les palais de la commune et de l'évêque entourent la Piazza Maggiore. Sur la façade du dernier, une statue de Grégoire XIII (né à Bologne et promoteur de la réforme du calendrier à la fin du 16ème siècle) a été rebaptisée San Petronio à l'arrivée des troupes du Directoire pour la sauver d'une destruction annoncée. Un peu plus loin, une magnifique statue de Neptune domine la place du même nom. Le trident brandi par le dieu est devenu l'emblème de Maserati dont l'usine se situe Modène à 37 km.

Notre visite se poursuit par le siège de l'Université, construit par l'Eglise de 1563 à 1565

pour mieux contrôler, nous dit Francesca, les propos des professeurs. Joyaux de cette visite, le théâtre anatomique (salle de dissection) nous fait grande impression et la salle du stabat mater (assemblée des juristes) commence à saturer notre capacité d'observation par la profusion d'ornementations qu'elle comporte.

Francesca nous emmène ensuite au complexe des sept églises, imaginé par San Petronio comme un support d'itinéraire spirituel du retraitant, et dont quatre demeurent, avec des agencements très différents pour tenir compte du rôle de chacune dans l'itinéraire évoqué. La visite donnait l'envie d'y demeurer quelque temps pour comprendre le fonctionnement du tout mais c'est hélas à ce moment que le démon de l'horaire a saisi Francesca (tel Garrigou stimulant Dom Balaguère dans les trois messes basses d'Alphonse Daudet) et la suite ne fut plus qu'une presse éperdue vers la gare routière à l'extrémité nord de la Via dell'Indipendenza pour y retrouver, nous notre car et Francesca le train de 11h30 qui avait colonisé son esprit.

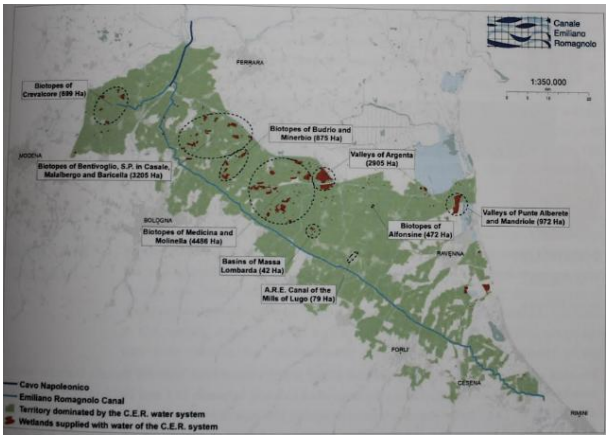
Vers 12h15, nous rejoignons sous la pluie une très agréable auberge de campagne dans un hameau nommé Santa Brigida, à proximité du site Acquacampus du Canale Emiliano Romagnolo (CER) situé sur la commune de Budrio où nous sommes attendus en début d'après-midi.

Le CER nous y a été présenté comme une infrastructure majeure d'alimentation en eau multiusages, principalement irrigation agricole, mais aussi eau industrielle, alimentation en eau potable (AEP), protection incendie et eau « environnementale » (maintien de la cote piézométrique de la nappe et sauvegarde des zones humides).

A mon grand étonnement, ni dans les exposés, ni dans la documentation remise, ni dans la consultation du site web, je n'ai trouvé des chiffres quantifiant l'activité physique globale de l'infrastructure et les volumes consacrés aux divers usages. Ce ne peut être fortuit : soit ces chiffres n'existent pas, soit leur affichage est politiquement délicat. Comme la documentation accessible fournit, à un niveau plus fin, quelques quantifications de tel ou tel usage ou équipement et, plus souvent, des évaluations financières ou des pourcentages qui ressemblent fort à des dires d'expert, je penche pour la première hypothèse, en cohérence avec les impressions retirées de la visite. Les paragraphes de présentation globale qui suivent, indispensables de mon point de vue pour fixer les idées, comportent ainsi quelques hypothèses héroïques de ma part pour recouper certains éléments exposés par nos hôtes.

A partir d'une prise d'eau dans le Po à la hauteur de Bondeno, l'infrastructure CER se compose d'une partie nord-sud sur une trentaine de kilomètres jusqu'à San Giorgio di Piano, dont un premier tronçon de 16 km joint le Po au Reno sous le nom de Cavo Napoleonico en souvenir d'un projet initial de 1810, et d'une partie ouest-est de San Giorgio aux abords de Ravenne, distante d'environ 70 km. Le linéaire total canalisé est de 150 km, ce qui en fait le plus long d'Italie. Réalisé pour l'essentiel dans les années 60, l'équipement fut complété au début des

années 2000 de cinq branches pour desservir des usages multiples, puis en 2017 d'une branche desservant la province de Rimini.



L'histoire de sa conception est riche de rebondissements depuis le début du 19ème siècle, avec des débats compréhensibles entre collectivités concernées, notamment les provinces de Bologne et Ferrare, quant à sa vocation première (irrigation, lutte contre les crues du Reno, exutoire des terres drainées…) et son tracé.

Le CER concerne les provinces de Ferrare, Bologne, Ravenne, Forli et Rimini. Les provinces de Parme, Reggio et Modène un temps intéressées, se tinrent à l'écart du projet mis en œuvre. On précisera enfin que le CER n'est pas distributeur final mais fournisseur de huit consortia, sept agricoles et un non agricole. Les consortia agricoles sont les gestionnaires des chevelus et assurent la tarification de l'eau d'irrigation à la surface irriguée, et non au volume fourni, ce qui n'incite pas à la connaissance des volumes distribués.

Le débit prélevé au Po est de 68 m^3/s de mai à septembre, soit un potentiel cumulé voisin de 900 Mm^3 et de 25 m^3/s le reste de l'année, soit un potentiel cumulé voisin de 450 Mm^3, d'où un potentiel annuel de l'ordre de 1 350 Mm^3. S'y ajoute une capacité de prélèvement dans le Reno de 1,5 à 2 m^3/s, soit un potentiel complémentaire de l'ordre de 50 Mm^3. En 2022, un étiage jugé exceptionnel a amené à réduire de 70% le prélèvement au Po.

Le volume annuel distribué nous a été dit de 350 Mm^3. Les pertes sont en effet estimées à 70%. Les usages estimés sont : 75% irrigation, 8% AEP, 7% industriel et 10% environnement. Pour les 250 000 ha agricoles irrigués, un volume distribué de 260 Mm3 correspondrait à une lame d'eau moyenne de 10 cm. L'eau environnementale concerne un périmètre de 14 000 ha, dont 3 000 ha de miroir d'eau.

