

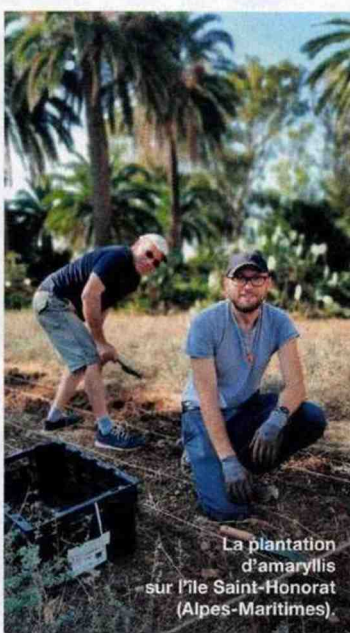


CES FRUITS D'ANTAN QUE NOUS CROQUERONS DEMAIN

Le Conservatoire méditerranéen partagé préserve des variétés anciennes afin d'aider les générations futures à adapter leurs récoltes aux défis climatiques.



La figue blanche de Salernes (Var).



La plantation d'amaryllis sur l'île Saint-Honorat (Alpes-Maritimes).



Un paysage enchanteur, une réserve de biodiversité. L'île de Porquerolles abrite depuis 1979 les collections nationales de figuiers, oliviers et mûriers, riches de près d'un millier de variétés. Des variétés anciennes et rustiques, de moins en moins cultivées, oubliées parfois au profit d'autres au développement commercial plus rentable. « *Un incendie et tout peut partir en fumée. C'est la même chose pour d'autres sites, dans le sud de la France, qui abritent les derniers spécimens de variétés oubliées*, explique Claire Mignet, 45 ans, qui a travaillé six ans pour le Parc national de Port-Cros et Porquerolles. *Plus nous avons de variétés disponibles, plus nous avons de*

chances d'en trouver qui s'adaptent aux périodes de sécheresse plus fréquentes, au changement climatique, qui soient plus résistantes aux nouvelles maladies, aux ravageurs. »

SECRETS ANCESTRAUX

Il y a cinq ans, elle a quitté son poste au Parc national pour se consacrer à l'association qu'elle a fondée avec des élus locaux, des chefs d'établissement (lycées agricoles), des directeurs de jardins et des conseillers en agronomie : le Conservatoire méditerranéen partagé (CMP). La chance lui a souri. L'Occitane en Provence, qui a eu vent du projet, lui a fait don de 25 000 euros pour démarrer sa mission : bouturer, semer, replanter, bref essayer. « *La seule façon de protéger durablement cette biodiversité, c'est de*

la cultiver dans plusieurs endroits différents et même, pourquoi pas, d'en relancer la commercialisation, en créant une filière avec des producteurs, des distributeurs », confie-t-elle.

Le premier programme s'appellera donc Vergers d'avenir : il s'agissait de replanter des espèces devenues marginales dans l'arboriculture fruitière provençale. Malgré la difficulté de trouver des terrains dans une région où la pression de l'urbanisation est forte, le CMP en a déjà créé 15. Des variétés anciennes de figuiers, amandiers, cerisiers, mûriers, plaqueminiens, pruniers, grenadiers ou oliviers ont trouvé refuge dans des châteaux viticoles, des terrains communaux comme à Correns, premier village entièrement bio de France, ou des sites classés comme l'île Saint-Honorat,



Spécial environnement



L'association Prune de Brignoles s'attache à revaloriser le fruit.



Les fleurs très parfumées du narcissus pop-corn.

au large de Cannes, propriété de l'abbaye de Lérins. Pour le verger, de jeunes oliviers que les moines ont accueillis ici, un jeune pépiniériste passionné, Sylvain Delmotte, est allé dénicher des boutures dans un village perché dans l'arrière-pays niçois, détenteur d'une variété tellement locale qu'il n'existe sans doute plus guère d'autres spécimens.

GIROFLÉE DE NICE, GENËT BLANC, ROSE DE NOËL

Ingénieurs agronomes, historiens, ethnobotanistes... Claire Mignet s'entoure d'experts pour recenser les variétés, leur patrimoine génétique, l'histoire de leur culture, les secrets ancestraux de leur transformation et de leur commercialisation. Le CMP aide par exemple l'association Lou Figoun à préserver la figue blanche de Salernes, avec un verger conservatoire et le recueil des savoir-faire autour de la culture de ce fruit qui se déguste confit. L'association Prune de Brignoles lui a même demandé de redévelopper une microfilière de cette variété un peu oubliée. Claire Mignet est fière de cette petite prune : grâce à elle, le CMP a été chargé par le ministère de l'Agriculture de produire et collecter toutes les données pour l'enregistrer, avec l'ensemble des prunes perdigones, dans la collection nationale des ressources phytogénétiques, une sorte de dictionnaire des plantes françaises que l'État constitue progressivement.

Au jour le jour, la directrice générale du CMP fait feu de tout bois pour rassembler des fonds, publics - français



Dans un champ de narcissus.



Claire Mignet, fondatrice du Conservatoire méditerranéen partagé.

“Nous cherchons des variétés qui s'adaptent au changement climatique”

et européens - ou privés avec des mécènes fidèles, comme les fonds de dotation Itancia et Maisons du Monde Foundation. Car le Conservatoire, avec désormais près de 200 000 euros de budget annuel, a d'autres fers au feu. Pour son programme Histoires de fleurs, son comité scientifique a recensé une cinquantaine de variétés de fleurs coupées, cultivées autrefois sur le littoral méditerranéen : il faut les sauvegarder ou les relancer. Cette petite filière bien organisée, dépositaire de savoir-faire et de techniques particuliers, faisait partie du patrimoine floricole régional avant d'être éclipsée par la concurrence internationale. Une collection de 90 variétés de pivoines, propriété de l'organisme de recherche Astredhor Méditerranée, a par exemple été dupliquée au château La Gondonne à Pierrefeu-du-Var. Les moines de Saint-Honorat s'appêtent, outre les oliviers, à accueillir aussi des variétés de giroflée de Nice, de genêt blanc, de rose de Noël ou d'anémis.

En 2021, le CMP a ouvert un nouveau chapitre avec le programme Cépages anciens, qui se penche par exemple sur le mourvaison noir, le tibouren noir ou le carignan blanc. Au programme, étudier, avec la filière, leur intérêt notamment grâce aux microvinifications, à l'expérimentation d'autres pratiques culturales, etc. « J'ai l'espoir que certains cépages retrouvent un avenir, non par nostalgie, sourit Claire Mignet, mais parce que ce patrimoine historique et génétique a de bonnes chances d'aider les générations futures. » ■

Anne Bodescot

APB, CMP, SDF

