TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

‹ Un territoire de saveurs et de couleurs ›

www.tpm-agglo.fr
FÉVRIER 2012

‹ Édito ›

L'agriculture au sein de TPM constitue une activité économique à part entière.

À ce titre, l'agglomération considère le maintien et le développement de l'agriculture comme un axe privilégié de son action économique d'intérêt communautaire. La maîtrise foncière du territoire est la pierre angulaire de notre intervention. Pour éviter la disparition des terres agricoles, la communauté d'agglomération s'est engagée dans une politique de préservation du foncier agricole à la disposition des producteurs.

De plus, Toulon Provence Méditerranée soutient financièrement les efforts de la grappe d'entreprises « Florisud Var Méditerranée » pour aider les entreprises horticoles à être plus performantes, la filière Agriculture Biologique pour favoriser son développement et répondre à la demande croissante en produits Bio. Elle appuie également la Figue de Solliès dans sa labellisation AOC/AOP, des évènements en faveur de la viticulture et avec la Chambre d'Agriculture, la création/animation de « Marchés Paysans » notamment ceux labellisés « Marchés des Producteurs de Pays ».

Enfin, un partenariat entre TPM et la Chambre d'Agriculture du Var a été conclu en vue de la création d'une zone horticole.

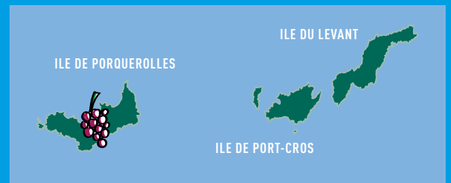
Hubert Falco
Président de Toulon Provence Méditerranée
Ancien Ministre

Christian Simon
Vice-Président de Toulon Provence Méditerranée
Président de la Commission Agriculture et Forêt

‹ Sommaire ›

‹ Une agriculture diversifiée ›
- Le maraîchage 4
- La viticulture 6
- L'arboriculture 7
- Les autres cultures 8

‹ Une production horticole compétitive › 10
‹ Une culture marine raisonnée › 12
‹ Une pêche artisanale › 13
‹ Des formations professionnelles diplômantes › 14
‹ Des structures accompagnatrices › 15
‹ Contact › 15



‹ Une agriculture diversifiée ›

‹ Le maraîchage ›

Historiquement ancré dans les pratiques agricoles de notre territoire, **le maraîchage** s'est adapté aux nouvelles exigences commerciales. De grandes exploitations de plein air subsistent (10 hectares et plus), notamment dans la zone hyéroise. Elles se limitent à quelques variétés : fenouils, céleris, pommes de terre, artichauts (dont l'emblématique violet de Provence), salades, courgettes, blettes et melons sont les plus représentés.
Une grande majorité des exploitations du territoire est plus petite. Elles ont un mode d'organisation qui impose une gamme diversifiée généralement étendue à une vingtaine de variétés dont la classique gamme méditerranéenne encore dite de mélange « ratatouille » (tomates, poivrons, aubergines et courgettes).
Les producteurs ont donc fait le choix de la qualité pour cultiver des fruits et légumes, en respectant le rythme des saisons, et en privilégiant les circuits courts de distribution.

La communauté d'agglomération soutient ces initiatives, valorisant ainsi les produits du terroir.

Les circuits courts de distribution

- Composés uniquement de producteurs fermiers et artisanaux, les **« Marchés des Producteurs de Pays »** privilégient le contact direct entre producteur et consommateur. Ce label atteste de la vente directe par l'exploitant et de l'authenticité des produits préparés à partir des savoir-faire traditionnels.
  Il existe une quinzaine de marchés « Producteurs de Pays » sur le département dont deux sur le territoire de TPM : les marchés du Pradet et du cours Paul Lendrin à Toulon (petit cours Lafayette). D'autres marchés traditionnels reçoivent un grand nombre de producteurs locaux varois.

  Plus d'informations sur www.ca83.fr
  Dates et lieux de marchés sur
  www.marches-producteurs.com

Marchés des Producteurs de Pays

- Quant aux **Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP),** leur principe repose sur un partenariat de proximité entre un producteur et un groupe de consommateurs : ces derniers s'engagent financièrement, sur un semestre en général, à récupérer toutes les semaines un panier composé de produits de la ferme (fruits et légumes principalement, mais aussi œufs, volailles...). Les deux parties y trouvent leur compte : le producteur s'assure d'écouler toute sa production et donc de maintenir son activité ; le consommateur de son côté, a des aliments frais, diversifiés et de saison moyennant un prix équitable.
  C'est dans le Var, à Ollioules, que la première AMAP française fait son apparition. Aujourd'hui, on compte près de 2000 AMAP en France, une trentaine dans le Var, dont 7 sur le territoire de TPM.

