e sont d'abord des odeurs que l'on ne sentait plus. Des oiseaux et des insectes qui ont malheureusement tendance à se faire plus rares. Une profusion de vie qui fait de la propriété de Sébastien Bonardi bien plus qu'un petit coin de paradis. À l'heure où l'on parle d'un retour au jardin comme l'on retournerait s'abreuver à la source. le maraîcher installé à Tavera, administrateur du réseau corse de permaculture et grand dévoreur de connaissances sur le sujet, a ouvert les sillons de son ortu taveracciu. Sur seulement 6 000 m2 de terrain, l'agriculteur fait des miracles. Sans le moindre pesticide il s'est débarrassé du traitement au cuivre il y a deux ans -, avec

« Cette crise est

d'effondrement, soit

un avertissement.

Dans tous les cas,

il faut un virage »

soit un début

très peu d'eau et une terre qu'il s'impose de ne jamais remuer, il fait pousser des centaines de variétés de fruits et légumes

dans un cadre naturel exceptionnel. Sa vie est guidée par les trois grands principes éthiques de la permaculture: « Créer de l'abondance, la redistribuer, prendre soin de la terre et des hommes. Mais Sébastien Bonardi n'en est pas naîf pour autant. La crise sanitaire semble accélérer le rapprochement de l'homme avec la nature. Dans les discours, du moins. « Cela aura au moins le mérite de recentrer certaines choses dont je suis persuadé depuis longtemps. Mais chacun verra aussi que faire son jardin n'est pas si facile », souligne-t-il, évoquant les nombreux appels qu'il reçoit chaque jour d'amis qui souhaitent des conseils. Parce que la permaculture est avant tout la façon de copier la fonction des éco-systèmes sauvages, rien n'est organisé traditionnellement dans son jardin.

Pourtant, l'œil qui y voit du désordre se trompe lourdement. Chaque chose est à sa place. Ici, aucune herbe n'est « mauvaise »,

encore
moins
« folle ».
Elles s'appellent
rumex,
luzerne
d'Arabie,
petite
oseille, liseron ou
fausse renoncule
et par-

ticipent, chacune d'elles, à la clef de la réussite : entretenir la vie. « Le concept de 'beau jardin' comme on l'entend, avec une terre noire labourée, sans herbes sauvages et parfaitement dessiné, c'est moche l, lâche-t-il, et surtout, ça se dégrade car on met le sol à



Des blettes multicolores.

nu. » Chez lui, les fraises du motoculteur qui retourne la terre sont strictement interdites. « La terre est faite de couches, avec des êtres vivants qui évoluent spécifiquement dans chacune d'elles. Si un tremblement de terre venait ruiner votre ville chaque année, vous iriez habiter ailleurs. Pour les êtres vivants indispensables à la culture de la terre, c'est pareil. » Au premier rang desquels les lombrics. Eux seuls s'occupent de retourner et d'enrichir la terre de Sébastien Bonardi qui n'a, du coup, plus rien de miraculeux. « C'est la nature, c'est tout », s'amuse-t-il.

Pour expliquer ce qu'est la permaculture et sa différence avec l'agriculture traditionnelle, il a une métaphore imparable : « L'agriculture traditionnelle, c'est jouer au billard à la hache en mettant les boules dans les trous par tous les moyens, le plus rapidement possible. Problème, vous ne pourrez jouer au billard qu'une fois parce que vous aurez détruit le tapis. La permaculture, c'est faire entrer les boules en moins de coups possibles pour que d'autres après vous puissent continuer à jouer. »

À l'évocation de la fameuse autonomie alimentaire que tout le monde prône, Sébastien esquisse un sourire. « Acheter de la charcuterie corse est une lutte de tous les instants, les éleveurs qui nourrissent leurs bêtes avec de l'aliment produit ici, comme Bianchi ou Abbatucci, sont rares. Il ne faut pas rêver, tout cela ne se fait pas en un claquement de doigts. Je passe entre 60 et 70 heures par semaine dans mon jardin, avec des pointes à 90 voire 100 heures, c'est arrivé. Il faudrait que nous soyons très nombreux à pouvoir le faire pour nourrir tout le monde...

« Regardez comme nous sommes fragiles et dépendants »