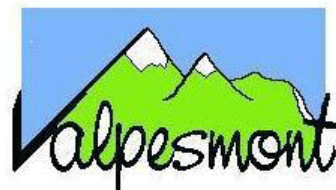


*Licence professionnelle
« valorisation des produits et
espaces montagnards »*



**Comment et pourquoi sauvegarder durablement les
variétés fruitières du Verdon qui disparaissent plus vite
chaque jour et les savoirs qui leurs sont liées?**



Auteur : Cuisset Raphaël
Tuteur de stage : Marc Doussière
Enseignant référent : Véronique Peyrache-Gadeau

Remerciements :

Tout d'abord, j'adresse mes remerciements à Marc Doussière, mon maître de stage, pour la patience dont il a fait preuve ainsi que la confiance et le temps qu'il m'a accordés.

Je tiens également à remercier Mme Véronique Peyrache-Gadeau, ma tutrice de stage, qui a bien voulu m'accorder de son temps pour échanger, me conseiller, et me faire part de ces connaissances, temps dont je n'ai pas suffisamment su profiter.

Bien entendu, je me dois de remercier toute l'équipe enseignante, à commencé par Nathalie Caylat qui a fait en sorte que cette année 2012/2013 se passe pour le mieux, qui nous a fait partager son savoir et rencontré un maximum de professionnels durant ces six mois. Les professeurs du Lycée agricole de Reinach et plus particulièrement M. Jean-Yves Jacquier et Mme Dominique Brugière, qui nous ont soutenus, épaulé et surtout, qui ont cru en nous durant notre projet tutoré qui traité de l'intégration des produits bio et locaux dans la restauration collective à Chambéry métropole.

Je remercie mesdames Aude Guiton et Elsa Barrandon, qui ont partagé mon bureau et qui ont su me consacrer du temps lorsque j'en avais besoin, ainsi que toute l'équipe du parc qui m'a accueillie chaleureusement.

Pour l'organisation de l'atelier d'initiation au greffage à la fête du parc, je remercie Lucien Athanase qui a pris à cœur l'organisation et grâce à qui cette animation a été une grande réussite.

Enfin, c'est à toutes les personnes, amateurs et professionnels, que j'ai été amené à rencontrer et qui n'ont pas hésité à me faire part de leurs connaissances ainsi que de leurs souhaits que je souhaite adresser mes sincères remerciements.

Table des matières

I)	Cadre et présentation de l'étude.....	2
A)	Qu'est-ce qu'un parc Naturel Régional ?	2
1)	La création d'un parc.	2
2)	Comment fonctionne un PNR ?	3
3)	Comment se finance-t-il ?	3
B)	Le cadre de l'étude.....	4
1)	Le parc Naturel Régional du Verdon :	4
a)	La charte du PNR :	4
b)	La commission agricole.....	5
c)	Les volontés du parc en matière d'agriculture.	5
2)	Le projet Savoirs Ecologiques Paysans :	5
a)	Qu'est-ce qu'un Savoirs Ecologiques Paysans ?.....	5
3)	Transfère d'expérience avec le PNR du Luberon.....	6
4)	Un travail sur les variétés anciennes loin d'être isolé.	6
C)	Présentation du stage (objectifs, missions, suite...).	7
1)	Commande relative au stage.....	7
2)	Méthodologie de stage.	8
3)	Énoncé de la problématique.	9
II)	Le Verdon, un territoire très contrasté.	10
A)	Historique du développement d'un territoire rural.	10
1)	Activités économiques	10
2)	La création du PNRV :	11
B)	Le territoire.....	12
1)	Présentation générale :.....	12
2)	Quatre zones géographiques bien distinctes.....	13
3)	L'activité agricole.....	13
4)	Le contexte pédoclimatique :	15
5)	La démographie.....	16
6)	Économie du territoire.....	16
a)	Importance des différents secteurs économique.	16
b)	Revenus moyens et taux de chômage :	17
III)	Préserver un patrimoine génétique et des savoirs.	17
A)	Les dangers de l'arboriculture actuelle.....	18

B) S'armer pour faire face à l'inconnu.	19
1) Préserver notre patrimoine génétique.	19
2) Des savoirs et des pratiques à remettre au goût du jour.	20
C) Préserver des variétés ; les ingrédients de la réussite.	20
1) Des financements publics incertains.	20
2) Entretien un verger pour profiter de ses fruits.	20
IV) Créer une nouvelle dynamique autour des variétés, des pratiques et de la valorisation des fruits.	21
A) Description et analyse de la dynamique locale autour de la ressource fruitière du Verdon.	21
1) Personnes ressources identifiées.	22
a) Les amateurs :	22
b) Les porteurs de projets:	24
c) Agriculteurs ayant une production marginale de fruits.	25
d) Les professionnels.	26
2) Les variétés fruitières identifiées.	27
a) Chez les amateurs :	27
b) Chez les professionnels.	30
3) Les pratiques identifiées.	31
a) Chez les amateurs.	31
b) Chez les professionnels.	32
4) Potentiels partenaires identifiés pour la suite.	33
B) Analyse comparative de différentes démarches autour de la ressource fruitière....	34
1) Une multitude de démarches, en France et ailleurs.	35
2) Un constat commun.	41
3) Des axes de travail divergents.	42
4) Des résultats encourageants.	42
C) Idées et pistes de travail.	43
1) De quoi peut-on s'inspirer dans le Verdon ?	43
2) Dans le Verdon, on en est où ?	45
a) Les vergers conservatoires.	45
b) Le lancement d'une dynamique.	46
D) Des pistes de travail à creuser.	46

Introduction :

Créé en 1997, Le Parc Naturel Régional du Verdon (PNRV) est un territoire rural situé au cœur de la région PACA, dans le prolongement des parcs de Camargue, des Alpilles, du Luberon et à l'ouest du récent parc des Préalpes d'azure (ceinture verte de la région PACA). Traversé par la rivière Verdon, le PNRV se trouve de fait à cheval sur deux départements : le Var (83) et les Alpes de Haute Provence (04). De plus, il est également géologiquement partagé entre la zone préalpine de Castellane (04) et de l'Artuby (83) à l'est et les plateaux de Valensole à l'ouest et du secteur Varois de Aups au sud-ouest. Le PNRV est ainsi un territoire au contraste climatique, topographique et pédologique marqué entre les quatre secteurs suivant : le secteur prés alpin au nord est, l'Artuby à l'est, plateau de Valensole à l'ouest et le secteur varois d'Aups au sud-ouest.

La présente étude couvre les 46 communes du parc naturel régional du Verdon, à cheval sur le département des Alpes de Haute Provence (04) et celui du Var (83).

La grande diversité des territoires du Verdon précédemment évoquée a favorisé à travers les temps, le développement d'une remarquable biodiversité d'espèces et de variétés d'arbres fruitiers. Cependant, suite à une déprise agricole très marquée à la fin du XIXe siècle, au développement des axes de communications et des techniques de conservation des fruits au cours du XXe siècle, ces arbres ont été peu à peu abandonnés. Aujourd'hui, un important patrimoine génétique menace de disparaître si nous ne faisons rien.

De plus, Les 6 Parcs naturels régionaux de PACA sont impliqués dans une démarche de recueil, transmission et valorisation des savoirs écologiques paysans en lien avec des problématiques locales, spécifiques à chacun des territoires. Le PNR de Camargue est en lien avec l'association Geyser qui pilote depuis plusieurs années le programme Écologie paysanne. Quant à elle, la commission agriculture du PNRV s'est engagée depuis 2010 à la mise en place d'une démarche visant à connaître, valoriser, transmettre et diffuser les savoirs écologiques paysans (SEP) du PNRV.

Découlant d'une volonté de réagir face à la perte du patrimoine génétique fruitier présent sur le PNRV et de la démarche Savoirs écologiques paysans pilotés par le PNR de la Camargue et l'association Geyser, mon stage consiste à réaliser un inventaire des différentes variétés fruitières que l'on peut trouver sur le territoire du parc, à identifier les savoirs et les pratiques d'arboriculteurs et d'amateurs liés à ces variétés locales ainsi qu'au contexte pédoclimatique particulier du Verdon, et caractériser le potentiel agronomique lié aux pratiques arboricoles sur le territoire du PNRV. Dans un deuxième temps, il s'agira d'identifier des pistes d'animation et de promotion de l'arboriculture paysanne et patrimoniale et de faire émerger des pistes d'actions pouvant dynamiser les partenariats

établis, les échanges de savoirs et le développement de l'arboriculture paysanne et/ou patrimoniale.

Ce dossier est le fruit de six mois de stage du 1er avril au 29 septembre 2013 au sein du Parc Naturel Régional du Verdon.

I) Cadre et présentation de l'étude

Cette première partie présente le cadre général de mon stage et de mon étude avec la présentation de la structure de stage (le PNRV), les différents partenaires qui m'aideront à mener cette démarche, les objets et missions du stage, ma méthodologie de stage ainsi que l'annonce de ma problématique.

A) Qu'est-ce qu'un parc Naturel Régional ?

Un parc Naturel Régional c'est : un territoire rural habité, reconnu au niveau national pour sa forte valeur patrimoniale est paysagère, qui s'organise autour d'un projet concerté de développement durable. La protection et la valorisation de son patrimoine étant le socle du projet.

1) La création d'un parc.

Tout d'abord, c'est le Conseil régional qui est à l'initiative de la création d'un PNR. Le projet de PNR est élaboré dans la concertation la plus large possible entre toutes les forces vives du territoire : les collectivités territoriales (conseil régional et général, communes) et les différents partenaires. De cette concertation se dégage un accord qui est mis sous forme de contrat : la charte du Parc.

La charte est ensuite soumise à enquête publique.

Après adhésion volontaire de tous les partenaires à la charte, la région concernée l'approuve et sollicite le classement du territoire en « Parc Naturel Régional » auprès du ministère en charge de l'environnement. Après avis du Conseil national de protection de la nature (CNPN) de la fédération des PNR de France et des autres ministères concernés, le PNR est classé par le décret du premier ministre pour une durée de 10 ans renouvelable.

2) Comment fonctionne un PNR ?

Les actions d'un PNR sont arrêtées et mises en œuvre par son organisme de gestion, en référence à la charte. Cet organisme de gestion est un syndicat mixte regroupant la ou les régions, le ou les départements et les communes ayant adopté la charte, ainsi que dans certains cas, les structures intercommunales et les villes portes.

Il fonctionne dans un souci de large concertation des partenaires locaux par la création de commissions de travail et d'organes consultatifs permettant d'associer des représentants associatifs, des partenaires socio-économiques, des organismes publics... à la définition et à la mise en œuvre des programmes d'actions du parc.

De plus, il peut se doter d'un conseil scientifique afin d'éclairer les décisions et avis de l'organisme de gestion grâce à sa capacité d'expertise.

Enfin, pour mettre au point et réaliser ses programmes, l'organisme de gestion recrute un ou deux directeurs et une équipe permanente (36 pour le PNRV), ces agents sont en général titulaire ou contractuelles de la fonction publique territoriale.

3) Comment se finance-t-il ?

Un PNR dispose d'un budget de fonctionnement et d'un budget d'investissement propres*.

Son budget de fonctionnement est alimenté par les participations statutaires des membres de son organisme de gestion. Il est complété par une contribution du ministère en charge de l'environnement.

Ses équipements en programmes sont cofinancés pas les collectivités territoriales, les ministères concernés et, souvent, dans le cadre de divers programmes Européens.

**Le budget de fonctionnement d'un PNR est en moyenne alimenté à 30% par les régions, 30% par les autres collectivités membres, 12% par l'état, 13% par les crédits européens et à hauteur de 15% par des ressources propres.*

B) Le cadre de l'étude.

De façon à mieux comprendre le pourquoi de cette étude et le contexte dans lequel s'inscrit mon stage, nous verrons dans cette partie les 4 grands axes de la nouvelle charte du PNRV, les récents événements qui ont modifié la commission agricole et qui l'ont poussé à travailler sur les savoirs écologiques paysans et les variétés anciennes de fruitiers. Nous verrons également les autres projets que souhaite mettre en place la commission agricole, la naissance du projet SEP et la définition de « Savoir écologique paysan », les partenariats établis autour de ce projet de sauvegarde des savoirs et des variétés, et nous verrons également que notre projet n'est pas seul en et que nous pourrions nous appuyer sur des expériences qui se sont déroulées dans d'autres régions de France.

1) Le parc Naturel Régional du Verdon :

a) La charte du PNR :

La nouvelle charte du PNRV, signée en 2008 et pour une durée de 12 ans expose un projet de développement territorial qui s'articule autour de 4 axes.

Axe A : Pour une transmission du patrimoine. L'Ambition de cet axe A est de protéger et valoriser les patrimoines sans hypothéquer le capital que représentent les milieux naturels et les paysages du Verdon, afin de les transmettre sans dommages aux générations futures.

Axe B : pour que les hommes soient le cœur du projet. L'ambition est donc d'être au plus près des habitants et des acteurs du territoire par la formalisation de pratiques nouvelles de démocratie participative.

Axe C : Pour une valorisation durable des ressources. Des outils de gestion particuliers seront développés sur les sites les plus fragiles, à l'image de l'opération Grand Site des Gorges du Verdon. La marque déposée « Parc Naturel Régional du Verdon » réaffirme de manière ciblée le rôle du parc en matière de développement économique.

Axe D : Pour l'expérimentation de relations nouvelles entre territoires. Le PNR a une vocation d'expérimentation, notamment dans la gestion économe de l'espace où il se doit d'aider les communes à expérimenter. Le PNRV aura également à développer ses collaborations avec ses partenaires voisins, comme le PNR du Luberon, les villes portes et les métropoles régionales qui influencent la vie du territoire.

b) La commission agricole.

En 2010, Jean-Luc Campagne, chargé de mission agriculture s'était engagé avec la direction du Parc dans la mise en place d'une démarche visant à connaître, valoriser, transmettre et diffuser les Savoirs écologiques paysans (SEP) du territoire du PNRV. Dans ce cadre, il a été envisagé de faire valoir l'intérêt de ces savoirs pour faire évoluer les systèmes de production vers des pratiques agroécologiques.

En 2011, Le nouveau chargé de mission agriculture, Marc Doussière a souhaité orienter ce travail des SEP autour des arbres fruitiers, dans le but de relancer la production fruitière paysanne sur le territoire du parc, dans une optique de diversification ou dans le cadre de démarches patrimoniales.

Ce projet s'inscrit dans le prolongement de l'opération « Vergers paysans » engagée par le Parc naturel régional du Luberon et leur centre de ressource génétique fruitier de la Thomassine.

c) Les volontés du parc en matière d'agriculture.

Le parc souhaite soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement et des paysages, maintenir et reconquérir des espaces de production (ex opération foncière), favoriser la diversification des exploitations agricoles ainsi que l'installation de jeunes agriculteurs (mise à disposition de terrains où les porteurs de projet peuvent tester leur activité « Espace teste »). Le parc souhaite également valoriser les produits agricoles avec entre autres l'utilisation de la marque parc pour le miel et les plantes aromatiques.

2) Le projet Savoirs Ecologiques Paysans :

Les 6 Parcs impliqués mènent une réflexion commune pour définir, partager et mutualiser des éléments de méthode et des outils de diffusion. Cette démarche en inter Parcs est coordonnée par le Parc naturel régional de Camargue en lien avec l'association Geysier, qui pilote depuis plusieurs années le programme Écologie paysanne.

L'association Geysier a proposé aux différents stagiaires de chaque parc une journée de formation portant sur le recueil de savoirs écologiques paysans. Une aide est également apportée sur l'analyse des entretiens, savoirs et pratiques.

a) Qu'est-ce qu'un Savoirs Ecologiques Paysans ?

Les savoirs écologiques paysans c'est tout ce qui est attrait à :

- La connaissance du terroir
- La gestion d'écosystèmes semi-naturels
- La création d'agroécosystèmes complexes à l'échelle de la parcelle
- à l'échelle du terroir :

- La création d'agroécosystèmes dans des milieux à forte contrainte :
- L'organisation pour gérer la nature :

3) Transfère d'expérience avec le PNR du Luberon.

S'inscrivant dans le prolongement de l'opération « vergers paysans » engagée par le Parc naturel régional du Luberon et le centre de ressource génétique fruitier de la Thomassine, nous pourrions nous référer à leur expérience et leur savoir-faire pour collecter des informations concernant les fruitiers que l'on peut trouver sur le territoire du parc, passer des conventions avec les agriculteurs et particuliers pour mettre en place les vergers conservatoires.

4) Un travail sur les variétés anciennes loin d'être isolé.

Attention à ne pas confondre, une variété ancienne n'est pas forcément locale alors qu'une variété locale est forcément ancienne. En effet, elle a été sélectionnée au fil des générations, car elle était localement adaptée au contexte pédoclimatique du territoire et répondait aux attentes de la population locale.

