

DiversiGO

La **biodiversité cultivée**
pour adapter l'agriculture régionale
au **changement climatique**

Céréales - Couverts végétaux
Fourrages - Fruits - Légumes



Mardi 26 janvier 2021 :
Atelier arboriculture

Séminaire de lancement :

Vers un réseau des acteurs
de la biodiversité cultivée en PACA



INRAE



ALPES DE PROVENCE



PAYS DE VAUCLUSE



Qu'est ce que le projet DiversiGO ?

Quelques éléments sur le financement, les partenaires, la durée...

- Porté par le Groupe de Recherche en AB (GRAB)
- Financement FEADER, sur la ligne des GO-PEI
- Mi 2020 à fin 2022
- Filières maraichage, arboriculture, céréales, couverts végétaux et fourrages
- De nombreux partenaires du « premier cercle » : INRAE, Réseau Bio de PACA, ADEAR, CPIE, SOL
- De très nombreux partenaires du « second cercle » : PNR, Conservatoires, Associations telles que Croqueurs de pommes, Pépiniéristes... et d'autres à découvrir

Qu'est ce que le projet DiversiGO ?

L'objectif

Rassembler et mettre en synergie les acteurs de la Région PACA qui travaillent pour la préservation et le développement des variétés régionales ou d'intérêt régional, que ce soit au niveau de la conservation, de la multiplication, de l'évaluation ou encore de la valorisation.

Le tout pour faciliter l'accès de ces variétés aux agriculteurs, dans un contexte de changement climatique auquel ils doivent s'adapter.

Les actions

- Prospecter, récupérer, multiplier du matériel végétal adapté à nos conditions climatiques
- Expérimenter de manière participative ce matériel végétal
- Valoriser et organiser la logistique nécessaire au développement de filières
- Créer un réseau régional

L'atelier arboriculture

Son objectif

- Mieux nous connaître, identifier de nouveaux partenaires
- Commencer à réfléchir ensemble à la valorisation des fruits de variétés régionales, à travers plusieurs témoignages
- Réfléchir ensemble à la définition de « variété adaptée à PACA »

Programme : 14h-16h30

- Tour de table
- Intervention de David Page de l'INRAE : « La transformation comme outil pour valoriser la biodiversité vers des aliments de qualité »
- Intervention de Claire Mignet du Conservatoire Méditerranéen partagé : « Conservation et valorisation des variétés locales »
- Réflexion sur la définition de « variété adaptée à PACA » : avec intervention de Laure Giquel, Sophie-Joy Ondet, Marc Doussière et Sabine Rauzier, atelier post-it collectif et synthèse

La transformation comme outil pour valoriser la biodiversité vers des aliments de qualité

David PAGE,

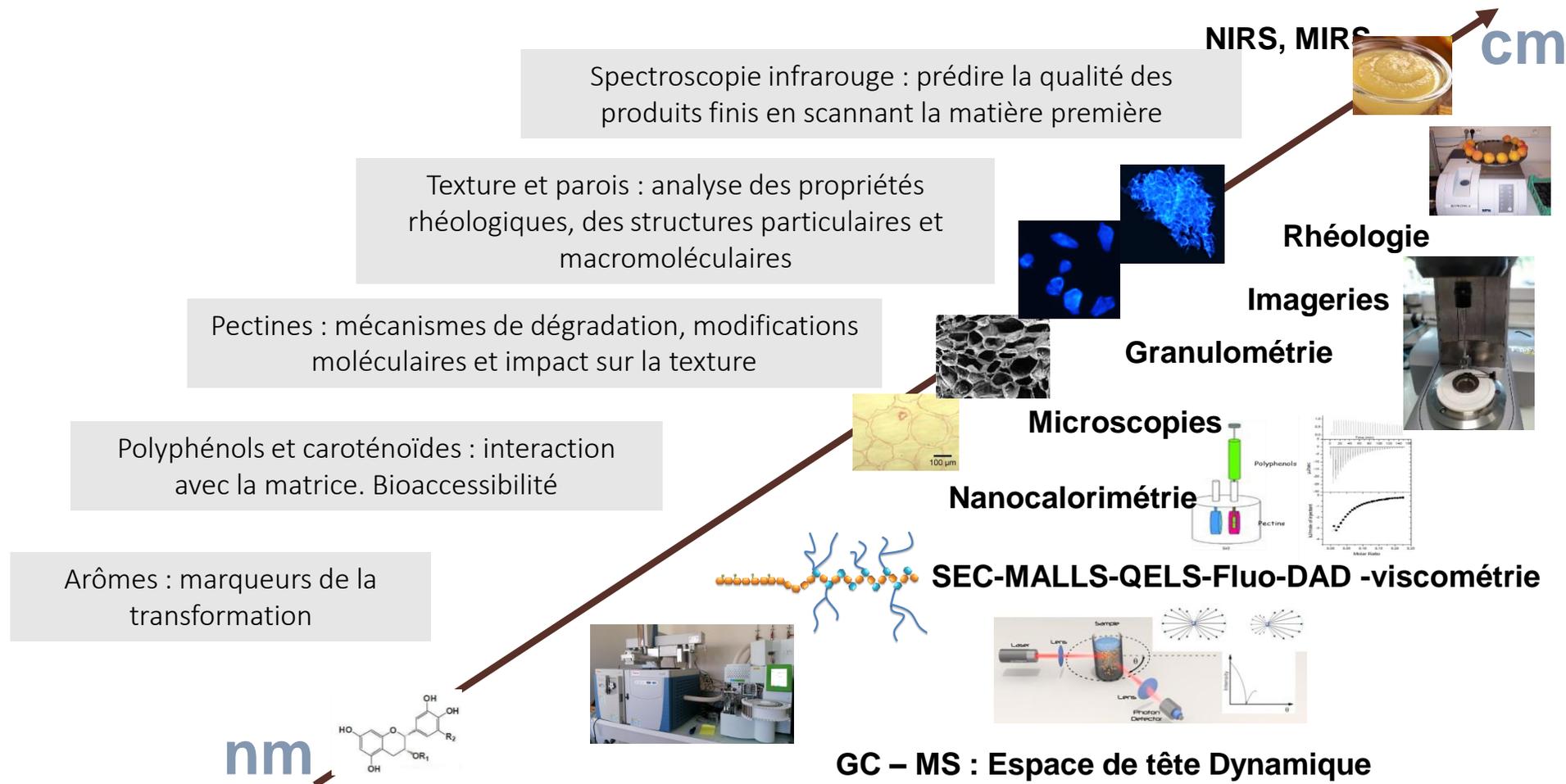
UMR408 "Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale" Avignon (domaine St Paul)



