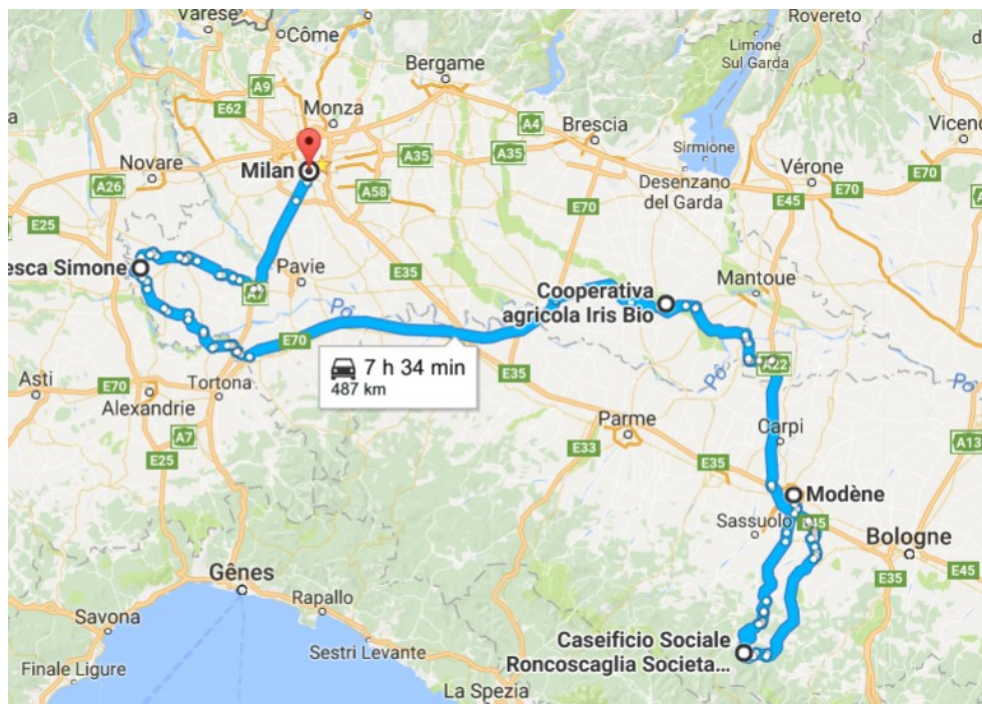




Voyage en Italie du Nord 1^{er} au 6 juin 2017



Le voyage en Italie du Nord avait pour objectif de mieux connaître nos amis producteurs italiens et de renforcer les liens que, depuis ses débuts, CORTO a noué avec eux. Nous voulions partager du temps, connaître leurs pratiques, leur engagement et échanger autour de ce projet commun.

Durant ces 4 jours nous avons découvert et parlé avec des gens passionnés, Michele, Antonio, Fulvia, Maurizio, Mario, Serena, Simone, et beaucoup d'autres encore qui nous ont montré leur joie de créer du lien entre eux et avec nous. Ils nous ont parlé de leurs expériences de vie communautaire, de partage de la propriété, d'organisations où chaque personne compte... Ils sont fiers du chemin accompli depuis parfois des dizaines d'années, du résultat de leur travail, respectueux des autres et de la nature... En échangeant, nous nous rendons compte qu'ils créent, que nous créons ensemble un mode de production et de consommation qui est une « révolution gentille », comme le dit Roberto des Galline Felici.

Nous avons été touchés par leur gentillesse et leur disponibilité, par leur accueil chaleureux et généreux, par leur proximité de cœur avec nous, par l'enthousiasme qui les portent parfois depuis des dizaines d'années.

Ce voyage a renforcé et confirmé le sens de notre engagement auprès d'eux au sein de Corto. Nous espérons que le compte-rendu de ce voyage rendra fidèlement compte de notre joie et donnera envie à d'autres personnes d'aller les connaître!

Voyage avec Danièle A, Isabelle W, Agnès S, Eve R, Emmanuelle R, Maud B, Stéphanie R et Julien M

Jeudi 1^{er} Juin

Départ de Paris – Gare de Lyon à 19h14 => Milan 5h15 => Modène 8h38

Vendredi 2 Juin – Le jour du vinaigre balsamique

FÉRIÉ en Italie : fête de la République. Il y a un monde fou dans le train mais nous sommes assises.

