



A LA DECOUVERTE DU PARC  
NATUREL REGIONAL DE LA  
NARBONNAISE

*N°3*

**Auz'info**



# Table des matières

## UN TERRITOIRE DYNAMIQUE

**08 PROTÉGER POUR PROSPÉRER : LES ENJEUX DE LA PRÉSERVATION DANS LE PNR DE LA NARBONNAISE**

Aurore

**09 RÉFLEXION DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNE DU GRAND NARBONNE EN PLEINE EXPANSION**

Johanne

## L'EAU, UNE RESSOURCE ESSENTIELLE

**12 LA GESTION DE L'EAU AU SEIN DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND NARBONNE.**

Clément

**14 LES SALINS DE GRUISSAN**

Emma

**16 L'IMPORTANCE D'UN TERRITOIRE IRRIGUÉ**

Justine



# LA BIODIVERSITÉ, UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

18 **PROTÉGER POUR MIEUX PARTAGER  
LA RÉSERVE NATURELLE DE SAINTE LUCIE**  
Eugénie

19 **LES FALAISES DE LEUCATE**  
Aglaré

20 **L'ÉTANG DE LEUCATE :  
UNE BIODIVERSITÉ À PRÉSERVER**  
Noélie



## UNE AGRICULTURE AUX PRODUCTIONS DIVERSIFIÉES ET DE QUALITÉ

23 **L'ARBORICULTURE,  
UNE FILIÈRE EN DEVENIR**  
Maylis

25 **LES SIGNES OFFICIELS DE  
QUALITÉ.**  
Lorianne

27 **LA CUVÉE JEAN MARAIS,  
LE FRUIT D'UNE PASSION**  
Laëlle

28 **L'AUTHENTIQUE  
OSRÉICULTURE**  
Louis

30 **LA PRODUCTION D'OLIVES  
AU SEIN DU PNR, UN  
SECTEUR IMPORTANT**  
Alexandre

# UNE ACTIVITÉ AGRO-ALIMENTAIRE ATYPIQUE

## 33 L'OULIBO ET LA BELLE OLIVE

Mathilde

## 35 LE SEL

Chloé

## 37 DU VERGER À LA BOUTEILLE : RENCONTRE AVEC UN ARBORICULTEUR, PIERRE PRATX

Camille

## 39 LE FITOU : UN VIN LOCAL PRODUIT À PETITE ÉCHELLE

Clémence

## LES SITES REMARQUABLES : UN RICHE PASSÉ HISTORIQUE

### 42 LE MÉMORIAL DE RIVESALTES : PIERRE TOMBALE GARDIENNE DU PASSÉ

Lucile

### 44 L'ATELIER DE CHARPENTERIE MARINE : LÀ OÙ RENAISSENT LES BATEAUX

Quitterie

### 46 LE FASCINANT MUSÉE : AMPHORALIS

Jules

### 49 LA NARBONNAISE : UNE RÉGION RÉVÉLATRICE D'UN PASSÉ ANTIQUE

Fouad

## VENT, EAU ET SOLEIL : PILIERS DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL DU TERRITOIRE

### 52 L'OFFICE DU TOURISME : L'OFFICE DU TOURISME : FACES CACHÉES DE L'ORGANISATION DU TERRITOIRE...

Zoé

### 54 LES ÉOLIENNES DANS LE SOUFFLE DES ÉNERGIES ACTUELLES

Kim

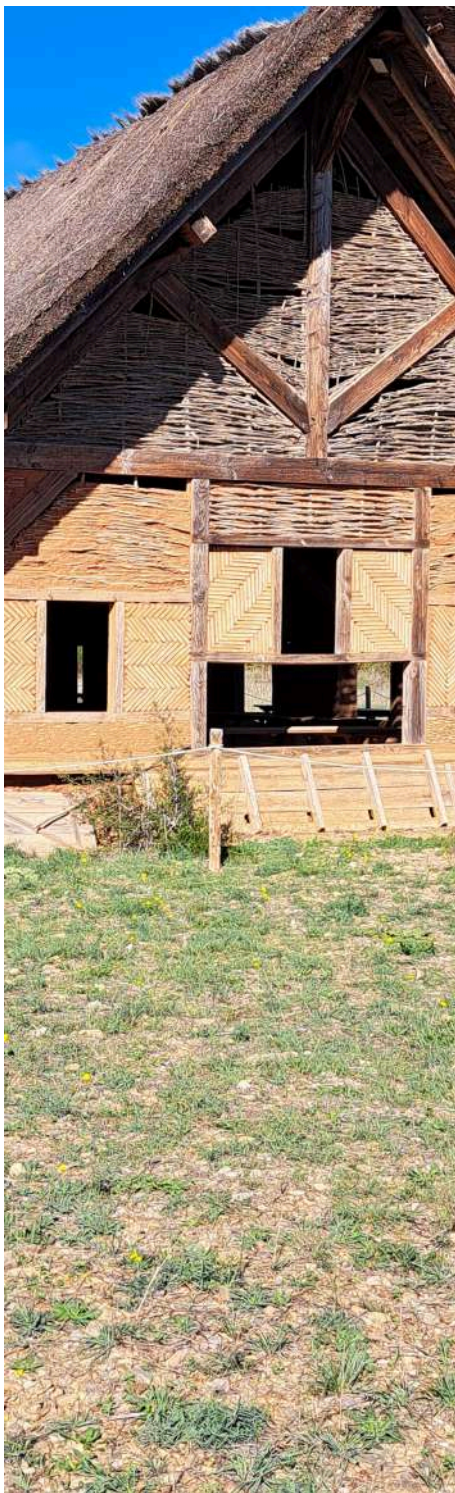
## LE LITTORAL / ATOUTS ET VULNÉRABILITÉ

### 58 LA MAISON DU BONHEUR POUR LES PASSIONNÉS DE LEUCATE

Calista

### 60 LA RÉSERVE NATURELLE DE SAINTE-LUCIE À LEUCATE : UN JOYAU LITTORAL ENTRE ATOUTS ET VULNÉRABILITÉS

Carmen



# Edito

L'AET : Agronomie-Economie-Territoires est une option de la filière bac général qui a pour objectif d'amener les élèves à être des acteurs de la transition énergétique et agro-écologique par la participation à un projet concret. Le but est la réalisation d'un diagnostic territorial en classe de première et la conduite d'un projet pédagogique lié à la valorisation des bioressources en terminale. Cette année, le territoire étudié a été celui du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise. Une semaine sur le terrain a permis aux élèves d'appréhender les atouts et les contraintes de ce littoral, d'en saisir les enjeux, de dégager des problématiques notamment des Questions Socialement Vives pour la préparation du Grand Oral du bac. Cette étude a été possible grâce aux rencontres avec des professionnels et des acteurs de ce territoire. Elle a donné lieu à un travail de groupes pour préparer une restitution face aux quatre classes de seconde du lycée sous la forme d'un jeu collaboratif visant à rendre le territoire attractif pour attirer les touristes.

Les élèves du lycée agricole de Toulouse-Auzeville ont été de véritables ambassadeurs en retransmettant les préoccupations des acteurs rencontrés et en mettant en avant l'agriculture, le patrimoine, le tourisme mais aussi l'eau, le soleil et le vent, les piliers du développement de ce territoire convoité.

Au gré de la lecture des différents articles de ce magazine, découvrez, vous aussi ce territoire du PNR de la Narbonnaise, mesurez le travail réalisé par les élèves qui se sont très bien investis dans ce projet afin de remercier tous les intervenants qui ont pris de leur temps pour leur transmettre leur intérêt pour leur lieu de vie.

Anne, Chantal, Marie-Annick  
et Rosane



# UN TERRITOIRE DYNAMIQUE



08

## PROTÉGER POUR PROSPÉRER : LES ENJEUX DE LA PRÉSERVATION DANS LE PNR DE LA NARBONNAISE

Aurore

09

## RÉFLEXION DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNE DU GRAND NARBONNE EN PLEINE EXPANSION

Johanne

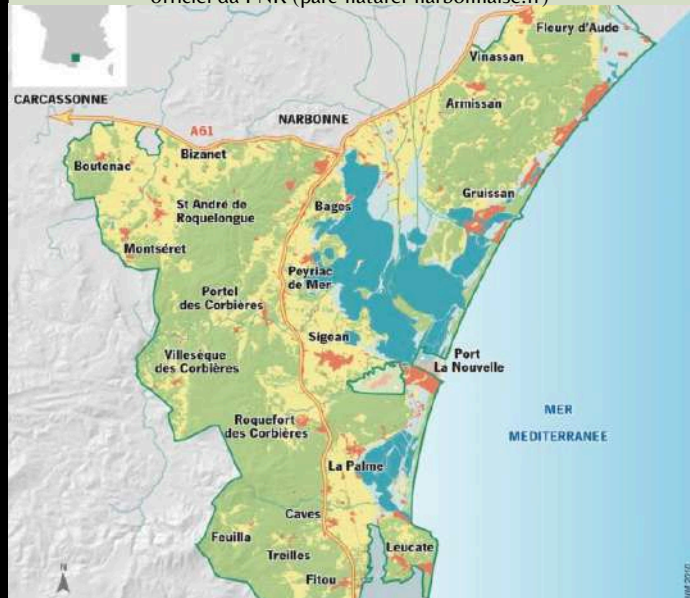


# PROTÉGER POUR PROSPÉRER : LES ENJEUX DE LA PRÉSERVATION DANS LE PNR DE LA NARBONNAISE

Les parcs naturels régionaux soit PNR sont créés pour protéger et mettre en valeur de grands espaces ruraux habités. Le parc naturel de la narbonnaise est un territoire exceptionnel, reconnu nationalement pour ses paysages et sa biodiversité. Ce territoire se situe en région Occitanie, dans l'Aude, il regroupe 22 communes qui sont engagées à allier protection de l'environnement et activités humaines.



carte de la délimitation du territoire du PNR de la narbonnaise d'après le site officiel du PNR (parc-naturel-narbonnaise.fr)



## LE PNR: UNE RÉSERVE PRÉSERVÉE

### Quelles origines ?

Dès l'antiquité, Narbonne devient une ville majeure de part sa position stratégique. En effet, la ville se trouve au carrefour de la voie d'Aquitaine et de l'axe Italie-Espagne. Cet emplacement a permis à la ville d'avoir une place importante au cours de l'histoire. De plus, Narbonne et ses alentours regroupent des paysages variés tels que la mer, les étangs ou bien alors des salins. Dans le but de préserver et protéger ces lieux, le parc naturel de la narbonnaise est créé le 18 décembre 2003 par le général de Gaulle dans le but de préserver les territoires d'une agriculture intensive.

- de disposer d'événements ou de produits touristiques dans cette thématique. Sa vocation est de protéger et valoriser les patrimoine régionaux qu'ils soient culturels ou naturel comme c'est le cas de la réserve de sainte-Lucie comme il est présenté ci-dessous. En résumé le PNR se doit de préserver l'environnement mais aussi de développer son écotourisme

Cela permet d'exercer un certain contrôle sur les visiteurs mais aussi de pouvoir les compter. ces informations nous ont pu être transmises grâce à Jérôme Paoli, un guide qui nous a permis de visiter la réserve.

### Dans quel but ?

Le PNR de la narbonnaise a plusieurs missions la protection, l'accessibilité et l'accueil du public. Un PNR a pour enjeux d'assurer le développement durable économique et social de ses territoires. Le Parc naturel régional de la narbonnaise est à l'origine d'un large partenariat, la démarche « Nature et Patrimoine » qui offrent la possibilité de :

- parcourir et découvrir le territoire du parc en liberté en randonnée,
- comprendre et découvrir la nature et le patrimoine du Parc de façon guidée,
- disposer d'hébergements touristiques qui proposent une offre en harmonie avec la nature.

### Prenons l'exemple de la réserve de sainte-Lucie

Parmi les espace protégés se trouve la réserve naturelle régionale de sainte-Lucie c'est un site protégé par le conservatoire du littoral offrant un condensé de paysages contrastés typiques du littoral méditerranéen. C'est un lieu qui possède un grand attrait d'un point de vue touristique, en effet la réserve compte 100 000 visiteurs par an.

La réserve de sainte-Lucie est une île entourée de grands étangs, elle est limitée à un seul accès, une passerelle qui traverse le canal à l'écluse de St Lucie.



carte de la réserve de Sainte-Lucie d'après le site officiel du PNR (parc-naturel-narbonnaise.fr)

### Comment ce PNR est préservé ?

Pour assurer ses fonctions, des policiers de l'environnement sont chargés de faire respecter l'ordre et le respect de la nature. Ces policiers portent un uniforme propre à leurs fonctions, ils ont aussi pour rôle la sensibilisation pour la protection de l'environnement





# Réflexion de la communauté de commune du Grand Narbonne en pleine expansion

Durant cette visite riche en information, nous avons découvert la communauté de commune du Grand Narbonne. Elle a pour but d'associer 37 communes avec une population actuelle de 130 000 habitants en basses saison et 350 000 habitants en haute saison. Au sein d'un espace de solidarité, en vue de l'élaboration d'un projet commun autour du développement et de l'aménagement de l'espace. Pour cet article, nous nous sommes plus particulièrement concentré sur le cycle de l'eau du Grand Narbonne.

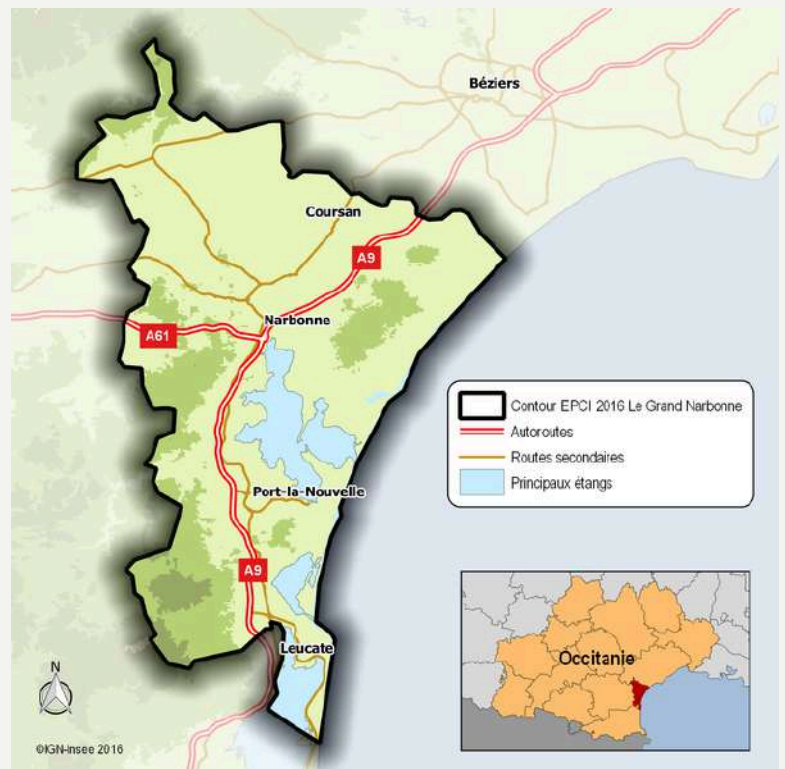


Photographie de la salle d'où a eu lieu la présentation

## Une évolution au cours du temps

Dès notre arrivée, nous avons été accueillis dans les locaux de la communauté d'agglomération de Narbonne afin d'en apprendre plus sur le territoire sur lequel nous allons séjourner une semaine. Cela a été notre toute première visite. Comment été l'accueil? Madame Vergé nous a présenté la Communauté de commune du Grand Narbonne en nous donnant les grands chiffres ainsi que leurs missions. La communauté de commune a été créée en 2003 en comptant 18 communes et s'est développée au fur et à mesure des années. En 2023, elle comptait 37 communes dont tout le littoral Audois soit 932km<sup>2</sup> avec une population actuelle de 130 000 habitants en basses saison et 350 000 habitants en haute saison.

## Entre missions et limites



Carte de la communauté d'agglomération du Grand Narbonne  
D'après l'Insee

## Un tour côté chiffre

Nous avons fait un point coté chiffre avec les moyens financiers et les différents budgets annuels qui nous ont permis d'y voir plus clair par rapport aux différents fonctionnements et investissements. Quelques chiffres? Grand Narbonne a de nombreux moyens humains mis en œuvre dans le but de réaliser sa fonction. Nous avons eu les chiffres clés de 2022. Un exemple ?