  Plus d'informations sur www.reseau-amap.org
  Retrouvez les coordonnées des AMAP de la région sur www.allianceprovence.org

- Il est également possible de s'approvisionner chez l'un des **185 agriculteurs biologiques varois.** Avec près de 7000 hectares de surfaces cultivées en Bio (dont près de 2000 hectares de vignes), soit plus de 7% de la surface agricole utile, notre département est très en avance par rapport aux autres départements français mais aussi européens... Une bonne raison de manger sain !

‹ Terres du Var ›

Avec plus d'une dizaine de filières agricoles sur le département, le Var ne manque ni de saveurs ni de savoir-faire : vins, fleurs, figues, miels, huiles d'olive, truffes, châtaignes... Afin d'identifier les produits de qualité et de garantir leur origine, de valoriser le patrimoine agricole et artisanal varois et ses producteurs, le Conseil Économique du Var a mis en place aux côtés de ses partenaires, dont TPM, la marque **« Terres du Var ».** Un gage de qualité pour les consommateurs qui souhaitent acheter « local », et une valeur ajoutée pour les producteurs. À terme, la marque « Terres du Var » va labelliser les points de vente qui assurent la promotion ou la commercialisation en circuits courts des produits et des savoir-faire varois.

Le site www.terresduvar.com (prochainement disponible) vous permet de trouver le point de vente de produits « Terres du Var » le plus proche de chez vous.

Terres du Var
Saveurs et Savoir-Faire

‹ L'arboriculture ›

Sur le territoire de TPM, **l'arboriculture** est principalement représentée par la culture de la figue et de l'olive. Ces dernières jouissent chacune d'une reconnaissance en AOC : **l'AOC « Figue de Solliès » (qui a même sa dénomination européenne en AOP : Appellation d'Origine Protégée) et l'AOC « Huile d'olive de Provence ».**

- Le périmètre de l'AOC « Figue de Solliès » s'étend sur un total de 16 communes pour le secteur du SCoT Provence Méditerranée. Sur le territoire de TPM, ce sont 16 hectares qui sont cultivés. Les 7000 figuiers produisent 300 tonnes annuelles, commercialisées par le biais de la coopérative basée à Solliès-Pont. La figue a même sa fête ! Chaque année, le dernier week-end d'août, Solliès-Pont célèbre sa divine « violette ». Touristes et connaisseurs peuvent ainsi la déguster sans modération.

‹ Une agriculture diversifiée ›

‹ La viticulture ›

Notre territoire produit **des vins reconnus pour leur qualité, leur authenticité et leur originalité.** Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre (cépage roi du Bandol) et Tibouren pour les rouges et rosés, Clairette, Ugni blanc, Rolle et Sémillon pour les blancs, sont les principaux cépages présents sur le territoire de Toulon Provence Méditerranée.

Premier pilier économique de l'agriculture varoise, sur le territoire de TPM **les activités viticoles** sont placées sous le signe de la qualité, avec la présence de deux Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) : l'appellation « Bandol » à l'ouest et l'appellation « Côtes de Provence » à l'est. De plus, en 2008, a été créée la dénomination de territoire AOC « Côtes de Provence - La Londe », une démarche similaire de reconnaissance est en cours pour le terroir de « Pierrefeu ». Ainsi, ce sont un peu plus des 2/3 du vignoble de TPM qui bénéficient d'un classement en AOC.

La filière viticole dans l'aire toulonnaise est marquée par la très forte proportion de caves particulières. On recense 33 domaines indépendants. La commune du Pradet présente également une activité viticole significative avec 3 domaines indépendants, renommés en particulier de part la présence d'un cépage rare, le Tibouren.
À noter enfin qu'un petit domaine de 3 hectares subsiste en plein cœur de Toulon (quartier du Cap Brun).

Le système coopératif est également bien représenté avec principalement la coopérative vinicole « Caves d'Azur » de Sanary, Six-Fours-les-Plages, Ollioules et celle du « Cellier de La Crau ». Cette dernière regroupe les productions de près de 150 coopérateurs pour un volume de 18 000 hectolitres.

