



Depuis 1990, Julien Obam exploite quelque 600 oliviers sur sa propriété de Murviel-lès-Montpellier. Une partie de la récolte est pressée au Moulin de Pignan. Le reste – lucques, rougettes, picholines – est vendu au domaine. À découvrir : sa spécialité d'olives confites.

Julien Obam – ancienne route de Saint-Georges, Murviel-lès-Montpellier – 06 10 17 07 74



CO'giter

Architectes du paysage

Les portes du Salon international de l'agriculture à Paris viennent de se refermer. Lors de cette manifestation, la Métropole présentait sur son stand le fleuron de ses productions locales, issues d'une variété de territoires entretenus sur près de 14 000 hectares par une grande diversité d'agriculteurs. L'ensemble de ces panoramas naturels constitue un patrimoine économique, écologique et culturel. Ces femmes et ces hommes de la terre nourrissent les habitants, protègent la nature et la biodiversité, préservent la qualité des paysages et maintiennent les traditions. Ils sont soutenus par la Métropole via sa politique agroécologique et alimentaire durable. Portraits de quelques-uns de ces maraîchers, éleveurs, oléiculteurs, apiculteurs ou viticulteurs, véritables architectes du paysage.

1/3

DU TERRITOIRE

EST COMPOSÉ DE TERRES AGRICOLES QUI SERONT SANCTUARISÉES DANS LE PLUI (PLAN LOCAL D'URBANISME INTERCOMMUNAL) CLIMAT.



📍 Saint-Jean-de-Védas



© C. Marson

DES VACHES, DES VIGNES ET DES LÉGUMES

Guillaume et Grégoire de Boisgeline ont repris le domaine viticole bio familial le 1^{er} janvier. Troisième génération d'agriculteurs, les deux frères respectueux de l'environnement reviennent à des méthodes douces. Grégoire s'occupe des 25 hectares de vignobles qui produisent des vins, dont le rouge Comtesse Louis de Boisgeline, médaille d'or au salon Millésime bio 2023. Guillaume développe parallèlement une activité de maraîchage, réhabilitant une friche agricole en bordure de la Mosson. Dès les beaux jours, il cultive et commercialise des légumes au Locavorium de Saint-Jean-de-Védas, ainsi qu'en vente directe au domaine. Il a aussi introduit un élevage de vaches Aubrac d'une dizaine de têtes, dont la viande – du veau – conditionnée en colis est aussi vendue sur place. Mais, plus qu'un simple élevage, les vaches ont un rôle vertueux d'écopâturage : elles désherbent les vignes, fertilisent les sols avec leur apport organique et rouvrent le milieu sur 40 ha de terres de garrigue au sud de la rivière.

leclaud.com

Montpellier, 1^{re} métropole viticole de France

La vigne fait partie de l'ADN de la métropole, de son patrimoine culturel et naturel. La création d'un pôle vin est une démarche inédite par son ambition et son périmètre. Il structure cette filière d'excellence et la valorise à l'échelle nationale et internationale. L'union des professionnels de la filière, des collectivités et des 200 vignerons est la garantie du succès de cette nouvelle stratégie. Montpellier dispose de tous les atouts pour devenir une capitale du vin, à l'instar de Bordeaux, Dijon ou Mâcon. Ceci avec une identité propre, fondée sur le travail des vignerons engagés pour une agriculture durable qui façonnent la terre pour en extraire le meilleur des nectars.



📍 Saussan



© C. Marson

LES ABEILLES POLLINISATRICES DE THIERRY

Depuis 25 ans, Thierry Mendez est apiculteur bio. Si les 300 ruches du rucher de l'Estagnol sont au repos en hiver sur différentes parcelles des communes voisines, dès les beaux jours les abeilles voyagent. Ses ruches sont installées dans les hauts cantons pour les miels de châtaigner et de bruyère, à Font-Romeu pour le miel de montagne... En plaine, c'est surtout le miel de garrigue qu'il produit. Ses Bukfasts (nom de l'espèce) ont un rôle de sentinelles de l'environnement. Sans elles, pas de pollinisation des plantes : elles favorisent donc toutes les productions agricoles. Chez un maraîcher de la commune, ses abeilles contribuent à polliniser melons et courges pour de meilleures récoltes. Aux côtés de Thierry, son épouse Cécile et Loïc son fils commercialisent leurs différentes productions (miels, bonbons, confiseries...) à la miellerie.