Le volume d'eau consommé s'élève à 10 679 114 m<sup>3</sup>, mais nous avons également eu le volume d'eau importée, produit et le volume de pertes. De part cela nous avons pu observer les travaux réalisés afin de voir l'étendue des missions de la communauté de commune du Grand Narbonne. Un exemple de mission? Le contrôle de l'eau et la fixée à un prix correct en prenant en compte l'infrastructure qui demande de nombreux travaux et donc de fixer un budget annuel et ensuite d'y déduire un rendement.

# Réflexion de la communauté de commune du Grand Narbonne en pleine expansion



LE  
**Grand**  
NARBONNE

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

Logo de la communauté  
d'agglomération

## La visée

Qu'est-ce-que cela nous a apporté?

Cette intervention nous a donné un premier aperçu du cadre dans lequel nous allions séjourné. Cela nous a permis d'avoir une vue d'ensemble et de voir le fonctionnement de la communauté dans lequel le Parc Naturel Régional (PNR) de la Narbonnaise fait partie. Réaliser cette visite en premier a été du plus utile afin de lier toutes les autres visites entre elles et de bien comprendre le but de chaque acteur du territoire.

## Des enjeux à gérer

On nous a cité plusieurs des enjeux auxquels est confrontée la communauté de commune. Ils regardent pour chaque enjeu sa problématique et les moyens mis en œuvre afin d'y faire face. Quels sont ces enjeux? Prenons l'exemple de l'alimentation des ressources nécessaire pour le territoire. Il faut gérer des ressources (actuelles et futures) et améliorer l'efficacité des réseaux de distribution. Suite à cela, nous avons des limites telles que les ressources qui sont de plus en plus contraintes par les conditions climatiques avec des arrêts de sécheresse de plus en plus tôt. Le fait est que c'est un territoire à forte variation saisonnière (hiver/été), un patrimoine vieillissant et des incivilités/vols d'eau. Afin de répondre à cet enjeu en prenant en compte ses problématiques, ils établissent des moyens comme le suivi permanent de l'état des ressources avec des sondes de niveaux par exemple, le déploiement de la sécurisation entre les ressources, le surdimensionnement des ouvrages pour palier aux variations saisonnières, la réhabilitation de réseaux...



SIMON-LOPEZ Johanne

# L'EAU, UNE RESSOURCE ESSENTIELLE



## 12 LA GESTION DE L'EAU AU SEIN DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND NARBONNE.

Clément

## 14 LES SALINS DE GRUISSAN

Emma

## 16 L'IMPORTANCE D'UN TERRITOIRE IRRIGUÉ

Justine



# La gestion de l'eau au sein de la communauté de communes du Grand Narbonne

Durant notre séjour sur le territoire du Grand Narbonne, nous avons pu dès notre arrivée faire la rencontre de Mme Vergé à Narbonne dans l'enceinte du siège du Grand Narbonne (qui était une ancienne banque). Celle-ci, nous a expliqué le cycle de l'eau sur ce territoire ainsi que sa gestion (règlementations, directives, problématiques...).

## Mise en contexte

Tout d'abord, il faut savoir que le Grand Narbonne s'accompagne d'une population qui varie fortement en fonction de la saison passant de 130 000 en basse saison à 350 000 en haute. Pour répondre à cette forte demande le Grand Narbonne compte 24 ressources d'eau accompagné de 73 réservoirs AEP (eau potable) qui correspond à une capacité de stockage de 53 400 m<sup>3</sup>. Pour l'acheminement jusqu'aux 87178 abonnés (environ 90 000 compteurs d'eau).

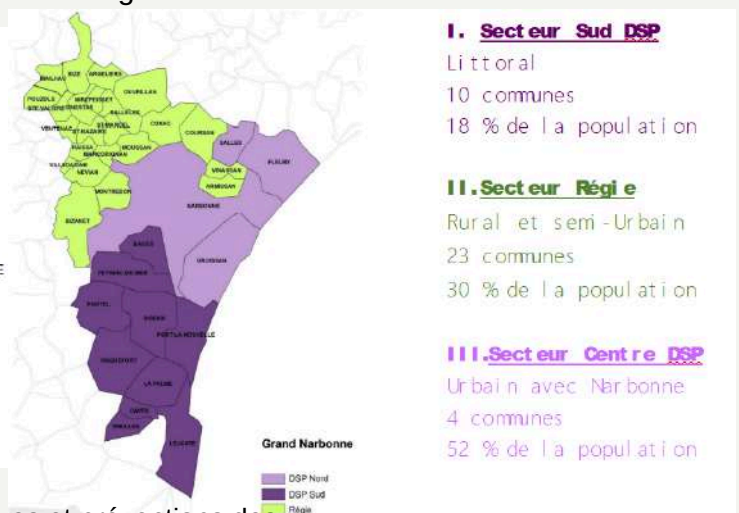
Une fois l'eau utilisée par les consommateurs, celle-ci passe les 1265 km du réseau EU (eau usées). A cela, nous pouvons rajouter le réseau pluvial (443km). Toute cette eau va en direction des 31 stations d'épuration dont 2 REUT (Réutilisation des eaux usées traitées).

Quand nous pensons au cycle de l'eau et à l'alimentation en eau aux habitants, nous nous imaginons seulement les phases où l'eau arrive dans notre cuisine et l'eau de pluie, mais en réalité il y en a beaucoup plus.

Missions du cycle de l'eau



Organisation secteurs du Grand Narbonne



\*Le GEMAPI correspond à la gestion des milieux aquatiques et préventions des inondations

\*\*Le SPANC correspond au service public d'assainissement non collectif

## Les Réglementation et Directives

Pour une meilleure gestion de l'eau, nous avons une réglementation d'intervention très pointilleuse car oui l'eau potable est l'aliment le plus contrôlé (en 2022, près de 5 analyses par jour, c'est pour cela que sa qualité soit la meilleure possible).

Nous avons des documents et des directives qui vont être mise en place pour faciliter les contrôle et s'occuper du rendement du réseau et des captage.

Les directives : responsable du transport, collecte et traitement des eaux usées ainsi que de l'autosurveillance des stations d'épuration.

Les documents : le SDAGE et SAGE ; responsable de la planification, préservation et restauration de la qualité et de la quantité de la ressource en eau, assurance d'une gestion équilibrée et durable de la ressource en eau.

Pour avoir un mode de gestion impeccable, il faut des moyens financiers et humains importants.

### Et oui, l'eau ça paye !

**Le budget** en eau potable est de 18 Millions € HT (données 2022) dans lequel nous avons 50/50 de la somme qui va soit dans l'investissement ou dans le fonctionnement ; comparé au budget d'assainissement (EU) qui est de 26 Millions € HT, 60 % de cette somme vont dans l'investissement et par conséquent le reste (40%) va dans le fonctionnement.

Pour cette gestion nous avons deux types de personnel :

#### La direction :

qui a plusieurs casquettes telles que les Travaux d'investissement, la Protection de la ressource AEP, le Suivi des contrats, Régie et la Performance épuratoire et REUT / PLUVIAL / GEMAPI / SPANC ; cette organisation compte 10 agents.

#### La régie :

qui s'occupe de la Maintenance des Ouvrages, de la Recherche de fuites et donc des Travaux, de la Relève des compteurs et de l'Accueil clientèle (Facturation) ; La régie quant à elle compte 30 agents

Le Grand Narbonne est dans un perpétuel travail d'amélioration de plusieurs enjeux comme par exemple :

#### La distribution d'une eau propre à la consommation humaine avec des suivis réguliers

- Causes : problèmes de polluants anthropiques (pesticides, nitrates, sulfates ...) qui peuvent être retrouvés dans la ressource.
- Solutions : Moyens préventifs comme un suivi permanent par l'ARS, des démarches de protection de la ressource ou encore la sensibilisation dans le monde agricole et/ou scolaire. Nous avons aussi des moyens curatifs comme la mise en place de traitement coûteux pour poursuivre l'alimentation 1 Millions € d'investissement + 120 000€ de fonctionnement.
- Ouverture : Toujours dans cette vision de qualité de l'eau, la qualité des infrastructures est donc primordial, c'est pourquoi environ 3 km de AEP et EU ont été réhabilités.

#### Limitation de l'impact sur le milieu :

- Causes : problèmes de forte variation saisonnière entre l'été et l'hiver ou encore les milieux naturels sensibles (étangs...), à une réglementation de plus en plus contraignante en terme de suivi des substances dangereuses dans les eaux usées au niveau des effluents non domestiques (lingettes).
- Solutions : Moyens de réhabilitation des stations d'épuration non-conformes/vétustes (un rajeunissement), des enquêtes de terrains pour être au plus proche des abonnés (sensibilisation). Et enfin, un surdimensionnement des ouvrages pour palier aux variations saisonnières.

#### L'alimentation en quantité suffisante avec une vision du présent mais aussi future :

- Causes : problèmes importants dû aux conditions climatiques au vieillissement du patrimoine et à la forte demande saisonnière et les vols.
- Solutions : moyens de suivi permanent de l'état de nos ressources avec des sondes de niveaux, le déploiement de la sécurisation entre les ressources sans oublier la réhabilitation de réseaux et la mise en place du déploiement de la télé-relève.

#### Valorisation des effluents et des déchets de traitement (REUT) pour multi-usages :

- Causes : problèmes de réglementation contraignante en matière de REUT pour le multi-usages, pourtant celle-ci suscite un fort attrait mais peu de financement.
- Solutions : moyens d'irrigation des vignes avec les rejets des REUT (élimination des boues) depuis 2013 (80ha vignes irrigués depuis 2022). Toujours dans cette optique de récupération, nous avons du compostage des boues sur la plateforme Bioterra -> Compost Normé (pas de problème d'hygiénisation vs épandage).

# Les salins de Gruissan

*A la découverte de Saint Martin de Gruissan et de ses bassins de sel rose*

Les salins de Saint Martin de Gruissan existent depuis 2010. La région offre des paysages magnifiques avec des bassins de couleur rose à une certaine période de l'année.

La récolte du sel est un processus précis qui demande du temps et sa commercialisation également. Pour approfondir vos connaissances et voir de vous même ces salins, vous pouvez assister aux visites guidées fortement recommandées par les lycéens de Auzeville.



## *Les salins de l'île de Saint Martin :*

Les salins de Gruissan appelés également les salins de l'île Saint Martin se trouvent dans le département de l'Aude. Les salins s'étendent sur 400 hectares et sont idéalement situés puisqu'ils profitent du vent chaud et continental narbonnais.

Au cœur d'une nature préservée, le Sel de Gruissan se cristallise sous l'effet de l'évaporation naturelle. Récolté à l'approche de l'équinoxe d'automne, le sel atteint sa pleine maturité minérale : magnésium, calcium et autres oligo-éléments

## *Comment récolte-t-on du sel ?*

Les bassins sont remplis d'eau de mer au printemps qui s'évapore en été. Le sel ou « gâteau de sel » est récupéré en automne à l'aide de machine comme des broyeuses, pelleteuses car c'est un composé très dur . Pendant l'hiver, la seule activité des salins est son entretien. La formation du sel se fait en été, le sel se stocke au fond du bassin puis l'eau s'évapore avec la chaleur et le sel est récolté. La quantité de sel dépend fortement du climat, l'idéal est d'avoir un climat très chaud et très sec.



## *De l'eau qui devient rose !*

Grâce à la visite guidée que nous avons réalisée, notre guide nous a expliqué que la couleur des bassins s'explique par des millions de micro-organismes, appelés *Artémia salina*, qui donnent à l'eau cette couleur rose étonnante. C'est ce même organisme qui donne cette couleur aux plumes des flamands roses. En effet, ils adorent cet élément riche en carotène.



## Produire du sel, c'est tout une organisation !

De nos jours, la méthode moderne de production de sel reproduit la méthode naturelle, mais à grande échelle. L'eau de mer est pompée dans de grands bassins d'évaporation où le processus naturel d'évaporation solaire peut avoir lieu aidé par le vent. Cela nécessite une température élevée constante, une longue exposition au soleil et de faibles précipitations. L'eau salée est mise en surface et traitée par évaporation à l'air pour éliminer les impuretés minérales, avant que la saumure ne soit ensuite pompée dans des étangs peu profonds ou un lit de sel. La plupart du sel de table est produit de cette manière et comme il produit des cristaux de sel de chlorure de sodium presque purs, il est peu coûteux et efficace. Pour en savoir plus vous pouvez assister à une visite guidée particulièrement intéressante



### Le maître saunier, un artisan du sel :

Le métier de saunier désigne un travailleur récoltant le sel dans les marais salants. Producteur de sel marin sur le contour Méditerranéen, 15 000 à 20 000 tonnes de sel par an. Le président, Patrice GABANOU, Maître saunier, fils et petit-fils de saunier. Réel passionné de ce métier depuis son plus jeune âge, nos produits sont le reflet de cette passion.

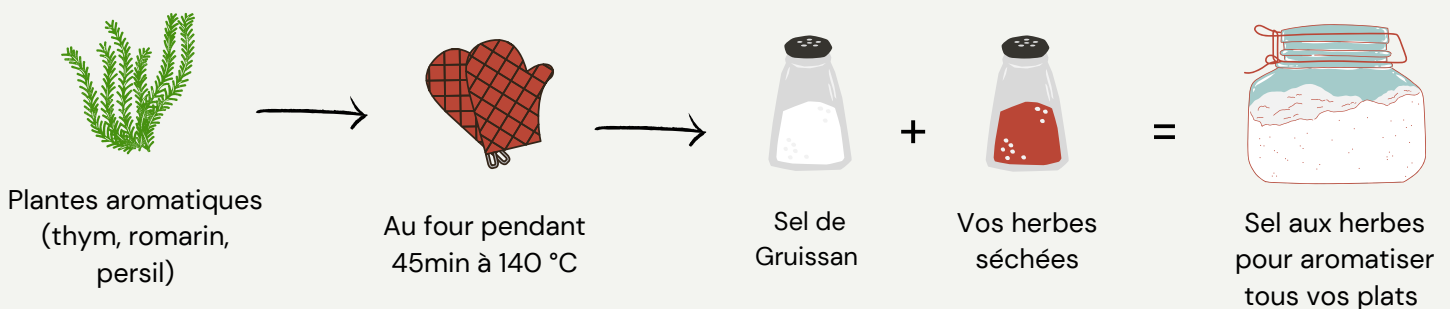
### Une petite visite guidée ?

Si vous voulez découvrir un peu plus en profondeur le site et connaître ses particularités, je vous conseille de venir suivre les visites guidées. Les visites sont proposées de Mars à Novembre. Elles durent environ une heure vingt. Vous pourrez ainsi faire un tour des tables salantes, et en apprendre davantage sur la récolte des fleurs de sels. En souvenir vous repartirez avec votre petit sac de sel récolté par vos soins.



### Et si on passait en cuisine !

Après avoir récolté votre sel, vous pourrez selon vos goûts l'aromatiser et donner du relief à vos plats . Il vous suffit de suivre cette recette simple, efficace et rapide :



## L'importance d'un territoire irrigué

*L'eau est essentielle à la vie de nombreuses espèces. Le territoire de Leucate est irrigué par la lagune. L'Étang de Leucate est la deuxième lagune du pourtour Méditerranéen de par sa taille et son activité conchylicole (culture des coquillages). Cette lagune est relativement peu urbanisée avec seulement neuf communes.*

Dans le cadre de notre travail sur la protection des espaces irrigués, nous avons rencontré Juliette, chargée de la sensibilisation à la protection de la lagune à la Maison de l'Étang à Leucate.

La Maison de l'Étang est un espace où découvrir les enjeux de la protection de la lagune, la faune et la flore qui y vivent, ainsi que les activités humaines du littoral. Cet espace joue un rôle dans la sensibilisation du public.



*La maison de l'Étang*

### **La vie impactée par le sel**

La lagune est habitée par 130 espèces ainsi que l'activité humaine. La sécheresse impacte fortement la vie sur l'étang.

La sécheresse entraîne une augmentation de la salinité de l'eau, ce qui affecte les écosystèmes. Cela conduit à une diminution des roselières, qui régulent le taux de sel.

La disparition de certaines espèces notamment des oiseaux impacte le tourisme, car l'observation de la faune sauvage est une activité courante sur le territoire.

