

# Mycolav

Une nouvelle approche agro-écologique au service  
de la filière lavandicole de Provence

## MYCOLAV est un projet du Programme de Développement Rural

FEADER 2014 – 2020 en Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur

Mesure 16.2 : projets expérimentaux et nouveaux produits  
dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation

Coût total : 206 764,78 € - Contribution FEADER : 132 329,46 €

Piloté par l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs (UESS), le projet Mycolav rassemble le Centre Régionalisé Interprofessionnel d'Expérimentation en Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales (CRIEPPAM), le Laboratoire d'Ecologie Alpine de Grenoble (LECA) et la start-up sophia-politaine MYCOPHYTO.



## Un enjeu majeur pour toute une filière

Apiculture, parfumerie, cosmétique mais également attractivité touristique et culturelle, la filière lavandicole de Provence représente un enjeu économique majeur pour la Région SUD. La France est le premier producteur mondial de lavandin (90 % de la production mondiale) et le deuxième producteur mondial de lavande.

Ces cultures représentent, dans le Sud de la France, plus de 20 000 hectares et 9 000 emplois directs, indirects et induits. Mais aujourd'hui, la lavande (*Lavandula angustifolia*) et le lavandin (*Lavandula x hybrida*), plantes emblématiques de la Provence, sont menacés. En cause notamment, le phytoplasme du Stolbur, transmis par la cicadelle *Hyalesthes obsoletus*, insecte vecteur qui ravage les cultures, créant des dégâts accentués par les sécheresses à répétition.

## Un enjeu territorial important, un secteur bénéfique pour la région SUD

- 80 millions d'euros de Chiffre d'Affaires agricole
- 30 à 40 millions d'euros de Chiffre d'Affaires de miel de lavande
- 2 milliards d'euros de retombées touristiques et culturelles

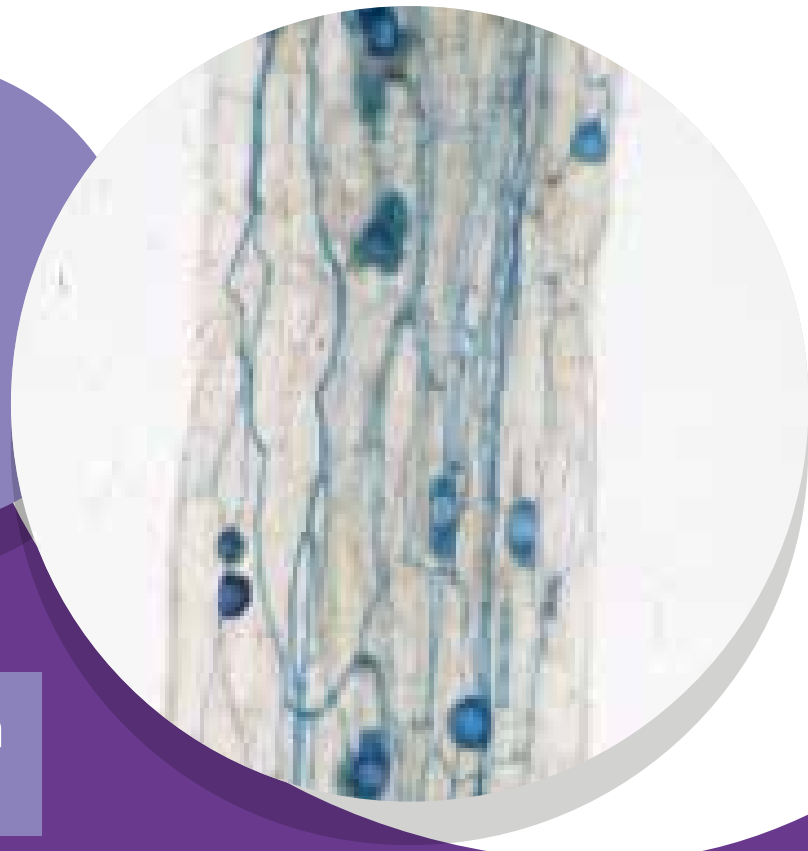
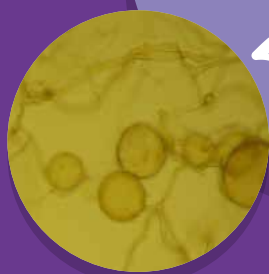


## Innover face au dépérissement

Pour enrayer ce phénomène, des méthodes alternatives de lutte biologique sont mises en œuvre au rang desquelles l'utilisation de plants sains et de semis directs de lavandes, l'enherbement des inter-rangs ou encore la pulvérisation d'argile pendant la période de vol des cicadelles. Cependant, la situation est encore loin d'être satisfaisante et le dépérissement continue de progresser.

