

Comme le reste du monde, l'île a été ébranlée par le coronavirus, au mois de mars dernier. La sentence est tombée un lundi soir sur nos écrans télévisés : tous les Français ont été confinés, et ce pendant deux mois. Il a fallu adopter un nouveau mode de vie, qu'il soit professionnel, personnel ou encore alimentaire. Concernant ce dernier point, beaucoup d'ajaciens ont eu à cœur de se rapprocher des producteurs insulaires afin de « mieux manger ».

« Pendant le confinement, j'ai compris qu'il fallait que je m'intéresse davantage à la production locale, à ce que la terre corse pouvait offrir », explique Julia, une habitante de la vieille ville. Il est devenu essentiel pour moi de sa-

voir d'où viennent les produits que je vais cuisiner. Si j'avais un jardin, j'aurais moi-même planté toutes sortes de légumes. » Comme Julia, beaucoup d'habitants du centre-ville attachent de plus en plus d'importance à l'origine des produits qu'ils consomment. « Au cours du confinement, nous avons pu vérifier que les gens s'efforcent de plus en plus de faire travailler les petits producteurs locaux », assure Audrey Pierlovisi, de l'épicerie 100 % vrac Anareda.

Les jeunes au rendez-vous

Certains ont eu l'opportunité de passer aux travaux pratiques. À l'image de Joseph, qui a décidé de quitter la ville au début du confi-



Les formations de régénération végétale se déroulent par groupe de 20 personnes maximum, à l'association Linstin'Core, située à Appietto.

nement. « Je suis monté au village, à Zevaco. J'avais besoin d'être avec les miens et, depuis, je ne suis toujours pas redescendu », explique le jeune homme de 24 ans. Du temps, pendant deux mois, il en a eu. Et il en a profité pour planter quelques pieds de tomates, de courgettes et d'oignons. « C'était une première pour moi, s'amuse-

t-il. J'ai appris sur le tas, avec l'aide de quelques anciens du village, et je suis fier de voir que ça pousse. J'ai vraiment hâte de déguster ma production. »

Une dynamique qui génère de nouveaux échanges. Joëlle, maraîchère depuis 30 ans sur la commune de Grosseto-Prugna, se félicite évidemment que la de-

mande de fruits et légumes issus de ses cultures soit à la hausse. « Je troque mes produits contre de la viande et du fromage, indique-t-elle. Depuis le confinement, les gens jardinent davantage. Mais ce qui m'a le plus surpris, c'est qu'environ 15 % des personnes qui s'adressent à moi sont des jeunes. Ils reviennent à l'essentiel... »

La météo aidant, les jardinières restent des endroits très fréquentés depuis le confinement. Plantes et semences pour le potager sont les nouveaux produits que les Ajaciens s'arrachent. « Nous-même, nous avons privilégié le circuit court, confie Boris, conseiller »jardin« chez Gamm Vert. Nous n'avons fermé que dix jours pendant le confinement et, dès la réouverture, les gens se sont rués au magasin. Les gens se lancent dans le jardin, ça fait plaisir à voir. » Même constat du côté de Jardi F.Leclerc.

« Il y a beaucoup plus de monde, observe une responsable du secteur jardinerie. Pendant le confinement, certains étaient à la recherche d'un loisir, tandis que d'autres, plus stressés par la situation, souhaitaient produire eux-mêmes pour ne pas manquer. »

Quel que soit le point de départ de leur démarche, ces gens continuent désormais sur leur lancée. »

ALEXIA LEONELLI



DOC CM

Nouveaux projets au jardin pilote d'Appietto

Le jardin pilote situé à Appietto, animé par l'enseignant-chercheur en gestion holistique des territoires, éducation en milieu scolaire, permaculture et agroécologie appliquée, Fabien Tournan, propose à nouveau les formations qu'il avait lancées avant le confinement. Les formations sont accessibles à tous et se déroulent sur deux jours. « Nous avons un programme très bien rodé, assure-t-il. Nous proposons de la lecture de paysage, pour la partie sociologique, nous étudions ensuite le cycle des saisons, l'adaptation, l'anticipation, etc. »

Les personnes participant à ces formations découvriront les meilleurs outils pour se lancer dans leur jardin en permaculture et agroécologie, en fonction de leur terrain, de leurs ressources mais aussi de leur emploi du temps. « Nous remarquons un véritable engouement, note Fabien Tournan. J'ai eu beaucoup de sollicitations à la suite du confinement. Disons que la pandémie que nous vivons a eu un effet trampoline sur la notion d'autosuffisance alimentaire. »

Pendant le confinement, Fabien Tournan

n'a cessé de développer ses projets. Trois sont en cours. « Nous travaillons sur des fermes à vocation thérapeutique afin d'apporter des soins aux personnes atteintes de trisomie, d'Alzheimer et d'autres pathologies », précise-t-il. L'objectif est aussi de favoriser la réinsertion sociale. « Trop de gens sont mis de côté et nous trouvons des solutions pour les réinsérer. Ils seront sur le terrain et, pour une fois, ces personnes serviront les autres, alors qu'habituellement c'est l'inverse. »

A.L.