L'augmentation du taux de sel impacte également la culture des huîtres, qui est la principale source de revenus des pêcheurs de Leucate. En effet, les huîtres ont besoin d'un certain taux de sel, en dessous duquel elles ne peuvent pas se développer. Mais si les conditions changent, les huîtres seront perturbées. C'est un équilibre à trouver.



*Les différentes zones autour de la lagune*

### **Une attractivité renforcée**

Dans les années 1960, Pierre Racine préside la Mission Racine, qui est une Mission interministérielle. Le but est de répondre aux enjeux locaux (démoustication, diversification de l'économie face aux crises viticoles et industrielles) et nationaux (augmentation de l'attractivité du littoral pour augmenter le tourisme face à l'attrait de l'Espagne). Cela renforce l'attractivité du territoire.

L'eau est essentielle au bon fonctionnement de la lagune. Elle est nécessaire à la biodiversité ainsi qu'à l'activité conchylicole. Des aménagements ont été fait pour rendre l'attractivité plus grande. Mais jusqu'où ira la guerre de l'eau ?

Justine Dubrulle



# LA BIODIVERSITÉ, UN PATRIMOINE À PRÉSERVER



18 **PROTÉGER POUR MIEUX PARTAGER  
LA RÉSERVE NATURELLE DE SAINTE LUCIE**  
Eugénie

19 **LES FALAISES DE LEUCATE**  
Aglaé

20 **L'ÉTANG DE LEUCATE :  
UNE BIODIVERSITÉ À PRÉSERVER**  
Noélie

# PROTÉGER POUR MIEUX PARTAGER

## LA RÉSERVE DE SAINTE LUCIE

Plongez au cœur de la réserve naturelle de Sainte Lucie, un sanctuaire préservé où la nature déploie toute sa splendeur, invitant au voyage et à l'émerveillement. Située dans le département de l'Aude, sur la commune de Port-la-Nouvelle, elle occupe une surface de 825 hectares, et protège l'île de Sainte Lucie. Anciennement un site façonné par plus de 150 ans d'activités salinières, la nature reprend ses droits, créant ainsi une réserve pour la faune et la flore sauvage.

Jérôme, fonctionnaire territoire du PNR narbonnais, nous a présenté cette réserve riche en biodiversité qu'il est important de protéger.

### UNE BIODIVERSITÉ ÉBLOUISSANTE

La réserve naturelle de Sainte Lucie regorge d'une diversité exceptionnelle en terme de biodiversité. Grâce à son climat sec et venteux, on y retrouve une grande variété d'arbres spécifiques tels que le chêne vert, le romarin, et le chêne liège. Nous retrouvons également du pin. Parmi ceux présents, on peut distinguer le pin parasol, le pin pignon et le pin d'Alep qui est prédominant dans la réserve. En plus de cette flore diversifiée, la faune est également remarquable, avec la présence de chevreuils et de sangliers introduits dans les années 1980 pour enrichir la diversité animale.



RÉSERVE NATURELLE DE SAINTE LUCIE

### ÉQUILIBRE ENTRE ATTRACTION ET PROTECTION

De part la richesse de sa biodiversité, la réserve attire de nombreux touristes en quête de découvertes et d'aventures au cœur de la nature. En effet, l'île a déjà accueilli

plus de 40 000 visiteurs. Cette affluence touristique peut être bénéfique pour le territoire en termes d'économie locale et de sensibilisation à la préservation de l'environnement. Cependant, la fréquentation excessive peut également représenter un danger pour la réserve, en perturbant les écosystèmes fragiles et en générant des déchets. Il est donc essentiel de mettre en place des mesures de protection et de sensibilisation pour assurer la conservation de ce joyau naturel pour les générations futures.

### PRÉSERVER L'ÉQUILIBRE

La réserve bénéficie d'une protection active pour préserver sa biodiversité. Avec un budget de 300 000 euros, deux gardes techniciens sont affectés à la réserve pour faire respecter la réglementation en vigueur. L'entretien du site est assuré par des entreprises spécialisées ou par les techniciens eux-mêmes, garantissant un suivi régulier des espaces naturels. Un bureau est installé sur la réserve, équipé d'une base de données, de cartes détaillées, de rapports à rédiger et de bilans à établir pour suivre l'évolution des écosystèmes. Un plan de gestion est également mis en place pour assurer une gestion durable de la réserve garantissant sa préservation au fil du temps.

EUGÉNIE COLLIGNON

Dans le cadre de l'option AET, le 18 Octobre 2023, les élèves ont eu l'occasion de participer à une balade commentée sur la falaise. Ce lieu plein d'histoire est également un enjeu sur la protection de la biodiversité.



## INDISPENSABLES

- + de 350 espèces recensées : thym; lavandin; immortelle...
- plan de protection des oiseaux
- de nombreuses espèces protégées : violette sous arbustive
- cadre Natura 2000



photographie de la vue depuis la falaise de Leucate

# La Falaise de Leucate

## façon biodiversité

30 personnes 90 minutes

### DIRECTIONS

- Au détour des chemins sur la falaise de Leucate, prenez une grande inspiration et observez autour de vous. Vous avez la chance de vous trouver face au plus beau des spectacles : la nature et sa biodiversité.
- A vos pieds se trouvent alors des garibelles. Ces sentiers délimités permettent de limiter l'érosion de la falaise et protéger les différents habitants de la falaise. La falaise a été réduite de plusieurs mètres en quelques années. Pour limiter l'érosion, des pansements en béton peuvent être utilisés. Ils permettent de renforcer la paroi et donc de conserver la falaise adaptée à ses différents habitants. Certains oiseaux migrateurs par exemple ont besoin de tranquillité pour nidifier ou se poser afin de continuer au mieux leur voyage. Ne pas protéger ces endroits pourrait mener à la disparition d'espèces.
- De plus, dans le cadre de Natura 2000, de nombreux plans de protections sont mis en place notamment pour les violettes sous arbustives. Ces fleurs présentes sur le plateau de Leucate sont très fragiles, poussent exclusivement sur du bois sec et ne repoussent plus à un endroit où elles ont été piétinées.
- **Mais pourquoi est-ce si important de protéger cette biodiversité ?** La biodiversité permet des avancées notamment dans la recherche scientifique afin d'améliorer la qualité de vie humaine. De plus sauvegarder les écosystèmes contribue à réduire les gaz à effet de serre et donc le réchauffement climatique.

DRUESNE AGLAÉ

# L'étang de Leucate : une Biodiversité à préserver

Entrée de la Maison de l'étang



Le 17 octobre 2023, les élèves et enseignants du lycée d'Auzeville, ont pu visiter la Maison de l'étang, localisée à Leucate. C'est dans le cadre de notre étude de territoire sur le Parc de la Narbonnaise, que nous avons eu la chance de pouvoir rencontrer Juliette, chargée de la sensibilisation auprès des visiteurs, et qui nous a présenté la protection de la Lagune et ces différents enjeux. En effet, face au réchauffement climatique, la biodiversité de l'étang de Leucate pourrait bien être en danger...

Lors de cette visite, Juliette nous a présenté l'histoire de la Lagune ainsi que les espaces naturels sensibles et patrimoniaux dans lesquels se croisent histoires humaines, technique de pêche ancienne et récente, et des paysages d'exception.

## D'une richesse rare

Formé il y a 20 000 ans, la Lagune possède une très riche biodiversité avec une grande variété des écosystèmes, et des espèces. On peut retrouver notamment des roselières tout autour de l'étang qui sont des zones humides constitués principalement de roseaux et de plantes aquatiques. D'ailleurs, nous avons pu en observer quelques unes en arrivant à destination !

Également, certains endroits sont destinés à l'élevage de coquillages (conchyliculture), on retrouve par exemple les huîtres plates, une espèce endémique de ce territoire. Nous avons ici un premier exemple d'enjeu auquel doit faire face la Maison de l'étang :

la protection du patrimoine naturel qui ne tient aujourd'hui que sur un fil

Ensuite, au niveau des autres espèces, l'étang compte près de 300 espèces d'oiseaux différentes, dont 50 qui possèdent le statut d'espèces protégées. Ils viennent sur des îlots de l'étang principalement pour nicher et se reproduire. Elle est aussi d'une grande richesse au niveau des crustacés et des poissons. De plus, comme nous la très bien expliqué Juliette, la Lagune est alimentée tout au long de l'année par de l'eau douce, se mélangeant à l'eau salée provenant de la mer. Cette eau dite «saumâtre» procure donc un mélange très riche pour le bon développement des coquillages qui assurent une bonne qualité de l'eau.

## D'une fragilité inquiétante

Cependant, la Lagune est soumise à de nombreuses problématiques depuis quelques années. Avec le réchauffement des eaux et l'absence de pluie sur le territoire de la Narbonnaise, les impacts ont été multiples sur la Lagune :

- les acteurs du territoire ont subi des grandes sécheresses cette été 2023, affectant grandement les zones humides. Et grâce aux études menées par les équipes de recherche de la Maison de l'étang, Juliette nous a transmis que "A terme, la Roselière pourrait disparaître..."

- Le taux de salinité de l'eau de l'étang est très élevé, en conséquence, l'eau est peu oxygénée, et cela a un impact dramatique sur la mortalité des mollusques.

- Le développement d'une algue opportuniste dans l'eau devenu problématique pour certaines espèces. En somme, tous ces facteurs mettent en péril l'équilibre naturel de la Lagune et impactent grandement les écosystèmes...

## Défis et missions :

Enfin, pour conclure cette visite très enrichissante, Juliette nous a expliqué les différents enjeux et défis que les employés de la Maison de l'étang devaient relever afin de permettre de renforcer les écosystèmes et de les protéger. On a par exemple la mise en place de site Natura 2000 pour protéger certaines espèces et habitats emblématiques comme la Sterne, un oiseau migrateur qui vient nicher et se reproduire sur les bords de l'étang. Par ailleurs, des équipes pour «décorner» les îlots (reconnectés avec le sable) se sont mise en place afin de maintenir l'habitat de la Sterne. Et enfin, leur objectif principal, reste avant tout la sensibilisation du grands publics. Il est en effet extrêmement important que les touristes soient informés afin de préserver ces milieux caractéristiques de l'étang de Leucate.



Vue sur l'étang de Leucate

Noélie Duchene

# UNE AGRICULTURE AUX PRODUCTIONS DIVERSIFIÉES ET DE QUALITÉ



## 23 L'ARBORICULTURE, UNE FILIÈRE EN DEVENIR

Maylis

## 27 LA CUVÉE JEAN MARAIS, LE FRUIT D'UNE PASSION

Laëlle

## 30 LA PRODUCTION D'OLIVES AU SEIN DU PNR, UN SECTEUR IMPORTANT

Alexandre

25

## LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ.

Lorianne

28

## L'AUTHENTIQUE OSRÉICULTURE

Louis



# L'arboriculture, une filière en devenir

## En constante évolution, l'arboriculture doit encore se réinventer



Dans le cadre d'un voyage d'étude de l'option Agronomie Écologie et Territoire, nous avons rencontré un arboriculteur nommé Pierre Prax dont l'exploitation se trouve à Rivesaltes dans l'Aude en octobre 2023. Il possède une exploitation arboricole variée et réalise une production raisonnée et de qualité grâce à différentes techniques. L'exploitation a évolué au fil du temps, avec ces dernières années une transition vers une agriculture bio respectueuse de l'environnement. Les difficultés perdurent mais les projets restent nombreux.

### L'arboriculture, une agriculture diversifiée et raisonnée

L'exploitation de cet arboriculteur est variée et complémentaire avec une réflexion pour limiter l'impact écologique sur les méthodes de production. Le territoire est particulièrement inventif dans ce domaine.

En octobre 2023, Pierre Prax réalise une production très diversifiée : 150 hectares d'abricotiers, qui sont son activité principale, 40 hectares de vignes en coopérative, 7 hectares de grenades, 2,5 hectares de figues et une petite production de raisin. Il cultive également des avocats, qui ne produisent pas beaucoup, et des clémentines. Mais ces variétés, dont la culture est en essai, ne seront peut-être pas commercialisables. L'ensemble de ces cultures représente 200 hectares.

Grace à l'ensemble de ces productions, l'arboriculteur fabrique du jus d'abricot et de raisin, de la confiture et vend directement les fruits. L'arboriculture participe à rendre vivant ce territoire. La production de figues par hectare est de 5 tonnes ce qui serait normalement la production d'un arbre de 6 ans. Le ramassage des figues et des abricots se fait à la main tous les deux jours durant une période. Cela représente un travail particulièrement long et compliqué puisque les arbres sont urticants. En revanche le ramassage des grenades s'effectue au sécateur pendant 3 mois. Pour les oliviers leur nombre doit être assez important pour produire de l'huile d'olive. Pour avoir un ordre de grandeur : 100 oliviers produisent juste assez d'huile d'olive pour la famille.



Grenades produites par Pierre Prax

Pour limiter la consommation d'insecticide, il utilise des pièges avec des phéromones ou des pièges réalisés par lui-même. Ces pièges concernent les mouches et les papillons nuisibles aux figues et abricots. Il y a principalement la mouche de la figue, qui est un parasite qui fait tomber les figues avant la cueillette en les piquant, et la mouche méditerranéenne, qui attaque majoritairement l'abricot. Malgré les pièges l'utilisation d'un peu d'insecticide lui est indispensable.

Il dispose des bâches qui permettent d'éviter aux herbes de se développer autour des arbres fruitiers. Sous celles-ci, il ajoute de l'engrais sous forme de matière organique. La terre assez caillouteuse permet d'avoir des figues plus parfumées.

L'irrigation est réalisée au goutte à goutte. Il se sert d'amandiers comme brise vent et comme sonde pour mesurer l'humidité du sol.

## L'évolution de l'exploitation des années 1980 à nos jours

L'histoire de cette exploitation est un révélateur des crises successives et évolution de l'arboriculture dans la région.

Le père de Pierre Pratz récupère en 1984 l'exploitation de son grand-père qui comportait 40 hectares d'abricots et de vignes. La production arboricole était devenue conventionnelle en 1983. Il tente dans un 1er temps de développer les abricots.

Dans les années 1990, plusieurs crises viticoles se succèdent, alors que l'exploitation était composée de 90 hectares de vignes; Beaucoup de ces vignes seront arrachées pour être remplacées par des vergers.

Dans les années 2009 et 2010, le père de Pierre Pratz a 40 hectares de vergers, 40 hectares d'abricots et également 40 hectares de vignes. 8 hectares d'abricots vont être passés en bio, soit 20% du verger. Durant ces années il essaie aussi de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires.

Dans les années 2011-2012, il souhaite se retirer de la coopérative fruitière. Il commence par les abricots uniquement pour ne pas compliquer la gestion.

Ensuite son frère aîné entre dans l'exploitation suivie de lui même quelques années plus tard en 2016. A cette période l'exploitation contient entre 60 et 70 hectares d'abricots dont la moitié en bio.

La durée de transition pour passer en bio a été en moyenne de 3 ans. Le label bio est attribué lors de la 4e année. Mais ce n'est pas seulement l'abricot, la totalité de son exploitation est en transition y compris la vigne.



Parcelle d'abricotiers

---

## Des projets pour l'avenir

Avant de passer la main à la génération suivante, Pierre Pratz envisage de profiter des tendances de consommation actuelle portées par le bio et la consommation locale pour redynamiser son exploitation.

Pour rallonger la saison dans le courant de l'hiver, la mise en place d'une production d'agrumes pourrait être intéressante. En effet, la production d'abricots est en été, puis la récolte du raisin, de la grenade et de la vigne en août, et enfin la figue et la grenade en octobre.

Pour augmenter la rentabilité, Pierre Pratz a pour objectif de planter plus de figuiers : 3 hectares de plus des deux hectares déjà présent ont été plantés. L'attractivité du territoire est liée aux conditions climatique favorable à l'arboriculture.

De plus, Pierre Pratz pense qu'un travail de commercialisation doit être mené. Malgré la collaboration avec les grandes surfaces déjà existante, il souhaite commencer l'exportation dans les pays francophones et démarcher les primeurs ou marchés de haut de gamme.

Un autre but est de développer le crowd founding et d'envoyer directement la marchandise chez le consommateur, ce qui représente pour lui la vente d'avenir.

Il aimerait bien également que des plate forme de distribution de produits frais du e-commerce se développent car actuellement elles ne sont pas performantes.

La restauration collective pourrait aussi avoir une part importante dans le cadre de la vente locale et bio.