En effet en France et dans les pays voisins, les démarches et projets visant à conserver, restaurer, développer et revaloriser le patrimoine fruitier d'une région se multiplient. Ces démarches sont notamment initiées par le biais d'associations ou encore de Parc Naturels Régionaux.

Tout près du Verdon, dans le pays dignois, nous avons une initiative très intéressante de valorisation des poiriers anciens (poire curée), par la transformation en jus de fruits. Henry Poulain produit et vend 30 000 L de jus et d'après l'enquête qu'il a réalisée, il y aurait au moins 2500 poiriers dans le pays dignois. Le potentiel de production serait donc de 120 000L.

Le PNR du Luberon, avec qui nous travaillons, a depuis 1980 fait un important travail d'inventaire et de mise en collection de variétés fruitières régionales. En parallèle, ils passent des conventions avec les agriculteurs, pour mettre en place des « Vergers paysans », de petite dimension, composés de variétés régionales et destinés à la commercialisation en circuits courts.

Plus loin du Verdon, d'autres PNR ont menés des actions originales et intéressantes, par exemple dans le PNR des Bauges ou encore celui du Livradois-Forez et des Vosges du Nord où la priorité est à la revalorisation et à la remise en état du patrimoine fruitier du Parc. Mais en dehors des PNR, il y a aussi des associations qui œuvrent pour la sauvegarde et la valorisation du patrimoine fruitier de leur région. En voilà un exemple dans les Pyrénées, « l'Association pour la sauvegarde et la valorisation des vergers d'Aure » remet en état les fruitiers des vallées d'Aure dans les Hautes-Pyrénées et valorise la production par la transformation en jus de fruits. Créé en 1997, la Fédération RÉNOVA regroupe les associations locales qui confient à la fédération le soin de développer des actions de

sauvegarde et revalorisation du patrimoine fruitier. Et maintenant, dans les pays proches du nôtre, d'autres démarches se sont développées. Par exemple en Wallonie, suite à une étude sur l'importance des arbres d'alignements, des fruitiers et des haies pour la biodiversité (oiseaux et insectes), des subventions ont été mises en place pour la plantation d'arbres fruitiers, de haies et d'arbres d'alignements comme les arbres-têtards. En Suisse, une démarche plus axée sur la valorisation économique a vu le jour avec la création du label « Haute tige Suisse » qui permet la valorisation des vergers traditionnels de hautes tiges, leur entretien et la replantation de ce type de vergers. De plus, une grande quantité de conservatoires botaniques fruitiers existe en France dont les conservatoires de Gap Charente et celui de Porquerolles qui couvrent respectivement les zones alpines méditerranéennes sur lesquelles est à cheval le PNRV.

C) Présentation du stage (objectifs, missions, suite...).

Sur le PNRV, aucun travail portant sur l'identification et la valorisation des variétés fruitières anciennes n'a été réalisé. Cependant, une partie du patrimoine fruitier du Verdon, bien que souvent en mauvais état est encore là. Il ne faut donc pas attendre plus longtemps si nous voulons préserver ces variétés locales ou anciennes et remettre en place une dynamique autour des fruitiers comme il peut y en avoir dans d'autres territoires.

1) Commande relative au stage.

Les objectifs du stage sont les suivants :

- Identifier et caractériser le potentiel agronomique, les pratiques, les savoirs faire et les éléments patrimoniaux liés aux pratiques arboricoles sur le territoire du PNRV.
- Identifier le potentiel d'animation et de promotion de l'arboriculture paysanne et de l'arboriculture patrimoniale sur le territoire du PNRV.

Les missions qui découlent de ces objectifs sont les suivantes :

Missions liées à l'identification des pratiques :

- Réaliser un diagnostic agronomique et technique visant à mettre en exergue les pratiques arboricoles sur le territoire du Parc du Verdon (identification et analyse des pratiques - professionnelles, amateurs et/ou patrimoniales, des modes de cultures, variétés...).
- Retracer l'évolution des pratiques arboricoles sur le (les) territoire(s) du Parc du Verdon.

Missions liées au potentiel patrimonial et ethnologique :

- Inventorier et caractériser les éléments patrimoniaux inhérents aux pratiques arboricoles :
 - À travers une recherche et une analyse bibliographique de travaux réalisés dans le champ de l'ethnologie, des arts et des traditions populaires et de l'agronomie.
 - Par l'analyse de documents d'archives.
 - Par une investigation du territoire permettant d'identifier et caractériser des cultures à vocation patrimoniales, des « cultures reliques », des traces de pratiques anciennes...
 - En réalisant des entretiens auprès de personnes ressources ; producteurs actifs ou retraités, érudits locaux, ethnologues, témoins sécants...

Mission liée à la valorisation, la promotion et l'animation territoriale.

- Identifier les initiatives individuelles et collectives, les événements et les outils pouvant concourir à la promotion et au développement de l'arboriculture paysanne, patrimoniale...
- Identifier les personnes locales et les compétences pouvant s'impliquer dans une dynamique d'animation et de promotion des savoirs et techniques inhérents à l'arboriculture paysanne.
- Préciser le partenariat avec le centre de ressource génétique fruitier de la Thomassine animé par le Parc naturel régional du Luberon.
- Faire émerger des pistes d'action pouvant dynamiser les partenariats établis, les échanges de savoirs et le développement de l'arboriculture paysanne et/ou patrimoniale.

2) Méthodologie de stage.

Méthodologie liée à l'identification des savoirs et pratiques et du potentiel patrimonial et ethnologique sur le territoire :

La méthodologie d'identification des pratiques ou « Savoirs écologiques paysans (SEP) » nous a été donnée par l'association Geysier (association de promotion de l'agro écologie dans le monde) qui a déjà mené des travaux de collecte de SEP. Leurs conseils étaient plutôt portés sur l'élaboration des questionnaires et la façon dont un entretien doit être mené.

Suite à l'élaboration d'un questionnaire, modifiable suivant les personnes rencontrées, j'ai procédé à une investigation du territoire et échelonné mes entretiens dans le temps par secteurs. Après avoir fait deux entretiens testes et avoir apporté les modifications nécessaires à mon questionnaire et à ma façon de mener les entretiens, je me suis concentré sur le secteur préalpin de Castellane. Ensuite, je me suis penché sur le

secteur qui était le plus semblable à celui de Castellane : l'Artuby. Après l'Artuby, j'ai poursuivi mes entretiens par le secteur Varois de Aups et fini par les producteurs du plateau de Valensole et de la vallée de la Durance.

Méthodologie liée à la valorisation, la promotion et l'animation territoriale:

N'ayant que des compétences limitées en matière d'animation territoriale, j'émettrai des pistes d'animations tirées d'expériences similaires dans d'autres territoires. J'ai donc procédé à de la recherche documentaire sur les différents réseaux et les différentes démarches qui pouvaient exister autour de la sauvegarde et la valorisation des vergers traditionnels et variétés locales. Pour ce qui est de la valorisation et de la promotion de cette ressource fruitière, la démarche a sensiblement été la même, mais en plus d'une recherche documentaire, la rencontre des différents amateurs et passionnés m'a permis d'échanger afin de saisir quels étaient leurs demandes, leurs volontés et la raison de l'abandon de ces vergers. C'est seulement une fois que j'avais saisi quelles étaient leurs attentes en matière de valorisation de promotion et d'animation territoriale que nous avons émis des hypothèses de travail et pistes d'actions.

Le PNR du Luberon nous a également fait part de son expérience quant à l'organisation de différentes manifestations autour de fruits régionaux, le partage des connaissances...

3) Énoncé de la problématique.

Suite à la commande de stage énoncée précédemment, j'ai souhaité travailler sur une réflexion qui devra être menée suite à mon travail de stage. À savoir, comment allons-nous faire pour sauvegarder durablement notre patrimoine fruitier et créer une réelle dynamique autour de cette ressource ?

D'où ma problématique : **« Comment et pourquoi sauvegarder durablement les variétés fruitières du Verdon qui disparaissent plus vite chaque jour et les savoirs qui leur sont liés? »**

II) Le Verdon, un territoire très contrasté.

Autrefois, les campagnes du Verdon étaient très peuplées et aujourd'hui, c'est la nature qui a repris c'est droit dans beaucoup de secteurs. Nous verrons donc l'évolution des activités économiques de ce territoire (agriculture et autre économie) et nous verrons également comment et pourquoi s'est créé le PNRV.

Quatre territoires bien distincts avec des contextes pédoclimatiques sensiblement différents se dessinent dans le Verdon. Le plateau de Valensole (ouest), le secteur varois d'Aups (sud-ouest), celui de l'Artuby (sud-est) et le secteur des Préalpes de Castellane (nord-est). Nous allons donc voir dans une seconde partie quelles sont les caractéristiques de ces quatre zones géographiques ainsi que l'agriculture qui y est implantée. Enfin, nous verrons également l'importance des différents secteurs économiques ainsi que le revenu moyen de la population et le taux de chômage comparé avec celui de la région PACA.

A) Historique du développement d'un territoire rural.

1) Activités économiques

Depuis les années 80 Le territoire du Verdon jouit du développement du tourisme, mais il n'en pas toujours été ainsi. En effet, le Verdon est toujours resté un territoire rural très pauvre, mais également très habité jusqu'au milieu du XIXe s. Ensuite les campagnes se sont dépeuplées petit à petit et une grande déprise agricole s'est amorcée et prolongée jusqu'à la fin du XXe s. A cette époque, les montagnes cultivables du secteur de Castellane et de l'Artuby étaient transformées en immenses escaliers de restanques*, car toutes les parcelles devaient être cultivées avec des céréales et légumes secs essentiellement (pois chiches, lentilles...). Les fruitiers comme les amandiers, noyers, pruniers, pommiers et poiriers avaient également leur importance et étaient souvent implantés en bordure de terrasses. Les noyers et amandiers avaient même une telle importance, qu'ils étaient devenus des aliments de base dans certains hameaux et sur le plateau de Valensole.

Les arbres fruitiers (pommiers, poiriers et pruniers) jouaient également un rôle important dans la vie des familles, ils pouvaient représenter un revenu supplémentaire aux recettes générées par les activités agricoles (élevage, légumes, trufficulture, élevage de vers à soie, pains...) ou autres. Un grossiste centralisait les fruits du Verdon à Castellane pour les envoyer sur la côte.

**Restanques : Terrasses agricoles montées en pierres sèches.*

En 1950, la chute du cours des amandes résultant de l'ouverture du marché vers l'étranger et donc de l'inondation du marché français de l'amande par la production californienne, entre autres conjuguée à l'arrivée en force du lavandin, a conduit à un arrachage massif des amandiers du plateau. En revanche sur les parties préalpines, le lavandin n'était pas bien adapté aux conditions ce qui a permis à l'amandier d'être encore présent dans le paysage de ces Préalpes. L'arrivée du lavandin dans le Verdon marque le début d'une agriculture à assez forte valeur ajoutée qui a permis le développement de cette région.

Enfin, c'est dans les années 80, avec la création des différents lacs qu'une réelle économie touristique s'est créée. Beaucoup d'agriculteurs se sont réorientés vers le tourisme (logement d'accueil, magasins de location, snack...) ce qui a de nouveau eu pour effet d'accentuer cette déprise agricole.

En revanche, cette population de touristes arrivant en masse autour des lacs et des gorges du Verdon sont vecteurs de débouchés potentiels pour la vente directe.

Aujourd'hui l'économie centrale est clairement centrée sur le tourisme (gîtes, chambres d'hôtes, campings, magasins de location, canyoning, canoë...).

Il y a 5000 emplois pour le tertiaire et 850 pour l'agriculture. Le plateau de Valensole est devenu un plateau céréalier même si quelques producteurs d'amandes et arboriculteurs y sont installés.

La partie préalpine est plutôt axée sur l'élevage ovin et caprin ainsi que l'apiculture et dans une moindre mesure, le maraîchage et la culture de petits fruits.

2) La création du PNRV :

Le 17 décembre 1990, le conseil régional de la région PACA lance l'étude de création du Parc. Dans la foulée se crée le comité de pilotage composé des différentes communes concernées, de la région, des deux départements (04 et 83) de l'État et des organismes associés, et sont réalisés 2 années de diagnostic de territoire.

Novembre 1992 : création d'une association de préfiguration.

Mars 1995 : Création du syndicat mixte de préfiguration du parc.

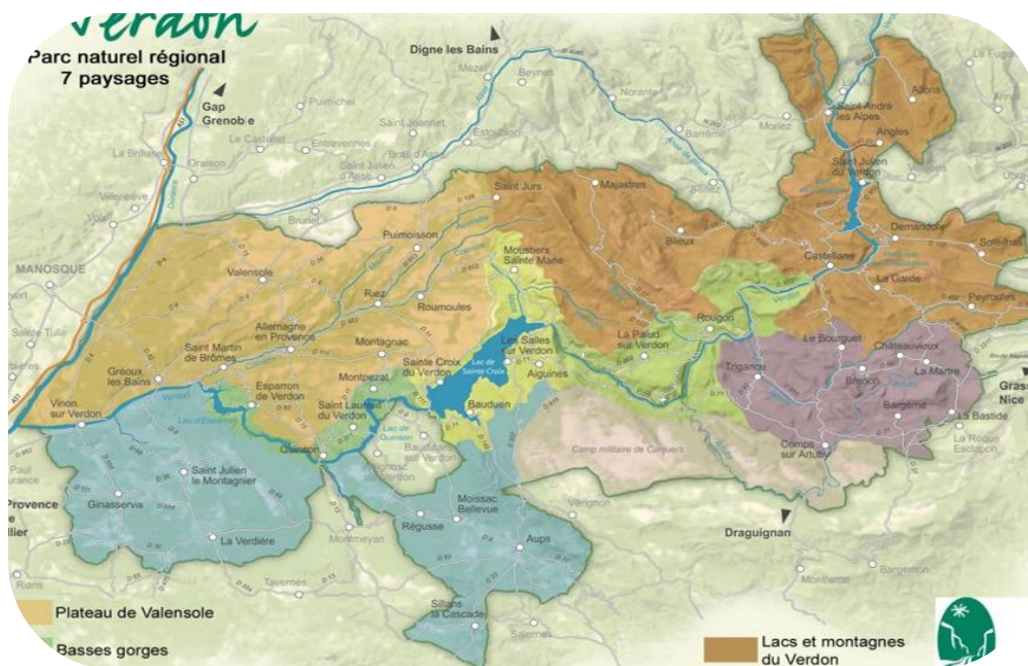
Enfin, le 3 mars 1997, le parc est classé par décret de l'État qui valide la charte constitutive qui présente trois objectifs prioritaires pour la période 1997-2004. Ces objectifs sont les suivants : la ressource en eau du Verdon, les activités touristiques, agricoles et forestières, et le paysage et le patrimoine naturel.

Le Parc Naturel Régional du Verdon articule aujourd’hui ses projets autour de 4 axes d’interventions : la sauvegarde des patrimoines (dont les variétés fruitières locales), que l’Homme soit au cœur du projet, la valorisation durable des territoires ainsi que l’expérimentation de relations nouvelles entre les territoires

B) Le territoire.

1) Présentation générale :

Territoire de 1800 km² où vivent 21 000 habitants, composé de 46 communes et à cheval sur deux départements (Var et Alpes de haute Provence). Faible densité de population (13 hab/Km²), mais en croissance permanente (10% par décennie).



De par sa position de transition entre Alpes et Méditerranée le PNRV recèle une grande richesse naturelle, culturelle et paysagère, mais cela veut également dire que ce territoire est très hétérogène entre var et Alpe de Haute Provence et montagne et plateaux. La première préoccupation du parc étant la préservation de la qualité de l’eau du Verdon, les communes adhérentes au parc sont, hormis quelques exceptions, dans le bassin versant du Verdon.

Dans le prolongement des PNR de Camargue, des Alpilles, du Luberon et des Préalpes d’Azur, le PNRV fait partie de ce qu’on appelle la « ceinture verte de PACA. Les grands axes de communication se situant sur la côte d’Azur et dans la vallée de la Durance, Le Verdon n’est pas un territoire de passage à l’exception de Castellane, dans les Préalpes qui constitue un carrefour entre Draguignan, Nice et Grasse, Allos et Digne-les-Bains. De fait, beaucoup de villages et hameaux sont encore très peu accessibles, comme Majastre par exemple (village situé en plaine montagne) qui n’est relié aux autres villages du PNR que par des pistes non goudronnées.

2) Quatre zones géographiques bien distinctes.

Le Verdon est constitué de 4 zones géographiques bien distinctes. À l'ouest de Moustiers-Ste-Marie, au nord du Verdon, et à l'est de la Durance, il y a le plateau de Valensole. D'une altitude comprise entre 400 et 800m d'altitude, il s'étend sur une surface d'environ 500 km². Les productions agricoles dominantes sont les céréales et le lavandin.