Pour le CER, le chiffre d'affaires annuel serait voisin de 10 M€ (dont 7 M€ au titre de l'agriculture), soit 0,03 €/m^3 en moyenne. Ses coûts énergétiques, pour l'essentiel de pompage et de relèvement, sont de 5 M€. D'où un enjeu essentiel de réduction des pertes et d'efficience énergétique, qui fonde ses projets actuels.

L'eau industrielle est facturée aux utilisateurs de 0,40 à 0,70 €/m3 selon tarif. Pour les agriculteurs, ce serait de 0,13 à 0,50 €/m3 sur la base des dépenses des consortia, fourchette à considérer avec prudence du fait de la facturation à la surface irriguée et de la méconnaissance des volumes distribués. L'institution CER n'encaisse donc que 5 à 10% des versements des utilisateurs. A la question posée quant à la facturation de l'eau environnementale, il a été répondu qu'elle n'était pas gratuite mais que son coût était mutualisé sur l'ensemble des autres utilisateurs !

A noter que, par son volume même (qui doit se situer entre 1 et 10 Mm^3), le canal représente une disponibilité notable face à des besoins ponctuels. Son potentiel de contribution à

l'écrêtement ou à l'évacuation des crues semble moindre, notamment parce qu'il est alimenté par pompage à la cote 4 m alors que l'essentiel de son tracé est au-dessus de la cote 12 m après un point culminant à 17 m à la traversée du Reno. Le changement climatique a toutefois remis dans les têtes l'idée de l'utiliser comme évacuateur… L'usage en protection contre le gel a également été envisagé, mais l'ampleur des volumes ponctuellement nécessaires, 40 mm/nuit soit 400 m^3/ha/nuit ne permet de le prévoir que sur des zones limitées.

Notre visite a concerné deux sites où, depuis 2015, le CER a entrepris, sous la marque Acquacampus, de contribuer à la recherche, à l'innovation et à la formation en matière d'irrigation : une aire de démonstration technologique à proximité d'une prise d'eau sur le canal et une aire de recherche sur l'irrigation comportant notamment une zone de 12,5 ha répartie en 25 parcelles monitorées pour connaître les consommations et les possibilités de réutilisation et explorer des thématiques comme la salinisation ou l'efficience de l'arrosage.

Sur la première, une entreprise d'équipement hydraulique du nom de Rubicon Water, nous a présenté une solution technologique intégrée pour gérer, à partir d'une prise d'eau sur le canal asservie au système présenté, un chevelu desservant un périmètre de 3 000 ha, tout ceci sous le pilotage d'un software qui intègre les caractéristiques physiques du périmètre et, en temps réel, les données et relevés agronomiques et météorologiques de terrain le concernant. L'entreprise indiquait gérer une vingtaine d'équipements de ce type en Italie et avoir vendu de l'ingénierie de l'irrigation gravitaire dans une vingtaine d'autres pays. J'avoue ne pas avoir décelé dans tout ce qui nous a été présenté d'élément véritablement innovant par rapport aux activités de mes collègues du Cemagref il y a 20 ans dans ce domaine. Plus tard, nous avons eu la surprise d'apprendre que Rubicon Water, nonobstant son nom, est un spin-off du département d'hydraulique de l'Université de Melbourne, fondé il y a 30 ans. Son site web n'affiche aucune coopération scientifique ou technique avec quelque institut européen que ce soit. J'y ai vu comme un signe du délabrement du savoir-faire européen, et notamment français, en irrigation gravitaire, savoir-faire qui faisait la fierté de nos maîtres lors de mes études, avec l'abandon à d'autres de compétences que le changement climatique rend aujourd'hui cruciales.

En salle de réunion de la seconde, outre la présentation du CER reformulée précédemment, nous avons beaucoup échangé sur le potentiel considérable d'amélioration de l'efficience de la gestion de l'infrastructure, tant pour l'économie de l'eau que pour la performance énergétique. Ce souci d'efficience m'a paru relativement nouveau dans l'esprit de nos hôtes et il est certain que la tarification à l'hectare et la gestion de terrain par des consortia infra ne facilitent pas la connaissance des volumes distribués, connaissance à la base de toute amélioration. Dans la mesure où le CER se présente comme l'opérateur leader en irrigation gravitaire en Italie, le seul à une telle échelle, nous avons été surpris que ne soient pas identifiés des homologues en France ou en Espagne avec lesquels des échanges de meilleures pratiques seraient une voie facile de progrès pour tous sur des thématiques aujourd'hui très soutenues par les autorités provinciales ou régionales.

C'est le même sentiment qui m'est venu plus tard, lors de la visite du LEB et de son centre expérimental à Cologna Veneta en matinée du lundi 14 octobre : j'ai alors pris conscience d'un certain fossé entre l'ampleur des attentes et soutiens de la Région Vénétie et des opérateurs économiques locaux et la compétence encore limitée de nos interlocutrices. La différence était, pour le LEB, que la jeunesse de la structure facilitait l'aveu d'un besoin d'échanges pour apprendre plus vite. Je me suis dit que les bons offices du conseiller agricole pourraient être mobilisés pour générer les contacts ad hoc.

Le 9 octobre,

Elevage de bovins viande,

Quelques notes …

L'élevage visité est d'un modèle intensif sur paille et dans des bâtiments ouverts et entièrement couverts, le gérant nous demande de ne pas prendre de photos (ce que nous n'avons pas strictement respecté !)
Cette ferme appartient à un groupe qui en possède 2 autres en Italie, il compte environ 400 animaux d'âges différents dans une dizaine de lots, l'alimentation vient des terres environnantes (ferme de 700 ha) l'ensilage de mais en est la base.
La ferme a un travail en cours pour une certification du type « agriculture raisonnée » sur une partie de la production.

La consommation italienne de viande bovine diminue et donc l'achat de broutard[3] en France est en repli lent mais régulier.
80% des broutards français sont exportés vers l'Italie ou ils sont engraissés pendant une période de 6 à 8 mois.
Pendant cette période, ils sont nourris principalement avec du maïs pour atteindre le poids optimal avant l'abattage.

- Croissance visée : En moyenne, les broutards doivent atteindre une croissance de 1 400 à 1 600 g/jour selon la ration alimentaire utilisée.
- Poids final: Les broutards peuvent passer de 320 kg à 720 kg de poids vif, soit **environ 420 kg de carcasse.**

[3] Jeune bovin sevré, âgé de 6 et 12 mois, en phase de croissance, élevé pour la production de viande.

