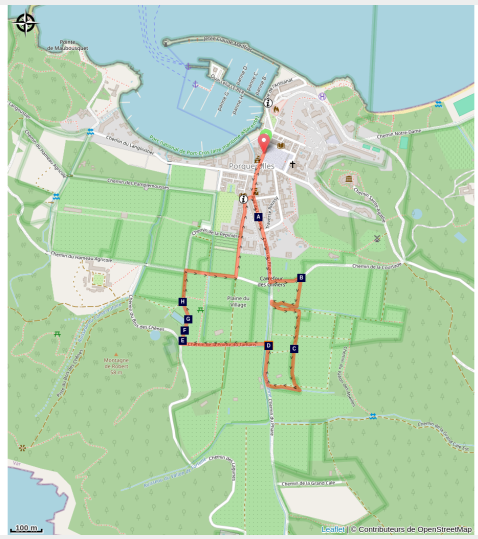
Porquerolles - Circuit court COPAINS

Ile de Porquerolles - Hyères

Vergers conservatoires (S. Lochon-Menseau-CBNM)



À travers ce circuit, découvrez un domaine agricole qui mêle préservation d'un patrimoine naturel et scientifique exceptionnel avec le savoir-faire humain.

Depuis 2014, les collections d'arbres fruitiers méditerranéens du conservatoire botanique national sont valorisées. Le projet COPAINS permet de faire (re)vivre ces vergers ! La population locale bénéficie ainsi de produits biologiques locaux. L'insertion professionnelle de demandeurs d'emploi est privilégiée en enseignant des techniques d'agriculture durable.

