

Déguster
la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

SUPPORT DE LA CAUSERIE DES GARRIGUES du 30 septembre 2022

Les évolutions des milieux des Garrigues : un défi pour l'alimentation

<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Les évolutions des milieux : un défi pour l'alimentation

Introduction par Jacques Lefort, vice-président de
Planète Terroirs,
Lien avec le livre DEGUSTER LA GARRIGUE

Intervention de Jean-Paul Salasse, co-président
des Ecologistes de l'Euzière
Echanges avec les participants

Témoignage de Jean-Benoit Cavalier, vigneron
Château de Lascaux à Vacquières
Echanges avec les participants

Présentation de son domaine, Château de Lascaux, et de ses vins
pour une dégustation accompagnée de mets préparés par les
cuisiniers du CFP des MFR des Garrigues du
Pic Saint-Loup

*CF présentation de la causerie du 14 octobre en dernière page de ce document
Merci à la mairie de Saint-Clément et à Marie pour son accueil au centre Fernand
Arnaud*

Déguster la Garrigue



Notes sur la CAUSERIES DES GARRIGUES du 30 septembre 2022 1/2 *Evolutions des milieux des Garrigues : un défi pour l'alimentation*

« Les Garrigues sont des Landes méditerranéennes, marquée par une végétation *rabougrie* ». Jean-Paul Salasse est sensible au *Pays des Garrigues*, qui regroupe des paysages mais aussi des villages et leurs habitants. « Ces paysages sont absolument artificiels. « Si l'homme n'existait pas, il n'y aurait pas de garrigue ». L'homme a défriché la forêt, composée de chênes blancs et verts, et des paysages géniaux sont apparus. « Il n'y a pas d'endroit plus méditerranéen, de par ses insectes, ses oiseaux, ses reptiles... »

A l'époque romaine, de petites clairières, de l'ordre de 100 hectares, sont ouvertes et la voie domitienne est tracée entre garrigue et forêt. Au XI^e et XII^e, dates de naissance des villages, les moines sont de grands défricheurs, sur la Garrigue mais aussi sur l'Aubrac et les Causses. Ils maîtrisent l'irrigation. La population augmente et les productions de vin et d'huile d'olive aussi, notamment pour répondre aux besoins de l'église. Le XIX^e a été une période de grand défrichement : les sols sont mis à nu et la population rurale en tire subsistance : on plante des oliviers, des amandiers... Après la seconde guerre mondiale, la Garrigue est désertée. Dans les années 1950-1960 l'évolution est rapide. La forêt a regagné du terrain, au détriment d'une perte de paysage, d'activité agricole et de pastoralisme.

Le scénario du futur le plus probable d'évolution de l'espace entre vallée de la Cèze et vallée de l'Hérault n'est pas positif. Jean-Paul Salasse le qualifie de *californien*. La forêt gagne entre 2 % et 3 % d'espace chaque année. La tension foncière est forte à Montpellier. L'été 2022 a montré combien la ville au milieu des pins favorise les feux et la perte de biodiversité. Jean-Paul Salasse insiste sur le rôle du pin d'Alep. Cette essence a été majoritairement choisie lors des reboisements massifs réalisés entre 1965 et 1986 pour, à l'époque « développer la forêt méditerranéenne », et cela à grand frais. Il n'apprécie pas cet arbre dont la plantation en grand nombre favorise les feux : « la seule vocation du pin d'Alep est de brûler et il repousse très bien quand tout a brûlé. »

Les vigneron sont les sauveurs. Ils disent que leurs vins ont des parfums de Garrigues. Ils sont les seuls à conserver le foncier. Mais les vignobles sont pour lui des *timbres* POSTE au milieu des Garrigues; On pourrait y accueillir tant d'éleveurs et d'agriculteurs, pour produire agneaux des Garrigues, maraichage, plantes aromatiques, petits fruits... dans un terroir d'excellence.

Il y a translation sur la valeur économique de la valeur écologique. Aujourd'hui Pic Saint-Loup connote plus vins que montagne ! Il y aurait place pour tant d'aliments à mettre dans nos assiettes, pour ne plus perdre le potentiel de biodiversité des Garrigues.

