



Projet ISOS (N°CUP : I46J17000050007)



COMPOSANTE T3 - Actions conjointes pour la mise en valeur du patrimoine et du paysage spécifique insulaire

COMPONENTE T3 - Azioni congiunte per la valorizzazione del patrimonio e del paesaggio insulare specifico

LIVRABLE T3.2.2: Recueil des rapports de synthèse sur la réalisation des chantiers de patrimoine

PRODOTTO T3.2.2: Sintesi dei rapporti sulla realizzazione di cantieri del patrimonio

Contribution de : Parc national de Port-Cros

Contributo di : Parco nazionale di Port-Cros



Date/Data : 27/03/2020



Résumé

PROJET COPAINS "Collections Patrimoine Insertion"

Développement d'une activité économique d'insertion pour le maintien des paysages et des patrimoines agricoles de l'île de Porquerolles

Les paysages de l'île de Porquerolles ont été façonnés dans le temps par son histoire agricole, qui remonte à l'antiquité. Les terrains de l'Etat, cœur du Parc national accueillent des collections variétales de figuiers (250 variétés), oliviers (150 variétés) et mûriers (50 variétés) depuis 1979 sur une vingtaine d'hectares.

En 2014, le Parc national a confié l'entretien des vergers, via une convention, à l'association de Sauvegarde Des Forêts Varoises (ASFV), dans le cadre d'un chantier d'insertion, donnant naissance au projet COPAINS "Collections Patrimoine Insertion". L'association a complété cette activité arboricole par une activité de maraîchage en 2017 et de transformation des fruits et légumes en 2019.

C'est aujourd'hui une équipe de 16 salariés en insertion, 2 encadrants techniques et une personne chargée de la transformation qui assure l'ensemble des activités agricoles, de transformation et de commercialisation des produits.

Les pratiques agricoles développées sont respectueuses de l'environnement, soucieuses d'une utilisation raisonnée de l'eau et d'un maintien de la biodiversité. Elles sont aussi innovantes avec la mise en place de l'agroforesterie mixant vergers-maraîchers. Toute la production est labellisée Agriculture Biologique.

En plus des missions de renouvellement et de conservation des collections, l'association remet en état et en production les vergers, qui sont vieillissants. Les salariés réalisent l'ensemble des travaux : plantation, débroussaillage, traitements, irrigation, fertilisation, taille et récolte.

L'activité maraîchère est une activité agricole complémentaire qui s'inscrit dans une dynamique de production locale et de vente en circuit court.

La transformation des produits vise à réduire les pertes de fruits et légumes. Les produits sont labellisés « Esprit Parc national » et sont identifiés sous la marque déposée « Les jardins de Porquerolles ». Ils sont commercialisés sur l'île, en vente directe, auprès de revendeurs et sur des marchés locaux.

La gestion d'une exploitation agricole en cœur de Parc doit répondre plus qu'ailleurs à des exigences en termes d'intégration paysagère, d'aménagement de bâti et de respect de la biodiversité. Ce cadre complexifie les tâches agricoles et freine le développement des activités. En revanche, il confère au projet des valeurs d'exemplarité et renforce son image auprès du grand public.

L'insularité ajoute des difficultés et des coûts supplémentaires sur les approvisionnements et les déplacements des salariés. Pour faire face au manque d'eau et à ses contraintes d'approvisionnement, l'ASFV déploie toute son ingéniosité pour irriguer les vergers de figuiers en goutte à goutte avec l'eau des lagunes, issue de l'eau recyclée de la station d'épuration. Quant aux cultures maraichères, elles sont, elles aussi, arrosées en goutte à goutte, et bénéficient d'un paillage qui limite l'évapotranspiration, réduisant ainsi le besoin d'arrosage.

D'un point de vue économique, les résultats ne sont pas encore satisfaisants. Les productions sont faibles et les rendements à l'hectare insignifiants dans les vergers de collection. Les évolutions seront visibles d'ici 5 à 10 ans, le temps de remplacer les arbres déperissants, d'augmenter les surfaces irriguées, d'avoir une augmentation de la production suite aux soins et traitements appropriés depuis quelques années.

En ce qui concerne le maraîchage, il faut améliorer la technicité pour augmenter les ratios de productivité. Avec une meilleure maîtrise technique, les résultats seront visibles plus rapidement et permettront de compenser les déficits générés par l'activité arboricole.

Le Parc national est très en appui du projet et apporte un soutien financier, la mise à disposition de locaux, de matériel et affecte des moyens humains au suivi des actions.

De nombreux partenaires soutiennent le projet ; fonds de dotation et fondations privées, mécènes et collectivités. Ils apportent un soutien financier, un appui technique et scientifique et un apport de compétences via du mécénat.

Les fondements du projet sont posés et les perspectives de consolidation et de développement sont en cours. Le Parc national, le Conservatoire Botanique et l'association identifient les axes de progrès et définissent ensemble les actions à mener pour pérenniser le projet.



RAPPORT DE SYNTHÈSE

PROJET COPAINS "COLLECTIONS PATRIMOINE INSERTION"

Développement d'une activité économique d'insertion pour le maintien des paysages et patrimoines agricoles de l'île de Porquerolles



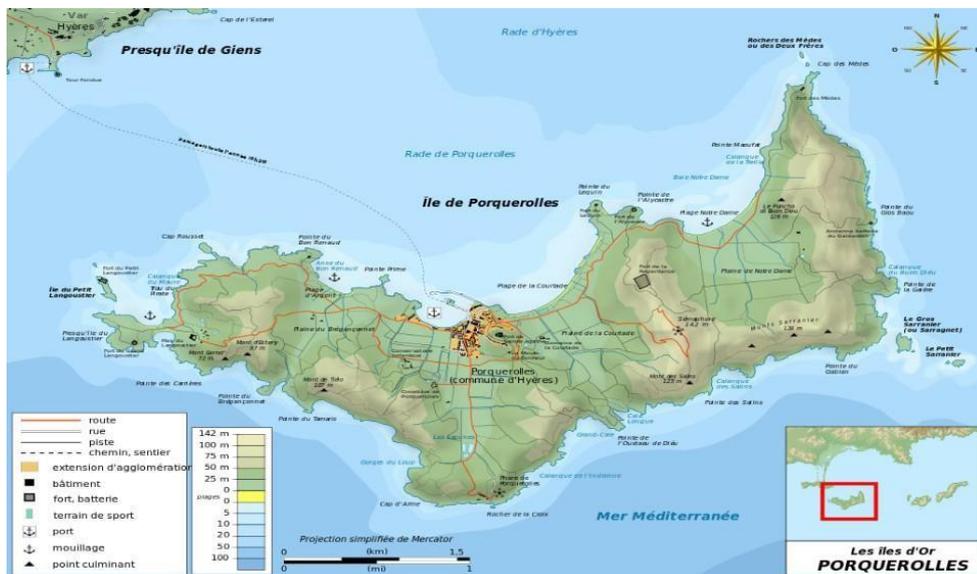
I. Contexte : l'île de Porquerolles

L'île de Porquerolles est la plus grande des 3 îles d'Hyères, dans le Var. D'une superficie de 12.54 km², elle se situe à 2.6 km de la côte, à l'extrémité sud de la Presqu'île de Giens.