Infos pratiques

Pratique : Randonnée

Durée : 1 h

Longueur : 2.6 km

Dénivelé positif : 15 m

Difficulté : Très facile

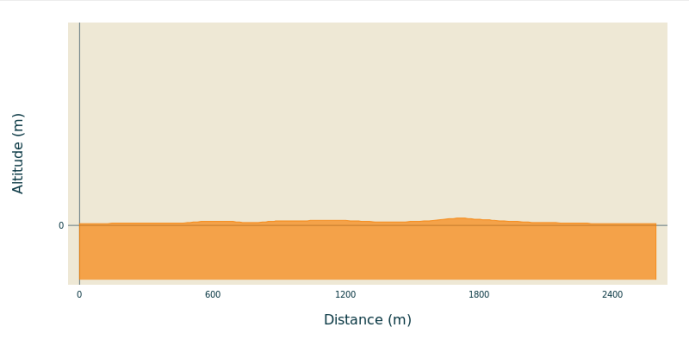
Type : Boucle

Thèmes : Arts et culture, Cœur de parc, Flore terrestre

Itinéraire

Départ : Place d'Armes
Arrivée : Place d'Armes
Communes : 1. Hyères

Profil altimétrique

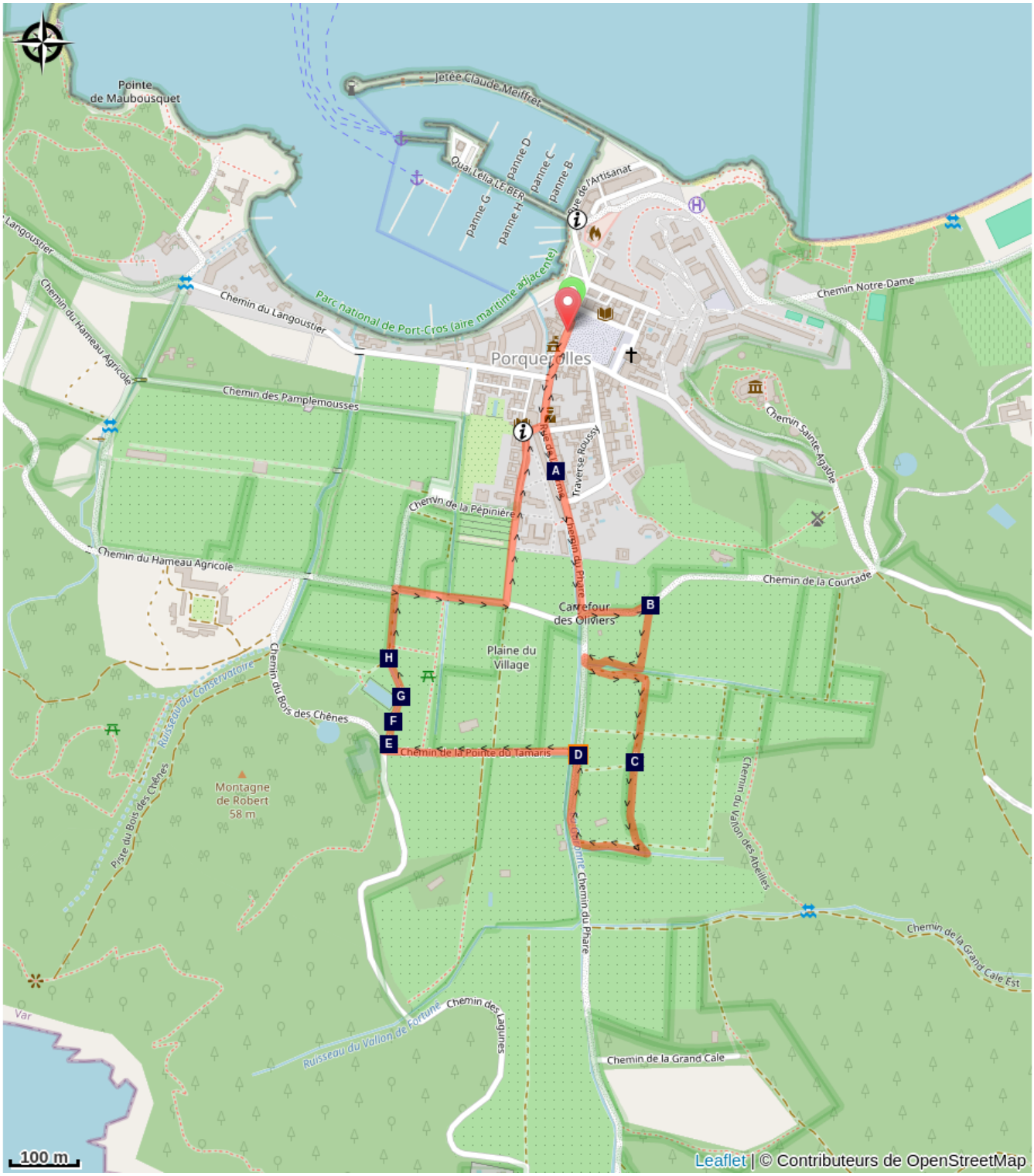


Altitude min 3 m Altitude max 13 m

Face à la Place d'Armes et à l'église, partir en direction du sud pour sortir du village. Prendre la direction du phare, dépasser les maisons pour atteindre le carrefour des oliviers.

1. Au carrefour, prendre le chemin de gauche en direction du Moulin du Bonheur. Emprunter le sentier de droite et traverser la parcelle d'oliviers (étape 2). Reprendre la direction du village.
2. Une fois sur la route en direction du Phare, emprunter le chemin de gauche après le pont en pierre pour observer les collections variétales de l'île (étape 3). Longer les oliviers jusqu'à rejoindre la route du Phare pour aller en direction du village.
3. Au premier croisement, se diriger vers l'allée menant au cimetière pour l'étape 4. Au bout de l'allée se trouve les étapes 5 et 6. S'engager ensuite dans le chemin dégagé en longeant les parcelles de muriers (étapes 7 et 8). A ce niveau, le fort Saint-Agathe et le Moulin du Bonheur sont visibles.
4. Au carrefour, prendre à droite. Ensuite, quitter l'allée de pins pour emprunter le sentier de gauche (étape 9) et revenir à votre point de départ.

Sur votre chemin…



Porquerolles, l'île agricole (A)
Les collections variétales (C)
Les mûriers (E)
Laurier rose sauvage (G)
Oliviers de Méditerranée (B)
Verger maraîcher (D)
Gestion de l'eau (F)
Les figuiers (H)

Toutes les infos pratiques

Recommandations

Le jour de votre départ sur l'île, veillez à vous informer sur le risque incendie mis à jour quotidiennement en période estivale.
En fonction des niveaux de risque incendie, les massifs forestiers de l'île de Porquerolles peuvent être fermés au public.

Comment venir ?

Transports

Hyères centre – Tour Fondue
(Giens)
Ligne de bus 67

Accès routier

A partir de l'A570, rejoindre la D197 en direction de la Tour Fondue.