Les vigneron exploitent des domaines de 10, 20, 40... hectares et le territoire des Garrigues représente 380 000 hectares : il faut trouver d'autres ressources autour de l'alimentation et installer des producteurs. Il faut rouvrir des milieux en leur associant des projets économiques. « Il n'y a rien à manger dans la forêt ».

Le Département fait un travail exceptionnel d'entretien des bords de route (car 85% des feux partent de là) mais les surfaces ouvertes en couloirs ne permettent pas de développer des activités. Il faut ouvrir les milieux et proposer des alternatives au reboisement. « Il faut exploiter la garrigue pour qu'elle soit belle ».

On a un pays fait pour les amandiers. La demande est forte pour l'amande de Nîmes. Avec quatre hectares on gagne sa vie. Sous les arbres on peut avoir des productions, des pelouses.

Le renouveau de l'élevage dans les Garrigues est préconisé pour lutter contre les incendies : vaches, moutons, chèvres... On compte plus d'un million de consommateurs autour des Garrigues et on pourrait offrir en vente directe une viande de qualité moins chère que celle des supermarchés. 25 000 brebis actuellement et 20 000 agneaux par an avec 1,4 hectare par brebis et un pays de 380 000 hectares. Et en plus les vigneron sont à la recherche de matière organique pour enrichir leurs sols.

Les questions posées par les participants ont permis à Jean-Paul Salasse d'illustrer son propos et de préciser quelques points

- Quand on rêve de garrigues, on a les senteurs des garrigues, de thym, de romarin... pas celles de la forêt de pin.
- L'absence de projet d'envergure s'explique par les difficultés d'accès au foncier. ONF, Région, Département et communauté de communes sont propriétaires de seulement 15 % du foncier. Les indivisions sont majoritaires et il est quasi impossible de réunir une centaine d'hectares pour bâtir un projet.
- En Californie, il n'y a pas d'activité agricole dans le paysage méditerranéen. Quand le feu prend, on attend que cela finisse et à chaque fois 20 000 hectares environ brûlent.
- Il faut aussi compter avec la pression des activités de pleine nature. On trouve aussi des chasses privées dans le Pays des Garrigues.
- La polyculture serait à développer dans les Garrigues.

Jean-Benoit Cavalier illustre avec un reportage photographique du Château de Lascaux les propos de Jean-Paul Salasse, en s'appuyant sur ses connaissances et sur son expérience de vigneron. Pour lui, la Garrigue est un milieu qui a mal vécu la monoculture. Il a choisi d'accueillir des vaches Aubrac (qui participent à débroussailler) des ovins, des abeilles (4 apiculteurs) ... sur son domaine en biodynamie. Il partage l'avis de Jean-Paul Salasse sur le pin d'Alep et précise son impact négatif. « Le pin d'Alep met en péril la vigne ». Il empêche notamment les courants d'air quand on le retrouve tout autour d'une parcelle. Il cite l'exemple encourageant du pélardon qui est un succès économique. Le développement de l'élevage a plusieurs vertus : il nous fournit de la matière organique. Il insiste sur l'importance de la qualité des sols. « Sur un sol mort ou presque, il devient inutile d'arroser ». La capacité de rétention d'eau des sols est essentielle. « On peut mettre des engrais végétaux mais rien ne vaut la matière organique d'origine animale ».

Jean-Benoit Cavalier fait déguster ses cuvées *Garrigue* et *Carra* qui transportent en Garrigues, associées aux petits mets préparés par les cuisiniers de la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup (Claret).

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Monsieur Salasse quelle est votre définition des Garrigues. Quelles en sont pour vous les caractéristiques ? Et notamment celles qui en font un exceptionnel garde-manger naturel ?

<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES





La forêt,partout ?



Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Pouvez-vous nous retracer les évolutions des milieux des Garrigues qui ont fait le paysage actuel ?

