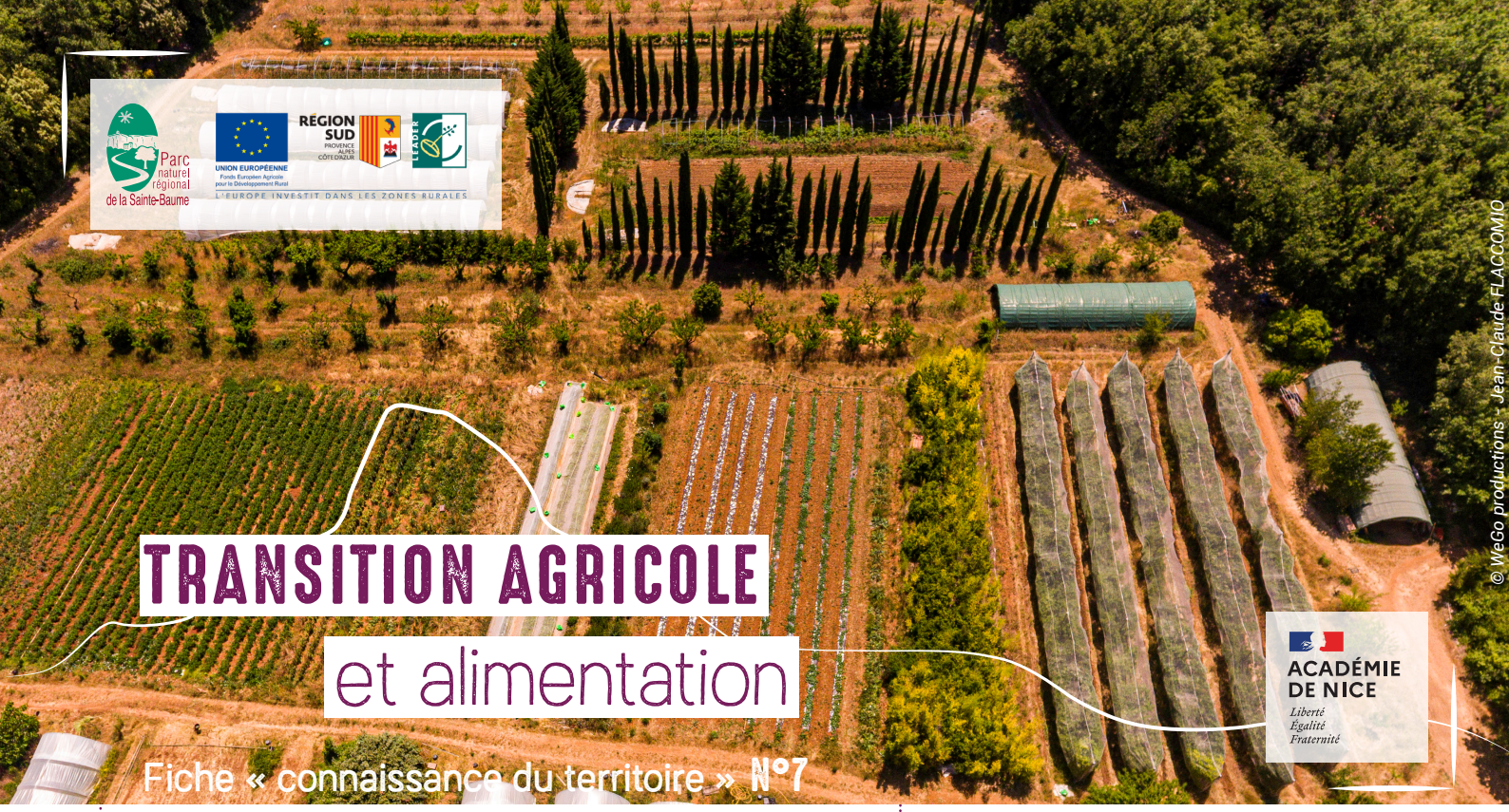


© WeGo productions - Jean-Claude FLACCOMIO

TRANSITION AGRICOLE et alimentation

Fiche « connaissance du territoire » N°7

Objectifs PEDAGOGIQUES

- Découvrir ou redécouvrir les cultures identitaires du territoire du Parc naturel régional de la Sainte-Baume
- Comprendre en quoi des pratiques agricoles vertueuses peuvent avoir un impact positif pour le territoire
- Appréhender le lien qui unit agriculture durable et biodiversité par des exemples concrets et locaux

Problématisation DE LA THEMATIQUE

- Quelles sont les cultures et élevages pratiqués sur le Parc naturel régional de la Sainte-Baume ?
- Quels sont les produits identitaires des terroirs du Parc de la Sainte-Baume ?
- Comment concilier pratiques agricoles et maintien de la biodiversité ?
- Quelles sont les actions du Parc en faveur de l'agriculture durable sur le territoire ?

Enjeux POUR LE TERRITOIRE

Depuis le milieu du 19e siècle, où les surfaces cultivées ont connu leur apogée, l'agriculture de la Sainte-Baume a connu un long déclin, sous l'influence de l'exode rural, puis de la concurrence des surfaces urbanisées. Aujourd'hui, les surfaces cultivées ne représentent plus que 12 % du territoire, principalement dédiés à la vigne, mais l'agriculture joue encore un rôle clé par ses fonctions multiples :

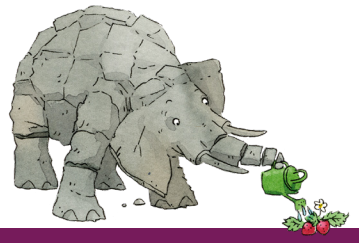
- économique, liée notamment au dynamisme des marques de qualité des productions viticoles
- sociale par le lien qu'elle permet entre agriculteurs et consommateurs, dans les zones périurbaines
- environnementale, en contribuant à l'entretien des paysages et des milieux ouverts, plus d'un tiers des espaces naturels sont d'ailleurs toujours parcourus par des troupeaux
- patrimoniale, grâce aux multiples cultures identitaires du territoire qui connaissent un regain d'intérêt

Que dit

LA CHARTE ?

La Charte du Parc vise à maintenir, soutenir et promouvoir une agriculture locale et durable. Elle s'articule autour de trois grandes mesures :

- Faciliter la transmission des exploitations agricoles, l'installation de nouveaux agriculteurs et préserver le foncier agricole.
- Promouvoir une agriculture multifonctionnelle et valoriser ses services sociétaux.
- Développer un projet alimentaire territorial en favorisant les circuits courts et l'agriculture de proximité.