Pôle PHI (Pôle Horticole Intégré)
Génétique – Agronomie – Transformation – Santé

Equipe : Qualité et Procédés (Q&P)

Q&P : Approche intégrée : de la molécule au produit, caractérisation multi échelle et multi paramètre



Le « craking » et conception des produits à base de fruit



Fourrage à la fraise:

- Couleur → Colorant E1XX
 - Texture → Texturant E4XX
 - Arome → Aromes Naturels/Autre
 - Aptitude technologique (Acidifiant/anti-oxydant (vitC))
 - Valeur Santé (preuve d'innocuité)
- Préférences des consommateurs
-



Liste des ingrédients: Sucre ; farine de blé ; lait entier 11 % ; **purée de fraise concentrée 10 %** (équivalent fruit 15 %) ; **sirop de glucose** ; œufs frais 8,9 % ; stabilisant : glycérol ; dextrose ; beurre concentré ; sel ; gluten de blé ; **gélifiant : pectines** ; **arôme naturel de fraise avec autres arômes naturels** ; **correcteur d'acidité : E331** ; acidifiant : acide citrique.

Le « craking » et conception des produits à base de fruit



Fourrage à la fraise (labélisé BIO):

- Couleur
 - Texture
 - Arome
 - Aptitude technologique
 - **Valeur Santé (Intérêt Nutritionnel)**
- Exploiter la variabilité naturelle des produits alimentaires

Préférences des consommateurs

Liste des ingrédients: Sucre ; farine de blé ; lait entier 11 % ; **purée de fraise concentrée 10 %** (équivalent fruit 15 %) ; **sirop de glucose** ; œufs frais 8,9 % ; stabilisant : glycérol ; dextrose ; beurre concentré ; sel ; gluten de blé ; **gélifiant : pectines** ; **arôme naturel de fraise avec autres arômes naturels** ; **correcteur d'acidité : E331** ; acidifiant : acide citrique.

Exploiter la variabilité naturelle des produits alimentaires

→ Connaître leurs caractéristiques technologiques

COMPLETES

→ Quantifier la variabilité (Interaction
Génétique/environnement/technologie)

→ Optimiser l'assemblage

Projet SQPOV : Diversigo



→ Repérer des variétés « atypiques » :

Offrant des arômes/couleurs/texture variables

Présentant un bon profil nutritionnel (vitamine C / caroténoïdes / polyphénols totaux).

→ Connaitre leurs aptitudes à la transformation :

Aptitude à la cuisson en purée (viscosité et arôme)

Aptitude à la stabilisation en morceaux (Stérilisation vapeur)

Aptitude à la congélation (fruit IQF : perte de texture à la décongélation)

→ Proposer des stratégies d'assemblage :

Basé sur la valeur nutritionnelle

Optimisant la valeur organoleptique



Fabrication de Produits Optimisés
Basés sur la richesse Régionale
(fourrage avec morceaux)

Projet SQPOV : Diversigo

**Repérer des variétés
« atypiques »
à fort potentiel régional
(10/espèces : expertise
diversiGO)**



3 plus contrastées

**Caractérisation de l'aptitude
à la transformation :**
Cuisson /purée



Jus de l'atelier mobile

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé, c'est quoi ?