<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

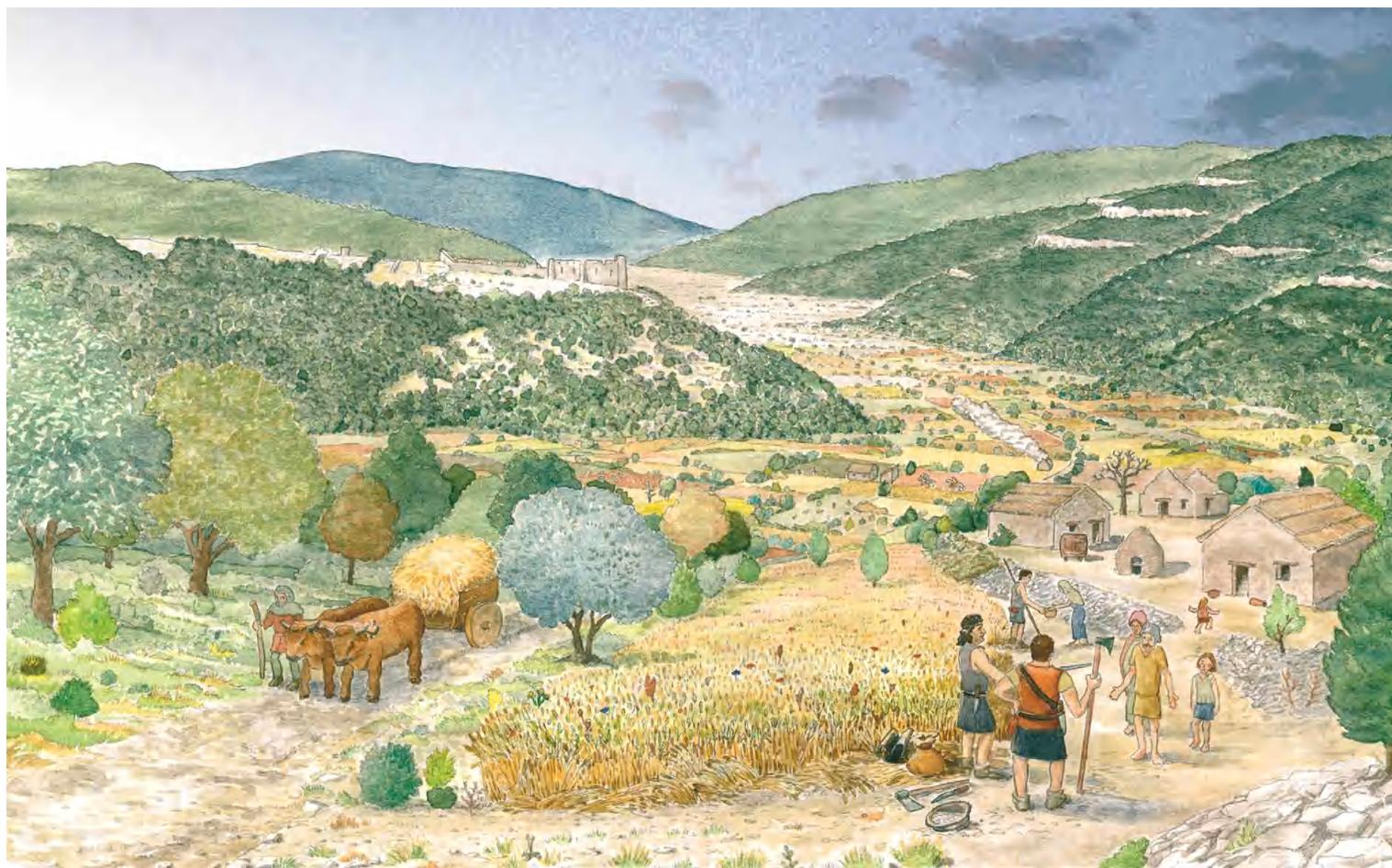
néolithique



Dans l'antiquité



Fin du Moyen-Age



Fin du XIX^o



aujourd'hui

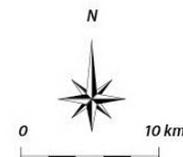
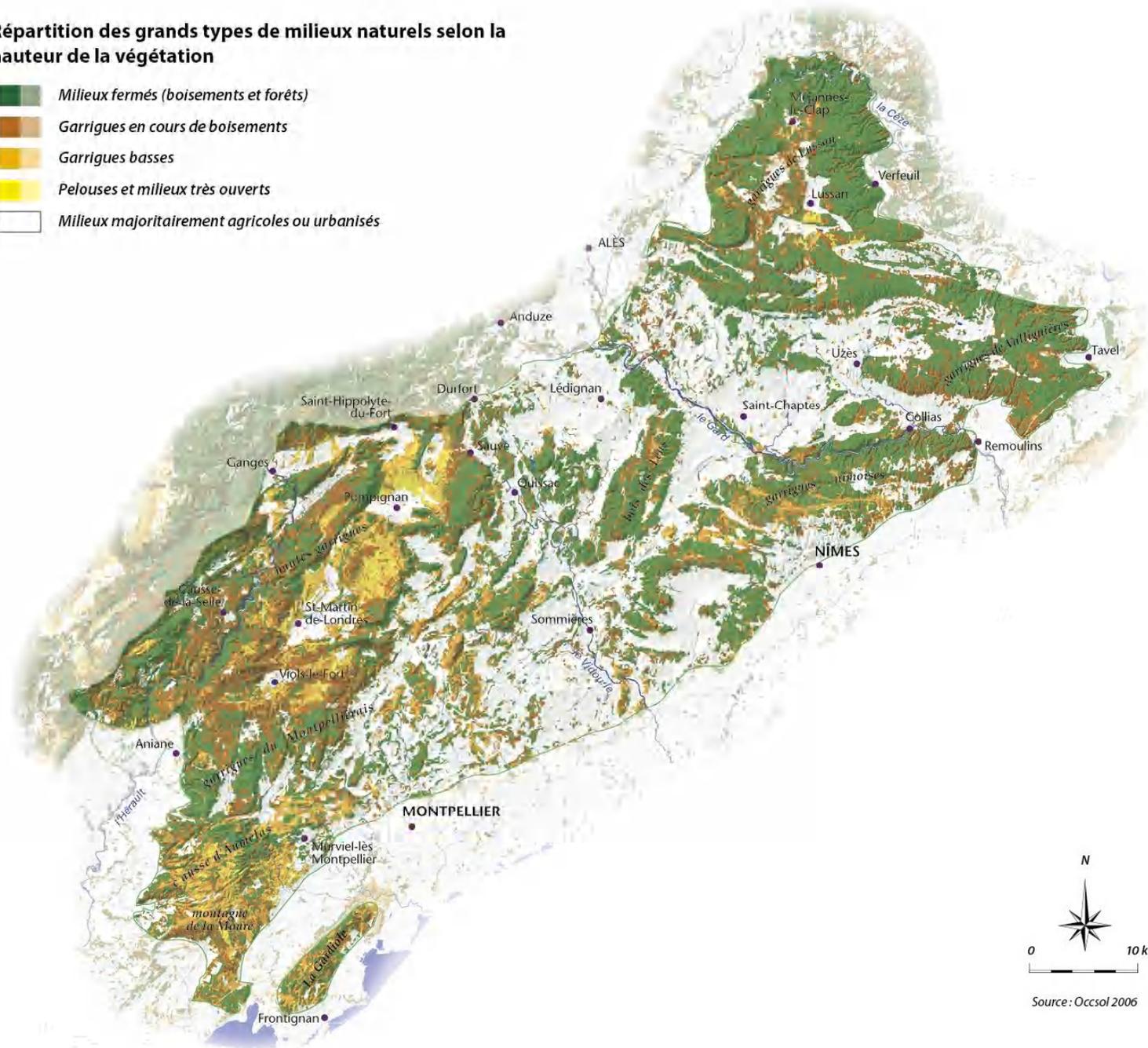


1950/1960 : la décennie qui change tout

- 1955/58 : Arrivée massive du tracteur (et donc disparition du cheval)
- 1956 : gel historique en février qui détruit les oliviers
- développement des produits pétroliers comme combustibles et disparition du charbon de bois
- exode rural massif
- 1953 : arrivée de la myxomatose