Parking conseillé

Parkings de la Tour Fondue (en saison estivale Parking Arromanches + bus n°67)

Lieux de renseignement

Bureau d'information de Porquerolles
Carré du port, 83400 Hyères
porquerolles@hyeres-tourisme.com
Tel : 04 94 58 33 76
https://www.porquerolles.com/

Maison de Parc de Porquerolles
Place des deux Etoiles, 83400 Hyères
maisonparcprl.pnpc@portcros-parcnational.fr
Tel : 04 94 58 07 24
http://www.portcros-parcnational.fr

Sur votre chemin…

Porquerolles, l'île agricole (A)

Sa renommée vient de son ancien propriétaire, F.J. Fournier qui développe en 1912 une exploitation agricole exemplaire. La mise en culture des plaines et des forêts abandonnées est réalisée. L’ensemble des infrastructures est modernisé et une coopérative garantit l’autonomie alimentaire des habitants. Près de deux-cents personnes travaillent sur l’île et y sont logés pour développer l’exploitation. Douze mille hectolitres de vin sont produits. Les chais de Porquerolles, lieu de stockage du vin en fûts, deviennent les plus importants du Var !

Crédit photo : Camille Aguini_PN de Port-Cros

Oliviers de Méditerranée (B)

Le circuit traverse la plus grande parcelle d’oliviers issus de la variété des Lucques sur le domaine agricole. Arbre robuste au feuillage persistant, l’olivier fleurit en mai où la pollinisation par le vent a lieu. Cette dernière doit se réaliser avec des variétés dites pollinisatrices compatibles, implantées dans les vergers, pour arriver à la fécondation. Une variété se reconnait à la forme de ses feuilles, du port de l’arbre mais surtout avec la forme de l’olive et de son noyau !

Crédit photo : © Christine GRAILLET

Les collections variétales (C)

Une variété provient d’un arbre ou arbuste sauvage repéré pour ses caractéristiques. Une collection variétale constitue alors un verger de plusieurs variétés issues d’une espèce. Au niveau national la collection de l’île, gérée par le conservatoire botanique, est la plus importante ! Elle permet de conserver les variétés de « terroir » et leurs diversités (saveurs, parfums,…) délaissées par l’agriculture moderne. Cette collection fait l’objet de travaux scientifiques en lien avec le changement climatique également.

Crédit photo : Jean-Paul Roger_PN de Port-Cros

Verger maraîcher (D)

Au début de la route du cimetière se trouve le premier verger maraîcher de l'île inauguré en 2018 ! Il s'agit d'une parcelle d'agroforesterie où chaque organisme (faune et flore) rend des services aux autres. Ce système vivant assure la production de produits frais, locaux, de saison et certifiés biologiques. Un suivi scientifique y est associé pour la comparaison d'expériences similaires.

Crédit photo : © Christel GERARDIN

Les mûriers (E)

Dans les vergers conservatoires de Porquerolles sont observables trois espèces. Le mûrier blanc importé de Chine, a permis le développement de magnaneries : élevages de vers à soie. Ses fruits ont différentes couleurs allant du blanc au noir! Le mûrier noir, fréquent en Provence, possède des feuilles foncées et râpeuses. Ses fruits sucrés et juteux sont très appréciés. Le mûrier platane, présent en milieu urbain, ne produit pas de fruits. Au total, il existe 50 variétés de mûriers sur Porquerolles.

Crédit photo : PN de Port-Cros

Gestion de l'eau (F)

L'eau est une denrée sensible sur l'île. Dès 1912, F.J. Fournier créa un réseau de rigoles : les fossés Fourniers. Les besoins de la plaine du village sont assurés par deux ressources : l'eau recyclée de la station d'épuration (réseau rouge) et l'eau de la nappe phréatique issue du puits des oliviers puis stockée au réservoir du cimetière (réseau bleu). Le risque incendie est un autre facteur nécessitant la mise en place de mesures de réduction optimale de la consommation.

Crédit photo : © Christel GERARDIN

Laurier rose sauvage (G)

Cette plante, facile à repérer près des cours d'eau se retrouve depuis l'Afrique du Nord jusqu'au département du Var. Ses fleurs sont visibles de mai à octobre mais il s'agit d'une espèce protégée qu'il est interdit de détruire, couper ou cueillir pour garantir sa conservation ! La collection de Porquerolles provient de bouturages d'individus sauvages et de variétés horticoles.

Crédit photo : Christel Gérardin_PN de Port-Cros

Les figuiers (H)

Au sein des vergers conservatoires existent 269 variétés de figuiers et plus de 70 caprifiguiers ! Cultivés depuis des millénaires, le nord-ouest de la Méditerranée figure parmi les trois foyers majeurs de domestication. Deux catégories les dissocient : les unifères donnant une récolte par an (septembre) et les bifères en donnant deux (juin et septembre). Les figues de septembre sont d’autant plus savoureuses que celles de juin, surnommées les figues-fleurs.

Crédit photo : Jean-Paul Roger_PN de Port-Cros