=> **Modène**

En attendant Julien, Café - Balade à Modène – Café- Fête populaire

Il nous retrouve à Modène en fin de matinée avec le mini-van loué à Turin

Pizza sur le pouce - glaces

=> Direction **Spilamberto - 15 km**

On n'a pas pu rendre visite à nos producteurs **Reggianini et Santa Chiara** car c'était un jour férié et un jour de foires :

Acetaia Reggianini di Reggianini Andrea Via Foschiero 158941057 - SPILAMBERTO (MO)

Tel. 059 798971 Email: info@acetomania.it Web: <http://www.acetomania.it>

Azienda agricola Santa Chiara Via Buricchi 7a Levizzano Rangone (MO)

Tel. 059791537 Email inf@santachiara.it, Web: www.santachiara.it

On en profite pour faire une visite au Musée régional du vinaigre traditionnel de Modène, qui produit aussi son vinaigre. **La fabrication du vinaigre balsamique traditionnel de Modène (DOP ou AOP) :**

Visite guidée en anglais (!) et dégustation au **Museo del balsamico tradizionale** - 5€

Les raisins sont issus de cépages locaux - cuisson du moût en cuve ouverte à 80-90°C - évaporation - mise en fût - fermentation naturelle très lente - aucun ajout de substances aromatiques.

Après avoir été vendangés, les raisins sont cuits dans une cuve ouverte entre 80 et 90 degrés selon les normes de l'AOP. Ce jus va évoluer très lentement dans des tonneaux allant du plus grand (le tonneau mère) au plus petit, le grand alimentant le moyen, le moyen alimentant le petit, etc. 10% s'évaporent tous les ans des fûts.



Ainsi, après les passages entre les tonneaux, chaque année 50% du moût d'un fût est versé dans le suivant plus petit. Il y a 7 fûts dont l'essence du bois diffère : robinier (ou acacia), frêne, cerisier, chêne, châtaigner - le vinaigre va développer un goût différent selon le bois - Au bout de 12 ans de maturation, du vinaigre balsamique peut être prélevé dans le plus petit tonneau de la batterie pour être embouteillé.

12 ans, c'est le temps minimum pour produire le **vinaigre balsamique traditionnel de**



Modène (DOP ou AOP) - Une partie du vinaigre peut continuer à évoluer jusqu' à 25 ans, voire davantage - Soumis à une évaluation qualitative par le *consortium de l'Aceto Balsamico Tradizionale* qui le valide comme tel. Chaque génération bosse donc pour la suivante ...

Balsamique 12 ans d'âge,
Affinato



Balsamique 25 ans d'âge,
Extravecchio

Pour être un véritable vinaigre balsamique l'étiquette doit impérativement comporter l'adjectif « traditionnel », avoir le sceau du consortium et préciser s'il s'agit d'un vinaigre ayant une maturation d'au moins 12 ans appelé « Affinato », ou d'au moins 25 ans, appelé « Extravecchio ».

Bref, le **vinaigre balsamique traditionnel de Modène (DOP ou AOP) ce n'est que du raisin** (100 kg de raisin environ pour 2 litres de vinaigre balsamique) **et une très très longue patience.**

Vente au musée : 50€ les 10ml pour l'*Affinato* (12 ans) avec une étiquette rouge. L'*Extravecchio* 75 € les 10 ml (25 ans) avec une étiquette or.

Il existe aussi le "**vinaigre balsamique de Modène (IGP)**" et le "**vinaigre balsamique**" qui ne sont pas "stricto sensu" des vinaigres, mais des condiments. Chez Corto nous prenons d'habitude le "condiment ou sauce balsamique", qui ont des durées de maturation inférieures et n'ont donc pas droit à l'appellation *Tradizionale*, mais sont cependant des produits de qualité : ils suivent le même processus de production. Donc, en dehors de la durée, ils sont bio, ce que l'AOP ne requiert pas.

Pour le déguster: une petite cuillère de vinaigre à déposer sur la langue puis à coller au palais. Miam ! A déguster avec des fraises, du parmesan, une omelette ...