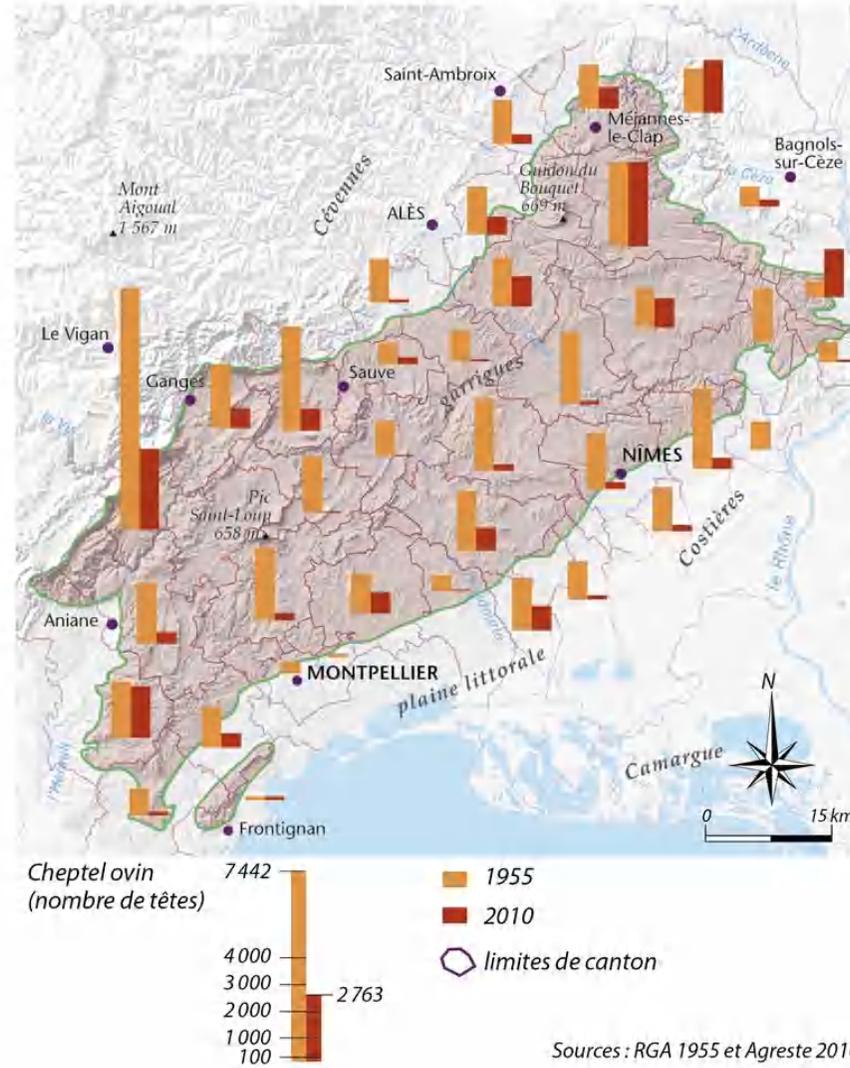
Répartition des grands types de milieux naturels selon la hauteur de la végétation

-  Milieux fermés (boisements et forêts)
-  Garrigues en cours de boisements
-  Garrigues basses
-  Pelouses et milieux très ouverts
-  Milieux majoritairement agricoles ou urbanisés



Source : Occsol 2006

Évolution du nombre de brebis par canton entre 1955 et 2010



Les paysages ouverts favorables à la biodiversité



... cinquante ans de reforestation

Autour de 1900



Saint-Guilhem-le-Désert et le Cirque de l'Infernet

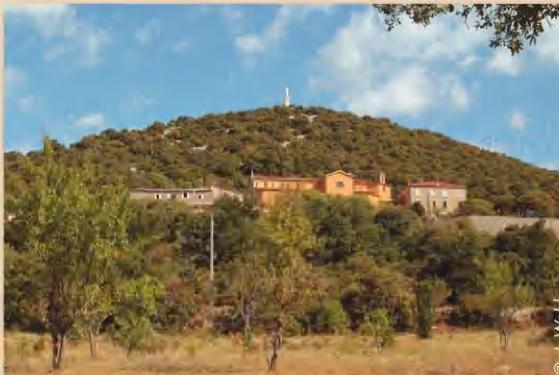


Notre-Dame-de-Suc à Brissac. Vue depuis le pied des bâtiments vers le Nord



Les gorges de l'Hérault à Saint-Bauzille-de-Putois. Vue vers l'amont sur le moulin depuis la RD999 à la sortie Nord du village.

