



Progetto 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: 20/04/2020



Riassunto

PROGETTO COPAINS “COLlezioni PATrimonio INSerimento” Sviluppo di un’attività economica di inserimento per la preservazione dei paesaggi e dei patrimoni agricoli dell’isola di Porquerolles

I paesaggi dell’isola di Porquerolles sono stati plasmati nel corso del tempo dalla storia agricola dell’isola, che risale all’antichità. Dal 1979, i terreni statali, cuore del Parco nazionale, ospitano collezioni varietali di fichi (250 varietà), olivi (150 varietà) e gelsi (50 varietà) distribuite su circa venti ettari.

Nel 2014, mediante una convenzione, il Parco nazionale ha affidato la cura dei frutteti all’associazione per la salvaguardia dei boschi del Varo (Association de Sauvegarde Des Forêts Varoises, ASFV) nel quadro di un progetto di inserimento, dando luce al progetto COPAINS, parola che in francese significa “compagni” e acronimo di “COLlections PATrimoine INsertion”, ossia “COLlezioni PATrimonio INserimento”. L’associazione ha completato questa attività di arboricoltura con un’attività di orticoltura nel 2017 e di trasformazione di frutta e verdura nel 2019.

Oggi, è una squadra di 16 dipendenti assunti con contratto di inserimento, 2 supervisori tecnici e una persona incaricata della trasformazione dei prodotti a garantire l’insieme delle attività agricole, di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti.

Le pratiche agricole sono sviluppate nel rispetto dell’ambiente, prestando attenzione a utilizzare l’acqua in modo razionale e a preservare la biodiversità. Tali attività sono inoltre innovative, grazie alla pratica dell’agrosilvicoltura, che unisce frutteti e orti. L’intera produzione reca il marchio “Agriculture Biologique” (agricoltura biologica).

Oltre alle missioni di rinnovo e di conservazione delle collezioni, l’associazione rimette in sesto e in grado di produrre i frutteti soggetti a invecchiamento. I dipendenti si occupano di tutti i lavori: impianto, decespugliamento, trattamenti, irrigazione, fertilizzazione, potatura e raccolta.

L’attività di orticoltura è un’attività agricola complementare che si basa su una dinamica di produzione locale e di vendita a filiera corta.

La trasformazione dei prodotti ha come scopo quello di ridurre la perdita di frutta e verdura. I prodotti portano il marchio “Esprit Parc national” e sono identificate sotto il marchio depositato “Les jardins de Porquerolles”. I prodotti vengono commercializzati sull’isola, tramite vendita diretta, presso rivenditori

e su alcuni mercati locali.

La gestione dell'attività agricola nel cuore del Parco deve rispondere come mai prima d'ora a determinate esigenze in termini di integrazione paesaggistica, gestione delle costruzioni edili e rispetto della biodiversità. Tale contesto rende maggiormente complesse le mansioni agricole e frena lo sviluppo delle attività. Per contro, conferisce al progetto un valore di esemplarità e ne rafforza l'immagine presso il pubblico.

L'insularità aggiunge ulteriori difficoltà e costi supplementari di approvvigionamento e di trasferta dei dipendenti. Al fine di fare fronte alla carenza di acqua e ai relativi vincoli di approvvigionamento, l'ASFV si ingegna al massimo per irrigare a goccia i frutteti di fichi con l'acqua delle lagune, proveniente dall'acqua riciclata dall'impianto di depurazione. Per quanto riguarda le orticole, anch'esse sono irrigate a goccia e traggono inoltre beneficio da una pacciamatura che limita l'evapotraspirazione, riducendo così la necessità di irrigarli.

Da un punto di vista economico, i risultati non sono ancora soddisfacenti. Le produzioni sono deboli e il rendimento per ettaro nei frutteti della collezione è trascurabile. L'evoluzione sarà visibile da qui a 5 o 10 anni, ossia il tempo necessario per sostituire gli alberi morenti, aumentare le superfici irrigate, nonché ottenere l'aumento, dopo alcuni anni, della produzione in seguito alle cure e ai trattamenti appropriati.

Per quanto riguarda gli orti, al fine di aumentare i tassi di produttività, occorrono miglioramenti tecnici. Con una migliore padronanza tecnica, i risultati saranno visibili più rapidamente e consentiranno di compensare i deficit generati dall'attività di arboricoltura.

Il Parco nazionale appoggia con decisione il progetto, apportando aiuti economici, mettendo a disposizione locali e materiale e fornendo risorse umane per lo svolgimento delle azioni necessarie.

Il progetto è sostenuto da numerosi partner, fondi di dotazione e fondazioni private, mecenati ed enti locali. Questi ultimi forniscono supporto finanziario, tecnico e scientifico, nonché un apporto di competenze attraverso il mecenatismo.

Le basi del progetto sono state gettate e sono in corso le prospettive di consolidamento e sviluppo. Il Parco nazionale, il Conservatorio botanico e l'associazione individuano gli assi di progresso e definiscono insieme le azioni da portare avanti per garantire la continuità del progetto.



RELAZIONE DI SINTESI

PROGETTO COPAINS “COLLEZIONI PATRIMONIO INSERIMENTO”
Sviluppo di un'attività economica di inserimento lavorativo per la
preservazione del paesaggio e del patrimonio agricolo dell'isola di
Porquerolles



I. Contesto: l'isola di Porquerolles

L'isola di Porquerolles è la più grande delle tre isole di Hyères, situate nel dipartimento del Varo. Con una superficie di 12,54 km², l'isola è situata a 2,6 km dalla costa francese, all'estremità sud della penisola di Giens,

ed è oggi uno dei siti turistici più popolari della Costa Azzurra.

Principale proprietario dell'isola, lo Stato francese l'ha resa un Parco nazionale al fine di preservarne le ricchezze naturali, culturali e paesaggistiche minacciate dall'afflusso di turisti, che genera problemi in termini di gestione delle risorse (acqua, energia e biodiversità).

1. Porquerolles, un passato agricolo che ha plasmato il paesaggio odierno



Le prime tracce di attività agricola sull'isola risalgono al I secolo a.C.; successivamente, l'agricoltura si sviluppa sulle pianure del nord fino al XVIII e XIX secolo.