La production chez les particuliers est possible, toujours sous les toits car les variations de température importantes entre l'hiver et l'été favorisent la concentration des arômes. Cependant ils n'ont pas droit à l'appellation, et surtout ne peuvent être vendus.

=> Direction **Sestola** – 60 km - 1h25 - par des routes de montagne pour rencontrer le producteur de parmesan.

Caseificio Roncoscaglia via Statale 78 - 41020 SESTOLA (MO)

Tel. 338 1380006 - <http://www.roncoscaglia.it/>



Michele Lancelotti

Nous sommes accueillis par Michele Lancelotti, et passons la nuit au Caseificio - 30€ dîner, petit déj et déjeuner.

Michele - Alba - Nadia - Giuliano et tout plein d'autres personnes, jeunes et moins jeunes, forment cette communauté où vivent 3 familles. Cela compte beaucoup pour eux de se présenter comme « la communauté de la Ghedrara », inspirée par Lanza del Vasto, philosophe italien de la non-violence.



Le menu : crescentina (petites galettes à base d'eau, farine, levain et huile d'olive) - plateau de charcuteries maison car, qui dit parmesan dit cochon nourri au petit lait - parmesan frais de 12 mois et parmesan façon vache qui rit - des tomates à déguster avec un pesto très riche en saveurs - peperonata (genre de ratatouille à majorité de poivron) - roquette et

stracchino (fromage) - ronde des desserts : ricotta maison et miel, pandolce de Gênes.

On mettra ensuite la vaisselle dans un évier en marbre de Carrare, le même que celui que Michel Ange utilisait....

Samedi 3 Juin : le jour du parmesan -

Visite de la laiterie : production de *parmegiano reggiano* - ricotta - beurre (qui doit être pasteurisé ailleurs car le beurre cru n'est pas autorisé à la vente.)

On "saute" la traite des vaches et allons directement à 7h45 à la laiterie pour assister à la transformation du lait et à l'élaboration du fromage.

Il y a, dans cette coopérative, 6 producteurs qui produisent entre 4 et 8 fromages/ jour toute l'année - Le lait est collecté 2 fois / jour - celui du matin est le plus riche, du coup on retire un peu de crème (pour faire le beurre et la ricotta) et celui du soir attend le matin pour être transformé, afin de faire un parmesan "demi gras".

La pièce aux cuves

4 cuves de 1m³ chacune en cuivre double épaisseur dans lesquelles circule une eau chauffée



à 36-37°C - quand le lait est chaud, on ajoute la présure (enzymes extraites de l'estomac des veaux) qui va faire cailler les protéines du lait et on ensemence avec du petit lait de la veille - 10 mn plus tard, suite à un test au doigt puis au bâton, on touille jusqu'à obtenir un caillé ayant l'épaisseur d'un grain de riz - chauffé 5 mn à 50°C - travail à main nue et

c'est au doigt mouillé qu'Antonio estime le degré d'humidité du caillé.

À ce stade on a une texture de mozzarella - Dès que les grains sont cuits, ils tombent au fond et le petit lait va surnager. Avec 1000 litres de lait on obtient 2 fromages par cuve, des "jumelles", on aura un "mâle" avec 500 litres.



Les laits des producteurs ne sont pas mélangés entre eux, sauf s'il y a un manque de lait ou pour les 2 ou 3 plus petits producteurs de lait.

Le caillé est soulevé par 2 personnes : 100 kg pour les "jumelles" qui sont ensuite coupées en 2 et 50 kg pour le "mâle" - puis une machine de levage soulève l'ensemble pour égouttage, couvert d'un drap pour éviter les variations de température.



Il est retourné plusieurs fois puis mis dans une forme en plastique avec un poids en bois dessus pour pressage et égouttage.

Que faire du petit lait (que de l'eau et un peu de lactose (sucre du lait) et des miettes de protéines) = lactosérum ?

- ensemencer le lait du lendemain, car des bactéries se sont développées.
- faire de la ricotta. Le petit lait restant qui en ressort va directement aux cochons.

Le petit lait est très polluant, car produit en grande quantité par les industries laitières, et il y a interdiction de le disperser dans la nature ; d'où la ricotta puis l'alimentation des cochons.

