



**APPEL À CANDIDATURE 2017**  
**N° « AAC 2017 – 006 RPG »**



**RÉSUMÉ DES ACTIONS RÉALISÉES (2018)**

Lieu : **Maison de la biodiversité**, chemin de la Thomassine, 04100 Manosque

Structure bénéficiaire : **Parc naturel régional du Luberon**, 60 place Jean Jaurès, 84400 APT  
Non assujetti à la TVA

La Maison de la biodiversité, gérée par le Parc naturel régional du Luberon depuis 1997, est un verger conservatoire regroupant sur 6 Ha 2000 arbres fruitiers d'environ 420 variétés anciennes, parmi 16 espèces (pomme, poire, pêche, abricot, cerise, figue, amande...).

Ce site, qui comporte un musée sur la domestication du végétal par l'Homme, est ouvert toute l'année au public et propose aux adultes et comme aux scolaires des visites guidées sur le thème de la biodiversité.

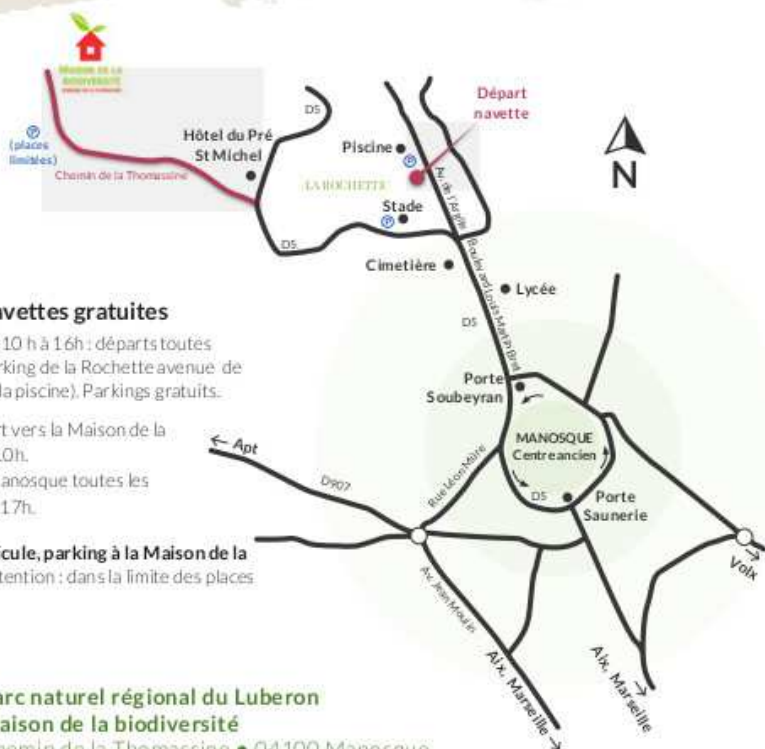
Des événements y sont organisés tout au long de l'année pour sensibiliser le public à l'importance de la diversité des espèces fruitières et de la biodiversité en général. L'évènement principal est la Journée des Fruits et Saveurs d'Autrefois organisée chaque premier dimanche de décembre et rassemblant de nombreux pépiniéristes et proposant des conférences et des animations (programme 2018 ci-après).

Le Parc naturel régional du Luberon, via la Maison de la biodiversité et ses vergers de la Thomassine, collabore par ailleurs avec l'INRA et le GRAB, depuis 2016, pour réaliser un programme de caractérisation de variétés anciennes, en collaboration avec les professionnels (arboriculteurs, pépiniéristes, metteurs en marché, transformateurs etc...), dans le cadre du projet FRUINOV dans l'objectif de remettre en production certaines variétés ou de contribuer à la création variétale (cf. plaquette ci-après).

## Thème 2018 : abeilles et autres insectes pollinisateurs

Les insectes et les plantes à fleurs entretiennent des relations privilégiées depuis leur apparition, il y a une centaine de millions d'années. C'est sur la base de bénéfices réciproques que ces relations se sont établies, diversifiées, voire spécialisées.

En se déplaçant de fleur en fleur en quête de nourriture, ces insectes transportent le pollen, permettant ainsi la reproduction sexuée des plantes. C'est le cas de 80% des plantes à fleurs sauvages et 70% des espèces cultivées, contribuant ainsi au maintien de l'agriculture et donc de notre alimentation. Face au déclin des populations d'abeilles domestiques et sauvages depuis plusieurs décennies, il devient urgent de mieux les connaître et de savoir comment agir pour les protéger.



