

Des productions sur le domaine du Conservatoire du littoral

Des hommes et des femmes puisent dans la diversité des sites du Conservatoire des multiples opportunités de production, voire d'idées nouvelles. On trouve ainsi pêle-mêle:



- Du sel et de la fleur de sel de l'Atlantique et de La Réunion,
- Du sucre de canne et de betterave,
- De la vanille bourbon de La Réunion, du cacao de Guyane,
- Des vins d'appellations d'origine contrôlée (Corbières, Bandol, Côte de Provence),
- Du muscat petit grain,
- Du rhum de Guadeloupe, du cidre breton, normand et basque (qui se nomme alors Sagarnoa),
- Des cépages : Petit Verdot, Syrah, Grenache, Roussane, Mourvèdre, Caladoc, Cinsaut, Carignan, Viognier, Marsellan, Ugni blanc...
- Des abeilles, dont la Noire d'Ouessant et son conservatoire, des centaines de ruches, des tonnes de miel du maquis, de bruyère, du marais, de campêche, d'arbousier, de tamaris...,
- Des milliers de vaches, des Normandes, des Gasconnes, des Corses, des Pie noires bretonnes, des Highlands, l'unique troupeau de vache Marines, des Nantaises, quelques unes des dernières Maraîchines,
- Des centaines de taureaux camarguais, pour la course, les ferrades et abrivades, une AOC taureau de Camargue,
- Des chevaux, camarguais, shetlands, de propriétaires,
- Des moutons : Ecossais à tête noire, Ouessantais, Manex à tête rousse (et son Ossau-Iraty AOC), Corse (et son bruccio), Mérinos de Crau en transhumance...
- Des agneaux de pré-salé, Vendéens, Roussin de la Hague, Rouge du Roussillon, Lande de Bretagne...,
- Des chèvres dont le troupeau sauvage de la Hague, celles de la Côte Bleue produisant l'exceptionnelle Brousse du Rove,
- Des vergers conservatoires
- Des crevettes impériales, des crevettes des marais, de la bisque d'écrevisse, des huîtres « pousse en claire » médaille d'or au concours général agricole,
- Des anguilles vivantes et des anguilles fumées,
- De la boutargue Corse c'est-à-dire des œufs de mulot séchés,
- Des herbes de Provence, des chênes truffiers,
- Des anches de Fréjus pour les clarinettes, des roseaux pour toit de chaume,
- Des gîtes, des classes pédagogiques à la ferme,
- Du lin, des céréales, des pois, des choux-fleurs, des brocolis, des melons,
- Des cultures vivrières à Mayotte, aux Antilles,
- De l'huile d'olives,
- Du savon et de l'huile de soins d'immortelles et de romarin,
- De l'huile essentielle de myrte.



Photo : © Aldo Soares

Les exploitants agricoles et le Conservatoire du littoral

Des agriculteurs peuvent-ils exploiter des terrains du Conservatoire ?

Oui, environ 14 000 ha, soit 14 % du domaine du Conservatoire, sont exploités par l'agriculture, la saliculture ou l'aquaculture, ce qui représentait 600 contractants au 1^{er} janvier 2007. Ces modes d'occupation correspondent à la vocation traditionnelle des sites considérés, ils contribuent à l'entretien des écosystèmes et à la vie du patrimoine culturel local.

De quels titres disposent les exploitants ?

Les terrains du Conservatoire relevant du domaine public, les exploitants signent avec le Conservatoire et le gestionnaire du site des conventions d'usage. Ces conventions sont d'une durée variable en fonction des types d'usages (jusqu'à 18 ans pour les cultures pérennes).

Peuvent-ils appliquer toutes les pratiques qu'ils souhaitent mettre en œuvre ?

L'activité agricole, comme tous les usages sur les sites, s'inscrit dans une démarche plus globale de planification. Ainsi, un plan de gestion définit les orientations de chaque secteur et lorsque des parcelles sont destinées à un usage agricole, un cahier des charges est discuté entre les signataires et annexé à la convention.

