



## Atelier CAP 2050

### *Vigne, vergers, maraîchage et jardins*

19 mars 2021

#### **Intervenants**

Marion Robert, animatrice *Agribio-Var*,  
Yves Gros, Chef d'exploit. *Domaine des Foulques*, vice-président *Agribio-Var*,  
Sylvia Lochon Menseau, dir. Conservatoire botanique,  
Nicolas Gayon, encadrant maraîchage COPAINS,  
Bruno Bernazeau, encadrant arboriculture COPAINS,  
Florent Audibert, chef d'exploit. *Domaine de la Courtade*,  
Louis du Baret, adjoint *Domaine de l'île*,  
Nicolas Nast, jardinier *Villa Carmignac*.

#### **Parc national de Port-Cros et équipe CAP 2050**

Eric Serantoni, Référent forêt, Christian Bottau chef du pôle domaine et signalétique secteur Porquerolles, Fabienne Tanchaud, chargée de mission agro-écologie, Gabriel Azémard, garde-moniteur secteur Porquerolles, Fanny Albanese, chargée de mission CAP 2050, Charlotte Michel, ingénieure- coordinatrice scientifique de CAP 2050. Artistes associés : Leslie Laporte, Margot Banchereau.

#### **Participants**

Laura Barbier, Marianne Barrois, Monique Devictor, Rafaëlla Dumas, Jacqueline Vuillet (« les amis des îles »), Michèle Dard (« les arts-verts »), Ivrih Valli, Marie Joséphine Declerq, Angy Tari, Alicia Juge.

Dans les vergers conservatoires, Sylvia Lochon-Menseau commence par présenter l'intérêt des vergers conservatoires situés sur Porquerolles et les plantations d'essences fruitières (oliviers, figuiers, mûriers et rosacés) qui proviennent du pourtour méditerranéen, effectuées entre 1980 et 2000. La diversification des espèces ou des variétés permet d'atténuer les impacts de l'arrivée d'un facteur limitant (maladies, phénomènes climatiques, etc.) et de conserver des variétés oubliées. C'est un vivier de ressources génétiques. Eric Serantoni rappelle que ces vergers ont été confiés au chantier d'insertion COPAINS pour l'entretien, la

production et la transformation des produits. Les productions sont valorisées en circuit court, sur l'île et aux alentours d'Hyères.

Sylvia Lochon-Menseau explique que les vergers conservatoires constituent un véritable observatoire vis à vis du changement climatique. On pourra observer les réactions et adaptations de certaines variétés : cette année, on constate une précocité dans le stade végétatif et l'induction florale des oliviers. En lien avec l'INRAE et le CEFV CNRS, le Conservatoire Botanique met en place des protocoles identiques d'observations des espèces dans les différentes stations de terroirs et climats différents. Dans le cadre du *Conservatoire méditerranéen partagé et du programme Vergers d'avenir*, des oliviers originaires d'Ardèche seront plantés pour observer leurs réactions en conditions extrêmes (ici la sécheresse et le manque de froid) sur une commune de l'aire d'adhésion du Parc national. Des palmiers dattiers du Maghreb ont également été plantés sur l'île de Porquerolles dans le cadre d'un partenariat de conservation solidaire. Les rejets de palmiers dattiers des variétés tolérantes au charançon rouge (?) sont actuellement démarrés pour en faire une pépinière au sein du hameau agricole (projet soutenu par la Région PACA et réalisé par le Conservatoire Botanique avec l'Association de Sauvegarde des Forêts Varoises).

Comme évoqué dans les scénarios, le caroubier pourrait également trouver ici sa place car il existe des spécimens indigènes dans les Alpes maritimes, les feijoas également (mais reste à trouver des débouchés commerciaux), les avocats et les kiwis.

Eric Serantoni insiste encore sur la nécessité d'avoir une forte diversité mais également un patrimoine disséminé dans différentes stations pour amortir les chocs. Il cite l'exemple du charançon du palmier qui a détruit une partie des collections à Porquerolles. Néanmoins ce parasite est devenu, au fur et à mesure des générations, moins virulent et plus petit ; les oiseaux en font désormais une proie.

Charlotte Michel évoque l'idée d'une pépinière locale et diversifiée (jojoba, grenadier, pistachier, palmiers d'ornements comme ceux du jardin Emmanuel Lopez) en plus des espèces déjà cultivées, pour alimenter les besoins des habitants et jardiniers de l'île. Pour Eric Serantoni, cela aura l'avantage, en plus de promouvoir la biodiversité locale, de limiter les risques d'introduction de parasites par des plantes hôtes (issues des jardinerie et pépinières) car le Parc national n'a pas de compétence réglementaire de surveillance d'entrées de végétaux. Néanmoins l'arrivée de potentiels ravageurs repérés dans la région comme le scolyte est actuellement surveillée par piégeage en cœur de Parc national. Mais en zone d'adhésion, le Parc national est impuissant : il n'a aucun moyen de limiter l'entrée de faune ou de flore (exemple : des abeilles pourraient être élevées sur un terrain privé de l'île même si elles risquent de concurrencer les pollinisateurs déjà présents.)