L'île est aujourd'hui l'un des sites touristiques les plus prisés de la Côte d'Azur.

Principal propriétaire de l'île, l'État en a fait un Parc national afin de préserver ses richesses naturelles, culturelles et paysagères menacées par la fréquentation touristique. Cette sur fréquentation génère des problèmes en termes de gestion des ressources (eau, énergie, biodiversité).

1. Porquerolles, un passé agricole qui a façonné le paysage d'aujourd'hui



Les premières traces d'agriculture sur l'île remontent au 1^{er} siècle avant Jésus-Christ puis se développe dans les plaines du Nord jusqu'au XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle.



4 - Quartier 3, habitation 1, état final de dégagement, vu de l'ouest.

A partir de 1881, des propriétaires privés, achètent successivement l'île pour y créer et exploiter des domaines agricoles. La plaine de Notre Dame est alors défrichée et les labours occupent l'espace. Dans un but de moderniser la production et la gestion, apparaissent routes, chemins, usine électrique, 7 serres en maçonnerie 3 400 m², réservoirs d'eau douce en béton. Le système de ferme coopérative fait ses preuves, emploie et fait vivre jusqu'à 200 salariés. Au début du XXème siècle, la vigne, principale culture occupe 200 ha et produit 12 000hl. Les chais de Porquerolles étaient alors les plus importants du Var. C'est aussi à cette époque que sont introduites des cultures exotiques de pomelos, mandarines et kumquats.

***Coopérative agricole organisée par la famille Fournier
(Serres – Ramassage des agrumes).***



Pendant la deuxième guerre mondiale, l'île est bombardée et après guerre, elle est en partie remise en état pour être partiellement vendue.

En 1971, l'État préempte et achète une grande partie de l'île.

En 1974, les biens sont affectés au Parc national de Port-Cros, créé en 1963.

En 1979, c'est la naissance du Conservatoire Botanique national Méditerranéen de Porquerolles (CBNMed) au sein du Parc national. Il a pour missions de maintenir les paysages provençaux des plaines et de mettre en valeur les plaines et les terres agricoles de l'île, pour constituer de véritables coupe-feu accompagnés de création de pistes DFCI (Défense des Forêts Contre les Incendies) et l'implantation de vergers de collections variétales fruitières.

Aujourd'hui, le domaine agricole de Porquerolles, propriété du Parc national est de 146 ha, dont :

- 110 ha sont loués aux 3 domaines viticoles de l'île,
- 9 ha de collections variétales (figuiers, oliviers et mûriers),
- 9 ha de vergers (oliviers et amandiers),
- 2.5 ha de maraîchage,
- 15.5 ha de prairies naturelles.

2. Naissance du projet COPAINS - Collections PATrimoine INSertion

En 2014, le Parc national a souhaité confier l'entretien des vergers et des collections variétales à l'association Sauvegarde Des Forêts Varoises (ASFV), dans le cadre d'un chantier d'insertion.

De ce partenariat entre le Parc national, le Conservatoire Botanique et l'association est né le projet COPAINS :

- le Parc national met à disposition les vergers et les terres agricoles à exploiter en support d'insertion ainsi que des locaux et des équipements. Il apporte aussi une contribution financière ;
- le Conservatoire Botanique gère le volet scientifique ;
- l'association déploie les moyens nécessaires (humains, techniques et financiers) pour assurer l'entretien des vergers et le renouvellement des collections variétales. Elle commercialise les produits issus des cultures en circuit court tout en assurant le caractère d'insertion du projet.

En 2017, l'association développe une activité maraîchère, sur des parcelles libres.

En 2019, elle transforme les fruits et légumes récoltés dans un laboratoire mis à disposition par le Parc national, sur l'île.

Le projet COPAINS évolue en permanence et se développe pour répondre à des besoins identifiés.

I. Gestion des vergers et du maraîchage

1. Le projet social, une aventure humaine

L'humain est au cœur de ce projet solidaire.

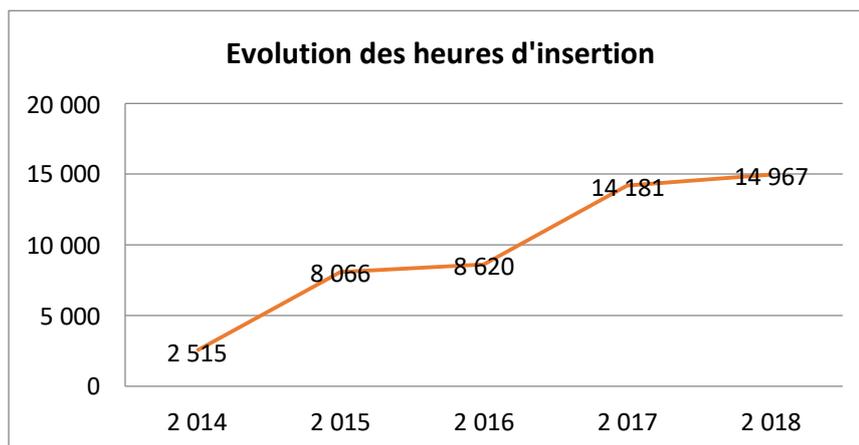
L'ASFV propose à ses salariés un parcours d'insertion basé sur une réelle expérience de travail et un accompagnement personnalisé visant à réduire les freins à l'emploi et favorise ainsi, le retour à l'emploi ou à une formation qualifiante.

Le public est mixte, âgé de 18 à 60 ans, bénéficiaire des minimas sociaux, ou jeune – 25 ans, ou demandeur d'emploi de longue durée rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières.