rucherdelestagnol.com



© L. Séverac

FABRÈGUES - DOMAINE MIRABEAU

220 hectares sanctuarisés

Au pied du massif de la Gardiole, au bout d'une longue allée d'oliviers, le domaine Mirabeau réunit paysages de garrigue, forêt de chênes verts, pinèdes, vignes et maraîchage. Quatre structures sont actuellement hébergées dans cette ferme bio en polyculture élevage : Vigne de Cocagne de Pauline Chatin (12 ha de vignes avec notamment des cépages languedociens anciens comme le bourboulenc et le terret et 150 oliviers), les Jardins de Cocagne de Thomas Richaud (4 ha de fruits et légumes et des paniers bio vendus au domaine et au Secours Catholique à Montpellier), La Ferme Mira'bio d'Alison Lino (200 chèvres et 200 brebis) et l'élevage de Pierre Bouteiller (26 cochons et une quinzaine de ruches). Au total, une quarantaine d'emplois, en majorité en insertion professionnelle.

Un pôle d'excellence agroécologique et sociale

Lauréat de l'appel à projets « Sites pilotes pour la reconquête de la biodiversité » en 2017, le domaine Mirabeau à Fabrègues se développe année après année. Une grande fierté pour Jacques Martinier, maire de la commune, à l'origine de ce projet. La Ville de Fabrègues, propriétaire, et le Conservatoire d'espaces naturels du Languedoc-Roussillon font revivre

ce domaine de 220 hectares, en partie classé ZNIEFF et Natura 2000, et bâtissent un « pôle d'excellence agroécologique et sociale ». « Ce projet sanctuarise cette terre, proche de Montpellier, pour l'agriculture et la biodiversité », explique Pauline Chatin, vigneronne du domaine de Mirabeau. 20 hectares seulement sont consacrés aux cultures végétales, le reste, c'est de la garrigue et des bois entretenus par les chèvres et les cochons du domaine. Ces derniers permettent notamment de préserver une espèce végétale protégée, l'ail Petit-Moly. »

Sauver le mas

Le domaine Mirabeau, c'est aussi du bâti, un mas du XIX^e siècle de 2 200 m², vétuste, à réhabiliter. La première tranche de cet immense chantier consistera à restaurer la bergerie, créer une salle de traite et de transformation et un logement pour les éleveurs. Les travaux démarreront au printemps. Ils bénéficient de l'aide de la Mission Stéphane Bern. Une reconnaissance et un chèque de 300 000 euros remis par la Fondation du patrimoine qui ont apporté une nouvelle pierre dans la construction de ce projet vertueux, un modèle en matière de pratique agricole.

“ Un lieu de recherche pour la protection des espaces naturels et le développement d'activités agricoles à vocation sociale ”

PLUi : laisser respirer les espaces naturels et redéployer l'agriculture

La préservation des zones agricoles est au cœur du PLUi Climat. Document d'urbanisme prospectif, le Plan Local d'Urbanisme intercommunal Climat expose le projet de développement du territoire et préserve le cadre de vie de ses habitants, premier facteur d'attractivité de la métropole. Il définit notamment pour les dix prochaines années les droits à construire. Ainsi, la consommation foncière sera limitée de manière à préserver plus des 2/3 du territoire métropolitain pour les espaces à vocation agricole, naturelle et forestière. Le PLUi Climat est élaboré en collaboration étroite avec les communes et adapté en fonction de leurs objectifs et de leurs projets. Des réunions publiques sont en cours dans chacune des 31 communes jusqu'en mai. Pour consulter les documents ou s'exprimer, rendez-vous sur montpellier3m.fr/plui

📍 Jacou - Clapiers

DOMAINE DE VIVIERS

Un Espace test agricole pour la Métropole



© F. Darnedijl

Acquis en 2010 par la Métropole, le domaine agricole et forestier de Viviers, ancienne propriété de l'ancien maire Jules Pagezy (1802-1882), s'étend sur 200 hectares de Clapiers à Jacou, en passant par Assas et Teyran. Remis en culture via la SAFER, il permet sur son Espace test agricole (ETA) de 10 hectares alloués à la coopérative agricole Terracoopa, d'accompagner huit porteurs de projets en agriculture biologique pour des activités de maraîchage, horticulture, petit élevage. Priorité est donnée aux demandeurs d'emploi ou aux personnes en reconversion professionnelle. Deux places sont actuellement disponibles pour accueillir de futurs agriculteurs.

terracoopa.com

Restaurer et préserver les milieux

Un plan de gestion agroécologique et environnementale du domaine de Viviers est en cours d'élaboration. Porté par la Métropole et le Conservatoire d'espaces naturels Occitanie, avec les communes de Clapiers et Jacou, il permettra de répondre à plusieurs enjeux liés au site, comme la restauration et la préservation des milieux, la prévention des risques naturels. Des premiers travaux vont être lancés pour sécuriser les espaces agricoles et les cheminements, limiter le risque incendie et faciliter l'introduction d'un troupeau.