En 2006



Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Et comment voyez-vous les milieux évoluer dans le futur ? Et quelles sont vos préconisations pour donner toute leur place aux Garrigues ?

<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



Le scénario californien











Témoignage de Jean-Benoit Cavalier



CHÂTEAU de
LASCAUX



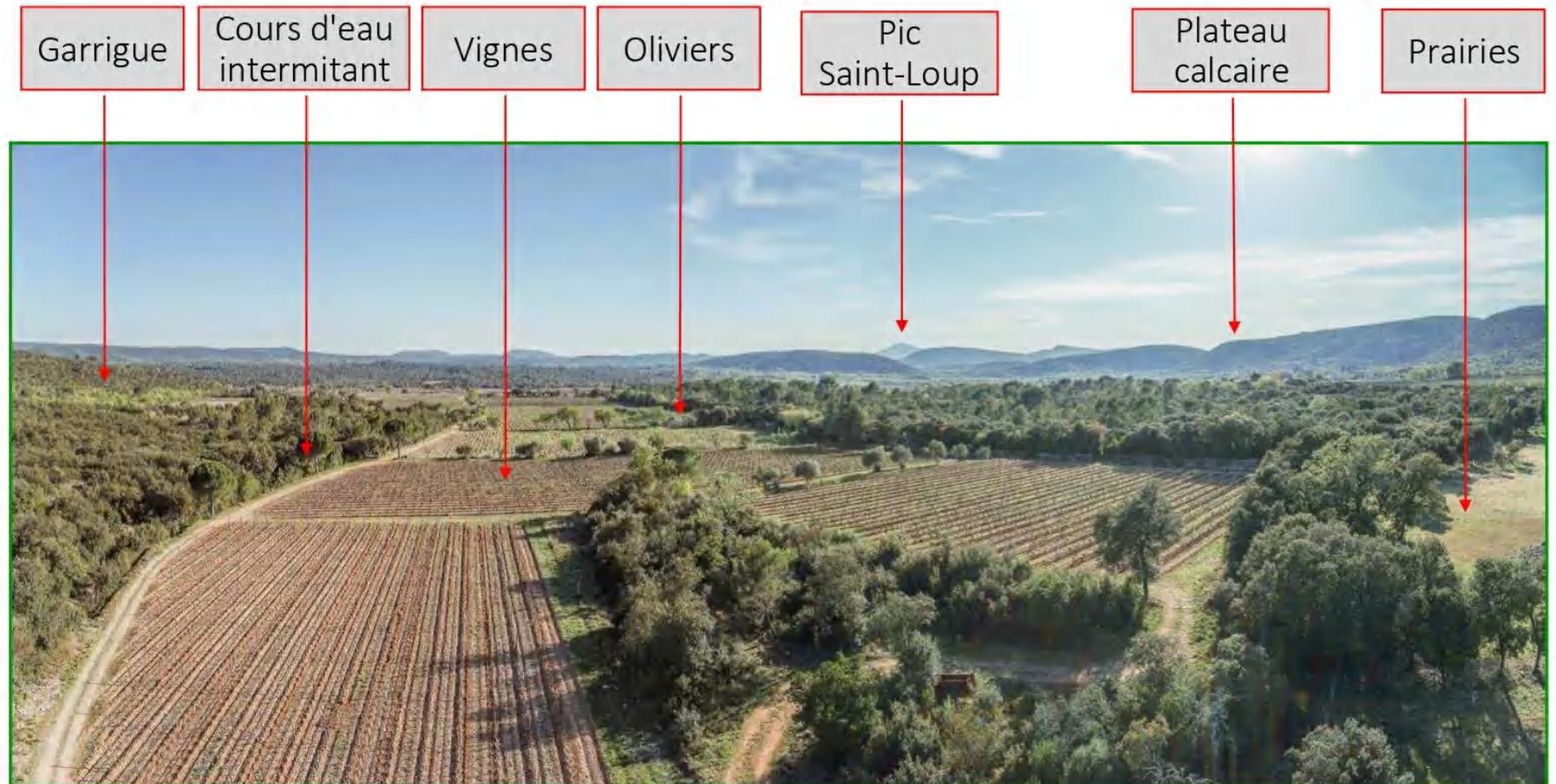
La famille s'est installée au XVI^e siècle à Vacquières, dans la région du Pic Saint-loup, où elle vit toujours.

