

Le problème de la consommation de l'eau au niveau global est toujours plus d'actualité, et dans certaines parties du globe, la mauvaise utilisation de ces ressources crée des dégâts énormes.

Ça, on le sait. La culture des avocats, dans les pays où ils sont majoritairement produits (voir par exemple ce qui se passe au Chili) mène à une consommation irrationnelle de la disponibilité d'eau, au détriment de la consommation de l'eau potable et limite la culture de produits alimentaires de base. C'est un vrai problème. Chaque choix irrationnel l'est.

Les implantations que nous proposons seront faites:

- **Sur les bords de l'Etna, à environ 400 mètres sur le niveau de la mer**, dans une zone où l'eau est de bonne qualité et n'est pas un facteur limitant. Si vous reprenez cela opportun, nous pouvons faire des analyses, mais c'est l'eau avec laquelle beaucoup d'agriculteurs (nos membres aussi) irriguent leurs cultures, et beaucoup la boivent également.

- **Cette eau est gérée par un consortium de bonification (peut être un jour l'eau sera publique !) et est utilisable EXCLUSIVEMENT pour l'usage d'irrigation**, et pour ce motif elle ne peut pas être "vendue" comme eau potable.

- **L'implantation qui sera faite par Paolo (premier petit producteur qui vient de démarrer la culture d'avocatiers sur un hectare) occupera l'espace qu'il utilisait avant comme verger pour des prunes, verger qui a été détruit par un vilain incendie il y a plusieurs années.**

Il était régulièrement irrigué, et la consommation hydrique n'est pas particulièrement différente. Il s'agit d'un arrosage hebdomadaire par rapport à un arrosage tous les dix jours pour les prunes.

- **Je garantis personnellement les gardiens (Paolo et Cesare pour le moment) des futures implantations, du fait qu'ils sont membres du réseau de Permacultura Siciliana, laquelle a parmi ses différents objectifs de réduire la consommation d'eau en général, en adoptant des techniques d'amélioration et de couverture du sol qui optimisent la consommation d'eau.**

- Quelle conséquence pourrait avoir le développement d'une telle culture en Sicile? A mon avis, **tout réside dans la manière de faire les choses. Systèmes intégrés, pas monoculturels, avec des superficies réduites (de 1 à 3 hectares), dans des zones adaptées pourrait créer du développement et du bien-être.** Imaginer au contraire des surfaces d'avocatiers (ou de n'importe quelle autre monoculture) à perte de vue me fait venir des frissons et je n'ose pas imaginer quels pourraient être les désastres environnementaux en découlant.

Vous avez le droit de savoir comment votre nourriture est produite et vous avez le pouvoir (pardon, le devoir) de consommer de manière toujours plus consciente, même si les questions que vous posez me font comprendre que vous êtes beaucoup plus avancés que nous, en Italie...

J'espère que cela vous suffit pour l'instant. Si vous voulez des données en chiffre, je vous demande d'attendre que les producteurs actuels me donnent des réponses à ce sujet

Merci, comme toujours,

je vous embrasse

Mico (Michele, producteur membre du consortium Le Galline Felici)