- ✔ Association d'intérêt général créée en 2018
- ✔ Conservation et valorisation de la biodiversité cultivée méditerranéenne
- ✔ 2 axes majeurs : arboriculture et horticulture
- ✔ 15 administrateurs, un comité d'éthique
- ✔ 50 adhérents en 2020 (collectivités territoriales, opérateurs privés, etc)

Site internet : www.conservatoire-partage.org

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Trois objectifs :

- 🌿 Conserver la diversité biologique, notamment les espèces végétales locales, rares, anciennes et de terroir
- 🌿 Collecter et transmettre les savoir-faire régionaux méditerranéens
- 🌿 Valoriser ces ressources cultivées par la mise en place de projets socio-économiques aux bénéfices d'un développement pérenne des territoires

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Le programme vergers d'avenir



- Programme territorial en Provence
- 20 sites pilotes 2019-2021 (4 000 arbres, 10 espèces, 100 variétés)
- Porteurs de projets : opérateurs privés ou publics
- Vocations diverses : pare-feu, pédagogique, paysager, économique, etc

Soutien financier :

Fondation
L'OCCITANE



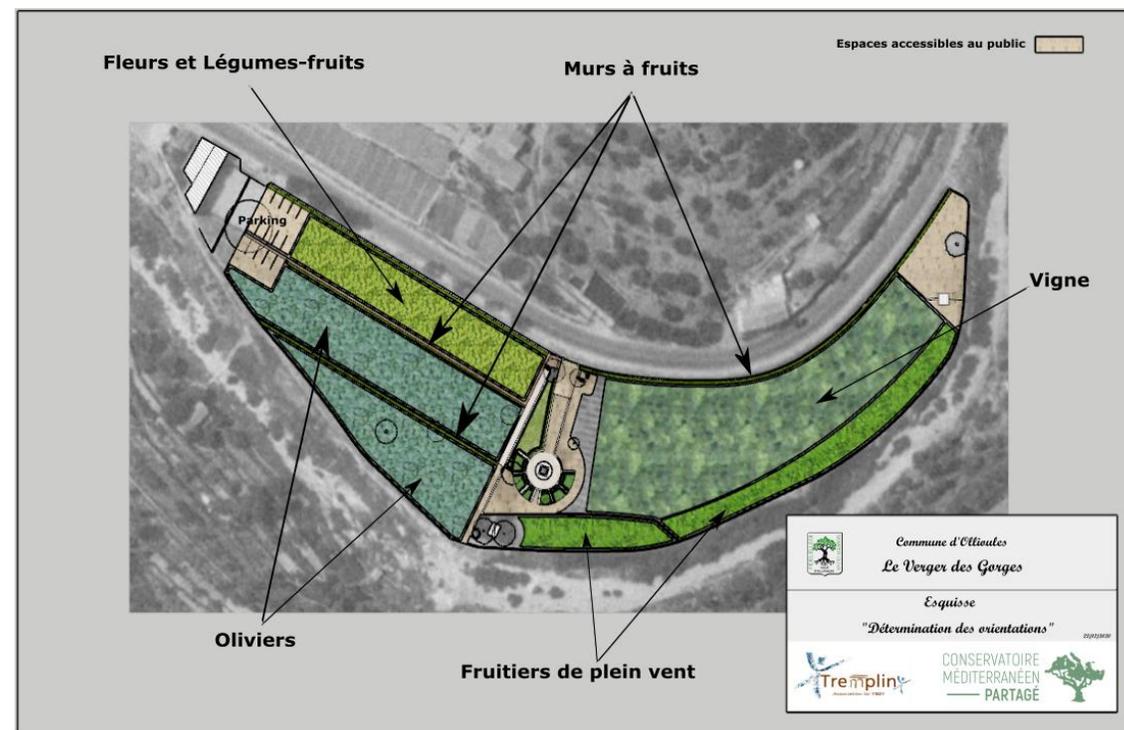
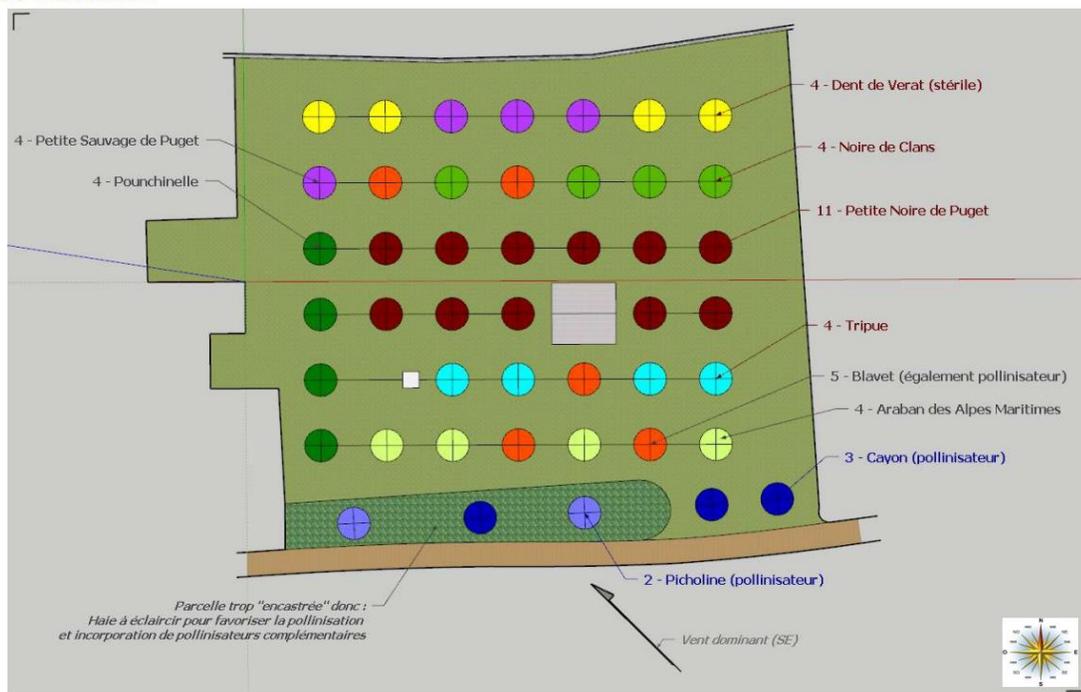
PROJET
PUR

