

L'arboriculture fruitière dans le Verdon

Variétés anciennes
& savoir-faire
paysans

Cultivons notre avenir

Patrimoine du Verdon

Une autre vie s'invente ici



► Une dynamique régionale

Au fil des siècles, les communautés rurales ont engrangé les connaissances nécessaires à l'exploitation et à la valorisation de leurs ressources naturelles. Confrontées aux problèmes de la gestion de l'eau, des sols et de la biodiversité, elles ont développé des savoir-faire spécifiques à leurs territoires. Autrefois connus du plus grand nombre, ces savoir-faire tombent progressivement dans l'oubli et ne sont désormais l'apanage que de quelques professionnels, experts ou passionnés. Notre monde évolue à toute vitesse et nos campagnes vont connaître de grands changements dans les années à venir. Ces pratiques paysannes empiriques constituent une base de données essentielle pour affronter ces changements et y apporter des solutions rapides et adaptées.

Dans cette optique, les Parcs naturels régionaux (PNR) de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur mènent une réflexion commune pour tenter de recueillir et mutualiser les savoir-faire paysans. Pilotée par l'association Geyser et coordonnée par le Parc naturel régional de Camargue, le programme « Savoir écologique paysan » associe les parcs du Luberon, du Verdon, du Queyras, des Alpilles et des Baronnies provençales. Une coopération fructueuse et passionnante qui devrait mener à une meilleure compréhension de nos territoires et de leurs singularités.

Cette enquête a également donné naissance à un livret interactif qui vous permettra de découvrir des témoignages filmés, des informations complémentaires, des documents à télécharger, etc.

N'hésitez pas à la consulter.

► vergers-verdon.com

* Les Parcs naturels régionaux engagés dans une démarche collaborative.



Parc naturel régional du Verdon

Les variétés fruitières anciennes. Pratiques et patrimoines inhérents à l'arboriculture paysanne.



Parc naturel régional du Luberon

La culture des céréales et des légumineuses anciennes.



Parc naturel régional des Baronnies provençales

Pratiques et patrimoines inhérents à l'arboriculture paysanne.



Parc naturel régional de Camargue

Accompagnement des pratiques agro-environnementales des agriculteurs : riziculteurs, céréaliers et éleveurs.



Parc naturel régional des Alpilles

Enjeux identitaires et valorisation de la diversité locale : le cas de l'oléiculture.



Parc naturel régional du Queyras

Ecosystèmes des prés de fauche.





ÉDITORIAL



Un patrimoine fruitier à protéger

Sauvegarder, développer, innover. Voilà en trois mots les missions d'un Parc naturel régional. Depuis sa création en 1997, le Parc du Verdon et son équipe sont en première ligne pour relever les défis inhérents aux grands enjeux du territoire : développement durable, relance économique, réforme agricole, transmission des patrimoines...

Le rôle particulier qu'occupe notre institution dans la vie sociétale française nous a amenés à placer l'humain au cœur de chaque plan d'action. C'est lorsque les projets sont portés et concertés par l'ensemble des acteurs du territoire qu'ils trouvent leur pleine légitimité et nous n'avons cessé de créer les opportunités de cet élan démocratique.

La problématique des variétés anciennes fait partie de ces sujets fédérateurs et chers aux Parcs naturels régionaux, porteurs de solidarité et de vivre-ensemble. Véritables trésors identitaires, les fruitiers locaux forment un patrimoine vivant et collectif révélateur de notre histoire et de notre culture. Eparpillés sur le territoire, leur collecte, leur identification et leur conservation ne peuvent résulter que d'une œuvre participative et d'une implication citoyenne active. Leur collection et leur sauvegarde nous ouvrent des pistes essentielles vers la réforme de l'agriculture, aujourd'hui nécessaire à la pérennité de nos communautés rurales. Porteuses d'un réel projet de réforme, les variétés anciennes font partie de l'histoire, de l'actualité et de l'avenir de notre territoire et concernent l'ensemble de ses habitants.

Fouiller les racines de notre passé. Développer nos ressources et nos patrimoines. En faire éclore des solutions. C'est ce genre d'actions qui marquent le territoire dans le temps long. C'est avec des projets comme celui-ci que notre structure prend tout son sens et que nous avançons, ensemble, vers une meilleure maîtrise et une meilleure connaissance de nos territoires, de notre histoire et de nos vies. À travers cette brochure, nous sommes fiers de vous présenter ce sujet passionnant et de nous tenir à vos côtés pour cultiver notre avenir.

BERNARD CLAP

PRÉSIDENT DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON

Sommaire

Un patrimoine de saveurs et de savoirs

Des fruits variés et adaptés, pour toute l'année !

Page 6

Des savoir-faire qui portent leurs fruits

Page 8

Un témoin de la transition écologique

Le verger, un espace à laisser vivre

Page 10

Des variétés locales pour un marché local

Page 12

La transmission de nos richesses

L'engagement des passionnés

Page 14

L'action des professionnels

Page 16

Les professionnels de l'arboriculture

Page 18

Des rencontres

Page 20

Des rendez-vous

Page 21

Savoirs écologiques paysans

Page 22

Des ressources

Page 23

Le contexte du Verdon

Créé en 1997, le Parc naturel régional du Verdon est un territoire rural situé au cœur de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. À cheval sur deux départements, le Var et les Alpes-de-Haute-Provence, le Parc emprunte son nom à la courageuse rivière qui a frayé son chemin à travers les imposantes masses rocheuses des Préalpes. Des plateaux de Valensole aux collines du Haut-Var, en passant par les massifs préalpins, son territoire témoigne d'une grande diversité géologique et climatique.

Le patrimoine fruitier du Verdon est riche de cette diversité. Au cours des siècles, les agriculteurs du pays ont appris à sélectionner et à diversifier les variétés fruitières pour que, toute l'année, les fruits locaux alimentent les besoins familiaux et les marchés de la région. Cette sélection paysanne est la base d'une agriculture pérenne et stable. Elle a orienté l'arboriculture fruitière pendant de nombreuses décennies et a permis le développement de savoir-faire adaptés, propres à chacun des nombreux terroirs du Verdon.



Une transition écologique, des variétés anciennes

Au cours du XX^e siècle, le monde rural a été bouleversé par les transformations de l'économie. Le passage d'une agriculture paysanne et diversifiée à une agriculture spécialisée et uniformisée a largement modifié le visage de nos campagnes. L'arboriculture fruitière témoigne de ces changements. Au regard des contraintes de la spécialisation et des exigences de la grande distribution, les variétés anciennes de fruits ont progressivement été abandonnées au profit de quelques variétés commerciales, choisies pour leur finesse, leur formes attrayantes et leurs qualités gustatives. La variété de pommes « Golden » domine aujourd'hui sur 80 % du territoire français alors que les poires de la grande distribution viennent toutes, presque exclusivement, de la souche variétale « Conférence ». Pendant que l'industrie se concentre sur un nombre réduit de variétés étrangères, de très nombreuses variétés locales sont abandonnées et risquent de disparaître. Pourtant, les variétés anciennes regroupent une diversité génétique dont nous sommes collectivement responsables.

Elles constituent un témoignage vivant du savoir-faire local et de notre histoire. Véritable trésor patrimonial, elles doivent être sauvegardées.

Depuis les années 1970, des mouvements militants ont entraîné une prise de conscience croissante quant aux effets de l'industrialisation sur notre consommation. Alors que de nouvelles inquiétudes naissent sur l'utilisation des pesticides et la qualité des aliments, la demande en produits frais, biologiques et traçables n'a fait qu'augmenter. Aujourd'hui, le monde agricole est conscient qu'une transition énergétique et écologique est à prévoir. Les fruitiers de variétés anciennes, adaptés au territoire, pourraient constituer une base de travail efficace pour assurer cette transition dans le monde de l'arboriculture. Au-delà du devoir de mémoire, la sauvegarde du patrimoine génétique fruitier est donc une véritable nécessité écologique dans le cadre du renouvellement de nos modes de production et de consommation.



Avec la participation de...

Un projet

L'action du Parc répond à cette nouvelle et pressante demande écologique citoyenne. Aux côtés des pépiniéristes et des amateurs, le Parc lance un vaste projet de recherche des variétés anciennes et de restitution des savoir-faire qui leur sont dédiés. Pour les travaux de collecte, d'identification et d'inventaire, le Parc s'inscrit dans le prolongement de l'opération « Vergers paysans » engagée par le Parc naturel régional du Luberon et le conservatoire de la Thomassine, partenaires précieux pour leur expérience sur le terrain de la conservation et de la transmission. Ce projet se joint au programme réunissant 6 des 7 Parcs naturels régionaux de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur autour de la collecte des savoirs écologiques paysans.