Jeudi 10 octobre 2024,
Excursion privée sur le delta du Pô
Par Isabelle MONNIER

L'excursion était prévue pour 3 heures : Stephano Calliatori, de l'entreprise Marino Calliatori nous accueille Son père a commencé à faire des excursions sur le Pô, et c'est maintenant la 3ème génération aux manettes.

Un point géographique :

Le delta du Pô constitue l'embouchure du fleuve il occupe la partie Est de la plaine du Pô qui borde la mer Adriatique au sud de Venise. En 2015, le delta du Pô est reconnu Réserve de biosphère par l'UNESCO : c'est une aire protégée qui couvre 52.000 hectares.

Le delta du Pô est la partie comprise entre la zone de résurgence des eaux, c'est-à-dire environ depuis Stellata, petite ville au nord-ouest de Ferrare et Rovigo (au nord là où le fleuve se sépare en plusieurs branches) et la côte adriatique, y compris le fleuve Adige au nord et la zone côtière (et marécageuse) qui s'étend jusqu'à Ravenne.

Le delta du Pô, autrefois pauvre et malsain, a été assaini grâce aux installations de pompage. Cette zone, en grande partie agricole, est aujourd'hui un parc naturel : le Parco Regionale del Delta di Pô[4], partagé entre l'Emilie-Romagne et la Vénétie. On y trouve des futaies de peupliers et de pins parasol ! Dans les nombreux canaux, qui sillonnent cette région, la pêche à l'anguille reste une tradition.

Le Po de Maestra est la branche la plus petite, suggestive et sauvage du Delta, qui en contient 5 avec le Pô de la Pila, le seul bras navigable, le Pô des Tolle, le Pô de Gnocca et le Pô de Goro.

Avec des bateaux au fond plat, il est possible de s'enfoncer dans la héronnière de Ca'Venier, le plus grand site de nidification du parc.

Ça commence mal :

Nous arrivons là où il est prévu de prendre le bateau, le lieu de rendez-vous a changé et l'excursion a été raccourcie à cause de la météo peu clémente. Après la visite de Ravenne et de ses splendides mosaïques, faite le matin sous un soleil chaux et un ciel lumineux, il s'est mis à pleuvoir, et le ciel est bas et froid.

Le moral des candidats excursionnistes (à commencer par le mien) baisse en imaginant 3 heures de balade sur le bateau sous la pluie ! Surtout qu'un bruit commence à courir : il n'y aurait pas d'abri sur le bateau !

Cathy rappelle que l'organisateur annulera si les conditions sont trop mauvaises. En attendant une accalmie et au pire une annulation ! notre groupe piquenique sous la pluie

La pluie diminue, et contre toute attente, l'organisateur annonce le départ.

L'assemblée s'exécute, peu convaincue et arrive sur le bateau, petit, avec une toile bien légère pour protéger de la pluie. Le moral baisse encore un peu quand on constate qu'il faut s'assoir sur des bancs mouillés !

[4] Parco del Delta del Po

Après la pluie vient le beau temps :

Néanmoins on s'accroche, et on démarre à 13h51 : c'était la bonne décision car la pluie va rapidement complètement s'arrêter et faire place à des belles éclaircies.

Au Moyen-Age, le Pô de Volano, qui passe à Ferrare, était le cours principal et le restera jusqu'en 1152, quand le fleuve rompit la digue nord à la jointure des bras, à Ficarolo , à 20 km à l'ouest de Ferrare, devenant le cours actuel. Avec ce changement de direction, la zone nord qui s'était stabilisée jusqu'alors, continua son avancée dans la mer, accentuée par le percement de « porto Viro » en 1604. En deux siècles l'embouchure du Pô de Goro a avancé de 20 km, soit 83 m par an !

En 1604, le Pô a été dévié par les vénitiens qui étaient inquiets par les grosses quantités de sédiments. Ils ne voulaient pas que leur ville puisse être atteinte par la terre par les génois qui étaient les ennemis les plus proches et les plus dangereux. Les génois ont donc dû s'arrêter à Piaggo où ils sont restés 30 ans !

Rapidement, on rencontre un pont à Porto Tello, la question est toujours si le bateau passe ou pas : finalement, on passe à 15 cm près !

Notre guide poursuit ses explications que je prends à la volée….

On croise une ancienne installation d'extraction de méthane utilisée dans les années 50 pour faire du gaz industriel.

Les vénitiens ont occupé les terres du delta : les villages ont un nom qui vient d'une famille de Venise.

On croise également des maisons sur pilotis, utilisées par des entreprises qui cultivaient la betterave à sucre.

Il y a une végétation spontanée, composée d'arbres qui poussent dans l'eau : saule et peupliers. L'eau est plus ou moins salée car la mer rentre quand le fleuve est à sec : l'eau est plus salée en aout. L'effet de la sécheresse a longtemps été sous-évalué.

Il y a des cultures dans la lagune (huitres, moules,..) mais pas dans le fleuve. Il y a aussi un peu d'élevage de poisson et de poulet.

Nous croisons des oiseaux (pigeons, mouettes, canards, héron blanc...) mais les castors, ragondins restent invisibles. Le roseau local était ramassé pour faire des toits.

Ce qu'on retient :

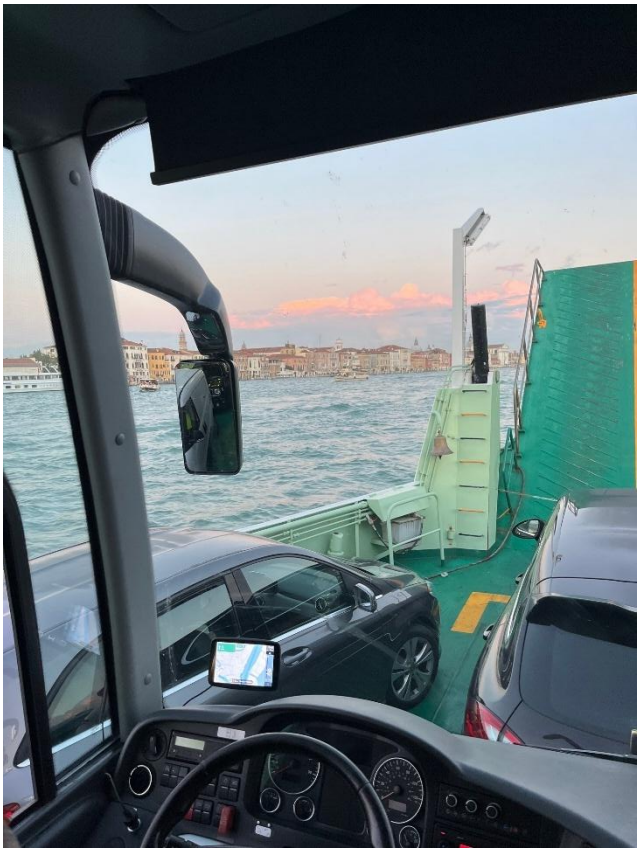
Ce fut une après-midi en pleine nature, pleine de découvertes inattendues !