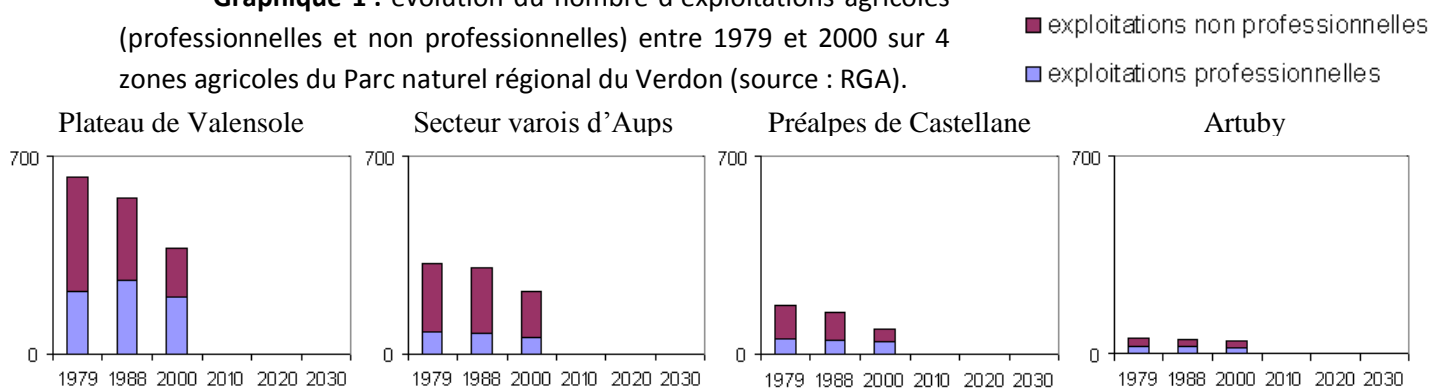
À l'ouest du Grand Margès, au sud du Verdon et à l'est de la Durance, il y a le secteur varois d'Aups. Secteur le plus méditerranéen du Parc d'une altitude comprise entre 300 et 1550m au sommet du Grand Margès. Terrains vallonné et très forestier, la viticulture y est encore présente, ainsi que la production de truffes, la production maraîchère et oléicole ainsi que l'élevage et les céréales. Il est également important de noter une spécificité arboricole de cette zone. Sur la commune de Sillans-la-Cascade et quatre autres communes plus au sud, il y a un projet de relance de la production de figues blanches de Salernes qui était porté par l'association Lou Figoun et que la Chambre d'agriculture du Var a repris en main. Leur problème est qu'ils n'ont que des producteurs amateurs donc les volumes produits sont trop faibles pour développer leur propre atelier de transformation.

Au sud-est du territoire, il y a le secteur varois de l'Artuby qui est une zone d'altitude comprise entre 700 et 1700m au sommet du Lachens. Secteur très boisé et vallonné, on y trouve énormément d'élevage, mais également une production de pomme de terre renommée bien qu'en faible quantité (Pomme de terre de Comps) et de légumes diversifiés. On y trouve également plusieurs apiculteurs qui produisent un miel de grande qualité.

Enfin, au nord est du territoire, sur le département des Alpes de haute Provence, le secteur des Préalpes de Castellane. Zone la montagneuse du Parc, son altitude est comprise entre 600 et 1940m. C'est une zone assez hétérogène de par les différents micros climats et les différentes vallées. L'activité agricole dominante est l'élevage ovin et caprin, il y a également un producteur de petits fruits, un maraîcher, des apiculteurs et un producteur de plantes aromatiques et médicinales.

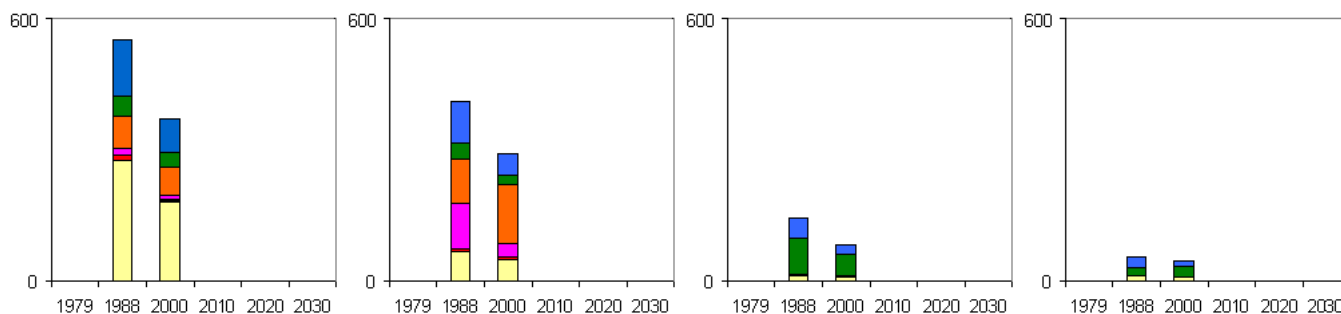
3) L'activité agricole.

Graphique 1 : évolution du nombre d'exploitations agricoles (professionnelles et non professionnelles) entre 1979 et 2000 sur 4 zones agricoles du Parc naturel régional du Verdon (source : RGA).



professionnelles tendent à disparaître alors que le nombre d’exploitations professionnelles reste constant. Le plateau de Valensole est la zone la plus agricole du Parc devant le secteur varois d’Aups, les Préalpes de Castellane et l’Artuby où l’activité agricole ne semble pas très intense.

Graphique 2 : évolution du nombre d’exploitations agricoles selon leur orientation économique entre 1988 et 2000 sur 4 zones agricoles du Parc naturel régional du Verdon (source : RGA).



Sur le plateau de Valensole, une grande majorité des exploitations sont des exploitations de grandes cultures (céréales et lavandin). Une grande partie des exploitations sont mixte (céréales-lavandin-arbo-miel...), ensuite c’est l’arboriculture qui bien implanté sur le plateau, notamment grâce à la production d’huile d’olive, mais il y également 4 producteurs de fruits et 2 producteurs d’amandes. Il est également à noter que la viticulture est présente sur le plateau de manière très marginale.

Dans le secteur varois d’Aups, l’arboriculture est prédominante et est même la seule culture à s’être développée. Il ne reste qu’un seul producteur de fruits alors que les oléiculteurs sont très nombreux. La viticulture est en net recul, mais reste tout de même présente.

Pour ce qui est du secteur préalpin de Castellane, une grande majorité des exploitations ont une activité d’élevage essentiellement ovin et caprin, mais certaines se sont diversifiées avec de la production de petits fruits, de l’apiculture ou encore du maraîchage.

Enfin le secteur varois de l’Artuby a une agriculture essentiellement d’élevage, mais il y a également quelques exploitations de production de pomme de terre et de maraîchage, et des apiculteurs. Pour ce qui est de l’arboriculture, un jeune agriculteur s’installe, il produit également du miel, du safran et de l’huile essentielle de lavande.

4) Le contexte pédoclimatique :

Hormis sur le plateau de Valensole, il est très difficile de faire ressortir pour les secteurs identifiés des généralités. Cela peut s'expliquer par un relief très accidenté, les différentes expositions des vallées, la géologie particulière du Verdon et la position entre Alpes et Méditerranée où se rencontrent des influences climatiques opposées. Le Verdon et la Provence de manière générale sont des territoires de contrastes.

Voici dans le tableau ci-dessous, les différents éléments que j'ai pu recueillir à partir de mes entretiens et d'une recherche de données climatologiques.

Contexte pédoclimatique.				
	Le plateau de Valensole	Secteur préalpin de Castellane.	L'Artuby	Secteur varois d'Aups
Sols	Sols peu profonds (50cm), argilo-calcaire sur roche mère de pudding. Irrigable.	Sol argilo-calcaire souvent peu profond. Terrains rarement plats et terrasses fréquentes.	Sols argilo-calcaire, plus limoneux et humifère et profond dans les vallons.	Sols tantôt argilo-calcaire peu profond, tantôt sablo-limoneux très profond.
Climat	Continental: gelées tardives, orages de grêles fréquents, été très sec.	Microclimats, froid et neigeux en hiver (retours d'est), gelées tardives, orages de grêles, étés secs.	Froid et humide (printemps / automne). Influences méditerranéennes, orages de grêles et gelées tardives fréquentes.	Continental: gelées tardives, orages de grêles, été très sec.

La grêle, les gelées tardives et la sécheresse estivale étant marquées dans les quatre secteurs du territoire, ce territoire, n'est pas propice à la production fruitière telle qu'on la pratique aujourd'hui. Dans ce contexte, les variétés anciennes et localement adaptées semblent incontournables si nous voulons relancer une production fruitière de qualité et de proximité, notamment sur les secteurs préalpins de Castellane et de l'Artuby où les conditions climatiques sont les plus difficiles.

5) La démographie.

La démographie				
	Le plateau de Valensole	Secteur préalpin de Castellane.	L'Artuby	Secteur varois d'Aups
Principaux villages	- Valensole - Riez - Gréoux les bains	- La Palud sur Verdon - Castellane - St André les Alpes	- Trigance - Comps sur Artuby - La Martre - Bargême	- Aups - Vinons sur Verdon - Les salles sur Verdon - St Julien
Population totale	9 520 hab pour 13 communes	4 476 habitants pour 12 communes.	1 115 habitants pour 7 communes	17100 habitants pour 14 communes.

46 communes, 7 chefs-lieux de canton, 2 unités urbaines (entières), 32 000 habitants, 1 879,6 km²

Avec une densité moyenne de population de 17 hab/km², le Verdon est un territoire très rural avec néanmoins des disparités suivant les secteurs, notamment entre les deux secteurs varois (Aups et Artuby). La croissance démographique moyenne est de 10% pour 10ans. On peut également rajouter que la celle-ci est forte sur le secteur Varois de Aups, avec notamment la commune de Régusse qui est passé de 1400 habitants en 1999 à 2200 habitants en 2009, et qu'elle est également assez marquée sur le plateau de Valensole, alors qu'elle est plutôt stagnante dans les secteurs préalpains de l'Artuby et de Castellane.

6) Économie du territoire.

L'économie du territoire est aujourd'hui basée sur son attractivité touristique, mais l'agriculture est bien présente et représente une part non négligeable du nombre d'entreprise dans le Verdon, surtout si l'on compare le Verdon avec la région PACA.

a) Importance des différents secteurs économique.

Par le nombre d'établissements actifs dans chaque secteur économique.

Nombre d'établissements actifs par secteurs économiques au 31 décembre 2009	PNR Verdon	Région PACA
Part de l'agriculture en %	17,1%	5,8%
Part de l'industrie en %	7,1%	5,2%
Part de la construction en %	9,8%	10,9%
Part du commerce, transport et services divers en %	54,4%	63,6%
Part de l'administration publique, enseignement, santé et action sociale en %	11,5%	14,5%

À la lecture de ce tableau nous pouvons constater que la part importante du nombre d'établissements actifs dans commerce, le transport et les services dus à l'activité touristique est générale à la région PACA. En revanche la part des établissements actifs en agriculture est de moins en moins importante, mais reste largement supérieure à celle de la région PACA, ce qui prouve que le secteur agricole est un secteur économique très important.

Par le nombre d'emplois par secteur économique :

	Nombre	%	Dont femme en %	Dont salarié en %
Ensemble	8746	100	48,1	73,0
Agriculture	634	7,2	30,6	30,9
Industrie	553	6,3	40,1	65,8
Construction	1 051	12,0	8,6	63,9
Commerce, service, transport	3 834	43,6	49,0	69,9
Administration publique, enseignement, santé, action sociale	2 713	30,9	67,8	92,3

Malgré, un nombre assez important d'exploitations agricoles, ce secteur économique génère plus d'emplois que l'industrie, mais moins que les 4 autres secteurs économiques.

b) Revenus moyens et taux de chômage :

Le revenu net moyen déclaré par foyer fiscal est plutôt faible avec 19 759 € contre une moyenne de 22 704 € dans la région PACA. Et le taux de chômage des 15 à 64 ans est de 14% contre 13% dans la région PACA.

III) Préserver un patrimoine génétique et des savoirs.

Peut-on continuer sur notre lancée ? Nos sols se dégradent, le climat change, l'équilibre écologique de la nature est menacé...

Comment se fait-il qu'on soit obligé de traiter autant ? Mais comment faisaient-ils autrefois ? Comment changer notre image de pollueurs et d'empoisonneurs ? Le jour où il n'y aura plus de pétrole, on fera comment ? Quel est l'avenir de notre agriculture ?

Voilà autant de questions que se posent les agriculteurs aujourd'hui. L'idée qu'une autre agriculture est possible est de plus en plus présente dans les esprits. Grâce à une prise de conscience générale des consommateurs et des producteurs, un changement d'agriculture serait possible. Mais pour avoir une production fruitière la plus propre possible, la réhabilitation de variétés adaptées localement serait un choix judicieux. Mais a-t-on encore des variétés fruitières anciennes ? Sont-elles réellement intéressantes ? Quel système

d'exploitation doit-on privilégier et comment faire pour garder une exploitation viable et vivable ?

Au parc du Verdon, nous avons choisi de réaliser un inventaire de variétés anciennes de fruitiers pour pouvoir faire face aux enjeux futurs que l'on croit connaître, mais malheureusement, nous ne savons pas à quoi nous devons nous attendre.

Pour répondre à la question « Mais comment faisaient-ils avant ? », nous avons également essayé de mener une démarche de collecte des « savoirs écologiques paysans ».

A) Les dangers de l'arboriculture actuelle

L'arboriculture fruitière française s'est restreinte à quelques variétés de haute productivité et qui répondent aux standards définis par les exigences des consommateurs, à savoir ; de beaux fruits calibrés et sans défaut visuels disponibles une grande partie de l'année. Le problème est que cela implique une marge d'erreur trop faible. Ils ne peuvent pas se permettre d'avoir des problèmes sanitaires sur les fruits (fruits véreux, tavelure...). Pour que l'exploitation soit rentable, le travail doit être efficace au maximum, et le rendement doit être optimal entre quantité et calibre et la conservation des fruits jusqu'à la fin du printemps est très gourmande en énergie. Toutes ces exigences additionnées à la concurrence mondiale qui tend à faire baisser le coût des fruits font que pour pouvoir répondre à la demande, les producteurs doivent produire à moindre coût des fruits de qualité.

Le schéma ci-dessous montre que pour répondre à ces exigences, les producteurs ont eu recours à un mode de production qui a engendré une érosion génétique, une importante consommation d'énergie et une trop grande dépendance à l'irrigation et aux produits phytosanitaires.

Exigences	Fruits sans défaut en vente une grande partie de l'année.	Rendements optimaux	Production à moindre coût
Adaptation aux exigences	Nombreux traitements phytosanitaires	Variétés à haut rendement	Mécanisation de l'exploitation
	Gamme restreinte de variétés	Abandon des variétés anciennes	Monoculture
	Importante consommation d'énergie (conservation des fruits)	Monoculture	Désherbage chimique
		Variétés souvent plus fragiles	
		Nombreux traitements	
		Variétés par adaptées au manque d'eau	

Conséquences	<ul style="list-style-type: none"> - Perte d'un important patrimoine génétique. - Production énergivore. - Production trop dépendante de l'irrigation et des produits phytosanitaires. - Fort impact sur la biodiversité sauvage et commensale*.
---------------------	--

Dans ce contexte il sera impossible de faire face au changement climatique et à la transition énergétique.

B) S'armer pour faire face à l'inconnu.

C'est aussi mettre toutes les chances de notre côté et être capable de répondre aux nouvelles exigences de la nature. Je parle de la préservation du patrimoine génétique fruitier et des savoirs et pratiques qui ont permis aux agriculteurs d'autrefois d'avoir une production respectueuse de l'environnement et qui pourrait aujourd'hui nous permettre grâce à une meilleure connaissance végétale et agronomique de redévelopper une arboriculture écologiquement intensive.

1) Préserver notre patrimoine génétique.

Le Verdon étant un territoire très hétérogène d'un point de vue climatique et pédologique, de très nombreuses variétés fruitières ayant des caractères génétiques différents se sont développées et ont été sélectionnées par l'Homme au fil des siècles.

Cette diversité fruitière représente aujourd'hui une banque de données génétiques susceptible de permettre une adaptation optimale de la production au changement de contexte qui se profile.

Changement climatique			
Transition énergétique			Besoin de s'y adapter
Produire localement grâce à des variétés localement adaptées, favoriser les circuits courts pour diminuer l'impact carbon de la production.	Production moins énergivore. Variétés plus résistantes aux maladies, et qui se conservent mieux.	Exploitation le plus auto suffisante possible grâce à la diversification de la production. Les fruitiers rentrent dans un système de production agro écologique (élevage, production végétale et arbres fruitiers).	Conserver les caractères génétiques les plus divers possible pour s'adapter au climat futur dont on ne sait pas grand-chose.

*Biodiversité commensale : biodiversité liée au verger. Ex : les abeilles

2) Des savoirs et des pratiques à remettre au goût du jour.