Les industriels eux utilisent des membranes d'ultra filtration pour retirer l'eau et concentrer le reste des constituants, qu'ils vendent en toute une série de produits dérivés hautement valorisés à d'autres industries alimentaires, pharmaceutiques ...

La pièce froide : le caillé va dans des formes en plastique

J+1 : on le passe dans une forme en métal pendant 2 jours.

J+3 La pièce aux bassins de salage



Eau très salée à 26% - le fromage passe 22 jours dans la saumure - le sel ne pénètre pas au cœur mais jusqu'à 10 cm d'épaisseur. Il faudra 1 an pour que le sel migre au cœur de la meule. Une caisse de sel dur est posée à moitié immergée sur le bassin et le sel se diffuse au fur et à mesure, dans le fromage, par osmose.

L'unique matrice de ce consortium du parmesan



Elle ressemble à du braille avec le nom du producteur, le mois, le n°UE. La falsification est impossible paraît-il. Les pointes sont coniques (si elles sont rondes, c'est du faux parmesan). Le consortium leur donne

un rond de caséine imprimé avec l'identifiant du producteur, à poser sur les fromages dès les sorties de cuve.



La ricotta, sous-produit de la fabrication du parmesan

Petit lait et crème arrivent en direct par les tuyaux de la salle des cuves – portés à 90°C pendant 10 mn - nonensemencé, mis dans des faisselles pour égouttage, pour la vente directe.

Du coup la ricotta est cuite 2 fois : lors de l'élaboration du parmesan puis là. Le petit lait qui en résulte va directement aux cochons

L'entrepôt = le coffre-fort = la cave de maturation à 17°C

1 meule de parmesan : 38 à 40 kg



15 étagères en hauteur x 13 étagères en largeur x 30 parmesans /étagère = environ 5000 parmesans à différents stades de vieillissement (entre 1 et 30 mois environ)

Tous les fromages sont contrôlés à 12 mois au marteau par un expert du *consortium*. Chaque parmesan est identifié et un sceau est apposé sur chaque roue validée avec son année de production.



Approuvé ou recalé ?



Parmesan 2^{ème} choix
mezzano

Quand un parmesan est recalé à 12 mois, sa croûte est partiellement griffée. Il sera vendu comme parmesan 2^{ème} choix. Ce sera un parmesan *mezzano*. Il ne sera pas conservé au-delà de 12 mois. Il existe aussi du 3^{ème} choix, dans ce cas sa croûte est complètement griffée et il est vendu très vite, encore moins cher.



Parmesan 3^{ème} choix



Tous les 10 jours, une machine (comme un élévateur) retourne sur les étagères les parmesans et nettoie la planche avec un balai brosse. Avant la coupe, la meule est chauffée à la flamme puis frottée, pesée.

On peut observer dans le fromage des petits grains croquants, la tyrosine, un des constituants de base des protéines. Ces grains sont la signature d'un affinage poussé. À noter qu'il est bourré de calcium et donc parfait pour la prévention de l'ostéoporose.

NB : le *grana padano* est produit dans une région plus large, c'est un fromage de moindre qualité composé de laits variés ; les producteurs ont le droit d'y ajouter des additifs. "Le Grana Padano permet l'utilisation de l'ensilage et d'autres matières premières à faible coût non autorisées pour le Parmigiano.

L'utilisation de ces ensilés implique que dans le lait destiné à la production de Grana Padano est présente une quantité importante de bactéries formant des spores, ce qui rend impossible la transformation des céréales sans l'utilisation d'anti-fermentatifs spécifiques. Ces anti-fermentatifs tuent la flore bactérienne naturelle du lait qui est réintégrée avec l'ajout d'une flore bactérienne sélectionnée par l'homme." (c'est sur le site de la Coop. Casearia Roncoscaglia).

En résumé

Lait + présure + sel et C'EST TOUT !! Travail à mains nues et au doigt mouillé !

Negozio aziendale ou vente directe : impossible de résister !