La rédaction de cette brochure fait suite à une enquête de terrain sur le patrimoine fruitier du Verdon. Au contact des habitants, nous sommes partis à la découverte des saveurs et des savoir-faire locaux afin de replacer l'arboriculture fruitière de la région dans le contexte de la transition écologique et énergétique à venir. Nous avons rencontré et interrogé les professionnels et amateurs qui se mobilisent pour la transmission de nos richesses patrimoniales afin de constituer une base de travail collective et participative pour l'avenir de la recherche fruitière.

*c'est ensemble
que nous cultivons notre avenir,
pour que vivent
les vergers de demain !*



- Les élus du Parc du Verdon

- Le Conseil régional
Provence-Alpes-Côte d'Azur

- Le Parc naturel régional du
Luberon et l'équipe
du conservatoire
de la Thomassine et en particulier,
Jean-Pierre Talichet

- Les techniciens
du Parc du Verdon

- Les techniciens
des autres Parcs de la région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

- L'association Geyser

- Jean-Luc Petit

- Raphaël Cuisset

- Les agriculteurs
et tous les producteurs
amateurs qui plantent
des arbres fruitiers anciens

- Toutes les personnes
passionnées rencontrées

- Jean-Luc Domenge

- Laurence Chabert

- Les pépiniéristes

- Sabine Rauzier

- Henri Poulain

- L'association
des Croqueurs de pommes

Et certainement bien d'autres
personnes oubliées...

Quelques variétés anciennes



Champ-Gaillard

« La pomme des montagnes ». Cette pomme plus large que haute a une chair jaune pâle, juteuse et sucrée. C'est une variété tardive qui se conserve jusqu'au printemps.



Api étoilée

Avec ses belles couleurs et sa forme en étoile, cette petite pomme est utilisée en cuisine comme en décoration. Sa chair est dense et son parfum subtil. Ses nombreux contours la rendent toutefois difficile à éplucher.



Grise-Poule

Une petite poire à la peau épaisse et aux qualités gustatives originales : avec son délicat parfum d'eau-de-vie, elle dégage toutes ses saveurs lorsqu'on la laisse mijoter quelques heures dans son sucre.



Gros-Gilot

Une grosse poire juteuse et très sucrée, avec un parfum assez discret. Elle est plus intéressante à utiliser en cuisine qu'à consommer crue.



Virgouleuse

Elle se caractérise par sa surface légèrement bosselée et son apparence peu attractive. C'est cependant une très bonne poire à la chair à la fois fine, parfumée et fondante.



Prune perdrigone

Petite prune violette très colorée, elle se consomme crue mais son haut taux de sucre en fait également un excellent sujet à cuisiner. C'est à partir de cette variété qu'est fabriquée la fameuse « pistole ».



Gibeline

Pomme large, de calibre assez gros, elle a une chair blanche très juteuse et rafraîchissante. Elle se cueille en novembre, se consomme de décembre à février et se conserve longtemps, jusqu'au printemps.

Un patrimoine de saveurs et de savoirs

Des fruits variés et adaptés, pour toute l'année !

« Bouque-preuve », « Gibeline », « Rouge de Castellane », autant de variétés locales oubliées des grandes surfaces.

Les vergers du Verdon recensent une diversité à faire pâlir la grande distribution. En 2014, une recherche bibliographique menée sur les communes du Parc a d'ores et déjà répertorié 23 variétés de pommes, 33 variétés de poires, 30 variétés d'amandes et 4 variétés de prunes. Soit près d'une centaine de saveurs pour ces cinq espèces. Une véritable aubaine pour les gourmets, mais pas seulement.

Cette diversité représente un avantage écologique majeur. En effet, les nombreuses variétés arrivant à maturité à différentes périodes de la saison, la récolte d'un verger diversifié est étalée dans le temps. Cela représente un avantage non négligeable par rapport à un verger uniformisé. Prenons l'exemple de la pomme : en variant pommes précoces, comestibles dès août, et pommes de garde, pouvant être conservées jusqu'en juin de l'année suivante, il est possible de déguster le fruit d'Ève et d'Adam toute l'année. Et ce, en évitant les importations et les méthodes conservatoires coûteuses et gourmandes en énergie.

Certes, les fruits de variétés locales ne répondent pas toujours aux critères esthétiques de la grande distribution. Avec sa belle couleur jaune et sa forme ronde sans défaut, la golden représente le modèle-type de la pomme commerciale. Mais les arbres de cette variété américaine sont peu résistants et, dans nos régions, ils demandent des traitements intensifs et énergivores. Les arbres implantés empiriquement sur le territoire sont, par défaut, adaptés à la géologie et au climat local ; ils sont moins sensibles aux maladies et leur entretien est plus doux que ceux des variétés conventionnelles. Mieux adaptées et plus résistantes, les nombreuses variétés qui ont fait l'histoire de notre territoire sont des repères essentiels pour l'avenir de l'arboriculture.

Nous sommes riches de notre patrimoine. La diversité fruitière de notre région ouvre la voie à de nouvelles saveurs et de nouvelles couleurs. Mais surtout, elle laisse présager des alternatives agricoles plus saines et plus respectueuses de notre environnement.



▲ Récolte de poires anciennes à Majastres. Les poires sont destinées à la transformation en jus de fruits.



Rencontre

Michel Barbey

Retraité de l'O.N.F

Allemagne-en-Provence

Les savoirs écologiques paysans

→ Conserver ses fruits

La conservation des fruits peut se faire sur des claies en planchettes ou en osier, dans une pièce bien aérée et à l'abri de la lumière. La pomme Cerveau, très résistante, peut se conserver sur sol nu sur plus d'1 m d'épaisseur.

→ D'autres savoirs p. 22



À chaque fruit sa saison :

► Printemps (mai/juin)

fraise, cerise, abricot, pêche, amande fraîche, pomme de garde

► Été (juillet/août/septembre)

prune, figue, mirabelle, poire précoce, pomme précoce, abricot, pêche

► Automne (octobre/novembre/décembre)

coing, raisin, noix, amande sèche, châtaigne, pêche de vigne, pomme, poire

► Hiver (janvier/février/mars)

noix, pomme d'hiver et poire d'hiver

« Nos fruits ne sont peut-être pas toujours très beaux, mais ils sont excellents ! » scande Michel Barbey
« Normal, ce sont les nôtres ! »

Forestier de carrière, Michel a beaucoup voyagé et la mobilité l'a longtemps empêché de planter ses propres fruitiers. Aujourd'hui, ce naturophile passionné met à profit sa retraite et ses 3000 m² de terrain à Allemagne-en-Provence pour rattraper le temps perdu : « On se fait plaisir et on découvre tout le temps ! » Un verger c'est certes du plaisir, mais aussi « plein de nouveaux questionnements » nous dit Michel. Un art à apprendre et à exercer en bonne et due forme, pour lequel il n'hésite pas à se former auprès d'amis et de professionnels du métier : « On ne s'improvise pas arboriculteur ! »

Des fruits toute l'année, c'était son objectif. Pour cela, Michel a soigneusement sélectionné ses espèces et ses variétés : les premières cerises arrivent au printemps, puis viennent les pêches et les abricots, les prunes et les figues et enfin les pommes

et les poires. « On sélectionne des fruits d'hiver à conservation longue pour en avoir jusqu'au printemps suivant. » Et la boucle est bouclée ! Mais son coup de maître, il le réalise avec les pêches : en plantant 7 variétés différentes, il a obtenu un temps de récolte de près de 4 mois. Des pêches-maison tout l'été, « un vrai luxe ! » s'exclame Michel, qui nous avoue que le fruit a toujours été son « pêcher » mignon.

À la mi-novembre, nous arrivons trop tard pour goûter aux petits favoris de notre hôte. Mais nous repartons tout de même avec « une pomme à manger maintenant, une à manger dans 2 mois. » Et nous voilà pourvus pour l'hiver.

On découvre tout le temps !