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

A partire dal 1881, alcuni proprietari privati acquistano gradualmente l'isola per creare e sfruttare tenute agricole. La pianura di Notre Dame viene allora dissodata e occupata dagli aratri. Al fine di modernizzare la produzione e la gestione, vengono costruite strade, sentieri, una centrale elettrica, sette serre in pietra (per un totale di 3.400 m²) e serbatoi di acqua dolce in cemento. Il sistema dell'azienda agricola cooperativa dà i suoi frutti, assumendo e dando da vivere a 200 dipendenti. All'inizio del XX secolo, la vigna, coltura principale dell'isola, occupa 200 ettari e produce 12.000 ettolitri. All'epoca, i magazzini di Porquerolles sono i più importanti del Varo. Nello stesso periodo, vengono inoltre introdotte le colture esotiche di pomelo, mandarino e kumquat.

***La cooperativa agricola organizzata dalla famiglia
Fournier (Serre – Raccolta di agrumi).***



Durante la Seconda guerra mondiale, l'isola viene bombardata e, nel dopo guerra, viene in parte rimessa in sesto per essere venduta.

Nel 1971, lo Stato francese acquista, grazie al diritto di prelazione, gran parte dell'isola.

Nel 1974, i beni vengono destinati al Parco nazionale di Port-Cros, creato nel 1963.

Nel 1979, nasce il *Conservatoire Botanique national Méditerranéen (CBNMed)*, il conservatorio botanico nazionale mediterraneo di Porquerolles. Le missioni del conservatorio sono curare il paesaggio provenzale delle pianure e valorizzare le pianure e i terreni agricoli dell'isola al fine di istituire dei veri e propri viali taglia-fuoco, accompagnati dalla creazione di sentieri antincendio e dall'impianto di frutteti di collezioni varietali frutticole.

Oggi, il terreno agricolo di Porquerolles, proprietà del Parco nazionale, ricopre 146 ettari, di cui:

- 110 ettari affittati alle 3 tenute viticole dell'isola,
- 9 ettari di collezioni varietali (fichi, olivi e gelsi),
- 9 ettari di frutteti (olivi e mandorli),
- 2,5 ettari dedicati all'orticoltura,
- 15,5 ettari di praterie naturali.

2. La nascita del progetto COPAINS - COLlezioni PATrimonio INSerimento

Nel 2014, le Parco nazionale ha deciso di affidare la manutenzione dei frutteti e delle collezioni varietali all'associazione di salvaguardia dei boschi del Varo (*Association Des Forêts Varoises, ASFV*), nel quadro di un progetto di inserimento lavorativo.

Da questo partenariato tra il Parco nazionale, il Conservatorio botanico e l'associazione è nato il progetto COPAINS:

- il Parco nazionale mette a disposizione i frutteti e i terreni agricoli da utilizzare come supporto all'inserimento, nonché i locali e le attrezzature necessarie a tale scopo. Fornisce inoltre un contributo finanziario;
- il Conservatorio botanico gestisce la parte scientifica del progetto;
- l'associazione fornisce le risorse necessarie (umane, tecniche e finanziarie) al fine di garantire la manutenzione dei frutteti e il rinnovo delle collezioni varietali. Commercializza i prodotti derivati dalle colture a filiera corta, garantendo allo stesso tempo il carattere di inserimento del progetto.

Nel 2017, l'associazione sviluppa un'attività di orticoltura su alcuni appezzamenti di terreno liberi.

Nel 2019, trasforma la frutta e la verdura del raccolto grazie a un laboratorio messo a disposizione del Parco nazionale sull'isola.

Il progetto COPAINS evolve continuamente e si sviluppa per rispondere a esigenze specifiche.

I. Gestione dei frutteti e dell'orticoltura

1. Il progetto sociale, un'avventura umana

L'umanità è al cuore di questo progetto solidale.

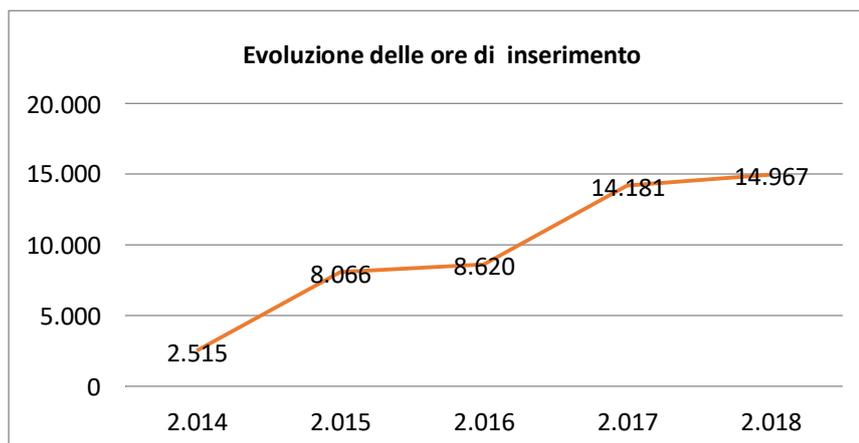
L'ASFV propone ai propri dipendenti un percorso di inserimento basato su una reale esperienza lavorativa e un accompagnamento personalizzato che mira a ridurre gli ostacoli all'impiego, favorendo così il ritorno al mondo del lavoro oppure a una formazione per l'ottenimento di qualifiche specifiche.

Il pubblico a cui è destinato il progetto è misto, ossia composto da persone di età compresa tra i 18 e i 60 anni che percepiscono un reddito minimo di solidarietà sociale, oppure da giovani (ragazzi e ragazze di 25 anni) o ancora da disoccupati di lunga durata con difficoltà sociali e occupazionali particolari.

Un'accompagnatrice socioprofessionale e una consulente per l'impiego e la formazione accompagnano i partecipanti nel processo di inserimento lavorativo.

I dipendenti sono assunti con un contratto a tempo determinato di inserimento della durata di 6 mesi, con possibilità di rinnovo per una o due volte in funzione del percorso seguito.

Per garantire il lavoro legato agli appezzamenti agricoli, l'associazione ha assunto due squadre composte da otto persone e due supervisori tecnici.



Il numero delle ore di inserimento è aumentato dell'85% nel periodo 2015-2018. Nel 2017, la squadra è stata raddoppiata al fine di attuare l'attività di orticoltura.

Dall'avvio del progetto, l'ASFV ha accolto 75 persone nel percorso di inserimento. Risultati:

- il 28% è stato reinserito nel mondo del lavoro;
- il 13% ha avuto accesso a una formazione per l'ottenimento di una qualifica;
- il 59% è senza impiego oppure non ha accesso a una formazione per cause quali malattia, trasferimento o licenziamento.