Parmesan de 12 mois : 12€ - pour la table (arôme de lait)

Parmesan de 24 mois : 14€ - *vecchio* : peut-être vendu râpé (développe des arômes d'épices)

Parmesan 30 mois : 15€ - *extravecchio* : encore plus d'arômes et plus salé

mais plus digeste car les enzymes présentes dans le fromage ont digéré les protéines du lait ce qui permet par exemple sa consommation par les intolérants aux protéines du lait.

Et aussi croûte de parmesan : 3€/kg

Charcuteries maison ...

On conseille de ne pas jeter les croûtes mais de les mettre plutôt dans la soupe pour les ramollir et parfumer le plat.

Roncoscaglia fait partie des 10 exploitations (sur 400) qui ont le **label "montagne"**: parmesan d'au moins 24 mois avec du lait produit en altitude (1000m). Il est à nouveau contrôlé à ce stade. C'est une garantie d'excellence.



Sur la croûte, le label est reconnaissable

L'étable

Les 55 vaches de Michele sont toutes maigrichonnes, mais c'est leur nature. Il y a aussi des veaux à l'écart.



Les vaches sont nourries à 60% par un foin bio produit à la ferme et 40% par des céréales (maïs, orge et 5 % de soja qui peut être OGM, on ne peut pas savoir, mais dont on ne retrouve pas trace ensuite dans le lait. C'est à cause de ces céréales, en particulier du soja, que le fromage n'est pas bio).

La phrase du jour !

« Les femmes veulent être minces pourquoi voulez-vous que nos vaches soient grasses ? »

Michele

=> Direction de **Calvatone - 160 km – 2h30 chez Iris Bio**

Cascina Corteregona 1, 26030 - CALVATONE (CR)



Accueil par Maurizio, cofondateur de la "Filiéra agricola biologica Iris" et par une bande de joyeux libertaires qui sont à la base producteurs bio de blé dur et qui ont constaté que pour s'en sortir il fallait transformer eux-mêmes leur matière première pour lui donner de la valeur ajoutée.

À l'origine c'est une association de producteurs de blé – volonté de sortir les paysans de leur isolement – qui ont acquis collectivement la ferme de Calvatone avec des prêts bancaires classiques.

Dîner sur place à la ferme à côté des poules (qu'on a mangées en salade...), oies, paon... On est déjà une cinquantaine. Super ambiance !

Nuit dans un château transformé en "Ostello" (plus ou moins Youth Hostel), le castello Mina della Scala à Casteldidone.

Repas et auberge de jeunesse nous sont offerts par Iris. Quand on propose de faire un don à la coop, refus catégorique ! On nous suggère juste de faire, si on le souhaite, quelques achats sur place en guise de participation !



Dimanche 4 Juin : le jour des pâtes et du colloque

Visite du Pastificio avec Fulvia, référente IrisBio et épouse de Maurizio.



Modèle circulaire, usine ultramoderne avec pour principe fondateur : la propriété collective. Et ça fait 40 ans que ça dure !

À l'origine, ils étaient agriculteurs et clients d'une fabrique de pâtes qui fournissait les produits commercialisés par Iris. Cette usine, suite à son rachat par un homme sans scrupules, a déposé le bilan. Conjointement les agriculteurs d'Iris et les ouvriers ont décidé d'acheter l'usine (1.7 millions) grâce à une première souscription publique.

Les 12 agriculteurs et 24 ouvriers, du départ, ont ainsi travaillé de 2005 à 2015. Le tremblement de terre en 2013 qui a fragilisé la structure (comme pour beaucoup de producteurs de la plaine du Pô - en particulier de parmesan) les a poussés à créer une nouvelle usine.



Mario Filocca, Maurizio et Julien

Mario Filocca, un architecte de renom dans la construction écolo, a travaillé presque gratuitement pour « inventer » une nouvelle usine, la plus écologique possible (par exemple phyto-épuration des eaux qui ensuite sont acheminées vers les champs). C'est la seule usine de ce type – structure en bois de 50 cm d'épaisseur



Bassin de phyto-épuration

recouverte de fibre de ciment et titane et imitation briques – 20 ans de tranquillité - le tout avec des matériaux italiens.



Dès le départ le but était d'aller vers une qualité supérieure : dessiccation lente, max à 80°C alors qu'ailleurs c'est jusqu'à 150°C. Possibilité d'éteindre l'usine le week-end avec un faible surcoût énergétique au redémarrage.