Un exploitant du Conservatoire peut-il conserver les terres autant qu'il le souhaite ?

Les conventions sont renouvelables, la priorité allant à l'exploitant en place et à ses ayants-droit en cas de décès. Sauf manquement caractérisé au cahier des charges convenu, l'exploitant est assuré de conserver son titre, d'autant que le domaine du Conservatoire ne peut voir sa vocation agricole remise en cause par l'urbanisation, contrairement au domaine privé.

Comment est calculée la redevance ?

La convention-type approuvée par le Conseil d'administration du Conservatoire détermine le mode de calcul. Celui-ci se réfère aux dispositions réglementaires applicables dans le département en matière de fermage, sauf accord particulier avec les représentants de la profession. Il prévoit des abattements en fonction des dispositions environnementales prévues par le cahier des charges et de la durée de la convention.

Que se passe-t-il lorsqu'une parcelle en fermage est acquise par le Conservatoire ?

L'exploitant est maintenu en place. Lors du renouvellement du bail, celui-ci est converti en convention d'usage après discussion entre l'exploitant, le Conservatoire et le gestionnaire.

Comment est sélectionné un exploitant pour des terrains du Conservatoire ?

En l'absence d'exploitant en place, le Conservatoire et le gestionnaire consultent les organismes professionnels pour le choix de l'exploitant. Lorsque les procédures de ce type sont fréquentes, il peut s'agir de commissions ad hoc au sein de la chambre d'agriculture, ou d'un passage en Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture.

Quels sont les usages agricoles les plus fréquents sur le domaine du Conservatoire ?

Le pâturage est l'usage le plus répandu, il concerne environ 80 % des surfaces exploitées. La vigne est bien présente sur le pourtour méditerranéen, où elle constitue des paysages remarquables du littoral. L'apiculture est présente de façon modeste mais uniforme sur toutes les façades maritimes. Des cultures spécialisées (vergers, maraîchage) peuvent également être menées, lorsqu'elles correspondent à l'identité des sites. Enfin, la saliculture,

Le littoral a besoin d'agriculture(s)

Pays, paysans, paysages... L'agriculture a modelé la plupart des territoires français, du littoral comme ailleurs. Les équilibres ancestraux ont engendré des milieux, des lieux de vie et de travail, des ambiances que recherchent aujourd'hui les touristes. Qui ne porte en lui une part de nostalgie sur la « campagne d'antan » ?

L'agriculture a évolué, pour le bien-être des populations rurales et l'autonomie alimentaire européenne. Ce faisant, elle a parfois contribué, comme la pression urbaine et balnéaire, à la dégradation de l'environnement littoral ; mais elle reste présente dans l'entretien de nombreux territoires d'intérêt biologique ou culturel.

Le Conservatoire du littoral, en recevant la mission de préserver les équilibres écologiques et les sites, a intégré cet héritage dans son action. Résolument tourné vers les solutions d'avenir, il est persuadé qu'agriculture et protection des sites ont partie liée dans la sauvegarde de cet espace littoral si précieux et fragile.

La ruralité, une vision moderne du littoral

Le Conservatoire du littoral a acquis la certitude qu'il est du devoir des instances publiques d'agir pour l'agriculture littorale, y compris les cultures marines. Depuis sa création en 1975, il met les espaces agricoles de son domaine à disposition d'exploitants. Une redevance est modulée selon les dispositions d'un cahier des charges adapté à chaque situation. Parmi les quelques sept cent éleveurs, viticulteurs, saliculteurs ou ostréiculteurs présents sur ses terrains, certains sont peu concernés par l'établissement public ; d'autres y ont l'essentiel de leur surface, voire leur siège d'exploitation.

Dans un contexte littoral où la ruralité cède la place aux usages balnéaires et résidentiels, le Conservatoire devient parfois propriétaire d'une part significative des espaces agricoles relictuels. Il recherche alors pour ces parcelles, en relation avec les instances professionnelles, des exploitants adoptant des pratiques favorables aux enjeux environnementaux et paysagers en présence.

