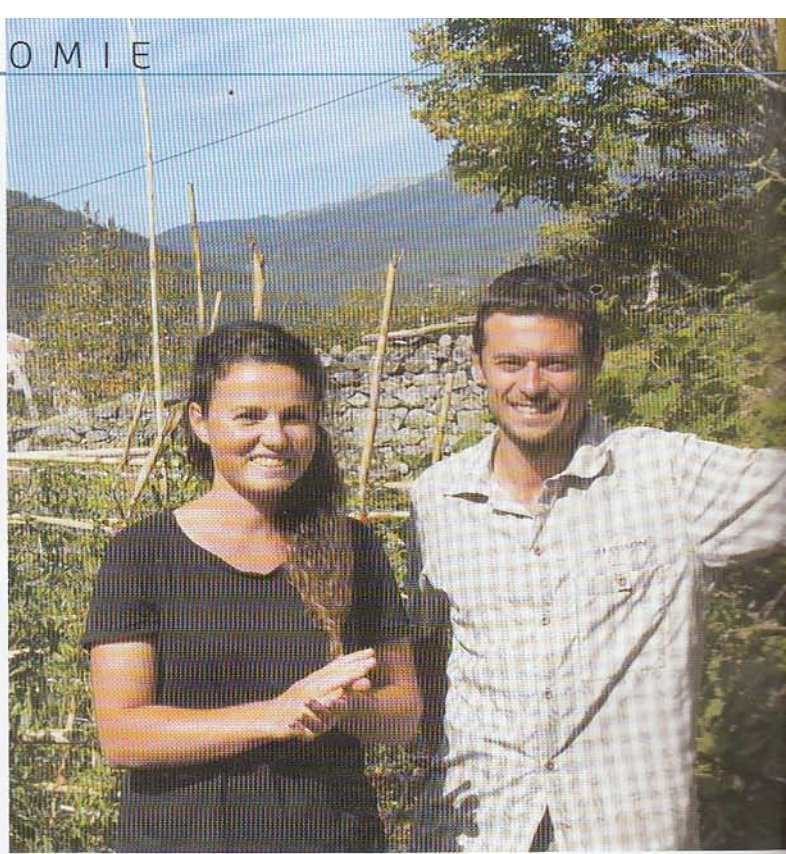


AGRICULTURE &amp; NOUVELLES TECHNOLOGIES

# Bio, bio, bio... bio et smart à la fois !

**Maria Colombani et Sylvain Martinez-Ciccolini, jeunes agriculteurs installés dans le Taravo, sont parmi les lauréats du concours «La France cherche ses 13 fermes d'avenir». Ils défendent un projet où les nouvelles technologies confortent l'enracinement à un territoire.**

L'association Fermes d'Avenir, créée fin 2013, vise à promouvoir un nouveau modèle d'agriculture, basé sur les principes de l'agroécologie et cohérent avec le contexte socio-économique actuel. L'entreprise La Ruche qui dit Oui ! favorise les circuits courts entre agriculteurs et consommateurs. Ensemble, elles ont lancé en mai dernier le concours «La France cherche ses 13 fermes d'avenir» pour identifier dans chaque région «un projet incarnant une agriculture d'avenir: économiquement viable, protégeant la biodiversité, restaurant les écosystèmes et créant des dynamiques territoriales positives». L'appel à projets a suscité 200 candidatures et, après examen du jury, 13 lauréats -un pour chaque région- ont été sélectionnés et dotés de 10 000 €. Le projet corse retenu est celui porté par Maria Colombani, apicultrice, et Sylvain Martinez-Ciccolini, producteur de safran, installés à Cozzano depuis deux ans dans le cadre d'un parcours «Jeunes agriculteurs» et qui depuis cette année développent également une activité de maraîchage, en privilégiant des variétés adaptées au climat d'altitude. Après avoir fait le choix d'une agriculture bio, ils souhaitent à présent mettre en place une smart-farm qui, expliquent-ils, «s'inscrit dans une dynamique et une logique locales». La commune de Cozzano a en effet manifesté la volonté de devenir un smart-village, c'est-à-dire un territoire non seulement connecté mais aussi tourné vers un développement durable, la mise en valeur de son capital environnemental et humain, et la recherche d'une gestion optimale de l'eau et l'énergie. Un smart-village s'appuie sur des réseaux de capteurs permettant d'identifier des fuites, de mesurer les consommations énergétiques pour mieux les optimiser. «Nous voulons, dit Sylvain, que notre exploitation soit la déclinaison agricole de ce projet communal et ainsi produire mieux en consommant moins, tout en offrant un exemple de ce qui peut être fait pour améliorer les pratiques agricoles». La création d'une serre bioclimatique s'inscrit dans cette lo-