Renouveler la filière horticole

LE PROJET D'IRIS AMIC : Depuis mars 2021, sur le domaine de Viviers à Clapiers, j'ai lancé *Maison Simples*, un projet de culture paysanne de fleurs et d'herbes aromatiques bio, locales et de saison. J'y produis tout à la main, de la graine à la récolte.

MA STRUCTURE : Je bénéficie d'une parcelle sur l'espace test agricole alloué à la coopérative Terracoopa : avec un hectare de terre et deux serres de 400 m², mais aussi du matériel partagé, un accompagnement sur l'administratif et la comptabilité, idéal pour démarrer mon projet.



© JM Nollevaux

MA PRODUCTION : Fleurs fraîches, ornementales, vendues en bouquets, pour mariages, événementiel. Mais aussi fleurs sèches, fleurs comestibles, pour la restauration, ou herbes aromatiques, vendues à la ferme, en livraison via le site internet, ou sur le marché des Aubes, tous les mercredis, de 16h30 à 19h.

MON OBJECTIF : En France aujourd'hui, neuf fleurs sur dix ne sont pas produites sur le territoire. Mon objectif est donc d'offrir une alternative en local, bio, économe en eau, dans une diversité de cultures et de paysages : avec plus de 80 familles de plantes et 200 variétés de fleurs.