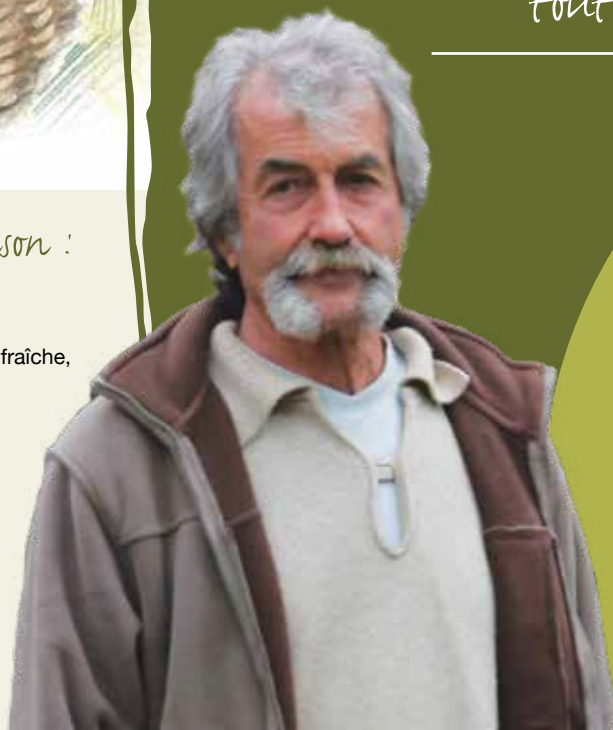


Les savoirs écologiques paysans

→ Un peu de blé

L'automne est la saison idéale pour planter un nouvel arbre fruitier. Pour ce faire, Michel veille à préparer ses trous 2 à 3 semaines à l'avance. Au moment de planter, il y verse un demi-seau de blé : pendant de longs mois, la fermentation de la céréale libèrera lentement de l'azote qui fertilisera le jeune arbre au cours de ses premières années.

→ D'autres savoirs p. 22





▲ Comme en témoignent les sirops, confitures et chutneys des sœurs Mailaender, à La Tuilière, la transformation des fruits est un savoir-faire qui n'a de limites que celles de votre imagination.



Un patrimoine de saveurs et de savoirs

Des savoir-faire qui portent leurs fruits

De la plantation de l'arbre à la récolte des fruits, l'arboriculture est un vaste champ de connaissance et de savoirs !

« On ne s'improvise pas arboriculteur », nous rappelle Michel Barbey (cf. p. 7). Cependant rassurez-vous, entretenir un verger n'a rien d'insurmontable et les quelques savoir-faire de base vous seront rapidement livrés. Pour le reste, tout est observation, réflexion et patience. En bref, un bon verger c'est surtout de l'expérience !

Après avoir sélectionné vos variétés avec l'aide de votre pépiniériste, le premier travail est la plantation. Vous aurez alors à choisir entre un arbre en racines nues, que l'on met en terre tel quel, ou une greffe. La greffe est une technique qui permet de reproduire les caractères génétiques de l'arbre de votre choix. Il s'agit de prélever un « greffon » sur l'individu à reproduire pour l'associer à un « porte-greffe », base racinaire choisie pour sa résistance et son adaptation aux sols. C'est un savoir-faire essentiel dans la logique de la conservation des fruitiers : grâce à cette technique, il est possible de multiplier les représentants de variétés en danger de disparition et d'ainsi conserver le patrimoine génétique local.

Une fois l'arbre en terre, à chacun sa méthode pour l'entretenir, le fertiliser et le rendre productif. La taille, le paillage, l'enherbement des sols, l'irrigation sont autant de facteurs qui auront un impact direct sur la santé et la vitalité de l'arbre. La protection contre les maladies et les ravageurs est un point essentiel de l'arboriculture fruitière,

elle demande beaucoup d'attention et de réflexion pour ne pas déséquilibrer le fragile écosystème de votre verger. N'hésitez donc pas à vous faire conseiller et à consulter les personnes éclairées de votre entourage. Forts de leur expérience et de leur connaissance du territoire, les arboriculteurs professionnels ou amateurs sont de précieuses ressources pour vous guider dans vos démarches.

Sortons quelque temps du verger : les savoir-faire fruitiers ne se limitent pas à l'arboriculture. Après la récolte, les fruits impropres à la consommation sont souvent rabattus vers les cuisines et les distilleries, où les maîtres de la transformation leur offrent une seconde vie. À l'image de la poire Sarteau, de nombreuses variétés aux qualités gustatives discrètes libèrent d'incroyables saveurs lorsqu'on apprend à les connaître et à les préparer. Au fil du temps, les habitants du Verdon ont appris à tirer le meilleur des fruits de leur territoire avec des recettes toujours plus inventives et appétissantes.





Rencontre

Lucien Athanase

Maçon à la retraite

La Garde, commune de Castellane

« Monsieur Athanase, il peut vous le faire ! », « Ah ça, Monsieur Athanase pourra vous l'expliquer. », « C'est Monsieur Athanase qui m'a apporté ce greffon. » Oui, Monsieur Athanase, Lucien de son prénom, a quelque notoriété dans la région.

C'est en toute humilité que cet ex-maçon pas-tout-à-fait à la retraite - « Il y a toujours un copain qui a besoin d'un coup de main » - nous accueille dans son verger. Dans l'arrière-cour de sa maison, il nous présente sa dernière réussite : un kaki, greffé de l'année, qui vient de donner son premier fruit. « Ça, ça fait partie des bonnes surprises ! » Et parce que Lucien a le don d'être original, il a cette fois-ci innové avec une technique de greffe très personnelle : un tube de PVC et du sable ; au diable le mastic ! Pour cet amateur éclairé, les inventions surprennent toujours les conventions.

« La greffe m'amuse » nous confie Lucien, et on le croit ! Après 40 ans de verger, notre insatiable jardinier a déjà tout greffé sur tous les supports. Et pour que sa riche expérience ne vive pas en vase clos, il n'hésite pas à prendre les devants pour la partager. En septembre dernier, par exemple, il a tenu le stand de démonstration de greffe à Soleilhas, pour la fête du Parc : « J'ai passé une super journée ! » nous lance-t-il radieux.

Après un inventaire des variétés locales et un cours sur les différents types de greffe, nous repartons rassurés : nos savoir-faire sont entre de bonnes mains.



▲ Néflier germanica de Majastres

La Pistolet



► La Perdrigone est une prune emblématique de nos régions. Sa belle couleur violette et sa chair sucrée en font un aliment de choix. Cependant, la petite prune ne restitue toutes ses saveurs que si elle est soumise à un traitement bien particulier.

Ébouillantée, pelée, dénoyautée, séchée puis frappée au *tabasou*, la Perdrigone est transformée en « pistolet », confiserie moelleuse et sucrée au goût incomparable. À une époque où les fruits secs tenaient une grande place dans l'économie des villages, les pistolets étaient considérés comme des mets de luxe. Au XVIII^e et XIX^e siècles, elles sont rendues populaires par François I^{er} qui les exige à sa cour. Elles font alors la fierté de la Provence en s'exportant dans toute la France et vers les différentes cours d'Europe. On raconte même que la reine Victoria les dégustait avec son thé...

Avec les changements économiques et agricoles du siècle dernier, la production de la pistolet s'est complètement arrêtée. Mais depuis quelques années, des groupes de passionnés font revivre la fameuse friandise pour que ce savoir-faire si local ne tombe pas dans l'oubli. Pour le plus grand bonheur de tous !

Je m'amuse
à tout greffer !



Les savoirs écologiques paysans

→ De la patate !

Pour la greffe en fente, les greffons doivent être prélevés en hiver pour être utilisés au printemps. Dans cet intervalle, il faut veiller à les conserver bien humides et à l'abri de la lumière. L'astuce écolo de Lucien : creusez quelques pommes de terre et installez-y vos jeunes greffons. Placez le tout à la cave et attendez, sans plus d'entretien, le retour du printemps !

→ D'autres savoirs p. 22



Un témoin de la transition écologique

▲ Le pré-verger
(association du bétail
et des fruitiers)
et le verger-potager
sont deux modes
de cultures utilisant
la biodiversité
fonctionnelle
et les interactions
bénéfiques
entre espèces.

Le verger, un espace à laisser vivre

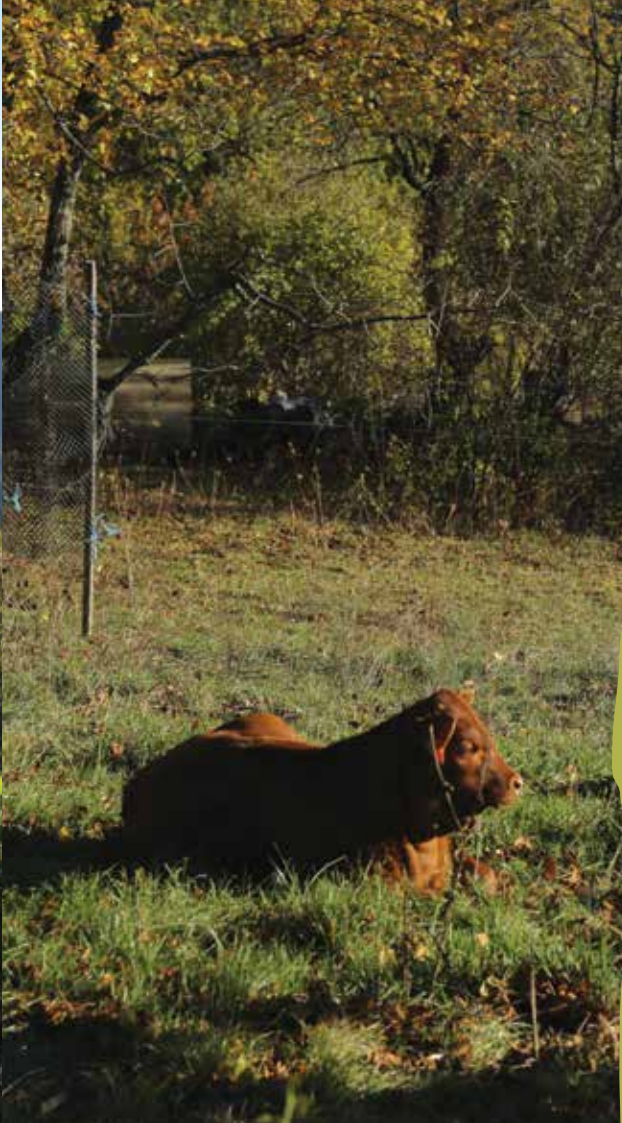
Fabriqué par l'homme, le verger est un écosystème vivant et dynamique qui héberge de nombreux auxiliaires naturels.