Ces variétés fruitières anciennes ne sont plus cultivées depuis plusieurs générations dans le Verdon. Cependant certaines personnes (amateurs passionnés) ont su garder le lien avec ses variétés anciennes. Ils ont vu comment étaient utilisés ces fruits autrefois, la place qu'ils avaient dans les exploitations agricoles ou les villages et savent quelles sont les variétés les plus intéressantes en matière de production et quels sont leurs caractéristiques. Ce sont bien ces savoirs-là qui nous permettront de proposer des pistes de relance de la production fruitière cohérentes et crédibles.

Quant à eux, les arboriculteurs professionnels du plateau de Valensole ont acquis des connaissances plus techniques liées au terroir. Ces connaissances-là pourront aider les porteurs de projets souhaitant s'installer en arboriculture fruitière sur le plateau à mieux connaître les spécificités de ce terroir afin d'organiser sa production de manière à ce qu'elle soit viable et la plus respectueuse de l'environnement possible.

C) Préserver des variétés ; les ingrédients de la réussite.

Cette partie est le fruit d'une réflexion autour d'un constat. Les conservatoires botaniques qui ne marchent que grâce aux financements publics sont en danger.

1) Des financements publics incertains.

Dans la région PACA, il y a deux grands conservatoires botaniques avec des collections de fruitiers et qui dépendent essentiellement des financements publics ; il s'agit du conservatoire botanique national de Gap-Charence et de celui de Porquerolles sur le parc national de Port Cros. Ces deux conservatoires sont révélateurs de la fiabilité des financements publics, car les gestionnaires qui n'étaient déjà pas assez nombreux et qui partent à la retraite ne sont pas remplacés. Les conséquences de ce manque de moyens consacré à la sauvegarde des variétés fruitières sont que les collections partent en friche et menacent de disparaître.

2) Entretenir un verger pour profiter de ses fruits.

Pour moi, le message est clair, on ne peut plus se fier aux financements publics pour mettre en place des projets sur le très long terme. Mais comment mettre en place un conservatoire botanique sans avoir recourt aux financements publics ? La particularité des fruitiers par rapport à d'autres végétaux, c'est qu'ils produisent des fruits qui à eux seuls pourraient servir de rémunération pour leurs gestionnaires.

Vous l'aurez sans doute compris, si nous ne voulons pas être dépendants de ces financements extérieurs, il faut que des personnes ou des collectivités intéressées par la production de ces arbres signent une convention de bonne gestion du verger, dans le cas présent, avec le PNRV. Ces personnes peuvent être des agriculteurs, des communes ou des

particuliers qui de préférence sont sensibilisés à l'importance de la préservation des variétés fruitières anciennes.

IV) Créer une nouvelle dynamique autour des variétés, des pratiques et de la valorisation des fruits.

Dans cette quatrième partie, nous allons dans un premier temps décrire et analyser les dynamiques locales autour de la ressource fruitière du Verdon ou le résultat de mon travail sera exposé. Dans un second temps, nous verrons quelles sont les démarches qui ont été menées en France et ailleurs en essayant d'y porter un regard critique, et pour finir, nous proposerons, suite à l'analyse des dynamiques locales autour de la ressource fruitière et des différentes démarches qui ont été menées en France et ailleurs, des idées et pistes de travail ayant pour but de créer une nouvelle dynamique autour des variétés, des pratiques et de la valorisation des fruits.

Les objectifs de dynamique autour des variétés fruitières, des pratiques et de la valorisation des fruits sont les suivants :

- Nous souhaitons mettre en place des vergers conservatoires afin d'éviter que des variétés spécifiques au Verdon ne disparaissent, et qu'elles soient à la disposition de toute personne qui le souhaite.
- Nous aimerions également que toutes personnes détentrices de savoirs puissent échanger entre elles, partager leur expérience et que les néophytes aient accès à toutes les données nécessaires pour choisir des variétés fruitières locales, savoir à qui demander des conseils...
- À terme, voudrions aussi trouver un moyen de redonner un réel intérêt à ces fruitiers en permettant à toutes les personnes qui ont des fruitiers de valoriser leur production.

Mais qu'est ce qu'il reste dans le Verdon ?

A) Description et analyse de la dynamique locale autour de la ressource fruitière du Verdon.

C'est dans cette première sous partie que les résultats de mon travail vont apparaître (variétés fruitières, savoirs écologiques paysans, personnes ressources, porteurs de projets, attentes particulières et les potentiels partenaires identifiés).

1) Personnes ressources identifiées.

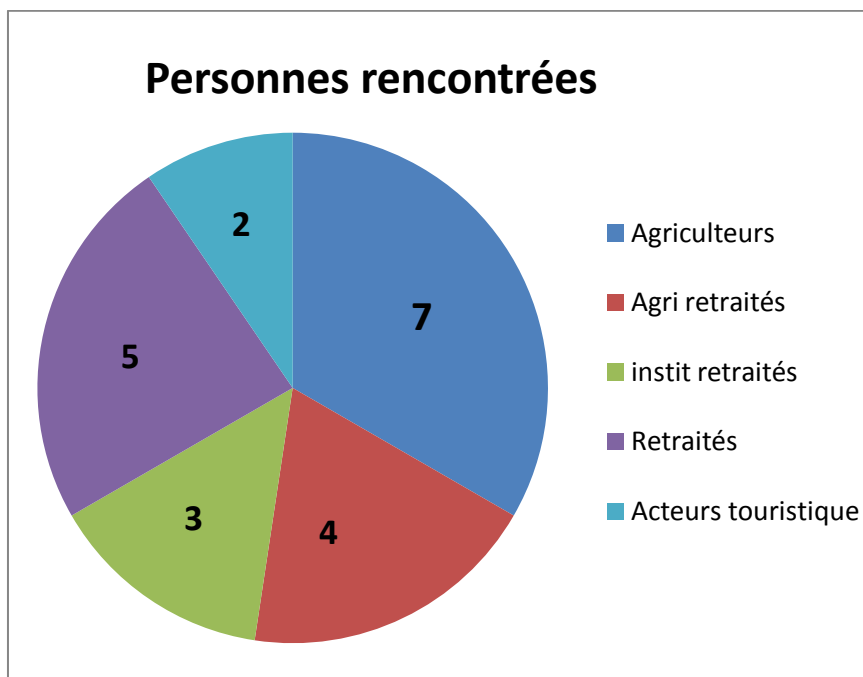
L'identification de personnes ressources s'est faite grâce à la liste d'agriculteurs installés sur le PNRV. J'ai relevé toutes les personnes identifiées comme productrice de fruit avec leur contact lorsqu'ils étaient indiqués. Suite à ce travail de listing des potentielles personnes à rencontrer j'ai entamé une démarche de prise de contact téléphonique.

La liste de contact n'étant plus à jour, un grand nombre de personnes n'étaient plus joignables, à la retraite ou encore ne produisaient pas de fruits et avaient seulement quelques arbres pour leur consommation personnelle. J'ai donc réussi à prendre contacte avec des professionnels, des retraités amateurs et à la suite de mes premiers entretiens, j'ai été orienté vers d'autres personnes (professionnels ou amateurs) susceptibles de pouvoir m'apporter des renseignements.

a) Les amateurs :

La plus grande concentration d'amateurs passionnés semble se trouver sur la zone préalpine de Castellane où j'ai rencontré 10 personnes ressources. Cela peut paraître peu au vu de l'étendue du territoire, mais ça l'est beaucoup moins au vu de l'intérêt suscité par les fruitiers dans le Verdon. Sur l'ensemble de mes entretiens, j'ai rencontré 17 amateurs.

Typologie des amateurs rencontrés :



Le profil des amateurs rencontrés est réparti entre les Agriculteurs encore en activités et retraités, les instituteurs retraités, des retraités autres et des acteurs touristiques. La catégorie la plus représentée est celle des agriculteurs avec 7 personnes rencontrées. Ces agriculteurs ont été des personnes ressources très intéressantes au niveau de la connaissance du territoire et de son évolution au fil des générations. En

revanche, ils n'ont, du fait de leur activité professionnelle (élevage caprin ou ovin), qu'une connaissance assez sommaire des variétés fruitières du Verdon.

J'ai également eu la chance de rencontrer plusieurs retraités, avec notamment d'anciens agriculteurs, et instituteurs qui ont gardé un lien très fort avec les fruitiers et plus particulièrement, ceux qui étaient présents dans leur village. Ce qui est assez marquant, c'est l'intérêt que les instituteurs peuvent porter au patrimoine local et notamment aux fruitiers. Ce sont des gens qui ont une vision assez globale des territoires et qui prennent de recul qui leur permet de constater l'évolution de la campagne. Ils ont donc tous les trois, par des démarches différentes, envie de faire subsister l'héritage du passé et de garder la mémoire de ce qu'était la vie dans les campagnes. L'un souhaite reconstituer le verger d'autrefois du hameau de Villars Brandis, le deuxième, a, pour éviter de voir ses parcelles partir en friche, décidé de planter sur chacune de ses parcelles, les fruitiers qui étaient autrefois implantés dans le village. Le troisième est le président de l'association Pétra-Castellana qui œuvre pour la sauvegarde et la connaissance du patrimoine de Castellane et de ses alentours. Quant à eux, les anciens agriculteurs peuvent avoir, soit des pratiques de sauvegarde des variétés locales, car ils ont toujours eu un intérêt particulier pour les fruitiers ou soit une pratique plus professionnelle de plantation d'un verger, par forcément constitué de variétés locales, mais destiné à avoir des fruits et une occupation pour la retraite. Les autres retraités que j'ai pu rencontrer sont des personnes bien encrées dans le territoire. Parmi ces 5 personnes il y a 2 amateurs passionnés de variétés anciennes de fruitiers, une personne membre de l'association Petra-Castellana et qui a énormément travaillé sur la vie que pouvait mener les habitants autrefois ainsi que les productions agricoles et l'organisation des différents villages et hameaux, une élue à la commune de Demandolx qui s'était penchée sur l'occupation des terres au XIXe, et une habitante de St André les alpes qui connaît des fruitiers qu'il faudrait sauvegarder et qui a conscience de l'enjeu que peuvent représenter la sauvegarde de ces variétés fruitières locales.

Pour finir j'ai rencontré une accompagnatrice en montagne qui avait chez elle différentes variétés de fruitiers et notamment une variété de pomme dont on ne connaît pas le nom, mais qui est très intéressante, de part son adaptation au milieu et ses qualités gustatives et un couple qui vivent de leur offre d'accueil touristique et qui transforment les fruits de leurs jardins pour la table d'hôte. Ils favorisent tant qu'ils peuvent les fruitiers qui poussent de manière « naturelle » et aimeraient implanter des fruitiers de variétés locales.

Les attentes de ces amateurs :

Suite à la rencontre et aux entretiens que j'ai pu réaliser avec ces amateurs, des attentes multiples, et très différentes suivant les personnes rencontrées sont ressorties :

- Savoir où est ce qu'ils peuvent trouver des variétés fruitières locales pour les implanter chez eux.

- Ils souhaitent également être informés sur les variétés existantes dans le Verdon et conseillés pour savoir quelles variétés ils peuvent implanter sur leurs terrains.
- Être mis en relation avec d'autres amateurs.
- Aimeraient être formé à la taille, la greffe et la lutte contre des ravageurs comme les Geais, les Loirs, chevreuils, sangliers, maladies cryptogamiques et autres insectes, et à l'entretien du sol et la gestion de l'enherbement.

b) Les porteurs de projets:

Typologie des porteurs de projets :

J'ai rencontré 5 porteurs de projets, et sur ces 5 personnes il y avait 2 projets d'installation progressive. Un couple d'une trentaine d'années s'installant en apiculture, safran et production d'huiles essentielles de lavande, et qui l'automne passé a implanté un verger de 150 arbres de différentes variétés de pruniers, pommiers et poiriers provenant du conservatoire botanique d'Aquitaine. Il souhaite produire ces fruits en agriculture biologique et les vendre par des moyens de commercialisation directe et pourquoi, vendre ses fruits pour les restaurants scolaires.

Le deuxième projet d'installation progressive est celui d'une personne d'une quarantaine d'années qui travail à la BAC à Marseille et qui vient lui aussi de planter un verger de variété pas forcément locale cet automne. Sont objectif serait de pouvoir développer ses vergers avec des variétés locales et de pouvoir commencer à vendre ses fruits dans trois à quatre ans.

Les attentes de ces porteurs de projets :

- Ils souhaitent être informés sur les variétés existantes dans le Verdon et conseillés pour savoir quelles variétés ils peuvent implanter sur leurs terrains de manière à avoir une production qui puisse être rentable.
- Savoir où est ce qu'ils peuvent trouver des variétés fruitières locales pour les implanter chez eux.
- Être mis en relation avec d'autres producteurs et amateurs connaissant ces variétés locales ou ayant des conditions de culture sensiblement identiques.
- Très grand besoin de formations ou de suivi technique. Notamment sur la taille des arbres, et la conduite générale de la culture en production biologique (lutte contre les ravageurs et maladies cryptogamiques, travail et gestion du sol...).

c) **Agriculteurs ayant une production marginale de fruits.**

J'ai rencontré 5 producteurs qui ont une exploitation avec des productions diversifiées, où l'arboriculture n'est pas la ressource financière dominante.

Typologie de ces producteurs :

Il y a un producteur qui s'est installé en maraîchage et arboriculture avec sa femme dans les années 80. Par manque de compétences en arboriculture, le verger a petit à petit été abandonné au profit de la production maraîchère. Maintenant qu'ils sont sur le point de céder leur exploitation, ils souhaitent replanter un verger, qu'ils souhaitent, de partage, où chacun pourra venir donner un coup de main et récolter les fruits gratuitement. Pour ce projet, ils aimeraient planter des variétés locales et faire un verger traditionnel de plein vent.

Deux autres producteurs maraîchers ont une démarche similaire qui consiste à valoriser le patrimoine fruitier existant avec les légumes en les incorporant dans les paniers. Ils sont tous les deux en montagne (1000 et 1200m d'altitude). L'un d'eux a réimplanté un verger avec une grande diversité de variétés fruitières de manière à voir quelles sont les variétés les mieux adaptées au climat et au sol.

J'ai également rencontré une exploitante qui transformait la production très diversifiée des fruitiers qui son père avait implanté. Elle vendait le plus gros de sa production en confiture. Le reste de l'exploitation c'est son frère qui le gère (production d'huile d'olive).

En enfin, je ne l'ai pas rencontré, mais nous avons eu un entretien téléphonique. C'est Yannick Dolmetta, qui est producteur de Safran et qui a choisi de diversifier sa production en plantant de la figue de Salernes (figon). Cette production de figue est transformée en confiture avec du safran. Cela lui ajoute un produit à sa gamme de produits dérivé de safran et lui permet d'en écouler d'assez grande quantité. Il a aujourd'hui 1ha de figuier et pense en planter encore un peu plus.

Les attentes de ces producteurs :

Les attentes de ces producteurs sont plutôt homogènes.

- Ils souhaitent être informés sur les variétés existantes dans le Verdon et conseillés pour savoir quelles variétés ils peuvent planter sur leurs terrains de manière à avoir une production qui puisse être rentable.
- Être mis en relation avec d'autres producteurs et amateurs connaissant ces variétés locales ou ayant des conditions de culture sensiblement identiques.
- Très grand besoin de formations ou de suivi technique. Notamment sur la taille des arbres, et la conduite générale de la culture en production biologique (lutte contre les ravageurs et maladies cryptogamiques, travail et gestion du sol...).

d) Les professionnels.

Les professionnels sont les arboriculteurs du plateau de Valensole, dont la production fruitière représente la plus grande part de leur chiffre d'affaires.

Typologie de ces producteurs :

Tout d'abord, il y a deux producteurs d'amandes et 4 producteurs fruitiers (pommes essentiellement, mais certains produisent également de la poire et de l'abricot). Aucun de ces arboriculteurs n'est en production biologique, mais il y a une forte sensibilisation à ce type de production notamment chez les amandéiculteurs qui, par manque de recherche sur la production d'amande en Bio se heurtent à de très grosses difficultés. L'un d'eux était passé en bio de 1999 à 2003, mais les vergers souffraient trop et la production ne devenait plus assez rentable. Il est aujourd'hui en production raisonnée et garde une parcelle en Bio pour expérimenter, mais ce n'est toujours pas concluant. Ces deux producteurs ne produisent pas que des amandes. Ils font également de l'huile d'olive, des céréales et du lavandin. Toutes ces productions leur permettent d'avoir une gamme de produits très diversifiés (nougat, pâtes d'amandes, huiles essentielles de lavande...).

Ensuite j'ai rencontré un arboriculteur de la vallée de la Durance d'une quarantaine d'années qui était encore sur le territoire du parc. Lui est un peu à part, car il produit sur une très grande surface (42ha), mais surtout parce qu'il a un contexte pédoclimatique complètement différent de ce que l'on peut trouver sur le territoire du parc. Il a des productions à haut rendement avec 65T/ha pour les pommes et les poires et 15T/ha pour les abricots. Il a une bonne sensibilité agro écologique, a remis en place des haies lorsqu'il a repris l'exploitation et a également fait une démarche d'évaluation de la biodiversité dans ces vergers. Il est également à noter que sur ces 42ha, il produit 1,3ha de pommes Chanteclerc en Bio.