Une accompagnatrice socioprofessionnelle et une conseillère emploi-formation accompagnent le public en insertion.

Les salariés sont recrutés sur un Contrat à Durée Déterminée d'Insertion d'une durée de 6 mois, pouvant être renouvelé 1 à 2 fois, en fonction des parcours.

Pour assurer le travail lié à l'entretien des parcelles agricoles, l'association a recruté 2 équipes de 8 personnes et 2 encadrants techniques.



Le nombre d'heures d'insertion a augmenté de 85% sur la période 2015-2018. L'équipe a été doublée pour mettre en place l'activité de maraîchage, en 2017.

Depuis la mise en œuvre du projet, l'ASFV a accueilli 75 personnes en parcours d'insertion. Résultats :

- 28% de retour à l'emploi
- 13% accès à une formation qualifiante.
- 59% sans emploi ou sans accès à une formation pour cause de maladie, déménagement, licenciement ...).

2. L'entretien des vergers

L'association assure l'entretien de 24 ha de parcelles agricoles sur le Domaine du Parc national qui se répartissent en vergers, collections variétales, friches et parcelles maraîchères, à l'exception des dattiers et des lauriers roses qui sont toujours entretenues par les agents du Parc.

	Dont Collections	
Oliviers	9.62 ha	3.58 ha
Figuiers	4.35 ha	4.35 ha
Mûriers	1.14 ha	1.14 ha
Maraîchage/Agroforesterie	2.52 ha	
Amandiers	1.94 ha	
Agrumes	0.41 ha	
Jachère	3.65ha	
Lauriers roses	0.43 ha	
Palmiers dattiers	0.4 ha	
Total	24 .46 ha	9.07 ha

Auparavant, les arbres étaient entretenus dans un objectif unique de conservation génétique, l'intérêt de ces vergers étant d'ordre patrimonial et scientifique et non économique. Mais pour l'association, les enjeux évoluent, elle doit développer une production rentable pour équilibrer son modèle économique, afin de l'inscrire dans la durée.

Ainsi, les équipes reprennent en main chaque parcelle et les moyens nécessaires sont mis en place pour favoriser la production, tout en respectant les critères environnementaux : fertilisation organique, arrosage maîtrisé (goutte à goutte), taille, plantations, traitements phytosanitaires dans le respect des équilibres environnementaux....

Les parcelles sont cultivées dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et les produits issus des cultures sont tous labellisés « agriculture biologique » par l'organisme certificateur Ecocert depuis février 2019.

▪ Les oliviers

6 ha d'oliviers de production qui sont en majorité plantés en variété Lucques. La collection d'oliviers rassemble quant à elle la majorité des variétés qui composent le patrimoine oléicole français, soit plus de 150 variétés. Sont présentes d'anciennes variétés oubliées, locales et même de terroir, souvent délaissées (Rougette de l'Ardèche, Araban du Var, Boube, Gardison, Colombale, ...) au profit de variétés plus productives.

Leurs caractéristiques de résistances aux maladies, d'adaptation aux terroirs, en font des réservoirs et des ressources génétiques pour l'avenir. Les vergers font l'objet de nombreux programmes de recherches (Phenolive, Olivemed avec l'INRA de Montpellier et le CNRS pour suivre l'impact du changement climatique, ...).

Les oliviers ne sont pas irrigués, ils peuvent tout à fait résister à la sécheresse. Cependant, les objectifs de conservation des oliviers sont maintenant corrélés à un objectif de production. L'association envisage donc d'installer un dispositif d'arrosage en goutte à goutte afin d'augmenter les rendements.



Vergers d'oliviers

Depuis le début du projet COPAINS, l'ASFV assure régulièrement en chantier d'insertion, l'entretien du verger :

- taille, 2 200 arbres

- suivi phytosanitaire

→ bouillie bordelaise en préventif et curatif

→ application d'argile en été, barrière minérale pour la protection contre la mouche de l'olivier

→ mise en place de pièges à mouches, dès le printemps

- débroussaillage (3/an) : broyage mécanique des inter-rangs et débroussaillage du pied

- récolte : environ une semaine, entre octobre et novembre

L'entretien représente environ 1 700 heures de travail sur l'année, soit 0.94 ETP.

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Taille												
Débroussaillage												
Traitement phyto												
Récolte												
Plantations												

■ Les figuiers

Ils occupent 3.5 ha et regroupent 250 variétés de collections. La collection la plus ancienne est en cours de dépérissement et il y a urgence à préparer le renouvellement.

L'ASFV a commencé à planter de jeunes arbres (202), pour le renouvellement des collections dès 2016 sur des parcelles inoccupées. Ces parcelles seront exploitées en agroforesterie (vergers-maraîchers), permettant ainsi d'expérimenter de nouvelles pratiques culturales et d'optimiser l'espace en associant vergers et maraîchage. Cela représente environ 2 à 3 ha.



Les lagunes

La rareté de l'eau sur l'île en fait une ressource précieuse et son utilisation doit être vertueuse. Les figuiers sont ainsi arrosés en goutte à goutte, avec une eau recyclée, grâce à un système innovant et écologique, mis en place à la sortie de la station d'épuration. Après sa sortie de la station, l'eau est envoyée dans trois lagunes, pour être purifiée de façon naturelle, elle sera oxygénée par des plantes et les bactéries décomposeront la matière en suspension. L'eau peut ainsi être utilisée en agriculture pour arroser les cultures.

Le chantier d'insertion réalise annuellement :

- taille
- débroussaillage 3 à 4 /an : broyage inter-rang et débroussaillage sur les rangs
- suivi de l'irrigation
- plantation
- récolte : 95% de la récolte se fait sur 223 arbres entre fin juillet et début octobre



Figues panachées



Intervention sur les figuiers

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Taille												
Débroussaillage												
Irrigation												
Récolte												
Plantations												

- Les mûriers

Cette collection est composée de 50 variétés de mûriers noirs et blancs, soit 393 arbres. L'essentiel de la récolte se fait sur une parcelle de 39 arbres.

Si l'état sanitaire de ce verger est globalement satisfaisant, il nécessite une intervention de taille de grande ampleur en hauteur qui ne peut être faite que par une entreprise habilitée pour ce type de travaux



Branches de mûriers chargées de fruits

- Les agrumes

Les vergers d'agrumes composés de 94 arbres, sont en mauvais état et la production décline chaque année. De plus, la conception du verger n'est pas bonne, les arbres sont trop serrés sur le rang et les rangs sont eux-mêmes trop proches les uns des autres.

