

L'arbousier, un arbre qui ne manque pas d'intérêt

L'association Forêt Modèle de Provence mène, avec le parc régional de la Sainte-Baume, un projet de recherche sur la valorisation de toutes les composantes de cette essence méditerranéenne.

Sil est bon dans le cochon selon l'expression attribuée au gastronome Brillat-Savarin, certains en espèrent autant s'agissant d'un végétal, l'arbousier. Racine, bois, feuillage, écorce, fruits, fleurs... Une étude sur toutes les composantes de cette essence méditerranéenne est en cours. Elle est lancée par l'association Forêt Modèle de Provence (FMP), créée en 2013 à l'initiative de la Région, avec le parc naturel régional de la Sainte-Baume.

« On s'inspire du réseau portugais où la valorisation de l'arbousier est une réalité. Ils en font même de l'eau-de-vie... Il y a là-bas une coopérative de producteurs d'arbouses, un musée de l'arbousier », précise Nicolas Plazanet, coordinateur et chargé de mission pour FMP. Mais ici, on l'utilise peu, excepté pour produire du miel et de la confiture. Il a pourtant bien des qualités...

Il se régénère vite après un incendie

Poussant sur l'ensemble du pourtour méditerranéen près des chênes-lièges, dans le Var son peuplement est très présent naturellement sur sol siliceux, dans l'Estérel, les Maures, et le bas de la Sainte-Baume.

Ce petit arbre ne manque pas d'intérêt dans ces massifs, où le risque



Feuillage, fleurs, fruits... L'étude de valorisation porte sur diverses composantes de l'arbousier, un arbre qui pousse à côté du chêne-liège.

(Photos Frank Muller)

d'incendie est important. « L'arbousier est considéré comme pyrophyte, c'est une espèce qui se régénère rapidement après les feux et reconstitue un couvert végétal permettant de lutter contre l'érosion des sols, tout en maintenant les populations d'abeilles en étant l'une des rares essences à fleurir en novembre et décembre », remarque-

t-il. Et dont les oiseaux se nourrissent des fruits au même moment.

Des recherches uniques en cosmétologie

FMP finance également des recherches en cosmétologie « et c'est unique », souligne Nicolas Plazanet. Ainsi depuis deux ans, elle travaille avec le laboratoire Nis-

sActive, qui apporte son expertise dans le domaine des ingrédients naturels. Implantée à Grasse, cette structure, dépendant de l'université de Nice, a fait une première recherche bibliographique sur ce qui existe au niveau des brevets. Elle a mené ensuite des investigations sur les différentes substances de l'arbousier pour

voir quelles composantes pourraient entrer dans le développement d'actifs cosmétiques innovants.

« Il en ressort que les molécules du feuillage et de l'écorce ont des propriétés anti-âge intéressantes. Cela a conduit à une deuxième phase visant à développer des ingrédients cosmétiques. C'est plus coûteux, et si c'est validé, il devra y avoir des tests d'innocuité pour un produit cosmétique à l'horizon trois ans », annonce-t-il. L'affaire est en discussion avec plusieurs entreprises prêtes à commercialiser et à financer cette production « à façon ».

Tout une filière peut ainsi se construire sans surexploiter la ressource, en mobilisant le bois d'arbousier récupéré grâce à des coupes effectuées dans le cadre de la défense de la forêt contre l'incendie ou pour sécuriser des routes.

Et ce, avec des partenaires comme l'ASL Suberaie varoise pour le massif des Maures, l'ONF et le centre régional de la propriété forestière pour la Sainte-Baume. « Dans les plans de gestion, l'arbousier n'était pas jugé si intéressant. C'est le contraire, il faut maintenir son peuplement pour une vraie économie circulaire », relève Nicolas Plazanet.

VÉRONIQUE GEORGES
vgeorges@nicematin.fr

Confiture, liqueur... de multiples déclinaisons

Toujours dans le cadre de ce projet, plusieurs essais ont été menés et seront encore réalisés avec des artisans locaux sur une quinzaine de produits : confiture, gelée, liqueur, etc. « Le brasseur Carteron à Hyères a ainsi produit des bières à l'arbouse, 8 000 bouteilles ont été vendues, rappelle Nicolas Plazanet, qui souligne : Sur ces tests, il

est rare qu'on y arrive du premier coup ». Il donne l'exemple d'un test qui a échoué dernièrement avec des producteurs de Collobrières pour produire du jus de pomme à l'arbouse, « ce n'était pas du tout concluant, dit-il. On teste aussi une figue semi-confite au miel d'arbousier, avec Émilien Wallace, apiculteur à Gonfaron ».

Le bois d'arbousier, avec ses couleurs chatoyantes, est également à l'étude, comme l'indique le chargé de mission de Forêt Modèle de Provence : « On va faire des recherches pour le placage utilisé en marqueterie avec un ébéniste de Besse-sur-Issole ». Ce dernier, Charles Dutelle, souligne : « c'est un très beau matériau que les

anciens utilisaient, on ne le découvre pas. Il peut servir d'élément de décoration, c'est une question de couleur, c'est un bois un peu rosé, orangé, à grain très fin. Il se brunit légèrement avec le temps car les tannins s'oxydent comme avec tous les bois ».

L'artisan réalise des créations en y incorporant l'arbousier. Il l'a ap-

pliqué sous forme de placage scié selon une méthode qu'ils ne sont que deux en France à utiliser et qui permet de davantage mettre en valeur sa beauté et son jeu de lumière. Daniel Kaag, de l'école de tournage sur bois d'Aiguines, est aussi dans la boucle, dans sa spécialité.

V. G.



La première phase de recherche, sur la base d'échantillons récoltés dans les massifs varois, comportant des feuilles, des fruits et de l'écorce, a mis en évidence le potentiel cosmétique de cet arbre. Avec le PNR du Verdon, l'association Provence Modèle forêt va aussi financer des études pour valoriser le fruit, qui est entré dans la composition d'une bière brassée par Thomas Carteron à Hyères. Enfin, Charles Dutelle, ébéniste à Besse-sur-Issole, réalise des créations en y incorporant de l'arbousier, un très beau bois.

(Photos Adeline Lebel et Laurent Martinat)