Enfin, sur le plateau de Valensole, j'ai rencontré deux arboriculteurs et j'ai entrevu le troisième assez brièvement. Ils sont tous les trois producteurs de pommes, mais pas seulement. Ils font également des céréales, du lavandin, et du fenouil. Leur surface de verger n'est pas excessive, elles sont comprises entre 8 et 10ha par producteurs. Tous trois sont en production conventionnelle et revendiquent une production raisonnée. En effet, certaines pratiques, comme la confusion sexuelle*, fonctionnent très bien sur le plateau de Valensole ce qui leur permet de ne pas avoir à faire le moindre traitement contre le Carpocapse*.

**confusion sexuelle : Lutte biologique contre le ver du Carpocapse qui consiste à émettre des phéromones sexuelles pour éviter que le mal trouve la femelle et qu'il y ait reproduction.*

**Carpocapse : Les larves de papillon qui se nourrissent de la chair du fruit.*

L'enherbement des vergers est aujourd'hui devenu la norme et ils laissent pousser l'herbe au maximum de manière à pouvoir favoriser et maintenir les auxiliaires de culture* dans le verger. Il peut être important de noter qu'un de ces producteurs s'approche de la retraite. De manière générale, ces arboriculteurs-là ne voient pas vraiment l'intérêt d'être sur le territoire du Parc.

Les attentes de ces producteurs :

Pour ce qui est des producteurs de fruits, il n'est pas ressorti d'attentes particulières, dans la mesure où n'ont pas de gros problèmes de commercialisation et de production. Le plus gros problème pour la production semble être la menace du gel tardif et de la grêle avant que les filets para grêle ne soit installés au début du printemps.

En revanche, les producteurs d'amande aimeraient certainement que des études plus poussées soient menées sur la production en agriculture biologique de l'amande. En effet aujourd'hui, l'amande est une production très marginale en France, ce qui n'a pas favorisé la mise en place d'études poussées sur sa production, alors que nous avons des terroirs exceptionnels comme le plateau de Valensole.

2) Les variétés fruitières identifiées.

Pour réaliser un inventaire qui puisse nous donner une idée des variétés fruitières que l'on peut retrouver sur le territoire du Parc du Verdon, j'ai essayé de rencontrer un maximum de personnes (amateurs et professionnels) qui avaient une certaine connaissance de ces variétés locales ou qui en hébergeaient dans leur jardin en les questionnant sur les variétés qu'ils pouvaient connaître et celles qu'ils avaient maintenues sur leur terrain.

Chez les amateurs, j'ai pu retrouver un bon nombre de variétés semblerait-il locales, alors que chez les professionnels que nous avons évoqués plus haut, il n'y avait pas de variétés fruitières locales cultivées.

a) Chez les amateurs :

Voici dans le tableau ci-dessous la liste des variétés fruitières que l'on m'a présentées sur le territoire. Certaines n'ont pas de nom, mais semblent être quand même très intéressantes. Cette liste de variétés n'est sans doute pas exhaustive, car je n'ai pas rencontré tous les habitants du Verdon et qu'un grand nombre de variétés sont inconnues.

**auxiliaires de culture : Ce sont tous les insectes qui vont attaquer les ravageurs tels que le puceron ou encore le typhlodrome.*

Poires	Poires d'hiver	Poire Curé
		St Martin
		Tarde
		Lonpécou
		Grise poule
		Cuisse de Dame d'hiver
		Poire sans nom ressemble à la Passe crassane
		Poire sans nom de décembre, très sucré.
		Brute bonne d'hiver
	?	Grosses poires mûres à Pâque : sans nom
	Poires d'automne	Duchesse
		Sartean
		Trompe pastre
		Vergouleuse
		Louise-Bonne
		Beurré
		roussoulette
		Téton de Vénus
		Royal
		Verdune
		Poire d'épine
	?	Poire grise : sans nom
	?	Marron claire, très bonne : sans nom
	?	Allongé et jaune : sans nom
	Poires d'été	Crémésine
		Cuisse de Dame d'été
		Poire rouge : sans nom
	?	Poire longue petite et blanche : sans nom
	?	Petite poire vert claire : sans nom
Pommes		Garrus
		Grand Alexandre
		Belles filles
		Ariane
		Belle de Boscope
		Jean Gaillard
		Calville
		Pointu de Trescléoux.
		Demoiselle
		Reinettes de Provence
		Léonart
	?	Excellente pomme tachetée de rose : sans nom
	?	Rouge qui se conserve bien : sans nom
	?	Petite et rouge, très douce : sans nom
	?	Reinette blanche : sans nom
	?	Reine des reinettes excellentes, jaune striée de rouge : sans

		nom
	?	Pomme jaune claire : sans nom
	?	Pomme blanche avec une face rose, très productive : sans nom.
	?	Pomme rouge foncée et ronde : sans nom
	?	Pomme verte : sans nom.
	?	Reinette, productive et très rustique : sans nom
	?	Pomme qui ressemble à la Golden : sans nom
	?	Très grosse pomme jaune et rouge : sans nom
Prunes		Perdigone
		Reines Claude
		Prune de Damas
		Prune salée
		Grosse prune violette : sans nom
		Allongée et blanche : sans nom
		Mirabelles
		Prune sauvage violette et allongée : sans nom
		Reine-Claude dorée
		Grosse reine Claude : sans nom
		Tamcross
		Mirabelle de Nancy
		Ste Catherine
		Prune pêche
Cerises		Bigarreau noir
		Bigarreau Napoléon
		Bigarreau à queue logue
		Reine Hortence
Pêches		Pêches de vigne (plusieurs sortes)
	?	Grosse pêche sauvage d'été : sans nom
Coings	?	Gros coing sauvage non greffé
	?	Coing sauvage très parfumé

Il est important de souligner que la plus grande concentration de variétés anciennes se trouve dans le secteur préalpin de Castellane.

Variétés fruitières cultivées dans le Verdon	
Pommes	Golden
	Chante clerc
	Fuji
	Royal Gala
	Red winter
	Akane
	Jaune précoce d'origine belge
	Gala
	Délicia (clone de la Gala)
	Granny Smith
	Pink ladie
	Rosy glow
	Breaburn
Poires	Guyot
	Williams blanche et rouge
	Homred
	Beurré bosc
	Cascade
	Harrow sweat
	Louise-Bonne
	Comice
	abbé fétel
	Smith sensation
	Conférence
	HW623 (forme de calebasse et rose d'un côté)
Président Héron	
Pêches	Anabella
	Redwin
	Dexired
	Redaven
Cerises	Bigarreau Napoléon
	Lapin's
	Hédelfingen
Figues	Figon (pour la transformation)
	Blanche de Marseille
Abricots	Bergecot
	Roussillon
	Polonais
Prunes	Reine-Claude d'Oullins
Amandes	Ferragnès
	Lauranne
Noix	Franquette

b) Chez les professionnels.

Ce tableau dresse une liste des différentes variétés cultivées dans les exploitations arboricoles sur le territoire du PNRV. Ce ne sont pas forcément des variétés locales ou anciennes, mais la démarche qui consiste à voir quelles variétés peuvent être cultivées dans le Verdon peut également s'avérer intéressante.

3) Les pratiques identifiées.

Pour réaliser un inventaire des pratiques liées à l'arboriculture fruitière et aux variétés anciennes sur le territoire du Parc j'ai, de même que pour l'identification des variétés fruitières, essayé de rencontrer un maximum d'amateurs qui avaient encore des variétés locales sur leur terrain et qui étaient susceptibles de pouvoir me faire partager leur expérience. J'ai également questionné les professionnels pour recenser des pratiques intéressantes qui puissent être apparentées à des savoirs écologiques paysans.

Chez les amateurs, je n'ai pas recensé de réelles pratiques et il était très difficile de pouvoir identifier des savoirs. En revanche, avec les professionnels que nous avons évoqués plus haut, les pratiques étaient plus clairement identifiables.

a) Chez les amateurs.

Le tableau ci-dessous présente les différentes pratiques que j'ai pu identifier au niveau de la gestion de l'espace avec les fruitiers, l'entretien des arbres (taille, amendement organique, gestion du sol, irrigation...), la protection des fruitiers contre les gros gibiers (chevreuils et sangliers) et contre les maladies cryptogamiques et les insectes ravageurs.

Pratiques identifiées	
Utilisation de l'espace	Fruitiers dans ou autour du potager
	Fruitiers isolés dans des prés pâturés ou fauchés
	Fruitiers plantés en bordure de terrasses
	Fruitiers greffés tout autour de la maison et sur les talus
	Rangées de fruitiers alternants avec des rangées de framboisiers et groseilliers
Entretien des arbres	Taille de formation et petite taille d'entretien
	Enlever les bois morts
	Apport d'engrais organique au printemps.
	Apport de composte au pied des arbres.
	Apport de composte au potager dont les fruitiers peuvent profiter
	Apport du broya d'entretien des abords de parcelle (BRF)
	Arrosage en été seulement
	Léger travail du sol avant le début de l'été.
	Plantation de consoude à proximité des arbres: ça serait bon pour les arbres.
	Broyage de l'herbe (apport de matière organique)
	Sous solage avant plantation (aère et décompacte le sol)
	Paillage au pied des arbres
Protection des fruitiers	Décoction de prêle (insecticide et fongicide)
	Traitement à la bouillie bordelaise avant la pluie, avant la fleur et en automne.
	Aucun traitement
	Badigeonne les troncs à la chaux pour repousser les parasites et insectes.
	Décoction de Tanaisie pour lutter contre les pucerons sur les fruitiers et Altises sur les légumes.
Arbres badigeonnés avec de la crotte de chien mélangé à de la paille pour repousser les chevreuils et chèvres.	

	Verger entouré d'une clôture électrique et les arbres sont entourés par du fil barbelé et du grillage. Il y en a qui mettent de l'aubépine dans le grillage.
	Mise en place d'un parc mobile pour que les poules puissent supprimer les verres.
Multiplication	Greffe en fente en écusson et en couronne essentiellement pour les fruitiers suivants: pommiers, poiriers, pruniers, abricotiers, pêchers, Néfliers.
	Il y en a qui récupèrent les drageons de pruniers pour les multiplier.
	Semis de Mûriers noirs.

Il faut également ajouter pour compléter ce tableau qu'une grande partie des amateurs ont des pratiques de gestion de l'espace sans forcément penser qu'il œuvre contre la fermeture des milieux et la préservation des paysages. Il faut également ajouter que beaucoup d'entre eux ne réalisent aucun traitement pour lutter contre les ravageurs et maladies, car ils pensent que si nous plantons des fruitiers pour que les fruits soient autant traités que ceux du super marché, ça n'en vaut pas la peine.

b) Chez les professionnels.

Le tableau ci-dessous liste les différentes pratiques qui peuvent être assimilées à des savoirs écologiques paysans. Bien entendu, dans la réalité, les pratiques de professionnels sont bien plus nombreuses, mais il n'est pas nécessaire de toutes les citer dans le contexte des SEP.

Les résultats obtenus dans le tableau ci-dessous sont les fruits des entretiens réalisés au prît des 3 arboriculteurs et deux amandéiculteurs du plateau de Valensole et de l'arboriculteur de la vallée de la Durance. Le plateau et la vallée et la culture des amandes et des fruits (pommes et poires) étant très différents, les pratiques ne sont pas identiques d'un producteur à un autre.

Pratiques identifiées	
Préparation de la plantation	Engrais vert avec du sorgo du Soudan stérile irrigué qu'il broie quatre fois dans l'année. Ensuite, il enfouit le tout avec un labour et apporte 50T/ha de fumier de bovin bien mûre, puis il plante. (pommiers et poiriers)
Lutte maladies et ravageurs	Plants de haricots envahis de Typhlodrome sur chaque pommier pour lutter contre les acariens rouges. (pommiers)
	Lutte uniquement par confusion sexuelle contre le Carpocapse sur le plateau de Valensole. Cette technique est efficace, car les parcelles sont assez grandes (5 à 8ha) et parce qu'il y a très peu d'arboriculteurs sur le plateau. (pommiers)
Gestion du sol	Mise en place d'un engazonnement qu'il fauche lorsqu'il est trop haut = apport de matière organique, héberge des auxiliaires et permet un retour dans la parcelle après la pluie plus rapide. (pommiers et poiriers)

	Pas de travail du sol sur le plateau de Valensole pour ne pas détruire la structure du sol qui s'est formée avec l'enherbement et les racines des arbres et pour éviter de faire remonter les pierres. (amandiers et fruitiers)
	Mise en place d'un saint foin broyé régulièrement pendant 2 à 3 ans. (amandiers)
Prophylaxie	broyage des feuilles pour qu'elles se décomposent plus vite et que les germes se dégradent avec elles. (pommiers et poiriers)
Irrigation	Arrosage 2 fois / semaines. Un gros arrosage pour que toutes les racines puissent avoir de l'eau et un petit arrosage pour ré humecter la partie supérieure du sol qui sèche plus vite. (pommiers)
	Un arrosage tous les mois avec 200 à 300L par arbres. Cela fait un effet orage et les arbres doivent ensuite se débrouiller avec ça pendant un mois. Ils sont plus résistants à la sécheresse. (amandiers)
Pollinisation	4 ruches par ha (amandiers et fruitiers)

4) Potentiels partenaires identifiés pour la suite.

Sur ce type de projet, nous avons tout à gagner à travailler à plusieurs. Si possible avec des organismes ou personnes qui peuvent gagner à travailler avec nous. Toujours est-il que nous ne pourrions pas nous passer des acteurs du territoire et du savoir ou de l'expérience des autres. Voici donc les acteurs du territoire ayant une expérience à faire partager ou une démarche susceptible de pouvoir nous intéresser.

Le secteur de Castellane est plutôt dynamique en ce qui concerne la préservation et la valorisation du patrimoine. Or les variétés anciennes de fruitiers et les pratiques liées à ces variétés font partie intégrante du patrimoine de cette région. Les acteurs que nous avons pu identifier sur ce secteur sont les suivants :

- La Communauté de commune du moyen Verdon : Cette institution mène des actions de revalorisation du patrimoine et de sensibilisation au patrimoine. Il y aurait donc un travail à faire avec eux autour de la valorisation du patrimoine fruitier, mais également du patrimoine lié à la production fruitière passée, comme les sécants (séchoirs à prune).

- L'association Petra Castellana : c'est une association qui a été créée dans le but de sauvegarder, de valoriser et de faire connaître le patrimoine de Castellane et de ses alentours ainsi que la mémoire du territoire. Elles s'intéressent déjà de près au travail que nous menons et avaient organisé une journée sur le thème des arbres fruitiers en 2009. L'idée serait donc de pouvoir travailler avec eux sur des animations, ou projets ayant attrait à la valorisation ou la sensibilisation autour du patrimoine fruitier.

- Petit groupe d'amateurs passionnés sur le secteur de Castellane qui pourrait constituer un noyau dur permettant de mettre en place des échanges de greffons de pratiques et savoirs, des animations comme celle que nous avons organisée autour de la greffe pour la fête du parc, ou encore, amorcer la replantation de vergers.

- Pays Asse-Verdon-Vaire-Var : Démarche pays gourmand. Les restaurateurs labélisés pays gourmand, ont au moins un menu confectionné sur la base de produits locaux. Cette

démarche pourrait inciter des amateurs ou agriculteurs à valoriser leurs fruits par le biais de ces restaurants-là.

- Henry poulain : travail sur la valorisation des poires grâce à un atelier mobile de transformation. Il y aurait peut-être un travail à étendre sur le territoire du Parc, ou tout simplement des démonstrations de pressage de pommes ou de poires très ponctuellement qui pourrait susciter l'intérêt des locaux.

- Le PNR du Luberon : Notre Parc voisin nous a déjà épaulé durant mon stage, notamment sur la méthode. Ensuite c'est sur la mise en place des vergers conservatoires qu'ils pourront fournir des greffons à des pépiniéristes pour multiplier les variétés présentes dans leur conservatoire botanique et ainsi nous approvisionner en arbre prêt à planter. Ils ont également un presseur déplaçable que nous pourrions utiliser pour diverses animations.

- Les croqueurs de pommes : œuvrent pour la sauvegarde des fruits locaux. Leur expertise pourrait nous être grandement utile, notamment dans l'identification des variétés fruitières.

- Les Chambres d'agriculture du 04 et du 83 : Ils ont des techniciens en arboriculture fruitière qui pourraient assurer des formations (taille, lutte...). En ce moment, ils suivent le projet de la figue blanche de Salernes et on met en place une méthodologie de relance de la production.