L'ASFV passe peu de temps à l'entretien de ces vergers. Elle réalise la suppression des troncs et bois morts, le débroussaillage au pied des arbres, le broyage de l'inter-rang et la récolte des fruits.

- Les amandiers

Le manque de taille régulière et d'entretien ont provoqué le dépérissement des arbres.

Grâce au projet COPAINS, l'ASFV réalise une taille d'entretien, et certains arbres ont pu être restructurés et restent légèrement productifs. Ils permettent de faire une petite récolte pour le point de vente.

Ces parcelles sont associées à une flore remarquable : pelouses à orchidées, sérapias et à hélianthème à goutte. Il ne peut pas être envisagé de remaniement du sol pour refaire une plantation.

- Fruitiers divers

Aux plaqueminières déjà présents, les chantiers d'insertion de l'association ont planté en 2015/2016 des

grenadiers, des feijoas, des abricotiers, des cognassiers et des jujubiers afin de diversifier la production de fruits et de concilier conservation et production. Ces fruits sont vendus frais et pourront être transformés le cas échéant.



Fleur de Feijoa



Grenades

3. L'activité maraîchère, une dynamique locale et durable

En décembre 2016, le maraîcher qui était sur l'île depuis 30 ans a pris sa retraite et l'association a repris cette activité. Le Parc a mis à disposition 3 ha supplémentaires créant ainsi le « Jardin de Porquerolles ».

Labellisé **Jardin de Coccagne**, le « Jardin de Porquerolles », produit des légumes tout au long de l'année, permettant aux habitants de l'île de consommer des produits labellisés "Agriculture Biologique", ainsi qu'aux vacanciers et plaisanciers.



Mise en place de cultures sur la parcelle d'agroforesterie

Accordant une grande importance aux rythmes de la nature et à l'environnement, l'ASFV développe des méthodes de cultures qui s'appuient à la fois sur des pratiques paysannes anciennes et sur l'innovation (calendrier lunaire pour les semis, les plantations et les interventions sur les plantes ; exclusion du labour ; travail en planches permanentes ; maintien d'un enherbement raisonnable contre l'évaporation et pour améliorer la structure du sol (jamais de sol nu) ; plantes compagnes ;

phytorégulation des parasites ; rotations. L'association cherche à concilier objectifs économiques, objectifs agronomiques et respect de l'environnement, le tout, dans un contexte insulaire.

L'île de Porquerolles étant soumise à plusieurs contraintes climatiques, grande chaleur en été, faible niveau pluviométrique, le projet implique une utilisation raisonnée de l'eau, associée à des moyens complémentaires de limitation de l'évaporation.

L'eau utilisée pour le maraîchage est issue d'un forage qui extrait l'eau de la nappe phréatique, mais dont la quantité est limitée, notamment en période de sécheresse. Une réserve de 2 000 m³ est mise à disposition en complément, pour l'agriculture. La quasi-totalité des cultures sont réalisées sur paillage et l'irrigation se fait exclusivement avec du goutte à goutte.

Des dispositifs de récupération d'eau pluviales sont en place afin d'augmenter la capacité d'arrosage et l'autonomie en été.

En cohérence avec la mission de préservation et de transmission de la biodiversité, l'ASFV sélectionne des variétés anciennes, de terroir qui participent à la préservation de la biodiversité cultivée.

Les légumes anciens réhabilités présentent de multiples intérêts. Certains caractères génétiques uniques présents en eux permettent de maintenir la biodiversité génétique des légumes. Que ce soit au niveau de leur saveur, de leur résistance à une maladie ou à un parasite, à la sécheresse, de leur forme, couleur ou de leur culture, toutes les particularités qu'ils portent en eux sont une richesse inestimable à protéger.

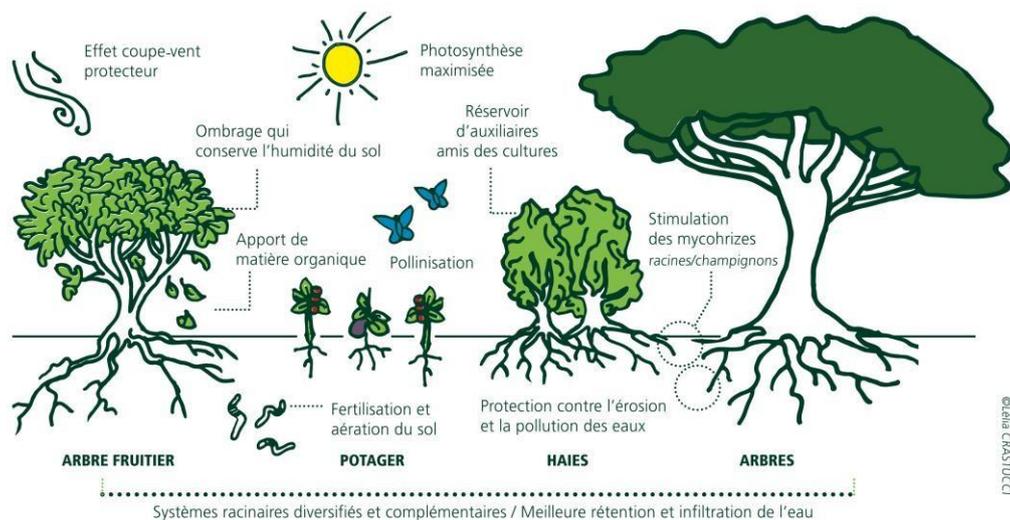
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Semis/Plantations												
Récoltes												

4. L'agroforesterie, une pratique innovante

Le projet COPAINS prévoit également la conduite de certaines parcelles en agroforesterie, sous forme de vergers-maraîchers.

La 1^{ère} parcelle de verger-maraîcher a été inaugurée en 2018. Le concept agricole, encore naissant et prometteur, repose sur l'association d'arbres fruitiers à une culture de légumes. Au sein de cette parcelle, chaque arbre, plante herbacée ou animal présent va rendre des services aux autres, dans un système vivant, mieux protégé, plus résilient et plus producteur.

L'association de strates hautes et basses, tant aériennes que racinaires, répond également aux enjeux de l'intensification des processus écologiques en agriculture. Elle offre des solutions à long terme sur l'autonomie en éléments fertilisants, sur la préservation des sols et des ressources en eau ou sur la résilience des systèmes agricoles face au changement climatique.