Face à cette situation, des alternatives voient le jour. C'est le cas du projet Mycolav qui rassemble producteurs, chercheurs et biologistes, et vise à trouver des solutions durables pour la filière, basées sur l'utilisation de techniques d'ingénierie écologique telle que la mycorhization contrôlée.

Notre défi commun ? Faire face au dépérissement de la lavande et du lavandin qui sévit en Provence. Parmi les techniques d'ingénierie écologique envisagées, la mycorhization contrôlée est aujourd'hui à l'étude.



## La piste de la mycorhization contrôlée

Têtes d'affiche de cette mycorhization contrôlée, les champignons mycorhiziens à arbuscules (CMA), grands acteurs de la fertilité des sols ! Si la présence de ces derniers dans le système racinaire a considérablement diminué avec l'appauvrissement des sols lié notamment à l'agriculture intensive, les bénéfices que procure la symbiose mycorhizienne aux plantes ne sont pas négligeables : augmentation du volume de sol exploré, optimisation de l'absorption de l'eau et des éléments nutritifs, protection contre les pathogènes racinaires ou encore résistance aux stress abiotiques (sécheresse, salinité et pollution par les métaux lourds).

### Périmètre d'étude

- 2 terroirs : plateau de Valensole et plateau d'Albion
- 2 systèmes de culture : bio et conventionnel
- 2 espèces et plusieurs variétés de lavande et de lavandin testées

### Une recherche par étapes

- Caractérisation des champignons mycorhiziens à arbuscules (CMA) indigènes
- Détermination des facteurs influençant les communautés de CMA
- Evaluation de l'impact de la mycorhization en termes de croissance végétale, de résilience des agro-systèmes et de production d'huile essentielle

### La mycorhization contrôlée

- Augmentation de 100 à 1000 fois de la surface d'échange plante/sol
- Biostimulation : alimentation minérale optimisée
- Bioprotection : vis-à-vis de pathogènes du sol
- Biostructurant des sols

## Les mycorhizes à arbuscules, des champignons naturellement bénéfiques aux plantes

Ces recherches favorisent le développement de pratiques culturales susceptibles de garantir la capacité de résilience d'agrosystèmes dans le contexte de changement climatique global.

- Meilleure agrégation du sol
- Augmentation du volume de sol exploré
- Optimisation de l'absorption de l'eau et des éléments nutritifs
- Protection contre les pathogènes racinaires
- Résistance aux stress abiotiques (sécheresse, salinité et pollution par les métaux lourds)

## Un réseau d'acteurs



Université Européenne des Saveurs  
et des Senteurs (UESS)

[uess.fr](http://uess.fr)

Olivier BAGARRI - 06 33 28 95 13



Centre Régionalisé Interprofessionnel  
d'Expérimentation en Plantes à  
Parfum Aromatiques et Médicinales  
(CRIEPPAM)

[crieppam.fr](http://crieppam.fr)

Delphine FRATY - 07 72 26 42 09



Laboratoire d'Ecologie Alpine (LECA)

[leca.ujf-grenoble.fr](http://leca.ujf-grenoble.fr)

Marie-Noëlle BINET - 06 74 46 94 57



MYCOPHYTO

[incubateurpacaest.org/Les-start-up/Mycophyto](http://incubateurpacaest.org/Les-start-up/Mycophyto)

Justine LIPUMA - 06 66 23 64 56



Une nouvelle approche agro-écologique au service  
de la filière lavandicole de Provence

Université Européenne des Saveurs et des Senteurs

📍 Couvent des Cordeliers, 04300 Forcalquier

☎ 04 92 72 50 68

🌐 [www.uess.fr](http://www.uess.fr)

Contacts presse : Agence Bleu Tomate

Magali Triano ✉ [magali.triano@bleu-tomate.fr](mailto:magali.triano@bleu-tomate.fr) ☎ 06 20 70 11 09

Nelly Torossian ✉ [nelly.torossian@bleu-tomate.fr](mailto:nelly.torossian@bleu-tomate.fr) ☎ 06 58 20 01 10