- Argibio 04 et 83 : Ils peuvent mettre en place des formations, mais également faire de la promotion pour les produits bio locaux.

- Le GRAB (Groupement de Recherche en Agriculture biologique) : Comme ils l'ont fait très récemment, ils peuvent organiser des journées de formation et d'échanges de pratiques.

Pour tous les porteurs de projets, les formations sont très importantes. C'est d'ailleurs un des besoins qui est ressorti le plus fréquemment chez les amateurs et les porteurs de projets.

B) Analyse comparative de différentes démarches autour de la ressource fruitière.

Dans cette deuxième grande sous partie nous allons voir ailleurs, les différentes initiatives et démarches qui ont été mises en place. Nous verrons qu'elles ne sont pas toutes parties sur la même base et que le développement de ces initiatives n'a pas toujours suivi la même logique. Enfin, nous verrons quels ont été les résultats de ces démarches ou quels sont les résultats en cours.

1) Une multitude de démarches, en France et ailleurs.

Le pays dignois avec Henry Poulain : Henry Poulain travail depuis 10 ans sur la valorisation de la production des vergers de poiriers délaissés. Avec la participation du CFPPA de Carmejane, il peut transformer ces poires en jus. Ensuite il a mis en place un conventionnement avec les propriétaires qui avaient sur leur terrain des poiriers en production, ce qui lui a permis de récolter les fruits dans les terrains privés. Au fil des années, il a eu de plus en plus d'offres de terrain pour la récolte des fruits. Il produit en moyenne 30 000l de jus par an et il y a un potentiel deux fois plus important. Sa stratégie est la suivante. Il dit qu'il faut tout mener de front, communication pédagogie et production, faire un bruit de font en parlant de ce qu'il fait dès qu'il en a l'occasion, comme ça les gens le connaissent et savent ce qu'il fait. Au début de son activité, il avait même développé ses débouchés avant de commencer à produire. Actuellement, il vend ses jus en 4 mois, il a donc un énorme potentiel de développement.

Le pressoir mobile qu'il vient d'acquérir est à disposition de la population qui pourra désormais apporter ses fruits au pressoir lorsque celui-ci arrive au village. La totalité de la production devra être vendue son le nom de l'association fruits d'avenir en pays Dignois qu'il vient de créer.

Pour lui, maintenir une relation de confiance où tout est clair est la clé de la réussite. Les gens doivent pouvoir baisser leur garde et lui confier leurs arbres sans aucun souci.

Pour ce qui est de la production, Il a 4 à 5 salariés pendant la période de récolte et les jus sont produits avec les poires curés et des coings à hauteur de 3% dans les jus poires coings. On peut retrouver ses jus dans une grande quantité de petits magasins de produit régionaux, mais également à Paris. Il fournit également un bon nombre d'AMAP dans la région PACA et cherche à prendre contact avec d'autres AMAP. Le contact avec le client est pour lui primordial.

Le parc naturel Régional du Luberon : Le PNR du Luberon mène depuis les années 80 un travail d'inventaire des variétés fruitières de la région PACA qu'il a ensuite mis en culture dans le conservatoire botanique de la maison de la biodiversité à Manosque. Sur ce site, ils proposent des formations et foires aux plants et visites.

Pour favoriser la sauvegarde de ces variétés anciennes, ils ont mis en place des vergers paysans et villageois. Les vergers paysans sont des vergers mis en place chez des producteurs moyennant une convention (annexe 4) avec ces agriculteurs-là. Les vergers villageois sont des vergers financés par le parc mis à la disposition des communes volontaires. Les habitants des communes peuvent profiter de la production. Ces deux démarches permettent la conservation des variétés fruitières sans faire appel à des financements extérieurs sur le long terme.

Le Parc naturel régional du massif des Bauges : La particularité du massif des Bauges est la concentration de pommiers de hautes tiges.

En 2008, le parc touche 185 000 € grâce au projet « Verger biodiversité et jeunes consommateurs, un programme Européen pour nos vergers », qui s'inscrit dans l'axe 1 du programme interreg ALCOTRA : Développement et innovation. Ce projet se décline en six grands thèmes.

- **La recherche** : Enquête de marchés, inventaire variétal, analyse en laboratoire des anciennes variétés et étude historique et géographique.
- **Production** : Collectes de fruits, réalisation de prototypes de fruits transformés organisation de la distribution...
- **Valorisation de la biodiversité** : restauration de vergers anciens, création de vergers conservatoires et valorisation du centre d'animation « La maison de la biodiversité ».
- **Formation** : Éducation des jeunes consommateurs, formation de médiateurs fruitiers, initiation du grand public à l'entretien des vergers...
- **Communication** : Participation à des évènements, création de supports de promotion, réalisation de manuels techniques, d'un site internet...
- **Gestion coordination** : Rencontre de mise en œuvre du projet et secrétariat technique.

Dans le Parc des Bauges, ce projet s'est traduit par la mise en place des journées, évènements et formations ci-dessous.

- Journée « Taille Greffe et Compagnie » au début du printemps.
- Marché aux arbres qui se fait dans un village différent chaque année.
- La mise en place d'un pressoir mobile qui sillonne les vallées pour que chaque personne puisse se faire son propre jus.
- La plantation d'un verger conservatoire dans une commune du parc.
- La mise en place d'une journée « plantons le paysage » chaque année.
- Une journée de formation à l'entretien des vergers.
- Une création de la fête de la pomme chaque année.
- L'enregistrement d'un DVD sur l'entretien des vergers.
- Ils ont également accueilli un colloque : « *Le pré verger et la valorisation des fruits anciens* ».

Le Parc naturel régional du Morvan : Ils ont fait un travail de recensement des variétés de pommiers et de poiriers sur le territoire. Ils sont arrivés à un résultat assez surprenant : 80 variétés de pommiers recensées et 50 variétés de poiriers.

Ce travail est le fruit d'un programme d'action depuis 1993 ! Depuis le démarrage de ce programme, différentes actions ont été menées jusqu'à ce jour :

- La création de vergers conservatoires sur plusieurs sites du Morvan,

- La réalisation d'une étude « Recherche sur les usages et la valorisation des fruits locaux »,
- Prospection du territoire du Morvan durant 10 ans pour faire un inventaire des variétés fruitières présentes.
- L'achat d'une pépinière (1,25 ha) en 1999 pour établir un verger de pieds mères et diffuser les arbres en surnombre (230 arbres donnés à 53 écoles, 73 arbres vendus aux particuliers).
- L'édition d'un cahier scientifique « Les variétés fruitières anciennes à propager en Morvan et dans les terrains périphériques ».
- La mise en place d'un label « Produits du Parc naturel régional du Morvan » sur la production de jus de pommes, avec un objectif de labellisation pour la production d'arbres fruitiers.
- La mise en place d'un nouveau verger conservatoire sur 1,2 ha en remplacement de la pépinière vendue en 2006 et en vue de l'implantation définitive des pieds mère, ainsi qu'en prévision de la transformation du verger actuel en parking.
- Une stratégie de production de greffons pour la diffusion des variétés adaptées aux professionnels et amateurs sur le territoire.
- L'accompagnement de pépiniéristes professionnels dans la production d'arbres fruitiers.

Vallée du Thoré dans le Tarn : En 1998, une étude sur les espaces naturels dans les fermes du haut Languedoc révèle une forte densité d'arbres fruitiers dans la vallée du Thoré. Un groupe d'agriculteurs de l'ADEART réalise qu'il peut développer une activité de transformation de jus de pomme. Première étape, réhabiliter les vergers. L'association les « Saisons de la vallée » multiplie les démonstrations de pressage dans les villages en louant un pressoir mobile. Ils produisent alors 2 500 l de jus, ce qui leur pousse à acheter leur propre atelier. Une des décisions majeures sera la création d'un poste grâce à l'aide « emploi jeune » de l'état (1325 €/mois). Cet animateur organise des manifestations, la taille des fruitiers, mais surtout, il fait fonctionner l'atelier mobile. L'association prend son envol avec 6 000 l de jus produit en 2001 puis 35 000 en 2004 ! Les recettes permettent de rembourser rapidement l'atelier et grâce à l'animateur ils peuvent proposer des formations pour les agriculteurs et particuliers (taille, greffe...).

Pour la suite, l'association souhaite travailler avec le parc du Haut-Languedoc pour recenser en caractériser les variétés de pommes de la vallée afin de pouvoir conseiller au mieux les agriculteurs.

Un jeune agriculteur s'est installé en pépinière de fruitiers de variétés anciennes et propose un service de taille douce.

Et concrètement voici les résultats :

- 250 pommiers rénovés, 270 fruitiers plantés
- 21 km d'alignement de vieux hêtres serrés entretenus

- Achat de l'atelier mobile : 12 000 € (automne 2000)
- 60 producteurs de jus de fruits, dont 25 agriculteurs.
- 2002-07 : aide "emploi jeune" de l'État (1 325 €/mois)
- 2001-2006 : 370 pommiers plantés et 400 rénovés
- 2004 : 35 000 l de jus produit.
- Frais de pressage des pommes : 0,40 €/litre produit
- 2007 : création d'une pépinière de variétés locales.

Le Couserans en Ariège : En Ariège et en Haute-Garonne, la fédération Rénova a mis en place, depuis 1995, un programme de restauration et de valorisation des variétés fruitières anciennes.

Ici, le milieu rural a connu une très forte déprise et la quasi-disparition du tissu agricole. Les élus locaux et les agriculteurs ont voulu préserver leur patrimoine fruitier. Après une phase de sensibilisation, des tailles de rénovation des arbres fruitiers anciens ont été réalisées dans plus de 300 vergers. Plus de 50 agriculteurs fabriquent désormais un produit artisanal dont la qualité est reconnue. L'engouement est tel que les agriculteurs du réseau Rénova ont construit en 2004 un atelier fixe de transformation des fruits (jus, cidre, etc.) avec l'objectif de produire 80 000 bouteilles par an. Un programme de verger expérimental est à l'étude afin de valoriser les variétés locales qui n'ont jamais été analysées.

Enfin, une « route des vergers » est en cours de création : ce projet, couplé à de multiples animations (la fabrication du jus de pommes, la plantation, la rénovation et le greffage d'arbres fruitiers, etc.) vise à la diffusion et à l'approfondissement de la démarche de valorisation du patrimoine fruitier sur le territoire ariégeois, afin de le promouvoir auprès d'un public local et touristique.

Vallée d'Aure dans les Hautes-Pyrénées : 3500 pommiers sur le seul canton d'Arreau et des centaines d'autres alentours. Laisse à l'abandon, ce patrimoine risque de mourir sur pied. En 2001, création de l'association de sauvegarde et de valorisation des vergers d'Aure par un groupe de passionnés. Ils achètent un pressoir mobile qui permet de produire des centaines de litres de jus. En 2003, ils partent sur de nouvelles ambitions, restaurer et planter 500 pommiers, informer et former les propriétaires et acheter un pasteurisateur.

L'association va ensuite se concentrer sur la sensibilisation et l'information des propriétaires pour la rénovation des fruitiers et les inciter à faire leur jus de pomme.

Sur le terrain, le réseau RÉNOVA organise la plantation, effectue les travaux de restauration et initie à la taille douce.

Le bouche-à-oreille aidant, cette action fait des émules dans les vallées alentour. Au total, 80 propriétaires (retraités, ruraux pluriactifs, employés...) pressent leurs pommes avec

l'association. Une poignée d'agriculteurs commercialise leurs produits auprès de gîte et chambre d'hôte du pays.

Les résultats de l'opération :

- 450 pommiers ont été rénovés et 566 plantés,
- 9 000 € pour l'achat du pasteurisateur et des accessoires,
- Une pépiniériste s'est installée dans les Baronnies,
- Production de 7 000 l en 2002 et 13 000 l en 2006.

Le renouveau de la châtaigne en haute Pyrénées : Baronnies et Bigorre : En 1996, l'association fédère les derniers producteurs de châtaignes. Objectif : atteindre un volume et une qualité suffisants pour négocier un prix viable auprès d'hypermarchés du département. Entre 1,5 et 2 tonnes sont ainsi commercialisées chaque année.

En 1998, le *Renouveau de la châtaigne* engage une opération pilote de restauration de 12 vergers avec l'aide du conseil général et l'appui technique du CRPF.

En 2002, l'association ambitionne alors un projet plus large. Le conseiller agricole du pays garantit la qualité de ce projet, et anime le groupe de bénévoles : visites en Cévennes et Aveyron, formations à l'entretien des vergers, mise en place en 2004 de la "Fête de la châtaigne" relayée par la Communauté de Communes Neste-Baronnies. Le Renouveau de la châtaigne réfléchit à la création d'une coopérative de collecte des châtaignes, et d'un atelier pour les transformer (purée, confiture, marron au naturel...).

Les résultats :

- 1 500 ha de châtaigneraies dont 30 ha entretenus
- 20 propriétaires récoltants, dont 2 producteurs transformateurs
- Vente essentiellement en vrac : 2 tonnes/an (potentiel 15 tonnes)
- Coût du programme : 67 000 euros
- Rénovation de 150 châtaigniers (130 euros/arbre)
- Plantation de 500 châtaigniers
- Achat de matériel de récolte (filets)

Association « Terre Paysanne » dans le Rouergue (Aveyron) : Automne 2002. Le projet germe, suite à une démonstration de fabrication de jus de pomme devant un groupe d'une dizaine d'agriculteurs. Le bilan de la journée (1 200 litres produits) convainc qu'il faut acheter un atelier mobile de pressage de fruits. Le temps de constituer l'association (mai 2003), le programme de restauration des vergers de pommiers et de châtaigniers est élaboré et accepté début 2004. Été 2004, Terre Paysanne achète son propre atelier de pressage-pasteurisation pour valoriser les pommes de pays. Elle embauche un animateur "saisonnier" pour faire tourner l'installation dans les fermes, dans les fêtes de villages, les écoles...

L'inventaire des vergers du Najacois confirme le potentiel : 23 prés-vergers de pommiers et 19 châtaigneraies, et des propriétaires enclins à les récolter de nouveau sont également identifiés.

En trois ans, 43 propriétaires ont replanté 1005 arbres de haute tige soit 60 prés-vergers riches de 164 variétés locales. Les vieux vergers sont aussi restaurés. Les démonstrations de pressage dans les villages et les écoles fédèrent les énergies. Un nombre croissant de propriétaires fait appel à l'association pour rénover, planter ou faire du jus.

Les résultats :

- Production de jus : 2 700 l en 2004, 6 500 l en 2005, 8 000 l en 2006, dont environ 30% sont vendus (2,20 €/litre)
- De 100 à 1 200 litres de jus de pomme par agriculteur
- Coût total du projet : 75 000 € TTC
- Achat de l'atelier mobile : 15 000 € TTC
- Coût de la restauration d'un pommier : 24 € en moyenne
- Coût de la restauration d'un châtaigner : 65 € en moyenne
- Rénovation : 153 pommiers, 243 châtaigniers
- Plantation : 1 005 arbres (680 pommiers, 220 châtaigniers...)
- Adhérents : 15 en 2003, 86 en 2007.

La Suisse : En partant du constat que la Suisse perd 10 000 arbres de haute tige par an, la Confédération a mis en place un soutien financier « Les paiements directs écologiques » : de 10 à 26€ par arbres de haute tige. C'est une sorte d'écoconditionnalité. Comme il n'y a pas de vergers sans débouché pour écouler les fruits, et que le contexte agricole (Mécanisation, urbanisation et développement des cultures fruitières de basse tige).

Plusieurs organisations se sont alors entendues pour créer un label visant à favoriser les vergers de hautes tiges et la diversité des espèces et des variétés fruitières, promouvoir les produits issus de ces vergers et garantir l'origine des fruits. Parmi ces organisations fondatrices, il y a deux associations agricoles, une coopérative de transformation, une association professionnelle et trois associations de protection de la nature. L'association « Haute tige Suisse qui est alors créée, se finance grâce à la contribution des adhérents. L'association organise des contrôles pour la validité du label « Haute tige Suisse » et chaque contrôle à un coût de 20€.

Bilan après 6 ans d'existence du label : La mise en place de produits novateurs (mousseux de pomme ou fruits séchés), la promotion des ventes et la différenciation des prix (1,30€/l en BIB de 10 l), et la valeur ajoutée ont assuré le succès de ce label.

La Wallonie : En Belgique, c'est une étude sur l'impact des arbres-têtards, arbres d'alignements et arbres fruitiers de hautes tiges sur la biodiversité sauvage. De cette étude il est ressorti que la chouette chevêche est une espèce emblématique des vergers

traditionnels. Mais il y a aussi d'autres oiseaux, rongeurs et insectes qui bénéficient des la présence de ces haies.

Une démarche de sensibilisation pour l'entretien et la replantation de vergers traditionnels, de haies et d'arbres d'alignements a été engagé en 2007. Le gouvernement wallon a adopté un arrêté relatif à l'octroi de subventions pour la plantation et l'entretien de haies vives de vergers et d'alignement d'arbres. Pour les arbres fruitiers, les aides s'élèvent à 12€ par arbre planté et 15€ par arbres entretenus.