Comme nous le dit si bien Jean-Louis Mailland (cf. p. 11), la première règle du verger c'est de le laisser vivre. De nombreuses espèces animales et végétales sont à l'œuvre dans cet espace créé par l'homme. Contrairement à certaines idées reçues, celles-ci ne constituent pas forcément une menace pour vos arbres.

Les insectes, bien souvent, sont associés aux ravageurs. Pourtant, si certains sont néfastes pour les arbres et les fruits, d'autres comme l'abeille ou la coccinelle ont une action positive sur les cultures. Apprendre à les connaître et à les domestiquer est un atout majeur pour l'arboriculteur et il est primordial de les laisser s'installer dans votre verger. Les plantes, grâce à leurs facultés répulsives, sont des alliées précieuses contre les maladies et les nuisibles. Alors que les mammifères apportent aux arbres un compost bien utile, les oiseaux, prédateurs naturels des insectes, équilibrent leurs populations. Cet ensemble d'interactions complémentaires, c'est la biodiversité fonctionnelle : en préservant cette harmonie, vous épargnez à votre verger des interventions coûteuses et parfois dangereuses. Les traitements chimiques de l'agriculture conventionnelle créent souvent des déséquilibres au sein de la biodiversité naturelle. En annihilant certaines espèces, ils

créent des effets de pullulement, que seuls de nouveaux traitements pourront corriger. Alors plutôt que de rentrer dans cette spirale infernale, laissons vivre nos vergers et encourageons l'installation de la biodiversité en plaçant des ruches, des haies, des bûchers ou autres niches à auxiliaires. L'équilibre naturel est intelligent mais fragile, alors tâchons ensemble de le préserver.





Rencontre

Jean-Louis Mailland

Amateur, retraité de l'O.N.F
Roumoules

Aussi loin qu'il s'en souvienne, le jardin de Jean-Louis a toujours été bien fourni. « Vous allez voir, c'est un peu le fouillis. Mais c'est intéressant le fouillis ! » La visite commence bien.

Pour son verger, Jean-Louis suit une règle assez simple : « On laisse pousser ! » Pas d'arrosage après la première année, pas de traitement et très peu de taille. Et si on s'occupe des chenilles, c'est à la main !

« Je ne peux pas imaginer un jardin qui ne serait pas écologique » nous confie ce retraité de l'ONF. Éviter les intrants chimiques et l'arrosage intensif, c'est faire le choix de la qualité d'après Jean-Louis qui dit avoir du mal à accepter que, dans la région, les agriculteurs irriguent et traitent leurs amandiers : « Un amandier peut tenir un siècle, les leurs crèvent en 20 ans. »

« Notre but, c'est que le verger soit autonome. » Jean-Louis et sa femme Nelly ont des âmes de voyageurs et lorsqu'ils partent, ils ne veulent pas s'inquiéter pour ce qu'ils laissent. Aux Antilles, où le couple a vécu 10 ans, Jean-Louis a découvert le jardin créole. Grâce à un savant agencement entre les espèces et au développement d'auxiliaires, ces jardins vivent en auto-suffisance et en parfaite autonomie. Depuis son retour des îles, il s'inspire de ce modèle : « On a toujours été très peu interventionnistes, mais depuis les Antilles, c'est pire encore ! »

La visite du verger finit dans la cuisine, avec un verre de jus de fruit maison : « Tout vient du jardin ! » nous annonce fièrement Nelly. Avant de nous avouer : « J'ai juste mis un peu d'ananas, pour notre côté créole. »

3 insectes auxiliaires

► **La coccinelle** : les larves de coccinelles sont capables de dévorer de grandes quantités de pucerons.

► **La mouche aux yeux d'or** : les larves de cette mouche nettoient les arbres des acariens, des pucerons et des chenilles.

► **Les abeilles, les guêpes et les bourdons** : Ces insectes volants pollinisent les arbres auto-stériles comme le pommier ou le poirier.

3 plantes utiles pour le verger

► **Le romarin** : le fort parfum du romarin éloigne de nombreux ravageurs tandis que son nectar attire les auxiliaires.

► **La capucine** : en les attirant irrésistiblement, la flamboyante capucine détourne les ravageurs des cultures.

► **La ciboulette** : outre son rôle d'accompagnement des salades, la plante aromatique est très efficace contre les maladies des fruitiers, telles la tavelure, la cloque et la rouille.

ici, on laisse pousser !



Les savoirs écologiques paysans

→ Des œufs dans les arbres

Pour lutter contre la cloque du pêcher, Jean-Louis a une astuce pour le moins originale : au lieu de jeter les coquilles d'œufs de ses omelettes, il les suspend, à l'aide de filets, aux branches de ses arbres. Cette recette facile et amusante éloigne durablement la maladie, pour une empreinte écologique zéro !

→ D'autres savoirs p. 22





▲ En 2005, quatre agriculteurs de Manosque fondent « Couleurs paysannes », magasin de vente directe destiné à revaloriser leurs produits. Aujourd'hui, la coopérative à succès réunit plus de soixante producteurs et offre une vaste gamme de produits du terroir.

Un témoin de la transition écologique

Des variétés locales pour un marché local

La sauvegarde des variétés anciennes et des savoir-faire paysans s'ancre dans une philosophie plus large de relocalisation alimentaire.

Les modes de production agricole conventionnels ont transformé les circuits de commercialisation et coupé le lien entre le citoyen et son alimentation. De plus en plus conscients de cette rupture, des consommateurs et des producteurs s'associent désormais pour lutter contre les incohérences de la grande distribution et porter haut le principe de souveraineté alimentaire.

Ces quinze dernières années, de nombreuses initiatives de commerce de proximité ont vu le jour dans nos campagnes. En supprimant les intermédiaires, les circuits courts sont nés d'un désir du consommateur de recréer un lien avec le monde agricole. La demande d'un produit sain et traçable a grandi chez les populations citadines, pour qui l'alimentation se résumait de plus en plus à des produits en barquettes aux origines incertaines. Pour le producteur, les circuits courts permettent de valoriser des produits frais et divers, en lui redonnant sa place au cœur du processus alimentaire. Dans de nombreuses exploitations, ces circuits sont devenus des activités non négligeables. À l'échelle du pays, 7% des fruits et légumes achetés le sont en circuit court.

Si la commercialisation de proximité a toujours perduré avec les marchés, elle tend aujourd'hui à se développer en prenant des formes nouvelles : AMAP, Biocoop, vergers collectifs...

Ces initiatives valorisent les produits et savoir-faire locaux et mettent à jour de nombreux projets autour de la sauvegarde des variétés de fruits et de légumes anciens. Elles ont fondé une philosophie propice à l'échange et au partage et ont initié une forme de transition agricole en redonnant vie à des cultures que les normes de productivité avaient rendu obsolètes.





▲ Henry Poulain et les jus de poires anciennes, « Le réseau des AMAP m'a sauvé » témoigne Henry Poulain dans un entretien de 2011. Ce producteur de jus de poires anciennes ne parvenait plus à écouler sa production sur les marchés locaux. Intégrer le réseau AMAP lui a permis de retrouver une clientèle fidèle et de lui assurer une sécurité financière providentielle. Aujourd'hui, ce producteur passionné s'est réapproprié la logique de circuit-court et s'invite directement dans nos villages pour vendre son jus de fruit fraîchement pressé grâce à sa presse mobile (rendez-vous p. 20)

AMAP*

► L'AMAP est un contrat entre le producteur et le consommateur. D'abord, des consommateurs se réunissent et se concertent pour s'associer financièrement et trouver des producteurs qu'ils rémunéreront mensuellement en échange de produits frais. Ensuite, le producteur s'engage alors à livrer ponctuellement et toute l'année des produits de saison issus de sa ferme. Prenant la plupart du temps la forme d'un panier hebdomadaire, cette nouvelle manière de produire et de consommer recrée un lien solidaire entre les différents acteurs de l'économie alimentaire.

* Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

Rencontre

Jean-François Cusset

Maraîcher - GFA Les Terres Longues
Moissac-Bellevue

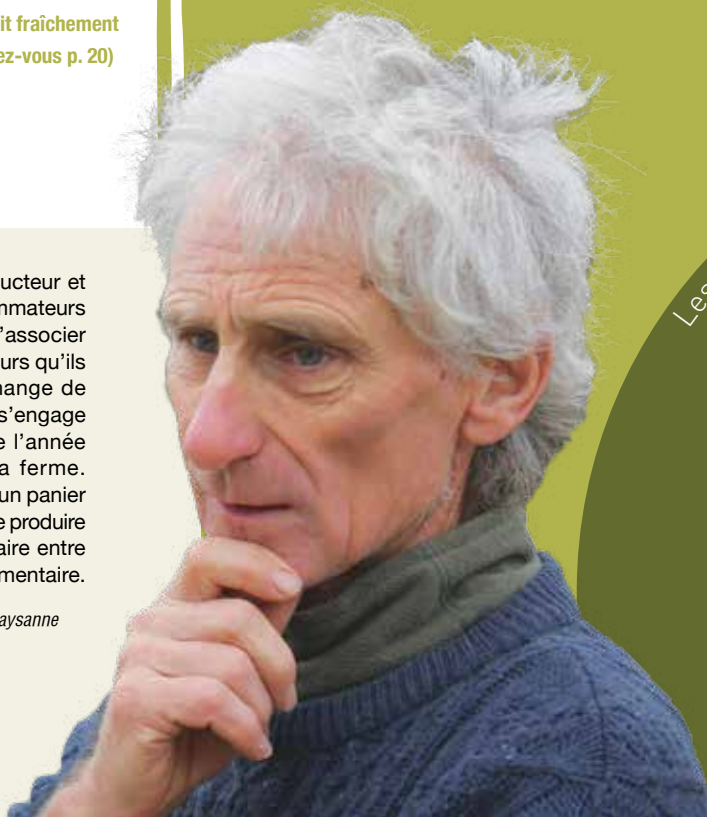
« Quand on a dit en 1992 qu'on ferait de l'agriculture bio, on nous a ri au nez ! » se souvient Jean-François Cusset. « Aujourd'hui, même les supermarchés s'y sont mis ! »

En matière d'agriculture, Jean-François a tout du pionnier. Bio depuis ses débuts, il fait partie des premiers maraîchers à commercialiser ses légumes par le système de paniers (2002). Aujourd'hui, la majorité de sa production est distribuée par ce débouché, directement depuis sa ferme où il a créé son propre point de distribution : « C'est un gain de temps énorme. » s'enthousiasme Jean-François. Mais c'est aussi un tout autre rapport à la clientèle, une nouvelle façon de partager et de valoriser ses produits : « Les marchés n'étaient pas très dynamisants » se souvient-il. « Maintenant les gens viennent pour se nourrir mais aussi pour apprendre. »

Et cette notion d'apprentissage est chère à Jean-François. Parmi ses nombreux projets agricoles,

il intègre cette année une nouvelle ressource pour son AMAP : une trentaine de jeunes arbres fruitiers, tous issus de variétés anciennes. Quand ils entreront en production, Jean-François prévoit de faire venir les « Amapiens » au verger pour qu'ils choisissent et cueillent eux-mêmes leurs fruits. Une initiative originale, qui rapproche le consommateur du produit et du producteur. « Avec le principe d'AMAP on essaye de recréer un lien. » En invitant des écoliers et des consommateurs sur sa ferme, Jean-François souhaite transmettre ce lien fondamental qui unit tout un chacun à la terre : « Ces quelques 30 cm de terre qu'on oublie souvent et qui pourtant nous nourrissent tous... » Consommer local, de manière cohérente et responsable, voilà le visage agricole de demain. Et puisque Jean-François a si souvent fait figure de pionnier, à quand des vergers dans les parkings de supermarchés ?

« On recrée du lien »



Les savoirs écologiques paysans

→ Paillage malin

Le sol nu n'existe pas à l'état naturel. Mettre de la paille au pied des jeunes arbres est une technique éprouvée pour préserver les sols et protéger les végétaux. Pour son verger, Jean-François remplace la paille par l'herbe de tonte de son jardin : en séchant, elle forme un beau paillis et apporte en prime un compost très profitable.

→ D'autres savoirs p. 22



La transmission de nos richesses

L'engagement des passionnés

Retraités, anciens agriculteurs et curieux de toute trempe, les arboriculteurs amateurs sont des acteurs essentiels de la conservation des fruitiers.

L'arboriculture n'est pas seulement une source de revenu, c'est aussi et avant tout une passion. Et cette passion, les amateurs la cultivent ! Dans leurs vergers, ils se réapproprient le temps, ils expérimentent, observant l'arbre au fil des saisons, le questionnant sur ses besoins. « Aujourd'hui, on est dans une société où il faut aller très vite pour tout. » nous dit Évelyne (cf. encadré rencontre). « Nous, nous avons décidé de prendre le temps. » Et puisque tout vient à point à qui sait attendre, les fruits de ces néophytes n'ont certainement rien à envier à ceux de la grande distribution.

Une promenade dans un verger amateur vaut souvent le coup d'œil : coquilles d'œufs suspendues aux branches, badigeons d'excréments de chien ou encore tuteurs fantaisistes, les astuces ingénieuses vont bon train.

Mais au-delà de leur originalité, ces endroits merveilleux recèlent parfois de véritables petits trésors : d'anciennes variétés tombées dans l'oubli, survivantes ô combien précieuses pour notre patrimoine.

C'est en constatant cette richesse et sa fragilité que depuis quelques années, des bénévoles passionnés se sont lancés dans une collecte des variétés et des savoir-faire en danger de disparition. En favorisant le partage des connaissances et en encourageant l'échange de plants et de greffons issus de vergers non-professionnels, des associations telles que Petra Castellana ou Les Croqueurs de pommes ont formé une avant-garde active et efficace de la conservation fruitière. Ensemble, nos arboriculteurs amateurs préparent d'ores et déjà le terreau des vergers de demain. N'attendez plus pour les rejoindre !

Se former avec le Parc

Vous êtes arboriculteur amateur et vous désirez vous former ou vous perfectionner ? Le Parc naturel régional du Verdon propose des stages autour de la connaissance des fruitiers et des techniques arboricoles. Au programme notamment ce printemps : « L'entretien du verger ». Toutes les informations sur www.parcduverdon.fr





Rencontre

Jacky et Évelyne Boyer

Producteurs, cueilleurs et distillateurs

« Verdon Roses et Arômes » - Les Chauvets

« Un paysan, c'est un tronc d'arbre qui se balade » écrit Jules Renard. À l'instar de l'arbre, le paysan ne se balade jamais loin de ses racines. Et ce n'est pas Jacky et Évelyne Boyer qui vous diront le contraire.

« Quand j'ai dit à ma famille que je revenais ici, ils m'ont traité de fou » s'exclame Jacky. « Ici » c'est les Chauvets, pays d'enfance de notre hôte. Hameau en ruines, déserté pendant l'exode rural, le site est a priori un drôle d'endroit pour installer des cultures. D'autant qu'il n'a rien d'un pays de cocagne : « À cause de l'altitude, tout pousse très lentement aux Chauvets » nous explique Évelyne. Puis, un regard complice vers son mari : « On a dû apprendre à être patients. »

Les Boyer sont revenus il y a 9 ans sur un terrain en friche. En face de l'ancienne école, seul bâtiment encore debout, ils ont construit leur maison et, attenante, leur distillerie.

Aujourd'hui, un hectare de rosiers entoure la baraque. Et doucement, la vie se réinstalle aux Chauvets. « Pour nous, c'est important que cet endroit ne disparaisse pas. » raconte Évelyne, visiblement émue. « Des générations laborieuses ont vécu et souffert ici et nous ne devons pas les oublier. »

À ce vaste projet de mémoire s'ajoute désormais un verger conservatoire. Avec l'aide de Jean-Baptiste Rey, ancien technicien du Parc du Verdon aujourd'hui responsable du verger conservatoire de Villeneuve d'Ascq (59), 16 pommiers et 8 poiriers sont venus enrichir le jardin des Boyer. Tous sont issus d'arbres locaux et chaque arbre représente une variété différente. « Nous n'avons pas d'objectif de rentabilité, nous voulons simplement que ce qui est ici y reste » précise Évelyne avant de conclure : « C'est avant tout pour ça que nous sommes là : pour faire le lien. »

▲ Jean-Pierre Domenge, forestier à la retraite, fait vivre les jardins du hameau de La Palud, à Castellane, grâce à son verger diversifié, véritable réserve de variétés anciennes.

