

# MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

DOSSIER

## Ils veillent sur le patrimoine végétal

Cahier MiDi de La Dépêche du Dimanche N° 0410 du 10 avril 2022. Ne peut être vendu séparément.



L'invité, Vincent Dediennie

p. 16

**Histoire** À Toulouse  
les secrets de la piste  
des pionniers, p.22

**Saveurs** À Marvejols  
gourmandises signées  
Kocolo et Zaza, p.30



LA DÉPÊCHE  
DU MIDI

Retrouvez votre  
**HOROSCOPE**  
en page 34



Conservatoire de L'Honor-de-Cos | Tarn-et-Garonne

## Patrimoine naturel

# Ils collectionnent les fruits et légumes

Safran, châtaignes, vignes, violettes... La région Occitanie recèle une remarquable biodiversité. Pour la préserver, conservatoires, instituts de recherche et vergers se mobilisent partout où le patrimoine végétal doit être sauvegardé.

[ Texte : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles et Manu Massip. ]

Jadis, nos campagnes d'Occitanie regorgeaient d'espèces fruitières et botaniques. Malheureusement, le travail de sélection végétale mené au siècle dernier a conduit à la menace et parfois même à la perte d'une importante quantité de ces variétés traditionnelles, remplacées par d'autres plus productives. Face à cette dramatique, homogénéisation de la filière agricole, des hommes et des femmes ont élevé la voix, dès les années 80, pour préserver la diversité génétique de nos terroirs. Ici et là, des conservatoires, instituts de recherche et vergers se sont multipliés à l'initiative de ces passionnés déterminés à redonner à nos paysages leurs cultures traditionnelles. Afin de transmettre ce formidable patrimoine aux générations futures, les scientifiques, chercheurs, botanistes et arboriculteurs mènent ensemble un travail remarquable de sauvegarde, d'identification et de valorisation pédagogique, économique et scientifique de ces espèces.

Du safran du Quercy jusqu'aux pommes de la Lozère en passant par la violette à Toulouse, MiDi vous emmène à la découverte de notre patrimoine végétal.



### ARIÈGE

#### ANA-CEN : Conservatoire d'Espaces Naturels Ariège, un partenaire local

« C'est en 1988 que le conservatoire a vu le jour grâce à un groupe de bénévoles passionnés qui s'intéressaient à tout », explique Carole Herscovici, chargée de communication du Conservatoire d'Espaces Naturels Ariège, situé à Alzen. Un territoire vaste sur lequel



Une safranère | Lot



## LOT

**"Reconquérir la connaissance du safran"**

« Depuis 1985, je cultive du safran sur la ferme familiale », raconte Christian Agrech, président de l'association Safranéro. « Face à la disparition des souches de safran, une commission de travail a été constituée en 1987. Dix ans plus tard, un grand inventaire est réalisé. » Environ 30 000 bulbes de souche ancienne locale sont découverts. Parmi eux, certains dataient d'avant la Révolution, confirmant l'importance de la culture du safran du Quercy jusqu'à la fin de l'époque médiévale. Créée en 2001, l'association a pour mission de conserver et de multiplier ces précieux "crocus sativus". La diffusion de ces "hybrides naturels fiables" a permis, en 20 ans, d'inscrire 120 safranères qui, en cultivant ces souches historiques « participent mieux que quiconque à leur sauvegarde ». En 2002, à l'écomusée de Cuzals, une safranère pédagogique a été inaugurée pour reconquérir la connaissance du safran. Le Safranéro organise régulièrement des journées thématiques, des formations en safranculture et des sessions pédagogiques, notamment auprès du lycée agricole de Beauregard à Villefranche-de-Rouergue. Ce travail permet de « réveiller l'ancrage historique et culturel du safran du Quercy dans les mémoires collectives ».

## LOZÈRE

**Un patrimoine à partager**

Au cœur du site remarquable qu'est le parc national des Cévennes, « Le verger de Ventajols a été planté en 1988 à l'initiative d'agents du parc qui avaient récolté toute une collection de variétés fruitières provenant d'un secteur limitée », décrit Viviane de Montaigne, chargée de mission agri-environnement. D'abord, « il a fallu identifier ces variétés dont certaines portaient le nom du propriétaire du jardin