L'ASFV a planté sur cette parcelle une soixantaine de figuiers, qui serviront à renouveler une partie des collections. Les cultures maraîchères annuelles se succèdent aux pieds des figuiers, sur des planches permanentes.

Un suivi scientifique régulier permet d'étudier et de surveiller ce nouvel écosystème. Trois protocoles de suivi sont mis en œuvre : observation de la présence de vers de terre (indicateurs de l'état de santé et de diversité des sols), de papillons de jours (indicateurs de l'état de santé et de diversité du milieu), et des insectes (indicateurs de l'équilibre en place).

Les résultats obtenus seront, pour la toute première fois, intégrés à une base de données nationale pour les comparer à celles d'autres expériences similaires.

5. La transformation des produits

L'association transforme une partie des fruits issus des vergers de collection et des légumes récoltés sur l'île et propose une gamme de produits, sous la marque "les Jardins de Porquerolles", déposée en 2019 : confitures de mûres, de figes, de mandarines, chutney, pickles, caviar d'aubergines...

La transformation des produits s'inscrit dans un processus visant à réduire les pertes de fruits ou légumes qui ne peuvent être vendus frais. Elle permet de réguler les excédents liés aux pics de production des produits et à l'irrégularité des ventes.



De 2017 à 2018, l'association faisait appel à des prestataires sur le continent qui transformaient les fruits et légumes que nous leur apportions.

Depuis 2019, l'ASFV a mis en fonction le laboratoire de transformation mis à disposition par le Parc national de Port-Cros, dans ses locaux. Elle a recruté une salariée qui a en charge la transformation et qui participe également à la commercialisation des produits. Assurer la transformation en direct sur l'île permet de réduire l'impact écologique de

transport, mais surtout cela permet d'être plus réactifs avec les produits. L'ASFV a ainsi diversifié ses produits et propose en 2019, 13 produits différents, contre 5 en 2018.

Avec la récolte d'olives, l'association produit de l'huile, mise en bouteille par l'entreprise "Soleou". Cette société soutient le projet COPAINS via du mécénat financier, mais également par du mécénat de compétences (mise en bouteilles de l'huile, soutien sur les aspects légaux tels que la conformité de l'étiquetage, les Conditions Générales de Vente, les procédures d'hygiène dans le cadre de la transformation des produits, les tests de conservation des produits fabriqués, etc....).

Tous les produits sont porteurs de la marque " Esprit Parc national", depuis 2019, marque engagée dans le respect de l'environnement et de la protection des territoires, porteuse d'un message de solidarité et privilégiant l'économie locale.

6. La commercialisation en circuit court

- Un point de vente, au cœur des parcelles maraichères, dont les jours d'ouverture sont adaptés à la saisonnalité (73%)
- restaurateurs de l'île (3%)
- Présence aux événements locaux : semaine du développement durable, foires biologiques, marchés artisanaux, marchés de Noël, etc. (10%)



Fruits et légumes sur le point de vente

- Points de vente chez différents partenaires sur l'île et sur le continent : Maison du Parc et Villa Carmignac, boutique "Essence Ciel" à la Valette, "Hôtel Almanarre Plage", "Résidence Pierre & Vacances" (14%)

Corner à la Maison du Parc de Porquerolles et marché de Porquerolles



7. Les résultats économiques

Le modèle économique du projet COPAINS s'appuie sur des subventions publiques, des fonds privés (mécénat) et les ressources propres de la structure obtenues grâce à la vente de produits et de prestations.

Depuis plusieurs années et de façon générale, les financements publics diminuent, obligeant l'association à multiplier ses recherches de financements auprès de partenaires privés et d'augmenter son chiffre d'affaires pour tendre à un équilibre budgétaire.

Les investissements pour le développement du projet COPAINS représentent 55 % du budget investissement de l'association. En 4 ans, la structure a investi plus de 160 000 € sur le projet (matériel d'irrigation, véhicules, matériel agricole et réfection du bi-tunnel).

Le budget COPAINS est passé de 260 000€ à 478 000 € entre 2015 et 2018, soit une augmentation de 84%.

Les ressources liées à l'arboriculture sont insuffisantes et évolueront peu dans les années à venir. L'association ne peut donc compter sur ces produits pour équilibrer le budget.

L'action de maraîchage lancée en 2017 est fortement déficitaire et le ratio de productivité (prix semences/CA) est insuffisant : 1 pour 3, alors qu'il devrait être de 1 pour 10 pour favoriser l'équilibre budgétaire. Le chiffre d'affaire pourrait évoluer sous réserve de développer l'activité et d'en maîtriser les aspects techniques.

Aujourd'hui, l'équilibre financier sur ce projet n'est pas atteint, ce qui impacte directement la structure et la met en danger ainsi que toutes les actions qu'elle porte. L'association puise sur ses fonds propres pour absorber les déficits qui sont récurrents.

Budget Copains	2014	2015	2016	2017	2018
% Subvention/total budget	49	40	35	32	26
% Fonds privés/total budget	8	7	12	12	17
% CA/Total budget	5	4	2	9	10
Total (%)	62	51	49	53	53

8. Partenariats

Le projet s'articule autour de multiples partenaires et s'inscrit dans une logique de développement territorial. Les partenaires soutiennent et participent à l'émergence et à la consolidation de cette belle aventure humaine. Ils viennent en appui technique, scientifique ou financier.

Le soutien peut prendre plusieurs formes (mécénat, subvention, mise à disposition matériel ou personnel, vente de produits,...).

Les partenaires sont invités 1 fois/an à un Comité de Pilotage au cours duquel l'ASFV présente le bilan de l'année écoulée et ses projets.

Le Parc national de Port-Cros

Le Conservatoire botanique national méditerranéen de Porquerolles

Les institutionnels : Etat, Département du Var, Métropole Toulon Provence Méditerranée, Commune d'Hyères.

Les mécènes, les fondations et fonds de dotation : Soléou, TLV-TVM, Pierre et vacances

(aide à la commercialisation, lien pour le retour à l'emploi), l'Occitane, Itancia (production d'un de promotion), Fondation Carmignac (aide à commercialisation), Vinci, FAPE, Carrefour, Bruneau.