### ACCÈS

#### Accès par navettes gratuites

à Manosque, de 10 h à 16 h : départs toutes les 20 mn du parking de la Rochette avenue de l'Argile (près de la piscine). Parkings gratuits.

- Premier départ vers la Maison de la biodiversité : 10h.
- Retour vers Manosque toutes les 20 mn jusqu'à 17h.

Avec votre véhicule, parking à la Maison de la biodiversité (attention : dans la limite des places disponibles).



Parc naturel régional du Luberon  
Maison de la biodiversité  
Chemin de la Thomassine • 04100 Manosque  
Tél. 04 92 87 74 40 • [www.parcduluberon.fr](http://www.parcduluberon.fr)



Illustration : manosque - A. Marnat / C. Communications - Photo : PNB / D. Davin - Impression : papeterie industrielle nouvelle sur papier 100% recyclé



# JOURNÉE DES FRUITS ET SAVEURS D'AUTREFOIS

Dimanche 2 décembre 2018

De 9h30 à 17h - Entrée gratuite  
Maison de la biodiversité à Manosque

Thème 2018 : abeilles et autres insectes pollinisateurs  
Vente de plants et de produits transformés  
Dégustations • Conférences • Visites



[www.parcduluberon.fr](http://www.parcduluberon.fr)



# JOURNÉE DES FRUITS ET SAVEURS D'AUTREFOIS

Cette journée vous fera découvrir  
les saveurs et les arbres fruitiers d'autrefois.  
Vous pourrez les acheter, les planter chez vous et  
participer ainsi à leur conservation tout  
en respectant l'environnement.

Dans le très  
beau cadre de  
la Maison de la  
biodiversité à  
Manosque,  
rencontrez les  
exposants :

- Arbres fruitiers anciens, vignes, petits fruits, truffiers
- Ornementales : haies, etc.
- Engrais naturels
- Semences potagères
- Légumes et fruits anciens et oubliés
- Jus de fruits
- Eau-de-vie de fruits, confitures
- Huile d'olive, fromages, tartes
- Pain, safran
- Apiculture, miel, pain d'épices
- Bière artisanale
- Tisanes, thés et épices bio
- Poires Sartheau confites
- Vins
- Sirops, compotes
- Châtaignes grillées et dérivés
- Amandes pralinées, noix
- Chocolats artisanaux, macarons
- Spiruline
- Travaux en osier
- Nichoirs et mangeoires à oiseaux
- Cosmétiques naturels
- Laine de mouton
- Livres et documentation
- Associations

## Visites commentées

par les techniciens du Parc du Luberon

🕒 à 10h30 et 14h30

- Les vergers du conservatoire de la Maison de la biodiversité, avec Mohamed Nahal
  - Histoire et usages de l'eau de la Thomassine, d'hier à aujourd'hui, avec Cédric Proust et le Comité du patrimoine manosquin
  - Découverte naturaliste autour de la Maison de la biodiversité, avec Laurent Michel
- Gratuit - Durée 1h - Inscription sur place.

## Pour les familles et la convivialité...

- Buvette, repas (espace chauffé et abrité en cas de pluie)
- Ambiance musicale avec le trio Zouloubek band
- Espace jeux pour enfants
- Géocaching (chasse au trésor avec GPS) avec les Géocacheurs de Provence

## PROGRAMME DE LA JOURNÉE DU 2 DÉCEMBRE

### LE MATIN

#### 10 h : Rando nature

Au départ de Manosque, partez à la découverte des milieux naturels qui permettent la pollinisation des plantes à fleurs, jusqu'aux sources de la Thomassine. Départ à pied de Manosque, retour possible par navette toute la journée.  
(Durée 2h30 - Prévoir de l'eau et un équipement adapté à la météo et à la marche) - Sur inscription au 04 90 04 42 00 ou [accueil@parcduluberon.fr](mailto:accueil@parcduluberon.fr)

#### 11 h : Conférence « L'abeille noire de Provence » (Durée 45 mn)

Par Thierry Calvo, président de l'association AMAPI 04. *Apis mellifera mellifera* dite « abeille noire » est adaptée depuis très longtemps à notre région. Aujourd'hui, elle a du mal à faire face aux changements récents et rapides de son environnement et à la coexistence avec d'autres types d'abeilles sélectionnées pour la production. Pourquoi et comment sauver l'abeille noire de Provence ?

