

L'ordre des architectes de Corse organise chaque mois une conférence portant sur des sujets sociétaux qui ont marqué l'île. Vendredi soir, le spécialiste chercheur Fabien Tourman était l'invité de ce deuxième rendez-vous

Quels sont les outils qui peuvent être mis en place, au sein d'une collectivité, pour aller vers une autonomie alimentaire?

Si la question est vaste, le sujet est un enjeu majeur en Corse. Fabien Tourman, consultant et enseignant-chercheur spécialisé en gestion holistique des territoires, éducation en milieu scolaire, permaculture et agroécologie appliquée, était l'invité d'une conférence organisée par l'ordre des architectes de Corse, vendredi en début de soirée.

Arrivé sur l'île en 2018, ce spécialiste s'est lancé dans un projet alimentaire. *"Je suis là pour parler des outils qui peuvent être mis en place, et chercher ce qui peut être développé au sein de la société,"* souligne Fabien Tourman. *Actuellement, nous sommes à 4 % d'autonomie en Corse. Alors comment pouvons-nous grimper à 6 ou 8 % ?"*

"Un jardin pour nourrir deux crèches et une maternelle"

La problématique des bateaux qui commencent à se faire rares ces temps-ci pourrait, on le sait, causer des dommages importants à une île comme la Corse. Alors, comment pourrait-on se réorganiser et se ré-approprier cette liberté qu'est l'autosuffisance alimentaire?

Durant cette conférence, deux documentaires ont été diffusés et commentés par Fabien Tourman. Si le premier film portait sur les initiatives agricoles qui se développent dans un centre de formation où l'on peut apprendre et transmettre, le deuxième volet mettait en lu-



Des architectes apportent leurs conseils et des solutions à travers leurs compétences, lors de diverses conférences.

/PHOTO EMILIE RAGUZ

mière l'éducation, les notions du développement durable et de l'économie écologique territoriale.

Sur ces images, on découvre un collectif citoyen présentant le fruit d'une mobilisation vers l'autonomie alimentaire des territoires, par la création d'une économie circulaire. Selon les spécialistes participant à ce film, l'autonomie passerait par les graines et la production de ses propres semences.

Or, l'Onu assure que 75% des espèces comestibles ont disparu en à peine un siècle. Pour assurer l'ave-

nir alimentaire, il faut donc les "sauver". Pour répondre à ces enjeux, l'association L'instin'Core a vu le jour et le jardin pilote d'Appietto aussi. *"En moins de huit mois, on a lancé un projet, se félicite Fabien Tourman. On a fait un jardin, formé des gens, créé du support, on participe à nourrir deux crèches, une maternelle..."*

Le but est aussi de sensibiliser les enfants, de les faire participer au développement des jardins qui pourraient alimenter l'école, la maison. Et l'île, demain. *"À la base, ce terrain appartenait à un bâtisseur. À la fin de sa vie, il a dit à ses enfants: 'Occupez-vous de tout le reste, moi je me charge de l'essentiel. Je vais planter des arbres et m'occuper de la terre',* raconte Fabien Tourman.

De là, toute la famille a suivi et, grâce à ce mouvement, cela m'a permis de m'investir dans un projet tel que celui-ci."

Ce jardin est donc un outil pour prouver que l'autonomie alimentaire est possible en Corse. *"En cinq mois, nous avons obtenu les premières salades et, finalement, le plus difficile était la main-d'œuvre."* À la suite de ces deux films, les personnes en quête de réponses sur ce sujet ont pu échanger et débattre avec le spécialiste. L'autonomie alimentaire semble donc plus accessible qu'il n'y paraît. *"En 1930, 310 000 personnes étaient autonomes à 90%,* remarque Fabien Tourman. *S'il y a une vraie volonté des pouvoirs publics et des organismes qui s'oc-*

Une conférence par mois

Le président de l'ordre des architectes, Sébastien Celeri, souhaitait valoriser le discours qu'il porte en tant que professionnel d'aménagement du territoire, ainsi que les idées que sa profession peut avoir sur les sujets sociétaux insulaires. Ces professionnels sont les entremetteurs entre un conférencier et un public intéressé. Ils apportent leurs conseils et des solutions à travers leurs compétences. *"Nous recevons des conférenciers et des spécialistes qui peuvent nous éclairer sur des domaines bien précis,"* explique Sébastien Celeri. La première édition portait sur l'histoire de l'art, l'architecture et la présence napoléonienne. Cette fois, c'est l'autonomie alimentaire qui était au goût du jour. D'autres grands sujets seront traités au cours de l'année. *"L'autonomie alimentaire nous intéresse beaucoup, c'est dans l'air du temps,"* ajoute le président de l'ordre des architectes. *Notre île produit et a des capacités de production importantes que l'on a abandonnées au profit d'une société mondialisée. C'est pour cela que nous parlons de circuits courts, de proximité, ce qui ferait d'ailleurs des économies pour l'île."*

A. L.

cupent de l'agricole, on pourrait, sur un mouvement de cinq, six années, gagner des pourcentages."

ALEXIA LEONELLI