Chiffres clé

SUR LE TERRITOIRE

9 713 HA des sols sont considérés à vocation agricole → Soit **12%** du territoire

D'après l'occupation du sol 2006 (CRIGE PACA)

ON Y RETROUVE LES CULTURES SUIVANTES

54 % Les vignes

28 % Les céréales

7 % Les oliviers

3 % Les autres fruits

1 % Les légumes

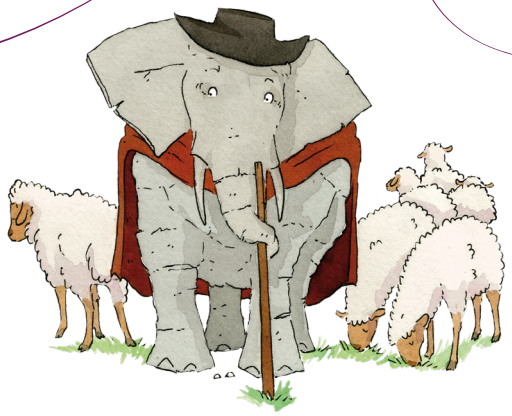
1 % Autres

11 HA DE SURFACE AGRICOLE (SAU) MOYENNE PAR EXPLOITATION

Environ **15 %** des exploitations sont en agriculture biologique → Soit **200** exploitations environ

11.6 % du total des exploitants ont moins de 40 ans (RGA 2010) → La population agricole est de plus en plus âgée

CONTENUS



SOMMAIRE

© David SANGUINETTI

L'AGRICULTURE EN SAINTE-BAUME

a. Les productions végétales

b. Les productions animales

c. Les débouchés de commercialisation des produits

d. Les produits identitaires du territoire

© Denis CAVIGLIA

TRANSITION VERS DES PRATIQUES AGRICOLES PLUS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

a. L'agroforesterie

b. La permaculture

c. Des légumineuses pour enrichir les sols

d. Agriculture et biodiversité

INTRODUCTION

L'agriculture a fortement marqué les paysages et le patrimoine bâti du territoire du Parc naturel régional de la Sainte-Baume.

Les activités traditionnelles (culture de la vigne, de l'olivier, du blé ou élevage pastoral) qui y étaient pratiquées perdurent aujourd'hui, ainsi que les savoir-faire qui y sont associés, même si le monde agricole s'est modernisé en s'adaptant aux changements sociétaux. Bien que les terres agricoles ne représentent plus que 12 % de la surface du territoire, elles constituent un élément déterminant des paysages, du projet alimentaire et du développement économique, touristique et social du territoire. Le maintien de ces surfaces agricoles est donc un objectif majeur pour le Parc, qui pourra notamment s'appuyer sur les engagements et outils des chartes agricoles du Var et du Pays d'Aubagne et de l'Etoile. La valorisation des savoir-faire paysans et le renforcement du lien producteurs-consommateurs, en particulier dans le cadre de circuits courts de commercialisation incarnés par exemple par les marchés de producteurs ou les AMAP, sont aussi au cœur de la stratégie du Parc pour le développement du rôle social de l'agriculture.

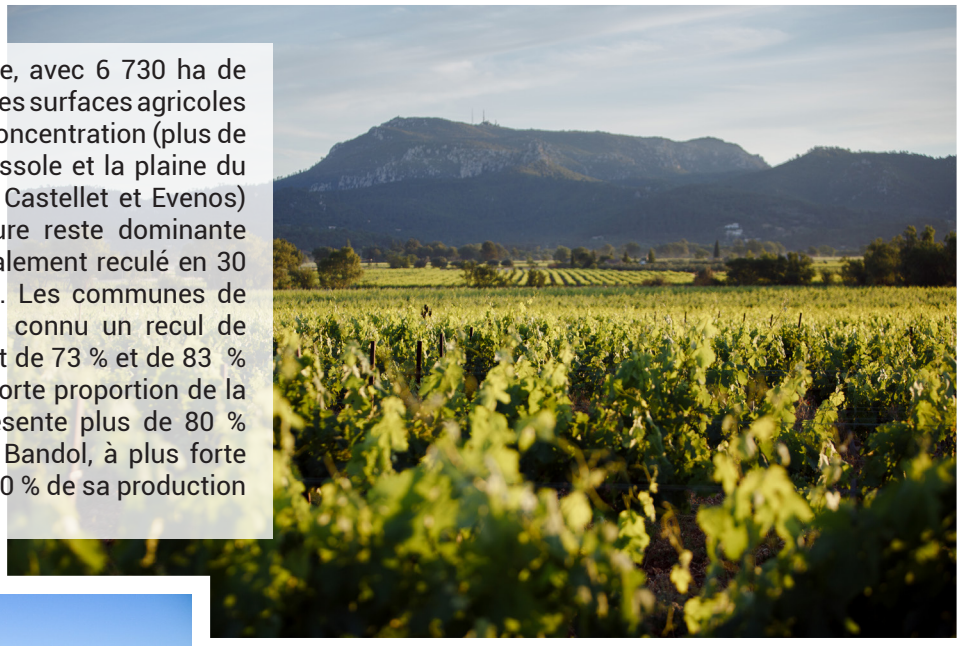
Quelques plantes messicoles de la Sainte-Baume 1. Coquelicot © Olivier BRIAND, 2. Mélampyre des champs © Benoît MILAN - PNR Sainte-Baume, 3. Miroir de Vénus © Benoît MILAN - PNR Sainte-Baume , 4. Nigelle sp. © Benoît MILAN - PNR Sainte-Baume, 5. Sainfoin © Benoît MILAN - PNR Sainte-Baume 6. Cardère sauvage © Aurélien MARTIN

1. L'AGRICULTURE en Sainte-Baume

D'après l'occupation du sol de 2006 (CRIGE PACA), 9 713 ha sont considérés à vocation agricole, soit environ 12 % du territoire. Même si la surface moyenne par exploitation varie fortement d'une commune à l'autre, les exploitations agricoles sont pour la plupart de petites structures, avec une SAU moyenne de 11 ha. L'analyse des RGA successifs montre que la SAU globale du territoire a diminué de plus de 2/3 entre 1979 et 2010. Cette perte de surface agricole est due autant à des facteurs internes tels que la déprise agricole et les difficultés de transmission des exploitations, qu'à des facteurs externes comme l'urbanisation.

a. Les productions végétales

La viticulture est la culture principale, avec 6 730 ha de vignes. Elle occupe entre 30 % et 50 % des surfaces agricoles selon les communes, avec une forte concentration (plus de 70 % de la SAU) dans la plaine de l'Issole et la plaine du Bandol (La Cadière, Le Beausset, Le Castellet et Evenos) (DRAAF 2010). Bien que la viticulture reste dominante au nord, les terres viticoles ont globalement reculé en 30 ans au profit des terres labourables. Les communes de Mazaugues et de Tourves ont ainsi connu un recul de leur superficie viticole respectivement de 73 % et de 83 % entre 1970 et 2000. Il est à noter la forte proportion de la vinification en coopérative qui représente plus de 80 % de la production. Seule la plaine du Bandol, à plus forte valeur ajoutée, y consacre moins de 50 % de sa production (DRAAF 2010).

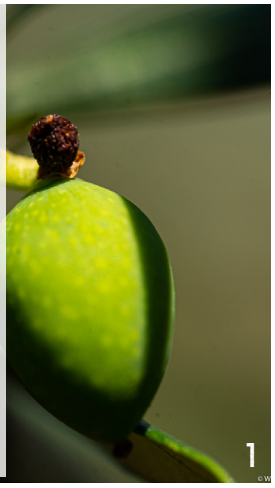


Plaine viticole de l'Issole © Pierre Venel

Coopérative viticole © Commune de Tourves

À ce titre, le territoire de la Sainte-Baume se distingue des territoires viticoles voisins dont la vinification se fait aujourd'hui majoritairement en cave particulière. Malgré le processus de regroupement/fusion en cours, 10 coopératives vinicoles sont encore présentes sur le territoire et permettent aux viticulteurs de mutualiser des moyens humains et matériels pour l'élaboration des vins et leur commercialisation. Ce qui leur permet de se consacrer à la culture de leurs vignes sans avoir à gérer le reste de la chaine de production, tout en bénéficiant d'une valorisation intéressante. Mais cela implique également que la dynamique collective au sein de la coopérative permette la gestion des conflits, l'évolution et l'adaptation aux changements du marché, ce qui est parfois difficile.

L'arboriculture est dominée par la production oléicole (539 ha arboricoles d'après le RGA, 636 ha de vergers et petits fruits dont 427 ha d'oliveraies d'après le CRIGE). Avec 10 à 20 % de la SAU consacrés à la culture de l'olivier, la Sainte-Baume est l'un des grands bassins oléicoles de la Région PACA (DRAAF 2010). L'oléiculture est caractérisée par une forte diversité variétale et les traditionnelles Bouteillan, Cailletier (olive de Nice), Picholine et Aglandau côtoient la variété locale « Belgentiéroise ». On trouve localement quelques vergers à fruits, notamment dans la Vallée du Gapeau où les figues bénéficient de la seule AOC française pour cette production, la « Figue de Solliès », bien que le gros du bassin de production soit situé en dehors du territoire du Parc.



Les céréales occupent environ 1 516 ha (RGA 2010) et sont principalement situées au Nord du territoire, sur la commune de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume et dans une moindre mesure dans la plaine de l'Issole et les bassins de Mazaugues, de Plan d'Aups et dans la vallée de l'Huveaune (1 à 10 % de la SAU, selon la synthèse Agreste 2010). Les oléo-protéagineux sont principalement localisés sur une exploitation au Plan d'Aups.

Au moins 313 ha sont occupés par des cultures légumières (RGA 2010). Le maraîchage s'est principalement développé dans les Bouches-du-Rhône, grâce notamment à la présence de périmètres irrigués. Le modèle d'exploitation légumière est essentiellement composé d'exploitations de 3 à 5 ha qui associent serres, maraîchage et cultures légumières plein champ. L'horticulture est l'une des principales productions du Var, mais elle est peu présente sur le territoire avec seulement 0,2 % de la SAU (RGA 2010).

La filière plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM), quoique traditionnellement liée aux pratiques de cueillette autrefois très répandues sur la Sainte-Baume, est aujourd'hui quasiment absente du territoire. Néanmoins, on note quelques exploitations dans la vallée de l'Huveaune (DRAAF 2010) avec notamment une certaine dynamique de mise en culture de safranières sur restanques.

De nouvelles filières émergent sur le territoire : le safran à l'ouest du territoire (Roquevaire), la culture de variétés anciennes (la prune de Brignoles et le pois chiche de Rougiers). La filière de la spiruline est en émergence à Cuges-les-Pins et à Aubagne. Peu de données sont disponibles sur la trufficulture, mais elle représente certainement un poids économique significatif.

Crédits photographiques : 1. © WeGo productions - Jean-Claude FLACCOMIO, 2. © Gilles MONACO, 3. 4. 5. 6. 8. © Denis CAVIGLIA, 7. © Mathilde LECLERCQ - PNR Sainte-Baume

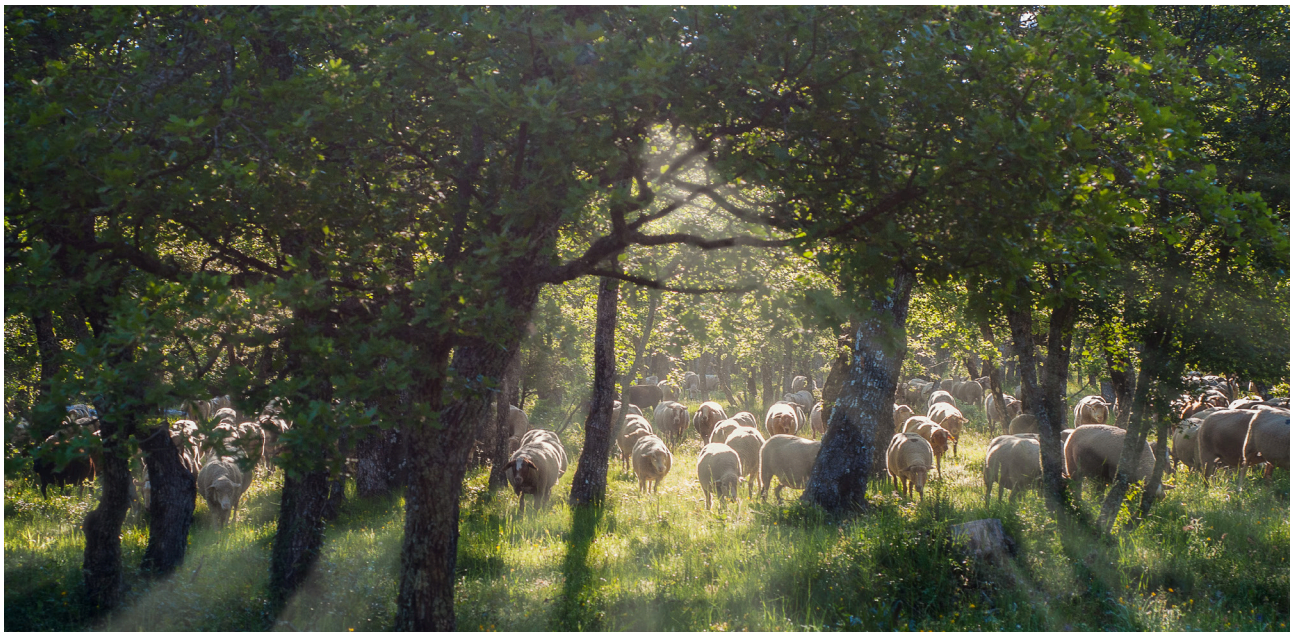
b. Les productions animales

L'élevage sur le territoire est tourné vers le pastoralisme, qui permet le maintien d'habitats naturels et de la biodiversité associée dans un bon état de conservation, en particulier des espaces ouverts qui seraient sans lui soumis à l'embroussaillement. Il agit ainsi comme un pare-feu naturel et un atout local contre le changement climatique, maintient la qualité et la diversité des paysages et permet enfin le maintien d'une tradition ancestrale en Provence, fortement ancrée dans la mémoire collective.

Bien que les activités pastorales aient régressé sur les espaces naturels de la Sainte-Baume, favorisant ainsi l'extension des friches et de la forêt, on observe un regain d'intérêt récent sous l'influence d'une demande sociétale et environnementale et d'efforts publics (MAEC-DFCI, Natura 2000, etc.) qui bénéficient à plus de la moitié des unités pastorales du territoire. Dans le département du Var, le pastoralisme occupe encore aujourd'hui plus de 30 % des espaces naturels du territoire répartis entre 52 unités pastorales (CERPAM 2013). Dans les Bouches-du-Rhône, le pastoralisme est plus restreint. Ces unités pastorales couvrent près de 20 000 ha et concernent principalement des terrains privés (60 %) et domaniaux (27 %) et sont situés à 96 % en zone forestière.

Plusieurs types d'élevage sont identifiés sur la Sainte-Baume :

- L'élevage ovin (69 % de la surface pastorale), constitué de trois systèmes :
  - Le système d'élevage herbassier transhumant strict, pratiqué par des éleveurs sans terre et sans bâtiment d'élevage. Il est essentiellement localisé sur le secteur Provence Verte, dans les plaines du pied de la Sainte-Baume et du Val d'Issole. On observe une tendance à la sédentarisation des éleveurs.
  - Le système préalpin sédentaire, le plus répandu, qui consiste à utiliser les ressources pastorales offertes par les espaces naturels et boisés, le plus souvent associé à la transhumance estivale vers les alpages.
  - Le système transhumant hivernal où des éleveurs venus de l'extérieur du territoire utilisent les parcours l'hiver. Il occupe un important secteur sur la zone de Fontfrège à Mazaugues et au Plan d'Aups.
- L'élevage caprin (17 % de la surface pastorale) est essentiellement laitier et associé à la transformation fromagère. Ce système est sédentaire et plus ou moins pastoral.
- L'élevage bovin (12 % de la surface pastorale) est constitué de deux systèmes : un système sédentaire essentiellement tourné vers la commercialisation de viande en vente directe (Mazaugues, Nans-les-Pins et Méounes-lès-Montrieux) et un système transhumant hivernal, utilisant notamment les parcours de la Loube.



Pastoralisme printanier © David Sanguinetti

Bien que le Var soit le premier département français producteur de miel, l'apiculture semble encore peu développée sur le territoire, à l'exception d'une plus forte densité de ruches sur les plaines agricoles de l'Issole et du Bandol (DRAAF 2010). Toutes les communes du Parc bénéficient de l'IGP « Miel de Provence ».

c. Les débouchés de commercialisation des produits

Sur le territoire, la majorité des exploitations pratiquent la vente directe à la ferme et/ou la vente en circuits courts mais les dynamiques collectives restent limitées, à l'exception des caves coopératives. La diversité des appellations d'origine présentes sur le territoire facilite la valorisation des produits, à destination de la clientèle touristique comme à l'international.

LE SECTEUR VITICOLE SUR LE TERRITOIRE BÉNÉFICIE DE 3 INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES (IGP)

IGP MÉDITERRANNÉE → pour toutes les communes du territoire

IGP BOUCHES-DU-RHÔNE → pour les 5 communes du département

IGP VAR → pour les 23 communes varoises, dont 14 situées sur le massif de la Sainte-Baume et ses piémonts qui peuvent bénéficier de la mention « Sainte-Baume »

3 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

AOC BANDOL (DEPUIS 1941) → Le Beausset, La Cadière d'Azur, Le Castellet et Evenos

AOC CÔTES DE PROVENCE (DEPUIS 1977) → Le Beausset, La Cadière d'Azur, Le Castellet, Evenos, Cuges-les-Pins, Pourcieux, Pourrières et Trets

AOC COTEAUX VAROIS (DEPUIS 1993) → Brignoles, La Celle, Garéoult, La Roquebrussanne, Méounes, Nans-les-Pins, Néoules, Rougiers, Saint-Maximin, Saint-Zacharie, Signes et Tourves

LE SECTEUR OLÉICOLE BÉNÉFICIE ÉGALEMENT DE SES APPELLATIONS

AOC HUILE D'OLIVE D'AIX-EN-PROVENCE (DEPUIS 1999) → pour les communes des Bouches-du-Rhône et Pourcieux, Pourrières et Saint-Zacharie

AOC HUILE D'OLIVE DE PROVENCE (DEPUIS MARS 2007) → pour l'ensemble des communes du territoire, excepté Plan d'Aups Sainte-Baume

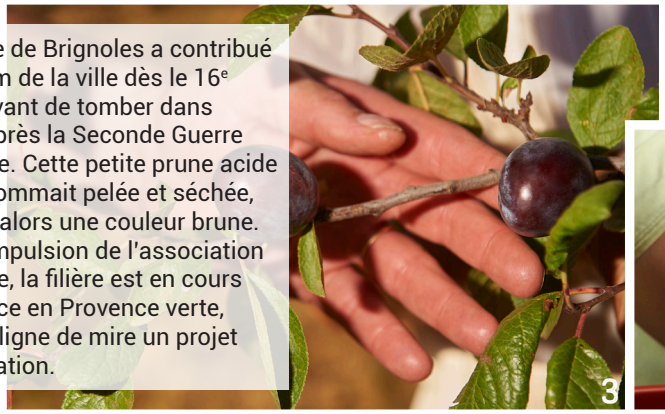
Côté élevage, toutes les communes varoises (excepté les communes de Belgentier, Evenos et Solliès-Toucas) ainsi que Trets bénéficient de l'IGP LABEL ROUGE « AGNEAU DE SISTERON » et depuis 2020, l'AOP « BROUSSE DU ROVE » concerne des communes du sud et de l'ouest du Parc.
À l'initiative des Parcs naturels régionaux de France, la marque collective « VALEURS PARC NATUREL RÉGIONAL » met en avant des produits et services répondant à des référentiels déclinables sur chaque territoire. C'est une marque qui atteste, auprès du public et des clients, des engagements des établissements marqués pour la préservation de l'environnement, le bien-être et le vivre ensemble. La marque est ainsi garante de l'implication de la clientèle dans le développement durable de l'activité économique du territoire.
En 2022, le réseau des bénéficiaires de la marque compte 25 établissements sur le territoire, dont 4 en agriculture. Par l'animation du réseau et l'échange de savoir-faire, il s'agit de renforcer les pratiques responsables des bénéficiaires tout en leur apportant les clés pour valoriser ces démarches auprès de leurs clientèles.

d. Les produits identitaires du territoire

Riche de son histoire agricole, le territoire de la Sainte-Baume compte des variétés anciennes ou locales qui participent de son identité et dont certains suscitent un intérêt croissant sur le plan patrimonial et culinaire.

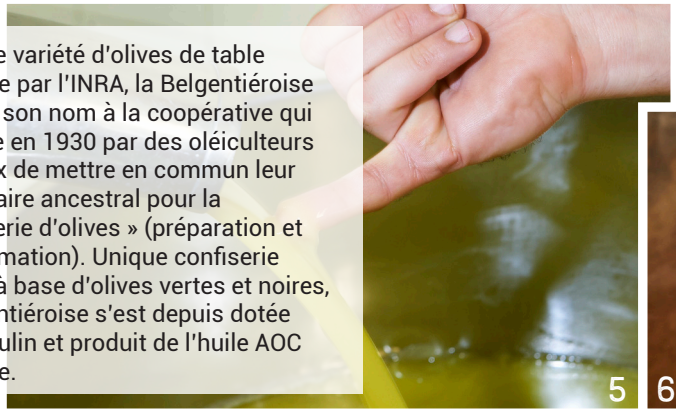
La viticulture demeure l'activité agricole principale du territoire et sa qualité est reconnue par plusieurs appellations dont la notoriété dynamise un vignoble qui a tendance à se maintenir, voire à s'étendre, au sein du territoire du Parc. L'appellation Bandol est l'une des plus anciennes et sa culture se caractérise notamment par des paysages de restanques (murets de pierres sèches) et un cépage phare, le mourvèdre.

Cette variété locale vient du figuier méditerranéen Bourjassote noire, seule AOP de figue hexagonale. Aujourd'hui, la coopérative Copsolfruit, qui structure la filière, compte une centaine d'arboriculteurs répartis sur 15 communes, premier bassin de production français avec près de 1 500 t. Sa saveur unique est très appréciée dans le monde de la gastronomie.

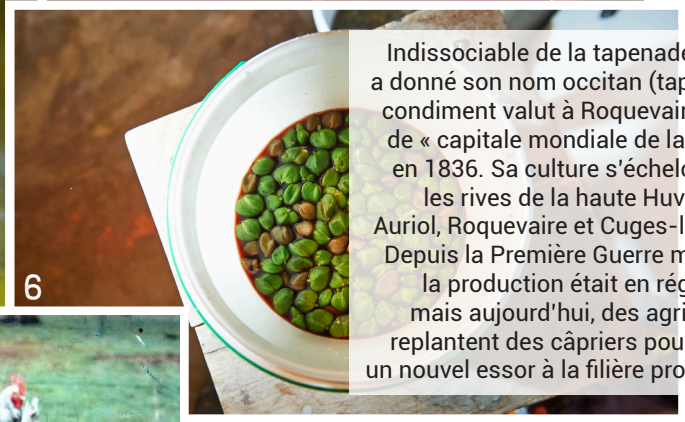


La prune de Brignoles a contribué au renom de la ville dès le 16e siècle avant de tomber dans l'oubli après la Seconde Guerre mondiale. Cette petite prune acide se consommait pelée et séchée, prenant alors une couleur brune. Sous l'impulsion de l'association éponyme, la filière est en cours de relance en Provence verte, avec en ligne de mire un projet d'appellation.

Le pois chiche de Rougiers est cultivé sur une terre volcanique qui contribue à ses qualités gustatives. Chaque année, au mois de septembre, cette légumineuse est fêtée le temps d'un week-end et honorée dans tous les restaurants de la commune, de l'entrée jusqu'au dessert !



Première variété d'olives de table reconnue par l'INRA, la Belgentiéroise a donné son nom à la coopérative qui fut créée en 1930 par des oléiculteurs soucieux de mettre en commun leur savoir-faire ancestral pour la « confiserie d'olives » (préparation et transformation). Unique confiserie varoise à base d'olives vertes et noires, la Belgentiéroise s'est depuis dotée d'un moulin et produit de l'huile AOC Provence.



Indissociable de la tapenade, à qui il a donné son nom occitan (tapena), ce condiment valut à Roquevaire le titre de « capitale mondiale de la câpre » en 1836. Sa culture s'échelonne sur les rives de la haute Huveaune, à Auriol, Roquevaire et Cuges-les-Pins. Depuis la Première Guerre mondiale, la production était en régression, mais aujourd'hui, des agriculteurs replantent des câpriers pour donner un nouvel essor à la filière provençale.

Cette race de poules créée par Claude Petit est née du croisement de cous nus et de gournays adaptés au climat méditerranéen. L'association La Galline de la Sainte-Baume contribue à la reconnaissance et la promotion de cette poule. Testé par des chefs réputés, le cou pelé est un produit de haute gastronomie à la saveur exceptionnelle.

Crédits photographiques : 1. 2. 3. 4. 5. 6. *© Denis CAVIGLIA,* 7. *© Claude PETIT*

2. TRANSITION vers des PRATIQUES AGRICOLES PLUS RESPECTUEUSES de l'environnement

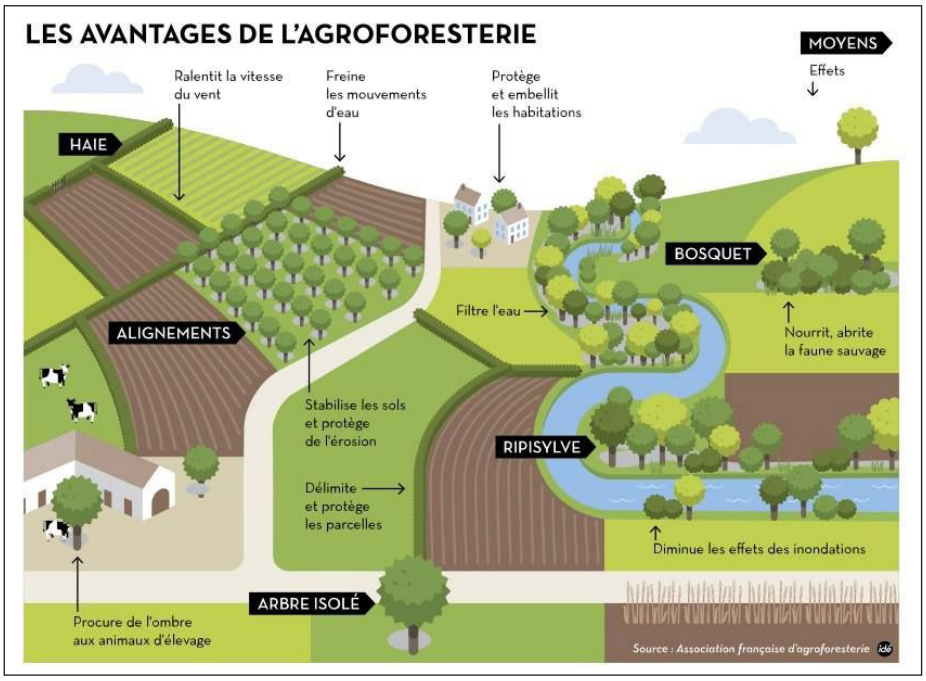
L'agriculture biologique est aujourd'hui la démarche la plus répandue d'agriculture respectueuse de l'environnement. La région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur est depuis 2004 la première région de France en taux de pénétration du bio dans l'agriculture, avec 25,6 % de la SAU. La conversion à ce mode de culture est en augmentation constante, et notamment pour la viticulture et l'oléiculture, qui représentent des surfaces importantes. La région est également le troisième bassin de consommation national après l'Île-de-France et l'Auvergne-Rhône-Alpes, témoignant d'une demande forte de la part des consommateurs. Mais d'autres pratiques alternatives sont également en pleine expansion sur le territoire ces dernières années : agroécologie, agroforesterie, permaculture, etc.