À l'image du Var, premier producteur mondial de vin rosé, l'activité locale est très fortement orientée vers la production de rosés. D'après le Comité Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), 88% des vins produits en Provence sont des rosés fournissant ainsi 40% de la production nationale.

- Suivez **la route des vins de Provence** (www.routedesvinsdeprovence.com) pour explorer une gamme infinie de saveurs dans les caves et coopératives qui vous accueilleront pour des dégustations.

- Quant à l'activité oléicole, elle bénéficie de la présence de nombreux moulins à huile sur le territoire de l'agglomération. Toutefois, avec seulement 49 hectares de surface agricole utile, les surfaces oléicoles de TPM ne représentent qu'une activité complémentaire, aux professionnels qui doivent diversifier leurs activités.

‹ Une agriculture diversifiée ›

‹ Les autres cultures ›

- **La Canne de Provence,** constitue l'un des éléments prédominants et caractéristiques des paysages méditerranéens notamment le long des cours d'eau. Considérée comme une « mauvaise herbe » elle fait souvent office de haie coupe vent pour délimiter les champs ou de matière première pour confectionner les paniers en osier et autres accessoires de la vie quotidienne provençale.

Même si l'on trouve la canne un peu partout dans le monde, c'est sur nos rivages varois, et notamment dans la vallée de Sauvebonne à Hyères, qu'elle acquiert, grâce à la Méditerranée, au soleil provençal et aux vents du midi, une dimension légendaire et artistique.
Sa qualité exceptionnelle pour la confection des anches vibrantes fait de la Canne de Provence la préférée des saxophonistes et clarinettistes. Mais ce n'est pas là sa seule utilisation : sa résistance la rend idéale pour l'exécution des travaux de calligraphie les plus raffinés.

- Produite aux quatre coins du monde, **la spiruline,** cette micro algue bleu-verte chargée en vitamines, fer et oligoéléments, réputée pour ses vertus nutritionnelles étonnantes, trouve sur le territoire des conditions climatiques idéales pour se développer. Ici, une quinzaine de producteurs l'exploite en bassin sous de vastes serres où l'eau peu profonde est brassée en permanence. L'algue est ensuite filtrée puis séchée.
Conditionnée en paillettes ou en comprimés elle vous fera bénéficier des tous ses bienfaits.

INFOS

Surfaces horticoles sur le territoire de TPM : 400 ha

600 exploitations

‹ Une production horticole compétitive ›

Que ce soit en pleine terre ou hors sol, sous serre chauffée ou en plein air, le territoire de TPM et la zone hyéroise en particulier sont des sites privilégiés pour la culture de la fleur coupée. Une véritable dynamique s'est mise en place, incitant les horticulteurs à se regrouper pour une plus grande compétitivité.

La production est particulièrement diversifiée : rose, anthurium, gerbera, chrysanthèmes, lys... pour les grandes fleurs coupées, mais également pivoines, agapanthes, tulipes, glaïeuls, anémones et autres fleurettes.

Si quelques producteurs réalisent une partie de leurs ventes sur les marchés, la très grande majorité des produits est centralisée à la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) du Marché aux Fleurs d'Hyères, le premier marché aux fleurs de France.

À la suite de l'appel à projets « grappe d'entreprises » lancé par la Délégation Interministérielle à l'Aménagement du Territoire et de l'Attractivité Régionale (DATAR), le Système Productif Local (SPL) Horticole Var a bénéficié en mai 2010 de l'aide du Ministère de l'Espace rural et de l'Aménagement du territoire pour financer ses projets. Le SPL, devenu à cette occasion « Florisud Var Méditerranée », a ainsi pu accentuer la coopération et l'innovation dans la gamme horticole méditerranéenne. Il soutient également la mise en place d'un projet phare, celui d'une zone horticole, dédiée à la production. Soutenue par TPM au titre de sa compétence Agriculture et Forêt, cette filière d'excellence représente :

- 550 exploitations de fleurs coupées dans le Var
- dont 160 entreprises membres de Florisud
- 45% du chiffre d'affaires « fleurs coupées » varois (pour la grappe d'entreprises Florisud)

Plus d'informations sur www.florisud.fr

florisud VAR MÉDITERRANÉE

Afin d'aider les professionnels de l'horticulture dans leur activité, le Syndicat du Centre Régional d'Application et de Démonstration Horticole (SCRADH) procède à des travaux de recherche pour accroître le potentiel de production, différencier les produits, améliorer la qualité et réduire les coûts de production en réalisant des études et actions de recherche appliquées. En outre, il met à la disposition des horticulteurs des références techniques et économiques fiables que les entreprises du territoire de TPM peuvent rapidement appliquer.