gique. «Semi-enterrée, exposée au sud, ce type de serre très adapté à la culture en montagne emmagasine la chaleur de la terre dans la journée pour la restituer la nuit, explique Maria. Elle permettrait de mieux produire nos plants et de cultiver sur 10 mois de l'année sans être pénalisés par le froid de la montagne». Le couple projette également la création d'une ferme-auberge qui constituerait aussi un lieu pédagogique [découverte des cultures et productions, ateliers de cuisine], le lancement imminent de Bocca, marque de produits confectionnés à partir de leurs productions et dès cet hiver, d'une application smartphone leur permettant de consolider le lien avec leurs clients. «Cela permettra d'informer sur nos produits, de faciliter leur réservation et leur retrait, par exemple à Ajaccio dans le cadre du marché des producteurs sur lequel nous serons régulièrement présents à partir de la fin octobre, et de communiquer sur les dates d'ouverture et les menus de la ferme-auberge.»

Leur succès au concours des 13 fermes d'avenir a été «une belle surprise. Nous avons fait acte de candidature assez tardivement, en partant pour ainsi dire la fleur au fusil» dit Sylvain. Mais, précise Maria, plus encore que d'être primés, leur but était surtout «de s'assurer que notre idée était bonne, et de bénéficier d'un regard extérieur sur le projet. Le fait d'être sélectionnés nous a donc rassurés».

Pour poursuivre l'accompagnement des 13 lauréats, Fermes d'Avenir et la Ruche qui dit Oui ! ont lancé le 23 septembre une campagne de financement participatif sur la plateforme de crowdfunding BlueBees. L'objectif est d'atteindre, en 60 jours, 300 000 € de dons. En fonction de l'argent collecté, chaque ferme pourra recevoir jusqu'à 30 000 €. Choisir d'aider Maria et Sylvain, c'est donc aussi s'engager «pour défendre une idée de l'agriculture de demain. Il n'y a aucune compétition entre les fermes lauréates, chacune met en avant une idée innovante, simple mais moderne, et le but est d'avancer et gagner ensemble». ■ E.M

## Repères

Située à 750 mètres d'altitude, l'exploitation de Sylvain et Maria s'étend actuellement sur 1,5 hectare, dont 1 500 m<sup>2</sup> de plantation de *crocus sativus*, dont les pistils, après récolte et séchage, constituent le safran, que Sylvain commercialise sous la marque Zaffaranu. Avec une centaine de ruches, Maria produit des miels AOP commercialisés sous la marque APA&Co. Elle prévoit par ailleurs de planter des fruits rouges traditionnels. Les fonds récoltés grâce au financement participatif (idéalement 30 000 € pour chaque ferme) permettraient entre autres au couple d'équiper un atelier de transformation, de mener à bien un aménagement paysager, de faire réaliser des études techniques ou encore de doter la ferme-auberge de terrasses en bois d'essences locales.

En savoir + sur les 13 projets : [blog.laruchequiditoui.fr/](http://blog.laruchequiditoui.fr/)

Soutenir Maria, Sylvain et les 12 autres fermiers d'avenir : [bluebees.fr/fr/project/191-corse](http://bluebees.fr/fr/project/191-corse)