2. La manutenzione dei frutteti

L'associazione garantisce la manutenzione dei 24 ettari di appezzamenti di terreno agricolo della tenuta del Parco nazionale, che sono suddivisi in frutteti, collezioni varietali, zone incolte e orti, ad eccezione dei datteri e degli allori rosa, che sono sempre curati dagli agenti del parco.

	Di cui sono collezioni	
Ulivi	9,62 ettari	3,58 ettari
Fichi	4,35 ettari	4,35 ettari
Gelsi	1,14 ettari	1,14 ettari
Orticoltura/silvicoltura	2,52 ettari	
Mandorli	1,94 ettari	
Agrumi	0,41 ettari	
Terreno a riposo	3,65 ettari	
Allori rosa	0,43 ettari	
Palme da dattero	0,4 ettari	
Totale	24,46 ettari	9,07 ettari

In precedenza, gli alberi erano mantenuti esclusivamente a fini di conservazione del patrimonio genetico, poiché l'interesse legato a questi frutteti era di carattere patrimoniale e scientifico, non economico. Tuttavia, le sfide a cui fa fronte l'associazione evolvono; sorge la necessità di sviluppare una produzione redditizia per bilanciare il proprio modello economico garantirne la continuità nel lungo termine.

Così, le squadre riprendono in mano ciascun appezzamento e vengono mobilitati i mezzi necessari per favorire la produzione, sempre nel rispetto di criteri ambientali quali la fertilizzazione organica, l'irrigazione controllata (a goccia), la potatura, l'impianto e i trattamenti fito-sanitari rispettosi degli equilibri ambientali.

Gli appezzamenti vengono coltivati seguendo le specifiche dell'agricoltura biologica e, a partire da febbraio del 2019, ai prodotti derivati da tali colture viene apposto il marchio "agricoltura biologica" dall'organismo di certificazione Cocert.

- Gli olivi

Gennaio

Febbraio

Maggio

Giugno

Agosto

Settembre

Ottobre

Novembre

Dicembre

I sei ettari di olivi destinati alla produzione sono per la maggior parte della varietà Lucques. Per quanto riguarda la collezione varietale di olivi, comprende la maggior parte delle varietà che compongono il patrimonio oleicolo francese, ossia oltre 150. Sono presenti antiche varietà dimenticate, varietà locali e persino varietà di terroir, spesso trascurate (tra cui Rougette de l'Ardèche, Araban du Var, Boube, Gardison, Colombale) a favore di varietà più produttive.

Le loro caratteristiche di resistenza alle malattie e di adattamento a diversi terroir le rendono preziose riserve e risorse genetiche per il futuro. I frutteti sono oggetto di numerosi programmi di ricerca (tra cui Phenolive e Olivemed che, con l'istituto nazionale francese di ricerca agricola (INRA) di Montpellier e il centro nazionale francese di ricerca scientifica, ha il fine di studiare l'impatto del cambiamento climatico).

Gli olivi non vengono irrigati; infatti, possono resistere alla siccità. Tuttavia, gli obiettivi di conservazione degli olivi sono ora anche correlati a obiettivi di produzione. L'associazione prevede dunque di installare un dispositivo di irrigazione a goccia al fine di aumentarne il rendimento.



Il frutteto di olivi

Dall'inizio del progetto COPAINS, l'ASFV garantisce, nel quadro del percorso di inserimento, la manutenzione del frutteto con le seguenti attività:

- potatura di 2.200 alberi;
- controllo fitosanitario;
 - applicazione di poltiglia bordolese a scopo preventivo e curativo;
 - in estate, applicazione di argilla, una barriera minerale che protegge contro la mosca dell'olivo;
 - in primavera, installazione di trappole per mosche;
- decespugliamento (3 volte all'anno): trinciatura meccanica dell'interfilare, decespugliamento del piede delle piante;
- raccolta: dura all'incirca una settimana, tra ottobre e novembre.

La manutenzione rappresenta all'incirca 1.700 ore di lavoro all'anno, ossia 0,94 FTE.

			Marzo	April			Luglio					
Potatura												
Decespugliamento												
Trattamento fitosanitario												
Raccolta Impianto												

▪ I fichi

I fichi occupano 3,5 ettari e comprendono 250 varietà di collezione. La collezione più antica è in fase di deperimento e occorre prepararne con urgenza il rinnovo.

A partire dal 2016, per rinnovare le collezioni l'ASFV ha cominciato a piantare alberi giovani (202) su appezzamenti liberi. Tali appezzamenti saranno utilizzati per l'agrosilvicoltura (ortofrutticola), consentendo così di sperimentare nuove pratiche colturali e di ottimizzare lo spazio disponibile con l'associazione di frutteti e orti. Tale attività occupa da 2 a 3 ettari circa.



Le lagune

La scarsità dell'acqua sull'isola la rende una risorsa preziosa da utilizzare con parsimonia. I fichi vengono dunque irrigati a goccia con acqua riciclata grazie a un sistema innovativo ed ecologico installato all'uscita dell'acqua dall'impianto di depurazione. Una volta uscita dall'impianto, l'acqua fluisce in tre lagune per essere purificata in modo naturale: viene ossigenata da piante, mentre i batteri decompongono la materia in sospensione. L'acqua può così essere utilizzata in agricoltura per l'irrigazione delle colture.

Attraverso l'iniziativa di inserimento lavorativo vengono realizzate ogni anno le seguenti attività:

- potatura;
- decespugliamento da 3 a 4 volte all'anno (trinciatura dell'interfilare e decespugliamento delle fila); seguito dall'irrigazione;
- impianto;
- raccolta, di cui il 95% avviene su 223 alberi tra la fine di luglio e l'inizio di ottobre.



Fichi panaché



Interventi sui fichi

	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Potatura												
Decespugliamento												
Irrigazione												
Raccolta												
Impianti												

- I gelsi

Questa collezione è composta da 50 varietà di gelsi neri e bianchi, per un totale di 393 alberi. La maggior parte della raccolta avviene su un appezzamento di 39 alberi.

Anche se nel complesso lo stato di salute di questo frutteto è soddisfacente, necessita di un intervento di potatura molto importante in altezza che può essere eseguito solamente da una ditta abilitata a questo tipo di lavori.



Rami di gelso carichi di frutti

- Gli agrumi

Gli agrumeti, composti da 94 alberi, sono in pessime condizioni e la produzione diminuisce di anno in anno. Inoltre, la pianificazione dell'agrumeto è inadeguata; gli alberi sono stati piantati troppo vicini e anche gli spazi tra le file sono eccessivamente ridotti.