### LE MIDI

#### 12 h : Inauguration officielle

Restauration préparée par des agriculteurs du Parc du Luberon (repas chaud) ou pique-nique à composer sur place à partir de produits du terroir vendus par les exposants.

### TOUTE LA JOURNÉE de 9h30 à 17h

- Atelier de fabrication d'hôtels à insectes (À fleur de pierre)
- Pressage et dégustation de jus de pommes frais (Maison de la biodiversité)
- Fabrication de pistoles (Les amis de Trescléoux)
- Fabrication d'huile d'olive (Groupement des oléiculteurs de Haute-Provence et du Luberon)
- Détermination de vos variétés de fruitiers sur échantillon (Croqueurs de pommes)
- Démonstration de greffage (Fruits oubliés PACA)
- Démonstration de tournage sur bois (Boiz'Art)
- Bourse aux graines (Longomai)

### L'APRÈS-MIDI

#### 13h30 : Conférence « Les arbres aussi fleurissent » (Durée 45 mn)

Par Jean-Louis Millet et Elisabeth Toulemonde, Association Mèrindol Environnement. Oui, les arbres et les arbustes ont un pouvoir nectarifère et mellifère ! Ils nourrissent aussi les insectes pollinisateurs. Venez découvrir comment planter chez vous des arbres qui favoriseront le développement des populations de pollinisateurs.

#### 14h30 : Conférence « L'histoire des fruits dans les Alpes du Sud » (Durée 45 mn)

Par Pauline Mayer, ethnologue, auteure d'un rapport de recherche ethnologique et historique sur les variétés de fruits cultivées dans les Préalpes. De la culture de l'arbre aux usages culinaires des fruits et à leur commerce, en passant par la diversité des techniques de culture, de récolte, de conservation, l'arboriculture autrefois pratiquée dans les montagnes des Alpes du Sud participe à la richesse du paysage. La biodiversité domestique, créée et entretenue par l'homme, est pourvoyeuse de nourritures comme de ressources génétiques. Les savoirs historiques de l'arboriculture d'hier deviennent une perspective pour le renouvellement de la culture fruitière de demain.

#### 15h30 : « Fruinov, présentation du programme et des résultats » (Durée 20 mn)

Par Théo Leclerc, ingénieur-stagiaire au Parc du Luberon. Le programme Fruinov, mené en partenariat avec l'INRA et le GRAB depuis 2016, a consisté à décrire plus de 200 variétés anciennes présentes principalement dans les vergers de la Thomassine. Des fiches variétales participatives seront bientôt disponibles sur Internet, pour mieux connaître ces variétés et les remettre en culture.

#### 16h : Conférence « Les insectes pollinisateurs sauvages » (Durée 45 mn)

Par Bernard Pelletier, docteur en géologie et spécialiste en environnement. De nombreuses abeilles sauvages et autres insectes pollinisateurs assurent la pollinisation, étape essentielle dans la reproduction sexuée des plantes. Venez découvrir cette extraordinaire richesse qui nous entoure et que nous devons préserver.

## CONTACTS

### GRAB

Chloé Gaspari/Sophie-Joy Ondet  
[Sophiejoy.ondet@grab.fr](mailto:Sophiejoy.ondet@grab.fr)  
[chloe.gaspari@grab.fr](mailto:chloe.gaspari@grab.fr)  
04 90 84 01 70

### Parc Naturel Régional du Luberon

Jean-Pierre Talichet/Mathias Meignan/  
Mohamed Nahal  
[mathias.meignan@parcduluberon.fr](mailto:mathias.meignan@parcduluberon.fr)/  
[mohamed.nahal@parcduluberon.fr](mailto:mohamed.nahal@parcduluberon.fr)  
04 92 87 74 40

### Lycée Louis Giraud Carpentras

Valérie Sevenier  
[valerie.sevenier@educagri.fr](mailto:valerie.sevenier@educagri.fr)

### CETU ETics

Christèle Assegond  
[christele.assegond@laposte.net](mailto:christele.assegond@laposte.net)

### INRA

Avignon  
Henri Duval  
[henri.duval@inra.fr](mailto:henri.duval@inra.fr)

### Montpellier

Dominique Desclaux/Yuna Chiffolleau  
[Dominique.Desclaux@supagro.inra.fr](mailto:Dominique.Desclaux@supagro.inra.fr)/  
[chiffolle@supagro.inra.fr](mailto:chiffolle@supagro.inra.fr)

## LES QUESTIONS POSEES DANS CE PROJET FRUINOV

Quelles sont les variétés régionales les moins sensibles aux ravageurs et maladies de notre région?