10 :30 : *Parcelle Agroforesterie* :

Eric Serantoni et Fabienne Tanchaud présentent les planches de maraîchage, les vergers-maraîchers et l'agroforesterie. On suit ici un principe de travail sur sol vivant et par association des strates et des variétés pour améliorer la vie du sol. Les haies sont actuellement retravaillées pour mieux accueillir la faune auxiliaire. Avec l'arrivée de COPAINS, l'ensemble des cultures est passé en bio.

Une question d'Alicia Juge porte sur l'intérêt de cultures complémentaires dans les vignes. Aujourd'hui, cela n'est pas le cas, pour une question de manque de ressource en eau, néanmoins les viticulteurs sèment des céréales entre les rangs, qui sont enfouies en fin de printemps, pour faire une couverture de sol.

Yves Gros intervient sur la fertilisation de ses propres parcelles, plantées en vigne, qui est assurée par l'élevage de poules. Marion Robert évoque des études du FIBOEL (centre d'agriculture en biodynamie) qui tendent à prouver que l'utilisation d'un compost d'origine animale réduirait la pression des parasites, ce que confirme l'expérience empirique de Yves Gros.

Le sol de Porquerolles ne contient qu'entre 0,4 et 3% de matière organique, ce qui est peu. Des expérimentations sur le compost de déchets verts et d'autres intrants sont en cours de réflexion. On pourrait également envisager d'utiliser les boues des lagunes. Un projet de compost d'épluchures de légumes des restaurants a été envisagé puis abandonné. Pour le compost de déchets verts il faudrait financer un broyeur et se mettre d'accord entre tous les acteurs de l'agriculture sur son utilisation ultérieure. Nicolas Gayon précise qu'il utilisait auparavant un amendement à base de fiente de poule en bouchons, qui avait en fait beaucoup de mal à être décomposé dans le sol. Il utilise aujourd'hui du fumier d'ovins et constate une nette amélioration de la structure du sol et une augmentation de la population de lombrics. Il utilise également les performances du système d'irrigation pour limiter les risques hydriques. Les expérimentations sur des techniques innovantes (biodynamie, semences adaptées, tisane de compost, etc.) se font régulièrement mais à petite échelle car le chantier doit toujours rester viable économiquement.

Gabriel Azémard présente le projet de rénovation du Moulin et la production de céréales en agroforesterie, avec des plantes associées aux céréales. Ce projet pourrait être suivi par l'institut Arvalis. L'année précédente, le projet a été stoppé à cause de difficultés à faire moissonner les céréales. Il reste en attente d'implication locale. Pour l'institut, la prochaine étape à tester serait la culture de céréales bio sur sol vivant et sans eau. Il y a également une réflexion en cours sur un projet de moulin à huile collectif.

L'équipe du PNPC présente ensuite les enjeux liés à l'eau, dont l'origine et les utilisations sont :

- la ressource en eau potable apportée via le St Christophe,
- la ressource de la nappe (située au-dessus du biseau salé) est utilisée pour l'eau potable et sert aussi à l'irrigation du maraîchage,
- les eaux du lagunage (d'une qualité équivalente à celle des eaux de baignade) qui sert à l'irrigation des vergers.

Il existe aussi un projet à long terme de filtrage et de réintroduction de l'eau des lagunes dans la nappe souterraine. Le problème de l'eau à Porquerolles n'est pas un problème de quantité disponible de la ressource mais bien de son utilisation, selon un participant. En effet, les contraintes d'utilisation de l'eau pour les cultures et par le Parc national ne sont pas partagées par les particuliers (jardin, piscine) ou les hôteliers et restaurateurs qui, eux n'ont pas de limite. En Provence, les habitants ont toujours été économes en eau et les possibilités d'utiliser l'eau du *sealine* (prévu pour 2024) ou des lagunes ne doivent pas être considérées comme des opportunités à exploiter pour produire plus. Pour Christian Bottau, il faut plutôt adapter les modes de consommation et d'irrigation des cultures à la ressource locale disponible et sans l'épuiser. Le PNPC travaille également sur des projets de récupération de l'eau de pluie et à limiter l'érosion dans les rangs de plantation.