Après avoir suivi l'histoire agricole et viticole du Languedoc, c'est en 1984 que s'effectue un tournant. Jean-Benoît reprend le témoin de quatorze générations de vigneron. Il valorise de nouveaux terroirs, agrandit la surface de production et construit une nouvelle cave afin de faire évoluer encore la précision des vins du domaine.

Aujourd'hui, la 15^{ème} génération a rejoint la 14^{ème} et perpétue l'histoire familiale, en osmose avec le milieu naturel riche qui entoure le Domaine. Celui-ci compte aujourd'hui 85 hectares de vignes, toutes situées dans un rayon de 10 kilomètres.

« Nous avons à cœur de perpétuer une histoire familiale, en osmose avec le milieu naturel riche qui nous entoure »





Une lecture de paysage en introduction

CHATEAU DE
LASCAUX



CHATEAU de
LASCAUX





CHÂTEAU de
LASCAUX

A flock of sheep is grazing in a field. In the foreground, there is a wooden fence made of vertical posts. The field is filled with green grass and some bare trees. In the background, there is a line of trees and a bright sun in the sky, creating a lens flare effect. The sky is blue with some light clouds.

CHÂTEAU de
LASCAUX



CHÂTEAU de
LASCAUX





CHÂTEAU de
LASCAUX



CHATEAU de
LASCAUX



CHÂTEAU de
LASCAUX



CHÂTEAU de
LASCAUX



CHATEAU de
LASCAUX

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Entrée libre. Présences à annoncer à l'adresse
contact@planeteterroirs.org



PLANÈTE
TERROIRS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Pouvez-vous nous présenter et faire déguster vos cuvées GARRIGUE et ce vin qui porte le nom de carra. Nous allons pouvoir les associer aux mets préparés par les cuisiniers des MFR et vous poser toutes nos questions

<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Garrigue

Sauvage, sensorielle et inspirante, la garrigue qui nous entoure est notre muse.

Avec nos vins, nous aspirons à retransmettre toute la subtilité et la richesse de ce terroir si cher à notre famille.



Carra, qui signifie pierre, est l'origine préromaine du mot garrigue. Cette cuvée est un hommage à la pierre calcaire de notre terroir, qui donne à notre vin sa typicité et son originalité.

Déguster la Garrigue



LES CAUSERIES DES GARRIGUES

Prochaine date



14 octobre 2022, de 18 heures à 20 heures à Claret dans les locaux de la MFR des Garrigues du Pic Saint-Loup (377 chemin Farjou 34270 – cf plans en page suivante) sur le thème

Cuisine et plats des Garrigues.

Cette Causerie s'inscrit dans le programme du *Fascinant week-end* de la destination *Vignobles et Découvertes des Terres de garrigues et du Pic Saint-Loup* www.grandpicsaintloup-tourisme.fr/le-fascinant-week-end-vignobles-decouvertes

Deux cuisiniers du Centre de Formation Professionnelle racontent les spécificités de la table des Garrigues et l'illustrent par des recettes. Ils échangent avec les participants qui disent les plats des Garrigues qu'ils aiment préparer et manger. Le lien est fait avec le livre *DEGUSTER LA GARRIGUE*.

Jean-Philippe Granier, qui dirige la Maison des Vins du Languedoc (Mas de Saporta) intervient sur les accords METS et VINS des Garrigues et ensemble ils proposent des associations

Le vigneron du Domaine Saint-Clément présente son vignoble, ses vins et ses activités d'accueil à Saint-Clément de Rivière. L'exploitation est en Haute Valeur Environnementale et bénéficie du Label *Vignobles & Découvertes*. De nouveaux accords METS & VINS sont proposés.

<https://planeteterroirs.org> & www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr & <https://grandpicsaintloup.fr> & www.grandpicsaintloup-tourisme.fr



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

