

Écrit par le 23 juillet 2024

Provence : un champignon pour lutter contre le dépérissement de la lavande et du lavandin



La lavande (*Lavandula angustifolia*) et le lavandin (*Lavandula hybrida*), plantes emblématiques de la Provence, sont aujourd'hui menacés. En cause, notamment, le phytoplasme du Stolbur, transmis par la cicadelle *Hyalesthes obsoletus*, insecte vecteur, qui crée des dégâts accentués par les sécheresses à répétition.

Projet Mycolav

Face à cette situation, des alternatives voient le jour. C'est le cas du projet Mycolav via la mycorhization contrôlée (association symbiotique d'un champignon et d'une racine de plante supérieure). Le principe ? Inoculer au système racinaire des plantes, des souches indigènes de champignons microscopiques, grands acteurs de la fertilité des sols, appelés champignons mycorhiziens arbusculaires (CMA).

Ecrit par le 23 juillet 2024

Etat d'avancée de l'étude

L'étude s'est donc poursuivie par la préparation d'un inoculum de CMA indigènes obtenu à partir de racines de plantes saines et utilisé sur des plants cultivés en pot et en plein champ. Les effets bénéfiques de l'inoculum sur la croissance, la nutrition et la résistance de ces 2 espèces végétales, lavande et lavandin, face au dépérissement lié au phytoplasme, en cours d'étude, semblent prometteurs.

Un enjeu économique et touristique

Le dépérissement représente un enjeu majeur pour toute la filière. En effet, apiculture, parfumerie, cosmétique mais également attractivité touristique et culturelle, ont fait de la filière lavandicole de Provence un important acteur économique. La France est, ainsi, le premier producteur mondial de lavandin (80 % de la production mondiale) et le deuxième producteur mondial de lavande après la Bulgarie. Ces cultures représentent, dans le Sud de la France, plus de 20 000 hectares et 9 000 emplois directs. Depuis plus de 10 ans, le cours mondial de la lavande s'envole. Production française en baisse, demande en hausse, les prix ont été multipliés par trois : de 30 à 90€ en moyenne le kilo. En plus de cinq ans la Bulgarie a multiplié par trois sa production et est devenue le premier producteur mondial, juste devant la France.

Dans le détail

Le projet Mycolav vise à trouver des solutions durables pour la culture de la lavande (*Lavandula angustifolia*) et du lavandin (*Lavandula hybrida*). La stratégie de recherche retenue est basée sur l'utilisation de techniques d'ingénierie écologique telle que la mycorhization contrôlée, bénéfique au développement d'une agriculture moins polluante pour l'environnement et dont les produits sont exempts de résidus chimiques.

Résilience des agrosystèmes

Ces recherches favorisent le développement de pratiques culturales susceptibles de garantir la capacité de résilience d'agrosystèmes dans un contexte de sécheresse et au-delà du changement climatique global.

Qui sont les chercheurs impliqués ?

Le projet Mycolav met en présence l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs (UESS), qui pilote l'animation scientifique et territoriale du projet, le Centre Régionalisé Interprofessionnel d'Expérimentation en Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (CRIEPPAM), qui assure la production des variétés de lavandes/intolérants, produites sous forme de boutures racinées, et réalise les essais aux champs. Le Laboratoire d'Ecologie Alpine (Leca), en charge de l'identification des espèces de champignons mycorhiziens, et la startup Mycophyto, chargée de la production des inocula spécifiques à base de mycorhizes indigènes et qui conduit les process d'inoculation des plants et réalise la conduite et le suivis des mesures d'impacts sur les plants mycorhizés.

Financement

Mycolav bénéficie du soutien de l'Union européenne (Fonds européen agricole pour le développement rural - Programme de Développement Rural Régional 2014-2020 et du Conseil régional Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Coût total : 206 764,78 €. Contribution Feader (Fonds européen agricole pour le

Écrit par le 23 juillet 2024

développement rural) : 132 329,46 €.

Arles : une édition 2020 numérique pour le salon 'Provence prestige'



Du 19 au 23 novembre prochain se tiendra la 27^{ème} édition de 'Provence prestige', le salon arlésien réunissant artisans, créateurs et producteurs de Provence. Mais cette année, Covid-19 oblige, le salon se déroulera uniquement sur internet.