Les opérationnels : CFPPA Hyères, chambre d'agriculture, AgribioVar, INRA, Supagro, réseau Cocagne, SCIC Agribio Provence, AFIDOL, appui technique, scientifique et opérationnel

Les opérationnels sur le volet insertion : Pôle Emploi, missions locales

Afin de valoriser le projet COPAINS, afin de renforcer les liens et créer des synergies, l'ASFV met en place des actions avec ses partenaires sous la forme de journées team building :

- Travaux de restauration de la Sauvagine avec les salariés du Groupe Pierre et Vacances et les bénévoles du CJD PACA
- Travaux de désherbage, récoltes des olives et des mûres avec les salariés du Groupe Pierre et Vacances, de l'Occitane et les bénévoles du Centre des Jeunes Dirigeants(CJD) PACA
- Organisation de **balades gourmandes** pour les vacanciers du groupe Pierre et Vacances
- Visite guidée des collections et dégustation des produits



Journées team building



La Communication

- Articles de presse et de reportages vidéo, pour des médias locaux et nationaux
- Plaquettes, affiches, flyers
- Page Facebook (778 abonnés)

II. Revalorisation d'un domaine agricole en milieu insulaire

La protection du patrimoine et la revalorisation de parcelles agricoles par le maraîchage nécessitent des moyens humains et du matériel conséquent. Cela requiert une logistique assez lourde pour les approvisionnements et les échanges entre l'île et le continent.

L'association bénéficie du soutien du Parc national qui met à disposition les parcelles agricoles, les locaux et du matériel agricole ainsi que des moyens humains complémentaires, ponctuellement. Cependant, l'association doit s'adapter aux infrastructures existantes qui ne correspondent pas toujours à ses besoins et à l'implantation des parcelles, assez distantes les unes des autres.

1. Atouts

- Le projet COPAINS est un projet de territoire qui porte des valeurs fortes de développement durable : c'est un projet solidaire qui favorise l'inclusion des plus démunis, contribue à la préservation d'un patrimoine unique représentatif de la biodiversité et participe à l'économie locale en créant des emplois et en commercialisant des produits issus de l'agriculture biologique en circuits courts.
- Le projet véhicule une image de marque sur les différents acteurs impliqués et notamment le Parc national, le Conservatoire Botanique et l'association de Sauvegarde Des Forêts Varoises.
- Ces valeurs et les enjeux liés au projet permettent de fédérer des partenariats et des soutiens de Fondations privées, de collectivité, d'entreprises, car elles sont porteuses de sens.
- L'engagement du Parc et son soutien nécessaire sur des aspects logistiques et financiers contribuent à la faisabilité du projet. Par exemple, le partage de la serre «verre » avec le Conservatoire Botanique et le Parc national de Port-Cros nous permet de faire nos plants de légumes dans de bonnes conditions.



Semis dans la serre « verre »



- L'acceptation des habitants de l'île de la mise en œuvre d'un projet d'insertion.
- Les encadrants habitent sur l'île et l'un d'eux a deux jeunes enfants scolarisés sur l'île.
- L'activité maraîchère permet de répondre aux besoins des habitants en proposant toute l'année des produits frais, de qualité et cultivés en agriculture biologique.
- La fréquentation touristique de l'île constitue une réelle opportunité pour la commercialisation des produits et la promotion du projet.
- Le siège de l'ASFV situé à 800 m de la Tour Fondue facilitant les échanges entre l'île et le continent.
- Le soutien de la Compagnie Maritime, TLV-TVM permet le transport de marchandises à titre gracieux est un appui indispensable. Sans cette aide, les coûts seraient trop importants et le projet n'aurait aucune chance d'atteindre l'équilibre financier.

2. Contraintes

- La logistique d'une production agricole en milieu insulaire

Le fonctionnement des activités en milieu insulaire et les approvisionnements requièrent une logistique lourde et coûteuse à cause du transport (bateau + voiture) de marchandises, de matériel, et des moyens humains entre l'île et le continent. Les temps de déplacement et de chargement demandent une organisation pour optimiser les transferts.

- Les moyens humains

Une petite équipe gère ce projet ambitieux.

En effet, le projet COPAINS génère des tâches supplémentaires et demande de nouvelles compétences (marketing, packaging, ...)

- Salariés logés sur l'île

Pour des commodités de fonctionnement, les 2 encadrants sont logés sur l'île. Habiter sur une petite île demande des capacités d'adaptation et les contraintes liées à l'insularité doivent être acceptées et compatibles avec les projets de vie de famille ayant pour conséquence.

- Les volumes de production : des rendements à améliorer à moyen terme

Les variétés sélectionnées pour les collections ne sont pas des variétés productives, elles ont été choisies pour représenter la biodiversité et pour d'autres caractéristiques comme la saveur, la résistance aux maladies, par exemple. Elles produisent de faibles rendements ne permettant pas de générer des ressources nécessaires pour alimenter l'autofinancement du projet.

La reprise en main des oliviers, amandiers et figuiers nécessitera plusieurs années d'entretien rigoureux pour aboutir à une production correcte. De plus, il faudra plusieurs années pour que les plantiers puissent produire des volumes intéressants.

Récoltes	Figues	Mûres	Olives	Agrumes	Amandes	Maraîchage
2015	20 kg	5 kg	0	0	0	0
2016	80 kg	10 kg	115 kg	150 kg	0	0
2017	491 kg	48 kg	857 kg	80 kg	0	4.3 T
2018	727 kg	20 kg	0	31 kg	20 kg	6.8 T

Rendements	Figues	Mûres	Olives	Agrumes	Amandes
2015	6 kg/ha	5 kg/ha			
2016	22 kg/ha	9 kg/ha	12 kg/ha	208 kg/ha	
2017	137 kg/ha	42 kg/ha	89 kg/ha	111 kg/ha	
2018	203 kg/ha	17 kg/ha	0	43 kg/ha	10 kg/ha

- Vols, et cueillettes sauvages - dégâts naturels.

Vols et des cueillettes sauvages sur les vergers et les parcelles maraîchères qui sont ouvertes et accessibles au public.

Vol de mandarines début 2019 dans une chambre froide au Hameau. L'accès y est libre.



Les dégâts occasionnés par faisans qui picorent certains légumes (melons, pastèques, tomates, courgettes, concombres et choux) représentent une perte de 30% environ. Pour y remédier l'ASFV met des filets de protection qui sont coûteux et ralentissent le travail des équipes et ne sont pas toujours efficaces.