L'ASFV dedica poco tempo alla manutenzione di questi frutteti. Esegue la rimozione dei tronchi e del legno morto, il decespugliamento ai piedi degli alberi, la trinciatura dell'interfilare e la raccolta dei frutti.

- I mandorli

La mancanza di interventi di potatura e di manutenzione regolari ha provocato il deperimento degli alberi.

Grazie al progetto COPAINS, l'ASFV realizza la potatura di manutenzione; inoltre, è stato possibile ristrutturare alcuni alberi, che rimangono leggermente produttivi. Tali alberi consentono di fare una piccola raccolta per il punto vendita.

Questi appezzamenti presentano una flora notevole; i prati ospitano l'orchidea, la serapide e il fior gallinaccio comune. Per questo motivo, non è possibile dissodare il terreno a scopo di impianto.

- Una varietà di alberi da frutta

Oltre ai già presenti cachi, grazie al progetto di inserimento l'associazione ha piantato, tra il 2015 e il 2016, melograni, feijoa, albicocchi, cotogni e giuggioli al fine di diversificare la produzione di frutta e di conciliare conservazione e produzione. I frutti vengono venduti freschi e potranno essere trasformati all'occorrenza.



Un fiore di feijoa



Melograni

3. L'attività di orticoltura, una dinamica locale e sostenibile

A dicembre del 2016, l'orticoltore presente sull'isola da oltre 30 anni è andato in pensione e l'attività è stata presa in mano dall'associazione. Il Parco ha messo poi a disposizione tre ettari supplementari, creando così il "Jardin de Porquerolles", il giardino di Porquerolles.

Sotto il marchio **Jardin de Corgagne**, il "Jardin de Porquerolles" produce verdura durante tutto l'anno, consentendo agli abitanti e ai visitatori dell'isola di consumare prodotti con il marchio di "Agriculture biologique".



La realizzazione di colture sull'appezzamento dedicato alla silvicoltura

Poiché attribuisce molta importanza ai ritmi della natura e dell'ambiente, l'ASFV sviluppa metodi di colture che si fondano al contempo su antiche pratiche contadine e tecniche innovative (ricorso al

calendario lunare per la semina, l'impianto e gli interventi sulle piante; lavorazione del terreno ad aiuole permanenti e senza aratura; mantenimento di un inerbimento razionalizzato per prevenire l'evaporazione e migliorare la struttura del suolo (il terreno non viene mai lasciato a nudo); consociazione di piante; fitoregolazione dei parassiti; rotazione dei campi). L'associazione mira a conciliare gli obiettivi economici, gli obiettivi agronomici e il rispetto per l'ambiente, il tutto in un contesto insulare.

L'isola di Porquerolles è soggetta a diverse limitazioni di natura climatica, caldo intenso in estate e bassi livelli pluviometrici; il progetto implica un utilizzo razionalizzato dell'acqua, associato a mezzi complementari per limitare l'evaporazione.

L'acqua utilizzata per l'orticoltura proviene da un pozzo che estrae acqua dalla falda freatica, nella quale è tuttavia presente in quantità limitata, soprattutto nei periodi di siccità. È stata messa a disposizione una riserva complementare di 2.000 m³ per l'agricoltura. La quasi totalità delle colture è realizzata con pacciamatura e l'irrigazione è esclusivamente a goccia.

Al fine di aumentare la capacità di irrigazione e l'autonomia in estate, sono in funzione dispositivi di recupero delle acque pluviali.

Coerentemente con la missione di preservazione e di trasmissione della biodiversità, l'ASFV seleziona di varietà antiche, di terroir che contribuiscono alla preservazione della biodiversità coltivata.

Il ripristino della coltivazione di verdure antiche presenta numerosi fattori di interesse. I tratti genetici unici che presentano consentono di mantenere la biodiversità genetica delle verdure. Che si tratti del sapore, della resistenza a una malattia, a un parassita o alla siccità, della forma, del colore o della coltura, tutte le particolarità che le caratterizzano sono una ricchezza inestimabile che è importante proteggere.

	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Semina/impianto												
Raccolta												

4. La silvicoltura, una pratica innovativa

Il progetto COPAINS prevede inoltre di gestire alcuni appezzamenti dedicandoli all'agrosilvicoltura sotto forma di coltivazioni ortofrutticole.

Il primo appezzamento ortofrutticolo è stato inaugurato nel 2018. Il concetto agricolo, ancora agli esordi e promettente, si fonda sulla consociazione di alberi da frutta con la coltivazione di verdure. Su questo appezzamento, ogni albero, pianta erbacea e animale fornisce sostegno alle altre specie in un sistema vivente, meglio protetto e più resiliente e produttivo.

Anche la consociazione di strati alti e bassi, sia aerei che radicali, risponde alle sfide dell'intensificazione dei processi ecologici in agricoltura. Offre soluzioni a lungo termine per l'autonomia in termini alle sostanze nutritive, per la preservazione del suolo e delle risorse idriche, nonché per la resilienza dei sistemi agricoli in relazione al cambiamento climatico.



Systemes racinaires diversifiés et complémentaires / Meilleure rétention et infiltration de l'eau

L'ASFV ha piantato su questo appezzamento una sessantina di fichi che serviranno a rinnovare una parte delle collezioni. Le orticole annuali si susseguono sulle aiuole permanenti ai piedi dei fichi. Un regolare controllo scientifico permette di studiare e sorvegliare questo nuovo ecosistema. Il controllo avviene mediante tre protocolli di monitoraggio: viene osservata la presenza di lombrichi (indice dello stato di salute e della diversità del suolo), di farfalle (indice dello stato di salute e della diversità dell'ambiente) e di insetti (indice dell'equilibrio in atto).

I risultati ottenuti saranno, per la prima volta, integrati in una banca dati nazionale al fine di confrontarli con quelli di altre esperienze simili.

5. La trasformazione dei prodotti

L'associazione trasforma parte della frutta proveniente dai frutteti di collezione e delle verdure raccolte sull'isola e propone, sotto il marchio "*Les jardins de Porquerolles*" depositato nel 2019, una gamma di prodotti quali confetture di more, di fichi e di mandarini, chutney, sottaceti e crema di melanzane.

La trasformazione dei prodotti avviene nel quadro di un processo che mira a ridurre la perdita di frutta o verdura che non possono essere vendute fresche. Permette di regolare gli eccessi legati ai picchi di produzione e all'irregolarità delle vendite.

Dal 2017 al 2018, l'associazione si è affidata a prestatori di servizi sul continente che trasformavano la frutta e la verdura che gli fornivano.