Le delta du Pô a toujours été une source d'activités pour ses habitants, et une réserve de richesses naturelles incroyables que les hommes doivent protéger de la pollution. Son histoire est riche et dense : le fleuve a été façonné par les hommes au travers des différentes époques pour en faire ce qu'il est aujourd'hui.

Nous rentrons à 16h30 passés tous très contents d'ajouter la découverte, même rapide, du delta du Pô, patrimoine à part entière de l'Italie du Nord, à notre voyage.

La journée est déjà bien avancée quand nous retrouvons notre bus pour rejoindre Venise en 2h de route, juste avant le coucher de soleil nous traversons la lagune en ferry pour l'ile du Lido ou se trouve notre hôtel.

Autrefois les familles venaient chasser et pêcher en toute liberté. Désormais, il faut une autorisation : il y a une surveillance par drone. On peut pêcher de l'anguille et de la daurade : ce n'est pas très rentable car le permis de chasse est très cher.



le vendredi 11 et samedi 12 octobre matin,

Visite de Venise en partie guidée, en partie libre

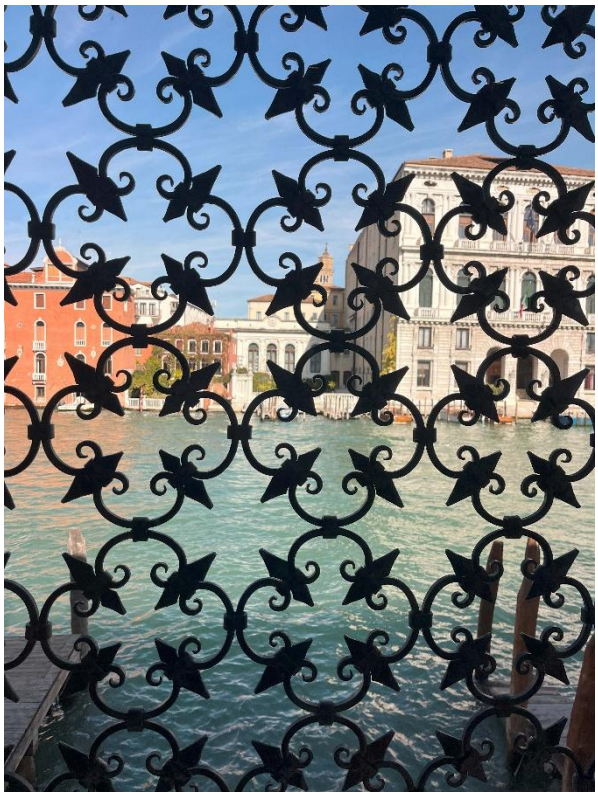
Quelques photos non représentatives

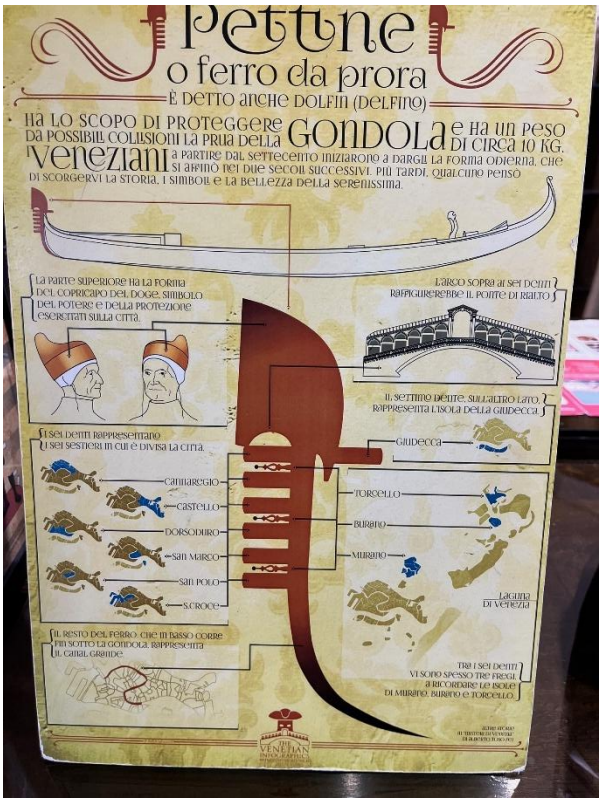
Le programme guidé : Promenade sur les pas de Marco Polo, le quartier du Rialto et les Palais du Grand Canal, puis la Basilique des Frari et les chefs d'œuvres restaurés du Titien et de Bellini et finir avec la Scuola San Rocco et le cycle du Tintoret. Puis une présentation très intéressante des autorités locales en charge de la gestion des 3 barrages qui régule le niveau de la lagune et limitent l'ampleur des fameuses « Aqua Alta ». Le projet MOSE (Projet Mose Venise : tout sur ce barrage pour protéger la ville)

Laguna di Venezia

MAGISTRATO ALLE ACQVE
PROVVEDITORATO REGIONALE
ALLE OPERE PVBBLICHE

Scuola Grande
di San Rocco




Pettine
o ferro da prora
È detto anche dolfin (delfino)
Ha lo scopo di proteggere
da possibili collisioni la prua della
Veneziani
GONDOLA
e ha un peso
di circa 10 kg.
a partire dal settecento iniziarono a dargli la forma odierna, che
si affinò nei due secoli successivi. più tardi, qualcuno pensò
di scorgervi la storia, i simboli e la bellezza della serenissima.
La parte superiore ha la forma
del corno, copricapo del doge, simbolo
del potere e della protezione
esercitati sulla città.
L'arco sopra ai sei denti
rappresenterebbe il ponte di rialto
Il settimo dente, sull'altro lato,
rappresenta l'isola della giudecca
I sei denti rappresentano
i sei sestieri in cui è divisa la città.
Cannaregio
Castello
Dorsoduro
San Marco
San Polo
S.Croce
Giudecca
Torcello
Burano
Murano
Laguna
di Venezia
Il resto del ferro, che in basso corre
fin sotto la gondola, rappresenta
il canal grande
Tra i sei denti
vi sono spesso tre fregi
a ricordare le isole
di Murano, Burano e Torcello

Le samedi 12 octobre 2024 après-midi,
Visite d'un domaine vinicole producteur de Prosecco
par Claude Bernhard

La famille Biasiotto produit du Prosecco depuis 1986 au domaine Foss Marai, situé à Guia di Valdobbiandene à 70 km au nord de Venise, près de Trévise, en exploitant 7 ha de vigne détenus en propre[5].