- Limitation de l'utilisation de l'eau

La rareté de l'eau sur l'île est un facteur limitant pour le développement de l'activité maraîchère. Certaines cultures (melons, pastèques, choux, pommes de terre) ne peuvent pas être produites en plus grandes quantités car elles ne pourraient pas être arrosées suffisamment en été.

Les cultures sont réalisées sur paillage et arrosées en goutte à goutte. Ce dispositif d'arrosage permet de réduire les quantités d'eau utilisées, mais il est coûteux et long à installer. Certaines cultures (salades, mescluns, radis, fenouil) auraient par ailleurs besoin d'un arrosage par aspersion, mais ce n'est pas envisageable, ce qui contraint d'en suspendre la production très tôt dans la saison, entraînant un manque à gagner important.

- Circulation et dégradation des véhicules

La circulation des véhicules sur l'île est réglementée et les voies de circulation ne sont pas goudronnées. Les chemins empierrés et bosselés favorisent une dégradation prématurée des véhicules ce qui ajoute des coûts supplémentaires à l'activité.

- Exploitation d'un domaine agricole dans un environnement contraint

L'ASFV possède d'un bi-tunnel de 1000 m², soit 3% de la surface exploitable en maraîchage, ce qui est insuffisant. Le réseau Cocagne, expert dans l'accompagnement des Ateliers et Chantiers d'Insertion de jardins en culture biologique préconise un minimum de 10% pour favoriser l'équilibre budgétaire.



Culture d'aubergines sous serre

Le manque de surface sous serre pose un problème pour la rotation des cultures, technique importante en culture biologique. Cela favorise les problèmes sanitaires et la présence de ravageurs. Les surfaces couvertes permettent également d'avancer le démarrage de la saison en produisant des légumes en primeur, favorisant ainsi l'augmentation du chiffre d'affaires. Les terrains maraîchers sont en cœur de Parc et les installations agricoles y sont réglementées.

- Dispersion des parcelles

L'éclatement du domaine agricole et l'éloignement des parcelles, de la serre, du bi tunnel, des locaux au Hameau et du point de vente engendre des temps de déplacement et de logistique importants. Par exemple, l'été dernier, le maraîcher a parcouru 800 km en un mois, ce qui est conséquent.

- La commercialisation

C'est un facteur clé de la réussite du projet et l'insularité la rend plus complexe.

Les produits frais sont vendus exclusivement sur l'île. La production doit être adaptée à la saisonnalité et à la fréquentation de l'île.

Le point de vente est mal situé, en retrait des pistes principales. De plus, sa signalétique est peu explicite et manque de visibilité. Elle peut cependant être améliorée. Le point de vente est également vétuste et inesthétique.



- Des locaux et des besoins spécifiques

Le Parc met à disposition une chambre froide pour le stockage des légumes. Cependant, certains légumes devraient être stockés dans des espaces aérés, et non réfrigérés (courges, pommes de terre).

Le laboratoire mis à disposition par le Parc se situe sous un préau ouvert. C'est un lieu de passage, poussiéreux, difficile à maintenir propre ce qui demande des temps de nettoyage plus importants et un risque accru de contamination. Dans l'idéal, il faudrait construire un sas fermé et cela sécuriser les lieux par rapport aux vols.

- Travailler dans un milieu protégé

Le Conseil scientifique du Parc national veille au maintien de la biodiversité de l'île. Pour préserver ces écosystèmes, il impose des règles de gestion auxquelles les pratiques agricoles doivent s'adapter. Certaines parcelles agricoles ne sont pas exploitables, car elles abritent des espèces protégées comme les orchidées, et la mécanisation du travail du sol est impossible. Le fauchage reste possible en dehors des périodes de floraison et des fructifications. Un calendrier précis est fixé pour le broyage de printemps.



III. Prospectives sur 5 ans

1. La conservation des collections variétales

Les collections variétales représentent un patrimoine génétique exceptionnel qu'il est fondamental de conserver.

Cette tâche est la principale mission confiée à l'association lors de son installation. Il faut donc planifier en priorité le renouvellement des arbres de collection.

- Les figuiers

Le renouvellement des figuiers est en cours de réalisation et s'effectue en concertation avec le Conservatoire Botanique et le Parc national de Port-Cros, sur environ 1 ha. L'ASFV par son chantier d'insertion a déjà planté 135 arbres sur la parcelle d'agroforesterie, en 2018 et 2019. Les variétés choisies correspondent aux variétés recherchées par les consommateurs.

Est envisagé également la plantation de figues violettes, pour la vente et le séchage.

- Les mûriers

Dans le même cadre, l'ASFV a également planté 60 mûriers en 2019. Les boutures de mûrier sont assez difficiles à réaliser. L'association fait appel à Frédéric Cochet, spécialiste du mûrier qui développe une pépinière de variétés de *Morus alba et rubra* à Alès. Il apporte son expérience et a réalisé des boutures issues du verger du Parc, qui ont pu être replantées récemment.

- Les oliviers

Dans le cadre d'un programme soutenu par Agropolis, il est prévu la plantation d'un hectare d'oliviers de collection : 70 variétés qui représentent les caractéristiques génétiques de la

France sous forme d'un protocole de 4 blocs randomisés. Cette collection est appelée la "Core collection". Elle sera le support de notations phénologiques, de tolérance aux maladies et ravageurs. Ce seront ces mêmes variétés qui alimenteront la partie française de la nouvelle collection internationale, qui sera implantée à Izmir en Turquie. Cette collection, sous l'égide du COI (Conseil Oléicole International), regroupera 800 variétés de tous les pays. Cette nouvelle parcelle constituera un véritable observatoire en lien avec d'autres collections du Conservatoire Méditerranéen Partagé dans le cadre d'un programme nommé "Verger d'avenir"

- Dattiers

Dans le cadre de l'appel à projet "Adopte un palmier", le Conseil régional Sud-PACA a retenu le projet porté par le Conservatoire et le Parc national de Port-Cros, de mise en valeur de la collection de dattiers qui ont été tolérants aux attaques du charançon du palmier. Il s'agit de sevrer les rejets, de les mettre en culture pour ensuite les valoriser dans divers espaces verts. Le Conservatoire Botanique a confié ce travail à l'ASFV dans le cadre d'une prestation de service.