où elles étaient cultivées ». Un inventaire long mais nécessaire, permettant au verger d'abriter aujourd'hui 16 variétés de pommes, 8 de poires et 7 de pruniers. Depuis 2018, « nous sommes en partenariat avec les Vergers de Lozère et bénéficions de l'expertise de la pomologue Sabine Rauzier qui participe activement à la réhabilitation du verger ». Afin d'obtenir le label de "verger conservatoire", le verger sera par ailleurs dupliqué sur la commune de Quézac et dans le verger de l'Espinas à Ventalon. Plusieurs fois dans l'année, des formations sont proposées pour inciter les arboriculteurs à s'intéresser à ces variétés locales résilientes et les cultiver à leur tour. Quant aux fruits récoltés, « ils sont réservés à l'association d'insertion de Florac où ils sont transformés en compotes pour la crèche de la commune ». Bon appétit les tout-petits !

## PYRÉNÉES-ORIENTALES

**"Faire connaître la nature"**

Longtemps inexploité, le Mas Roussillon est pourtant une magnifique bâtisse que



Arboretum Mas Roussillon | Pyrénées-Orientales

## POMOLOGIE

**DANS LE GARD, LA POMME A LA PÊCHE**

« Quand on conserve une variété, on conserve une tradition. "Nous sommes des historiens plus que des écologistes", explique Sabine Rauzier, responsable du centre national de pomologie d'Alès. Dans les années 90, le fondateur de l'association "Sauve qui Pomme", Christian Catoire, se consacre à la recherche et à l'inventorisation des variétés de pommes. 25 ans seront nécessaires à « étendre ses connaissances et à les regrouper au sein d'une bibliothèque ». En 2000, ce passionné trouve à la mairie d'Alès « le soutien nécessaire pour monter le centre national ». Parce que « quand on conserve une variété, on conserve une tradition », le centre regroupe tous les documents relatifs à l'histoire, la culture et l'usage de près de 15 000 variétés de pommes. Un site unique en son genre.

**L'INFO EN** Centre accessible librement du lundi au vendredi de 9h30 à 12 heures et de 14 heures à 17 heures.

« la commune de Canet-en-Roussillon a rachetée en 1984 », décrit Guy Joulin, botaniste et conservateur de l'arboretum. Ce n'est qu'en 2004 et « grâce à la volonté d'hommes et de femmes résolus à faire de ce lieu un espace de verdure » que l'arboretum est créé. Géré par le Centre Catalan d'Études pour l'Agronomie Méditerranéenne et l'Environnement (CCEAME), ce parc de 14 hectares abrite aujourd'hui quelque 1 500 espèces. Arbres fruitiers, oliviers de plus de 500 ans, cépages, figuiers côtoient en ce lieu remarquable des plantes singulières, dont le plus grand nénuphar au monde, la Victoria régia. L'entrée au parc est gratuite et de nombreuses pancartes permettent de "faire connaître la nature". Si l'arboretum ne



Conservatoire de Puycelsi | Tarn

propose pas la vente des végétaux, « nous vendons en revanche tous nos fruits issus de variétés anciennes de pommes, pêches, abricots... ». Ces fruits aux parfums et aux goûts que les gens n'avaient jamais savourés peuvent être, en fonction des saisons, directement cueillis par les visiteurs.

## TARN

**Préserver et valoriser les espèces anciennes locales**

Au pied du village fortifié de Puycelsi, « Le département du Tarn a créé en 1986 le Conservatoire d'espèces fruitières et de vignes anciennes », déclare Isabelle Calvière, cheffe de service à la direction de l'eau et de l'environnement. Huit hectares servent aujourd'hui d'écrin à « plus de 700 variétés toutes espèces confondues dont des pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, pêchers et vignes anciennes ». L'objectif, préserver et valoriser les espèces anciennes et locales en favorisant la biodiversité cultivée. Aussi, pour transmettre la diversité génétique la moins érodée possible aux générations futures, le conservatoire mène un important travail d'inventaire de ces anciennes variétés rustiques. Dans les jardins des particuliers comme dans les exploitations agricoles, « nous observons ces espèces avant de les régénérer par multiplication ».

Le conservatoire joue un rôle pédagogique majeur et vend par ailleurs quelques-uns de ses plants, « adaptés aux lieux de culture auxquels ils sont destinés ».

