

Le conservatoire des Restanques remet la flore oubliée au goût du jour

À la une

Élodie Crézé 27 août 2014  0



"C'est une sacrée journée de salades qui s'annonce". Ce matin là, à l'entrée des six hectares du Conservatoire des restanques, verger et jardin méditerranéen, c'est celle que tout le monde ici appelle "Madame salade" qui prononce ces quelques mots, dépourvus de sens caché. Dans sa lancée, Jeanine poursuit son petit cours de botanique à l'adresse des visiteurs : "C'est parce que je suis fille de paysans que je connais les salades. Le problème, c'est que je ne connais leur nom qu'en provençal. En français, je ne les retiens pas !"

Comme Jeanine, des bénévoles s'affairent aux quatre coins du site : désherbage,

plantation de haricots verts, d'arbres fruitiers, empaillage d'épouvantails, ramassage de mûres, etc. Monique Bercet, la présidente de [l'association Colinéo](#) en charge du jardin mène la visite guidée de ce lieu, décliné en différents espaces : un verger, avec la vocation de cultiver des variétés provençales anciennes, notamment fruitières ; un jardin méditerranéen, avec une végétation typique de la chaîne de l'Etoile et du massif du Garlaban ; un potager en restanques, ces murs de retenue et de soutènement très utilisés dans l'agriculture provençale. Encore à ses balbutiements, le potager accueille des légumes typiques du coin, délaissés voire oubliés parce que peu rentables. Enfin, un bâtiment bioclimatique devrait s'ériger très prochainement. Il devrait être construit vers la fin de l'année et servira à accueillir les locaux de Colineo, les publics et notamment les groupes scolaires, mais aussi le logement du futur jardinier.

MOTOCROSS SUR RESTANQUES

Il y a peu, des motards faisaient vrombrir leurs engins à coup de séances de motocross sur les restanques, dont les vestiges, non exploités depuis près de soixante ans restaient malgré tout en bon état. Les carcasses de voiture poussaient alors avec les mauvaises herbes. Pour cette ancienne friche agricole liée à une bastide et autrefois étendue jusque dans le cœur du massif de l'Etoile, le sort aurait pu être tout autre. *"Voyez, montre Monique Bercet, plus on s'éloigne de la bastide, plus les restanques paraissent rustiques"*. Rien à voir toutefois avec la destruction qui menaçait le site, début 2000, plus de dix ans avant que l'association Colinéo n'obtienne un bail emphytéotique de 99 ans auprès de la Ville – propriétaire d'une partie du terrain – et un autre auprès de la copropriété des Batarelles. A contempler la vue imprenable sur la mer, il est aisé de comprendre que la bataille a été rude, face à la convoitise des promoteurs. L'association et les bénévoles ont tenu bon, atterrés qu'un site aussi remarquable soit menacé de disparition.

En pleine ascension dans l'olivieraie, à mesure que le jardin des restanques se dévoile totalement, la présidente lance d'une voix assurée : *"Plus on s'élève en hauteur mieux on se sent"*. En contrebas, les bénévoles, la plupart des retraités encore peu nombreux en cette fin d'été, s'affairent. Ils sèment, cueillent et piochent aux côtés de Simon, un jeune de 21 ans en service civique pour un an, occupé à bêcher autour d'un épouvantail. La clé pour éviter la lassitude, d'après Monique Bercet, réside dans un changement régulier d'activité, lors des "chantiers nature" organisés de mars à septembre en vue de sensibiliser les publics à la sauvegarde du lieu. *"Les bénévoles viennent et reviennent. L'ambition est de parvenir à ce qu'ils encadrent à leur tour de nouveaux bénévoles afin qu'il y ait une vraie réappropriation du territoire par les habitants et que les pratiques enseignées ici se transposent ailleurs"*.

Car la vocation scientifique, avec la conservation et la recherche sur la flore méditerranéenne – et le soutien, entre autres, de l'Institut méditerranéen de biodiversité

et d'écologie ([IMBE](#)) et du [conservatoire botanique de Porquerolles](#) – s'accompagne d'un volet social, avec notamment des chantiers d'insertion, mais aussi pédagogique, avec un sentier botanique balisé ou encore une initiation à la taille des oliviers. Si le conservatoire survit grâce aux aides des collectivités, l'idée à terme est de parvenir à l'autonomie, en développant à une échelle suffisante la vente de produits récoltés et fabriqués comme l'huile d'olive ou les légumes. Les salariés de l'association ont reçu à cette fin une formation à l'apiculture, pour anticiper l'installation de ruches qui leur appartiendraient. Pour l'heure, il faut se contenter d'accueillir les quatre ruches d'une apicultrice. "Madame salade" dispose d'encore un peu de temps avant de voir, peut-être, un stand spécial laitues provençales s'ériger face aux restanques.

Le 27 septembre, le conservatoire des restanques, 1 chemin des Grives (14e) ouvre ses portes de 10 h à 17 h. Au programme, village associatif, visites guidées, inauguration du jardin d'herbes, ateliers découverte biodiversité.

 COMMENTER