



La Ferme Biosmurra

(Cristiana, Marina et Jolanda Smurra 10/2019)

Biosmurra : pratique une agriculture durable.

Cristiana, Marina et Jolanda : l'énergie de la terre et des rencontres pour une agriculture différente.

Tout commence en 1987 dans la campagne autour de Rossano, ville de caractère, d'arts et d'histoire (berceau du *Codex*) de la Calabre ionienne (plaine de Sibari). Le décor : un jardin, posé sur la vallée del Colagnati, une maison rurale, une famille accueillante et joyeuse. C'est à partir de là que nous avons commencé à cultiver nos agrumes et l'endroit est toujours aussi préservé aujourd'hui. Nous cultivons onze hectares de vergers dont une grande partie de clémentiniers communs greffés sur des orangers amers. Nous produisons une variété de clémentine ancienne ayant pour particularité un équilibre extrêmement subtil entre amertume et douceur. Nous pratiquons l'agriculture biologique avec beaucoup de conviction et depuis quelques années également l'exigeante agriculture "régénératrice". Notre projet, en constante évolution, se veut respectueux des personnes et du travail. Nous nous intéressons également à l'idée de "durabilité" et à toutes les avancées agricoles permettant d'améliorer la fertilité des sols dans l'espoir de pouvoir transmettre à nos successeurs une terre riche.

« A chi seguirà consegnaremo una terra che ha ancora la voglia e la forza di dare. »

Nos clémentines mûrissent de mi-octobre à mi-janvier. Elles contiennent plus de jus que la norme et se caractérisent par leur couleur naturellement intense. Esthétiquement, elles sont imparfaites et différentes les unes des autres mais authentiques. Nous les vendons au juste prix et principalement à des groupes d'achat solidaires.

Gare au gaspillage ! Nous nous servons des fruits trop petits (sous-calibrés) et trop juteux pour élaborer un jus 100% naturel. Ce dernier se compose à 86% de jus de clémentines et du reste de jus de mandarines biologiques qui lui confèrent cette saveur aromatique pourvues d'huiles essentielles. Le tout sans ajout de sucre (à part celui du fruit) ni de conservateur.

Laisser une trace. Depuis 2003, la gestion de la ferme est entièrement féminine : une mère et deux filles et des sensibilités tantôt en accord, tantôt en désaccord. Notre objectif commun : défendre une agriculture et une alimentation respectueuses de la Terre et des Hommes, parce que produire des aliments sains n'est pas seulement possible, mais aussi indispensable. Toutes ensemble, pas à pas, avec lucidité et enthousiasme, nous nous occupons de nos vergers afin d'en préserver la biodiversité afin de (pourquoi pas!) réussir à les rendre encore plus beaux. Avec toujours cette même envie de s'inspirer de la terre et des personnes dynamiques de notre entourage qui oeuvrent de manière éthique et responsable, avec joie et ambition.

Ensemble. Au cours des dernières années d'évolution individuelle et collective, nous avons rencontré de nombreuses personnalités atypiques pour lesquelles nous ressentons beaucoup d'estime et auxquelles nous nous sentons profondément liées et aussi de nombreux amis, parmi les consommateurs, chacun occupé à mener sa "petite révolution gentille". Toutes ces personnes font partie de notre chemin de retraite pour l'amélioration d'un système qui ne nous convainc pas et peut progresser grâce à tant d'exemples positifs. Des personnes attentives et visionnaires qui, à travers la contamination réciproque et les discussions, marchent à nos côtés vers la recherche de la qualité à 360°. C'est le sens que nous voulons donner aux projets "sociaux", "politiques" dans lesquels nous nous impliquons aux côtés d'autres producteurs et acteurs locaux.

Passions irrépissibles. Nous travaillons chaque jour du mieux que nous pouvons dans le respect de la tradition paysanne. Tentons d'utiliser nos machines de manière responsable, de réduire notre consommation d'eau et de privilégier toutes les énergies renouvelables. Valorisons chaque produit que nous cultivons : olives à huile et olives de table, oranges, citrons, pamplemousses, bergamotes, cédrats, kumquat et nombreux autres fruits; plantes médicinales sauvages, câpres. Cultivons notre potager et soignons le poulailler pour approvisionner la famille en oeufs. Faisons des conserves. Recueillons chiens et chats abandonnés. Produisons un compost à base de branches d'arbre et de fruits invendables. Passionnées, nous défendons la "consommation responsable" et le développement durable au sein d'un réseau composé d'autres acteurs du territoire. Ainsi, le jus que nous faisons transformer dans un laboratoire extérieur sera bientôt produit au sein même de notre ferme dans un laboratoire plus petit. Ce dernier deviendra un point de repère important de notre territoire et impulsera de l'énergie à ceux qui, comme nous, travaillent en se fixant des objectifs concrets.