

Une émulation autour de sa création

Sur plusieurs niveaux, s'étendent désormais une soixantaine de pieds de tomates, une centaine de fraisiers, 300 salades (feuille de chêne, frisée...), des blettes, courgettes, aubergines, melons, haricots verts,



Durant le confinement, les services du Crous ont créé un jardin partagé sur les hauteurs de Grossetti.

PHOTOS JOSE MARTINETTI

concombres, pommes de terre... Ainsi que des aromatiques : basilic, menthe ou romarin.

« Lorsqu'on a lancé l'idée, il y a eu une vraie émulation, tant du

côté des étudiants que de mes collègues, reprend-il. Les agents ont préparé le terrain, l'ont labouré. Et Petru Saveriu, un étudiant disponible - et qui bénéficiait d'une expertise en la matière - a planté tout ce qui compose le jardin. Avec Jo, employé du Crous, nous réalisons le suivi en journée et l'arrosage le soir. »

« Nous avons reçu beaucoup de soutien et de dons pour la création du jardin, ajoute Marc-Paul Luciani. Un berger nous a donné du fumier, des maraîchers et des particuliers nous ont offert la majorité des plants, une entreprise nous a fait don de la clôture... Ce jardin est participatif à plus d'un titre. »

Un city stade bientôt installé dans le parc

Actuellement, le jardin est géré par le personnel du Crous. « Une partie de ce qui est produit est dis-

tribuée tel quel aux étudiants qui le souhaitent, développe-t-il. Une autre est transformée par l'équipe de restauration universitaire afin d'agrémenter les plateaux-repas, que nous distribuons aux étudiants et enseignants chercheurs toujours sur les campus. Ainsi, ils ont déjà réalisé des tartes aux blettes, des salades composées, ou peuvent préparer des sauces pour accompagner les viandes... Pour l'instant, les étudiants ne peuvent pas s'en occuper. Ceux qui sont encore à l'université passent des examens, ou le concours de médecine. Mais l'objectif à la rentrée est qu'ils s'en emparent, avec le soutien du Crous, qu'ils participent à sa culture et aux récoltes ! »

Et il y aura de quoi faire toute l'année. En hiver, le jardin pourra accueillir courges et potiron, légumes d'hiver et plantation de fèves, qui se récoltent au printemps.

À l'avenir, sa production pourra être distribuée aux étudiants qui le souhaitent et agrémenter les repas de Manghjemu corsu. Car la culture est entièrement biologique. Du jardin au restaurant universitaire, les produits sont cueillis le matin pour être distribués ou préparés à midi. Difficile de faire un circuit plus court, plus frais. Une démarche qui s'accorde parfaitement avec les objectifs de qualité et de développement durable vers lesquels tend le Crous.

À la rentrée, des aménagements seront réalisés sur site, car une partie de l'actuel jardin sera transformée en city stade, dans le cadre d'un partenariat entre le Crous et l'université, pour un total de 150 000 €.

Le jardin sera alors redéployé sur les hauteurs du terrain. De quoi transformer le parc en un lieu où il fait bon vivre.

B. IGNACIO-LUCCIONI



Avec les premières récoltes, des plateaux-repas sont distribués aux étudiants et enseignants sur les campus.