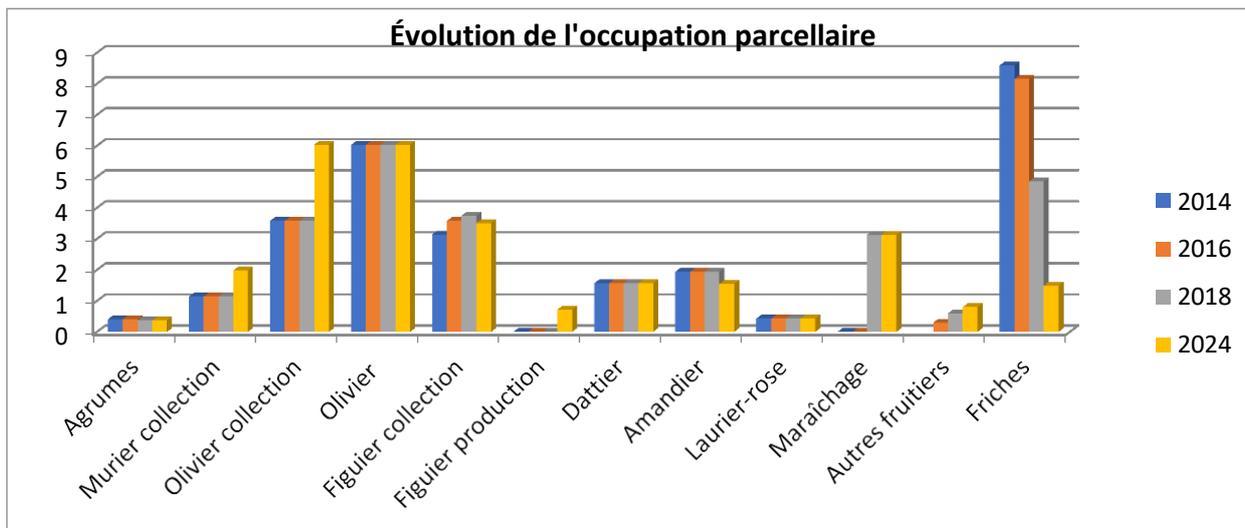
Les collections ne généreront jamais suffisamment de ressources pour assurer l'équilibre financier du projet. Il est pourtant essentiel de trouver des solutions qui permettront de conduire ce projet de conservation dans la durée.

2. L'augmentation et la diversification de la production agricole

Pour favoriser la pérennité du projet, l'un des enjeux principal est l'augmentation de la production agricole pour dégager les ressources supplémentaires :

Pour augmenter la production d'olives et obtenir un bon niveau de récoltes, il est nécessaire d'alimenter correctement les arbres en eau et en fertilisants. L'ASFV utilisera l'eau des lagunes situées à proximité. La disposition des parcelles, en enfilade, facilite la pose des tuyaux d'irrigation. Les effets produits par l'arrosage devraient générer des résultats dans les 5 à 10 ans qui suivront.

- Surveillance des vergers pour limiter les risques sanitaires ; les arbres malades ou morts devront être arrachés.
- Pour augmenter les récoltes de mûres, il est nécessaire d'organiser le chantier de taille des arbres les plus hauts. L'association devra soit faire appel à intervenir une entreprise d'élagage, soit le faire elle-même en louant une nacelle et un broyeur de végétaux.
- Pour augmenter la récolte de figes, l'association prévoit de planter un verger de figuiers, AOC figes de Solliès. Cette variété est plus productive et plébiscitée des consommateurs. Ce verger sera conduit en agroforesterie.
- Afin de diversifier ses produits, l'association souhaiterait planter de la vigne pour du raisin de table, des arbustes à baies rouges (framboisiers, groseilliers ...), des fruitiers tels que grenadiers, abricotiers et cognassiers. En 2019, l'ASFV a déjà planter 105 plants de grenadiers.
En projet, le remplacement des agrumes en fin de vie par des agrumes qui seront greffés sur bigaradiers : mandariniers, kumquats et citronniers en plus des oranges amères.



- Pour augmenter la production maraîchère et adapter l'offre à la demande, il faudrait augmenter la surface sous abri pour diversifier les cultures d'hiver, avoir des rotations plus équilibrées et fournir une gamme primeur plus importante. Si le PLU est validé, l'association pourra implanter un tunnel supplémentaire 500 m² dans le prolongement du bi-tunnel existant. Ce projet pourrait être effectif en 2021.
- Pour optimiser le temps de travail, il faut augmenter la mécanisation de certains travaux, et notamment le débroussaillage des vergers et le désherbage des parcelles maraîchères. Le débroussaillage pourrait être fait avec un broyeur satellite, qui ferait gagner beaucoup de temps dans les vergers. L'achat est en prévision.

3. L'optimisation de l'usage des locaux en lien avec les différentes activités

- **Faire de la Sauvagine le point névralgique de l'exploitation.**

L'emplacement du point de vente est déterminant pour la réussite du projet et pour l'amélioration des conditions de travail des salariés aussi.

La Sauvagine, est située au cœur des parcelles, sur un axe passant. Cette localisation et sa configuration permettrait de regrouper 3 fonctions essentielles à l'activité de maraîchage :

- le stockage des légumes, en aménageant une chambre froide dans l'une des pièces ;
- le nettoyage des légumes pour les préparer à la vente ;
- la vente des produits.

L'association prévoit de réaliser les aménagements dès que les autorisations seront obtenues.

- **Aménager l'environnement du laboratoire**

Comme vu précédemment, il est important d'installer un sas d'entrée au laboratoire et opportun d'y aménager dans l'espace restant le stockage des ingrédients.

4. Le développement de la commercialisation

Le développement des activités et l'augmentation de la production nécessitera une activité commerciale plus importante et une diversification des circuits de distribution (épiceries, restauration collective ...)

Début 2020, l'association ouvrira une e-boutique pour diffuser plus largement ses produits.

Elle bénéficiera également d'un mécénat de compétences pour être accompagné sur le volet

commercialisation, via « ProBono.

5. Ambitions budgétaires à moyen terme

- Réduire les charges de maraîchage, tout en augmentant le chiffre d'affaires.
- Développer les circuits de commercialisation pour écouler toute la production, tout en limitant les pertes de produits frais et en réduisant le stock de produits transformés.
- Augmenter la production des vergers et maintien des charges, échéance de production à 5 ans
- Stabilisation des aides publiques et développement des fonds privés
- La dotation aux amortissements diminue, nous pensons réduire les investissements qui ont déjà été réalisés en grande partie.