

Juste après le golfe de Lezza, face à Santa Giulia, un chemin en terre s'enfonce vers la colline. De la route, on ne distingue que du vert, sans trop savoir ce qui se cache derrière. Ces lieux, Eric Clementz les connaît depuis l'enfance. « On a toujours appelé cet endroit « la ferme », alors que cela n'en était vraiment pas une à proprement parler ».

Le terrain n'est pas de famille, « mais ma famille l'a tout pendant de très longues années. Et j'ai racheté 14 hectares en 1990 ». Paysagiste de formation et de métier, Eric Clementz a choisi d'abandonner sa voie professionnelle



Les oliviers devraient donner leurs premiers fruits l'an prochain. S.O.

première pour renouer avec celle qu'il a connue enfant : « Mon grand-père, mon père, mon frère, ont travaillé sur ce terrain. Moi, j'aidais, je ramassais les olives quand il y avait encore des oliviers le long de la route, on en faisait de l'huile ou des fruits en pot. Mon frère, lui, plantait 10 000 pieds de melon chaque année, et il allait vendre son stock. Mon grand-père, son truc, c'était le potager, la vigne... On avait tous un pied, voire les deux, ici ».

### 1 700 oliviers un potager et des poules

En 2014, Eric Clementz décidé donc de reprendre cette activité, défriche 6 hectares de prairie en friche, démantage chênes verts et arbousiers. Ce qu'il veut voir revenir ici, c'est l'olivier, sa madeleine de Proust. Mais difficile de trouver des plants : « Il y a eu la xylélla, ce qui n'a évidemment pas facilité les choses, mais j'ai finalement pu récupérer 1 700 pieds corses, élevés sur l'île, et plantés ici l'été dernier », explique-t-il en désignant la butte sur laquelle les arbres comment tout doucement à grandir. « Les pieds sont fins, mais ils sont bien exposés, ont du soleil, ce qu'il leur faut d'humidité et d'air, et ils grandissent bien et commencent même à produire beaucoup de fleurs. L'an prochain,

je devrais avoir mes premiers fruits et donc une petite production d'huile ».

Bio, évidemment, « même si le cahier des charges est parfois lourd, mais ça me semblait être une évidence ».

Il sera le seul producteur d'huile d'olive sur Porto-Vecchio, « ou en tout cas, c'est l'information que j'ai eue de la part du syndicat. Il y a des producteurs tout près d'ici, mais pas directement sur la commune ».

Flanqué de son fidèle golden retriever, Lagan, l'ancien paysagiste a imaginé son terrain sans en oublier l'esthétique : « La propriété, c'est aussi un peu de ce qu'on est, de ce qu'on a envie de montrer de soi. On peut produire du bon, en faisant du beau aussi. C'est une question de philosophie ».

La production, elle va commencer à se voir dès cet été, avec le maraichage et les œufs. « J'ai installé 2 000 plants, et les 200 poules pondeuses seront bientôt là. Le temps que tout se mette bien en place et que les légumes sortent de terre, on devrait voir des produits La ferme de Santa Giulia à la mi-juin. »

La vente, elle, se fera en ambulante, avec un vieux fourgon tube, « comme celui de mon grand-père qui allait vendre l'ail. On est vraiment dans le retour aux sources, même si je n'ai jamais réellement quitté cet endroit ni le monde vé-



Eric Clementz, accompagné de son fidèle Lagan, débutera la vente du maraichage en juin. S.O.

gétal puisque j'aidais aussi mes parents qui avaient le magasin L'espace vert, sur la route de Bastia ».

En attendant de pouvoir discuter avec ses futurs clients, Eric

Clementz soigne ses plants de maraichage, observe la pousse de ses oliviers, les racroche à leur tuteur quand il le faut... « L'olivier rend au centuple ce qu'on lui donne. Alors, je ne m'inquiète pas

trop », sourit-il avant de lâcher : « Je n'ai pas de racines corses, mais je me les suis faites. Il y a les racines et le pollen, moi, je suis plutôt pollen... »

SANDRINE ORDAN