

Découverte du verger conservatoire de figuiers à Gimont

C'était portes ouvertes le 11 juillet dernier



Découverte du verger conservatoire de figuiers à Gimont

Mardi 11 juillet dernier, le verger conservatoire de figuiers à Gimont a ouvert ses portes pour la première fois au public.

La visite a débuté autour d'un café d'accueil au CFPPA/CFA du Gers (Centre de Formation Professionnelle par apprentissage ou continue du Gers) installé au BATiment d'ACcueil des entreprises (BATAC) par une présentation du projet et de ses différents acteurs.

Le verger conservatoire de figuiers, situé sur la zone d'activité de Lafourcade à Gimont, a vu le jour en 2019. Il prend le relai du verger historique de 2 hectares situé à Gimont, vers En Plaués, dont la Communauté de communes Coteaux Arrats Gimone (3CAG) est gestionnaire depuis 2000. Ce dernier a été impacté par la mise en 2 x 2 voies de la N124 qui ne permet plus de l'exploiter. Devant les enjeux de sauvegarde et de valorisation de ce patrimoine végétal, le Conseil communautaire a délibéré en faveur du transfert du verger sur la ZA Lafourcade à Gimont sur une parcelle de 4 hectares, propriété de la Communauté de communes. La 3CAG ne disposant pas des compétences techniques en interne, la gestion a été confiée au CFPPA/CFA du Gers qui s'est ainsi implanté dans l'est du département. Le CFPPA/CFA du Gers est un organisme de formation pour adultes et apprentis qui propose des formations diplômantes et sur mesure dans les domaines de l'agriculture, l'équitation, l'environnement (à Mirande) et la viticulture (à Riscle). Le site de Gimont est spécialisé dans les formations courtes pour le développement des compétences sur des thématiques ciblées, par exemple : soudure, dégustation de vin, apiculture, travail du bois,... ainsi que la FOAD (formation organisée à distance).

Grâce à Grégoire SERVAN, ingénieur agronome, chef de culture du conservatoire, les figuiers n'ont plus de secrets pour la trentaine de personnes présentes. Curieux et amoureux des figuiers ont arpenté le verger in situ pendant près de 2 heures pour mieux connaître ses caractéristiques et comprendre son fonctionnement. Cet ingénieur spécialisé en agroécologie, également maraîcher à la Ferme des Mawagits à Saint-Élix-d'Astarac, explique que le verger se compose d'une partie collection qui « accueillera à terme 332 espèces de différents origines géographiques, notamment du bassin méditerranéen ». Chaque variété dispose d'un doublon pour confirmer les données d'observation et de caractérisation. L'objectif est d'enrichir la collection de variétés locales et régionales et d'être un site public national de référence dans ce domaine. La seconde moitié du verger est dédié à la production de figues. 10 variétés seront plantées à terme afin d'échelonner la récolte de début juillet à début novembre. A noter, ce verger est conduit selon le cahier des charges d'agriculture biologique (certification Ecocert).

La phase d'implantation des quelques 1200 figuiers devrait être aboutie en 2024, comptant dès aujourd'hui près de 900 individus. Le mode de récolte et de vente sur le territoire est à ce jour en cours de réflexion, le site visant à devenir autonome financièrement. Un volet pédagogique est également un des objectifs du conservatoire.

Le verger conservatoire est accompagné par le conseil régional d'Occitanie via le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional (CPBR) pour la promotion de la biodiversité, le GEVES (Groupe d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences) pour contribution à la base de données des ressources phylogénétiques et la société POLLEN pour la gestion du verger.

Texte et photo de Gaëlle Salaun