Michele Russo produit des cactus et de la bio-diversité.

Dans la campagne de Calta Girone, non loin de Catane, Michele Russo produit des figues de barbarie pour améliorer le sol de son exploitation. Ces cactus favorisent la biodiversité, la culture de nombreuses plantes et arbres comme les chênes-lièges. Associé et salarié du consortium Galline Felici, agronome, paysan et chercheur, il témoigne.



Michele Russo: « Sur 10 mètres carrés, on trouve 50 ou 60 plantes différentes».

Ce vendredi 9 février, Michele taille les framboisiers en nous attendant. Il nous accueille, en français, sur une parcelle dominée par des figuiers de barbarie sous lesquels on découvre une grande variété de plantes mélangées.

Priorité à la vente locale.

Sur son exploitation, il produit des fruits et légumes pour l'auto consommation et pour la vente, mais sa production principale est la figue de barbarie vendue par Le Galline Felici. Michele explique ses préférences : « Toute la production que je peux vendre localement, je préfère. Les figuiers de barbarie produisent pendant trois semaines. Il est alors très difficile de vendre à un juste prix ici : il y a trop de concurrence ». Aussi le plus gros de la production est commercialisé par la coopérative. Avantage : le figuier de barbarie se

reproduit facilement on met un morceau en terre et ça fait un nouveau plant.

Sous les figuiers pointent des plants de chênes de liège : « Il trouve là les conditions idéales pour les premiers deux ou trois ans : un chêne comme ça, si tu le plantes en plein air, il risque à 100% de mourir. Ici, il vit ».

C'est fou la quantité de plantes sur ces parcelles : « Sur 10 mètres carrés on trouve 50 ou 60 plantes différentes». Des asperges sauvages pour le jus, des petits avocats. des framboises, des variétés traditionnelles siciliennes, des palmiers. Les fruits servent à la production de confitures. Les mûres sauvages sont l'une des premières plantes que mangent les oiseaux. La ferme est, en effet, un corridor écologique pour les petits oiseaux et petits animaux. « Les oiseaux sèment les graines partout : 90% des plantes que l'on trouve ici sont semées par les oiseaux».

Les plantes poussent mieux sous les figuiers

Michele raconte : « J'ai un grand projet pour la Communauté européenne, en commun avec des régions à très grands risques de désertification, en Espagne, au sud Maroc et sud Tunisie. Les figues de barbarie peuvent être utilisées comme plantes pionnières. Par exemple, dans un champ le liège, la plante croît plus vite que dans les bois, parce que les conditions micro-climatiques des figues de barbarie sont bonnes pour la bio-diversité du sol. Ça marche aussi avec des plantes sauvages, les amandes sauvages, par



exemple». C'est une expérimentation : les plantes sous les figuiers poussent mieux, car elles ont moins besoin d'eau, «c'est comme un cocon ». Michele conduit aussi une expérimentation avec des plantes héliophiles (qui aiment le soleil) : ici du thym...

La ferme de son grand-père.

La ferme de 11ha est divisée en quatre espaces. Outre les figuiers de barbarie (4ha), avec des fruits, framboises et mûres sauvages pour les confitures. Un autre lieu regroupe des bambous, qui peuvent être utilisés pour la construction, comme en Asie... Il y a aussi une plantation d'amandiers. Une autre terrasse est plantée d'arbres et des coronarium (une variété d'orchidée) : « Elle met de l'hydrogène dans le sol et en même temps produit des fleurs pour les abeilles ».

Michele a hérité d'une ferme déjà plantée de figuiers. « J'ai eu la chance de reprendre la production de figuiers de barbarie sauvages, après leur abandon ». Sur cette ferme aux multiples productions, il dégage un revenu annuel de 25000€, sauf en 2023 (15000€). Tous les fruits étaient mûrs en même temps et les prix ont baissé : la coopérative n'a pas pu tout collecter

faute de pouvoir vendre.

Une chance, pas fils de fermier!

« J'ai travaillé dans le cinéma, jusqu'à 27 ans. Quand j'ai décidé d'être agriculteur, à 30 ans, j'ai étudié pour devenir ingénieur agronome. Ce système de culture avec biodiversité n'est pas reconnu par les instances. Quand j'ai commencé, j'ai eu la chance de ne pas être un fils de fermier. Car si tu es fils de fermier tu dois produire des fruits, des légumes, des choses à vendre. J'avais un projet plus



romantique. J'ai commencé avec la permaculture. Après, j'ai étudié l'agroforesterie, ça m'a permis d'avoir un point de vue plus large et de comprendre que c'est seulement une question de temps. Si tu attends 5 ou 6 ans le système trouve son équilibre et une bonne production ».

Ce paysan expérimentateur peut être aussi philosophe : « Quand je vais mourir, je vais laisser un lieu plus beau que celui que j'ai trouvé ».

Jean-François Bourblanc