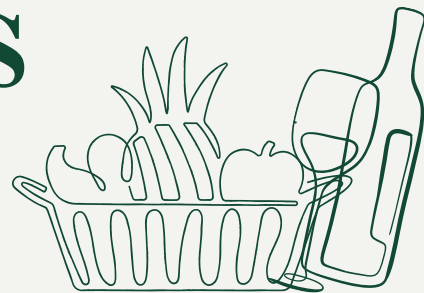
Par ailleurs, la création d'un toit photovoltaïque permettrait de subvenir partiellement aux besoins électriques de l'exploitation.

L'arboriculture est une filière agricole diversifiée et vivante. Elle rend le territoire attractif et dynamique. Néanmoins, la filière doit se trouver de nouveaux débouchés. La réflexion est en cours.

Maylis Duffau



# Les Signes officiels de Qualité



## Quels sont-ils ? Et quels sont leurs intérêts ?

Durant la sortie de la classe d'AET du lycée d'Auzeville dans le bassin de la narbonnaise du 16 au 20 octobre, les élèves ont pu visiter plusieurs productions agricoles qui sont certifiées par des signes officiels de qualité tels que le label rouge ou l'AOP. Notamment chez Monsieur Thierry Vidal à Fitou et au Verger Bio de Véronique à Rivesaltes.

Tout d'abord qu'est-ce qu'un signe officiel de qualité ? C'est une garantie apportée au consommateur que les produits alimentaires qu'il achète respectent un cahier des charges défini. Savoir-faire locaux, procédés et méthodes de fabrication, respect de l'environnement, bien-être animal. Chaque signe ou label a ses particularités et ses objectifs. Nous allons donc voir les principaux signes officiels de qualité que l'on retrouve en France et particulièrement ceux des productions agricoles que nous avons visité.

## A la rencontre de M. Vidal et de L'AOP

Tout d'abord qu'est-ce que l'Appellation d'Origine Protégée ? Ce label qui peut aussi être appelé AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) à l'échelle européenne, garanti un lien entre une production et un territoire bien précis. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des appellations d'origines, en effet il désigne une zone géographique suffisamment délimitée pour apporter une spécificité au produit, il y a donc une part de tradition, de savoir faire et d'histoire autour de la production du produit.

Pour être certifié d'une AOP il faut donc suivre un cahier des charges bien précis qui demande notamment que toutes les étapes de production du produit soient réalisées sur un territoire bien délimité.

Il a pour but de valoriser et de protéger des productions agroalimentaires spécifiques à un territoire. En encourageant les consommateurs à acheter des produits du territoire, ce label favorise également le circuit court qui a un impact écologique positif.



Le 18 octobre 2023, nous sommes allés à la rencontre de Thierry Vidal, un vigneron du village de Fitou qui nous a expliqué le fonctionnement de sa production de vin dont certains sont sous l'appellation AOP vin de Fitou. Sur le Domaine Vidal, il pratique l'agriculture raisonnée avec la production de plusieurs vins en petites quantités. Son vin rouge appartient donc à l'AOP vin de Fitou, label très spécifique car il ne s'étend qu'à seulement 9 communes autour du village de Fitou.

Le terroir de l'AOP est donc très spécifique et apporte des spécificités particulière à ce vin. On va retrouver une zone géographique délimitée qui impacte le produit avec un climat méditerranéen et un sol argilo-calcaire, caillouteux. Mais en plus de cette zone il y a un cahier des charges très précis qui permet de respecter un certain savoir faire avec par exemple des normes sur la taille des vignes, l'interdiction de les arroser ou encore des conditions sur les cépages et leurs proportions dans le vin (cépage carignan autorisé jusqu'à 30% dans la composition par exemple).



bouteilles de vins produites sur le domaine Vidal de Fitou

# Le vergers Bio de Véronique

Le label d'Agriculture Biologique est l'un des plus connu par le grand public, il assure les meilleures pratiques environnementales, le respect de la biodiversité en interdisant l'utilisation de substance chimique de synthèse et d'OGM. Il vise à préserver les ressources naturelles et applique également des normes élevées en matière de bien être animal. Ce label joue donc un rôle dans notre santé en nous évitant des produits chimiques qui peuvent être nocifs, mais également un rôle écologique en préservant la biodiversité et en favorisant le bien être animal

Lors de notre séjour nous nous sommes rendus sur le site du Vergers Bio de Véronique à Rivesaltes, une production familiale de 200 hectares qui produit presque la totalité de ses produit en agriculture biologique. C'est une production assez diversifiée où l'on retrouve des abricots, des vignes, des grenades et de la figue. Ils ont commencé l'agriculture biologique en 2009 et finissent en ce moment la transition de leurs dernières parcelles, en effet il faut 3 ans pour qu'une production soit labellisé Bio.



Domaine du vergers Bio de Véronique  
photo prise lors du séjour



# Mais quels sont les autres signes officiels de qualité ?

## L'IGP

Indication d'origine protégée identifie un produit (agro-alimentaire) dont la qualité et la réputation sont liées à une provenance géographique. On a la notion de territoire comme l'AOP mais pas le terroir. En effet un IGP ne peut être attribué seulement à une production déjà existante dans le but de lui assurer une protection à l'échelle nationale ou internationale. Elle est donc liée à un savoir faire ancien. De plus la zone géographique d'un IGP va être plus grande (à l'échelle d'une région) que celle d'un l'AOP. Son but premier est de garantir le lieu d'origine des produits et donc d'apporter aux consommateurs des garanties. Ce label tout comme l'AOP permet de valoriser des produits locaux.

Nous n'avons pas pu visiter de production agricole certifiée par un IGP durant notre séjour dans le parc de la Narbonnaise, cependant on peut retrouver comme IGP dans le sud-ouest de la France l'IGP Tomme des Pyrénées ou Jambon de Bayonne.



## Le Label Rouge

Ce label également très connu certifie une qualité au niveau du goût supérieure d'un produit. Il ne s'applique pas comme on le croit souvent uniquement à la viande et au poisson mais à un grand nombre de produits alimentaires ou non tel que des baguettes de pain de tradition ou encore certaines espèces de sapin de Noël.



Nous avons donc eu la chance durant notre séjour dans le parc de la Narbonnaise de rencontrer différents acteurs du territoire qui nous ont présenté leurs métiers et les signes officiels de qualité auxquels ils avaient choisi de participer. Nous avons donc compris les avantages de ces labels pour les producteurs, en effet ils permettent de valoriser les produits, de leur assurer une protection et de faire perdurer des savoirs-faire mais aussi leurs contraintes avec des cahiers des charges très précis qui peuvent être contraignants.

# La Cuvée Jean Marais, le fruit d'une passion

*“Pour mes amis Vidal, chez qui j'ai été si heureux”*

Lors de notre sortie territoire, au parc naturel régional de la Narbonnaise nous avons fait la rencontre de Thierry Vidal. Un vigneron indépendant d'une grande expérience qui nous a raconté avec passion son métier et son histoire. Un métier de vigneron qui est réalisé avec un réel savoir faire et de grandes connaissances de ce domaine. Cette histoire est rythmée par une rencontre avec l'acteur français Jean Marais et leur amitié de longue date.

Pour la mise en bouteille Mr.Vidal fait appel à un prestataire qui lui fournit les bouteilles, les étiquettes et les bouchons.

La vente de ses vins nommés “Cuvée Jean Marais”, environ 10000 bouteilles par an, se fait exclusivement sur place et sur internet. Toutes ses bouteilles sont vendues dans l'année.

La qualité favorisée à la quantité, dans un métier où il faut aimer la terre, vivre dehors et être au contact de la nature.

## Une histoire de famille :

Thierry Vidal a commencé à être vigneron dès l'âge de 16 ans, lorsque ses parents avaient un restaurant/auberge, encore en activité aujourd'hui et que son père n'avait que quelques pieds de vignes. Aujourd'hui cela fait 42 ans qu'il exerce ce métier, son neveu est viticulteur. Ce sont ses fils qui reprennent le vignoble afin qu'il puisse prendre sa retraite, bien méritée. C'est après avoir rencontré dans le restaurant de ses parents et tissé un lien avec Jean Marais que Mr.Vidal a décidé de créer la cuvée au nom de l'acteur. Jean Marais est à l'origine du dessin sur les étiquettes de toutes les bouteilles et de ces quelques mots : “Pour mes amis Vidal, chez qui j'ai été si heureux”, qu'il a écrit sur une simple serviette en papier.

## Le Domaine Lou Courtal des Vidals :

Le domaine de Thierry Vidal est constitué de 8 hectares de vignes soit environ 32000 pieds. Il est situé dans la commune de Fitou dans le département de l'Aude. Dans cette région, les terrains sont argilo-calcaires permettant aux vignes de moins souffrir de la sécheresse et aux vins de bénéficier du label AOP, signe de qualité et la certitude que toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. Lors de la récolte Mr.Vidal, n'utilise aucune machine, tout est fait à la main, par 6 personnes qui ramassent les grappes.

Mr.Vidal préfère favoriser la qualité à la quantité c'est pour cela que la production n'est pas très importante. La Cuvée Jean Marais est composé de 40% de Carignan, 40% de Grenache Noir et 20% de Mourvèdre.



Espace de vente au 28 rue du Pla à Fitou, dans lequel M.Vidal nous a reçus.

Vigneron est un métier qui ne peut être correctement réalisé sans passion et savoir faire. Dans le vignoble de Thierry Vidal, ces deux conditions sont respectées et valorisées pour produire et vendre un vin de grande qualité.



## Point infos :

<http://domaine-vidal.com/>

06 29 67 47 36

28 rue du Pla, 11510 FITOU

## L'authentique ostréiculture

Plongez dans l'univers de la conchyliculture :  
où la mer cultive des perles comestibles !

A Leucate, sur la côte méditerranéenne lors de notre séjour, dans le cadre de l'option AET nous avons pu visiter la Maison de l'Etang où Juliette nous a expliqué le fonctionnement de celui-ci. Nous plongerons donc à la découverte de la culture d'huîtres et de ses spécificités Leucatoises.

### • QU'EST CE QUE L'OSTRÉICULTURE ?

L'ostréiculture c'est l'élevage d'huîtres en milieu marin, dans l'étang de Leucate, cette activité est très prisée et conservée par les ostréiculteurs du territoire. Selon son lieu de développement l'huître se cultive sous différentes formes ce qui en fait une grande spécificité de l'étang. Le parc ostréicole de Leucate produit environ 600 tonnes d'huîtres par an. De plus, soucieux des enjeux environnementaux les producteurs valorisent également le rôle essentiel de la filtration de l'eau et de la préservation des écosystèmes marins par celle-ci. Les huîtres Leucatoises malgré leur faible production ont une renommée mondiale pour leur spécialité qui les rendent uniques.

### • L'ÉLEVAGE EN PIGNE

En Méditerranée, du moins dans l'Etang de Leucate les Huîtres sont élevées en pignes qui sont issues de naissains fixés sur un collecteur suspendu aux tables ostréicoles où ils se développent. La nature du collecteur peut varier. Le plus souvent, il s'agit de coquilles glissées dans les torons des cordes, mais parfois on utilise encore des coupelles ou tubes suspendus. Les huîtres se développent en bouquet, en se fixant les unes aux autres pour former des agglomérats ou "pignes".

### • UN CYCLE DE VIE PASSIONNANT

L'huître fait partie de la famille des ostréidés. C'est un mollusque bivalve sans tête, vivant dans l'eau salée à saumâtre. Ses branchies ont une double fonction : respiratoire et nutritionnelle. Les cils présents sur les branchies permettent de créer un mouvement d'eau qui lui apporte les particules alimentaires. L'huître est hermaphrodite cyclique. En effet, une année sur l'autre, elle sera tantôt femelle, tantôt mâle. Elle peut produire jusqu'à 400 000 larves par ans. 8 heures après la fécondation, une larve nue apparaît, la coquille se forme au bout de 24 heures. Ensuite elle évolue pour atteindre le stade "oeuillé". Enfin une tache noire apparaît et elle peut donc se fixer et devenir un naissain.

Sa croissance, pour atteindre une taille de commercialisation, dure 18 mois dans le bassin de Leucate.



Photographie de l'élevage en pigne. La maison de l'étang

## • UN EMPLACEMENT STRATÉGIQUE

Le parc ostréicole de l'étang de Leucate est situé de façon stratégique pour faciliter l'apport nutritionnel des huîtres au fil des courants d'eaux. De plus, l'environnement moins salé que la moyenne du fait du faible passage d'eau venant de la mer méditerranéenne offre un site de développement exceptionnel à

ces huîtres. Situées sur le grau de l'étang elles permettent également une filtration quasi totale des eaux qui rentrent dans le bassin. Cependant cette localisation les rendent plus vulnérables aux bactéries nuisibles qui circulent dans les eaux marines.

Base ostréicole de l'étang de Leucate



Photographie d'un plan de l'étang de Leucate et de sa base ostréicole.

## • UNE BELLE HISTOIRE

Sans un certain Luc Frances, les huîtres dans l'étang de Leucate ne seraient pas là aujourd'hui. Cet ancien militaire demande premièrement la concession des parcs ostréicoles aux affaires maritimes. En 1963, les premières concessions officielles sont établies au nord-ouest de l'étang entre Leucate et son grau. En 1968, les premières tables sont implantées sur le périmètre conchylicole actuel. En 1974, la base conchylicole est construite sur le grau de Leucate.

S'enchaînera par la suite de nombreuses arrivées technologiques comme l'électricité, l'eau courante et bien d'autres progrès jusqu'à aujourd'hui où l'ostréiculture est devenu un art de vivre dans la région.

## • UNE RECETTE ORIGINALE ?



Photographie d'une recette proposée par la Maison de l'Etang

En somme, l'ostréiculture s'avère être un pilier évident de ce territoire, en raison de son rôle crucial dans la préservation de l'environnement et de la promotion de la culture gastronomique régionale. En offrant des emplois, en encourageant le tourisme et en contribuant à la biodiversité marine, elle crée un tissu social solide et durable. De plus, en maintenant les traditions ancestrales tout en s'adaptant aux évolutions technologiques, l'ostréiculture reflète l'innovation. Ainsi, elle mérite pleinement sa place sur ce territoire.

**Louis Rabdeau**

# La production d'olives au sein du PNR, un secteur important



## L'olive en méditerranée, une très longue histoire

L'histoire antique de l'exploitation de l'olive autour de Narbonne remonte à plusieurs siècles. Les Romains, héritiers de la culture grecque (dans le Sud de la France actuelle), ont largement contribué au développement de la culture de l'olive dans cette région méditerranéenne.

Narbonne, située dans le département de l'Aude en Occitanie, a joué un rôle important dans la production d'huile d'olive et d'olives. Des recherches récentes ont mis en évidence l'importance de l'oléiculture antique dans cette région. Des vestiges archéologiques témoignent de la présence de moulins à huile et de pressoirs à olives, qui étaient utilisés pour extraire l'huile d'olive, comme par exemple le musée Amphoralis, exposant des vestiges d'un village de potier datant de l'époque gallo romaine.

L'histoire de l'olive dans la région de Narbonne est étroitement liée à l'histoire des civilisations qui se sont succédées en Méditerranée. Les oliviers ont été cultivés par les Grecs, les Romains entre autres et ont laissé leur empreinte sur ces terres fertiles.

Aujourd'hui, l'oléiculture continue d'être une activité importante dans la région de Narbonne. Les olives de la variété Lucques du Languedoc ou la Picholine sont particulièrement appréciées et bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 2015 et d'une appellation d'origine protégée (AOP) depuis février 2017, elles font partie de la dizaine de variétés d'olives présentes en France.

On compte environ un millier de producteurs dans l'Aude, l'Hérault et les Pyrénées Orientales, dont la majorité sont des adhérents de la coopérative l'Oulibo.

## Les enjeux et défis, des paramètres à prendre en compte

Les producteurs d'olives ont du s'adapter et trouver des solutions pour faire face à certains ravageurs tels que la mouche de l'olive, la cochenille, ou du champignon *Cyclonium oleaginum* qui est à l'origine de la maladie de « l'œil de paon ».

La recherche de main d'œuvre est aussi de plus en plus un problème car le travail de cueillette est très long, très minutieux et est très peu valorisé (rémunéré).

- Bien que l'olivier soit un arbre qui pousse sur des terres très pauvres, l'irrigation est essentielle pour sa culture, et la disponibilité de l'eau peut être un enjeu dans cette région où les ressources hydriques sont limitées pendant l'été, car sujette à des sécheresses qui deviennent de plus en plus longues.