En effet, dans le contexte mondial actuel, l'horticulture est en pleine mutation et se doit d'être innovante pour rester compétitive, tout en respectant les nouvelles contraintes énergétiques et environnementales.

‹ Vente au cadran ›

Avec plus de 35 millions d'euros de chiffre d'affaire, la SICA constitue la première plateforme de commercialisation des fleurs coupées en France et la quatrième européenne.

Entre 400 et 650 transactions sont générées chaque heure. Ces produits périssables nécessitent une mise en vente extrêmement rapide et fiable : la vente aux enchères électroniques s'adapte à ces contraintes. L'auctionnaire (vendeur au cadran) affiche un prix de départ de l'enchère. Le cadran tourne, le prix est dégressif. Quand le prix devient intéressant, l'acheteur arrête la descente en appuyant sur une touche du clavier.

‹ Une pêche artisanale ›

Palangres, filets, casiers, ganguis... la centaine de marins amarrés dans les ports de la communauté d'agglomération a su conserver la diversité des techniques de pêches traditionnelles. Une activité artisanale correspondant à des petits métiers polyvalents qui sont non seulement une richesse pour la conservation des techniques, mais aussi la meilleure façon de pêcher des espèces concentrées sur l'étroit plateau continental sans épuiser les stocks.

La plupart (plus de 50%) des pêches locales passe par un grossiste intermédiaire avant d'atterrir dans les étals des poissonneries ou des grandes et moyennes surfaces.

Seuls quelques ports pratiquent encore la vente au détail : sur le quai du petit port du Niel à Giens, aux halles de La Seyne et à Toulon, directement sur le quai, ou en bas du cours Lafayette. À condition que la météo n'ait pas bloqué les marins au port !

‹ Une culture marine raisonnée ›

La rade de Toulon est naturellement protégée des vents et de la houle du large. Cet atout a joué historiquement pour favoriser le développement de la conchyliculture dans la baie du Lazaret et l'anse de Balaguier. Les sites de production, des cabanes sur pilotis, donnent à ce lieu son charme si particulier.

Les dix **concessions mytilicoles et ostréicoles** poursuivent leurs productions de manière traditionnelle et artisanale. Les 200 tonnes de coquillages produits chaque année sont bien inférieures aux 1400 tonnes vendues dans les années 60, mais les installations se sont diversifiées pour laisser place à de nouvelles cultures marines.

Ainsi, ce sont sept **fermes aquacoles** qui se sont installées sur les anciennes tables à moules implantées sur la zone. Les pisciculteurs pratiquent l'élevage de loups, daurades et dans une plus faible quantité de maigres. Leur production annuelle est d'environ 200 à 250 tonnes.

‹ Du poisson Bio dans nos assiettes ›

Une eau fortement renouvelée et une absence de pollution, aucune manipulation génétique, une alimentation à base de produits marins et de céréales biologiques, une densité d'élevage inférieure à la moyenne et un cycle de croissance allongé, voilà l'ensemble des ingrédients nécessaires à l'éleveur de poisson pour obtenir le label biologique. Sortis de l'eau le matin, vous les retrouverez quelques heures plus tard dans les restaurants, supermarchés et grossistes de notre région. Ouvrez l'œil !

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

‹ Le Pescatourisme, une nouvelle activité touristique ›

À partir de mai 2012, des pêcheurs professionnels de l'agglomération et du Var vous accueillent à bord de leur embarcation pour vous faire découvrir leur métier. Cette matinée de pêche traditionnelle sera l'occasion de partager avec le pêcheur toute la passion de son métier, ses connaissances sur l'environnement marin ainsi que la culture de son activité.

Pour plus d'informations, s'adresser aux offices du tourisme de Saint-Mandrier-sur-Mer et de Six-Fours-les-Plages ou directement auprès des pêcheurs des ports de Saint-Mandrier et du Brusc. Conditions et conseils pratiques sur le site **www.visitvar.fr**

Départ en mer : une heure avant le lever du soleil.