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Exemples de projets



Île de Saint Honorat
Collection d'Oliviers (projet)
Plan de Plantation



Claire MIGNET – Directrice du CMP



Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Projets thématiques

Prune de Brignoles : relance d'une micro-filière (programme LEADER)



Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Projets thématiques



Figue blanche de Salernes : appui de Lou Figoun



Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Projets thématiques



La châtaigne: appui du SPCV sur les « savoir-faire »



Expertise de Pauline Mayer, ethno-botaniste associée au CMP



Contrat de
Transition
Écologique



Claire MIGNET – Directrice du CMP



Le Conservatoire Méditerranéen Partagé

Projets thématiques



Détermination de variétés d'oliviers : exemple du Collobrier



CENTRE
TECHNIQUE
de l'
Olivier

Appui du CTO (C.Pinatel)

Comment définir une variété adaptée à PACA ?

Les exemples du Figuier et du Jujubier

JUJUBIER :

- Variété **Provence** : locale
- Variétés **chinoises** : ont été cultivées en France,
 - Lang
 - Mu Shing Hong
 - Li
 - Yu



Comment définir une variété adaptée à PACA ?

Les exemples du Figuier et du Jujubier

FIGUIER :

- Des noms locaux ou non et de nombreux synonymes :
 1. Marseillaise
 2. Pastillière
 3. Grosse rouge de Bordeaux = Abicou
 4. Bourjassote Noire = Violette de Solliès = Parisienne



Source : www.maisondelafigue.com

Comment définir une variété adaptée à PACA ?

Définition dans le projet Fruinov

On a travaillé sur des **variétés régionales**, c'est à dire :

→ **originaires** de PACA

→ et **d'intérêt régional**, qui ne sont donc pas originaires de PACA mais qui ont été **plantées de façon assez importante** dans la région et ont eu **par le passé une importance économique**.

Pour continuer à travailler ensemble...

N'hésitez pas à nous contacter :

→ **Sophie-Joy ONDET du GRAB (espèces « communes ») :**
sophiejoy.ondet@grab.fr

→ **Anne-Laure DOSSIN de Bio de PACA (espèces de diversification) :**
annelaure.dossin@bio-provence.org

DiversiGO

La **biodiversité cultivée**
pour adapter l'agriculture régionale
au **changement climatique**

Céréales - Couverts végétaux
Fourrages - Fruits - Légumes



ALPES DE PROVENCE



PAYS DE VAUCLUSE



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs BIO des Alpes
de Haute-Provence



• AGRIBIO 05 •
Les Agriculteurs BIO des Hautes-Alpes



• AGRIBIOVAR •
Les Agriculteurs BIO du Var



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs BIO du Vaucluse



Un projet des Groupes opérationnels du PEI. Mesure 16.1 du Programme de Développement Rural de la Région SUD PACA, avec le financement de :



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES