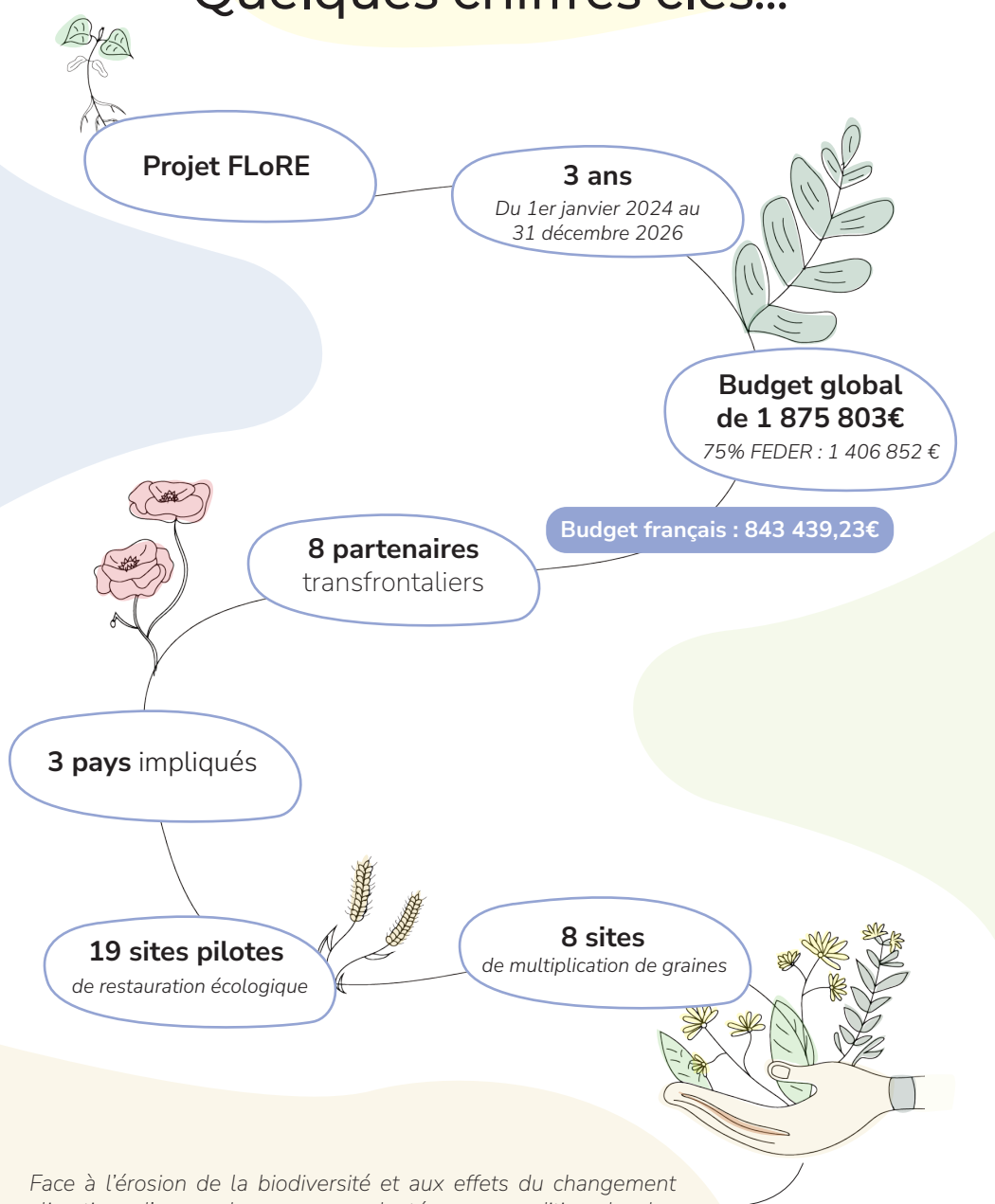


Quelques chiffres clés...



Face à l'érosion de la biodiversité et aux effets du changement climatique, l'usage de semences adaptées aux conditions locales apparaît comme une solution efficace, résiliente et reproductible, capable de répondre aux besoins croissants de restauration écologique dans le territoire du sud-ouest européen.

Le projet FLoRE



Coordonné par le Conservatoire d'espaces naturels d'Occitanie (CEN Occitanie), association agréée au titre de la protection de l'environnement, qui œuvre depuis plus de 30 ans à la connaissance, la conservation, la gestion et la valorisation du patrimoine naturel de la Région.

www.cen-occitanie.org

Le Conservatoire d'espaces naturels d'Occitanie est accompagné par sept partenaires répartis entre la **France** (FAB'LIM, le Labo des territoires alimentaires Méditerranéens ; Conservatoire d'espaces naturels d'Auvergne), l'**Espagne** (Région de Murcie ; Association des propriétaires forestiers de Soria ; la Chambre de Commerce de Badajoz) et le **Portugal** (Institut National de la Recherche Agronomique et Vétérinaire ; Montanhas de Investigaçao).



fablim.org/fablim/



regmurcia.com



asfoso.org



camarabadajoz.es



cen-auvergne.fr



iniav.pt



morecolab.pt

Le projet FLoRE est financé par le **Fonds européen de développement régional (FEDER)**, via le programme Interreg Sudoe, et la **région Occitanie**.



Imprimée sur papier recyclé
Conception 2026 ©CEN Occitanie

POUR PLUS D'INFOS

Conservatoire d'espaces naturels d'Occitanie
26 Allée de Mycènes Immeuble Le Thèbes
34000 Montpellier
noemie.videau@cen-occitanie.org
+336 11 86 27 86



Site internet du projet
<https://flore.fablim.org/?PagePrincipale>
Retrouvez-nous également sur LinkedIn !



Des SEMENCES & LOCALES SAUVAGES

pour la restauration des
milieux naturels



Projet FLoRE

Flore Locale pour la Restauration Ecologique

Le projet FLoRE

FLoRE est un projet européen qui vise à démontrer la **faisabilité économique et technique de l'utilisation de semences herbacées, sauvages et indigènes pour restaurer divers écosystèmes des territoires du Sud-Ouest de l'Europe**. Il s'appuie sur la mise en place de sites pilotes en France, Espagne et Portugal pour tester différentes méthodes de récolte, de semis et de multiplication de graines sauvages, tout en impliquant une large gamme d'acteurs, des prescripteurs aux producteurs (autorités publiques, professionnels de la restauration écologique, agriculteurs, semenciers, etc.).

LES OBJECTIFS

1. CAPITALISER, STRUCTURER ET DIFFUSER LES CONNAISSANCES

Mise à jour des connaissances sur l'utilisation des semences herbacées, sauvages et indigènes et création de modules de formation e-learning afin d'en faciliter l'appropriation par les acteurs de la filière.



Graines en main ©CEN Occitanie



Multiplication en minimottes
©FAB'LIM



Brosseuse ©Lucas Santucci



Semis sur le site de Biranques ©CEN Occitanie

2. EXPÉRIMENTER

Mise en place d'un réseau de sites pilotes en France, Espagne et Portugal afin de démontrer l'efficacité de différentes méthodes de restauration écologique de milieux naturels dégradés ainsi que de différentes techniques d'obtention des semences sauvages locales (récolte, multiplication...) nécessaires pour cette restauration.



3. SENSIBILISER ET MOBILISER LES ACTEURS

Accompagnement, dans chaque pays, des acteurs concernés par les filières de la restauration écologique vers l'utilisation de semences herbacées sauvages et locales : services de l'État ou collectivités territoriales, prescripteurs et producteurs de semences, agriculteurs et conseillers agricoles, gestionnaires d'espaces naturels, etc.



Voyage d'étude au Portugal
©CC Badajoz



Chantier semis à la volée
©Delphine Midy CEN Occitanie

LES RÉALISATIONS

1 boîte à outils multilingue
à destination des acteurs de la
restauration écologique

1 stratégie transnationale à
destination des décideurs

Des protocoles pour les
différentes techniques de
restauration écologique testées

19 sites dégradés restaurés
et plus favorables à la
biodiversité locale



AVANT



APRÈS

Site de Manguio (34) ©CEN Occitanie