

**L**es golfs sont encore trop souvent pointés du doigt par les écologistes. En cause : une consommation en eau irraisonnée et une utilisation abusive de produits phytosanitaires dans le seul but d'offrir une pelouse verdoyante à longueur d'années. Aujourd'hui, la réalité est pourtant bien différente. Les mentalités des joueurs ont évolué et les clubs ont surélevé la vague « green » pour se mettre au diapason. « Les fairways bien verts, en toutes saisons, c'est fini », affirme Pascal Grizot, le président de la FFGolf. *Le golf tel qu'il a été créé, ce n'est pas ça. Regardez le British Open, il se joue sur des terrains très secs. Et, pour répondre à nos amis écologistes, l'exemple du Old Course de Cannes-Mandelieu est la preuve qu'un golf est aussi un rempart à l'urbanisation. S'il n'avait pas été construit il y a plus de cent ans, j'imagine que ses hectares de pins maritimes auraient été rasés pour laisser place à un camping ou je ne sais quoi.* Aujourd'hui, de nombreux clubs prônent un entretien plus naturel de leur parcours avec des systèmes d'arrosage plus intelligents. De la même manière, des hôtels sur greens vont plus loin, en adoptant ces bonnes pratiques sur l'ensemble de leur domaine. La preuve par trois.

# ÉCOLO JUSQU'AU BOUT DES CLUBS



Avec l'eau minérale qui s'écoule à ses pieds, l'Évian Resort se doit d'avoir une empreinte écologique irréprochable.

KEVIN MURRAY/ÉVIAN RESORT GOLF CLUB

## L'Évian Resort, un engagement qui coule de source

Avec l'eau d'Évian, qui s'écoule à ses pieds, ce resort se doit d'avoir une empreinte écologique irréprochable. La tâche est d'autant plus délicate que son parcours - qui reçoit tous les ans les meilleures joueuses du monde - a le statut de « Major ». Une distinction qui implique un entretien cinq étoiles. En 2012, alors que l'Évian Championship devenait le cinquième tournoi du Grand Chelem au féminin, le volet écologie était donc au cœur de la rénovation de ce 18-trous. Depuis cette date, l'arrosage du parcours se fait exclusivement avec les eaux pluviales récoltées grâce à un système de drainage performant et stockées dans des plans d'eau. Celui-ci est piloté par informatique en fonction de la météo, et des compteurs d'eau mesurent les cubages utilisés. Côté entretien, les 25 jardiniers qui veillent au parcours privilégient les engrais organiques - made in France -, fabriquent leur terreau avec du feuillage et des écorces et ne traitent les sols que de manière curative. Ces bonnes pratiques se retrouvent également dans le parc de 19 hectares, plantés de 600 arbres - qui s'étirent entre le Royal et l'Ermitage, les deux hôtels du resort - exclusivement entretenus avec des produits naturels. Partenaire de la Ligue de protection des oiseaux depuis 2012, l'Évian Resort est ainsi devenu un refuge pour 45 espèces de volatiles, dont 8 en déclin, comme le pouillot véloce ou le serin cini. Quant au potager - 3 000 m<sup>2</sup> - de l'Hôtel Royal, il mise quant à lui sur la permaculture et les semences bio. Toujours dans ce palace de 150 chambres, ce sont maintenant des panneaux solaires qui produisent une partie de l'eau chaude de ce bâtiment Belle Époque. [evianresort.com](http://evianresort.com)

## Le Domaine de Manville, un écosystème vertueux

Avant même son ouverture, en 2014, ce domaine au cœur du parc naturel régional des Alpilles adoptait une attitude écoresponsable exemplaire. À l'époque,

**DE PLUS EN PLUS DE GOLFS OPTENT POUR UN ENTRETIEN NATUREL DE LEUR PARCOURS ET UNE CONSOMMATION EN EAU PLUS RESPONSABLE. UNE ATTITUDE EXEMPLAIRE QUI, POUR CERTAINS, SE POURSUIT AU-DELÀ DE LEURS GREENS.**

la construction des parcours et de son hôtel cinq étoiles s'était faite d'après un cahier des charges très précis. Selon les recommandations d'un inspecteur des sites protégés, Michel Brodovitch, les 18-trous sont imaginés de manière totalement inédites : avec des arbres plantés en ligne, des greens et des bunkers rectangulaires pour respecter la perspective d'une trame agricole ; des fairways semés en Bermuda grass, une herbe peu gourmande en eau ; des murs en pierre de part et d'autre du parcours pour préserver la faune ; un entretien sans pesticides pour l'ensemble du terrain. Aujourd'hui, le resort va plus loin dans sa démarche écologique. « Nous souhaitons que le développement durable devienne notre identité », explique Patrick Saut, le propriétaire des lieux. Pour cela, Manville vient de créer - avec l'aide de l'entreprise PermaLab - une ferme en permaculture. Sur 2 hectares, on y trouve légumes et herbes aromatiques pour assurer la quasi-autosuffisance des deux restaurants du resort, mais aussi un poulailler et des ruches. « L'idée m'est venue après un voyage en Inde, il y a quatre ans, ajoute-t-il. J'avais visité des fermes agro-écologiques et rencontré l'icône du développement durable, Vandana Shiva. Là-bas, un agriculteur meurt toutes les deux minutes à cause des pesticides. Cela fait réfléchir. » C'est le chef étoilé du domaine, Lieven Van Aken, qui choisit les variétés à planter. « Pour le reste, nous nous approvisionnons localement. Aujourd'hui, faire des centaines, des milliers de kilomètres pour faire venir des produits, c'est totalement dépassé. » Dernier volet de cette culture environnementale : le tri des déchets, notamment alimentaires, et leur compostage pour nourrir les terres du potager en

permaculture, ce qui garantit d'autant plus la fertilité du sol. Le personnel du resort a été sensibilisé à la cause. Parmi eux, des ambassadeurs « verts » ont été désignés pour faire respecter les bonnes pratiques écologiques au domaine, dont le tri sélectif. Tous les deux mois, ils organisent une marche verte durant laquelle ils nettoient les bords de la route et les terrains alentours. [domainedemanville.fr](http://domainedemanville.fr)

## Domaine de La Bretesche, 220 hectares résolument green

C'est dans l'air du temps. Depuis quelques années, ce Relais & Châteaux entre Nantes et La Baule a lui aussi impulsé une démarche globale pour réduire son empreinte écologique. Il faut dire que son décor - une forêt d'arbres centenaires à perte de vue et un château du XV<sup>e</sup> siècle - ne pouvait que l'y inciter. Côté parcours, le greenkeeper Christophe Surget a pris le parti d'un entretien totalement naturel. Oublié, les produits phytosanitaires - sauf en cas d'urgence absolue -, les fairways sont entretenus grâce à la multiplication des opérations mécaniques, comme les sillons d'aération et le verticutage - qui consiste à nettoyer la matière morte en surface, support de culture de champignons en tout genre. Les vers de terre tout comme les pàquerettes ne sont plus traités, « ce qui peut s'avérer parfois un peu compliqué quand les balles se confondent avec les petites fleurs blanches », remarque Anne Jousse, la propriétaire des lieux, présidente du groupe hôtelier B Signature. Quant aux greens, ils sont exclusivement traités avec des champignons et des algues, ces dernières permettent au gazon de devenir plus résistant. Malgré cela, le parcours n'a rien d'un golf rustique et il est plébiscité par tous les joueurs de la région.