Le financement : même principe qu'à la ferme avec un appel à l'économie solidaire, le but étant de faire appel le moins possible aux banques mais plutôt aux particuliers. Pour la première fois, suite à des changements législatifs concernant les coopératives, l'entreprise a émis des actions. Cela fonctionne un peu comme le livret de la NEF. Le premier objectif de 5 millions d'euros sur 4 ans a été atteint et une nouvelle souscription est en cours pour atteindre 7 millions ; on en est à 6, en 2017 !

1 action = 1000 euros. L'actionnaire a chaque année un dividende (pourcentage fixé a priori + pourcentage variable) + des bons d'achats + incitation à venir à l'AG annuelle pour créer du lien.

Corto Paris - Voyage en Italie du Nord - 1^{er} au 6 juin 2017

Même principe que pour les associés - travailleurs qui touchent salaire fixe + dividendes en nature et en euros + réductions.

Ils sont 400, les retraités compris.

Possibilité pour une asso comme Corto de prendre des parts. C'est possible aussi pour les particuliers non italiens, mais ils n'auront sans doute pas les avantages fiscaux prévus en France. En cas de revente des parts, le conseil d'administration doit donner son accord, même pour une seule part ! Donc pas d'OPA hostile possible !

Innovation et fonctionnement majeur : le salaire et les droits sont les mêmes pour tous, que l'on travaille à l'usine de transformation ou à la terre. S'y ajoutent : 20% de réduction sur les produits Iris Bio + 20 animaux + 500€ en bons d'achat dans une coopérative bio + 1 voyage par an en lien avec la filière blé + formation.

Il y a des agriculteurs qui sont membres à part entière de la coop et d'autres qui sont membres de la filière :

La filière blé

Depuis les années '70, le nombre de producteurs qui approvisionnent la coop en blé dur ou en légumes augmente en permanence, de toute l'Italie, Sicile incluse (le Sud de l'Italie est spécialisé en blé dur, utilisé pour fabriquer les pâtes)

Ici le contrat agricole est établi **en amont** avec tout nouveau producteur : le prix, la qualité et la quantité sont fixés au début de la saison (avant les semailles). **Tous sont bio, depuis le début de la coopérative (1978).**

Prix : il est habituellement fixé par la bourse mais pas chez Iris, qui achète par exemple 40 € le quintal (100kg) alors que Barilla pour sa filière de pâtes bio paie 23€ le quintal.

Chaque région a son référent technique qui va aider le paysan à respecter le cahier des charges.

L'agriculteur membre de la filière peut être ou non actionnaire, au même titre que le grand public.

Iris Bio fabrique aussi les pâtes Libera Terra (association partenaire) à partir de blés produits sur des terres confisquées à la mafia et essaiera de les vendre en Sicile (pas simple...).

Iris n'achète pas aux agriculteurs que du blé, mais aussi d'autres produits (légumineuses) qui permettent la rotation des cultures), comme on le verra chez Lesca Simone.

Nous assistons à la 18^{ème} **Grande rencontre annuelle** dont le thème est cette année **INSIEME SULLA STRADA VERSO UN'ALTRA ECONOMIA – «Ensemble sur le chemin vers une nouvelle économie ».**



La rencontre¹ (l'affiche indique « avec la présence de l'association CORTO et de Jonathan Nossiter (Mondovino) - qui lui n'est pas venu... était introduite par un sociologue et économiste italien spécialisé dans le commerce équitable, Tonino Perna². Les intervenants venaient de toute l'Italie et donc aussi de France...

Les principaux thèmes étaient la mutualisation, la collaboration, le développement de réseaux, avec des exemples concrets:

¹ http://www.economiasolidale.net/sites/default/files/2017_Calvatone_FestaCascina.pdf

² https://it.wikiquote.org/wiki/Tonino_Perna

- Simmaco Perillo représente Aldilàdeisogni³ une association calabraise qui favorise la réinsertion par les activités agricoles pour malades mentaux, sur des terrains confisqués à la Camorra.
- Andrea Mondini présente Edilcasa⁴, une coopérative spécialisée dans la requalification écologique des bâtiments
- È Nostra, une coopérative de production et distribution d'énergie propre (de type Enercoop)

En marge du colloque on trouve différents stands : confitures de rose, de kumquat, crème hydratante au miel et au millepertuis, vins, olives, coopérative énergétique (de type Enercoop), architectes et constructeurs de maisons écolo... (rivitabitare, permacultura di beni immobili)

Déjeuner sur place : entre 400 et 800 repas, dont certains végétariens, distribués en 1/2 heure ! On est bluffés !