## TARN-ET-GARONNE

**"Redonner leur culture agricole à nos paysages"**

« C'est une vieille histoire », commence par raconter Michel Lamolinairie, maire de la petite commune de L'Honor-de-Cos. Dans ce village proche de Montauban, il y a une parcelle de 30 000 m<sup>2</sup> attenante à la maison de la chasse où plusieurs variétés



Verger de l'Honor-de-Cos | Tarn-et-Garonne

anciennes de pommiers donnaient des fruits depuis 20 ans. Afin de « redonner leur culture agricole à nos paysages », la municipalité lance en 2005 le projet de verger conservatoire biologique, après une longue étude des paramètres environnementaux, menée par l'arboriculteur Thierry Ramat. Aujourd'hui, le verger compte « 126 pommiers qui produisent 42 variétés différentes de pommes », mais aussi des abricots, des cerises, des prunes et des pêches. Un verger récemment complété d'une "forêt de biodiversité" avec la plantation de 347 arbres. D'ici à la fin de l'année, 420 acacias devraient rejoindre le site. Lieu d'expérimentation unique en matière d'agriculture biologique, « c'est tout un ensemble que nous sommes en train de recréer pour anticiper l'avenir de nos terres ». Un avenir que le site prépare aussi par sa fonctionnalité d'outil pédagogique : « nous organisons des formations de greffage, de taille et de soin ouverts à tout public ».

## CARNET D'ADRESSES

**ANA-CEN**  
Conservatoire d'Espaces Naturels Ariège  
Vidallac - 09240 Alzen | Tél. : 05 61 65 80 54  
[www.ariegenature.fr](http://www.ariegenature.fr)

**INRAE**  
Unité Expérimentale de Pech Rouge  
11430 Gruissan | Tél. : 04 68 49 44 00  
[www.montpellier.inrae.fr/pechrouge](http://www.montpellier.inrae.fr/pechrouge)

**ACRC**  
Aveyron Conservatoire  
Régional du Châtaigner  
La Croix Blanche - 12390 Rignac  
Tél. : 05 65 64 47 29  
[www.chataignier-conservatoire.com](http://www.chataignier-conservatoire.com)

**IFV**  
Institut Français de la Vigne et du Vin  
3430, route de l'Espiguette  
30240 Le Grau-du-Roi | Tél. : 04 66 51 40 45  
[www.vignevin.com](http://www.vignevin.com)

**CCVS**  
Conservatoire des Collections Végétales  
Spécialisées - Collection agréée de Violettes  
de Toulouse  
19, boulevard de la Marne - 31000 Toulouse  
Tél. : 05 61 22 28 84  
[www.toulouse.fr/web/environnement/serres-municipales](http://www.toulouse.fr/web/environnement/serres-municipales)

Conservatoire Botanique National  
des Pyrénées et de Midi-Pyrénées  
Lieu-dit "Vallon de Salut" - 65203 Bagnères-  
de-Bigorre | Tél. : 05 62 95 85 30  
[www.cbnmp.blogspot.com](http://www.cbnmp.blogspot.com)

**SAFRANÉRIO**  
Conservatoire Botanique  
du Safran du Quercy  
Mairie de Cajarc - BP 1 - 46160 Cajarc  
Tél. : 06 76 75 83 86  
[www.safranerio.fr](http://www.safranerio.fr)

**PARC NATIONAL DES CÉVENNES**  
Verger Conservatoire du Parc  
National des Cévennes  
6 bis, place du Palais - 48400 Florac  
Tél. : 04 66 49 53 00  
[www.cevennes-parcnational.fr](http://www.cevennes-parcnational.fr)

**ARBORETUM MAS ROUSSILLON**  
Centre Catalan d'Études pour l'Agronomie  
Méditerranéenne et l'Environnement (CCEAME)  
Mas Roussillon - Route de Villelongue  
66430 Canet-en-Roussillon | Tél. : 04 68 64 32 82  
[www.arboretum-canetenroussillon.fr](http://www.arboretum-canetenroussillon.fr)

Conservatoire d'Espèces Fruitières  
et de Vignes Anciennes  
Les Horts - 81140 Puycelsi | Tél. : 05 63 33 19 41  
[www.tourisme-tarn.com/producteur/conservatoire-des-espèces-fruitières-et-de-vignes-anciennes](http://www.tourisme-tarn.com/producteur/conservatoire-des-espèces-fruitières-et-de-vignes-anciennes)

Verger Conservatoire Biologique  
82130 L'Honor-de-Cos - 82000 Montauban  
Tél. : 05 63 31 35 06  
[www.lhonordecos.fr](http://www.lhonordecos.fr)