a. L'agroforesterie

Tout comme les écosystèmes naturels, les systèmes agricoles sont dépendants de la biodiversité afin d'optimiser la production et d'assurer leur pérennité face aux perturbations (maladies, espèces exotiques envahissantes , stress physiologiques…). Ce constat est d'autant plus valable dans un contexte de changement climatique avéré, où les extrêmes s'accentuent. L'agroforesterie, en multipliant les strates végétales (*voir fiche Forêt & sylviculture*), permet d'augmenter la diversité d'espèces, d'habitats, de fonctions écologiques et d'occupation de l'espace, ceci afin d'améliorer la captation, la fixation et le recyclage des ressources.

l'agroforesterie propose ainsi de replacer l'arbre au cœur des écosystèmes cultivés et de s'inspirer du modèle de la forêt, dont le fonctionnement simplifié est le suivant :

- ses intrants se limitent quasi exclusivement au carbone photosynthétisé, à l'azote de l'air fixé par les bactéries libres et aux minéraux issus de la dégradation de la roche-mère par les bactéries et les racines des arbres.
- la production de biomasse est importante : en moyenne 10 t de production primaire par hectare et par an (en matière sèche).
- le sol est toujours couvert : un système combinant diverses modalités d'occupation spatiale (strates) et temporelle (vitesses de développement, durées de vie) maximise la captation des ressources (lumière, eau, nutriments), limite les fuites (érosion, lixiviation) et nourri la vie du sol (exsudats, dégradation des radicelles, chute des feuilles, mort des plantes).
- le sol forestier n'est jamais travaillé, si ce n'est par bioturbation, et notamment par les vers de terre qui contribuent à la stabilité structurale et à la production d'humus.
- une forêt spontanée n'est jamais monospécifique, sa diversité spécifique et génétique offre une meilleure résistance aux maladies et rend possible son adaptation dans le temps.



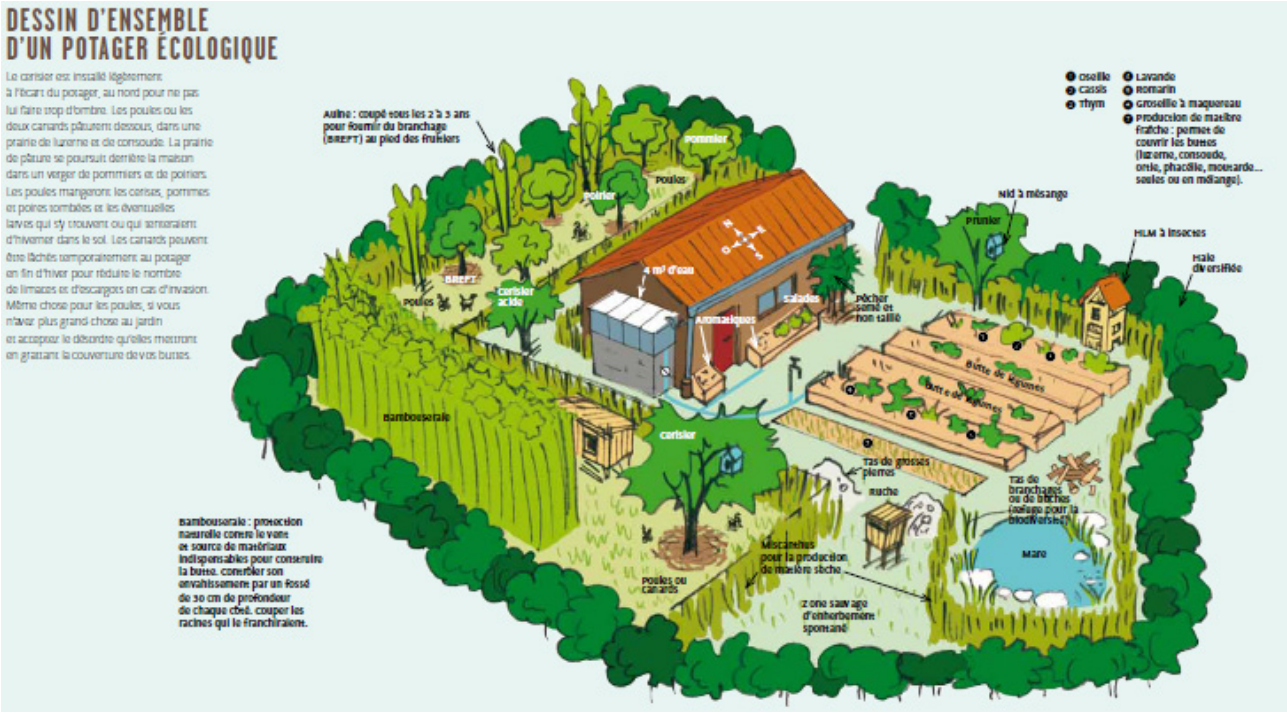
Les avantages de l'agroforesterie © Association française d'agroforesterie, source : arbresetpaysages11.fr

C'est donc le carbone issu de la photosynthèse qui, en retournant au sol tout au long du cycle de vie des végétaux et après leur mort, nourrit les micro-organismes – dont les champignons – et crée (ou régénère) la fertilité du sol. Or, l'agriculture actuelle privilégie les sols nus en hiver et ramène trop peu de matière végétale au champ (les céréales sont courtes sur paille et les résidus sont le plus souvent exportés). Soumis au chaud, au froid, au sec et à l'hydromorphie, les habitants du sol sont affamés. L'objectif premier des systèmes agroforestiers est de maximiser la production de biomasse dans l'espace et dans le temps afin de nourrir la vie du sol, seule garante d'un fonctionnement et d'une fertilité propices à la production.