### *13 :30 Serre du CB/PNPC/COPAINS*

Dans cette serre, le Conservatoire et le PNPC élèvent de jeunes plants pour la re-végétalisation des arrière-plages (comme celle de Pampelonne à Ramatuelle) ou des haies (pins parasols) ou pour de la conservation génétique (pin d'Alep à la Courtade). COPAINS y fait de la reproduction de fruitiers (figuiers et oliviers pour doublon de conservation) et des plants maraîchers pour la production. S'y ajoutent les ombrières et la serre bâchée pour la suite des cultures.

Charlotte Michel demande si elle pourrait servir de point d'appui au développement d'une pépinière de plants locaux pour les particuliers par un porteur de projet. En lien avec des entreprises du continent.

Michèle Dard demande si la restructuration des haies se fait avec des plants produits ici. Fabienne Tanchaud répond que les haies se feront à partir de la végétation spontanée (lentisque, arbousier) après avoir sorti les cyprès d'Arizona existants. Pour Eric Serantoni, la vocation du Parc national n'est pas de se substituer aux pépiniéristes mais plutôt d'être en capacité d'informer les particuliers sur les espèces locales et pouvoir fournir certaines espèces emblématiques pour éviter l'introduction de plants exotiques avec leur cortège de ravageurs, ex. : fournir des dattiers résistants aux charançons sur les îles ou des pins d'Alep.

#### *15 :00 : La Vigne*

Peu de possibilités de reproduction des plants pour la vigne, sauf la sélection massale mais peu utilisée car elle peut conduire à multiplier les maladies sur un domaine. L'appellation Côtes du Provence est très encadrée ; les cépages autorisés sont limités. En bio, il y a une dérogation sur les plants différents du conventionnel.

Au Domaine de l'île, deux porte-greffes distincts sont utilisés pour faire de la diversité et l'irrigation des parcelles en général n'est pas envisagée. La géophysique permet d'adapter les portes greffes aux diversités du terrain. La mer a un effet tampon et induit une plus faible évapotranspiration. On réfléchit cependant à un système de récupération des eaux de pluie sur les bâtiments mais seulement pour faire face aux périodes critiques de stress hydrique.

Pour Florent Audibert (domaine de la Courtade), on a sélectionné un matériel végétal de plus grande qualité ces 50 dernières années, mais il est aussi plus sensible aux ravageurs. Pour lui, la sécheresse est un faux sujet en Provence car la ressource en eau y a toujours été limitée. Dans certains domaines où l'irrigation est pratiquée, on habitue le vignoble à ces pratiques alors que l'on va peut-être subir bientôt des coupures d'eau. Le réchauffement climatique est plutôt un atout pour la vigne : elle fait baisser l'acidité, ce qui est bon pour le rosé. Il faut aussi avoir un travail du sol adapté à cette contrainte.

Pour Yves Gros il faut penser en effet que l'eau du barrage de Serre-Ponçon ne sera peut-être plus disponible pour les agriculteurs d'ici 30 ans et les vigneron ne devraient pas pousser à son utilisation. Pour Florent Audibert, la seule vraie difficulté réside dans le fait que les vieilles vignes (que l'on ne peut pas renouveler trop vite) ne sont pas adaptées au temps sec.

Au Domaine de la Courtade, on exploite aussi les oliviers pour l'huile. Il y a eu un projet de moulin mais cela n'a pas marché car la production est trop faible. Pour Sylvia Lochon c'est une piste intéressante car l'olivier est très adapté aux changements climatiques. Le Domaine de l'île prévoit également la plantation d'oliviers pour la production d'huile et l'harmonie paysagère, ainsi que la diversification avec des arbres fruitiers.

Michèle Dard questionne sur la pertinence de cultiver des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) comme le lavadin, l'armoise, l'immortelle, le calendula, l'aloé-véra ou des fruitiers comme le kumquat, le caroubier ou le feijoa, etc. Eric Serantoni indique hélas que pour être rentable l'hélichryse et l'aloé demandent de grande surface d'exploitation (ce qui n'est pas possible ici) et le feijoa est difficile à valoriser. Cependant les agrumes font partie du patrimoine historique et culturel à encourager mais tout en gardant un œil sur le futur à long terme et la viabilité économique pour les porteurs de projets.

#### *16 :00 : Jardins familiaux*

Pour donner suite à la demande d'habitants de bénéficier de parcelles de cultures domestiques, un terrain du Parc national a été mis à disposition avec des compteurs d'eau individuels ; 28 sont occupées à ce jour et ces jardins sont devenus un vrai lieu de convivialité,

d'échange et même d'expérimentations culturelles, notamment sur la gestion de l'eau. Le PNPC aimerait apporter plus d'activités pour l'animation du lieu.