Nous y avons été accueillis par M. Diego Tomasi, directeur du Consortium de production de Prosecco[6] dans cette région de Conegliano Valdobbiandene et par Mme Giulia Pussini, chargée de communication. Celle-ci nous a d'abord accompagnés pour une visite des installations de vinification du Prosecco du domaine Foss Marai, très modernes et disposant de salles de réception et de dégustation. M. Diego Tomasi a ensuite donné une brillante conférence plus générale en salle, sur le Prosecco Supérieur DOCG de Conegliano Valdobbiandene, en s'appuyant sur un diaporama très complet et en répondant aux multiples questions de l'assistance.

Une dégustation de Prosecco du domaine Foss Marai a conclu la séquence : le groupe a unanimement apprécié la légèreté, la finesse des bulles et la richesse aromatique des vins proposés.

En guise de remerciements, une médaille de l'AIGPEF a été remise à M. Diego Tomasi et à Mme Giulia Pussini, très émus de cette distinction.

1. ***Données générales sur la production de Prosecco en Italie*** *(données fournies aimablement en amont de la visite dans le car par notre camarade André Barlier) :*

- *Vignoble d'environ 41000 ha, en Vénétie et Frioul. Le cœur du vignoble se situe autour de Trévise avec la DOCG[7] Conegliano -Valbobbiadene (8600 ha) ;*
- *Reconnaissance en DOC[8] en 2009 avec 150 millions de bouteilles (200 Mhl), 440*

---

[5] *La famille produit également du vin tranquille (rouge et blanc) et de l'huile d'olive dans les Pouilles mais ces productions n'ont pas été présentées lors de notre visite*.

[6] *Le Consortium est un organisme privé, d'intérêt public qui regroupe toutes les catégories de producteurs : les viticulteurs, les vinificateurs et les embouteilleurs. Son travail s'articule autour de trois thèmes : la défense de l'appellation, sa promotion et le développement durable. Il assure conseils et formations à ses membres. Il est chargé par les autorités sanitaires d'exercer des contrôles de qualité de production.*

[7] *DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita.*

[8] *DOC : Denominazione di Origine Controllata. (équivalent des AOC en France).*

en 2017 (586 Mhl), 638 en 2020 (850Mmhl) ;

- *Première DOC Italienne avec environ 20% des volumes ;*
- *Le rendement varie en fonction de la région et des années, mais il est généralement compris entre 12 et 13 tonnes par hectare (plafond 15 t pour le DOC et 13 t pour DOCG) ;*
- *Cépages : Glera à 85%, également Bianchetta, Perera et Verdiso ou Pinot Grigio, Chardonnay ;*
- *Marché de commercialisation du Prosecco (toutes catégories confondues) : environ 25 % en Italie et 75 % export dont :*
  - *Royaume-Uni : 36 % des volumes exportés,*
    - *États-Unis : 21 %,*
    - *Allemagne avec 12 %.*

Comparaison avec le Champagne :

- *Surface : 34000 ha / 326 Millions de bouteilles (430 Mhl) ; rendement maximal 15 t/ha, rendement disponible 12 à 13 t /ha. Fait à 85% par les maisons de Champagne et 15% par des coopératives ou des vignerons indépendants.*

2. ***Le Prosecco DOCG de Conegliano Valdobbiandene*** *(données issues de la conférence de M. Diego Tomasi)*

- *Le nom du Prosecco provient de celui d'un village de la région. L'appellation est protégée en Europe (mais pas ailleurs dans le monde sauf accords particuliers) ;*
- *Le DOCG (8600 ha sur les collines culminant à 500 m d'altitude - rendement 13 t/ha - 92 millions de bouteilles environ ces dernières années) est la version supérieure du DOC (32000 ha en plaine – rendement 18 t/ha - 618 millions de bouteilles). Il convient de bien distinguer ces deux qualités, le DOC étant le produit de consommation courante utilisé notamment pour les cocktails Spritz, alors que le DOCG tend à rivaliser avec les meilleurs crémants voire le Champagne. Le consortium que dirige M. Diego Tomasi s'occupe uniquement de la qualité DOCG ;*
- *En région de Conegliano Valdobbiandene, il y a 3243 producteurs de raisin[9] DOCG et 220 domaines (dont Foss Marai) qui le vinifient et mettent le vin en bouteille ;*

- *En 2023, 42 % des bouteilles ont été exportées dans 150 pays, principalement au Royaume-Uni, en Allemagne, Suisse, Etats-unis, Autriche et France (l'export augmente ces dernières années) ;*

[9] *Le raisin de plaine pour le DOC se vend environ 1,60 €/kg contre 6 €/kg sur les hauteurs pour le DOCG.*

- *D'après M. Tomasi, différents facteurs jouent sur l'exceptionnelle qualité des Prosecco DOCG produits dans la région de Conegliano Valdobbiandene : les sols, le climat, les paysages et la géomorphologie, les variétés locales du cépage Glérat, les méthodes traditionnelles de culture de la vigne en terrasses depuis 1885, de vendanges manuelles et de vinification. C'est l'ensemble de ces facteurs qui déterminent le terroir original de Conegliano Valdobbiandene qui a été reconnu comme patrimoine mondial par l'UNESCO.*
- *43 crus (« riva » en Italien) ont été définis en tenant compte des conjonctions de sols et de climat local des parcelles ;*
- *Le cépage Glérat (raisin blanc) permet d'obtenir des vins à faible teneur en alcool (9 à 10, 5 ° à l'issue de la première fermentation) et aux arômes subtils, correspondant aux attentes des consommateurs actuels ;*
- *Le consortium se préoccupe du développement durable de la production. Depuis 2019, l'usage du glyphosate ou autre herbicide est banni.*
- *La formation des professionnels de la vigne et du vin est réalisée par l'université de Padoue qui dispense des formations d'œnologue et dispose d'un centre de recherche ;*
- *Interrogé sur les risques, M. Tomasi répond qu'il craint d'abord la concurrence des vins DOC produits à faible coût en Italie, en comparaison du DOCG, voire celle de faux Prosecco produits hors d'Europe du fait que l'appellation n'est pas protégée partout. Cependant, le consortium qu'il dirige veille à défendre le DOCG avec les atouts de qualité et de terroir qu'il nous a présentés*.