L'agroforesterie repose sur des principes universels, valables pour tous les contextes et tous les systèmes de production : maraichage, viticulture, grandes cultures, élevage… mais chaque agriculteur invente, expérimente pour développer les pratiques adaptées à ses contraintes et préoccupations. L'arbre agroforestier (ou champêtre) répond aux critères de multifonctionnalité et de multi-temporalité mais il ne se comporte pas comme l'arbre forestier. Il doit être protégé et géré. Ce n'est pas un sujet « naturel », implanté dans son biotope habituel, et dans ces conditions, il faut impérativement lui fournir le bon sol correctement travaillé, la bonne protection, le bon paillage, etc.

b. La permaculture

Très en vogue en France ces dernières années, la permaculture se développe aussi sur le territoire du Parc, essentiellement en production légumière. Cette démarche holistique de conception de cultures, de lieux de vie et de systèmes agricoles vise à reproduire la diversité et la résilience des écosystèmes naturels.



Dessin d'ensemble d'un potager écologique - Permaculture.fr

Ce sont deux écologistes australiens, Bill Mollison et David Holmgren, qui, dans les années 1970, ont eu des idées novatrices pour créer des systèmes agricoles stables, en réponse au développement rapide des techniques agricoles destructrices de l'après-guerre qui empoisonnaient les terres et les rivières, réduisaient la biodiversité et appauvrissaient la fertilité des sols. Ils ont été fortement inspirés par l'agriculture naturelle développée au Japon par Masanobu Fukuoka et par sa vision systémique orientale qui, en épousant l'approche cartésienne plus occidentale, a donné naissance à une méthode globale de « design » dénommée « permaculture ». Les deux auteurs en ont exposé les principes dans leur livre Permaculture One en 1978 et le concept a ensuite évolué pour passer d'un système de design de systèmes agricoles à un processus plus global de création de sociétés humaines durables. La permaculture est désormais reconnue mondialement, au nord comme au sud.

En agriculture, parmi les pratiques permacoles les plus répandues, on peut citer la culture en lasagnes, les buttes autofertiles, les associations de cultures, le paillage organique, le jardin mandala… Mais au-delà de ces exemples forcément réducteurs, l'apport de la permaculture est sans conteste de promouvoir l'adaptation systématique des pratiques de l'agriculteur au contexte de chaque parcelle, afin de tirer le meilleur profit des conditions de l'environnement et des potentialités locales.

c. Des légumineuses pour enrichir les sols

Le recours à des plantes de la famille des légumineuses dans la rotation des cultures est aussi une réponse à l'utilisation des intrants en agriculture puisque celles-ci enrichissent naturellement le sol en azote par le biais des nodosités* présentes sur leur système racinaire. En effet, ces dernières sont capables de fixer l'azote atmosphérique qui est ensuite restitué au sol au moment de la destruction du couvert, ce qui permet de réduire les apports en engrais pour la culture suivante. On qualifie alors ces plantes d'engrais verts puisqu'elles permettent de réduire la consommation globale d'azote, donc d'alléger la consommation d'énergie fossile et d'émission de gaz à effet de serre.

On peut distinguer deux types de légumineuses :

Les légumineuses fourragères

utilisées dans l'alimentation des herbivores (pâturage, foin, ensilage).

On retrouve dans ce groupe : la Luzerne, le Sainfoin, le Lupin, le Lotier, les Trèfles et la Vesce.

Les légumineuses à graines

comestibles pour l'homme.

On retrouve dans ce groupe : le Soja, la Féverole, la Lentille, la Fève, le Haricot, le Pois et le Pois chiche.

d. Agriculture et biodiversité

La grande diversité d'activités agricoles qui s'exerce sur le territoire forme des mosaïques de milieux favorables à la biodiversité. L'alternance du maraichage, de la culture de céréales, de haies, de prairies, de vergers, de vignes, de massifs forestiers et de fermes d'élevage assure une diversité de milieux et une abondance de nourriture favorables à un grand nombre d'espèces d'insectes, d'oiseaux et de mammifères.

La Chevêche d'Athéna est l'une des espèces profitant de cette mosaïque paysagère. Elle chasse au crépuscule, dans les milieux agricoles et n'hésite pas à s'approcher des habitations. En se nourrissant de gros insectes, de petits reptiles et aussi de petits mammifères, elle aide les agriculteurs à limiter la prolifération de certains rongeurs indésirables et donc à protéger les cultures. Elle niche préférentiellement dans des anciens cabanons agricoles ou des cavités de vieux arbres.

Chevêche d'Athena © Jean-Claude Tempier - CEN PACA

D'autres oiseaux sont aussi attirés par ces milieux comme le Rollier d'Europe, la Huppe fasciée, le Tarier pâtre, les perdrix, les alouettes et les bruants, sans compter une grande diversité de passereaux fidèles de ces milieux agricoles comme la Mésange bleue, la Mésange charbonnière, le Rougequeue à front blanc, le Rouge-gorge, le Chardonneret élégant, le Verdier d'Europe...

Rollier d'Europe © Jean-Claude Tempier - CEN PACA

Champ et messicoles © Jean-Jacques Salone

C'est pour mieux caractériser ce lien entre agriculture et biodiversité que le Parc accompagne depuis 2018 un groupe de producteurs adoptant des pratiques agroécologiques favorables à la biodiversité. Des inventaires naturalistes ont été réalisés sur ces exploitations pour identifier les espèces présentes (plantes, oiseaux, insectes ou chauves-souris) et promouvoir les pratiques qui leur sont favorables. L'engagement dans l'expérimentation de Paiements pour services environnementaux (PSE) est aussi une façon d'encourager l'adoption de ces pratiques positives, en rémunérant notamment l'entretien et la création d'infrastructures agroécologiques qui constituent des habitats privilégiés pour la faune.

Par leur fraicheur et leur profondeur de sol, les milieux agricoles sont également propices à certaines plantes, dont les fameuses messicoles ou « habitantes des moissons », qui accompagnent les cultures de céréales depuis des siècles. Ce sont pour l'essentiel des plantes annuelles qui germent dans les mêmes conditions que les céréales pour fleurir au début de l'été. Bien que classées dans la grande catégorie des adventices (les « mauvaises herbes »), les messicoles sont généralement peu concurrentielles et leur présence - raisonnable - dans les champs a un impact quasi-nul sur les rendements. On pourra alors leur préférer le terme de plantes compagnes, tant les services écosystémiques dont elles sont capables sont nombreux. Elles font notamment office de gîte et de couvert pour les insectes et en ce sens participent indirectement à la pollinisation des plantes cultivées. Leur floraison, souvent étalée dans le temps, est de ce point de vue primordial. On les retrouve essentiellement dans les parcelles travaillées sans herbicide, d'où leur régression du fait de l'agriculture intensive. Parmi elles, on peut citer les Tulipes précoces, d'Agen ou de l'Ecluse et autres bleuets, pavots et Pieds d'alouettes, le Miroir de Vénus ou encore le Mélampyre des champs.