Dal 2019, l'ASFV ha messo in funzione il laboratorio di trasformazione che è stato messo a disposizione dal Parco nazionale di Port-Cros nei locali di proprietà di quest'ultimo. Ha assunto una dipendente che si occupa della trasformazione e partecipa anche alla commercializzazione dei prodotti. Garantire la trasformazione direttamente sull'isola consente di ridurre l'impatto ecologico del trasporto, ma permette soprattutto una maggiore reattività in relazione ai prodotti. L'ASFV ha così diversificato i propri prodotti e ha proposto, nel 2019, 13 prodotti diversi, rispetto ai 5 del 2018.

Con la raccolta di olive, l'associazione produce olio che viene imbottigliato dall'azienda "Soléou". Questa società sostiene il progetto COPAINS attraverso mecenatismo finanziario e di competenze (imbottigliamento dell'olio, sostegno in relazione agli aspetti legali come la conformità dell'etichettatura, le condizioni generali di vendita, le procedure igienico-sanitarie nell'ambito della trasformazione di prodotti e le analisi di conservazione dei prodotti).

A partire dal 2019, tutti i prodotti recano il marchio “*Esprit Parc national*”, sinonimo di impegno a rispettare l'ambiente e proteggere il territorio, nonché portatore di un messaggio di solidarietà e di predilezione dell'economia locale.

6. La commercializzazione a filiera corta



- Un punto vendita, nel cuore degli appezzamenti dedicati all'orticoltura, i cui giorni di apertura vengono adattati alla stagione (73%)
- i ristoranti dell'isola (3%)
- Presenza agli eventi locali: settimana dello sviluppo sostenibile, fiere bio, mercati artigianali, mercatini di Natale, ecc. (10%)



Frutta e verdure nel punto vendita

- Punti vendita presso diversi partner sull'isola e sul continente: Maison du Parc e Villa Carmignac, boutique “Essence Ciel” a La Valette, “Hotel Almanarre Plage”, “Residence Pierre & Vacances” (14%)

Angolo alla Maison du Parc de Porquerolles e mercato di Porquerolles



7. I risultati economici

Il modello economico del progetto COPAINS si appoggia a sovvenzioni pubbliche, fondi privati (mecenatismo) e risorse proprie alla struttura ottenute grazie alla vendita di prodotti e prestazioni.

Da diversi anni e a livello generale, i finanziamenti pubblici stanno diminuendo, obbligando l'associazione a moltiplicare le ricerche di finanziamento presso partner privati e aumentare il suo giro di affari per raggiungere un equilibrio a livello di bilancio.

Gli investimenti per lo sviluppo del progetto COPAINS rappresentano il 55% del bilancio di investimenti dell'associazione. Nell'arco di quattro anni, la struttura ha investito oltre 160.000 € sul progetto (in materiale per l'irrigazione, veicoli, materiale agricolo e riparazione della serra bitunnel).

Il bilancio COPAINS è passato da 260.000 € a 478.000 € tra il 2015 e il 2018, con un aumento pari all'84%.

Le risorse legate alla silvicoltura sono insufficienti ed evolveranno poco negli anni a venire. L'associazione non può dunque fare affidamento su tali prodotti per raggiungere il bilancio.

L'iniziativa di orticoltura lanciata nel 2017 è fortemente deficitaria e il rapporto di produttività (prezzo delle sementi/fatturato) è insufficiente: è infatti pari a 1:3, mentre dovrebbe essere 1:10 al fine di favorire l'equilibrio di bilancio. Il fatturato può aumentare, a condizione che vi sia uno sviluppo dell'attività e la padronanza degli aspetti tecnici.

Al momento, il bilancio finanziario di questo progetto non è stato raggiunto; ciò influisce direttamente sulla struttura, mettendo a rischio sia quest'ultima, sia le iniziative che sostiene. L'associazione attinge a fondi privati per ammortizzare i deficit che si presentano di volta in volta.

Budget Copains	2014	2015	2016	2017	2018
% sovvenzioni/budget totale	49	40	35	32	26
% fondi privati/budget totale	8	7	12	12	17
% fatturato/budget totale	5	4	2	9	10
Totale (%)	62	51	49	53	53

8. Partenariati

Il progetto si articola intorno a diversi partner e fa parte di una logica di sviluppo territoriale. I partner sostengono e partecipano alla nascita e al consolidamento di questa splendida avventura umana fornendo supporto tecnico, scientifico o finanziario.

Il sostegno prende diverse forme, quali mecenatismo, sovvenzioni, messa a disposizione di materiale o personale e vendita di prodotti.

I partner sono invitati, una volta all'anno, a prendere parte a un comitato direttivo durante il quale l'ASFV presenta il bilancio dell'anno trascorso e i progetti futuri.

Il Parco nazionale di Port-Cros

Il Conservatorio botanico nazionale mediterraneo di Porquerolles

I partner istituzionali: Lo Stato francese, il dipartimento del Varo, la zona continentale di Tolone-Provenza-Mediterraneo, il comune di Hyères.

I mecenati, le fondazioni e i fondi di dotazione: Soléou, TLV TVM, Pierre et Vacances (sostegno nella commercializzazione e contatti per il reinserimento nel mondo del lavoro), l'Occitane, Itancia (produzione di un canale di promozione), la Fondation Carmignac (sostegno nella commercializzazione), Vinci, FAPE, Carrefour, Bruneau.

I partner operativi: CFPPA Hyères, la camera dell'agricoltura, AgribioVar, INRA, Supagro, la rete Cocagne, SCIC Agribio Provence e AFIDOL forniscono sostegno tecnico, scientifico e operativo.

I partner operativi nell'ambito dell'inserimento: Pôle Emploi e imprese locali

Al fine di valorizzare il progetto COPAINS rafforzando i legami e creando sinergie, l'ASFV realizza assieme ai partner iniziative sotto forma di giornate di team building:

- Lavori di restauro della Sauvagine con i dipendenti del gruppo Pierre et Vacances e il *Centre des Jeunes Dirigeants* della sezione Provenza-Alpi-Costa Azzurra (CJD PACA).
- Lavori di diserbo, raccolta delle olive e delle more con i dipendenti del gruppo Pierre et vacances e dell'Occitane e con i volontari del *Centre des Jeunes Dirigeants* della sezione Provenza-Alpi-Costa Azzurra (CJD PACA).
- Organizzazione di **percorsi di degustazione** per turisti da parte del gruppo Pierre et vacances
- Visita guidata alle collezioni varietali e degustazione dei prodotti locali



Giornate di team building





La comunicazione

- Articoli di stampa e video reportage per i media locali e nazionali
- Cartelli, manifesti e volantinaggio
- Pagina Facebook (778 iscritti)

II. Rivalorizzazione di un terreno agricolo in ambiente insulare

La protezione del patrimonio e la rivalorizzazione degli appezzamenti di terreno agricolo attraverso l'orticoltura richiedono mezzi umani e materiali. A tale fine, è necessaria una logistica piuttosto intensa per i rifornimenti e gli scambi tra l'isola e il continente.