Derrière le trou numéro 12, le Domaine de la Bretesche a consacré 3 hectares à un potager en permaculture destiné à approvisionner le restaurant bistronomique du Relais & Châteaux - abrité dans les dépendances de la bâtisse médiévale - et le bistro du club-house. « Nous sommes partis d'un sol pauvre, où il n'y avait rien. Avant d'avoir une productivité importante, cela s'avère très complexe. Pour améliorer la fertilité, nous avons installé un élevage de vers de terre que nous réinjectons ensuite dans le sol et planté des haies pour que les abeilles se développent et pollinisent les cultures. La nature fait son œuvre. Un exemple : dans le microclat aménagé pour l'occasion, en octobre 2020, il y a déjà des poissons », précise Anne Jousse. À côté des fruits et légumes, des massifs de fleurs ont été semés pour les bouquets de l'hôtel, lequel est maintenant nettoyé avec de l'eau osmosée. Une démarche qui a valu au Domaine de la Bretesche l'obtention de deux labels de développement durable, « La Clef verte » et « Green Globe ». [bretesche.com](http://bretesche.com)



**Nous nous approvisionnons localement. Aujourd'hui, faire des centaines, des milliers de kilomètres pour faire venir des produits, c'est totalement dépassé.**

PATRICK SAUT, LE PROPRIÉTAIRE DU DOMAINE DE MANVILLE, DONT LE POTAGER (CI-DESSUS) ASSURE LA QUASI-AUTOSUFFISANCE DES DEUX RESTAURANTS

# LES ENGAGEMENTS DE LA FÉDÉRATION

Cela fait déjà plusieurs années déjà que la Fédération s'est engagée dans la voie de l'écologie. En 2006, elle signait la première charte golf et environnement avec le ministère des Sports où elle s'engageait à ce que les golfs réduisent leur consommation en eau. En 2015, elle s'associait avec le Muséum national d'histoire naturelles pour étudier la biodiversité sur une sélection de golfs pilotes.

Aujourd'hui, elle accélère cette transition écologique pour répondre aux enjeux environnementaux des années à venir. Pour cela, elle a créé le fond de dotation FFGreen, en association avec plusieurs acteurs de la filière tels l'Association des personnels des terrains de golf (Agref), le Groupement des entrepreneurs de golf français (GEGF) ou encore l'Association des directeurs de golf (ADGF). « Celui-ci a été lancé en 2019

sous l'impulsion de Jean Lou Charron, mon prédécesseur », explique Pascal Grizot, le président de la FFGolf. Il a trois priorités. « La première est de trouver d'ici à 2025 des alternatives aux produits phytosanitaires - qui restent en majorité le dernier recours pour traiter les maladies du gazon comme la fusariose ou le dollar spot.

## Faire un inventaire

« Nous avons lancé un programme de recherche pour trouver de nouvelles graminées résistant mieux aux champignons. À partir du second semestre 2021, nous allons travailler sur la conversion de flore dans plusieurs golfs volontaires. Ces derniers se sont engagés à faire des essais sur 100 m<sup>2</sup> de green et 100 m<sup>2</sup> de fairway. Pendant trois ans, nous regarderons comment évoluent ces graminées, notamment pour résister aux

champignons et, si les résultats sont probants, il faudra compter à nouveau trois ans pour achever la conversion de flore sur la totalité du parcours. » Parallèlement, ce fond va accompagner les golfs qui souhaitent améliorer leur système d'irrigation en finançant les audits nécessaires pour faire les meilleurs choix selon leur besoin en arrosage. Il va aussi soutenir ceux qui souhaitent faire l'inventaire de leur biodiversité, toujours en partenariat avec le Muséum national d'histoire naturelle. « Sur un parcours, il peut y avoir des espèces qui existent mais qui, en raison de certaines négligences, ont tendance à disparaître », précise Pascal Grizot. Il faut donc les répertorier mais aussi savoir les préserver et les développer. Les meilleurs élèves en matière de préservation de la faune et de la flore seront récompensés de labels or, argent ou bronze. **A. D.-M.**

**45** espèces d'oiseaux répertoriées dans le parc de 19 hectares de l'Évian Resort

**220** hectares Superficie du Domaine de La Bretesche en Loire-Atlantique