



**Les délices sucrés**  
**de Virginie Vellutini**

*Installée à Petreto Bicchisano, cette jeune agricultrice, mère de trois enfants, a créé il y a six ans, un atelier de fabrication de confitures bio. Tous ses produits sont issus du verger qu'elle cultive avec une immense passion*

Virginie est très fière de son verger de figuiers, l'un des quatre recensés en Corse. Amoureuse des arbres, elle ne laisse à personne le soin de les tailler.



**E**n ce monde où les grincheux sont légion, quel bonheur, quelle bouffée d'oxygène que de rencontrer Virginie Vellutini. Bourrée d'énergie, d'humour et d'enthousiasme, elle a en prime la merveilleuse qualité de préparer de délicieuses confitures !

Un savoir-faire reconnu puisque deux d'entre elles ont été primées lors du Premier Concours National de Dégustation de Produits issus de l'Agriculture Biologique, organisé par le Guide Hachette du Bio.

Elle a ainsi obtenu le premier prix pour sa confiture figue-poire et le "coup de cœur", titre suprême, pour celle d'abricot, "à l'unanimité absolue du jury", devançant ainsi tous les autres participants, parmi les plus réputés de l'hexagone.

## **Un verger de figuiers**

Une reconnaissance méritée, pour cette jeune mère de famille qui se donne sans compter à son métier.

Petite-fille et fille d'agriculteurs, Virginie Vellutini a grandi dans le Nebbiu. Son père oléiculteur lui a transmis l'amour de la terre et des arbres. C'est presque naturellement qu'après un bac "Eco", elle s'est tournée vers un BTS "Analyse et conduite des exploitations agricoles", avec une option "gestion".

"La gestion d'une exploitation est ce qui a de plus difficile et de plus lourd. Il faut un minimum de formation, sinon, il vous est impossible de travailler correcte-

ment", précise-t-elle.

A Petreto-Bicchisano, le village de son époux Pierre, ingénieur agronome, elle a créé voilà six ans son exploitation, immédiatement mise en agriculture biologique.

Un verger qui s'étend sur six hectares et dont la totalité de production est transformée.

Pommiers, poiriers, abricotiers, pruniers, cognassiers, pêchers et surtout un verger de figuiers, qui fait la fierté de Virginie puisqu'il fait partie des quatre seulement recensés en Corse.

## **L'exacte couleur du fruit**

Dans toutes les phases, qu'il s'agisse de la culture ou de l'entretien du verger comme de la transformation, Virginie applique toutes les règles de l'agriculture bio.

Certifiée par "Ecocert", elle est soumise, comme tous ceux qui ont fait ce choix, à des contrôles rigoureux et réguliers.

Aussitôt cueillis, les fruits sont transformés ce qui donne aux confitures une saveur incomparable.

Trente-neuf variétés de confitures sont produites ici et commercialisées sous l'étiquette "Biortu". Des parfums "classiques", comme la fraise, la framboise, l'abricot, la figue, la prune ou la pêche, et d'autres, plus inattendus, comme la confiture de tomate verte, le savant mariage "tomate rouge-pomme-verte" ou encore la miellée de menthe sauvage, dernière innovation de Virginie qui possède également un petit rucher.

Toutes les confitures sont réalisées "à l'ancienne" et elle utilise exclusivement du sucre de canne "bio", extra-blanc.

"C'est le plus cher, mais c'est de loin le meilleur", souligne Virginie qui met un point d'honneur à ce que la confiture obtenue ait véritablement la couleur du fruit.

"C'est mon dada, là dessus, je suis intraitable.", dit-elle allant jusqu'à "jeter une confiture si la couleur ne lui plaît pas !" "Biortu" est une entreprise ex-



Confitures...à quatre mains pour Patricia Quaini, Catherine Glemée, Corinne Agrech, qui travaille aux côtés de Virginie Vellutini.

clusivement féminine ! Aux côtés de Virginie Vellutini, Patricia Quaini, la plus ancienne des employées, travaille à mi-temps, ainsi que Catherine Glemée et Corinne Agrech, qui interviennent pendant la saison des récoltes.

Dans son laboratoire de "Caldane", la jeune femme a produit cette année 15.000 pots. Sa production est commercialisée dans diverses boutiques de l'île spécialisées dans la vente de produits insulaires: U Stazzu à Ajaccio, Croque Nature à Porto-Vecchio, U Maggiu à Sartène, U San Pedrone à Saint-Florent ainsi que dans quelques commerces des environs. Cette année, elle a ouvert un point de vente, au sein même de son atelier. Membre de la «Route de Sens Authentiques», mise en place par le CREPAC, elle peut ainsi directement vendre ses produits aux visiteurs.

### Présidente du G.I.E du Taravo

Virginie Vellutini ne se contente pas de fabriquer des confitures bio. Elle est une battante et on

la retrouve sur plusieurs fronts si l'on peut dire.

Présente dans une dizaine d'associations de la micro-région, elle est également présidente du Groupement d'Intérêt Economique du Taravo.

A ce titre, elle vient de réaliser un partenariat entre les Eaux Saint-Georges et les producteurs de la vallée.

Tout récemment le G.I.E a été contacté par un grossiste de Rungis qui souhaitait distribuer certains produits de la région. Ce dernier en a retenu quatre: l'huile d'olive d'Etienne Andreani, le miel d'Yves Buresi et celui de Dominique Poggi, ainsi que les confitures de Virginie.

"Pour mieux assurer ce projet nous avons pris contact avec les Eaux Saint-Georges", explique la jeune femme. "En effet, il fallait mettre nos produits en palette afin de les expédier dans les meilleures conditions. Mais, seuls, nous n'avons pas les moyens de résoudre ce problème. Ce partenariat nous en offre la possibilité. Dans quelque temps nos produits seront distribués dans de

grandes épiceries fines du continent avec les Eaux Saint-Georges".

### Confiserie et alcool

Virginie Vellutini a commencé à développer une gamme de sirops ainsi que la fabrication de véritables fruits confits.

Pour ce faire, elle va suivre une formation spécifique à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie.

Elle a également entrepris des démarches auprès des autorités concernées et notamment des Douanes, afin d'obtenir toutes les autorisations nécessaires à la distillation d'alcool de fruits. Comme elle le fait déjà pour les confitures, tout en élargissant sa gamme, Virginie va continuer à veiller à la qualité de ses nouveaux produits. A l'instar, d'autres producteurs insulaires, elle sait que toute la différence est là.

Annebelle CHIOCCA



La cuisson est une des phases les plus délicates. Ici tout se fait à la main, jusqu'à la mise en pot et à l'étiquetage.