3. ***La vinification du Prosecco*** *(données issues principalement de la visite des installations du domaine Foss Marai)*

- *Les raisins passent dans un égrappoir puis dans un pressoir pneumatique. Le jus est mis dans des cuves en inox pour la première fermentation (transformation du sucre du raisin en alcool avec dégagement de CO2 sous l'action de bactéries). Au bout de 15 jours, le vin titre de 9 à 10,5 degrés d'alcool, il est filtré et*

conservé à basse température pendant 4-5 mois ;

- *Avec la méthode champenoise, la deuxième fermentation, après ajout de sucre et de levures, est réalisée dans la bouteille même. Il faut ensuite un minimum de 3 ans avant de commercialiser la bouteille de Champagne. Avec la méthode inventée en 1895 par l'italien Federico Martinotti (mais brevetée en 1919 par le français Eugène Charmat), cette deuxième fermentation[10] est réalisée dans la même cuve inox de grand volume que la première fermentation. C'est donc dans cette cuve inox que s'effectue la mise sous pression (6 à 7 bars) et que se forment les fines bulles de CO2 dissous. La mise en bouteille et la commercialisation s'opèrent déjà entre 1 et 6 mois après. Il en résulte une réduction des coûts de production par rapport à la méthode champenoise. La méthode Martinotti permet le plein développement des arômes du Glérat et une grande finesse des bulles caractéristiques du Prosecco ;*
- *Suivant la quantité de sucre ajouté lors de la deuxième fermentation, on distingue entre 4 catégories de Prosecco : extra brut (maxi 6 g/l), brut (6 à 12 g/l), extra dry (12 à 17 g/l) et dry (17 à 32 g/l). Il faut savoir que l'ajout de 7 g/l de sucre lors de la deuxième fermentation conduit à une*

[10] *Les levures sont sélectionnées pour développer des arômes particuliers. Les œnologues du domaine les choisissent parmi les 35 disponibles en réalisant des essais en petites cuves au laboratoire avant de passer aux grandes cuves.*

augmentation de 1° d'alcool qui s'ajoute au degré constaté en fin de première fermentation (de 9 à 10,5 ° avec du Glérat) ;

- *Conservation en cave : 2 ans en principe mais les meilleures bouteilles peuvent se garder 7 ans avec un développement d'arômes subtils ;*
- *Température de dégustation : 4 à 5 °C ;*
- *Commercialisation : le domaine Foss Marai produit environ 5000 hl de Spumanti (vin effervescent) exclusivement de qualité supérieure DOCG. Le raisin provient de 7 ha de vigne en propre à Guia et de moult provenant de 100 ha dans les Pouilles acheminé sur le domaine pour y être vinifié. Les bouteilles sont vendues principalement à des restaurants et traiteurs (et une seule chaine de supermarché en Italie), mais également aux particuliers sur le site de production en boutique en ligne :*

www.fossmarai.com.

Compter de 11,50 à 16,50 €/ bouteille.

Dimanche 13 octobre 2024 : Vérone et riz

Quelques notes et photos.

Visite de Vérone quelques photos :

Hacienda la Pila

Avec environ 1,3 à 1,4 million de tonnes par an l'Italie est le premier producteur de riz de l'UE (38,6 % de la production totale européenne). Avec parfois des aléas liés aux sécheresses, la production italienne est en légère hausse répondant à une augmentation de la demande locale et des exportations. Le Piémont et la Lombardie comptent pour plus de 90% de la récolte italienne. Il existe cependant aussi des productions notables dans les régions de Mantoue, Vérone, Ferrare et Mantoue (comparaison France : Riz 50.000 tonnes …et Blé 30 Mt, Orge 10 MT).

Nous sommes reçus par le président de cette coopérative qui regroupe 10 producteurs. Ces agriculteurs disposent d'environ 1000 ha : 300 en jachère et 700 cultivés en riz avec trois variétés principales : Carnaroli, Arborio et Vialone nano la plus typique (IGP), introduite par les vénitiens il y a 500 ans.

Le contexte est favorable : terres très plates, eau provenant de sources naturelles, climat humide sols fertiles.

Les parelles font l'objet d'un désherbage préventif, les semences sélectionnées sont produites en interne et les grains sont placés sous terre avant submersion. L'eau de source est amenée pour créer 2cm de lame d'eau, le riz pousse sous l'eau jusqu'à 3 cm puis la parcelle est asséchée. Outre le nécessaire désherbage, il faut aussi lutter contre des champignons parasites.

Toute la production est sous filière certifiée donc tracée très précisément.

La région produit le premier riz IGP en Europe le « Riso Nano Vialone Veronese » qui est vendu 20% plus cher et représente 60% des ventes. Le cahier des charges définit une limite de rendement, une zone géographique et une série de contrôles organoleptiques et biochimiques

Dans la région l'IGP concerne 3500 ha et 4 rizeries.

La production en croissance mais limité par le potentiel de production de la région

Le rendement moyen est de 72 qtx par ha à 25% d'humidité.

La récolte faite de mi-septembre à mi-octobre produit un riz brut à 25% d'humidité ramené à 12% dans les cellules par séchage au gaz.

Le riz est ensuite conservé au froid à 14 degrés, sans besoins d'insecticides chimiques, il est conservé sous forme de riz paddy environ 40 jours pour obtenir une sorte de « maturation » de l'amidon avant traitement

La chaîne de traitement comporte d'abord un tronc commun : élimination des pailles puis des différentes écorces et sons via des rouleaux et secoueurs ; élimination des pierres, des grains verts et petits grains par des cylindres filtres ;

Ensuite débute un traitement différencié et par meule pour obtenir 3 types : riz entiers ou blanc et riz intermédiaire. Un tri optique permet d'écarter les riz taché « Macchiato ».

Après stockage en silo, intervient un conditionnement à la demande : sachets de 500g à 5 kg sous

gaz neutre CO2 et N2 pour éviter un papillon parasite (durée 30 mois), plus long que le conditionnement sous vide (durée 24 mois).

Le processus de transformation a un rendement de 50% en riz directement alimentaire, il en résulte de nombreux sous-produits : riz cassé, riz taché, écorce, son (utilisé pour la litière des volailles, les amendements voire l'isolation thermique), la farine (pâtisserie, sauces), la poussière de riz (cosmétique, alimentation animale) le Grana verde : riz non mur non vendable utilisé pour l'alimentation animale.