PESCA TOURISME

‹ Des formations professionnelles diplômantes ›

Pour former les professionnels de demain, le territoire peut compter sur **l'Agricampus** à Hyères, un site de formation accueillant 530 étudiants du lycée au BTS en passant par les formations professionnelles dans des domaines aussi variés que la viticulture, l'horticulture, l'aménagement paysager, l'apiculture, le maraîchage ou la culture de la spiruline.

D'autres structures proposent des formations ponctuelles, comme l'association **Agribiovar** qui organise des sessions très ciblées d'une à deux journées pour aider les agriculteurs professionnels dans leur conversion au Bio (initiation à la biodynamie, création et maintien d'un verger en AB, etc.).

Quant à **la Chambre d'Agriculture,** en plus de la gestion des contrats d'apprentissage qu'elle exerce en partenariat avec le lycée agricole d'Hyères, elle se charge également de diverses formations tant sur le plan technique que sur le plan administratif et comptable (la liste des formations est disponible sur le site www.ca83.fr).

‹ Des structures accompagnatrices ›

- **Chambre d'Agriculture du Var**
  Site : www.ca83.fr
  Mail : contact@var.chambagri.fr
  Tél. : 04 94 50 54 50

- **Pôle Mer PACA**
  Site : www.polemerpaca.com
  Mail : contact@polemerpaca.fr
  Tél. : 04 94 03 89 03

- **Hyères Hortipole - Florisud**
  Site : www.florisud.fr
  Mail : hyereshortipole@marcheauxfleurs.fr
  Tél. : 04 94 23 62 84

- **SICA Marché aux Fleurs**
  Site : www.marcheauxfleurs.fr
  Mail : info@marcheauxfleurs.fr
  Tél. : 04 94 12 44 00

- **Comité Local des Pêches Maritimes et Élevages Marins du Var**
  Mail : clpvar@clpmemvar.org
  Tél. : 04 94 06 63 34

- **AUDAT (Agence d'Urbanisme de l'Aire Toulonnaise)**
  Site : www.audat.org
  Mail : audat@wanadoo.fr
  Tél. : 04 94 62 20 71

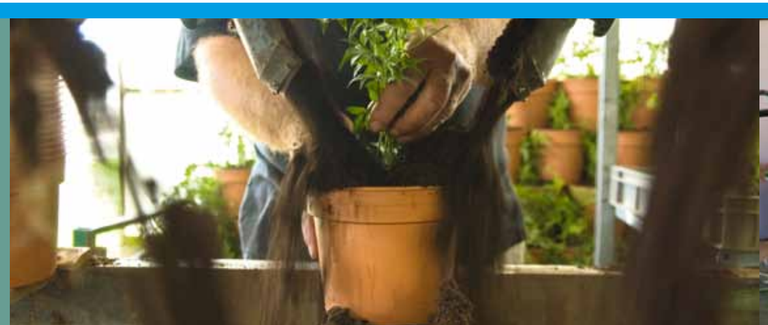
- **SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural)**
  Site : www.safer-paca.com
  Mail : dds83@safer-paca.com
  Tél. : 04 94 50 18 18

‹ Contact ›

Toulon Provence Méditerranée

Pôle Innovation et Compétitivité Territoriale
Service Agriculture et Forêt

Hôtel de la Communauté d'Agglomération
20, rue Nicolas Peiresc - BP 536
83041 Toulon Cedex 9
Tél. : 04 94 93 83 62
Fax : 04 94 93 70 90
dev.eco@tpmed.org
www.tpm-agglo.fr



Publication réalisée par le Pôle Innovation et Compétitivité Territoriale, Service Marketing Territorial et la Direction de la Communication Toulon Provence Méditerranée

Crédits photos : Hortense Hébrard, Olivier Pastor, ville de La Crau

Impression : Imprimerie Trulli - Dépôt légal à parution - Février 2012

Également téléchargeables sur www.tpm-agglo.fr :

Toulon Provence Méditerranée

Communauté d'Agglomération

www.tpm-agglo.fr

CARQUEIRANNE • LA CRAU • LA GARDE • HYÈRES-LES-PALMIERS • OLLIOULES • LE PRADET • LE REVEST-LES-EAUX
SAINT-MANDRIER-SUR-MER • LA SEYNE-SUR-MER • SIX-FOURS-LES-PLAGES • TOULON • LA VALETTE-DU-VAR