L'associazione beneficia del sostegno del Parco nazionale, che mette puntualmente a disposizione gli appezzamenti di terreno agricolo, i locali e le attrezzature agricole, nonché le risorse umane complementari. Tuttavia, l'associazione deve adattarsi alle infrastrutture esistenti, che non sono sempre adeguate alle sue esigenze o all'impianto degli appezzamenti, che sono abbastanza distanti tra loro.

1. I punti di forza

- Il progetto COPAINS è un progetto territoriale che si fonda su solidi valori di sviluppo sostenibile: è un progetto solidale che favorisce l'inclusione dei più indigenti, contribuisce alla preservazione di un patrimonio unico e rappresentativo della biodiversità, e partecipa all'economia locale creando posti di lavoro e commercializzando i prodotti derivati dall'agricoltura biologica a filiere corte.
- Il progetto veicola un'immagine di marca ai diversi attori coinvolti e in particolare il Parco nazionale, il Conservatorio botanico e l'Associazione di salvaguardia dei boschi del Varo (ASFV).
- Tali valori e le sfide legate al progetto consentono di unire i partenariati e il sostegno proveniente dalle fondazioni private, dagli enti locali e dalle imprese, in quanto sono pregni di un significato più profondo.
- L'impegno del Parco, assieme al sostegno che fornisce per gli aspetti logistici e finanziari, contribuiscono alla fattibilità del progetto. Ad esempio, la condivisione della serra "verre" con il Conservatorio botanico e il Parco nazionale di Port-Cros ci consentono di coltivare i nostri orti di



verdure in condizioni adeguate.



Semenze nella serra "verre"



- attuazio
- loro ha
- L'attività di orticoltura consente di rispondere alle esigenze degli abitanti proponendo, durante tutto l'anno, prodotti freschi, di qualità e coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica.
- L'afflusso di turisti sull'isola rappresenta un'opportunità concreta per commercializzare i prodotti e promuovere il progetto.
- La sede dell'ASFV, situata a 800 metri dalla Tour Fondue facilita gli scambi tra l'isola e il continente.
- Il sostegno della società marittima TLV-TVM, che permette di trasportare le merci gratuitamente, è un appoggio indispensabile. Senza tale aiuto, i costi sarebbero troppo elevati e il progetto non avrebbe alcuna possibilità di raggiungere l'equilibrio finanziario.

2. I vincoli

- La logistica di una produzione agricola in ambiente insulare

Il funzionamento delle attività e l'approvvigionamento in ambiente insulare richiedono una logistica pesante e costosa a causa del trasporto (nave + automobile) delle merci, del materiale e delle risorse umane tra l'isola e il continente. I tempi di spostamento e di carico richiedono un'organizzazione al fine di ottimizzare i trasferimenti.

- I mezzi umani

Questo progetto ambizioso è gestito da una piccola squadra.

Infatti, il progetto COPAINS genera mansioni supplementari e richiede nuove competenze (ad esempio di marketing e confezionamento).

- I dipendenti che alloggiano sull'isola

Per ragioni di comodità di funzionamento, i due supervisor alloggiano sull'isola. Abitare su una piccola isola richiede capacità di adattamento; occorre accettare i vincoli imposti dall'insularità, che devono essere compatibili con i progetti di vita e di famiglia.

- I volumi di produzione: i rendimenti da migliorare sul medio termine

Le varietà selezionate per le collezioni varietali non sono varietà produttive; sono state scelte per rappresentare la biodiversità e per altre caratteristiche, ad esempio il loro sapore e la resistenza alle malattie. Producono poco profitto e non consentono di generare le risorse necessarie per alimentare l'autofinanziamento del progetto.

Dal recupero della gestione degli olivi, dei mandorli e dei fichi dovranno trascorrere diversi anni di manutenzione rigorosa prima di ottenere una produzione corretta. Inoltre, saranno necessari diversi anni affinché gli appezzamenti agricoli siano in grado di produrre volumi interessanti.

Raccolta	Fichi	More	Olive	Agrumi	Mandorle	Orticoltura
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

Rendimento	Fichi	More	Olive	Agrumi	Mandorle
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

- Furti, raccolte non autorizzate e danni di origine naturale.

Ci sono stati furti e raccolte non autorizzate nei frutteti e sugli appezzamenti dedicati all'orticoltura, che sono aperti e accessibili al pubblico.

All'inizio del 2019, è avvenuto un furto di mandarini in una cella frigorifera a Hameau. L'accesso a tale cella è libero.



I danni causati dai fagiani, che beccano alcune verdure (meloni, angurie, pomodori, zucchine, cetrioli e cavolo) rappresentano una perdita pari all'incirca al 30%. Per porvi rimedio, l'ASFV ha apposto recinzioni protettive, che sono costose e rallentano il lavoro delle squadre, oltre a non essere sempre efficaci.

- Limite all'utilizzo dell'acqua

La scarsità di acqua sull'isola è un fattore che limita lo sviluppo dell'attività di orticoltura. La produzione di alcune colture (meloni, angurie, cavoli e patate) in quantità maggiori non è possibile, poiché non sarebbe possibile irrigarle a sufficienza in estate.

Le colture sono realizzate su pacciamatura e irrigate a goccia. Tale dispositivo di irrigazione consente di ridurre la quantità di acqua utilizzata, ma l'installazione è lunga e costosa. Alcune colture (insalata, misticanza, radicchio e finocchio) avrebbero inoltre bisogno di un'irrigazione a pioggia, che tuttavia non è fattibile; ciò costringe a sospendere la produzione molto presto nella stagione, comportando un mancato guadagno importante.

- Circolazione e deterioramento dei veicoli

La circolazione dei veicoli sull'isola è regolamentata e le vie di circolazione non sono asfaltate. I vicoli con pietre e buche favoriscono l'usura prematura dei veicoli, comportando costi aggiuntivi per l'attività.

