



Fête du Parc naturel régional des Alpilles

27 septembre 2009

Mouriès

Vivre son territoire : les agriculteurs tracent de nouvelles trajectoires

Parmi les vies inventives d'hier et d'aujourd'hui, découvrez les emblématiques producteurs d'huiles d'olives et de vins de caractère, d'éleveurs de taureaux, de chèvres et de chevaux, mais aussi de merveilleux faiseurs de goûts : légumes gorgés de soleil, de vent ou de musique, plantes aromatiques aux senteurs bénéfiques.

Chaque jour depuis les temps anciens, l'agriculture se renouvelle et rend d'innombrables services à la nature et aux hommes.

Sur le territoire des Alpilles, les agriculteurs « inventeurs » tracent de nouvelles trajectoires.

Animal, nature et agriculture

Deux jeunes agricultrices, Natascha DUVERDIER aux Baux de Provence et Marielle LUCAS à Mouriès vous font partager le développement de leurs bergeries, la conduite de leur troupeau, la fabrication du fromage et le renouveau du pastoralisme sur le territoire.

Le métier de chevrrière : Inventer la rime entre production et protection.

Les Alpilles c'est aussi 73 producteurs de taureaux de combat et de viande AOC Taureau de Camargue et 3 200 bovins à l'année. Leur élevage extensif est en symbiose avec les milieux de prairies humides. Marie-Pierre CALLET, éleveur et présidente de Bovin 13 témoigne des activités de son secteur.

Amoureux des grands espaces, Sébastien FABRE jeune agriculteur, a choisi de développer une activité d'agritourisme doux en proposant des ballades à quatre pattes pour connaître, admirer et respecter les paysages des Alpilles. Il vous fera découvrir ses compagnons de route, une race à part pleine de surprises, de fougue et de douceur.

Bovins, Chevaux, Caprins et Ovins, l'élevage est très présent dans les Alpilles. C'est aussi grâce à cette pratique de l'élevage que les terres s'enrichissent en matière fertilisante, que le territoire conserve des milieux ouverts, terrains de chasse des espèces protégées. Dans les espaces pâturés le développement des broussailles est limité et permet de lutter contre la propagation des feux de forêts.

Innovations et circuits-courts, les plantes se déchaînent

Les plantes aromatiques et médicinales cultivées par Claire DORIER et sa société SCEA MIDI PLANTES sont au service de l'art culinaire régional et de la santé. Agricultrice biologique à Saint-Rémy de Provence, Claire propose un ensemble de plantes en pot ou en sachet sous forme d'herbes et de tisanes, qu'elle transforme et vend localement. Hervé-Hablot MARIE, séduit par la qualité et la notoriété de ses plantes, commercialise grâce à sa jeune société FUTUR PROVENCE - produits équitables et du développement durable – basée également à Saint-Rémy de Provence le « Foin des Alpilles » et les « Herbes des Alpilles » productions de Claire. Cette jeune société se développe grâce au lancement de produits innovants en lien avec le territoire, la société et l'agriculture. Il présente un nouveau combustible le Cachofio composé de noyaux d'olives.

Gilles JOSUAN producteur de courgettes à Aureille, fournit la restauration de la côte d'Azur. Tout au long de l'année, la santé de ses plantes est un souci quotidien. Depuis trois ans, il explore une nouvelle technologie inventée par GENODICS sur la base des mécanismes ondulatoires. Dix minutes de « musique » par jour pour lutter contre les virus, améliorer le goût ou mieux lutter contre la sécheresse. Des courgettes « mélomanes » aux tournesols « chameaux », les agriculteurs prennent le risque d'explorer de nouvelles pratiques.

Benoît HERTZ et Mathilde REINAGA présentent leur projet de « terre nourricière » PATCHAMAMA, lauréat des premiers Eco Trophées de la région PACA.

Agriculteurs maraîchers et arboricoles de père en fille à Fontvieille, ils développent une ferme paysagère et pédagogique et la vente de paniers de fruits et légumes. A travers des modes de production qui respectent les rythmes de la nature ils permettent à tous d'avoir accès aux produits à des prix justes et participent à la connaissance partagée de leurs métiers.

Préservez les saveurs d'hier et inventer celles de demain

Jean-Pierre Lombrage président du SIOVB à Eygalières vous fait découvrir les huiles d'olive et les olives qui font la renommée de l'AOC de la Vallée des Baux. Dégustation horizontale d'huiles d'olive et de produits à base de pâte d'olives.

Eve CARTIER jeune viticultrice à Mouriès vous guide dans la découverte des saveurs des vins du Mas de Gourgonnier, l'exploitation vinicole familiale. Conduites en mode biologique, les parcelles de vigne du Mas sont aussi des éléments paysagers d'une rare qualité et protègent le massif contre la propagation du feu.

Du battement de centaines de paires d'ailes aux délices des Miels du Rucher des Alpilles à Saint-Rémy de Provence, Rémy BRUN, cinquième génération d'apiculteur familial et son père Jean BRUN, vous font déguster leurs variétés de produits aux multiples saveurs des plantes du territoire.

Prolongez la journée de découverte par des visites sur les lieux qui proposent de l'accueil et de la vente en local. Une douzaine d'agriculteurs seront présents pour venir à votre rencontre, vous parler avec passion de leurs métiers, faire partager la connaissance de leur territoire et de son environnement et faire apprécier leurs produits.