Centre National de Pomologie  
21, rue Soubeyrannes - 30100 Alès  
Tél. : 04 66 56 50 24  
[www.pomologie.ville-ales.fr](http://www.pomologie.ville-ales.fr)  
Jérémy Guerbet  
[verger.permaculture@gmail.com](mailto:verger.permaculture@gmail.com)

**INRAE**  
Unité Expérimentale du Domaine de Vassal  
Ancienne route de Sète - 34340 Marseillan-plage  
Tél. : 04 67 21 91 81  
[www.montpellier.inrae.fr/vassal](http://www.montpellier.inrae.fr/vassal)





L'Inrae, à Gruissan | Aude



À Gruissan | Aude

**GERS**

**JÉRÉMY GUERBETTE ET LA PERMACULTURE**

Pas de conservatoire pour Jérémie Guerbette mais une initiative tout aussi louable pour « créer un lieu le plus résilient possible », explique-t-il. Sur ces terres qu'il a achetées en 2018 à Seysses-Savès, dans le Gers, « il était évident pour moi de planter un verger permaculturel afin de réintroduire l'arbre fruitier dans la région ; ce projet, lancé lors du premier confinement, a abouti grâce à une campagne de financement participatif ». Avec l'argent récolté, « nous avons acheté une soixantaine de variétés différentes que nous avons plantées en février dernier ». Plus qu'un simple verger, « le but ici est de créer une forêt de biodiversité mais aussi un lieu de rencontres », propice à l'apprentissage et à la découverte des variétés, « pour qu'elles ne soient plus oubliées ».



Domaine de l'Espiguette | Gard

l'objectif consiste en « l'étude de la biodiversité, des milieux naturels, de la faune, de la flore et aux relations qui lient l'humain et la nature ». Un projet qui implique une équipe de « 23 salariés aux compétences variées et complémentaires et de 500 adhérents bénévoles et passionnés ». Le conservatoire bénéficie par ailleurs de la « richesse de travailler en réseau et de porter collectivement le même projet ». Cette ambition commune en fait aujourd'hui un référent privilégié dans la connaissance des sciences naturalistes tout comme un excellent partenaire dans l'accompagnement des gestionnaires (exploitants, élus, communes). Spécificité du conservatoire ? Il est propriétaire de 22 sites naturels d'une surface totale d'environ 2 000 ha dont il assure la gestion des espaces et des espèces. Son centre de ressources, d'une taille remarquable, lui permet de mettre ses connaissances à la disposition du grand public.

**AUDE**

**Inventer "les vins de demain"**

À Gruissan, au sein de l'unité expérimentale de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, à Pech Rouge, les vignes anciennes ne sont pas sauvegardées à proprement parler. Que la vitis vinifera, principale espèce de vigne cultivée en Europe, n'y voit aucun outrage, d'autant qu'elle fait malgré tout l'objet de toutes les attentions de Hernán Ojeda, ingénieur de recherche ! « Ici, nous étudions les impacts environnementaux des pesticides sur la vigne et cherchons à réduire les intrants chimiques », indique-t-il. Il faut dire que face au changement climatique, la vitis vinifera présente des gènes de vulnérabilité préoccupants pour l'avenir viticole. Un constat qui a amené l'Institut à travailler sur des variétés résistantes issues de méthodes naturelles de croisement. Contrairement aux idées reçues, ce procédé offre des alternatives importantes d'amélioration du matériel végétal, tout en conservant les qualités intrinsèques de nos cépages traditionnels. 40 hectares de vignes sont ainsi étudiés et testés pour nourrir la science et permettre à la filière viticole d'« atteindre ses objectifs éco-phytosanitaires ». Cette approche transversale en fait la seule structure d'expérimentation INRAE à vocation de recherche intégrée viticulture œnologie. En constante évolution vers « une nouvelle viticulture », le site invente les vins de demain.

**AVEYRON**

**La châtaigne dans tous ses états**

Parmi les richesses qu'abrite la région Occitanie, il y a la châtaigne de l'Aveyron. Sa sauvegarde a été permise par « l'œuvre de grands passionnés qui ont souhaité planter un verger conservatoire », raconte Laeticia Faliez, animatrice de l'Aveyron



Violettes à Toulouse | Haute-Garonne

Conservatoire Régional du Châtaigner (ACRC).