Associations nos savoirs...

► Les Croqueurs de pommes

Association référente en pomologie et en conservation des espèces anciennes. Son réseau de passionnés bénévoles couvre la France entière pour vous aider dans vos démarches arboricoles. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, vous pouvez les rencontrer dans leur verger conservatoire de Puyricard dans les Bouches-du-Rhône.
www.croqueurs-national.fr

► Fruits oubliés

Réseau d'amateurs passionnés, Fruits oubliés alimente la littérature sur les variétés anciennes d'une publication abondante. Depuis 1995, les rédacteurs du réseau, qui se définissent comme des « relais pour le maintien de la biodiversité fruitière », publient régulièrement des revues entièrement dédiées à la sauvegarde et à la valorisation du patrimoine fruitier.
www.fruitsoublies.fr



On essaye de revenir sur du bon sens.

Les savoirs écologiques paysans

→ Les badigeons

Les Boyer utilisent de nombreux badigeons à base de produits naturels pour protéger leurs arbres des nuisibles : lait de chaux, huiles essentielles, purin d'ail... Mais la plupart sont inefficaces contre les mammifères, souvent fatals pour les jeunes arbres. Le badigeon paille-crotte de chien, en les défilant d'approcher, est la solution idéale contre ces indésirables.

→ D'autres savoirs p. 22



Vincent Bondil
Berger
MOUSTIERS-SAINT-MAIRE
Haie d'amandiers



Anne-Marie et Dhruv
Bandhari-Desmet
Agent touristique
Monastère de Ségriès
MOUSTIERS-SAINT-MAIRE
Verger de diversification



Thierry Collomp
Maire
ST-JULIEN DU VERDON
Verger villageois



Olivier Coince
Horticulteur
ROUMOULES
Haie de fruitiers

Les projets de vergers de variétés anciennes



Aurélie Darnault,
Eleveuse
VINON-SUR-VERDON
Verger de
diversification



Jean-François Cusset
Maraîcher
MOISSAC-BELLEVUE
Verger de
diversification



Jacky et Evelyne Boyer
Producteurs de roses
LA PALUD-SUR-VERDON
Verger conservatoire

▲ Le parc collabore actuellement avec une dizaine de porteurs de projet pour l'implantation de vergers de variétés anciennes sur leurs domaines.

La transmission de nos richesses

L'action des professionnels

Depuis quelques années, la problématique de la conservation patrimoniale se présente plus nettement dans le monde de l'agriculture. Progressivement, des structures professionnelles prennent le relais des initiatives amateurs.

Conscients de la menace que représente l'agriculture spécialisée pour la diversité paysanne, de plus en plus d'agriculteurs investissent dans des cultures de diversification. En complément de leur activité principale, quelques professionnels, de profils et d'horizons variés, développent des vergers de variétés anciennes. À côté des champs de roses, des serres à légumes et des hectares de pommiers palissés, apparaissent désormais des arbres de toutes tailles et de toutes formes, symboles du changement agricole à venir. Dans ces vergers, à destination essentiellement conservatoire, on expérimente de nouvelles manières de faire, des nouveaux modes de production. Et parfois, à l'image de Yoann Hugand, on y envisage même de nouvelles perspectives commerciales. Bientôt, les variétés anciennes pourraient se retrouver sur nos étals et faire vivre des arboriculteurs d'un genre nouveau. Et si ces initiatives restent encore rares à ce jour, c'est à nous consommateurs de les encourager.

Le Parc naturel régional du Verdon se tient aux côtés de ces agriculteurs pour les guider et les soutenir dans leurs démarches. Dans un travail de médiation et d'assistance, il met en réseau les porteurs de projet avec les pépiniéristes et les autres professionnels de la conservation.

Les pépiniéristes sont des ressources phares : leurs stocks de variétés anciennes et de savoir-faire en font des acteurs centraux de la logique conservatoire, avec à la fois un rôle de conservation, de transmission et de diffusion des variétés. Les jardins conservatoires professionnels, comme celui de la Thomassine à Manosque, constituent des réserves génétiques et des puits de connaissances édifiantes autour des fruitiers et de leurs cultures. Enfin, quelques experts, tels Jean-Luc Petit ou Jean-Luc Domenge, ont dédié leur vie à la transmission de leurs savoirs écologiques et à la sauvegarde du patrimoine local. Ils sont plus que tout autre, le cœur du projet Savoirs écologiques paysans.

L'action est lancée, vous pourrez la suivre en venant participer aux nombreuses journées de sensibilisation, d'animation et de formation que le Parc du Verdon organise. En attendant, pour préparer les vergers de demain, tâchons de repenser la célèbre phrase de Voltaire : c'est désormais ensemble qu'« il faut cultiver notre jardin ».



Rencontre

Yoann Hugand

Producteur de safran, cueilleur, apiculteur
Châteauvieux

Nous arrivons à Châteauvieux après deux jours de pluies ; celles, intenses et brutales, dont seul le ciel du Verdon a le secret. À notre arrivée, un timide soleil déchire les nuages, épuisés par leur labeur, et le jardin des Hugand s'éveille. Comme s'il nous avait attendus.

« J'ai essayé de faire ce qui me plaisait et d'en vivre » nous raconte Yoann Hugand. L'adage est simple, sensé. À l'image de notre homme. Apiculteur et producteur de safran, Yoann se lance en 2012 dans l'arboriculture. Sur ses 150 arbres de variétés très diverses, il travaille sur ce qu'il appelle « un verger sain ». La règle : des interventions raisonnées et respectueuses de l'arbre. Yoann ne taille pas les branches mais les courbe. Il n'empoisonne pas les nuisibles mais laisse s'installer leurs prédateurs naturels. Ici, le bon sens et la simplicité sont à l'œuvre. Et à l'arrivée, « un arbre qui vit mieux et moins stressé » pour lui permettre « une meilleure production, plus saine et plus longue. » Un programme pour le moins séduisant.

Cette année, les arbres ont fait leur deuxième feuille et déjà, Yoann a quelques projets pour eux. En les intégrant au circuit économique qu'il a développé localement pour ses autres produits, il compte vendre des fruits frais rapidement sans passer par des modes de conservation péremptoirs. « Le but c'est que les fruits fassent un minimum de kilomètres. » nous explique-t-il. Et s'il regarde aujourd'hui vers le label « Bio », c'est que ses pratiques l'ont toujours été : « C'est la seule façon de faire pour nous. »

En bref : une production bio, à échelle humaine, pour un marché local. Retour de la paysannerie ? Non, cela n'a rien d'une marche-arrière. Parlons plutôt d'un commencement, de l'avènement d'un mode de production intelligent, écologique et humain. Une agriculture simple, sensée. À l'image de notre homme.

Nous voulons développer
des cultures saines!

Les savoirs écologiques paysans

→ L'enherbement

Dans son verger, Yoann laisse pousser l'herbe : cela permet d'améliorer la structure du sol et favorise les activités biologiques. Mais c'est également grâce à l'enherbement que vont s'installer quelques-uns de ses précieux alliés : à l'arrivée du printemps, les larves de coccinelles luttent avec lui contre l'assaut des nuisibles pucerons, ce qui, cette année, lui a épargné toutes interventions.

→ D'autres savoirs p. 22



Jean-Paul Golé
Élu municipal
CASTELLANE
Verger villageois



Bernard Clap
Maire
Président du parc
TRIGANCE
Verger villageois



Yoann Hugand
Apiculteur
CHÂTEAUVIEUX
Verger de
diversification

Le verger conservatoire de Castellane

Depuis quelques années, l'association Petra Castellana a initié une réflexion autour de l'identification, la conservation et la valorisation des fruits du Verdon. Forte d'une équipe compétente et motivée, l'association travaille actuellement sur l'installation d'un verger conservatoire sur la commune de Castellane. Un terrain a d'ores et déjà été alloué au projet par la mairie et les membres s'affairent en ce moment à collecter et à identifier les variétés présentes dans le pays castellanais. L'association recherche des bénévoles, alors n'hésitez pas à venir les rencontrer à la Maison Nature & Patrimoine de Castellane.

www.maison-nature-patrimoines.com

Les pépiniéristes

Les pépiniéristes marquent la logique conservatoire par leur rôle absolument central. En récoltant et collectionnant les variétés, ils participent au travail de mémoire avec une base génétique organisée et fiable. En pratiquant chaque année de nombreuses greffes, ils assurent le maintien de la diversité variétale. Enfin, en faisant de leur fonds de commerce la vente de jeunes arbres, ils transmettent à leurs clients les connaissances et savoir-faire inhérents aux fruitiers.