Trois bourses de commerce italienne permettent de fixer les prix du riz paddy (non décortiqué) celle de Vérone cote en particulier la variété Vialone nano.

Les produits de la coopérative sont écoulés dans les Grandes et Moyennes Surfaces et auprès du négoce alimentaire.

Au terme de la visite nous passons par la boutique de vente puis procédons au traditionnel discours de remerciement, sans oublier la remise de médaille du Ministère unanimement appréciée de nos interlocuteurs transalpins.

Cette avant dernière journée en Italie s'est terminée dans un restaurant Véronais, privatisé pour l'occasion. Nous y avons partagé un excellent diner, dont l'apéritif fut sublimé par le très synthétique et chaleureux discours de clôture du voyage de notre collège et quasi doyen, Daniel Guinard.

Lundi 14 octobre 24,

Des pommes, de l'eau et du fromage.

Par André BARLIER

Ce dernier jour en Italie nous quittons l'hôtel de Vérone pour rejoindre vers 10h le Consortium des Fruits et Légumes de Belfiore **(**Consorzio ortofrutticolo
Belfiore https://www.terredigemma.com/)

Il s'agit d'une coopérative agricole fondée en 1957 dans la région orientale de Vérone, dans la plaine de l'Adige. Elle est située dans vaste zone plate, presque au niveau de la mer, fertile et irriguée, bien adaptée aux productions fruitières. Avec près de 5000 ha en production cette région est la deuxième zone de production de pommes en Italie après le Trentin-Haute Adige.

La Coop regroupe 150 associés qui cultivent 100 ha de vergers, elle produit en moyenne 15.000 t de fruit par an, à 95 % des pommes et à 5% des poires et des cerises. Les principales variétés de pommes sont les Gala, Granny Smith, Golden et une variété locale Dallago. La coopérative porte une demande d'IGP sur le point d'aboutir pour certifier une pomme « Mela Verona » (variétés locale et cahier des charges plus strict). Elle développe par ailleurs la lutte biologique- avec des mini guêpes- et propose une gamme garantissant une « absence de résidus ».

Le rendement moyen des vergers irrigués est de 45 t / ha (valeur élevée). L'augmentation des aléas climatiques est une préoccupation majeure, les années humides il peut y avoir jusqu'à 30 traitements phyto dans la saison. Dans cette plaine basse une partie des vergers est inondable, c'est arrivé deux fois au cours des 15 dernières années. Malgré l'apparente abondance d'eau initiale, il arrive que le verger souffre de sécheresse comme en 2022.

Un pourcentage élevé mais non précisé de la production est exportée vers l'UE, les USA et l'Afrique et le moyen Orient.

Le circuit de traitement des pommes dans la station fruitière se fait dans un flux d'eau, comme en France, avec un suivi par lot, chaque pallox

(caisse de récolte d'environ 300Kg) est marqué par un QR code à son arrivée). Les fruits sont lavés puis trié avec un dispositif optique sophistiqué (40 photos / seconde) qui permet une identification individuelle des fruits et ensuite un tri multicritère en fonction du diamètre, de la couleur et des défauts. Les paramètres de tri sont réglables ce qui autorise la confection de différents types de lots : mono couleur ou multi couleur, mono calibre ou bi calibre par exemple… le débit de ce dispositif de tri est d'environ 4 tonnes par heure (35 tonnes par jour).

Le stockage est assuré dans des chambres froide sous atmosphère contrôlée. Cette méthode sans produit chimique prolonge la conservation (moins d'oxygène, taux ramené de 20 à 2% et plus d'azote) Le faible taux d'oxygène bloque l'émission d'éthylène qui favorise le murissement et l'évolution du sucre vers l'alcool.

La coopérative propose des conditionnements variés depuis la caisse de 20 kg jusqu'à l'emballage de quelques unités directement mis en rayons sous l'étiquette des clients. Certaines pommes sont cirées puis séchées pour les marchés qui le demandent comme les pays du Golfe.

Nous concluons cette intéressante visite par la remise d'une médaille du Ministère de l'Agriculture à Stefano Faedoau président de la coop.

Centre d'irrigation LEB : RV vers 11h avec la responsable du LEB (cf également le CR du 8 octobre de Nicolas Petit)

Comme les autres cultures de la plaine véronaise, les vergers de pommiers bénéficient d'un réseau d'irrigation dont la gestion est assurée par le LEB qui est le consortium en charge des canaux de la plaine de Vérone dont le principal est le canal de l'Adige. *Consortium - Un travail au service de tous*

Il s'agit d'une structure para publique ancienne, récemment restructurée qui gére et modernise un réseau de canaux et de canalisations, initié dans les années 60 courant sur presque 50 km et permettant d'irriguer aujourd'hui une zone agricole de plus de 100.000 ha, très basse dont certaines parties sont des polders. Ce réseau sert également à assurer certains débits d'étiage et peut dans une certaine mesure aider à réguler les crues.

Avec la gestion actuelle assez peu pilotable, l'offre d'eau disponible est inférieure à la demande d'irrigation potentielle de la zone.

L'objectif principal du consortium est donc d'optimiser la distribution pour limiter au maximum les risques de manque d'eau. Pour ce faire, il se dote progressivement d'un système centralisé de mesure et de pilotage des débit (débitmètres, télémesure et vannes automatiques). Le dispositif co financé par l'UE, s'appuie sur un modèle de prévision météo et d'estimation des besoins des plantes qui a déjà permis de réduire de 60% le manque d'eau en période de pointe (déficit observé de 1million de m^3 vs déficit attendu sans cette régulation 2,4 millions de m^3).

Les cultures sont variées, céréales (maïs), vergers, betteraves, outre l'optimisation de la distribution, l'objectif du consortium est de développer davantage l'irrigation localisée (goutte à goutte) qui ne semble pas majoritaire

(pas d'indication chiffrée donnée). Les producteurs paient l'eau à l'ha irrigué, ce qui n'incite pas aux économies d'eau.

Comme lors de la visite du CER, il nous est apparu que cette structure était engagée dans un processus de rattrapage technique rapide, après avoir trop laissé vieillir ses installations, mais que par ailleurs, elle avait du mal à évoluer « politiquement » n'ayant par exemple pas encore décidé de facturer l'eau utilisée au volume.

Après un sympathique déjeuner, *« come sempre »*, au bord du lac de Garde nous rejoignons notre dernière visite technique celle de la **Fromagerie Caseifico Invernizzi**

Cette PME familiale au sens propre, enfants parents et même grand parents sont mobilisés, est localisée à 25 km environ de l'agglomération de Milan. Elle fabrique trois AOP, du Gorgonzola du Grano Padano et Taleggio[11] . Mais à cette saison …pas de Gorgonzola et ce jour-là seulement une fabrication de mozzarella.