- La production d'olives de table de qualité et d'huile d'olive de haute qualité est un enjeu important. Les producteurs doivent veiller à respecter les normes de qualité, à utiliser des pratiques agricoles durables, et à adopter des techniques de transformation appropriées pour obtenir des produits de grande qualité.

Aussi, trouver des débouchés pour les olives et l'huile d'olive peut devenir un problème, en effet, les producteurs doivent développer des stratégies de commercialisation efficaces, promouvoir leurs produits et trouver des partenaires commerciaux pour valoriser leurs produits localement et à l'échelle nationale. Dans le monde et même en France, l'huile d'olive française est très peu présente, au profit des produits en provenance d'Espagne, d'Italie et de Grèce.



Alexandre

# UNE ACTIVITÉ AGRO-ALIMENTAIRE ATYPIQUE



## 33 L'OULIBO ET LA BELLE OLIVE

Mathilde

## 35 LE SEL

Chloé

## 37 DU VERGER À LA BOUTEILLE : RENCONTRE AVEC UN ARBORICULTEUR, PIERRE PRATX

Camille

## 39 LE FITOU : UN VIN LOCAL PRODUIT À PETITE ÉCHELLE

Clémence

L'OULIBO



*Parce à l'Olivier*  
**L'Odyssée de l'Olivier**  
**Bienvenue dans le monde de l'olive!**  
*WELCOME TO THE WORLD OF THE OLIVE!*

Dans les années 1940, une poignée de producteurs amis d'une même passion, entreprirent la construction de la coopérative L'Oulibo. Cette passion s'est transmise de génération en génération. Aujourd'hui, ils vous accueillent et vous invitent à découvrir toute la magie de l'olivier, entre ciel et terre.

Symbiose de pays et de régions, il est le gardien des savoir-faire traditionnels des oliviculteurs de L'Oulibo et le témoin privilégié de leur attachement à leur agropolis durable.

*In the early 1940s, a handful of producers united by their passion, started building the L'Oulibo Cooperative. This passion has been passed down from generation to generation. Today, they welcome you and invite you to discover the magic of the olive, between heaven and earth.*

Symbiosis of lands and regions, it is the guardian of the traditional know-how of the olive growers of L'Oulibo and the privileged witness of their attachment to their sustainable agropolis.

**L'Oulibo, un lieu unique!**  
*L'Oulibo, a unique place!*





### L'oulibo une coopérative à la saveur de l'olive

Jean-Marc le responsable nous a fait visiter sa coopérative d'olives située à Hameau Cabezac dans le Bize-Minervois, près du Parc Régional de la Narbonnaise (PNR). C'est un moulin qui a été créé en 1942 pour produire de l'huile d'olive et des olives de table grâce à des techniques particulières et un savoir-faire minutieux.

70% des olives que nous mangeons proviennent d'Espagne, d'Italie ou de Grèce. Mais en France ces olives sont aussi présentes, c'est le cas dans l'oulibo à Hameau Cabezac. Mais pourquoi consomme-t-on des olives étrangères et est-ce vraiment meilleure pour nous et la planète ?



Dégustation d'olives vertes et noires de la récolte 2023 + Huiles

L'oulibo est un moulin coopératif dans lequel travaillent aujourd'hui 850 personnes. Cette coopérative compte 1600 hectares dont un hectare est occupé par 200 oliviers.

#### - L'Oulibo a-t-il des labels?

Cette entreprise comporte deux labels. Le label Appellation d'Origine Protégée (AOP) sur 90% de l'exploitation. De plus, ils font partie des Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV).

#### - Quelles sont les caractéristiques d'un olivier?

Les oliviers ne meurent jamais et ils sont taillés chaque année à la même période, soit fin mars. Avant d'avoir le fruit (l'olive), l'arbre fait des fleurs. Il existe 1 000 variétés d'olives dont 5 présentes dans la région. La coopérative produit 80% d'olives vertes et 20% d'olives noires. Les olives vont continuer à mûrir et deviennent noires fin octobre.

Différents métiers existent autour de l'olive comme confiseur qui consiste à préparer les olives et révéler leur saveur pour les manger ensuite comme olives de table. L'huile d'olive et les olives de table nécessitent des méthodes différentes.

L'olive de table ne se prépare pas en même temps que l'olive pour l'huile.

#### - Les olives de table se préparent quand alors?

L'olive de table se récolte entre septembre et novembre. C'est une cueillette minutieuse faite à la main avec des seaux de 4 à 5 Kg. La récolte commence par le haut de l'arbre car les olives ont pris plus le soleil puis une semaine après ils cueillent le bas. Un cueilleur fait environ 3 arbres par jour car c'est un travail long qui demande de ne pas abîmer les olives.

#### - Est-ce qu'on peut manger l'olive directement tombée de l'arbre?

Une olive ne se mange pas directement au vu de son amertume. Il faut attendre 2 mois avec plusieurs étapes de préparation comme la Saumure, qui consiste à plonger les olives dans de l'eau salée, avant de pouvoir la manger. Les olives sont triées une à une à la main par 5 personnes. Chaque année 700 tonnes d'olives sont produites dans cette oliveraie. Les deux principales variétés d'olives utilisées sont les picholines et les lucques du Languedoc.

De grandes différences sont présentes entre l'olive de table et l'olive pour l'huile.

### - Mais quelles sont ces différences?

L'huile se produit de octobre à décembre. Elle est issue de la maturité du fruit qui comporte plus de sucre. Les olives sont ramassées par mécanisation.

### - Mais comment est fabriqué l'huile d'olive?

Tout d'abord il faut savoir que pour 3 kilogrammes d'olives, on fait un litre d'huile. Cette fabrication d'huile commence par un bain d'olive à 27°C, puis les olives sont écrasées et cette pâte est chauffée à 25°C, grâce à ce processus l'huile remonte. Il va donc s'en suivre la séparation solide liquide.

### - Mais quel est ce solide qui reste?

Ce solide appelé grignon est le reste de chair, de peau et de noyau de l'olive. Il peut servir d'engrais, mais aussi on peut en faire du savon ou de la crème. De plus, c'est un combustible qui sert pour le chauffage, les barbecues, ou encore pour enfumer les abeilles.

### - Pourquoi achetons-nous des huiles étrangères?

Il existe en effet une grande différence au niveau du prix de cette huile entre la France et les pays étrangers. En France le litre est à 24€ alors que dans d'autres pays d'Europe elle est à 7€/L.

Consommer des olives étrangères revient donc moins cher mais il faut cependant privilégier le français puisque c'est plus près et cela est moins polluant vu que ça favorise le circuit court. De plus, la France comporte un savoir-faire de qualité qui fait ressortir le bon goût de nos olives.

Ces olives sont vraiment exceptionnelles. Elles peuvent servir à pleins de choses notamment nourrir nos cheveux, notre peau... Et elles contribuent à notre bonne santé grâce à leurs acides gras monoinsaturés dit aussi "bon gras" qui aident à la prévention de maladies cardiovasculaires.



Machines pour concevoir l'huile.  
A droite la meule pour broyer les olives



Olives qui viennent d'être récoltées

# UNE ACTIVITÉ AGRO-ALIMENTAIRE ATYPIQUE

## LE SEL

*En octobre 2023 notre classe d'AET a eu l'occasion de partir en sortie dans le PNR de la Narbonnaise. Là-bas nous avons visité les salins de Gruissan où on nous a expliqué que le sel est atypique de la région.*

### • *Les secrets de sa fabrication*

Pendant notre visite des salins nous avons pu discuter avec Maxime qui est saunier là-bas. Son métier consiste à récolter le sel dans les marais salants. En Atlantique ceux qui récoltent le sel sont appelés les paludiers.

Il nous a expliqué les différentes étapes pour extraire le sel et comment toute sa « production » se passe.

Premièrement ils pompent l'eau provenant de la mer et la mettent dans des bassins peu profonds et recouverts d'argile afin d'assurer l'étanchéité du bassin, puis on attend que l'eau s'évapore, une fois qu'elle est évaporée on refait passer l'eau dans un nouveau bassin et on répète l'étape dans 120 bassins. Au fur et à mesure l'eau va devenir de plus en plus rose à cause de la concentration en sel qui augmente. Mais aussi à cause de la prolifération d'une algue qui se développe dans les bassins et qui donne cette teinte à l'eau. Une fois que l'eau est saturée on récolte ce que l'on appelle le « gâteau de sel » avec des machines. C'est le gros sel, qui peut ensuite être transformé en sel fin. C'est le sel le moins cher car ce sont des cristaux « vulgaires » qui font entre 4 et 7 millimètres. Une fois récolté on entasse le sel, ce qui forme comme une sorte de petite montagne de sel qui s'appelle une camelle. Avec le soleil, le sel durci ce qui crée une carapace. Par contre la fleur de sel, elle se récolte dans la période de juin. Pour qu'il y en ait il faut qu'il fasse chaud et sec. La fleur de sel est plus rare, elle fait entre 0 et 4 millimètres. Elle est moins salée et se récolte à la main car elle est à la surface et très fragile. Et elle est en moyenne quatre fois plus chère que le sel normal.



PHOTO DES SALINS DE GRISSAN



CRISTAUX DE SEL

- *Quelle est son histoire et comment est il transformé ?*

La production de sel dans la région méditerranéenne remonte à l'Antiquité. Des sites archéologiques témoignent de l'exploitation du sel dès les civilisations anciennes, telles que les Romains et les Grecs. Ces civilisations avaient déjà développé des techniques sophistiquées pour extraire et exploiter le sel, elles n'étaient bien évidemment pas les mêmes que maintenant étant donné que nous avons accès à de nouvelles technologies comme les nombreuses machines qui peuvent aider à récolter le sel. Dans certains salins les méthodes traditionnelles sans aucune de ces machines sont encore utilisées.

De plus cette région bénéficie de conditions climatiques idéales pour cette production. C'est un climat chaud et sec ce qui favorise l'évaporation de l'eau qui est nécessaire à la formation du sel.

Le sel produit en Méditerranée est très apprécié pour sa qualité et pour sa diversité. Il y a de nombreuses méthodes de production et les conditions climatiques peuvent donner du sel avec des caractéristiques uniques et différentes en termes de texture, de saveur et même parfois de couleur. On peut aussi modifier le sel afin de le parfumer avec des épices ou même du cacao.



**SEL  
AU  
CACAO**



**NOTRE CLASSE  
DURANT LA  
VISITE DES  
SALINS**

Cette activité agro-alimentaire contribue de manière significative à l'économie locale et a permis une augmentation du nombre d'emplois disponible, particulièrement sur les zones côtières. Elle a permis aussi de promouvoir le tourisme gastronomique. Le sel représente une activité agro-alimentaire atypique de Gruissan en raison de son histoire ancienne, de ses méthodes de production traditionnelles et différentes de celle que l'on peut retrouver sur la côte Atlantique. La production de sel a donc une importance économique et culturelle dans la région.

# DU VERGER À LA BOUTEILLE :

RENCONTRE AVEC UN ARBORICULTEUR, PIERRE PRATX

Le verger bio de véronique est une exploitation de 200 hectares situé à Rivesaltes. C'est au cœur des Pyrénées-Orientales que la famille Pratz exerce avec passion le métier d'arboriculteur depuis 60 ans. De nombreux fruits y sont produits : grenades, abricots, raisins, avocats et figues destinés à la consommation immédiate ou à la production de jus de fruits avant sa commercialisation.

Pierre Pratz a accepté de répondre à quelques questions sur sa production de jus suite à notre visite du 19 octobre 2023.

## EST-CE QUE VOUS FABRIQUEZ VOUS-MÊME VOTRE JUS ?

Nous n'avons pas le matériel adapté à cette production, nous envoyons seulement nos fruits chez un prestataire afin qu'il presse et mette en bouteille le jus. Nous avons deux prestataires différents : SI BIO, plutôt pour la grenade et " Les pressoirs de Provence" pour le reste.

## QUELLES SONT LES VARIÉTÉS PARTICULIÈREMENT DESTINÉES AUX JUS ?

Pour les abricots, nous tournons principalement sur trois types de variétés : les rouges du Roussillon, les farlis et les bigred. La variété dépend surtout des rendements, cela change chaque année. Pour les raisins, ce sera des muscat blanc et enfin pour les grenades ce sera les NFG102

## QUEL TYPES DE JUS PRODUISEZ-VOUS ?

Nous produisons du pur jus de grenade et de raisin. Le jus d'abricot n'étant pas assez liquide, nous le mélangeons avec du jus de raisin ou nous fabriquons du nectar d'abricot.



**LE NECTAR D'ABRICOT EST UN MÉLANGE DE PURÉE D'ABRICOT ET D'EAU SUCRÉE PERMETTANT UN JUS ONCTUEUX AUX SAVEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES.**

## QUELLE QUANTITÉ DE FRUITS LIVREZ-VOUS ?

Il y a environ une ou deux transformations par an. La quantité de fruits transformés varie chaque année, au maximum, on envoie 5 tonnes d'abricots ce qui donne environ 10 000 bouteilles.

## COMMENT COMMERCIALISEZ-VOUS VOTRE JUS ?

Il y a plusieurs voies de commercialisation possibles. D'abord, nous en revendons une partie sur notre site internet Le Verger Bio de Véronique. Ensuite, une partie de la production est revendue à des grossistes. Et enfin, deux plateformes internet revendent une partie de la production, Crowdfarming et Pourdebon. Cette diversification de commercialisation permet d'assurer un écoulement des stocks.



## COMBIEN DE TEMPS PEUT-ON CONSERVER VOS JUS AVANT DE LES CONSOMMER?

Il y a une DLUO de 3 ans sur tous nos jus de fruits, ce qui nous permet d'en vendre tout au long de l'année.



**DLUO SIGNIFIE DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE, C'EST UN SIGLE DE L'UNION EUROPEENNE QUI PERMET DE MINIMISER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

## LES NOYAUX SONT-ILS ENLEVÉS AU PRÉALABLE?

Les noyaux sont enlevés avant le pressage. Le prestataire a une machine spécialisée dans le dénoyautage des fruits. Il revend les noyaux d'abricots et les arilles de grenades à des laboratoires cosmétiques.

## AVEZ-VOUS DES LABELS?



Tous nos fruits sont issus de l'agriculture biologique, c'est à dire que nos fruits n'ont reçu aucune substance de synthèse tel que les pesticides ou les engrais de synthèse afin de garantir des produits plus sains pour les consommateurs.

## QUELS MOYENS SONT APPLIQUÉS POUR PERMETTRE UNE BONNE CONSERVATION?

Premièrement, tous nos jus sont pasteurisés de manière classique, c'est à dire que l'on monte le jus à une température de 75° C, durant deux heures. Ensuite, nous produisons principalement du pur jus, donc nous ne mettons pas de conservateurs. En revanche, pour le nectar d'abricot, nous ajoutons de l'acide citrique, qui permet une meilleure conservation.

## AVEZ-VOUS DES PROJETS POUR L'AVENIR DE CETTE PRODUCTION?

Nous souhaiterions améliorer cette production de jus. Nous avons quelques projets en cours, par exemple, cibler d'autres consommateurs, comme les restaurateurs, en proposant un nouveau volume de 25cl. S'engager dans une collaboration avec une grosse entreprise comme Paquito pourrait également être une option intéressante pour l'exploitation.

Pour ceux qui souhaiteraient se rendre sur l'exploitation : Chemin du Mona, 66600 Rivesaltes.

Site internet : <https://www.levergerbiodeveronique.fr/>

## COMBIEN COÛTE LA PRESTATION?

Chaque bouteille, de 75 cl coûte entre 1 et 1,50€. Sachant qu'il me fournit les bouteilles en verre mais pas les étiquettes. Par conséquent le prix de revente des bouteilles sur le marché varie entre 4 et 6€ l'unité.



Variété de jus proposés à la vente

## SERAIT-IL INTÉRESSANT DE PRESSER VOUS-MÊME VOS JUS?

Nous nous posons beaucoup de question quant au pressage sur notre site. Cela pourrait être intéressant si nous augmentions le volume de jus produit. 10 000 bouteilles de jus d'abricot n'est pas une production suffisante. Nous pensons que presser le jus à l'exploitation nous reviendrait plus cher qu'en passant par un prestataire.