Pépinières Uzès www.pepiniere-uzes.fr

Pépinières de Haute-Provence pdhp@laposte.net

Pépinière Figoli pepiniere.figoli@orange.fr





▲ À l'instar de l'amande, la noix fut une culture très répandue du Verdon qui se prête particulièrement bien aux plantations d'agréments.

Les arboriculteurs professionnels

Variétés anciennes, l'avenir de l'arboriculture ?

Vergers conservatoires, cultures de diversification ou plantations d'agréments ; les variétés anciennes ont retrouvé leur place dans nos paysages ruraux. Mais qu'en est-il de leur audience dans les vergers professionnels ?

Concurrencer les variétés américaines qui inondent le marché ? « Dur-dur ! » répond Alain Blanc, producteur d'amandes. Certes, les variétés anciennes présentent un intérêt écologique et humain. Elles s'inscrivent dans l'air du temps en proposant « des solutions locales pour le désordre global ». Cependant, pourraient-elles constituer une alternative aux variétés actuellement utilisées dans les cultures spécialisées ? Les producteurs de fruits sont unanimes : les arbres de variétés anciennes ne sont pas adaptés aux modes conventionnels de culture. Entre autres inconvénients, leurs fruits ne correspondent pas aux normes de production et de distribution du marché. L'arboriculture contemporaine a intégré un modèle économique rigide qui ne souffre pas de modifications structurelles sans engager des pertes importantes pour les producteurs.

L'intérêt des variétés anciennes est donc ailleurs. Elles ne sont ni une réponse miracle aux maux de l'agriculture ni une alternative en soi. Il faut les penser comme porteuses d'un nouveau projet agricole.

Elles poussent à imaginer l'arboriculture autrement : sur un modèle diversifié plutôt que spécialisé ; à échelle humaine plutôt que mécanisée et intensive. Avec la transition écologique, les acteurs du monde agricole vont être amenés à réviser leurs modes de production et de commercialisation. Les impératifs écologiques et les circuits courts vont transformer l'économie rurale dans les prochaines années. Le retour des variétés anciennes et locales s'ancre dans cette démarche plus globale et constitue une étape vers l'agriculture de demain. Elles s'inscrivent dans un idéal écologique et humain et, plus largement, dans la réforme culturelle et éco-citoyenne que connaît la société dans son ensemble.

Comme toute réforme réussie, celle-ci doit se mener progressivement, sur le long terme. L'agriculture conventionnelle doit maintenant relever le défi de son renouveau ; la réintroduction des variétés fruitières anciennes n'est alors qu'un petit pas dans une longue marche, qui devra mobiliser solidairement tous les acteurs du territoire.



Les amandiers du Verdon

Il y a 30 ans, Alain Blanc, alors jeune agriculteur, décide de se lancer sur des cultures dédiées aux amandiers. Cet arbre, souvent planté en complément aux abords des chemins et des prairies, s'avère être un choix difficile sur un modèle conventionnel. Après 30 années, le bilan est plus que mitigé pour Alain : « J'ai connu une dizaine de gels partiels dont quatre avec une perte totale de la récolte. » Selon ce dernier, l'amandier ne s'adapte pas aux normes agricoles apparues avec la mécanisation. Preuve en est leur quasi-disparition des paysages du Verdon dans la seconde moitié du XX^e siècle : « Avec les grandes cultures mécanisées, c'est devenu plus rentable et plus sûr de faire des lavandes et du blé. » nous explique Alain. « L'amandier est trop incertain, on l'a laissé tomber. »

Aujourd'hui, face à l'effondrement de la production d'amande, la chambre d'agriculture et le conseil général de Provence-Alpes-Côte-d'Azur incitent à replanter des amandiers. Mais Alain reste prudent : « Il faut faire attention, si vous ne faites que ça, ça va vous retomber dessus ! » Finalement, cet arbre emblématique, qui peut vivre plus d'une centaine d'année, a survécu à son abandon et résisté à l'uniformisation de l'agriculture : « C'est un arbre qui oblige à diversifier son activité. » L'amandier, culture d'avenir ?

Rencontre

Christophe Roduit

Producteur de pommes - Manosque

« J'ai rencontré mon épouse il y a 22 ans et j'en suis tombé dans les pommes ! » C'est avec le verbe facile et beaucoup d'humour que Christophe Roduit, œnologue de formation, nous conte son arrivée dans le monde arboricole.

Le ton change cependant, lorsque Christophe évoque la condition des agriculteurs. Ces dernières années, la conjoncture n'a rien d'exaltant et le bilan est plutôt maussade, voire inquiétant. Pour cause : des prix de vente en chute libre et une dépendance à la grande distribution de plus en plus pesante. « Se lancer dans l'arboriculture aujourd'hui, c'est voué à l'échec » lâche Christophe, « un jeune qui démarre son activité doit investir 30 à 35 000 € par hectare et il n'a aucune chance de les rembourser un jour. » Le beau-frère de Christophe, arboriculteur depuis trois générations, n'est pas plus optimiste. Il nous avoue sans ambages : « Je ne transmettrai pas à mes enfants. Surtout pas. »

Alors comment affronter le quotidien sur des constats si décourageants ? « On s'adapte, on réfléchit et on repense nos pratiques quotiden-

nement » nous répond Christophe. Depuis peu, sur ses 38 hectares de vergers, Christophe valorise 1,5 hectare en AB (Agriculture biologique) : « L'AB n'est pas viable pour les grandes cultures. Mais obtenir le logo sur une petite parcelle permet de diversifier nos débouchés et de revoir nos marges. » Dans le même ordre d'idée, Christophe s'est associé à d'autres producteurs de Manosque pour fonder la coopérative « Couleurs paysannes » : « C'est un débouché très restreint mais on se rapproche du client et on fait sauter les intermédiaires. On augmente nos bénéfices et les acheteurs y gagnent eux aussi. »

Ces initiatives sont d'autant plus importantes qu'elles deviennent vitales pour les producteurs, qui sont de plus en plus amenés à repenser leurs pratiques pour rendre leurs cultures économiquement viables. Et à en croire le sourire de Christophe, il est toujours possible d'innover et de maintenir le cap de la bonne humeur, même dans les temps les plus difficiles.

On repense nos pratiques au quotidien.



Les savoirs écologiques paysans

→ Irrigation

L'irrigation des fruitiers est un facteur qui doit être parfaitement maîtrisé. Un apport en eau équilibré permet une meilleure productivité et augmente la durée de vie des arbres. Pour la gestion de l'eau, Christophe a récemment investi dans des sondes qui lui permettent un contrôle strict de l'irrigation.

Des rencontres

Pressage de fruits itinérant

Échanger, sensibiliser, ouvrir de nouvelles réflexions, c'est aussi se retrouver dans des journées comme celle de pressage de fruits à Castellane.

En novembre dernier, le Parc s'est associé à la commune de Castellane et à l'association « Fruits d'avenir en pays dignois » pour une initiative conviviale autour de la transformation des fruits. Le temps d'une journée, la presse mobile d'Henry Poulain s'est installée au cœur de Castellane. Plus d'une vingtaine de producteurs amateurs se sont relayés pour faire vivre la machine et presser les fruits de leurs jardins dans une ambiance participative et amicale. Cet événement a été l'occasion pour le Parc d'échanger et de partager avec les arboriculteurs et de sensibiliser à l'importance de la conservation fruitière. Quelques greffons ont pu être collectés pour alimenter le futur verger conservatoire et, même, on y a découvert des variétés oubliées, comme la pomme « Gibeline ». Bilan : un moment agréable et unique, plus de 1200 l de jus de fruits tirés et encore de nouvelles pistes pour la sauvegarde de notre patrimoine.



Henry Poulain

Portrait

Producteur de jus de poires anciennes, Henry Poulain écluse les vergers délaissés du pays dignois depuis 2003 pour y récupérer les fruits abandonnés. Avec l'accord des propriétaires, Henry récolte chaque année jusqu'à 60 tonnes de fruits sur plus de 600 arbres non exploités. Il en tire un jus de poire 100% pur jus, sans ajout de sucre, sans colorants ni conservateurs. Les poires curé, Belle-Adrienne ou encore Cuisse-de-dame qui auraient fini par pourrir au sol trouvent une délicieuse application avec l'initiative intelligente de ce producteur « pas comme les autres ». Depuis 2012, Henry se déplace dans les communes de la région pour proposer à d'autres producteurs les services de sa presse à fruits mobile.