Nous parcourons avec la famille les différentes phases de la fabrication : d'abord les classiques de la technique fromagère ; chauffage du lait à 40°, coagulation à la présure de veau, formation puis découpage du caillé en grains. Nous découvrons ensuite les deux étapes spécifiques à la mozza :

Le filage : les morceaux de caillé préalablement plongés dans l'eau à environ 80-90°C, sont malaxés étirés et filés dans une sorte de pétrin qui combine des bras malaxeurs et des vis sans fin, il en sort in fine un cylindre continu et homogène de pate filée.

Le formatage : ce cylindre est ensuite découpé et repris par des rouleaux spécifiques qui permettent de former des boules et des rouleaux de différentes tailles (éventuellement aussi des tresses de mozza …mais nous ne l'avons pas vu faire). La dernière étape est celle de l'égouttage et de conservation des boules dans une saumure qui maintient leur fraîcheur.

Cette entreprise artisanale nous indique travailler avec seulement cinq éleveurs dans un rayon de 35 km dont elle collecte le lait chaque jour et qui ont chacun entre 80 et 150 vaches de races frisonnes

[11] Fromage à pâte molle, à croûte lavée, affiné 40 jours et produit en Lombardie. La croûte est fine et de couleur rose-orangée, souvent marquée par des stries la pate crémeuse et légèrement grumeleuse.

L'entreprise dispose sur place d'une boutique de vente de ses fromages et de quelques autres fabriqués par des voisins. C'est dans cette boutique qu'elle nous propose et commente une assez large dégustation de ses produits.

A quelques heures de notre vol de retour nombre de nos collègues font donc le plein de Grana Padano de Taleggio (une découverte pour la totalité d'entre nous).

Le chef d'entreprise nous indique que lui-même et sa fille, chargée de la communication participent au SIAL qui se tient la semaine suivante à Paris. Au terme d'un bref mais sincère discours de remerciements pour la qualité de leur accueil, l'auteur de ses lignes remettra une médaille du Ministère de l'agriculture au grand

père nonagénaire et fondateur de l'entreprise.

Nous regagnons ensuite l'aéroport de Milan Linate et le vol vers Paris nous déposa vers 22h30 à Roissy Charles de Gaulle, tous plutôt heureux de ces bons moments passés ensemble en Italie du Nord comme semble l'indiquer les commentaires des participants détaillés plus loin par Frédéric Certain.

Voyage en ITALIE du Nord

Les commentaires des voyageurs au retour.

Par Frédéric CERTAIN

Pour recueillir l'avis de nos collègues ayant participé au voyage, notre amicale les a interrogés par voie électronique à leur retour. Vous lirez ci-dessous quelques résultats de cette enquête accompagnés des verbatims**.**

Il était demandé aux voyageurs de qualifier les prestations en attribuant 1, 2, 3, 4 ou 5 étoiles aux différentes activités. L'appréciation générale est particulièrement favorable : 4,88 / 5.

Les prestations d'hôtellerie ont obtenu une qualification de 4,56 / 5 reflétant une satisfaction importante des voyageurs.

L'alimentation et les restaurants ont également séduit nos IGPEF pourtant très exigeants en la matière (4,44 / 5). Leurs verbatim nous éclairent : « *Très bon choix des restaurants notamment hors des villes, découverte de bons vins, cela faisant partie des attentes et participant de la convivialité »*

Le choix des étapes et l'accompagnement culturel a également été très apprécié (4,81 / 5) : « Visites variées, bien choisies, bien accompagnées. Un enchantement de tous les jours. Les choix opérés ont été très appréciés, notamment celui de sortir un peu des sentiers battus ».

Les visites techniques ont également recueilli un assentiment général avec une note de 4,63 / 5.

« J'ai aimé toutes les visites, Compréhensible même pour un(e) néophyte. Très varié. Interlocuteurs passionnés et donc passionnants. J'en suis sortie avec une meilleure connaissance des processus de production du vin, parmesan, jambon de parme, prosecco, vinaigre ».

Mais ce sont les impressions générales transmises par les camarades et leurs conjoints qui constituent notre principale motivation pour poursuivre la politique de voyage de l'AIGPEF :

« Merci aux organisateurs pour l'ensemble de ce séjour remarquable. J'en garderai un merveilleux souvenir autant par l'Italie que par l'ambiance qui régnait dans le groupe ».

« L'objectif est de découvrir une destination sous l'angle culturel, technique et scientifique, mais aussi gastronomique et de partager de bons moments avec des collègues ou anciens collègues ».

« J'ai beaucoup apprécié les visites culturelles hors des sentiers battus ».

« Très agréablement surpris par le voyage. C'était mon premier voyage organisé et mon premier voyage avec l'association, j'ai découvert des personnes et personnalités vraiment géniales ».

Déjà prêts à repartir, les voyageurs vous font partager leurs rêves pour de prochains voyages AIGPEF : *Autriche / Portugal / Pays Baltes / Ecosse / Espagne / Bulgarie / Roumanie / Amérique du sud / Mongolie / Vietnam / Japon / Thaïlande / Australie.*

De cette enquête ; le bureau de l'amicale retient les messages suivants :

- Succès du voyage en Italie ;
- Intérêt pour le format de voyage proposé par l'AIGPEF (technique et culturel) et pour les durées proposées.
- Une demande culturelle forte qui crée une exigence importante vis-à-vis de nos prestataires et qui nécessite toujours une traduction de qualité.
- En plus de leur demande culturelle et technique, les camarades sont sensibles à la qualité des prestations (hôtels, alimentation et boisson !)
- Intérêt des camarades pour voyager en groupe assez réduit en acceptant en contrepartie un tarif plus élevé.
- Enfin, de nombreuses destinations sont évoquées par les participants en Europe, continent qu'il ne faut pas oublier dans nos destinations futures.

LES PARTICIPANTS

André BARLIER ;
Janique BASTOK ;
Claude BERNHARD ;
Brigitte BERNHARD ;
Frédéric CERTAIN ;
Carola CERTAIN ;
Claire CHRETIEN ;
Jean-Baptiste DANEL ;
Alain DELUARD ;
Monique DELUARD ;
Daniel GUINARD ;
Nadine GUINARD ;
Sylvie MALEZIEUX ;
Andreas MALEZIEUX ;
Sylvain MARTY ;
Thérèse MARTY ;
Isabelle MONNIER ;
Nicolas PETIT ;
Annette ROLLAND.