

# Mille et une saveurs naturelles

Depuis que l'aide médico-psychologique au CHU Corte Tatone a entamé sa reconversion professionnelle, rien ne l'arrête. De formation en formation, Aurélie Avignon compte bien aller au bout de ses multiples projets qui, tous, ont pour socle commun la nature

**P**arfois, il faut se lancer, sauter le pas, avec malgré la part d'incertitude qui persiste. Surtout quand le désir d'autre chose s'impose à nous aussi naturellement qu'il s'est imposé à Aurélie Avignon. « Il y a deux ans, j'ai eu besoin de revenir à l'essentiel », confie la jeune femme de trente-deux ans. Et à ses yeux, il n'y a pas de doute : l'essentiel, c'est la nature. Et tout ce qu'elle a à offrir. « L'envie d'être autonome, de travailler en exté-



« La traction animale est une manière de faire qui se prête beaucoup aux villages et qui est nettement moins polluante. » PHOTOS JEANNOT FILIPP

rieur et surtout de récupérer des terrains qui sont des parcelles d'anciens jardins » sont autant de raisons pour lesquelles elle se passionne pour les plantes à l'agriculture.

Une vision qui va de soi puisque celle qui est originaire de Saint-Antoine de Glisocarcia a grandi dans un milieu familial où éminemment et agriculture occupent une place centrale. « Mon père a toujours eu des terres à la maison, mon père est agriculteur, un de mes oncles a des terres, l'autre est vigneron, troisième-elle. Depuis l'enfance, j'ai eu en moi, le goût de la nature, mon père est agriculteur dans ce secteur à l'agriculture, c'est que je réfléchis en montagne. »

Un détail qu'elle souligne, arrive en coin, car après être arrivée à Corte pour le lycée, « elle » n'a plus jamais quitté la micro-région. En 2018, en parallèle de son travail d'aide médico-psychologique au CHU Corte-Tatone, Aurélie Avignon entreprend ce

qu'elle décrit comme « un changement de vie associé aux matières ».

## « Se former, c'est la base »

La désormais résidente de Lago de Venaco décide de planter une parcelle de cactus saffron, autrement dit du safran. « Faire travailler le safran car c'est un produit précieux, dont la récolte demande beaucoup de main-d'œuvre, dit-elle. Mais le safran, elle ne s'en est pas rendue compte, elle ne savait pas. Dernière dernière, elle réalise un stage « dans la plus grande superficie de France située dans le Cotier ». Une autre formation grâce à laquelle la conduite d'une sulfatrice, la technique de plantation, les travaux d'entretien, la récolte, l'emballage et le séchage n'ont plus de secrets pour elle. Après cette immersion, à son retour au village, elle dispose de 3 300 bulbes à planter.

se former, c'est la base ». Alors, cette même année, quand l'idée de créer sa propre association de consommateurs biologiques et artisans, lui vient en tête, elle est la quinzaine. Aurélie Avignon suit ainsi une formation « pour former et fabriquer une gamme cosmétique bio et artisanale, avec une partie dédiée à la sophistication à froid pour créer des soins naturels, sans oublier la législation qui est très importante ».

Une fois sur sa lancée, elle ne s'arrête pas. Dernière dernière, elle réalise un stage « dans la plus grande superficie de France située dans le Cotier ». Une autre formation grâce à laquelle la conduite d'une sulfatrice, la technique de plantation, les travaux d'entretien, la récolte, l'emballage et le séchage n'ont plus de secrets pour elle. Après cette immersion, à son retour au village, elle dispose de 3 300 bulbes à planter.

La récolte sera plus que satisfaisante : « J'ai eu 3 300 fleurs ! », enthousiasme-t-elle. Dans la foulée, Aurélie Avignon obtient également son brevet de responsable d'exploitation agricole (BPEA), nécessaire à son projet d'installation agricole.

## Des projets plein la tête

« Fascinée et attirée par le monde des abeilles », Aurélie Avignon a, cette année, pris en charge ses premières ruches. « J'en ai une bouchère et j'ai réussi à obtenir un cheptel de 80 ruches biologiques en transformation et à adhérer à l'AGAP », précise-t-elle.

Dernière purchase, quand son parcours d'installation sera terminé, c'est dans la maison voisine de la sienne que sa sylviculture verra le jour. « Il y aura aussi un laboratoire, une bou-

illière, des chambres d'hôtes et une table d'hôte, en plus des gîtes dont nous disposons déjà », énumère-t-elle, pleine d'enthousiasme. Et comme quand il n'y en a plus, il y en a encore, elle évoque un dernier projet : le développement de l'apiculture.