- Gestione di una tenuta agricola in un ambiente caratterizzato da vincoli

L'ASFV possiede una serra bitunnel di 1000 m², pari al 3% della superficie sfruttabile per l'orticoltura, una percentuale che non è sufficiente. La rete Cocagne, esperta nell'accompagnamento dei laboratori e delle iniziative di inserimento dei giardini nell'agricoltura biologica raccomanda una percentuale minima del 10% per favorire il raggiungimento del bilancio.



Una coltivazione di melanzane in serra

La mancanza di superficie di serra rappresenta un problema per la rotazione delle colture, una tecnica importante nell'agricoltura biologica. Ciò favorisce i problemi sanitari e la presenza di parassiti.

Le superfici coperte permettono inoltre di anticipare l'inizio della stagione e di produrre primizie, favorendo così l'aumento del fatturato. I terreni dedicati all'orticoltura si trovano nel cuore del parco e gli impianti agricoli sono regolamentati.

- Dispersione degli appezzamenti

La disposizione diffusa del terreno agricolo e la distanza tra gli appezzamenti, la serra, la serra bitunnel, i locali ad Hameau e il punto vendita genera tempi di spostamento e di logistica importanti. Per esempio, a causa di tale disposizione, l'estate scorsa, l'orticoltore ha percorso 800 km in un mese.

- La commercializzazione

La commercializzazione è un fattore chiave per il successo del progetto, e l'insularità la rende più complessa.

I prodotti freschi sono venduti esclusivamente sull'isola. La produzione deve essere adattata alla stagionalità e dall'afflusso di persone sull'isola.

Il punto vendita è situato in una posizione scomoda, distante dalle strade principali. Inoltre, la segnaletica è poco esplicita e poco visibile. Tuttavia, è possibile migliorarla. Il punto vendita è inoltre vecchio e antiestetico.



- Locali e bisogni specifici

Il Parco mette a disposizione una cella frigorifera per lo stoccaggio delle verdure. Tuttavia, alcune verdure andrebbero conservate in spazi aerati e non refrigerati (ad esempio le zucche e le patate).

Il laboratorio messo a disposizione dal Parco è situato presso un portico aperto. Si tratta di un luogo di passaggio, polveroso e difficile da mantenere pulito, che richiede tempistiche più importanti per la pulizia e che è legato a un maggiore rischio di contaminazione. Idealmente, occorrerebbe costruire uno spazio chiuso; così facendo, i locali sarebbero protetti anche dai furti.

- Lavorare in un ambiente protetto

Il consiglio scientifico del parco nazionale vigila sul mantenimento della biodiversità dell'isola. La preservazione di questi ecosistemi impone regole di gestione a cui le pratiche agricole devono adattarsi. Alcuni appezzamenti di terreno agricolo non possono essere utilizzati, poiché ospitano specie protette, come le orchidee, e la lavorazione meccanica del terreno è impossibile. Rimane possibile la falciatura all'infuori dai periodi di fioritura e di fruttificazione. Viene fissato un calendario preciso per la trinciatura in primavera.



III. Prospettive per i prossimi cinque anni

1. La conservazione delle collezioni varietali

Le collezioni varietali rappresentano un patrimonio genetico eccezionale che è fondamentale conservare.

Questo compito è la missione principale affidata all'associazione al momento della sua installazione sull'isola. Occorre dunque pianificare prioritariamente il rinnovo degli alberi della collezione

- I fichi

Il rinnovo del frutteto di fichi è in corso di realizzazione e viene effettuato in concertazione con il Conservatorio botanico e il Parco nazionale di Port-Cros su 1 ettaro all'incirca. L'ASFV, attraverso il suo cantiere di inserimento, ha già piantato 135 alberi sull'appezzamento dedicato all'agrosilvicoltura tra il 2018 e il 2019. Le varietà scelte corrispondono alle varietà ricercate dai consumatori.

Inoltre, ha preparato all'impianto di fichi viola, destinati alla vendita e all'essiccazione.

- I gelsi

Nel medesimo ambito, l'ASFV ha inoltre piantato 60 gelsi nel 2019. Le talee di gelso sono piuttosto difficili da realizzare. L'associazione si è rivolta a Frédéric Cochet, specialista di gelsi, che ha sviluppato un vivaio di varietà di *Morus alba* e *Morus rubra* ad Alès. Frédéric apporta la sua esperienza e ha realizzato talee ricavate dal frutteto del Parco che sono state ripiantate di recente.

- Gli olivi

Nel quadro di un programma sostenuto da Agropolis, è previsto l'impianto di un ettaro di olivi da collezione: 70 varietà che rappresentano le caratteristiche genetiche della Francia sotto forma di un protocollo di 4 blocchi randomizzati. La collezione prende il nome di "Core collection". Fungerà da base per le valutazioni fenologiche e di tolleranza alle malattie e ai parassiti. Queste stesse varietà andranno ad accrescere la parte francese della nuova collezione internazionale che verrà piantata a Izmir in Turchia. Questa collezione, sotto la guida del Consiglio oleicolo internazionale (COI), riunirà 800 varietà provenienti da paesi in tutto il mondo. Questo nuovo appezzamento costituirà un vero e proprio osservatorio collegato ad altre collezioni del *Conservatoire Méditerranéen Partagé* nel quadro del programma "*Verger d'avenir*" (frutteto del futuro).

- Palme da dattero

Nel quadro dell'appello lanciato dal progetto "*Adopte un palmier*" (addotta una palma), il consiglio regionale del sud Provenza-Alpi-Costa Azzurra ha approvato il progetto presentato dal Conservatorio e dal Parco nazionale di Port-Cros che prevede la valorizzazione della collezione di palme da dattero che si sono dimostrate in grado di tollerare gli attacchi del punteruolo della palma. Si tratta separare i germogli, coltivarli e successivamente valorizzarli all'interno di diversi spazi verdi. Il Conservatorio botanico ha affidato questo compito all'ASFV nel quadro di una prestazione di servizi.

Le collezioni non genereranno mai risorse sufficienti a garantire l'equilibrio finanziario del progetto. Pertanto, è essenziale trovare soluzioni che permettano di portare avanti questo progetto di conservazione nel lungo termine.

