

Corsic'Agropôle est une plateforme de recherche et développement en lien avec les filières végétales insulaires. U Veranu di a Scienza est organisé par 5 structures membres de Corsic'Agropôle.



**AREFLEC** Association de recherche et d'expérimentation aujourd'hui spécialisée dans les cultures fruitières, son objectif principal est de guider les professionnels vers des méthodes innovantes de production et de protection des cultures.



**CRVI de Corse** Unique acteur de la recherche vigne et vin en Corse : le CRVI est le garant du patrimoine viticole insulaire. Ses missions sont transversales, du terroir au verre, et s'inscrivent dans le contexte du changement climatique.



**INRAE** Premier organisme de recherche publique en Corse créé en 1958. Il rassemble 3 unités sur 2 sites, à Corte les travaux portent sur le pastoralisme, à San Giuliano sur les agrumes. Ce site abrite le CRB Citrus INRAE-Cirad véritable réservoir de la biodiversité des agrumes.



**INTER BIO CORSE** Association de développement de l'agriculture biologique, oeuvre pour la structuration de la filière bio en Corse et le développement des productions certifiées bio.

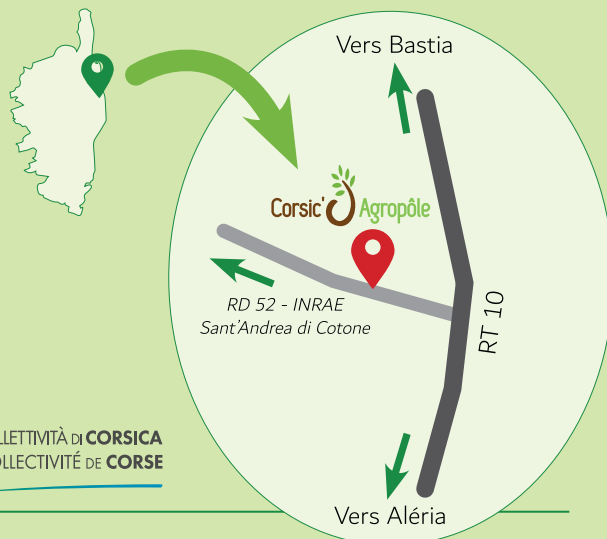


**ODARC** Office du Développement Agricole et Rural de Corse, il dispose d'une Division Recherche et Développement qui mène notamment des études et recherches appliquées en ovin-lait de race corse et transformation fromagère (Altiani), en apiculture, en fourrages/céréales (Migliacciaru) et en matière de biocontrôle.

✉ corsicagropolesg@gmail.com

☎ 04 95 38 92 69

📍 Lieu-dit Pianicce  
20230 San Giuliano  
42.28216, 9.53270



Corsic'Agropôle

# U VERANU di a SCIENZA

Agricoltura - Scienza - Natura

CONFÉRENCES

ATELIERS

DEGUSTATIONS

**Mercredi 16 Avril** - *Tout public*

10H - 17H

Corsic'Agropôle

San Giuliano

SUR RESERVATION

# LES CONFÉRENCES

## COMMENT LA RECHERCHE VALORISE LE PATRIMOINE VITICOLE CORSE POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS ACTUELS ?

11 H 30 > 12 H 15 / CRVI - Nathalie USCIDDA

Après quelques mots d'histoire suivis de la présentation de la production viticole corse et de son patrimoine, cette conférence évoque l'évolution du climat, de la consommation des vins, les pistes envisagées par le CRVI pour réagir ... et le rôle des prodigieux cépages identitaires.

## L'AVOCAT, UNE PRODUCTION ADAPTÉE À LA CORSE

13 H 30 > 14 H 15 / Inter Bio Corse - Léa LUCCIONI

Cette conférence vous fera découvrir les règles à suivre pour mener à bien une culture d'avocats et déguster ses propres fruits : plantation, taille, fertilisation, irrigation, récolte

## LA CULTURE DES AGRUMES EN CORSE : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

14 H 30 > 15 H 15 / INRAE - François LURO





Cette conférence explore l'évolution des techniques de culture des agrumes sur l'île, mettant en lumière les pratiques ancestrales tout en intégrant des innovations modernes. Elle vise à sensibiliser sur l'importance de préserver ce patrimoine tout en répondant aux défis contemporains de l'agriculture.