Lorsqu'elle énumère ses multiples productions, difficile de ne pas se poser de questions quant à la façon dont elle compte les gérer. Mais Aurélie Avignon a anticipé les choses de sorte à avoir une agriculture complémentaire sur l'autre. « L'exploitation demande beaucoup plus de travail au printemps jusqu'à la fin, pour lequel il faut une importante main-d'œuvre car la récolte est entièrement manuelle et se fait sur des fleurs fraîches, se réalise à l'automne », explique-t-elle. Ici réfléchit à cette gestion en termes de saisonnalité afin de mieux gérer son temps de travail. « Une

réflexion qui intègre à la fois de sa polyvalence et de son professionnalisme ».

Et sa capacité à développer une montagne d'idées est impressionnante, elle insiste finalement sur la soutien sans faille de son entourage. « Ma famille m'aide beaucoup : mon père, mon compagnon et même mon fils de cinq ans qui se plaît à ramasser les fleurs », raconte-t-elle. Un soutien qui, lorsqu'il est mêlé à la passion, apparaît comme la garantie d'un projet qui porte ses fruits.

## IRÈNE AHMADI

Aurélie Avignon a lancé son collectif pour la création de sa maison, l'installation de l'équipement de son laboratoire de transformation. Elle a un terrain en son lieu et y réfléchit : un terrain sur lequel elle veut installer un atelier de transformation de produits naturels. Elle a un terrain en son lieu et y réfléchit : un terrain sur lequel elle veut installer un atelier de transformation de produits naturels. Elle a un terrain en son lieu et y réfléchit : un terrain sur lequel elle veut installer un atelier de transformation de produits naturels.



Savons, baumes et même gommage seront bientôt à découvrir.



Aurélie Avignon cultive notamment la rose de Damas.



La jeune femme s'est ainsi concertée avec Thierry Angot, gérant d'Equiloisir.

# Travailler la terre oui, mais avec respect

Très attachée au respect de l'environnement, l'apicultrice, qui est en cours d'installation pour devenir productrice de safran en agriculture biologique, veut ajouter sa pierre à l'édifice d'un enjeu d'actualité : l'agroécologie.

Miel, pollen, gelée royale, cire, propolis mais aussi safran, rose de Damas, calendula, lavandin, géranium rosat ou encore immortelle... « Les produits de la ruche ont de nombreux bienfaits pour protéger, hydrater et réparer la peau. Le safran a lui aussi des vertus purifiantes, apaisantes et cicatrisantes pour les peaux sensibles et lésées », précise-t-elle. Outre leur utilité pour la peau, l'ensemble de ces plantations que l'on retrouve dans ses baumes et savons surgras s'inscrivent dans une démarche environnementale. Aurélie Avignon évoque d'ailleurs une méthode de fabrication « artisanale et ancestrale qui met à l'honneur le travail à la main et le respect de la nature ». « J'essaie de tout faire par moi-même sur les petites surfaces, nous plantons tout à la main, assure-t-elle. Je fais également attention à la gestion de l'eau grâce à un aménagement spécifique avec des murs en pierres sèches drai-



Minutie et rigueur sont de mise pour ce travail entièrement manuel. PHOTOS JEANNOT FILIPPI

nant qui sont utiles pour les lavandins ou les rosiers dont les racines absorbent l'excédent d'eau. » Une sensibilité à ces questions renforcée par sa formation au CPS qui lui a permis « de mieux connaître les structures des sols de manière à ne pas bouleverser les micro-

organismes ». La ferme Tesori, terrain conventionné de Jean-Félix Chiesa dans laquelle une partie de son exploitation est présente, suit cette logique. « Nous avons choisi d'avoir recours aux chevaux plutôt qu'aux tracteurs par souci écologique... La traction animale

est une manière de faire qui se prête beaucoup aux villages et qui est nettement moins polluante. »

Un ensemble de choix qui témoignent, à ses yeux, du caractère indissociable entre le travail de la terre et son respect.

IRÈNE AHMADI



« J'aime travailler le safran car c'est un produit précieux », assure-t-elle.



Avant de commercialiser, Aurélie Avignon s'entraîne pour maîtriser la saponification à froid.