# Le Fitou : Un vin local produit à petite échelle

Rappelant le passé antique de la belle région Narbonnaise, ce vin endémique fera découvrir à vos papilles les saveurs d'un raisin gorgé de soleil

Retrouvez vous au cœur de la production viticole de la Famille Vidal et découvrez le secret de ce fameux vin !

Pinard, Jaja, Picrate... le vin connaît plusieurs appellations dans le jargon populaire. Mais connaissez vous le Fitou ? Un vin peu commun produit au sud du massif des Corbières !

Rencontre avec Thierry Vidal, producteur de Fitou à et fondateur de la cuvée Jean Marais ...

Thierry Vidal, vous qui êtes vigneron, pouvez vous nous expliquer la spécialité de ce vin ?

Le Fitou est un vin local produit seulement dans 14 domaines différents, répartis dans 9 communes. Il est vendu principalement en vente directe ce qui fait de lui un vin peu commun. Notre travail va du raisin à l'étiquette....

Pouvez vous nous dire quels cépages sont utilisés pour sa production ?

Le Fitou est un mélange de 3 cépages. Il est composé de 40 % de Grenache, 40 % de Carignan et 20 % Mourvèdre ou de Syrah (on peut aussi mettre les deux)

Racontez nous votre parcours en temps que vigneron et producteur de vins Locaux ?

J'ai commencé à travailler les vignes à l'âge de 16 ans, l'école n'étant pas mon fort. Mon père n'était pas vigneron mais saxophoniste. De plus, mes parents tenaient un restaurant avec quelques chambres attenantes, j'ai donc dû apprendre sur le tas.

Je suis aujourd'hui à la tête d'une petit domaine de 8 hectares comptant 32 000 pieds de vigne vendangés à la main, dont certaines vignes vieilles d'un siècle. Je produis 10000 bouteilles à l'année de vins divers, Fitou, Muscat de Rivesaltes et autres rosés et blancs. C'est une entreprise familiale, 6 personnes m'aident sur le domaine.



A quelles difficultés faites vous face en tant que vigneron ?

Chaque année est différente, les récoltes varient en fonction de la Nature. Mais on peut parler des sangliers qui ravagent les vignobles, des nuisibles tels que la cicadelle et le ver de la grappe ainsi que des maladies par exemple, l'oïdium et le mildiou. De plus, le dérèglement climatique provoque des sécheresses importantes qui dessèchent les vignes et limitent les récoltes.

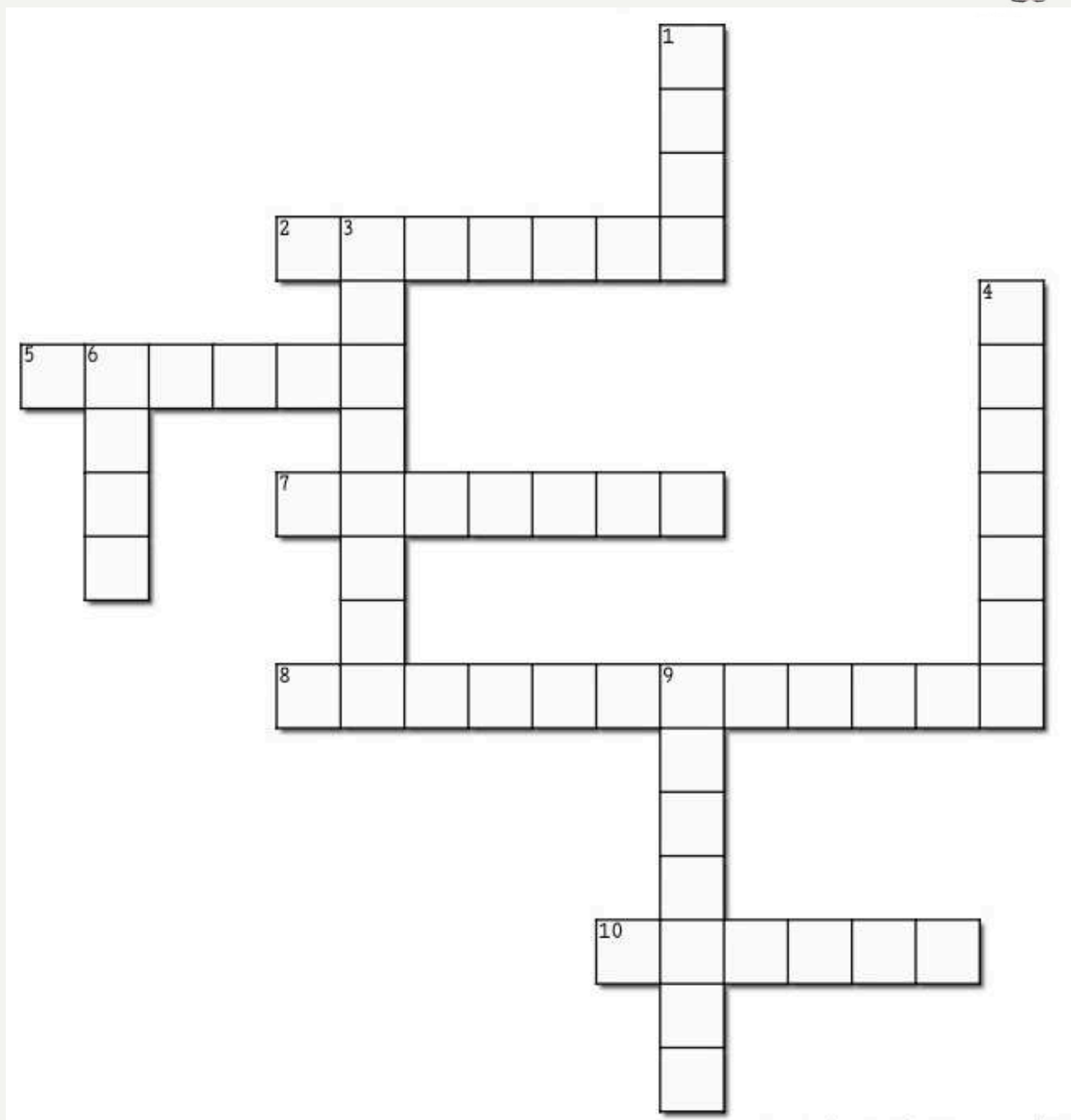
Racontez nous l'histoire de la cuvée Jean Marais.

Lors de son passage au village, Jean Marais, célèbre acteur français des années 80, très satisfait de son repas au restaurant de mes parents a signé sur la nappe. Lors de la création de ma cuvée, je lui ai demandé son accord pour lui donner son nom. Il a accepté. la cuvée Jean Marais était née !

Merci Thierry pour ce partage !

Alors si vous avez plus de 18 ans, laissez vous aller (avec modération) et découvrez ce vin puissant aux arômes de fruits rouges et aux notes épicées !

# LES MOTS CROISÉS DU VIGNERON



## HORIZONTAL

- 2. Effet provoqué par un excès d'alcool
- 5. Fruit utilisé pour la fabrication du vin
- 7. Dieu du vin (Romain)
- 8. Processus biochimique par lequel des sucres sont transformés en alcool
- 10. Nom désignant les variétés de plants de vigne

## VERTICAL

- 1. Lieu de conservation du vin
- 3. Récolte des raisins mûrs
- 4. Objet en liège qui ferme la bouteille
- 6. Département où le Fitou est produit
- 9. Récipient qui donne un goût boisé au vin



## LES SITES REMARQUABLES : UN RICHE PASSÉ HISTORIQUE



### 42 LE MÉMORIAL DE RIVESALTES : PIERRE TOMBALE GARDIENNE DU PASSÉ

Lucile

### 46 LE FASCINANT MUSÉE : AMPHORALIS

Jules

44

### L'ATELIER DE CHARPENTERIE MARINE : LÀ OÙ RENAISSENT LES BATEAUX

Quitterie

49

### LA NARBONNAISE : UNE RÉGION RÉVÉLATRICE D'UN PASSÉ ANTIQUE

Fouad

# Le Mémorial de Rivesaltes

## Pierre tombale gardienne du passé



Camp de Rivesaltes, les baraquements

*Le 19 octobre 2023, nous, élèves de Première et Terminale Générale du LEGTA d'Auzeville, sommes allés visiter le mémorial de Rivesaltes dans le cadre de notre étude de Territoire du Parc de la Narbonnaise. Pour comprendre le fonctionnement d'un territoire, il faut d'abord comprendre son passé. De plus, en tant que citoyens, nous avons le devoir de nous souvenir des horreurs du passé afin de ne pas les reproduire. C'est pourquoi le mémorial de Rivesaltes est un élément clé du territoire catalan. C'est un lieu frappant, impressionnant et marquant. On n'en sort pas indemne.*

Ce que vous voyez sur la photo ci-dessus, ce n'est pas le mémorial de Rivesaltes mais bien le camp lui-même. En effet, en nous rendant au mémorial, nous avons été obligés de traverser l'ancien camp ! Le mémorial a été construit au milieu, enterré de manière à ce qu'on ne le voie pas dès qu'on arrive. Ce fut un véritable combat pour réussir à le créer. En effet, au lieu de faire face à la réalité, certains voulaient raser l'entièreté du camp. Ni vu ni connu. Tombé dans l'oubli. Telle ne fut pas l'opinion de nombreux citoyens qui se battirent pour la construction du mémorial au nom du devoir de mémoire. L'inauguration eut lieu en 2015, présidée par Manuel Valls. Ce camp qui fonctionna jusqu'en 2007 entra enfin dans l'histoire commune de la France. Nous avons tous la responsabilité de nous souvenir de ce qui s'y est passé.

En lieu et place du musée, nous avons donc en face de nous les baraquements miteux dans lesquels vivaient les internés. Pas de douches. Pas d'isolation contre le vent, la chaleur de l'été ou le froid glacial de l'hiver. Juste quatre murs qui les séparaient de l'extérieur.

Mais qui donc étaient ces prisonniers qui vivaient dans le camp ? Un peu d'histoire s'impose pour expliquer d'où ils venaient.



Camp de Rivesaltes, le Mémorial

# 70 ans de fonctionnement pour enfermer les “indésirables”



## 1939 La retirada

Tout commence lorsque la guerre d'Espagne se termine, après la chute de Barcelone. Des milliers de républicains fuient l'Espagne pour se réfugier en France... mais on ne les accueille pas comme prévu ! Pour maîtriser le flot d'Espagnol, on crée une multitude de camps, dont celui de Rivesaltes.

## Fin 1940 Un Camp de Concentration

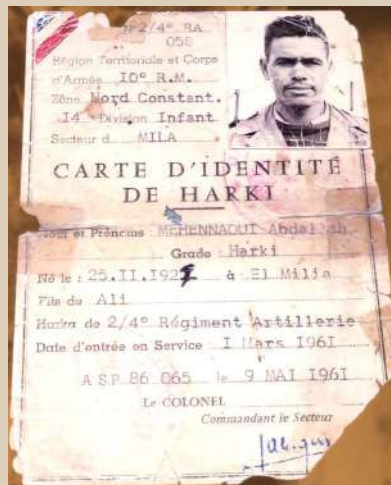
Suite à son accord avec l'Allemagne nazie, Pétain ordonne l'internement des “indésirables”, autrement dit les Juifs, les Tsiganes et les ennemis de l'Etat Français. Beaucoup sont envoyés à Rivesaltes. Les internés y manquent de nourriture et l'hygiène laisse à désirer : leurs excréments sont enterrés et contaminent les nappes phréatiques. Les épidémies circulent, mais l'aide ne vient jamais : les prisonniers sont livrés à eux-mêmes.

## Eté 1942 La Solution Finale

Lorsqu'en 1942 la Solution Finale est mise en place, le camp de Rivesaltes est relié à Auschwitz pour faciliter le transport des prisonniers vers le camp d'extermination. Il devient un centre de transit vers la mort, parfois appelé le “Drancy du Sud”, et parmi les 2289 juifs qui montent dans le train, seuls 84 parviennent à survivre en sautant du train en marche.

## 1960-1964 La fin de la Guerre d'Algérie

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, le camp de Rivesaltes n'avait plus servi qu'à entraîner les militaires. Mais avec l'arrivée des Harkis, le camp redevient un camp d'internement. Les Harkis sont vus comme des traîtres en Algérie car ils ont aidé les Français, mais en France, ils deviennent des étrangers car ils ont toujours vécu en Algérie. Ils n'ont plus de maison nulle part. En attendant de trouver du travail et une place dans leur nouveau pays, ils sont enfermés à Rivesaltes, dans ce qu'on appelle désormais un camp de “reclassement”.



Carte d'identité de Harki exposée au mémorial de Rivesaltes

## 1986-2007 Centre de rétention administrative

Enfin, après une énième période où le camp était un lieu d'aguerrissement pour les militaires, Rivesaltes devient un Centre de Rétention Administrative ou CRA. On y envoie les sans papiers en attendant qu'une décision administrative soit prise sur leur situation.

### Pourquoi le camp de Rivesaltes servait-il aussi de centre d'entraînement militaire ?

Etant situé dans ce qu'on appelle le “Pays du Vent”, Rivesaltes est un endroit propice à l'entraînement dans des conditions extrêmes : Rafales à 90km/h, chaleur écrasante l'été et froid glacial l'hiver, le cocktail parfait pour préparer les soldats à affronter le pire.

**C'est pour ne pas oublier cette longue et riche histoire que le mémorial de Rivesaltes a été créé. Une exposition permanente permet de retracer la vie des prisonniers au cours des années et des expositions temporaires sont régulièrement proposées pour mieux prendre conscience de la réalité de la vie là bas : Des innocents condamnés à mourir de faim, de froid ou de maladie. Nous avons tous le devoir de nous souvenir. Le Mémorial de Rivesaltes symbolise la victoire de l'esprit sur la violence : se rappeler pour ne plus refaire.**

# L'ATELIER DE CHARPENTERIE MARINE: LÀ OÙ RENAISSENT LES BATEAUX

---

---

## UN CHANTIER QUI ŒUVRE POUR LA CONSERVATION DU PATRIMOINE MARITIME LANGUEDOCIEN

Au cœur du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise, où la terre rencontre la mer dans une symphonie naturelle, se cache un trésor vivant du riche passé historique de la région : le chantier de charpenterie marine. Niché dans ce lieu de biodiversité préservée, ce chantier situé dans la commune de Narbonne, incarne l'essence même de l'artisanat traditionnel. Nous avons pu nous y rendre et y profiter d'une visite guidée par Yann Pajot, l'un des dirigeants du chantier.



*La classe et son guide devant l'Esperance.*

---

### ***“CE LIEU EST BIEN PLUS QU’UN CHANTIER”***

En explorant ce chantier de charpenterie, on est transporté dans un autre temps, où le bois était sculpté avec précision pour donner vie à des embarcations majestueuses. Chaque coup de marteau, chaque ajustement minutieux, raconte une histoire de maîtrise artisanale et de dévouement envers un métier qui transcende les époques.

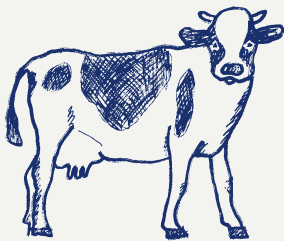
Nous avons pu observer de près le processus de construction traditionnel, depuis la sélection méticuleuse du bois jusqu'à la mise en place minutieuse des pièces pour former la structure robuste d'un navire. Mais ce lieu est bien plus qu'un chantier, il sert également de lieu de réinsertion professionnelle pour des personnes en les formant au métier.

L'objectif est non seulement d'y conserver et transmettre les savoir-faire du métier de charpentier de marine, mais aussi de sauver des bateaux devenus rarissimes. L'intérêt patrimonial des bateaux raconte l'activité humaine d'autrefois, sur le littoral languedocien. Ici, grâce au travail des artisans et des stagiaires, sont déjà sortis la Marie-Thérèse, dernière barque de patron sur le canal du Midi, mais aussi le Miguel Caldentey, élégante goélette construite il y a plus d'un siècle.

### UN BATEAU BŒUF ?

C'étaient les plus grands voiliers de pêche du littoral méditerranéen.

Ils remorquaient les chalut par couple de deux, comme une paire de bœufs tirant une charrue.



Sur place nous avons pu découvrir l'Espérance, en cour de restauration. Construit en 1881 par une famille de pêcheurs agathois, L'Espérance devrait achever sa restauration d'ici fin 2023. Il s'agit du dernier bateau-bœuf de la Méditerranée. Les travaux de restauration de ce voilier inscrit aux Monuments historiques ont démarré en 2020 et ont nécessité l'utilisation de techniques traditionnelles pour le préserver. À quelques pas de là, un hangar abrite de plus modestes unités en attente de jours meilleurs ainsi que le futur mat de l'Espérance.