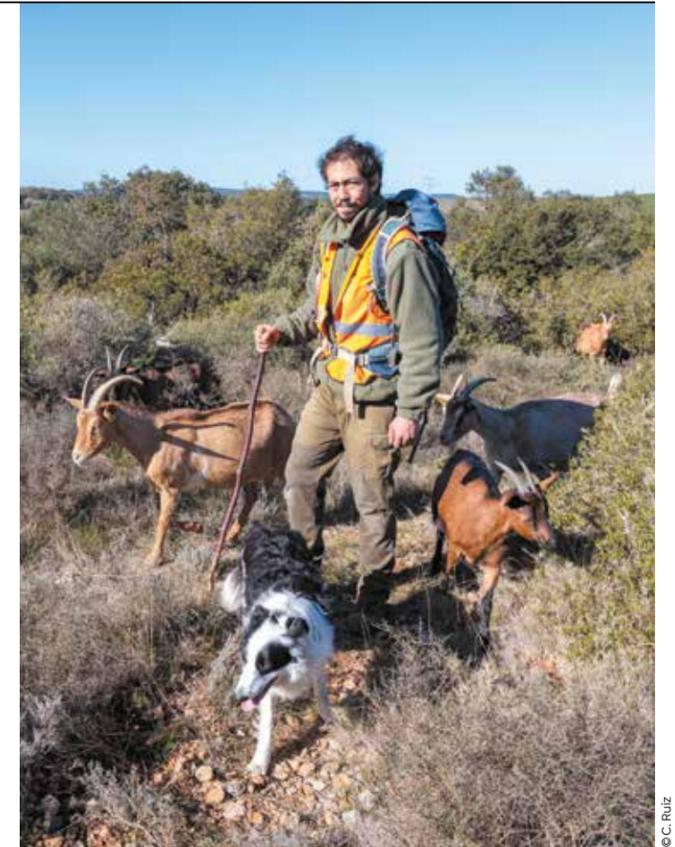
maisonsimples.com

📍 Murviel-lès-Montpellier

LES CHÈVRES ENTRETIENNENT LES MILIEUX

Tous les jours, les 70 chèvres installées sur les terres communales des Quatre Pilas à Murviel-lès-Montpellier depuis février 2018 sortent paître dans la nature environnante. Garrigue, sous-bois, friches, vignes... La richesse des milieux leur permet d'alterner en fonction des saisons. « Notre mode de production, le pastoralisme, a un impact positif sur les paysages. Nos chèvres entretiennent les massifs, nettoient les chemins en se nourrissant d'épineux désagréables pour les promeneurs comme la salsepareille, le fragon ou petit houx, le rosier sauvage, les ronces tendres ou encore "dés herbent" les parcelles de viticulteurs bio de la commune et de Saint-Georges d'Orques... », explique Bruno Girard à la tête Des chèvres des Quatre Pilas depuis 2018, avec son épouse Malala et son fils David. « En changeant souvent de sites, plutôt que d'être parquées, elles ne rasant pas les milieux, mais ne se régalaient que de jeunes pousses et produisent ainsi un meilleur lait. La présence de chèvres permet aussi de préserver la biodiversité, de lutter contre les feux grâce à leur action de débroussaillage... C'est gagnant - gagnant », précise cet éleveur caprin qui produit, d'avril à décembre, une soixantaine de fromages par jour. Une production amenée à se développer avec la réalisation de yaourts, mais aussi, en projet, la transformation sur place de viande caprine et la confection de plats cuisinés. À retrouver sur les marchés de Murviel-lès-Montpellier, Lavérune, Agropolis à Montpellier et à la boutique paysanne Sentiers de Cévennes (facebook.com/sentiers2cevennes).

[LesChevresDesQuatrePilas](https://facebook.com/sentiers2cevennes)



© C. Ruiz

📍 Lattes



© P&C Lembrez

DES TAUREAUX ET DES CHEVAUX DANS LES PRÉS

À 28 ans, les triplés, Chloé, Benjamin et Sylvain, ont repris le domaine de Fangouse. La manade Robert Michel compte 200 taureaux et 50 chevaux sur les 80 ha de prés qui façonnent le paysage jusqu'à l'étang du Méjean. Ici, c'est le royaume du biou. Une sélection est faite pour la course camarguaise dont le trophée taurin 3M (voir p. 36-37). D'autres prennent part aux abrivados et aux jeux taurins lors des fêtes de village. Une partie du cheptel est destinée aux assiettes des consommateurs de plus en plus friands de circuits courts. La commercialisation en colis est effectuée en précommandes par le domaine. Les chevaux sont, quant à eux, élevés pour le travail du bétail. Parallèlement, des soirées sont organisées l'été et une partie du domaine dont s'occupe Sylvain est dédiée aux réceptions, mariages, événements, réunions d'entreprise...

domainedefangouse.fr

Lattes - Maurin

Le maraîchage solidaire de Maguelone

Les Ateliers de Maguelone cultivent six hectares à Maurin (Lattes) en agriculture bio. Un immense potager qui permet notamment la confection de paniers bio et handi-solidaire, à retirer dans plusieurs communes de la Métropole.



Les salariés des Ateliers de Maguelone exploitent quatre grandes serres tunnel à Maurin.

© F. Darnedijl

Entreprise adaptée créée en 2017, les Ateliers de Maguelone sont un des sept établissements des Compagnons de Maguelone, association qui accueille 115 personnes en situation de handicap et emploie une centaine de salariés. À Maurin, les Ateliers regroupent les activités de maraîchage et d'espaces verts. Ils exploitent six hectares dont quatre serres tunnel de 500 m² chacune. L'heure est aux premières plantations pour la saison à venir. Cinq personnes travaillent à temps plein au maraîchage.

Produits de saison

« Tout est en agriculture bio et nous menons une production diversifiée pour apporter à nos clients un maximum de produits de saison. Nous avons plus d'une vingtaine d'espèces. L'équipe est polyvalente. Les mêmes personnes travaillent à la plantation, la récolte, l'entretien, l'arrachage, la confection des paniers bio et à la vente directe sur site », commente Bruno Loquet, le responsable des Ateliers de Maguelone. Actuellement, on retrouve dans les serres tous les légumes feuilles et racines.

Panier bio

En sortie de confinement, après la mise en place d'une boutique en ligne, les Ateliers de Maguelone se sont lancés dans l'activité des paniers bio et handi-solidaire. Ceux-ci sont proposés à la vente au public et issus de leur potager 100 % bio. « Une soixantaine d'exemplaires sont fabriqués chaque semaine. Cela marche de mieux en mieux », estime Odile Sarrazin qui veille sur le maraîchage. Ils sont disponibles suivant plusieurs formules et livrés sur cinq points de retrait : le domaine du Grand Puy, le comptoir des Compagnons de Maguelone, le Mas de Saporta, le Local à Villeneuve-lès-Maguelone et le Crédit Agricole. « Nous avons aussi un projet de jardin maraîcher en permaculture au mas Nouguier pour développer des productions spécifiques au domaine du Grand Puy », complète Bruno Loquet. Les Compagnons de Maguelone ont toujours une idée d'avance.

boutique-maguelone.com

« Folies m » du Grand Puy à Paris

Cette année, la Ville de Montpellier a confié la vinification des 7,8 hectares de la vigne du mas Nouguier dont elle est propriétaire et jusqu'à la commercialisation aux travailleurs en situation de handicap de l'ESAT des Compagnons de Maguelone. Un acte social et sociétal. La mise en bouteilles de la récolte 2022 s'est déroulée le 13 février sur la presqu'île de Maguelone. Fini le mas Nouguier, on parle désormais des « Folies m » du domaine du Grand Puy, avec une étiquette du Château d'eau du Peyrou pour évoquer Montpellier. Cette cuvée a ensuite été proposée en dégustation sur le stand de la Métropole de Montpellier au Salon international de l'agriculture. Trois couleurs sont déjà en bouteille : un rosé et un blanc (IGP d'Hérault - Collines de la Moure) et un rouge (AOP Languedoc).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© C. Manson

Castries



© DR

LE RENOUVEAU DE LA TERRE

À 30 ans, Jérôme Senaux décide d'arrêter sa profession de prothésiste dentaire pour reprendre les 18 ha de vignes qu'exploitait son père. Des parcelles disséminées au nord de Castries. Sur l'une d'entre elles, dotée de bois, prairie et vignes, il souhaite créer un domaine équestre et vitivinicole, le domaine de la Condalys avec une écurie de propriétaires. Il faut dire que le jeune homme pratique le cheval et fait du concours complet. Ce qui l'intéresse ici, c'est reprendre les pratiques ancestrales pour limiter l'impact de l'homme sur la nature. Pendant le Covid, il débroussailla le bois, planta 300 arbres en limite de terrain pour créer des haies, grâce au soutien de la Métropole (BiodiVigne), entretient les berges du ruisseau qui traverse le terrain, implante des ruches, un poulailler... Le sol de ses vignes est travaillé avec respect, un rang sur deux, pour donner toute sa chance à une plus grande biodiversité. Prochaine étape, le dépôt d'un permis de construire, et le domaine pourra voir physiquement le jour. À suivre.

Protection de la ressource en eau

La Métropole préserve l'eau qui alimente les habitants, elle protège les ressources des impacts liés aux activités humaines, elle lutte contre les pesticides et accompagne les changements des pratiques agricoles... Avec le projet FIBANI, elle aide les agriculteurs à se diversifier dans des cultures comme les légumes secs ou les céréales dites rustiques, à faible impact environnemental. Ou encore, avec BiodiVigne, elle aide les viticulteurs à planter des haies dans les vignes. Ces couloirs végétaux jouent un rôle essentiel dans le paysage, pour maintenir la biodiversité et préserver la ressource en eau. La collectivité propose des formations aux agriculteurs situés sur les aires d'alimentation de captage prioritaire. Agriculteurs, vous souhaitez planter des haies sur vos parcelles ? La Métropole recherche des candidats !

Lavérune

LE RETOUR DES CÉRÉALES

Depuis 7 ans, Guillaume Chirat cultive 20 ha de céréales et légumineuses entre Lavérune et Balaruc, notamment sur d'anciennes friches agricoles. Grâce à ses outils (trieuse, moulin...), il est autonome de la graine à l'assiette. Il protège son sol avec une technique de non-labour, sans eau ni intrants, et préserve les haies et les arbres. Il cultive orge, seigle et blés, dits anciens comme la touzelle qu'il moissonne ensuite. Puis il trie le grain et le moule pour faire des farines bio au goût exceptionnel. Il transforme une partie de sa production en pâtes fraîches commercialisées sur les marchés alentour. Après s'être formé chez des boulangers, il a dorénavant le projet de construire un fournil à Saussan afin de fabriquer et de commercialiser son pain. Guillaume sème aussi des légumineuses au milieu des céréales. Et, même si les sangliers ont causé beaucoup de dégâts, il ne baisse pas les bras. Cette année, ce sont des féverolles qui sont intégrées au seigle.



© C. Manson