Messicoles © Antoine Guillet

Prune de Brignoles © Denis CAVIGLIA

Le saviez-vous ?

La PRUNE DE BRIGNOLES, gourmandise de François 1er

Bien que son origine soit incertaine, il semblerait que la prune de Brignoles soit issue du retour des croisés de Damas au 12e siècle mais elle devient célèbre au début du 16e siècle. C'est à cette époque que commence sa commercialisation, et plusieurs prunes de Brignoles sont envoyées au roi François 1er. En 1538, celui-ci passe par Brignoles et déguste avec plaisir les prunes. Elles furent tellement appréciées que le roi en commanda pour la saison suivante !

Au 17e siècle, trois villes se font concurrence pour la production de prunes : Brignoles, Digne et Castellane. Les deux premières transformaient leurs prunes en « Brignolles », autrement nommées « Brugnolles » : il s'agissait de prunes entières séchées et pelées. Plus tard, le retrait du noyau ainsi que l'aplatissement des fruits feront apparaître un nouveau nom pour ce produit local : la « Pistole », en référence à la pièce de monnaie espagnole. En 1660, lors d'une visite du Roi Soleil, de nombreuses prunes séchées lui furent offertes ainsi qu'à sa suite. En 1690, le directeur général des jardins fruitiers et potagers du roi cite deux variétés de Perdrigon (le blanc et le violet) comme produisant de bonnes prunes. Historiquement, c'est la variété Perdrigon rouge qui était cultivée à Brignoles pour la confection des prunes séchées.

Moutons dans les vignes © Anaïs Desmarécaux - PNR Sainte-Baume

Zoom sur...

le vitipastoralisme

Lorsque les éleveurs de moutons, majoritairement transhumants en Provence, redescendent des alpages à l'automne, ils trouvent dans les vignes des ressources pastorales intéressantes pour leurs troupeaux. Les déjections issues de cette présence sont ensuite restituées au sol pour maintenir sa fertilité. Cette pratique traditionnelle qui avait été délaissée retrouve une certaine vigueur ces dernières années, notamment grâce au développement de l'enherbement de l'inter-rangs et la réduction des herbicides employés en viticulture. Le CERPAM et la Chambre d'agriculture conduisent d'ailleurs des essais pour sélectionner des mélanges de couverts végétaux appétents pour les bêtes et intéressants pour la croissance de la vigne.

LEXIQUE

Agriculture biologique
méthode de production agricole qui exclut le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse

Agriculture périurbaine
agriculture pratiquée à proximité immédiate des villes

Agroécologie
ensemble de théories et de pratiques agricoles nourries ou inspirées par les connaissances de l'écologie, de la science agronomique et du monde agricole

Agroforesterie
mode d'exploitation des terres agricoles associant des arbres et des cultures ou de l'élevage

Bioturbation
transfert d'éléments nutritifs ou chimiques par des êtres vivants dans un écosystème

Cave coopérative
groupement de vignerons qui produit et vend du vin issu des raisins de ses adhérents

Holistique
se dit d'une démarche qui privilégie une approche globale des phénomènes

Hydromorphie
se dit d'un sol gorgé d'eau

MAEC-DFCI
mesure agro-environnementale et climatique pour la défense de la forêt contre les incendies

Multifonctionnalité
concept qui vise à prendre en compte la diversité des utilités économiques, sociales et environnementales de l'agriculture. Se dit d'un objet qui a plusieurs fonctions et usages

Nodosité
petite excroissance que l'on retrouve sur les racines des légumineuses, lieu d'une activité symbiotique entre la plante hôte qui fournit les substances carbonées et des bactéries du genre Rhizobium qui fournissent les substances azotées à partir de l'air ambiant

Oléo-protéagineux
cultures riches en protides ou permettant la production d'huile, comme le tournesol, le pois, le soja...

Permaculture
science appliquée de conception de cultures, de lieux de vie et de systèmes agricoles pour reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels

Projet alimentaire territorial (PAT)
cadre opérationnel pour des actions partenariales autour de l'alimentation sur un territoire

Terroir

espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques

Transhumance

déplacement saisonnier de troupeaux entre les pâturages d'hivernage et les alpages d'été

Unité pastorale

ensemble des parcours destinés au pâturage d'un même troupeau

Vitipastoralisme

pâturage des animaux dans les vignes

LIEUX EMBLÉMATIQUES du territoire pour l'organisation de SORTIES TERRAIN

Ferme de Pierre Venel à La Roquebrussanne,
lien agriculture & biodiversité
© WeGo productions - FLACCOMIO

Domaine La Tour du bon, Domaine Castell-Reynoard,
conception globale du potager & potager en permaculture
© commune du Castellet

Une cave coopérative,
savoir-faire spécifique pour vinifier
© commune de Tourves

ACTEURS ET EXPERTS en lien avec la thématique

AGRIBIOVAR • Les Agriculteurs BIO du Var

AGRIBIO 13 • Les Agriculteurs BIO des Bouches-du-Rhône

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRES D'AGRICULTURE

Conservatoire d'espaces naturels Provence-Alpes-Côte d'Azur

CERPAM Centre d'Études & de Réalisations Pastorales Alpes-Méditerranée

AGRICULTEURS

CAVES COOPÉRATIVES

Prune de Brignoles

PARTENAIRES ÉDUCATIFS pour la création de projets

Ecomusée de la Sainte-Baume
Quartier Mayran, Allée de Sant Jaume, 83640 Plan-d'Aups-Sainte-Baume • 04 42 62 56 46 • ecomuseesaintebaume@gmail.com

Les petits débrouillards PACA
Antenne des Bouches du Rhône • 06 28 37 55 53 • h.bru@lespetitsdebrouillards.org
Antenne du Var • 06 16 43 01 55 • m.mistichelli@debrouillonet.org

Autres Regards, Marjorie Ughetto consultante en biodiversité, guide naturaliste
N°1120 Boulevard du belvédère 83440 Montauroux • marjorie.provence@gmail.com • www.marjorieautresregards.com

Animation Nature et Jardin
Atelier de jardinage, permaculture pour public de tout âge • 83640 Saint Zacharie
06 64 88 80 52 • anjmirabelle@gmail.com

CONTACTS RÉFÉRENTS au Parc

Alaric STEPHAN, chargé de mission Agriculture - alaric.stephan@pnr-saintebaume.fr
Benoît MILAN, chargé de mission Education à l'Environnement et au Territoire - benoit.milan@pnr-saintebaume.fr

www.pnr-saintebaume.fr @pnrsaintebaume

Illustrations de l'éléphant de pierre réalisées par Émilie VANVOLSEM (tous droits réservés)

Parc naturel régional de la Sainte-Baume

UNION EUROPÉENNE Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

LEADER

ACADÉMIE DE NICE Liberté Égalité Fraternité