Quels sont les acteurs s'intéressant aux variétés régionales?

Quelle est la place de ces variétés régionales dans notre agriculture actuelle?

A-t-on besoin de cultiver et de consommer des variétés régionales?

Des variétés régionales pourraient-elles devenir les parents d'une nouvelle création variétale pour une agriculture sans intrants?

# Variétés fruitières régionales de PACA Evaluation de leur sensibilité pour une culture biologique plus facile

Amande  
Cerise  
Poire  
Prune  
Abricot  
Pêche  
Pomme



Pomme  
Acteurs  
Fruits  
Rusticité  
Consommateurs  
Producteurs  
Metteurs  
Abricot  
Sensibilité  
Cerise  
Amande  
Prune  
Porteurs  
Étudiants  
Pépiniéristes  
Associations

Projet financé par :





## en quelques mots

La culture de variétés peu sensibles aux bioagresseurs et adaptées à son territoire, est le socle d'une agriculture biologique forte et pérenne.

Les variétés provençales, originaires de la région ou ayant été cultivées par le passé dans la région, sont souvent mal connues des agriculteurs, porteurs de projets et même techniciens conseillés, surtout au niveau de leur sensibilité aux maladies et ravageurs.

Ce patrimoine fruitier provençal se trouve conservé et entretenu sans intrants ou en agriculture biologique pour quelques espèces, à Manosque, à la Maison de la Biodiversité "la Thomassine" du Parc Naturel Régional du Lubéron.

Fruinov permet d'évaluer la sensibilité de ces variétés sur ce site pendant 3 ans.

Ce projet aura pour but de mettre à disposition de la filière fruits de PACA, allant du producteur au consommateur, l'ensemble des données recueillies sur ces variétés (sensibilité, données pomologiques, ...) et de proposer une évaluation participative de ces variétés grâce à des visites et au Wiki Fruinov, un outil internet regroupant toutes ces infos et où vous pourrez enregistrer vos appréciations sur ces variétés, si vous les cultivez ou les connaissez bien.



- Répondre aux enjeux de l'agriculture biologique plurielle : réduction des intrants et recherche d'une diversification  
*Les variétés régionales, sont-elles une réponse?*

- Evaluer et décrire les variétés régionales : Observer les sensibilités aux maladies et ravageurs et décrire les variétés lorsque la bibliographie est incomplète.

- Création d'une dynamique participative : réunir et animer des groupes d'acteurs de la filière fruitière.

- Améliorer le transfert de l'information au sein de cette filière fruitière.

- Capitaliser les données recueillies au cours du projet Fruinov et les transmettre.

- Favoriser le libre accès de ces informations recueillies.

- **PUBLIC DESTINATAIRE**

Producteurs, metteurs en marché, Pépiniéristes, Porteurs de projets, Techniciens-conseillers, Chercheurs, Associations et Centres de ressources sur le patrimoine fruitier, Consommateurs : l'ensemble de la filière fruitière de PACA.

- **PÉRIODE : Janvier 2016**

**Jun 2019**

- **7 ESPECES FRUITIERES**

Abricotier, Amandier, Cerisier, Pêcher, Poirier, Pommier, Prunier

**Plus de 200 variétés observées.**

- **1 SEUL SITE D'OBSERVATION**

La Thomassine, à Manosque, un contexte méditerranéen. Terrains en forte pente, orientés sud/sud est. Un site irrigué, un sol calcaire, ressuyage difficile, texture limono-argilo-calcaire.

- **PARTENAIRES**

**GRAB** (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique), **PNRL** (Parc Naturel Régional du Lubéron), **INRA** (Institut National de la Recherche Agronomique), **Lycée Agricole Louis Giraud**, **CETU ETics** (Centre d'Expertise et de Transfert de l'Université / Expertise, Transfert, Ingénierie et Connaissance Sociale).

- **PARTENAIRES ASSOCIES**

Producteur, Pépiniéristes, Metteurs en marché, CRA-W, CRRG, INRA, CTIFL, Associations sur le patrimoine fruitier, Bio de Provence, Centre de Pomologie d'Alès, ITAB

Vous pourrez trouver l'ensemble de ces informations sur le WIKI FRUINOV dès 2019.