Dans cette démarche, c'est par le biais de la protection de la nature que le gouvernement a pu être mobilisé pour encourager les habitants et agriculteurs à replanter et entretenir les vergers traditionnels.

2) Un constat commun.

Les 11 démarches présentées ci-dessus partent toutes d'un même constat, à savoir : il y a une ressource fruitière qui se perd.

Le tableau ci-dessous présente pour chaque démarche, le constat qui a éveillé les consciences et déclenché une envie de valoriser ce patrimoine.

	Le constat
Le Pays d'ignois	Des vergers de montagne délaissés qui produisent, mais sont en train de disparaître. Si on veut en faire quelque chose, mieux vaut ne pas trop attendre.
Le Luberon	Le contexte agricole actuel ne favorisant pas le maintien des variétés anciennes. Essayons de les sauvegarder avant qu'il ne soit trop tard.
Le PNR des Bauges	Nous avons une grande diversité de variété de pommes et les vergers haute-tige traditionnels font partie intégrante de notre paysage. Cependant, plus personne ne se soucie de ce patrimoine.
Le PNR du Morvan	Idem
La vallée du Thoré (81)	Les anciennes fermes regorgent de vergers abandonnés, qui témoignent d'une activité économique passée, il y a certainement quelque chose à faire avec cette ressource.
Le Couserans (09)	Un important patrimoine fruitier mis en danger par la quasi-disparition du tissu agricole.
La vallée d'Aure (65)	3500 pommiers sur le seul canton d'Arreau et des centaines d'autres alentours. Laisse à l'abandon, ce patrimoine risque de mourir sur pied.
Bigorre et Baronnie (65)	Nous avons des châtaigneraies et nous importons des châtaignes au lieu de valoriser notre patrimoine.
Le Rouergue (12)	Un important patrimoine fruitier, qui fait partie intégrante de notre paysage et qui peut représenter une source de diversification pour l'agriculture.
La Suisse	Une disparition inquiétante des vergers de haute tige.
La Wallonie	Les haies, vergers et arbres d'alignements disparaissent, alors que ce sont des éléments indispensables au maintien de la biodiversité.

3) Des axes de travail divergents.

Partant de ce constat général, les axes de travail n'ont pas été similaires suivant l'importance de cette ressource fruitière ainsi que sa nature.

Le tableau ci-dessous présente pour chaque cas, l'orientation de la démarche.

	Orientation des différentes démarches
Le Pays d'Igny	Démarche individuelle sur la valorisation économique en jus de poires des vergers.
Le Luberon	Démarche globale sur la préservation des variétés fruitières régionales ; implantation de différentes formes de vergers conservatoires.
Le PNR des Bauges	Redonner de l'intérêt pour les fruitiers et préserver les variétés fruitières. Maintenir les prés vergers dans le paysage, sensibiliser et former et valoriser collectivement les fruits.
Le PNR du Morvan	Idem
La vallée du Thoré (81)	Valorisation économique de la ressource : diversification des exploitations agricoles grâce à la production de jus de fruits.
Le Couserans (09)	Idem
La vallée d'Aure (65)	Redonner de l'intérêt pour les fruitiers et préserver les variétés fruitières. Maintenir les prés vergers dans le paysage, sensibiliser et former et valoriser collectivement les fruits.
Bigorre et Baronnie (65)	Organiser la filière de la châtaigne, développer les productions dans une optique de diversification des exploitations et de préservation des paysages. Rénovation et plantation
Le Rouergue (12)	Valoriser économiquement la ressource fruitière pour les exploitations agricoles et préserver les paysages et les variétés fruitières anciennes. Rénovation et plantation
La Suisse	Mise en place d'un label « Haute Tige Suisse » visant à favoriser les vergers de hautes tiges et la diversité des variétés fruitières, promouvoir les produits issus de ces vergers et garantir l'origine des fruits.
La Wallonie	Démarche de sensibilisation sur l'importance des vergers traditionnels pour la biodiversité globale et financement de l'entretien et la plantation des vergers.

4) Des résultats encourageants.

Chaque démarche a obtenu des résultats presque très encourageants, preuve que la thématique des variétés anciennes et locales de fruitiers touche les locaux qui s'investissent plus facilement que pour d'autres projets. Il faut également relever que dans chaque projet, les habitants et/ou les agriculteurs pouvaient s'y retrouver dans cette démarche (production de jus de fruits, diversification de la production...). C'est à mon sens la clef de la réussite. Si nous voulons que ces projets-là soient portés localement, il faut que les acteurs locaux sentent qu'ils ont quelque chose à gagner en s'investissant dans ce projet.

C) Idées et pistes de travail.

1) De quoi peut-on s'inspirer dans le Verdon ?

Les contextes qui se rapprochent le plus de celui du Verdon sont ceux de la vallée d'Aure, du PNR des Bauges, et de celui du Morvan. En effet, je ne pense pas que nous pouvons développer une activité économique à part entière similaire à celle de Henry Poulain dans le pays dignois, car la ressource fruitière semble moins importante et plus diffuse.

Notre objectif est d'éviter la disparition des variétés fruitières anciennes. Comme nous l'avons vu précédemment, les financements publics ne sont pas la solution à long terme. Nous devons donc, à mon sens, réaliser un travail de sensibilisation et de formation autour des variétés anciennes. Sensibilisation à l'enjeu de la préservation de cette ressource et formation à l'entretien des vergers traditionnels par exemple. Comme le parc des Bauges ou du Morvan, nous devons multiplier les animations autour des fruitiers de manière à ce que la population locale soit, dans un premier temps au courant de notre projet et puisse dans un second temps, se l'approprier. Le fruitier doit revenir au cœur des préoccupations.

Voici les différentes initiatives qui ont été prises dans ces trois territoires et dont nous pourrions nous inspirer. Commençons par le PNR des Bauges qui, en 4 ans, a mis en place une multitude d'actions, animations et formations.

- La journée « Taille greffe et compagnie ». C'est une simple journée de formation à l'entretien des arbres, la taille et la pratique de la greffe avec diverses animations pour les enfants. Cette journée se renouvelle chaque année. (annexe 1)
- Opération « Plantons le paysage, avec le marché aux arbres qui se renouvelle chaque année. Les deux premières opérations ont permis de planter 2 300 arbres fruitiers plantés en 3 ans (annexe 2).
- Journée pomologique, organisés depuis 1999 où un inventaire des variétés locales à partir des fruits amenés par les habitants a été réalisé et a confirmé la grande richesse du patrimoine arboricole du Massif des Bauges.
- Achat d'un atelier mobile géré par Les « Croqueurs de pommes ». Les associations communes et habitants du Parc pourront emprunter l'atelier au près des croqueurs de pommes de Haute-Savoie selon deux formules. Première formule avec moniteur ; participation de 0.60€/L. Et seconde formule sans moniteur ; participation forfaitaire aux frais demandés (100€/journée).
- La création de la fête de la pomme renouvelée chaque année (annexe 4). Evènement très important pour donner à la population locale, la culture de la pomme.
- L'enregistrement d'un DVD sur l'entretien des vergers.

Les actions du parc du Morvan :

- La réalisation d'une étude « Recherche sur les usages et la valorisation des fruits locaux »,
- Prospection du territoire du Morvan durant 10 ans pour faire un inventaire des variétés fruitières présentes.
- L'achat d'une pépinière (1,25 ha) en 1999 pour établir un verger de pieds mères et diffuser les arbres en surnombre (230 arbres donnés à 53 écoles, 73 arbres vendus aux particuliers). C'est un peu dans cet esprit là que nous comptons mettre en place des vergers conservatoires.
- L'édition d'un cahier scientifique « Les variétés fruitières anciennes à propager en Morvan et dans les terrains périphériques ». Initiative qui pourrait répondre à la demande d'un bon nombre d'amateur et professionnels, souhaitant s'approvisionner en arbres fruitiers de variétés anciennes.
- La mise en place d'un label « Produits du Parc naturel régional du Morvan » sur la production de jus de pommes, avec un objectif de labellisation pour la production d'arbres fruitiers. Cela permettrait une meilleure identification et valorisation de ces produits. Mesure incitative à la diversification des exploitations grâce à la valorisation de la ressource fruitières existante et la production de variétés anciennes pour les pépiniéristes.
- Une stratégie de production de greffons pour la diffusion des variétés adaptées aux professionnels et amateurs sur le territoire. C'est ce qu'il faudra mettre en place suite à l'implantation des vergers conservatoires.

Les actions mises en place dans la vallée d'Aure dans les Hautes-Pyrénées :

- création de l'association de sauvegarde et de valorisation des vergers d'Aure par un groupe de passionnés.
- Ils achètent un presseur mobile qui permet de produire des centaines de litres de jus.
- Restauration et plantation sur le long terme de 500 pommiers assurée par l'association.
- information et formation des propriétaires et achat d'un pasteurisateur.
- L'association va ensuite se concentrer sur la sensibilisation et l'information des propriétaires pour la rénovation des fruitiers et les inciter à faire leur jus de pomme.
- Le réseau RÉNOVA organise la plantation, effectue les travaux de restauration et initie à la taille douce.
- Une poignée d'agriculteurs commercialisent leurs produits auprès de gîte et chambre d'hôte du pays.

2) Dans le Verdon, on en est où ?

a) Les vergers conservatoires.

Nous avons identifié 4 agriculteurs motivés pour accueillir les premiers vergers conservatoires. Voici les profils de ces 4 personnes ainsi que leurs attentes vis-à-vis de ce projet.

- Une structure d'accueil touristique (gîtes) sur la commune de Moustiers-Ste-Marie. Ils souhaitent réimplanter un verger avec toute sorte de variétés fruitières. Ces plantations serviraient simplement à leurs besoins personnels (cuisine pour le gîte et consommation personnelle). Ils ont à disposition 2,5 ha de terre qu'il faut défricher et il y a de l'eau en abondance. Historiquement, sur cette parcelle, il y avait des abricots très réputés pour leur saveur.

- Un horticulteur en Bio sur le plateau de Valensole est intéressé pour mettre en place des haies fruitières avec des variétés anciennes. Ça démarche s'inscrit plus dans une démarche de biodiversité dans l'exploitation et de consommation personnelle des fruits.

- Un maraîcher en bio : Maintenant qu'il compte céder son exploitation, il aura enfin le temps de s'occuper d'un verger. Il ne veut un beau verger de plein vent avec des variétés rustiques. Cette nouvelle plantation pourrait fournir l'AMAP ou servir de lieu convivial où les gens peuvent se rencontrer lors de la cueillette et partager le verger. Il n'y aurait plus d'obligation de rentabilité. Ça préférence va aux pommiers et aux amandiers même si il est ouvert à toutes autres choses, dans le cadre des vergers conservatoires. Il a 2ha à consacrer à ce verger.

- Enfin, nous avons également sur la partie préalpine à 900m d'altitude, un jeune couple qui s'installe progressivement en apiculture et production de safran. Ils sont dans une démarche de diversification de l'exploitation et ont implanté un verger de 150 arbres l'automne passé. Aujourd'hui, il aimerait pouvoir développer son verger en y implantant des variétés plus locales et rustiques. Son projet serait de vendre ses fruits bio sur les marchés ou pourquoi pas dans les restaurants scolaires.

Deux communes se sont également jointes à notre projet :

- la commune de Trigance où Monsieur le Maire, qui est également de présent de PNRV souhaite mettre en place une collection d'amandiers.

- Et la commune de St Julien du Verdon où il y avait historiquement une production de prune Perdigones pour la transformation en Pistole (prunes pelées puis séchées) qui étaient exportés et qui faisait partie intégrante de l'économie locale. C'est pourquoi ils souhaitent planter un verger conservatoire de prune et plus particulièrement de cette prune Perdigone qui disparaît de manière inquiétante

b) Le lancement d'une dynamique.

Le dimanche 15 septembre, j'ai donné une conférence lors de fête du bois, présentant l'état des lieux de la présence fruitière et de la diversité génétique dans le Verdon, l'enjeu de la préservation des variétés locales, ainsi que les volontés du PNRV. Le 22 septembre, à l'occasion de la fête du Parc, j'ai animé, avec l'aide précieuse de M. Athanase, un atelier d'initiation à la greffe. Cet atelier même eu un succès qui dépassait nos attentes et nous a permis de parler de la journée du 26 octobre que nous souhaitons organiser à Castellane.

Le 26 octobre à Castellane nous organisons une journée de rencontres et d'échanges autour des variétés fruitières du Verdon. Nous aurons l'intervention de Henry Poulain durant la visite des prés Vergers à Castellane, pour présenter sa démarche de valorisation des vergers de montagne à Digne-les-Bains et de Jean-Pierre Talichet technicien au PNR du Luberon qui présentera le travail de la maison de la biodiversité de la Tomassine et la mise en place des vergers paysans et villageois.

Chaque personne pourra apporter les fruits qu'ils jugent intéressants. Ils les présenteront en expliquant à chacun l'intérêt de cette variété ainsi que ses caractéristiques. Ensuite, il y aura en temps de description des fruits où chacun remplira une fiche de description des variétés. Ces fiches viendront agrémenter la base de données que j'ai commencé à remplir.

L'objectif premier de cette rencontre est que toute les personnes s'intéressants aux fruitiers et variétés anciennes puissent se rencontrer et échanger. Lors de cette journée, nous aimerions également que tous ces amateurs puissent prendre conscience qu'il y a quelque chose à développer autour de la ressource fruitière, et comme évoqué précédemment, agrémenter notre base de données.

D) Des pistes de travail à creuser.

Dans cette dernière sous partie je vais faire des propositions d'actions et émettre des idées, afin d'éviter la disparition des variétés fruitières anciennes par la naissance d'une nouvelle dynamique et d'un engouement pour cette ressource trop longtemps oubliée.

Continuer l'inventaire des variétés anciennes et locales du territoire :

Tout d'abord, pour continuer dans l'esprit d'inventaire des variétés que nous initions cette année avec la journée d'échange et de rencontre à Castellane du 26 octobre présentée ci-dessus, et constituer un inventaire le plus complet possible des variétés fruitières présente sur le territoire du parc, je propose qu'une journée pomologique semblable à celle du 26 octobre soit renouvelée chaque année. L'objectif étant que d'années en années, de nouvelles personnes se présentent et viennent présenter leurs fruits. A terme, nous devrions arriver à un inventaire complet et précis du nombre de variétés fruitières tout en sachant où

se trouvent ces arbres et qui en sont les propriétaires. Cette méthode permettrait un gain de temps considérable en comparaison avec le travail que j'ai pu mener. Pour plus d'efficacité, et de professionnalisme, nous devrions certainement organiser cette journée en partenariat avec les Croqueurs de pomme de PACA et bénéficier de leurs compétences en pomologie.

Communication, formation et animation :

Afin que notre démarche soit connue, que les locaux pensent qu'elle soit digne d'intérêt et qu'ils se l'approprient, il faudra mettre en place des animations touchant un très large public autour du thème des fruits anciens, les former à l'entretien des vergers anciens, à la taille ainsi que la greffe. La création d'une association autour d'un noyau dur de passionnés permettrait au parc de ne pas porter le projet seul. Par exemple, dans la vallée d'Aure, c'est une association de passionnés qui se charge de faire de la communication et de la sensibilisation au près des propriétaires, pour que ceux-ci entretiennent leurs arbres et les apportent au pressoir mobile.

Je propose ainsi de mettre en place une journée par an de formation à la taille, la greffe, l'entretien des vergers anciens ainsi que leur restauration. Dans cette journée, il faudra également proposer des animations autour de thèmes divers telles que la biodiversité liée aux vergers.

L'acquisition d'un atelier mobile de transformation léger semble être une évidence. Il nous permettrait de faire des animations sur tout le territoire en allant de communes en communes. Tout le monde pourrait alors apporter leurs fruits au pressoir lorsque celui-ci est de passage dans la commune. Si cette pratique se pérennise dans le temps, elle inciterait les locaux à entretenir leurs arbres, et peut-être à replanter. Cela ferait également parler de cette initiative dans tout le territoire.

Pour faire prendre conscience aux locaux que les fruitiers ont, ou ont eu une place importante dans la vie des campagnes et les faire se réunir autour de cette thématique, la création d'une fête de la pomme, de la poire ou encore, de la prune Perdigone serait un moyen idéal.

Valorisation de la ressource :

En termes de valorisation de la ressource, la piste de la création d'un label spécifique aux produits issus de vergers de variétés anciennes sur le territoire du parc est à creuser. En effet, elle inciterait les agriculteurs à entretenir leurs prés-vergers et pourquoi pas à replanter. Ce label pourrait également s'adresser aux amateurs. Il me semble qu'un débouché intéressant serait envisageable auprès des structures d'accueil touristique (gîtes, chambres d'hôtes et autres). La mise en place d'un atelier mobile de transformation collectif pourrait alors être un moyen pour les producteurs de se diversifier sans investir.