Des rendez-vous

La « Journée des fruits et saveurs d'autrefois »

Chaque année, le premier dimanche de décembre, la Maison de la biodiversité de Manosque organise la « Journée des fruits et saveurs d'autrefois ».

Cet événement qui regroupe associations, pépiniéristes, agriculteurs et professionnels de la conservation est le rendez-vous de l'actualité fruitière à ne pas manquer. Ateliers pratiques, ventes d'arbres, dégustations et conférences ponctuent la journée, qui se déroule à l'ombre des arbres du verger conservatoire de la Thomassine. Ce petit havre de la biodiversité a accueilli plusieurs centaines de visiteurs à l'occasion de la dernière édition, le 7 décembre 2014. Organisée par le Parc naturel régional du Luberon, cette journée est le fanal de la culture des variétés anciennes ; elle entraîne sur son passage la participation de nombreux acteurs du Verdon, professionnels, amateurs et curieux de tous horizons.



Les jardins de la Thomassine

Visite

Sur les collines de Manosque, les jardins en « restanques » (terrasses) de la Thomassine restituent la structure et l'organisation des cultures méditerranéennes ancestrales pour constituer la plus grande réserve de variétés locales de la région. Gérés et entretenus par des experts de l'arboriculture provençale, les jardins de la Thomassine sont à l'avant-garde de la conservation fruitière. Avec plus de 4 hectares de vergers étagés sur 8 jardins et 12 000 arbres provenant de 400 variétés différentes, le conservatoire est une réserve génétique incontournable que le Parc du Verdon est fier de compter parmi ses proches partenaires.



Des rendez-vous à ne pas manquer

- **Journée des fruits et saveurs d'autrefois** à la maison de la biodiversité de Manosque (04)
- **Marché aux fruits anciens** d'Orpierre (05)
- **Fête de la biodiversité paysanne et des variétés anciennes** au Thor (84)
- **Fête de la poire Sartheau** à La Javie (04)
- **Flore passion** à Cannes (06)

→ Pour plus d'informations rendez-vous sur : www.parcduverdon.fr/

Les savoirs écologiques paysans



Fertilisation

Au moment de planter votre arbre, versez un demi-seau de blé dans le trou de plantation. Pendant de longs mois, la fermentation nourrira le jeune arbre en azote.

La greffe en fente

Grefe de printemps, elle est la plus facile à réaliser : il s'agit de fendre le porte-greffe pour y installer le greffon et de fixer le tout avec du mastic.

La greffe en écusson

Grefe d'été plus complexe : il faut entailler le porte-greffe sans l'endommager puis y glisser l'œil du greffon avant de ligaturer. Le résultat ne sera visible qu'au printemps suivant.

Conservation des greffons

Les greffons prélevés ont besoin d'humidité et d'obscurité. En attendant le printemps, placez-les dans un chiffon humide ou dans du sable. Ou plus original : dans une pomme de terre.

Pollinisation

Installer une ruche près de vos arbres permet de favoriser la pollinisation des arbres qui ne sont pas auto-fertiles, comme le pommier ou le poirier.

Irrigation

Les fruitiers n'ont besoin d'eau qu'en été, alors attention à ne pas trop arroser. Un arbre sur-irrigué a une durée de vie plus courte.

Paillage

Déposer de la paille au pied des arbres permet de retenir l'eau du sol et donc d'irriguer moins.

Fumure

Au printemps, les arbres ont besoin de l'apport organique du fumier. Pour une fumure naturelle, les vaches du pré-verger sont la solution idéale.

Sanglier

Pour éloigner les sangliers et autres mammifères nuisibles, certains producteurs ont trouvé une solution avec le badigeon de crottes de chien. Encore un coup de chapeau au meilleur ami de l'homme.

Maladies

Tandis que les coquilles d'œufs protègent le pêcher de la cloque, la ciboulette élimine la tavelure et la rouille et le coquelicot attire les pucerons. De nombreux végétaux sont des alliés naturels contre les maladies. Apprenons à mieux les connaître.

Courber les branches

Pour ne pas stresser l'arbre, certains arboriculteurs décident, pour l'orienter, de ne pas tailler ses branches mais de les courber.

Ravageurs

Il existe de nombreuses solutions écologiques pour lutter contre les ravageurs. Si leurs prédateurs naturels ne font pas l'affaire, utilisez un badigeon au lait de chaux ou aux huiles essentielles pour les repousser.

Enherbement

Laisser pousser l'herbe permet aux auxiliaires de s'installer dans votre verger, favorisant ainsi la biodiversité fonctionnelle.

Insectes auxiliaires

Les insectes, comme les abeilles, les coccinelles et les sauterelles garantissent le bien-être de vos arbres. Donnez-leur les moyens de s'épanouir dans votre verger en préservant la flore naturelle ou en installant des niches adaptées.

Le marcottage

Voici une autre méthode pour multiplier certains fruitiers : courber une branche de votre arbre pour la faire entrer en contact avec le sol. Si les conditions sont propices, la branche reproduira des racines et vous pourrez la séparer de l'arbre-mère pour créer un nouveau fruitier identique.



Personnes ressources



Jean-Luc Petit

Agriculteur, auteur et conférencier.

Arboriculteur depuis 1978, Jean-Luc Petit est consultant en agriculture biologique depuis 1989. Auteur et orateur très actif, il intervient dans de nombreux départements de France et d'outre-mer pour former, sensibiliser et informer les agriculteurs sur les pratiques agro-écologiques. Chaque mois, il publie une lettre technique, « Arbo bio info », autour des travaux du jardin, des traitements à réaliser et de la gestion de la biodiversité.

www.arbobio.com



Jean-Luc Domenge

Auteur, chercheur et militant associatif.

Auteur castellanais, Jean-Luc Domenge est un spécialiste de la culture et de la langue provençale. Avec l'association Petra Castellana dont il est le président, il se mobilise pour la sauvegarde du patrimoine local sous toutes ses formes. Passeur de mémoire et intellectuel reconnu, Jean-Luc donne de nombreuses conférences au cours desquelles il présente ses travaux de recherches sur les pratiques et les savoir-faire des anciens.



Bibliographie

- PETIT Jean-Luc, *Le petit traité Rustica des soins bio aux arbres fruitiers*, Rustica, 2014.
- SCHALL Serge, *De mémoire de vergers : histoires gourmandes des fruits de nos campagnes*, Plume de carotte, 2010.
- LETERME Évelyne, *Le greffage et plantation des arbres fruitiers : les techniques les plus actuelles*, Édition du Rouergue, 2011.
- LETERME Évelyne, LESPINASSE Jean-Marie, *Les fruits retrouvés, patrimoine de demain : Histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*, Édition du Rouergue, 2008.
- BAUD Pierre, *Le figuier : Pas à pas*, Édisud, 2008.
- LAGARDE Marie-France, MARCHENAY Philippe, *À la recherche des variétés locales de plantes cultivées*, Bur, 1999.
- *L'incontournable revue Fruits Oubliés de l'association Édisud édition*

Publication du Parc naturel régional du Verdon réalisée dans le cadre du projet interparc « savoirs écologiques paysans sur le territoire du Parc naturel régional du Verdon » avec le soutien du Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Directeur de publication : Bernard Clap
Coordination : Marc Doussière
Suivi et corrections : Marlène Economidès et Annie Robert
Mise en page et graphisme : i-Blio
Illustrations : Mathieu Peyre, Jean-Marc Abella
Photographies : Bastien Labat
Rédaction : Antoine Frère



Imprimé en France en avril 2015 par l'Imprimerie Nouvelle à Saint-Raphaël. Nous avons choisi une entreprise soucieuse de réduire son impact sur l'environnement pour imprimer ce document sur papier recyclé.



Les territoires du Verdon recèlent de nombreuses richesses. Sur ces quelques pages, rythmées au gré des rencontres de producteurs professionnels et amateurs, nous partons à la découverte de l'arboriculture locale, des variétés anciennes et des savoir-faire paysans. Dans une œuvre de vulgarisation, cette brochure détaille les enjeux de la conservation et de la transmission du patrimoine fruitier et replace les variétés anciennes d'intérêt local dans le contexte de transition écologique et de relocalisation de l'économie rurale. Grâce à la participation de nombreux acteurs locaux, nous avons voulu poser les bases d'un travail collectif et participatif pour, à l'avenir, mener ensemble la recherche fruitière vers des modèles arboricoles plus équitables et un meilleur équilibre de notre territoire.

Cultivons notre avenir !

vergers-verdon.com



Maison du Parc naturel régional du Verdon

Domaine de Valx
04360 Moustiers-Sainte-Marie
www.parcduverdon.fr | info@parcduverdon.fr
Tel. 04 92 74 68 00 | Fax. 04 92 74 68 01



**Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur**
Partenaire principal

