

Les variétés d'hier font les cultures de demain

Tel des chercheurs de trésors, les experts du Conservatoire méditerranéen partagé (CMP) se lancent sur la trace d'espèces végétales anciennes et oubliées. Leur but : les conserver, les étudier, faire renaître des filières économiques pour répondre aux défis climatiques de demain sur le territoire.

Un olivier et la mer Méditerranée dessinée dans son feuillage. Dans le logo du Conservatoire méditerranéen partagé (CMP), tout y est. L'arbre, symbole de longévité et de paix, et le territoire. Car, s'il a ses racines dans le Var, le conservatoire déploie ses ramifications bien au-delà – jusqu'en Italie, notamment – avec un même objectif : retrouver et conserver des espèces anciennes et/ou délaissées pour répondre à « l'érosion de la biodiversité cultivée » liée, selon Claire Mignet, ingénieure en génie de l'environnement et urbaniste, spécialiste en développement local et directrice du CMP, « à la mondialisation, au calibrage des produits, au transport ». Autant de paramètres qui ont contraint à « limiter globalement le nombre de variétés des espèces mises en culture. On a moins de variétés par espèces. On s'appauvrit. Et face aux changements climatiques, il faut qu'on soit mieux armés c'est-à-dire avoir un plus large panel de diversité génétique pour pouvoir s'adapter aux conditions de stress hydrique, thermique, aux maladies ou ravageurs émergents. C'est le cœur de notre cause ». Et c'est bien ce constat qui a motivé un collectif d'acteurs, privés et publics, du monde de l'agriculture et de la conservation à créer le CMP en 2018.

Étudier et diffuser des connaissances

Ni tout à fait un musée ni un observatoire scientifique à ciel ouvert, donc. Le CMP est un peu tout ça quand même avec un zeste

de pédagogie et « le souci du beau » en prime. Il a surtout une dimension économique avec l'ambition affichée de relancer des microfiliales et encourager la diversification des cultures. Pour Jérémy Giuliano, président de l'association depuis mai 2024 et maire du Val, c'est la condition pour réussir à assurer la conservation. « Par exemple, on ne pourra bien conserver la prune de Brignoles que si elle rentre dans un patrimoine gastronomique. »

Des nourrices pour variétés anciennes

Pour cela, « il y a vraiment besoin de mettre en réseau, de faire des doublons, d'organiser la conservation », relève Claire Mignet. Trois grands axes ont été définis : l'arboriculture, la viticulture et l'horticulture. Une fois remontée la piste d'une variété, des spécimens peuvent être confiés à des professionnels, chez des privés ou sur des terrains communaux, dans des vergers dits à dimension conservatoire (lire ci-dessous). Il en existe une quinzaine dans la région sous l'appellation « vergers d'avenir ». Autre programme phare du conservatoire : les cépages anciens. « Nous allons les étudier, notamment avec la chambre d'agriculture du Var, pour éventuellement dans 10 ans, dire quels cépages répondent le mieux aux changements climatiques », précise Jérémy Giuliano. Le programme a été lancé en 2021 et le CMP a trouvé au domaine de l'Escarelle, à La Celle, le lieu idéal



Une quarantaine de cépages anciens ont été plantés au domaine de l'Escarelle, à La Celle.

à la fois pour le suivi scientifique et des actions de transmission (lire par ailleurs). Ces programmes sont reconnus par le ministère de l'Agriculture, notamment par « sa section de conservation des ressources phytogénétiques qui a besoin d'avoir une lecture plus claire de qui conserve quoi », souligne la directrice pour qui la conservation est aussi intéressante d'un point de

vue touristique. « Les gens ont envie de découvrir des paysages, des savoir-faire, de vivre des expériences et nous avons plein de choses à raconter », conclut-elle.

Hélène Dos Santos
hdossantos@nicematin.fr
Photos : DR et H. DS.



La récolte 2024 tient toutes ses promesses.

À La Celle, le domaine de l'Escarelle veille sur les cépages anciens

Le mois de janvier est plutôt calme dans le jardin aux papillons. Juste au-dessus, sur les terrasses, les nouvelles vignes sont aussi au repos, leurs fines branches complètement nues. « En mars, on va commencer la taille », intervient Nicolas Roux, chef de culture au domaine de l'Escarelle à La Celle. C'est là, sur un terrain laissé en friche depuis des années, que le CMP a choisi de planter ses cépages anciens « en trois étapes en 2022, 2023, 2024, précise Claire Mignet. Les plantations sont finies, on va passer à la phase de suivi ».

« Impliquer les filières »

Quarante cépages vont ainsi être passés à la loupe et mesurés sous toutes les coutures. Les données sont importantes car, parmi ces cépages anciens, « on en connaît bien que cinq ou six. Et certains sont assez exceptionnels comme le pascal blanc. Une vraie découverte même pour les spécialistes. » Pour les études, le conservatoire va se soumettre à un protocole national pour « suivre le développement du végétal depuis son réveil jusqu'à la récolte, ce sont les critères de phénologie descriptive ». Fertilité, contrôle de maturité, rendement, le conservatoire envisage au moins cinq ans d'études ; suivront trois microvinifications. Le mourvaison fait partie de ces cépages qui présentent un intérêt tout particulier pour le CMP. « Nous devons renforcer nos connaissances mais il présente un réel potentiel. Il a notamment de bonnes dispositions pour l'adaptation au changement climatique (stress hydrique et thermique), explique la directrice. Il est rustique, précocité et fait des rouges assez souples mais aromatiques. »



En professionnel attentif, Nicolas Roux est aux petits soins pour les cépages anciens.

Car tout l'enjeu de ce programme est là : trouver des solutions qui répondront aux défis de demain. « Le but est de sortir quelque chose d'intéressant, adapté au climat, d'impliquer les filières et mobiliser les syndicats, qu'ils soient partie prenante », espère Jérémy Giuliano. Pour cela « il y a deux stratégies, reprend le président du CMP. Soit on va chercher loin où le climat est déjà adapté, soit on regarde ce qu'on a en réserve biologique et qui pourra répondre favorablement. On vise quelque chose d'opérationnel. Une fois que la profession s'en est emparée, on a gagné. Rien n'est sûr mais on a l'espoir. » En attendant, Nicolas Roux veille sur ces jeunes vignes comme il prendrait soin d'un petit jardin. Il faut dire que la parcelle fait un peu bande à part au milieu des 110 hectares de vignes du domaine. « On a préparé le terrain, planté, fait le palissage et installé l'irri-

gation comme on le fait pour les autres vignes, finalement. On fait le travail le plus soigné possible. » Et les premières récoltes en 2024 laissent espérer de beaux jours aux vins de Provence.



Le mourvaison est un cépage particulièrement intéressant pour le CMP.

En pratique

Le Conservatoire méditerranéen est une association composée d'une cinquantaine de membres qui soutiennent les actions. Ils peuvent s'impliquer parfois en tant que partenaires. Quatorze membres font partie du conseil d'administration. Un comité d'éthique a aussi été constitué. « Il apporte un regard extérieur quand on se pose des questions d'orientation », ponctue le président. Côté budget, le conservatoire va chercher des financements publics, comme le programme Leader, ou du côté de la Région. Il bénéficie aussi de mécénat via notamment la fondation L'Occitane et la fondation Maisons du monde.

Le Camp Orioul de Carnoules devient verger d'avenir pour une quarantaine de variétés varoises d'oliviers

« Verger d'avenir » est un des programmes développés par le conservatoire méditerranéen partagé. À Carnoules, le site Camp Orioul est en cours d'aménagement – le projet a commencé en 2021 – pour accueillir exclusivement des variétés varoises d'oliviers. Sur les quarante qui seront plantées, une dizaine est assez commune comme le brun que l'on trouve plutôt sur le littoral. Les autres, comme le boussarlu, bonne mode ou la roussette du Var, sont « des trésors. C'est un matériel précieux car nous avons parfois mis des années à les trouver », insiste Jérémy Giuliano.

Remonter la piste

Alors comment ça se passe ?



Le verger est en cours d'aménagement.

Pour les oliviers, le conservatoire a travaillé avec le Centre technique de l'olivier (CTO) basé à Aix – qui dépend de France Olive – et a bénéficié de l'expertise de Christian Pinatel. « On participe avec lui à un programme de recherche sur le terrain. Il sait nous dire

quelle variété est conservée et chez quel pépiniériste », explique Claire Mignet. Parfois, il faut partir à l'aventure et retrouver une variété avec un point GPS. « On l'identifie, la caractérise d'un point de vue génétique et on lui donne un nom. »

Une fois la variété répertoriée, il faut lui trouver son coin de conservation.

« Conserver dans les règles de l'art »

Des collectivités ou des particuliers peuvent proposer d'accueillir des plantations mais il y a quand même un protocole à respecter pour conserver dans les règles de l'art. « Nous sommes liés par une convention. On leur confie un certain nombre de variétés et nous les accompagnons sur le choix du terrain », reprend la directrice. « On va aussi les aider sur le parcours technique », ajoute Jérémy Giuliano. Le conservatoire peut venir faire des prélèvements pour des analyses scientifiques et un bilan annuel est

demandé au responsable du verger. À Carnoules, le site prendra aussi une dimension pédagogique et accueillera le public sur un parcours aménagé où des panneaux informatifs seront installés pour que « les gens comprennent tout l'intérêt de la diversité biologique. » Les différents aménagements seront terminés d'ici 12 à 18 mois selon Claire Mignet. Aussi, une étude a été menée par Pauline Mayer, ethnologue pour retracer l'histoire oléicole de Carnoules. Elle est allée à la rencontre des anciens du village « pour qu'ils racontent la place de l'olivier dans l'économie de la commune, ce qu'ils gardent en mémoire ».

Questions à Jérémy Giuliano, maire du Val, docteur en sciences de la Terre et de l'Univers et nouveau président du Conservatoire méditerranéen partagé.

« On reprend des histoires millénaires »

Il n'a pas hésité longtemps au moment de prendre la présidence du CMP. Déjà adhérent depuis 2019 avec sa commune du Val et membre du conseil d'administration, Jérémy Giuliano a succédé en mai dernier à Nicole Rullan, maire de Correns.

Quelles sont vos missions en tant que président ?

C'est avant tout accompagner tous les projets. La directrice va piloter et coordonner les différents partenaires, le président va prendre des décisions et trancher si besoin. Mais au sein du conseil

d'administration, on est toujours en phase. Le président a aussi un rôle de représentation. Il est le garant du conseil d'administration.

Vous avez été élu en mai 2024, quels sont les enjeux de ce nouveau mandat ?

Il faut qu'on consolide et qu'on développe nos partenaires techniques et financiers. L'enjeu est aussi là : arriver à passer un cap pour travailler plus confortablement. Aussi au CMP, on fait ce qui n'est pas fait. On comble un vide. C'est ça aussi la mission d'intérêt public du conservatoire. On va

partager des savoirs, des pratiques, des connaissances, du matériel. C'est ce qui donne tout le sens du CMP. Sa force c'est d'agréger l'engagement des uns et des autres. Plus on proposera de diversité biologique végétale, plus on aura des terrains favorables pour réussir cette transition climatique et la mutation de la profession.

Être élu est un avantage ?

Être élu, c'est avoir conscience du temps long, on comprend qu'il faut passer par des phases d'études, d'acquisition foncières.

Vous faites partie du CMP

depuis le début, qu'est-ce qui vous motive ?

C'est hyper passionnant. Il y a des domaines que je connais un peu mieux que d'autres, sur la partie agricole notamment, mais j'apprends tous les jours, sur la fleur notamment. C'est aussi ce que j'attends de cette mandature. Les problématiques se répètent, sont identiques mais c'est intéressant de comprendre les mécanismes et de découvrir d'autres milieux à l'échelle du Var et bien au-delà car les programmes vont beaucoup plus loin. L'aspect patrimonial est aussi



important. Sur différents territoires, on peut arriver à faire revivre des traditions, à comprendre les gestes, la culture. Si en plus derrière on développe des microfiliales, pour moi, on a tout gagné. Finalement, on reprend des histoires millénaires dans la vie contemporaine. C'est une histoire entre les hommes et l'agriculture remis au goût du jour.

(Photo H. DS.)