

# Cérès flore reproduit, relocalise et valorise le végétal local et naturel

## INITIATIVE

La petite entreprise basée à Saint-André-de-Sangonis et Lodève a développé des protocoles sur tout l'arc méditerranéen pour offrir des solutions écologiques aux gestionnaires locaux.

Alain Mendez  
amendez@midilibre.com

Promouvoir le patrimoine de la flore locale et le privilégier lors de reboisement, de revégétalisation et de plantations, une évidence pour Fabien Hanaï, le fondateur et président de Cérès flore, basée à l'écoparc de Saint-André-de-Sangonis avec une unité de production à Lodève, sur une partie des anciennes serres du Lodévois.

« Il y a des besoins, d'importantes perspectives de développement et une attente de plus en plus forte aujourd'hui », explique le jeune d'homme de 27 ans, qui a suivi un cursus agro-environnemental. « Je travaille sur le projet depuis 2015, dans le cadre de formations sur la gestion des espaces naturels. »

Restait à lever des barrières techniques et financières. « Il a fallu quatre années de recherche avec différents centres, dont le Cirad à Montpellier, pour mettre en place des protocoles de prélèvement et de production. » Puis lancer une levée de fonds l'an dernier pour investir, avec

les soutiens de l'Europe et de la Région et, enfin, être opérationnel sur un marché jusqu'à mondialisé.

« De plus en plus de collectivités revitalisent des espaces, nous leur proposons des solutions locales avec des espèces d'ici, plus résistantes, dont la génétique est déjà adaptée aux milieux et à la biodiversité locale. » Et du coup moins dépendantes de produits, de la main de l'homme et de l'eau. « En évitant les plantes clonées qui viennent d'ailleurs, peuvent polluer les écosystèmes et ont un taux de mortalité élevé. »

Pour cela, Cérès flore se sert d'un patrimoine d'essences à portée de main, et gratuit, que

lui offre l'écosystème méditerranéen. « On identifie des sites naturels, avec des ressources génétiques sauvages en fonction des besoins, poursuit le chef d'entreprise. En partenariat avec les conseils départementaux, nous prélevons ensuite

des boutures et des semences, les meilleures et en quantité limitée, qui partent dans nos deux unités de multiplication à Lodève et dans le Vaucluse. » La société travaille soixante espèces d'arbres et arbustes, des cornouillers aux buplèvres, en

**Nous proposons soixante espèces d'ici, plus résistantes et qui sont déjà adaptées aux milieux**

FABIEN HANAÏ,  
PRÉSIDENT FONDATEUR



La petite société a travaillé sur la recherche et la mise en place de protocoles, puis créé deux unités de multiplication dont une à Lodève. A.M.

passant par les poiriers et pommiers sauvages, les frênes, les aulnes, les cistes... Les boutures partent ensuite chez des pépiniéristes proches du lieu de prélèvement qui les font grandir. Et la boucle est bouclée.

Un an après le lancement de la production, reste à développer la partie commercialisation. Ce qui n'inquiète pas Fabien, convaincu de sa démarche d'avenir et de l'utilité du végétal local, alliant économique et écologique : « Nous avons déjà des contacts avec des collectivités, des syndicats de gestion de cours d'eau ou d'espaces naturels. » C'est le cas dans l'Hérault avec la Communauté de communes Lodévois & Larzac, le syndicat Orb et Libron ou le syndicat du Lez.

> Plus d'infos : ceres-flore.fr.



Arnaud Million et Fabien Hanaï, directeur technique et président. A.M.

## De nombreuses perspectives

**MARCHÉ** Fabien Hanaï et Arnaud Million, président et directeur technique de Cérès flore, en sont persuadés : le marché du végétal local offre un large éventail en plus de projets de reboisement en ville ou dans des espaces naturels à reconquérir. Mélanges grainiers, fruitiers, plantes aromatiques, murs et toits végétalisés... le grand public s'intéresse aussi de plus en plus au local, et avec lui les sociétés de jardinage par exemple : « Nous sommes quatre et nous allons recruter quatre autres personnes, en essayant de cibler notre développement pour être le plus efficaces possible. »

**Intermarché SUPER**

Du mardi 20 au dimanche 1<sup>er</sup> novembre 2020

**10,90**  
LE KG

**VIANDE BOVINE : FAUX FILET OU FAUX FILET\*\*\* À GRILLER JEAN ROZÉ**

**4,90**  
LE KG

**VIANDE BOVINE : BOURGUIGNON (COLLIER, POITRINE ET DIVERS MORCEAUX SANS OS À BOURGUIGNON) OU BOURGUIGNON À MIJOTER JEAN ROZÉ**

**16,90**  
LE KG

**DOS DE CABILLAUD**  
Egalement disponible en barquette

**11,95**  
LE KG

**FILET DE SAUMON**  
Egalement disponible en barquette

**8,49**  
LE KG

**CREVETTE CUITE**  
De 30 à 50 pièces au kg ou crevette crue décongelée de 30 à 50 pièces au kg

**10,90**  
LE KG

**VIANDE BOVINE : RUMSTEACK À RÔTIR OU RUMSTEACK À RÔTIR JEAN ROZÉ**

**7,90**  
LE KG

**LEERDAMMER L'ORIGINAL OU LEERDAMMER LE MODERNE** Fromage au lait de vache à 31% MG sur produit fini

**14,90**  
LE KG

**ABONDANCE RÉSERVE AOP VERDANNET SÉLECTION** ou cru réserve fromages au lait cru de vache à 35% MG sur produit fini

intermarche.com

**GIGNAC**

**CLERMONT-L'HÉRAULT**

Route Nationale 109

Heures d'ouverture  
Du lundi au samedi de 9h à 20h