*Le futur mat de l'Espérance*

**“C'EST UN SYMBOLE VIVANT DE LA RICHESSE HISTORIQUE ET CULTURELLE DE CETTE RÉGION PRÉSERVÉE”**

En somme, le chantier de charpenterie marine de la Narbonnaise est bien plus qu'un simple lieu de travail artisanal ou de réinsertion; c'est un symbole vivant de la richesse historique et culturelle de cette région préservée. En préservant et en perpétuant les traditions de la

charpenterie marine, ce chantier nous rappelle l'importance de préserver notre héritage maritime pour les générations futures, tout en célébrant la beauté et la diversité de la Narbonnaise, joyau de la Méditerranée française.

# LES SITES REMARQUABLES : UN RICHE PASSÉ HISTORIQUE

## LE FASCINANT MUSÉE : AMPHORALIS

### Un Voyage dans l'Héritage Antique du Sud de la France

En plein cœur des paysages chargés d'histoire du sud de la France, Amphoralis se présente comme une véritable porte ouverte sur le passé romain. Je souhaite partager avec vous mon émerveillement pour ce site archéologique, où chaque pierre raconte une histoire, où chaque recoin résonne des échos d'une époque révolue. Ensemble, nous allons découvrir ce musée et ainsi explorer les secrets enfouis de ce lieu fascinant.

#### LES RACINES DE L'HISTOIRE

Fondée au 1er siècle de notre ère, Amphoralis était autrefois un important centre de production d'amphores, ces récipients en terre cuite utilisés pour le stockage et le transport de denrées telles que le vin. Située à proximité de Narbonne, une ville romaine florissante, cette enclave était stratégiquement positionnée le long de la Via Domitia, l'une des premières routes romaines construites en Gaule.

#### VIA DOMITIA



#### LA VIE QUOTIDIENNE À L'ÉPOQUE ROMAINE

À l'époque romaine, la vie quotidienne des potiers et de leur famille était étroitement liée à leur lieu de travail. Installés à proximité de l'atelier, ils partageaient leur quotidien entre travail et vie de famille. Les fouilles archéologiques ont révélé des traces de cette vie domestique principalement dans la partie résidentielle du site.

Les objets retrouvés dans les habitations fournissent un aperçu fascinant de la vie quotidienne des potiers et de leur entourage. Certaines poteries sont fabriqués localement, tandis que d'autres viennent d'ateliers en Gaule, d'Italie ou d'Afrique du Nord. En plus des poteries, des outils domestiques tels que des meules, des couteaux, des éléments de mobilier, des objets de jeu et d'artisanat, ainsi que des monnaies retrouvées sur le site, apportent des indices sur les activités et les échanges commerciaux qui s'y déroulaient.

Les découvertes incluent également des objets liés à la toilette et à la parure, témoignant d'une certaine recherche esthétique et d'un souci de confort dans la vie quotidienne. Enfin, les empreintes d'animaux retrouvées sur des tuiles et des briques en cours de séchage offrent un témoignage vivant de la proximité entre l'homme et la nature dans la vie quotidienne de l'Antiquité.



## LA FABRICATION DES AMPHORES : UN ART ANCIEN

Dans l'Antiquité, les amphores étaient des récipients essentiels à la vie quotidienne et au commerce.

Parmi les amphores produites sur le site, l'amphore "Gauloise 4" se démarque. Inspirée de l'amphore italienne, elle possède des particularités uniques, un fond plat et une panse plus arrondie. Elle est spécifiquement conçue pour le transport du vin, ce qui la classe parmi les amphores vinaires. Elle offre une capacité pouvant aller jusqu'à 30 litres, comparée aux 20 litres de son homologue italienne.

La technique utilisée pour fabriquer des amphores est le tournage. Sur un tour en trois parties, les potiers formaient successivement le pied, la panse et le col de l'amphore, avant d'assembler les différentes parties. Les anses, éléments caractéristiques de l'amphore, étaient fixées délicatement sur le col.

Une fois la forme finale obtenue, l'amphore doit sécher doucement pour éviter les fissures. Pour être utilisées, elles sont ensuite cuites dans des grands fours à environ 950°C, dont en voici une maquette



Légendes :

Le pied en [Rouge](#)

La panse en [Violet](#)

Le col en [Vert](#)

Les anses en [Orange](#)

## L'UTILISATION DES AMPHORES : DU COMMERCE AU QUOTIDIEN

Une fois produites, les amphores étaient enduites de résine ou de poix pour assurer leur étanchéité. Remplies de vin, elles étaient ensuite bouchées et scellées avec soin. Des inscriptions sur les amphores permettaient d'identifier le cépage, la provenance et la contenance du vin, facilitant ainsi les échanges commerciaux à travers l'Empire romain.

Au-delà du commerce, le vin avait également une importance culturelle et sociale. Un éventail de recettes variées illustre son importance dans la gastronomie antique, allant du vin miellé aux préparations épicées. Les amphores étaient donc au cœur de la vie quotidienne, servant à la fois de conteneurs pour les produits essentiels et de témoins des échanges commerciaux et culturels de l'époque.



## MOT DE LA FIN

La préservation de sites comme Amphoralis est cruciale pour sauvegarder notre héritage culturel et historique, rappelant l'importance de protéger notre passé pour les générations futures. En plus de son importance historique, Amphoralis s'engage activement dans des pratiques respectueuses de l'environnement.

Amphoralis se dresse comme un témoignage fascinant de l'ancienne vie romaine. À travers cet article, nous avons exploré en détail ce site archéologique, plongeant dans son passé, son emplacement et son importance. Témoin de l'histoire millénaire de la région, Amphoralis était autrefois un important centre de production d'amphores, symboles de commerce et de culture. En s'engageant dans ces efforts, Amphoralis démontre son engagement envers un avenir durable, où le passé et la nature se combinent pour offrir aux générations futures une expérience enrichissante et respectueuse de leur environnement.

Des éléments de mobilier, des objets de jeu et d'artisanat, ainsi que des monnaies retrouvées sur le site, apportent des indices sur les activités et les échanges commerciaux qui s'y déroulaient.

Les découvertes incluent également des objets liés à la toilette et à la parure, témoignant d'une certaine recherche esthétique et d'un souci de confort dans la vie quotidienne. Enfin, les empreintes d'animaux retrouvées sur des tuiles et des briques en cours de séchage offrent un témoignage vivant de la proximité entre l'homme et la nature dans la vie quotidienne de l'Antiquité.

## **PRÉSERVATION POUR L'AVENIR**

La préservation de sites comme Amphoralis est essentielle pour préserver notre héritage culturel et historique. Ces vestiges nous rappellent l'importance de protéger et de valoriser notre passé pour les générations futures. Ce site s'engage également dans des pratiques respectueuses de l'environnement. Le musée est situé dans un parc de 6 hectares géré de manière écologique, avec des actions telles que le tri des déchets, le fauchage tardif pour favoriser la biodiversité, et l'entretien des arbres sans taille excessive. Cet engagement témoigne de la volonté d'Amphoralis de préserver à la fois le patrimoine historique et l'environnement.

## **UN TEMOIN FASCINANT DE LA VIE ROMAINE**

À travers cet article, nous avons exploré en détail ce site archéologique, plongeant dans son passé, son emplacement, son importance.

Le site offre une immersion dans une ère où l'Empire romain prospérait dans le sud de la Gaule. Témoin de l'histoire millénaire de la région, Amphoralis était autrefois un important centre de production d'amphores, symboles de commerce et de culture.

À travers ces actions, Amphoralis témoigne de son engagement envers un avenir durable, où le passé et la nature se conjuguent pour offrir aux générations futures une expérience enrichissante et respectueuse de leur environnement.

**JULES RIEU**





# Une région révélatrice d'un passé antique

**La Narbonnaise, région emblématique du sud de la France, porte en elle les vestiges d'un passé antique aussi riche que fascinant. Plongez dans les eaux cristallines de la Narbonnaise et laissez-vous emporter par un voyage captivant à travers les âges. Découvrez un territoire où l'histoire antique se mêle harmonieusement à la mémoire contemporaine, offrant un tableau fascinant de traditions, de cultures et de récits maritimes.**

## Un Musée à découvrir : Pour la révélation d'un aspect méconnu de l'histoire antique

Au cœur de la Narbonnaise, le Musée Amphoralis, qui se situe dans la commune de Sallèles-d'Aude, révèle un aspect méconnu de l'histoire antique : le commerce maritime.

Amphoralis, à une douzaine de kms au nord de la capitale antique Narbo Martius, est un ancien atelier de production d'amphores gauloises, mis à jour dès 1976. Son musée surplombe les fouilles archéologiques d'une fabrique antique de poteries (Ier-IIIe siècle).

Il permet de découvrir la vie quotidienne et l'activité de ces potiers qui produisaient en masse des amphores vinaires, mais aussi différents matériaux

de construction (briques, tuiles) et de la vaisselle du quotidien. Dans le parc, un parcours extérieur mène aux restitutions de fours et d'une habitation gallo-romaine, construits à l'identique des vestiges retrouvés. Le jardin des potiers présente plus de 160 espèces de plantes répertoriées par les agronomes latins. Elles y sont réparties en 5 usages différents : alimentaire, médicinal, condimentaire, ornemental et artisanal. Une promenade dans l'arboretum (jardin botanique) permet de découvrir des essences de bois utilisées à l'époque pour les cuissons des fours des potiers.

## Un Passé Antique Imprégné dans la Pierre

La Narbonnaise, ancienne colonie romaine, est un témoignage vivant de l'ingéniosité et de la grandeur de l'Empire romain. Les ruines antiques qui parsèment la région, notamment à Narbonne et dans ses environs, offrent un voyage dans le temps. L'amphithéâtre de Narbonne, les vestiges de la voie Domitienne, et les arches de la Via Aquitania rappellent l'importance stratégique de la Narbonnaise dans l'Antiquité.



*Amphores datant de l'ère romaine reconstituées dans le musée Amphoralis (photo prise le 20/10/2023)*



## Un lieu à visiter : Le chantier qui redonne vie aux navires du passé

La Narbonnaise n'est pas seulement un musée à ciel ouvert de l'Antiquité, mais aussi un lieu où l'artisanat ancien trouve une nouvelle vie. Constitué d'une dizaine de personnes en insertion professionnelle, le chantier de charpenterie de marine du Parc naturel régional de la Narbonnaise en Méditerranée est dirigé par Yann Pajot, charpentier de marine et expert auprès de la DRAC. Le chantier de charpenterie marine du Parc est emblématique en France. Il œuvre pour la conservation du patrimoine maritime et fluvial national. Son équipe travaille toute l'année entre le domaine du Grand Castélou et l'écluse de Mandirac à Narbonne pour entretenir et restaurer le patrimoine maritime et fluvial languedocien en mettant en œuvre des techniques traditionnelles de charpenterie marine. Porté par le Parc naturel régional, financé par l'Europe, l'État, le département de l'Aude et Le Grand Narbonne, ce chantier est axé sur la réinsertion socio-professionnelle au travers de la restauration d'un mobilier classé.

*Bateau en construction dans le chantier de la charpenterie marine en reprenant les techniques anciennes de construction navale*



*Baraques délabrées du mémorial de Rivesaltes (photo prise le 19/10/2023)*

## Un mémorial qui rappelle les pages les plus sombres de l'histoire

Pourtant, la Narbonnaise n'est pas figée dans le passé lointain. À proximité, le Mémorial de Rivesaltes rappelle les pages plus sombres de l'histoire contemporaine. Ce lieu, qui fut un camp d'internement pendant la Seconde Guerre mondiale, aborde les thèmes de la persécution et de l'exil. En intégrant ces éléments, la Narbonnaise souligne l'importance de ce souvenir, d'apprendre et de transcender les époques pour construire un avenir plus juste.

**Ainsi la Narbonnaise, avec son passé antique et ses témoignages contemporains, offre un dialogue fascinant entre deux époques. Elle incarne l'idée que le présent et le passé ne sont pas des entités séparées, mais des fils tissés dans la trame de l'histoire. En explorant la Narbonnaise, chaque visiteur a l'opportunité de se perdre dans les dédales du temps, tout en découvrant les liens qui unissent les civilisations anciennes et les défis du monde moderne.**

# VENT, EAU ET SOLEIL : PILIERS DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL DU TERRITOIRE



52

## L'OFFICE DU TOURISME : FACES CACHÉES DE L'ORGANISATION DU TERRITOIRE...

Zoé

54

## LES ÉOLIENNES DANS LE SOUFFLE DES ÉNERGIES ACTUELLES

Kim

# L'office de tourisme

## Faces cachées de l'organisation du territoire...

**Entre mers, plages, falaises et beau temps, Leucate est un réel bonheur aux yeux des touristes !**

**Et l'office de tourisme est à notre disposition pour nous accueillir dans ce territoire de la Narbonnaise et pour nous conseiller au mieux. Chaque année, c'est plus de cinq millions de nuitées !**

### Une équipe présente pour nos vacances !

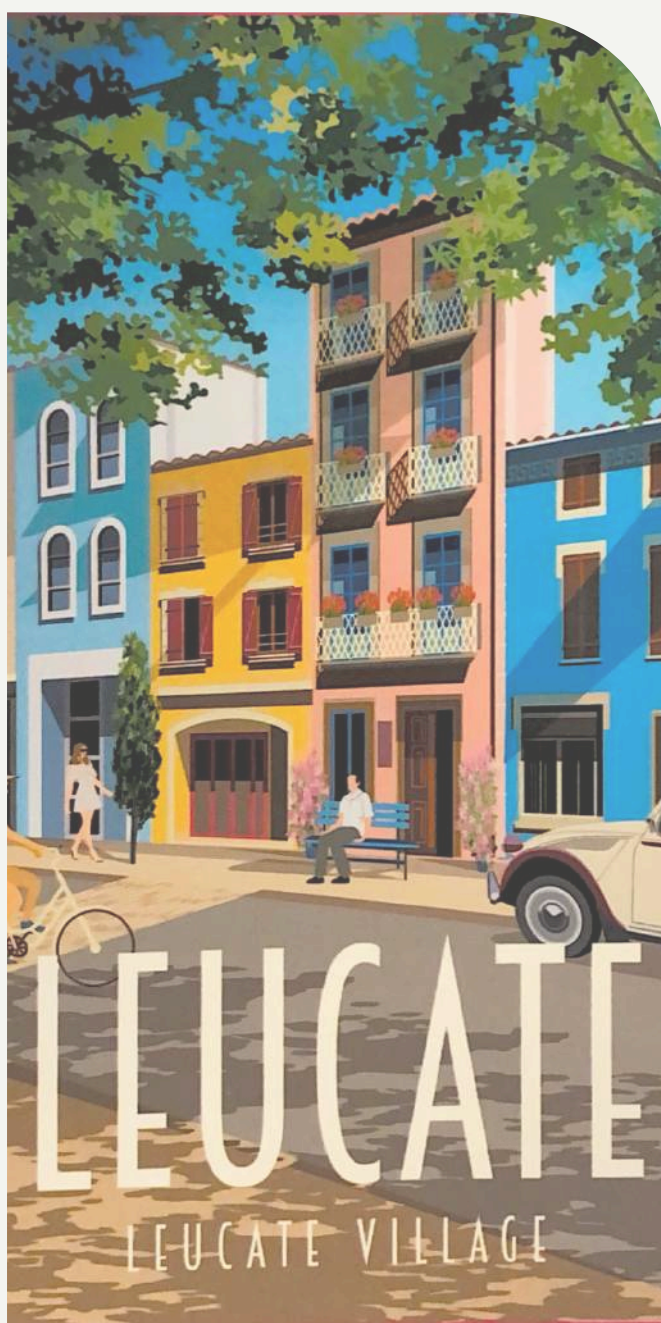
Pour en savoir plus sur ce territoire méditerranéen, nous avons rencontré l'Office de Tourisme de Leucate qui a su nous présenter ce lieu si riche en ressources.

L'Office de Tourisme Leucate Méditerranée est certifié AFNOR (L'Association française de normalisation) Cette association est l'organisation française qui représente la France auprès de l'Organisation internationale de normalisation et du Comité européen de normalisation. L'ensemble de l'équipe est donc engagé pour un accueil de qualité.