Les paysages du bocage, de la lande ou des marais salants sont les héritages des modes d'exploitation traditionnels. Ces derniers, mais aussi les projets innovants tirant partie de qualités intrinsèques des terroirs

littoraux ou inventant de nouvelles façons de présenter produits et services, sont souvent les mieux placés pour entretenir un patrimoine vivant et conforme à l'esprit des lieux, préférables à des musées ou des espaces verts conventionnels.

En outre, les exploitations agricoles et aquacoles sont le siège d'emplois permanents sur le littoral, elles offrent à l'économie touristique des produits et des services porteurs de qualité, d'originalité et de caractère.

Les difficultés sont grandes pour les exploitations littorales, comme dans les zones péri-urbaines des grandes villes. Seule la mobilisation des instances publiques et professionnelles peut impulser une nouvelle dynamique, en actionnant simultanément les leviers réglementaires, fonciers et économiques adaptés.

Nostalgie ? Combat d'arrière-garde ? Au contraire, vision moderne de l'aménagement des territoires littoraux refusant la banalisation balnéaire, volonté d'innover avec les partenaires professionnels et techniques pour dessiner de nouveaux modèles économiques, à la frontière de la production, des services rendus à la collectivité et de la valorisation touristique par l'accueil et la vente directe.



Photo : © Conservatoire du littoral



Photo : © Conservatoire du littoral

Ludovic PANNETIER, saunier et éleveur sur l'île de Ré, Charente-Maritime

29 ans, seul sur l'exploitation

SAU : 39 Ha de pâture sur l'île de Ré
8.6 Ha de marais salant
12.6 Ha de pâture et fauche en Vendée

ELEVAGE : 140 brebis de race dominante
Charolaise – certification AB

PRODUCTION DE SEL :

- RÉCOLTE 2005 : gros sel : 100T ; fleur de sel : 6 T
- RÉCOLTE 2006 : gros sel : 80 T ; fleur de sel : 3.7 T
- RÉCOLTE 2007 : gros sel : 0 ; fleur de sel : 400 Kg

deux activités semble pertinente à bien des égards. Pour moi, les pics de travail sont décalés : récolte du sel en été et agnelages en hiver. Pour le naturaliste, le pâturage extensif d'ovins favorise en zone humide une certaine forme de biodiversité de la flore. Enfin, des moutons pâturant dans un décor de marais salants ravissent le promeneur avide de paysages de nature.

Je travaille en étroite collaboration avec la Ligue de Protection pour les Oiseaux (LPO) gestionnaire de la Réserve naturelle. Celle-ci constitue une halte migratoire remarquable. L'impact du pâturage de mes brebis fait l'objet d'un suivi saisonnier (évolution de la densité et de la diversité de la végétation) et les niveaux d'eau du marais sont gérés en fonction des besoins des oiseaux en présence.

En 2005, j'ai repris le marais salant qu'exploitait mon oncle sur la Réserve naturelle de Lilleau des Niges aux Portes-en-Ré (17). Mon oncle avait remis en état les 110 aires saunantes que le Conservatoire du littoral lui avait attribuées au milieu des années 90. La production de sel redémarrait alors après plus d'un siècle de déclin, à cause notamment de la concurrence du sel de mine. J'ai appris le métier de saunier aux côtés de mon oncle avant que celui-ci ne prenne sa retraite. Passionné par l'élevage ovin, j'ai monté en complément un troupeau de brebis que j'ai pu installer sur des pâtures propriétés pour partie du Conservatoire du littoral et pour partie du Conseil Général de Charente-Maritime. Je suis le seul agriculteur de l'île à la fois saunier et éleveur, pourtant l'association des



Photo : © Conservatoire du littoral

André GOUIRAN, chevrier sur la Côte Bleue – commune du Rove, Bouches-du-Rhône

48 ans, en GAEC avec ses deux fils

SAU : 2000 Ha de parcours
ELEVAGE : 360 chèvres de race locale (Rove), production de fromage

plus productives) et défendre le pastoralisme tel que nous le concevons. Nous négocions actuellement avec l'INAO pour déposer une AOC.