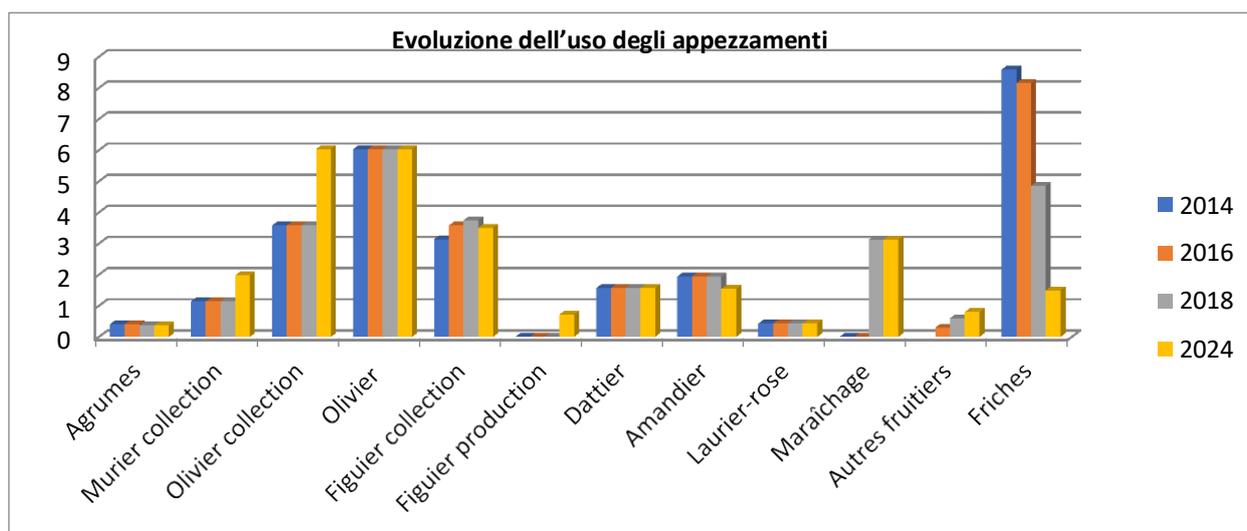
2. L'aumento e la diversificazione della produzione agricola

Per favorire la continuità del progetto, una delle sfide principali è aumentare la produzione agricola per ottenere risorse supplementari:

Per aumentare la produzione di olive e ottenere un buon livello di raccolta, è necessario fornire

agli alberi il corretto apporto di acqua e sostanze nutritive. L'ASFV utilizzerà l'acqua delle lagune situate in prossimità. La disposizione a fila degli appezzamenti agevola l'installazione di tubi per l'irrigazione. Gli effetti prodotti dall'irrigazione dovrebbero generare risultati entro i 5-10 anni successivi.

- Sorveglianza dei frutteti al fine di limitare i rischi sanitari; gli alberi ammalati o morti dovranno essere sradicati.
- Per aumentare le raccolte di more, è necessario organizzare il cantiere di potatura degli alberi più alti. L'associazione dovrà dunque fare affidamento a una ditta di potatura oppure provvedere in maniera autonoma, noleggiando una piattaforma da potatura e un trituratore di ramaglie.
- Per aumentare la raccolta di fichi, l'associazione prevede di piantare un frutteto di fichi di Solliès AOC. Si tratta della varietà più produttiva e apprezzata dai consumatori. Questo frutteto verrà gestito in regime agrosilvicoltura.
- Al fine di diversificare i suoi prodotti, l'associazione vorrebbe piantare vigneti per uva da tavola, arbusti a bacche rosse (ad esempio lamponi e ribes) e alberi da frutto come melograni, albicocchi e cotogni. Nel solo 2019, l'ASFV ha piantato 105 piante di melograno. È in progetto la sostituzione degli alberi di agrumi in fin di vita con agrumi che verranno innestati su aranci amari: mandarini, kumquat e limoni verranno dunque aggiunti alle arance amare.



- Per aumentare la produzione ortofrutticola e adattare l'offerta alla domanda, sarebbe necessario aumentare la superficie in serra per diversificare le colture invernali, avere rotazioni più equilibrate e fornire una gamma di primizie più ampia. Se il piano urbanistico locale viene approvato, l'associazione potrà costruire un tunnel supplementare di 500 m² per prolungare il bitunnel esistente. Questo progetto potrebbe diventare effettivo nel 2021.
- Per ottimizzare i tempi di lavoro, occorre aumentare la meccanizzazione di alcuni lavori, soprattutto il decespugliamento dei frutteti e il diserbo degli appezzamenti dedicati all'orticoltura. Il decespugliamento potrebbe essere eseguito con un decespugliatore satellite, che permetterebbe di risparmiare molto tempo nei frutteti. L'acquisto di un decespugliatore è in programma.

3. L'ottimizzazione dell'utilizzo dei locali in relazione alle diverse attività

- **Rendere la Sauvagine il punto nevralgico dell'attività.**

La posizione del punto vendita è determinante per la riuscita del progetto e per migliorare le

condizioni di lavoro dei dipendenti.

La Sauvagine si trova nel cuore degli appezzamenti, su una delle vie principali. Questa posizione, unita alla sua configurazione, permetterebbe di riunire tre funzioni essenziali per l'attività di orticoltura:

- lo stoccaggio delle verdure mediante la predisposizione di una cella frigorifera all'interno di una delle stanze;
- la pulitura delle verdure per prepararle alla vendita;
- la vendita dei prodotti.

L'associazione prevede di realizzare i lavori sulla struttura non appena saranno ottenute le autorizzazioni.

▪ **Allestire l'ambiente del laboratorio**

Come si è visto in precedenza, è importante installare una camera intermedia per l'ingresso al laboratorio; è inoltre opportuno allestire lo spazio rimanente per lo stoccaggio degli ingredienti.

4. Lo sviluppo della commercializzazione

Lo sviluppo delle attività e l'aumento della produzione richiederanno un'attività commerciale più importante e la diversificazione delle filiere di distribuzione (botteghe, ristorazione collettiva e altri).

All'inizio del 2020, l'associazione aprirà una e-boutique per diffondere maggiormente i propri prodotti.

Beneficerà inoltre di un mecenatismo di competenze fornite "pro bono" al fine di essere accompagnata nell'ambito della commercializzazione.

5. Obiettivi di bilancio nel medio termine

- Ridurre le spese legate all'orticoltura, aumentando al contempo il giro di affari.
- Sviluppare le filiere di commercializzazione per smaltire tutta la produzione, limitando al contempo le perdite di prodotti freschi e riducendo lo stoccaggio di prodotti trasformati.
- Aumentare la produzione dei frutteti e mantenere le spese invariate, con una scadenza di produzione fissata a cinque anni.
- Raggiungere la stabilizzazione degli aiuti pubblici e sviluppare fondi privati.
- La quota di ammortamento diminuisce; è nostra intenzione ridurre significativamente gli investimenti che sono già stati in gran parte realizzati.