

PLAINE ORIENTALE

FRANCESCA-ORSULA ANGELINI
frangelini@corsematin.com

Depuis vingt et un ans exactement, sur leurs dix-sept hectares baignés de soleil dans la Plaine orientale, Stéphane et Marina Francisci cultivent près de quinze plantes médicinales et aromatiques. De l'immortelle et le myrte vert, variétés endémiques insulaires, aux fleurs venues d'ailleurs, comme la verveine citronnée ou le géranium bourbon, chaque plante est cultivée avec soin. Respect du sol, des saisons et des cycles naturels : au domaine A Muredda, chaque espèce suit son propre rythme pour offrir feuilles, fleurs et tiges pour la fabrication d'huiles et essentielles et de cosmétiques made in Prunelli-di-Fium'Orbu.

Quand la nature se décline en cosmétiques

Sur l'exploitation, chaque étape se déroule sur site. « *Une fois la plante récoltée, nous la distillons au sein de notre unité artisanale*, détaille Stéphane Francisci. *Nous fabriquons ensuite des cosmétiques que nous vendons également sur place.* » La distillation se fait selon un procédé à vapeur, « *une technique artisanale que les Grecs utilisaient déjà il y a plusieurs milliers d'années* ». Elle permet ainsi d'obtenir huiles essentielles et eaux florales. Ces produits sont alors utilisés comme matières premières dans des crèmes, des savons ou encore de baumes. Des recettes imaginées et confectionnées par Marina. « *L'immortelle a des vertus anti-âge, cicatrisantes et anti-inflammatoires, c'est une espèce aux propriétés très intéressantes* », précise-t-elle.

Du champ au flacon : l'artisanat bio d'A Muredda

Créé en 2004 à Prunelli-di-Fiumorbo, le domaine A Muredda cultive des plantes endémiques de Corse et les transforme sur place. Stéphane et Marina Francisci y orchestrent chaque étape.



Marina Francisci supervise la confection des cosmétiques, élaborés à partir des matières premières cultivées sur l'exploitation. J. Cattard



Au sein du domaine A Muredda, Stéphane Francisci cultive quinze plantes, dont l'immortelle, pour fabriquer notamment des huiles essentielles. Doc CM

« **Les résidus issus de la distillation sont transformés en compost et, de ce fait, ils sont réinjectés dans la parcelle** », ils sont réinjectés dans la parcelle »

se crée et tout se transforme », prend tout son sens. « *Les résidus issus de la distillation sont transformés en compost et, de ce fait, ils sont réinjectés dans la parcelle*, ajoute Marina Francisci. Cela permet de limiter les déchets et de boucler le cycle de production. » Une organisation qui veille à la maîtrise de chaque maillon du processus, avec un engagement fort pour la protection de l'environnement. Avec le temps, le domaine A Muredda a su diversifier ses

activités pour assurer son développement.

Un modèle agricole qui évolue au fil des années

Visites de l'exploitation, activités, séances bien-être sont assurées par les deux agriculteurs. « *Nous avons notamment mis en place des ateliers de fabrication de cosmétiques et de découverte des bases de la culture biologique*, explique Marina Francisci. Ces animations s'adressent aussi bien aux enfants qu'aux adultes. » Aux yeux de la cogérante du

domaine, ces activités s'inscrivent dans une démarche pleinement pédagogique : « *Nous souhaitons partager les connaissances sur les plantes et sur les techniques de transformation, tout en sensibilisant petits et grands au respect de l'environnement et au cycle naturel des végétaux.* »

Ces initiatives s'inscrivent également dans le cadre du label Écotourisme Corse Orientale, qui valorise les projets respectueux de l'environnement à travers la découverte du territoire. Une manière de mieux apprécier le savoir-faire local.