=> Direction de **Langosco - 180km - 2h30 chez Lesca Simone**

Nuit en chambres d'hôtes de 2 ou 3 personnes avec pour certaines les moustiques en plus – 160€/8 personnes avec le petit-déjeuner.

Notre hôtesse nous conseille un très bon resto à 15 km de là, à Casal Monferrato (Piémont). Donc les spécialités culinaires d'une troisième région italienne après l'Emilie-Romagne et la Lombardie...un régal !

----- Lundi 5 Juin : le jour du riz

Visite de la ferme de **Simone et Serena Lesca. Via Cascina Regina, 27030 Langosco (PV)**

<http://www.aziendabiologicalesca.it/>



Accueil et visite assurés par Serena. Simone pointe son nez de temps en temps. Ils font tout, "du grain (riz variés et légumes secs) à l'assiette !" En réalité ils ne font pas de plats préparés de riz ;) mais s'arrêtent à l'emballage et la vente au détail.



C'est la 4ème génération d'agriculteurs qui ont acquis peu à peu des terres autour de la ferme - ils

ont été les premiers à passer en bio dans les années '70, suite à une proposition de certification bio novatrice. Ils ont la chance d'être les premiers dans le circuit des canaux d'irrigation en eau, c'est pourquoi cela leur a été proposé. Proposition qu'ils ont adoptée depuis l'origine de la production.

Ils possèdent 300ha et le champ le plus grand fait 7ha. Simone s'occupe des terres avec 3 ouvriers.

Serena de son côté travaille avec 1 personne toute l'année et 3 personnes en plus d'octobre à février pour la préparation des riz, l'emballage et la vente.

Ils ne veulent pas s'agrandir et refusent de vendre aux supermarchés.

Ils vendent aux associations (nous sommes leur plus gros client) et aux transformateurs.

³ <http://www.coopaldiladeisogni.it/>

⁴ <http://www.edilcasabiella.it/index.php>

La culture du riz

Par période de 5 ans, se cultive en rotation avec du blé, du maïs et des légumineuses qui apportent de l'azote à la terre dont la culture du riz a besoin.

Contrairement aux apparences, le riz n'est pas une plante aquatique. Il a simplement besoin d'une température constante pour germer. Donc la seule solution, c'est l'immersion. Dès que le grain a germé, on retire l'eau.



Les canaux sont alimentés par un affluent du Pô et sont reliés entre eux. La chance des Lesca est d'être les premiers à prendre l'eau du canal, donc une eau non polluée par les éventuels produits chimiques des agriculteurs voisins.

Le semis : déroulement en plusieurs étapes

Les grains proviennent des récoltes précédentes de l'exploitation.

Il commence par un *faux semis* : qui consiste à travailler le terrain pour qu'il soit plat comme un billard, avant de le couvrir d'eau, ce qui déclenche la germination des plantes envahissantes. On passe un engin pour les retirer, et on prépare le vrai semis : retravailler la terre qui se retrouve à nouveau plate comme un billard.

Pour ensemer les champs un sac de 500kg est immergé 2 jours de façon à gorger les grains d'eau, qui ne vont pas flotter mais couler au fond de l'eau.



Simone sème avec un tracteur à roue très fines en métal pour ne pas abîmer la terre.

Une fois le riz semé, il faut mettre dans le champ le minimum d'eau possible pour éviter les risques de développement de champignons.

NB : Pour repérer un champ bio, chercher les herbes envahissantes qui sont présentes faute de désherbant....

Tous les jours, matin et soir, Simone fait le tour de la propriété en quad pour contrôler la germination. Dès qu'elle est suffisante (au bout d'une semaine environ), il retire l'eau.