## L'IMMORTELLE DE CORSE : UNE PLANTE EMBLÉMATIQUE AUX MILLES VERTUS

15 H 30 > 16 H 15 / Inter Bio Corse - Charline LANDERIEUX

Découverte des secrets de cette plante emblématique de l'île : technique de production en plein champ, transformation par distillation et utilisations en aromathérapie et cosmétologie.

## Ateliers « LES POUCES VERTS »





- 10 AUTOPRODUCTION DE SEMENCES POTAGÈRES** / Atelier découverte pour apprendre à produire soi-même ses semences potagères et devenir autonome au potager ! / 
- 11 LES SECRETS DE LA VIGNE, PLANTE EMBLÉMATIQUE ET DOMESTIQUÉE** / Cet atelier a pour objectifs d'éclairer sur la production des ceps de vigne et d'expliquer comment le patrimoine végétal viticole corse est sauvegardé et diffusé / 
- 12 DÉCOUVERTE ET PRATIQUE DU GREFFAGE SUR AGRUMES** / Venez apprendre à pratiquer le greffage des agrumes. Vous repartirez avec votre plant ! (orange, citron, clémentine, pomelo) / **Atelier payant 10€/personne** / 
- 13 "DE LA BOUTURE AU POT"** / Découverte de la technique du bouturage d'oliviers et de plantes du maquis, entretien des plants et conseils pratiques. / 

# LES ATELIERS

SUR RESERVATION



## Ateliers SENSORIELS

- 1 PLANTES AROMATIQUES DU MAQUIS** / Découverte olfactive des plantes aromatiques endémiques du maquis corse à travers un atelier sensoriel à base d'huiles essentielles / 
- 2 QUELS SONT LES ARÔMES DES PRINCIPAUX CÉPAGES CORSES ?** / Quizz "vigne et vins", parcours sensoriel, initiation à la dégustation de vins issus des principaux cépages corses / 
- 3 LA FARINE DE CHATAIGNE CORSE AOP Farina castagnina corsa** / Découverte de la châtaigneraie corse par le goût de ses farines : dégustation et découverte de ses caractéristiques uniques et des facteurs qui influencent sa culture et ses variétés. / 
- 4 LES AGRUMES DE CORSE** / Atelier 1 - Le goût : Perception du sucre vs acidité, dégustation de fruits avec des intensités en sucre et en acidité variables. Atelier 2 - L'odorat : Découverte d'arômes d'huiles essentielles : olfaction, observation et extraction. / 

## Ateliers DÉCOUVERTE

- 5 INVRAISEMBLABLES LEVURES : LA VIE SANS AIR !** / Sans levures, pas de fermentation ! Sans fermentation, pas de vin ! Découvertes par Pasteur en 1857, les levures sont des organismes essentiels dans le processus de transformation du sucre en alcool. /  (à partir de 8 ans)
- 6 LE VIN, MIRACLE DE LA NATURE ET DES HOMMES DEPUIS PLUS DE 100 SIÈCLES** / Comment fait-on du vin ? Comment le raisin frais peut-il se transformer en un produit que l'on peut conserver plusieurs années ? / 
- 7 LES INSECTES UTILES EN AGRICULTURE** / "Petites bêtes, grands rôles !" Découverte du monde fascinant des insectes et leur utilisation dans le monde agricole : élevage d'insectes et observation sous loupe binoculaire. / 
- 8 DÉCOUVERTE DE LA CRYOCONSERVATION** / Cryoconserver les graines à ultra-basse température, après dessiccation de celles-ci, permet une sauvegarde à long terme des ressources génétiques en cas de catastrophe climatique ou phytosanitaire. Atelier informatif et visuel autour de la cryoconservation avec de l'azote liquide. / 
- 9 NOUVELLES VARIÉTÉS D'AGRUMES : CRÉATION, SÉLECTION, CONSERVATION** / Résoudre des énigmes et découvrir le travail des agents de l'INRAE et du CIRAD qui recherchent des solutions pour répondre aux futurs enjeux de l'agrumiculture. / 