J'ai acquis une véritable notoriété grâce à la qualité de ma brousse élaborée depuis des siècles selon la tradition de mes ancêtres. Traite à la main, conduite du troupeau en parcours sept heures par jour, transformation quotidienne du lait à notre fromagerie expliquent le succès de mon produit auprès de mes clients. Je livre notamment certains grands restaurants marseillais : l'Epuisette, le Petit Nice, Les trois forts, etc. et j'attise la curiosité des médias : invitation à « Vivement dimanche » de Michel Drucker, chez Joël Robuchon, etc. Enfin, mes chèvres ont un rôle essentiel dans l'entretien de la garrigue et notamment des zones de pare-feu pour la prévention du risque incendie particulièrement élevé sur notre côte en été.

Au début du XX^e siècle, on comptait 4000 chèvres au Rove, aujourd'hui je suis le dernier chevrier à conduire mon troupeau de 360 chèvres sur les 2000 Ha de garrigue disponible sur la commune, dont 1000 Ha sont propriété du Conservatoire du littoral. Je représente la 17^{ème} génération de chevriers ; l'élevage dans la famille est une passion, nous sommes attachés à la transmission d'une tradition, d'un savoir-faire – la confection de la brousse du Rove – et à la préservation de la race rustique locale la « chèvre du Rove ». La relève est en bonne voie : nous avons monté en 2004, un GAEC avec mes fils Frank et Marc. Nous nous sommes regroupés avec neuf collègues du département au sein de l'Association des producteurs de la brousse du Rove pour protéger notre fromage frais de la contrefaçon (brousses fabriquées à partir de lait de vache ou de chèvre de race Alpine,



Photo : © Conservatoire du littoral

Jean Paul RAULT, éleveur sur la Prée Mizottière – commune de Sainte Radégonde-les-Noyers, Vendée

36 ans, SCEA lui, sa femme et un employé

SAU : 90 Ha de pâture (obj 2009 : 172 Ha)
24 Ha de jachère (obj 2009 : 13 Ha)
136 Ha de SCOP (obj 2009 : 60 Ha)
ELEVAGE : 65 vaches allaitantes (obj 2009 : 100)
80 brebis viande (obj 2009 : 400)

des Maraîchines, bovins de race rustique locale et un troupeau de brebis à viande également de race locale, Vendéenne. Les animaux seraient conduits en extensif sur des anciens champs céréaliers drainés reconvertis en prairies. Il seraient complétés et finis avec les céréales produites sur l'exploitation.

Je me suis installé à la Prée Mizottière en septembre 2004, d'abord seul, pour aménager la maison d'habitation. Ma femme Isabelle et mes deux enfants de six et onze ans m'ont rejoint deux ans plus tard.

La mise en place de mon projet d'exploitation s'échelonne jusqu'en 2009. Si le projet se déroule conformément au planning établi, je sais que je n'aurais de réponse définitive sur la stabilité économique de mon entreprise, qu'au terme de cette période.

Je suis originaire des Deux-Sèvres, j'ai été élève, puis ouvrier au lycée technique agricole de Melle. Après onze ans de service au lycée, j'ai souhaité en 2002 m'installer comme agriculteur indépendant.

Dès que j'ai appris, en avril 2003, la disponibilité de 250 hectares sur la Prée Mizottière, exploitation récemment acquise par le Conservatoire du littoral, j'ai déposé ma candidature. Mon projet a été retenu, après examen des dossiers des différents postulants et auditions d'une dizaine d'entre nous.

La Prée Mizottière est un polder entièrement consacré aux grandes cultures, en bordure de la Réserve naturelle de la baie de l'Aiguillon. J'étais conscient de la richesse et de la fragilité écologique des abords du site et j'ai proposé de monter un troupeau de vaches allaitantes comprenant notamment