Bien entendu, l'atelier mobile de transformation serait à la portée de chaque particulier souhaitant transformer sa production. Il rentrerait ainsi dans une stratégie de valorisation de la ressource à l'échelle familiale.

Renouvellement de la ressource :

Pour finir, le renouvellement et l'augmentation de la ressource fruitière sont au cœur de chaque projet cité dans ce dossier. Les actions qui m'ont parues les plus pertinentes, et sans doute les plus porteuses, sont les suivantes.

Comme dans le massif des Bauges (annexe4), nous devrions organiser un marché aux arbres dans le cadre d'une journée « plantons le paysage » que l'on pourrait appeler autrement. Parmi les différentes démarches étudiées, cette action a été la plus productive avec 2 300 arbres plantés en 3 ans.

Il faudra organiser une stratégie de production de greffons pour la diffusion des variétés adaptées aux professionnels et amateurs sur le territoire. Cela devra être mis en place suite à l'implantation des vergers conservatoires.

L'édition d'un cahier technique avec la liste des variétés anciennes à propager dans le Verdon me paraît être une initiative qui pourrait répondre à la demande d'un bon nombre d'amateur et professionnels, souhaitant s'approvisionner en arbres fruitiers de variétés anciennes. Avec plus de recul, il faudra également que nous puissions être en mesure de conseiller finement les propriétaires sur les variétés à implanter dans leur jardin ou leur exploitation.

Conclusion :

Mon travail de stage aura permis au PNRV de se faire une idée du potentiel de valorisation de la ressource fruitière sur le territoire. Elle aura confirmé que le Verdon abrite une grande diversité de variétés fruitières. Mais celle-ci semble plus concentrée sur le secteur de Castellane, qui a été historiquement un lieu de production et d'échange.

Il aura également permis d'identifier un noyau d'amateurs passionnés sur lequel le parc pourra s'appuyer pour organiser des animations, par exemple pour l'animation initiation au greffage que j'ai organisé avec Lucien Athanase.

Nous avons également pu identifier différentes initiatives privées à soutenir et essayer d'encourager, comme la diversification des exploitations grâce à l'implantation d'un verger ou la valorisation des fruitiers déjà existants.

Pour les vergers conservatoires, nous avons 4 agriculteurs et deux communes motivés et sensibilisés à la thématique de la sauvegarde des variétés anciennes. Les vergers pourront donc être plantés en automne 2014 suite à un travail de prélèvement des greffons qui aura lieu cet hiver (janvier – février).

J'ai également pu parler de ce projet qui germe dans le Verdon, à l'occasion de la Fête du bois le 15/09 à La Martre, sous la forme d'une conférence et de la fête du parc le 22/09 à Soleilhas, par le biais d'un atelier d'initiation à la greffe.

Personnellement, ce stage m'a permis de découvrir une région et un contexte complètement opposé à celui que je connaissais très bien, en Dordogne, dans l'exploitation de mes parents en agriculture biologique, où nous produisons du vin et avons 10 ha de prunier pour la transformation de la prune en pruneau d'Agen. En effet, je suis arrivé avec des idées qu'il m'a fallu oublier très vite pour m'adapter à ce nouveau contexte, où la rentabilité économique ne doit pas être au cœur du projet.

Je me suis également enrichi au contact de ces amateurs passionnés et professionnels avec qui j'ai pu entretenir de très bonnes relations, mais aussi au contact de mes collègues du parc qui ont tous des compétences différentes et bien entendu au contact de Marc Doussière, mon maître de stage, qui a pu me faire partager sa vision du territoire, du projet et m'ouvrir les yeux sur les préoccupations qui l'ont poussé à travailler sur cette thématique.

Annexe :1

Journée "Taille, Greffe et Compagnie" samedi 30 mars :

Au programme, de 9h à 17h :

Tout au long de la journée

- Exposition "Vergers et biodiversité"
- Quand la librairie va au verger : livres autour du paysage, des jardins, du verger par la Librairie des Danaïdes (Aix-les-Bains)
- Démonstration de broyage
- Démonstration de vannerie par l'Association Les Lanchettes
- Exposition de tableaux organisée par la Galerie en sous-sol de Saint-Ours.

Des ateliers gratuits pour les adultes (inscription sur place)

Par les Associations Croqueurs de Pommes de Haute-Savoie, Croësons et Carmaniules et les paysagistes spécialisés.

- Taille d'élagage
- Taille de formation
- Techniques de greffe

Des ateliers d'animation gratuits pour les enfants (inscription sur place) :

10h00 : Land Art au verger ! Par TRIBU TERRE

Artistes en herbe, la nature est un trésor de matières, de couleurs, de reliefs et de formes, avec lesquels nous pouvons créer des oeuvres originales ! Rendez-vous à 10h - De 5 à 13 ans (12 enfants maxi)

14h30 : Construction de nichoirs pour les oiseaux.

Par Véronique Riondy

Les oiseaux ont parfois besoin d'un coup de pouce afin de trouver le bon endroit pour construire leur nid. Aidons nos amies mésanges en leur construisant des nichoirs à poser dans les jardins !

Rendez-vous à 14h30 - A partir de 7 ans (15 enfants maxi). Merci d'apporter un petit marteau !

15h30 : A la découverte du petit peuple des arbres. Par Libre & Rit

A partir d'un conte, les enfants feront connaissance avec un petit peuple imaginaire qui vit sous les arbres et découvriront la nature à travers des jeux. Rendez-vous à 15h30 - A partir de 7 ans (15 enfants maxi)..

16h00 : Les couleurs de la Nature. Par TRIBU TERRE

A partir de la cueillette d'éléments naturels, chaque enfant créera sa véritable palette de couleurs !

Rendez-vous à 16h - De 3 à 6 ans (15 enfants maxi).

En dessous de 6 ans, la présence d'un adulte est recommandée

Annexe 2

**Venez échanger avec les Croqueurs de Pommes de Haute-Savoie,
l'Association Croësons et Carmaniules et les pépiniéristes partenaires
samedi 10 novembre à Ecole (Maison faune flore), de 9h à 12h.**

Programme de la matinée :

- Une sélection d'**arbres fruitiers d'anciennes variétés**.
- Une sélection d'arbustes pour composer vos **haies paysagères** et **arbustes fruitiers** (cassissier, framboisier, groseillier, sureau, cornouiller, argousier, églantier...).
- **Exposition photo « L'origine de la pomme »** : à la découverte des forêts de pommiers sauvages du Kazakhstan, à l'origine de toutes nos pommes cultivées.
- **Exposition et identification d'anciennes variétés de pommes ; conseils de taille** par les Croqueurs de Pommes de Haute-Savoie et l'association Croësons et Carmaniules.
- Portes ouvertes à la **Maison faune flore**.
- **Jus de pomme et vin chauds** par l'Ass. Croës et Compagnie.

info : www.parcdesbauges.com - tél.: 04 79 54 86 40

Maison faune flore - tél.: 04 79 54 97 77

Comment commander vos arbres ?

- **Contactez les pépiniéristes partenaires** et se faire livrer le 10 novembre à Ecole.
PEPINIERES MESMIN : (spécialisé dans les arbres fruitiers d'anciennes variétés).
PEPINIERES DE L'ALBANAIS : (arbres fruitiers d'anciennes variétés).
LE JARDIN DE FLORA : (spécialisé dans les arbustes, vivaces et petits fruits).

Ou

- **Choisir sur place** le 10 novembre : les pépiniéristes partenaires apporteront une large sélection d'arbres et arbustes.

Possibilité de déjeuner sur place :

Menu autour des pommes et poires,

Animations gratuites pour les enfants :

- petit atelier **de jus de pomme**
- fabrication de «**Pommes d'amour**»

La R'vola 2010 une belle fête d'antan, une fête de notre patrimoine

avec la participation de « GRUFFY ANIMATIONS »
Animation Marcel PARIS



Dans un cadre rural authentique, la R'vola vous fera revivre un moment enrichissant, plaisant et nécessaire pour que jeunes et moins jeunes découvrent, et redécouvrent un savoir-faire, des gestes maîtrisés par les paysans et artisans d'antan. La vie d'une époque sera décrite par les auteurs savoyards dans leurs ouvrages. Ils seront présents à la R'vola pour vous rencontrer...

Des animations à partir de 10 h...

Une fête du patrimoine en plein accord avec la semaine du goût !...

Vous trouverez le traditionnel boudin aux fines herbes, le bidoyon, la belle tomme blanche, les châtaignes grillées ; un bon pain croustillant, des épognes chaudes et moelleuses sortant du four à pain construit en 1769. Dans une ambiance folklorique où se mêlent odeurs de ferme, ronronnement de vieux tracteurs, vous apprécierez le travail des artisans et également du dresseur de chiens de troupeaux...

« Alors, jeunes et moins jeunes
venez participer à cette
véritable fête du patrimoine. »

Animation musicale
Groupe VALDOTAIN
Groupe LES GENTIANES
Tout au long de la journée !

Menu de la R'VOLA (spécial Fête de la pomme)
Prix du repas : 14 € adultes - 8 € enfants.

Salade « terroir d'ici ».
Rôti de porc « façon croqueurs de pommes »
et ses accompagnements.
Abondance de GRUFFY ou tomme blanche.
Rissolle aux pommes.
Café et Bidoyon.
Vin de Chautagne (en supplément).

Menu

Annexe 3 :

Fête de la Pomme



La Fête de la pomme, organisée par le Parc naturel régional du Massif des Bauges, s'inscrit dans le cadre du projet Interreg « VERGERS, BIODIVERSITÉ ET JEUNES CONSOMMATEURS ».

De nombreuses animations vous attendent :

- Stand « Atelier mobile jus de pomme » : pasteurisation du jus de pomme : apportez vos pommes et repartez avec votre jus pasteurisé. Inscription avant le 10 octobre au Parc : 04 79 54 86 40.
- Animation « Atelier jus de pomme pour les enfants » : matin et après-midi. Inscriptions sur place.
- Stand Croèsons et Carmaniules, Croqueurs de Pommes de Savoie-Tarentaise et de Haute-Savoie : exposition de pommes de variétés anciennes et locales, apportez vos fruits pour les faire identifier. Tout au long de la journée, conseils et démonstrations de taille de jeunes arbres.
- Stand des partenaires Italiens du Projet « Vergers, biodiversité et jeunes consommateurs ».
- Exposition « Vergers et biodiversité ».

• **Concours « la pomme en cuisine » : à partir de 10h, apportez vos spécialités à base de pommes (sucrées ou salées). Un jury se réunira à 12h pour récompenser les meilleurs plats.**



- Exposition des travaux des écoles dans le cadre du concours « Croquez la pomme ».
- Proposition de parcours thématiques à vélo électrique. Réservation sur place sur le stand du Parc.
- Stand matafans aux pommes.
- Vente de pommes, bidoyon (cidre) et jus.

D'autres animations « au parfum de pomme » vous attendent tout au long du mois d'octobre.

- 15-16 octobre : Colloque à Albertville « Le pré verger et la valorisation des fruits anciens ».
- 19 octobre à 15h : Atelier cuisine « La pomme dans tous ses états », préparation du menu et dégustation du travail avec Catherine BARRIER. Hôtel-restaurant des Clarines, Le Châtelard (Places limitées ; inscriptions obligatoires avant le 14 octobre auprès du Parc).
- 19 octobre à 20h : Conférence « Traitement biologique des vergers traditionnels » avec Arnaud Furet de l'association ADABio. Salle du clos Guévin à Gruffy.
- 27 octobre : Atelier fabrication jus de pommes dans le cadre des « mercredis Nature ». Maison faune flore, École.
- Tout le mois d'octobre : Faites votre jus de pomme pasteurisé avec l'Atelier mobile du Parc.



Pour plus d'info :

Parc naturel régional du Massif des Bauges
Tél. : 04 79 54 86 40 • www.parcdesbauges.com

Annexe 4 :

Programme de conservation et de valorisation

du patrimoine fruitier régional

Projet « vergers paysans »

Convention de mise en place d'un verger paysan de variétés fruitières régionales et anciennes.

Entre **Le Parc Naturel Régional du Luberon**

BP 122 – 60 place Jean Jaurès

84404 APT Cedex

Représenté par son Président, Monsieur Jean-Louis JOSPEH,

Et **l'agriculteur**

Contexte

Le Parc Naturel Régional du Luberon a réalisé depuis 1982 un travail important d'inventaire et de mise en collection de variétés fruitières anciennes de la région, principalement regroupé à la Maison de la Biodiversité et dans 15 vergers villageois.

Le Parc Naturel Régional du Luberon entend faire revivre ce fond ancien extrêmement diversifié qui comprend plus de 400 variétés regroupées en 16 espèces en les valorisant auprès du grand public et des professionnels : pépiniéristes, agriculteurs....

C'est dans ce contexte que le Parc Naturel Régional du Luberon souhaite développer une collaboration exemplaire avec les agriculteurs qui acceptent la mise en culture de ces variétés anciennes fruitières, soit pour des besoins personnels ou à des fins de mise en marché (circuits courts...) dans le cadre de vergers expérimentaux de petite dimensions.

La marque « vergers paysans »

Le projet a fait l'objet d'un dépôt de marque « vergers paysans » et « vergers paysans familiaux » auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle ». Cette marque est la propriété du Parc Naturel Régional du Luberon

Article 1 : Objet

L'objet de cette convention est la mise en place chez l'agriculteur d'un :

- 1) verger paysan

Les espèces et variétés sont répertoriées à l'annexe 1.

Article 2 : Engagement du Parc Naturel Régional du Luberon

- 2.1. Le Parc Naturel Régional du Luberon mettra à disposition les plants nécessaires à la mise en place du verger : au prix (cf. annexe tarifs).
- 2.2. Le Parc s'engage à fournir les informations, dont il dispose, sur les variétés et à restituer les éléments acquis chez les agriculteurs.
- 2.3. Le Parc s'engage à proposer une journée d'information , formation collective sur : la taille, l'entretien, la plantation à titre gracieux pour l'agriculteur.
- 2.4. A promouvoir la mise en marché de ces variétés anciennes auprès du grand public.
- 2.5. A attribuer la marque « vergers paysans » à l'agriculteur après agrément du verger par le parc naturel régional du Luberon qui devra contenir des variétés anciennes régionales et d'autres variétés anciennes d'intérêt régional.

Article 3 : Engagement de l'agriculteur

- 2.1. L'agriculteur s'engage à mettre en culture et à maintenir, pour une période minimum de 8 ans, en état de production les arbres fruitiers (sauf cas de force majeure).
- 2.2. Dans le cadre d'une démarche d'acquisition de données techniques, l'agriculteur contribuera à la fourniture d'éléments de connaissances au Parc : date de récolte, date de maturité, temps de conservation, sensibilité aux maladies (tavelure, oïdium), productivité, qualité gustative, vigueur et appréciation générale, contexte cultural général. Il s'engage à laisser le Parc ou toute personne physique ou morale mandatée par lui à réaliser des observations sur le verger.
- 2.3. A fournir des greffons des variétés mises à disposition à la demande du Parc Naturel Régional du Luberon.
- 2.4. Il fournira un plan du verger permettant d'identifier l'emplacement des variétés.

Article 4 : Durée de la convention

Cette convention a une durée de 8 ans minimum. Elle est tacitement reconduite si aucun des signataires ne la résilie dans les 3 mois avant la date d'expiration.

Le Parc du Luberon pourra mettre fin à tout moment à la présente s'il constate chez l'agriculteur un manquement à ses obligations par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'agriculteur pourra mettre fin à cette convention avant les 8 ans en cas de force majeure (climatique...). Il devra en avvertir le Parc par lettre recommandée.

L'agriculteur

le président du parc

Bibliographie :

- Claude Martel, Amandiers, amandes et cassoires en Haute-Provence, suivi d'un glossaire de l'amande, Les Alpes de Lumière, n°116, 1994
- Marie Tabouriech, Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud, petite botanique historique, Chroniques de Haute Provence, n° 357
- Roger Zérubia, Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud, Chroniques de Haute Provence, 2006 ; n° 357.
- Philippe Marchenay, Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France, © Cirad, Iddri, IFB, Inra, 2005.
- Marcel Liner, Power point de présentation du label « HAUTES TIGES SUISSE », lors du Stage "Valoriser et préserver les vergers de haute tige" - 23 novembre 2007 - Pont-à-Mousson.
- INSEE, Portrait PNR du Verdon, 21/09/2012.
- Bocage, arbres champêtres et vergers traditionnels Initiatives en Midi-Pyrénées SOLAGRO - www.solagro.org.
- Jean-Luc Coppée et Claudy Noiret, Les vergers traditionnels et les alignements d'arbres têtards
- <http://www.parcdesbauges.com/patrimoine-et-culture/paysages-et-vergers/>
- http://www.parcdumorvan.org/fr/Territoires_ruraux/Agriculture/Vergers_et_Fruits_du_Morvan.