Chaque année depuis 1994, ils sont 25 000 visiteurs en moyenne à se rendre au salon 'Provence Prestige' à la recherche d'objets d'art uniques, de gourmandises et de souvenirs en tous genres auprès des 170

Ecrit par le 23 juillet 2024

artisans provençaux, autant d'ambassadeurs venus présenter leurs savoir-faire. Malheureusement, depuis quelques semaines, la situation sanitaire oblige l'équipe organisatrice à se replier sur la toile pour une 27ème édition qui sera 100 % numérique. Si le salon ne se déroulera pas dans sa configuration habituelle, il prendra toutefois la forme d'une visite virtuelle avec l'ambiance, les animations, les ambassadeurs et les produits phares qu'il sera possible de commander en ligne. Les organisateurs vont également mettre en place un système de drive à disposition des professionnels au Palais des Congrès d'Arles pour que les clients puissent retirer leurs commandes les lundi 23 et samedi 28 novembre. Quant au Salon 'Chocolat & Gourmandise' prévu du 4 au 6 décembre avec la participation de Cyril Lignac, il est maintenu pour le moment.

www.provenceprestige.com

Yes Provence : balade 'vintage' au cœur de la Provence



C'est une invitation à l'évasion à laquelle nous convient Yann Durandard, Sébastien Assante et

Ecrit par le 23 juillet 2024

Xavier Blanc. En lançant la plateforme [‘Yes Provence’](#) en début d’année, les trois amis se sont donnés pour défi de faire (re)découvrir au public le terroir provençal et ses richesses à bord de voitures anciennes.

Citroën 2 CV, Méhari, Mini Monte-Carlo, Coccinelle et Combi Van Volkswagen... autant de modèles ayant connu leur heure de gloire et qui trouvent aujourd’hui une seconde jeunesse avec ‘Yes Provence’. Fondée par les trois acolytes fin 2019 début 2020, implantée à Saint-Rémy-de-Provence et l’Isle-sur-la-Sorgue, la toute jeune société entend bousculer les codes de la location de voiture. «Nous sommes tous les trois motivés par l’envie de faire connaître cette si belle région, explique Yann Durandard. Et quoi de mieux pour découvrir autrement ces magnifiques paysages provençaux que de rouler au volant d’un véhicule ancien ? C’est une façon de prendre le temps de profiter de la balade et de retrouver cette sensation de liberté au volant de voitures décapotées.»

Une appli pour faire son circuit

‘Yes Provence’, c’est une flotte d’une quinzaine de véhicules ‘vintage’ qu’il est possible de louer de la demi-journée, à la semaine entière avec ou sans chauffeur, pour ceux qui seraient tentés de retrouver les sensations d’antan, volant en main. «Nous souhaitons que nos clients vivent une expérience originale, souligne Yann Durandard. Nous proposons des paniers pique-nique avec des produits locaux issus du terroir pour ceux qui partent pour la journée et nous plaçons un téléphone à l’intérieur de chaque voiture louée qui renferme une carte interactive proposant les points d’intérêt à découvrir. Ainsi, nos clients n’ont pas à se soucier de savoir où se rendre, ils n’ont qu’à cliquer, tout est indiqué.» Une cinquantaine de points sont actuellement référencés dans les secteurs du Ventoux, des Alpilles et du Luberon : les lieux à visiter, les adresses gourmandes, et même les endroits où l’on peut admirer les plus beaux couchers de soleil. Des voitures anciennes mais avec une pointe de modernité afin de permettre à chacun de s’y retrouver, que ce soit pour des balades en couple, entre amis, pour des mariages et même des opérations de cohésion d’entreprise.

A plein régime

Depuis le déconfinement, l’activité tourne à plein régime. «Notre clientèle vient de toute la France mais aussi du coin, précise Yann Durandard. Avec la crise sanitaire et la période de confinement, je pense que les gens ont besoin de cette liberté retrouvée et de savourer l’instant présent.» Soutenus dans leur démarche par les acteurs locaux (hôtels, restaurants, mairies), les trois amis souhaitent embaucher deux personnes supplémentaires en 2021 pour renforcer l’équipe. En attendant, ils planchent sur la possibilité de mettre à la location des 2 CV 100 % électriques afin de réduire l’empreinte carbone et ainsi faire connaître, dans les meilleures conditions qui soient, les paysages si chers à Marcel Pagnol.

www.yesprovence.com