« Nous sommes sur un ancien corps de ferme qui appartenait à deux sœurs. Faute de descendance, elles l'ont cédé au lycée agricole de Rignac. C'est ici que les premiers châtaigniers et pommiers ont été plantés. » Aujourd'hui cultivés sur trois parcelles d'une superficie de 12 ha, ils connaissent une véritable résurrection. Leurs fruits sont également transformés sur place et servent à la confection de crèmes de marron, de marrons entiers et de jus de pomme. Cette transformation « permet d'étudier les coûts de production pour mieux conseiller ceux qui souhaiteraient développer une châtaigneraie ». Tout ce processus remplit trois rôles majeurs : « un rôle de conseil et d'accompagnement, un rôle de rénovation et de restauration de châtaigneraies et, enfin, un rôle pédagogique permis par les animations gratuites auprès du grand public ».

**GARD**

**"Garantir la qualité sanitaire"**

Derrière les portes du Domaine de l'Espiguette, au Grau-du-Roi, 40 hectares de vignes ont la lourde responsabilité de servir de référence pour la sélection de la vigne en France. Anastasia Rocque, directrice de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), plante le décor : « Nous conservons ici le patrimoine génétique des cépages français afin de produire des plants de vignes destinés aux vignobles nationaux ».

600 variétés sont ainsi cultivées au Domaine de l'Espiguette. « Raisins de table, de cuve ou encore porte-greffes... nous avons près de 5 000 clones de ces variétés. » L'Institut tient ainsi un rôle majeur de garant de la qualité sanitaire des variétés. Son terroir, uniquement

composé de sable, en fait un terroir d'expérience redoutable pour les vignes qui subissent ici un fort stress hydrique. Mesurées et pesées durant 5 années, elles font ensuite l'objet de vinifications durant 3 millésimes minimum avant de pouvoir prétendre à l'agrément. Quant aux raisins vendangés chaque année, « 12 hectares environ rentrent en appellation et le reste est amené en cave coopérative ».

**HAUTE-GARONNE**

**Le charme discret de la violette**

Au bord du Canal du Midi, derrière les portes des serres municipales de Toulouse, on ne soupçonne pas que sont produites ici plus de 300 000 plantes par an destinées à embellir la ville. En ce lieu remarquable (Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées), inscrit aux Monuments Historiques, près de 400 variétés sont abritées et choyées. Un formidable écrin de verdure au sein duquel prospère, en véritable reine des lieux, la violette. Sous le jardin d'hiver qui en abrite aujourd'hui environ 80 variétés, l'emblème de la Ville rose fait l'objet de toutes les attentions de Nadine Rossini, horticultrice. « La violette a longtemps été utilisée pour composer des bouquets de fleurs et s'exportait partout en Europe au XIX<sup>e</sup> siècle », commente-t-elle. Malheureusement, au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, c'est la crise. Les producteurs se raréfient, la concurrence arrive des Pays-Bas et le gel de 1956 met à rude épreuve la délicatesse de la plante. Au même moment, « un horticulteur agenais nommé Pierre Barandou fait don à la ville d'une cinquantaine de variétés de violettes », permettant aux serres de démarrer la constitution d'une collection. Labellisée "Collection agréée" en 2002 et largement complétée depuis par d'autres généreux donateurs, les serres comptent aujourd'hui environ 80 espèces dont la Duchesse de Braganza, Souvenir de ma fille ou encore La Régente, pour ne citer

qu'elles. « Des fleurs qu'il est possible d'admirer en février, lors de la fête de la violette, place du Capitole. »

**HAUTES-PYRÉNÉES**

**Un formidable outil partagé**

Créé en 1999, le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées (CBNPMP) est agréé depuis 2001 par le ministère en charge de l'écologie. Sur un « territoire d'agrément de près de 50 000 km<sup>2</sup>, nous menons des missions d'utilité publique face à l'érosion de la biodiversité et en faveur de la flore sauvage, de la fonge, des végétations et des habitats naturels », annonce Michaël Douette, son directeur général adjoint. « Nous inscrivons nos actions au plus près des attentes des acteurs et des enjeux territoriaux à travers le développement de la connaissance, la conservation d'espèces rares et vulnérables, la valorisation et le partage de données, l'appui dans les mises en œuvre des politiques publiques et, enfin, la sensibilisation par l'éducation et la formation. »

Si le conservatoire intervient notamment auprès des institutions publiques et des professionnels, il développe par ailleurs l'accueil au grand public, notamment sur la période estivale. « Pour ne pas décrocher nature et culture, nous avons par ailleurs le projet de développer le muséum de Bagnères-de-Bigorre. »

Les serres de Toulouse | Haute-Garonne