Ça pousse

Désherber au tracteur quand l'herbe est plus haute que le riz. Semis en avril et récolte en septembre-octobre. Dès que la plante a besoin d'eau : on irrigue plutôt que d'arroser. Idem pour le maïs.

Récolte

Avec une machine qui peigne le riz, laisse les tiges et attrape le grain.

Le grain récolté est humide, il risque donc de germer. Il faut l'assécher : passage au dessiccateur – attention si trop c'est trop sec, le grain se casse – cette étape est critique, le taux d'humidité est mesuré toutes les 3 ou 4h. Simone dort alors à côté dans une maison construite à quelques mètres – puis le riz est mis au frais – en réserve.

Le riz a une enveloppe naturelle non comestible qui le protège des parasites et de l'humidité

L'entrepôt



Il est rempli jusqu'en haut, à la fin de la récolte

Transformation



L'enveloppe du riz n'est pas comestible. Il faut la retirer : pour cela le riz est versé dans une fosse – tamisé – on obtient le riz « sbramoto », à 90% seulement. Un passage dans une « centrifugeuse » pour séparer le bon grain et le grain enveloppé est nécessaire. Certains passent au travers et on retrouve parfois ces grains dans les paquets de riz.

Riz intégral : une centrifugeuse retire les grains verts, les grains cassés (qui cuisent trop vite), les petits grains. Le résidu est vendu pour nourrir l'alimentation des poules bio !



Riz ½ complet et riz blanc : des machines dites blanchisseuses qui frottent plus ou moins le riz pour l'éclaircir. Dans l'industrie non bio, on ajoute du talc pour séparer les grains et les rendre plus blancs...

Les riz passent aussi au détecteur optique pour retirer les grains tâchés, ce qui est sans effet sur la santé, mais selon Serena, avant ce tri certains clients se plaignaient d'avoir des grains tachés !



Ensachage et mise sous vide.



Les paquets qui ne sont plus sous vide, du fait de la brutalité des transporteurs, doivent être consommés en priorité, le risque étant le développement des insectes... mais seulement en période chaude.

Si on observe des insectes : exposer les aliments au soleil, les insectes partent se balader; le produit reste consommable!

Les riz et leurs usages

Le thaïbonnet : peu d'amidon, un peu comme le basmati

Le carnaroli et le baldo (moins cher, moins connu et aussi bon) : risotto et riz au lait

Le riz noir venere : commercialisé ici, mais cultivé par un voisin et ami.

La cuisson

Le riz complet originario, riz noir, faro, épeautre, orge : 3 vol d'eau salée pour 1 vol de riz – cuisson 40 mn à 1h à la casserole.

Lentilles di rodi : ne pas tremper

Les lentilles corail (= lentilles di rodi décortiquées) : cuisent hyper vite sans trempage car n'ont pas de peau et moins de nutriments

Lentilles vertes : à tremper

Azuki : soja rouge. Peut aussi se faire en confiture (pour dorayaki...) qui aura un goût de châtaigne

Soja jaune : pour faire des germes de soja dans un germeoir, sinon à mettre dans les soupes.

Récap sur pourquoi et comment ils sont bio:

- eau prise en amont des autres champs, donc non polluée
- faux semis
- rotation des cultures
- aucun produit chimique même lors de l'ensachage (donc parfois petites bêtes)

Quelques idées pour les commandes Corto en riz

Veiller à ne pas la faire trop tôt, plutôt en novembre, car sinon ils ne sont pas prêts (surtout le thaibonnet), la fin de la production ayant lieu en octobre

Penser à commander

riz carnaroli ½ complet, bien plus savoureux, selon Serena

riz baldo (une fois cuit aussi bien que le carnaroli qui coûte plus cher et plus difficile à récolter, car beaucoup de perte à la récolte, les brins étant penchés et non droits)

polenta

galette de maïs : fragiles mais délicieuses

Ça sent la fin du voyage !

Balade à Vigevano, château et places superbes...

Retour vers Milan par le train de banlieue ce qui permet à Julien de rentrer plus rapidement à Turin.

Départ de Milan Centrale à 23h05 => Paris Gare de Lyon à 12h au lieu de 9h55 mardi 6 juin