Toute l'équipe s'engage à assurer un accueil adapté à la clientèle française et aussi étrangère, car le territoire de la Narbonnaise est réputé auprès de nombreux touristes étrangers, ils représentent 10 %.

Elle s'engage également à prendre en compte les remarques et suggestions des clients, et de rendre attractif le territoire. C'est une de leurs missions.

Elle est également en collaboration avec des partenaires tels que Natura 2000 qui vise à assurer la survie à long terme des espèces et des habitats particulièrement menacés. En effet, on y retrouve 60 000 passionnés des observations d'oiseaux. De plus, elle est également en collaboration avec le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée qui assure les rôles d'un PNR, c'est-à-dire : préserver et valoriser les patrimoines naturels et culturels, favoriser le développement économique et la qualité du cadre de vie, aménager le territoire.



carte postale offerte aux élèves d'Auzeville par de l'Office de tourisme

## Pilier du développement économique et social !

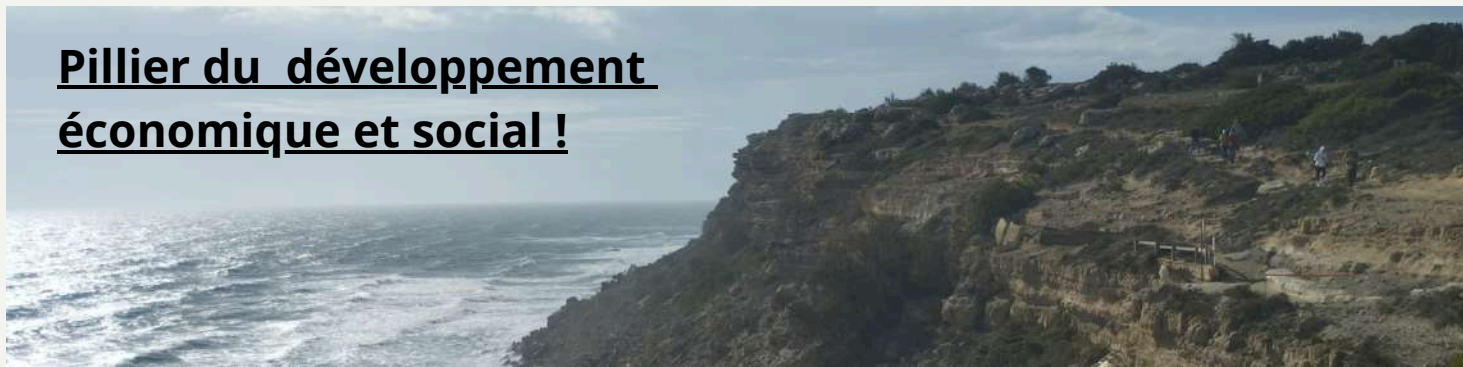


Photo de la vue sur la mer et les falaises de Leucate

Grâce à son service, l'office de tourisme propose des activités et des visites afin de contribuer à l'économie locale. Notamment celle de la Falaise de Leucate que nous avons eu la chance de découvrir. Mais l'Office de tourisme propose aussi des activités tel que le paddle, de nombreuses randonnées, ou encore une visite d'un centre ostréicole !

Un effet, c'est un lieu qui regroupe les quatre axes stratégiques : la nature, la famille, le territoire et la glisse. Grâce à ses atouts, le vent, le soleil, et l'eau Leucate permet de se reconnecter avec la nature par le biais de ses magnifiques paysages, de se retrouver en famille en vacances à la plage. Mais également de découvrir les spécialités du territoire comme le sel que nous avons pu découvrir en profondeur ou comme la richesse des ressources ostréicoles.



Photo prise des falaises de Leucate

Enfin Leucate est bien connu pour ses "sports de glisses", en effet, Le Grand Narbonne a entrepris la promotion des « sports de glisse » sur son territoire et a décidé de soutenir financièrement des projets susceptibles d'accroître son potentiel naturel d'attraction : son soleil, la mer, ses étangs, ses vents, par l'aménagement de spots, de voies d'accès, et le développement d'activités et de services qui lui sont liées.

Lors de notre visite de la falaise de Leucate, nous avons également abordé le sujet des sports liés au vent tels que les deltaplanes qui prennent envol depuis les crêtes de la falaise.

Ces activités sportives accroissent l'attractivité touristique en rassemblant des personnes lors d'événements organisés et soutenus par le territoire, cela développe donc l'économie locale.



Photo prise lors de la visite des falaises de Leucate

Zoé Audry

Vent, eau et soleil: piliers du développement économique et social du territoire  
=> les éoliennes sources d'énergie renouvelables.

# « LES ÉOLIENNES DANS LE SOUFFLE DES ÉNERGIES ACTUELLES »

Par une belle journée d'automne le Cers soufflant dans les feuilles nous a emmené à Treilles dans le département de l'Aude à la rencontre de Mr ...

Cet ancien marin travaillant au sein du parc éolien terrestre de Souleilla-Corbières nous a guidé dans notre réflexion sur les éoliennes. Ainsi nous avons pu aborder ensemble le fonctionnement, l'histoire et les enjeux de cette technologie sur notre environnement, l'économie et notre société.

## DES ÉOLIENNES SUR LES TERRES AUDOISE...

Ce site communal de Souleilla-Corbières a été mis en service en 2001 et entièrement renouvelé en 2022 par la société Q Energy France. Cette rénovation a permis une augmentation de près de 20% de la production d'énergie en dotant les machines des dernières technologies. Ce renouvellement est appelé le repowering.

Ce parc est composé de 16 éoliennes de 80 mètres de haut où 99,4% des composants du parc sont recyclés ou recyclables grâce au système de l'économie circulaire, c'est à dire issue d'anciennes éoliennes et ou permettant la construction d'éoliennes futures.

Une éolienne est principalement composée: d'un mât, d'une nacelle avec un alternateur et un rotor et de trois pales. L'objectif de ce système est de produire de l'électricité grâce à un élément naturel le vent, on parle d'énergie cinétique. Les éoliennes ont la capacité de changer leur orientation selon le sens du vent pour augmenter leurs rendements.

Un parc éolien de 4 à 6 éoliennes produit l'équivalent de la consommation électrique annuelle de 12 000 personnes.

Les éoliennes sont en tout point positives pour la société et l'environnement: moins de pollution, absence de gaz à effet de serre et de déchets toxiques et radioactifs notamment. C'est un secteur fleurissant et positif pour le développement de l'emploi local.

*Oui mais non!!!*

Malgré que les éoliennes soient une alternative plus écologique en produisant une énergie 100% naturelle renouvelable et durable, elles présentent cependant des inconvénients: tel que des nuisances sonores ou visuelles et environnementales.



Photographie d'une éolienne prise sur le site

Le volume sonore des éoliennes sur une période de plusieurs semaines peut avoir des effets néfastes sur la santé et les lumières très puissantes peuvent déranger la population locale.

De plus il est mis en évidence une atteinte de la faune et de la flore, notamment des accidents pour les oiseaux.

### *Technologie écologique mais pas parfaite !*

Le recyclage de l'éolienne est partiellement maîtrisée !

Nous sommes au point pour celui de l'acier, du cuivre et des équipements électroniques mais le traitement des pâles pose problème du fait de leur composition plus complexe.

Il y a des critères de choix pour une implantation éolienne: la puissance et la turbulence des vents qui dépendent de la zone géographique (montagne, rivière...), les installations techniques, la proximité d'un réseau électrique performant pour le raccordement des aérogénérateurs, l'ampleur du projet, site naturel ou protégé et la présence plus ou moins développée de la population.

La nature du sol est aussi prise en compte, il doit être suffisamment résistant pour supporter les fondations de l'éolienne. L'accessibilité du site doit permettre le transport des gros éléments de la structure et des grues nécessaires au montage.



Photographie d'un moulin à vent du site fr.fotolia.com



Photographie d'une éolienne prise sur le site visité

---

## **...D'HIER À AUJOURD'HUI...**

L'Histoire de l'utilisation du vent: des moulins aux éoliennes.

Apparus dès l'Antiquité à l'an 600 au Moyen Orient, les moulins à vent sont les prémices de cette technologie. Les anciens moulins à vent avaient une espérance de vie très limitée et une productivité faible.

Ils produisaient uniquement de l'énergie mécanique comme pour le pompage de l'eau dans des lieux isolés ou le déplacement des meules de pierres pour la fabrication de farine en écrasant les grains de blé.

Cette technologie a évolué au fil du temps et permet à ce jour la production d'énergie électrique. Cependant elle a été rapidement en concurrence avec la découverte de nouvelles énergies fossiles comme le charbon, le pétrole et la fission de l'uranium.

Au fil des progrès, la productivité et l'espérance de vie de l'éolienne a augmenté ce qui a renforcé sa popularité.

Les parcs éoliens ne vont cesser de s'étendre.

Le mouvement est véritablement lancé !!!!

Au fil des progrès, la productivité et l'espérance de vie de l'éolienne a augmenté ce qui a renforcé sa popularité.

Les parcs éoliens ne vont cesser de s'étendre.

Le mouvement est véritablement lancé !!!!

---

## **...VERS DE NOUVEAUX HORIZONS.**

---

L'efficacité d'une machine dépendra de son emplacement, un objectif: maximiser la productivité énergétique !!!!

L'altitude du site est un point essentiel pour l'implantation.

En basse altitude le vent est plus propice à la production d'énergie cinétique.

Les éoliennes vont donc partir à la conquête de la mer !

Appelées éoliennes offshore ou flottantes.

Une implantation assez loin des côtes limitant les conséquences sur le paysage et avec des vents marins plus puissant et moins turbulent. Cependant elles sont plus coûteuses pour leurs fonctionnement, leurs entretien et leurs installation.

Une ferme pilote composée de 3 éoliennes flottantes à 16 km au large de Leucate est en cours de réalisation. Le projet à été lancé en 2015 et devrait prendre fin cette année avec la mise en service de l'installation. Construit en concertation avec les acteurs locaux et respectueux de l'environnement, il participera à la transition énergétique du territoire et sera porteur d'activités pérennes.

Ainsi l'exposition des divers points positifs essentiellement mais aussi négatifs ouvre le débat sur son utilisation et son développement.

*« Comme si toute l'impatience du monde trouvait dans le vent sa résolution »*

Maryline Desbiolles



Photographie d'une éolienne offshore au large de Leucate



## LE LITTORAL / ATOUTS ET VULNÉRABILITÉ



### 58 LA MAISON DU BONHEUR POUR LES PASSIONES DE LEUCATE

Calista

### 60 LA RÉSERVE NATURELLE DE SAINTE-LUCIE À LEUCATE : UN JOYAU LITTORAL ENTRE ATOUTS ET VULNÉRABILITÉS

Carmen

# Le littoral : atouts et vulnérabilité

## LA MAISON DU BONHEUR POUR LES PASSIONNES DE LEUCATE



Maison de l'étang

La Maison de l'étang est un lieu de découverte et de sensibilisation sur l'écologie de l'étang de Salses-Leucate, un site protégé et remarquable de la Côte d'Azur. Nous pouvons y découvrir les enjeux de la protection des lagunes, la faune et la flore qui y vivent, les activités de pêche traditionnelle qui s'y déroulent encore et l'histoire mouvementée de cette région.



Carte de l'étang de Leucate

Une ancienne île devenue presque île, entre mer, étang, plateau et falaise, voilà le décor !

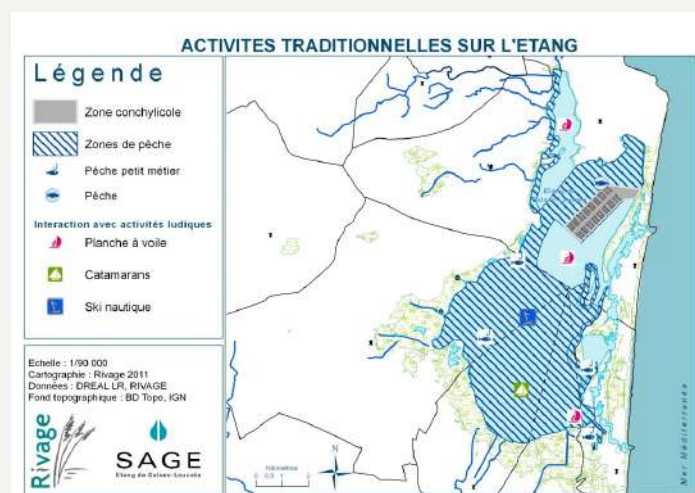
Pour prendre l'air, s'évader, se balader, prendre le temps... Leucate et sa nature authentique et contrastée a tout à offrir !

Leucate fait partie du Parc Naturel Régional de la Narbonnaise mais aussi pour sa partie maritime, du Parc Naturel Marin du Golfe du Lion.

La lagune de Salses-Leucate, deuxième plus grande lagune de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, navigue avec la préservation de sa faune et flore, et les nombreuses activités nautiques emblématiques du site.

### Comment Leucate arrive-t-elle à combiner les différentes activités nautiques ?

Afin de faciliter la cohabitation entre les nombreuses activités traditionnelles, professionnelles et de loisir qui s'exercent sur l'étang, le SAGE de l'étang de Salses-Leucate (2004) a validé un zonage qui a été initié en 1995 par un « gentleman's agreement » entre les véliplanchistes et les conchyliculteurs.



## Quelles sont ces nombreuses activités nautiques ?

Quelle activité choisir pour découvrir les 1ères sensations de glisse ? A Leucate la Tramontane souffle fort pour votre plus grand plaisir !

C'est l'occasion de tester des disciplines comme le **kite**, le **windsurf** ou encore le **char à voile**...



Kitesurf



Windsurf



Char à voile

De nouvelles disciplines sont aussi au programme avec pour tête d'affiche le **Wing-foil** !



Wing-foil

Et s'il n'y a pas de vent, pas de problèmes ! Il y a la possibilité de faire du **ski nautique** ou du **wakeboard**.



Wakeboard

## Que représente l'étang pour les oiseaux ?

L'étang occupe un rôle particulier pour de nombreuses espèces d'oiseaux. Certaines espèces présentes dans les zones humides périphériques peuvent fréquenter l'étang comme **zone d'alimentation** (Sterne naine) ou **d'hivernage** (Flamand rose). Le site du complexe lagunaire de Salses-Leucate se trouve sur un des plus importants axe migratoire des oiseaux de France. La géographie du site et des conditions météorologiques particulières (vents de secteur nord principalement) permettent d'observer des oiseaux migrateurs réguliers dont près de la moitié ne nichent pas sur le site. Ces migrateurs y font halte pour se reposer et/ou s'alimenter profitant de la qualité des grands types d'habitats (Cigogne blanche, Balbuzard pêcheur...). Cela attire de nombreux touristes et photographes qui veulent immortaliser ce moment unique.

## Qui les protège ?

Natura 200, réseau européen essentiels à la survie de certains oiseaux rares ou menacés, protège un cinquantaine d'oiseaux sur 300 qui viennent nicher sur la lagune.



# LA RÉSERVE NATURELLE DE SAINTE-LUCIE À LEUCATE

## UN JOYAU LITTORAL ENTRE ATOUTS ET VULNÉRABILITÉS



Lors de notre séjours a Leucate, nous avons eu la chance de découvrir la réserve Naturelle de Sainte-Lucie notamment grâce à une visite de Jérôme Paolie qui a su nous montrer la beauté de ses lieux ainsi que l'importance de les préserver. Racheter par le Conservatoire du Littoral en 1983, le refuge littoral de Sainte-Lucie est situé dans commune de Port-la-Nouvelle.

### FORCES & FRAGILITÉS

"Entre splendeur préservée et fragilité menacée", découvrez avec cet article les défis qui façonnent cet endroit naturel unique, où la beauté rencontre la vulnérabilité.

Le Domaine de Sainte-Lucie est situé au sein de la Réserve naturelle régionale (RNR) de Sainte-Lucie et du Parc naturel régional de la Narbonnaise (PNR). Il possède de nombreux atouts, il abrite non seulement une biodiversité exceptionnelle, mais joue aussi un rôle écologique. En effet en tant que zone protégée, le littoral de la Réserve joue un rôle crucial dans la préservation des habitats naturels menacés. Enfin la réserve joue un rôle de sensibilisation en attirant des visiteurs soucieux de découvrir et de préserver la nature. Malgré tout, la réserve connaît quelques fragilités. En premier lieu sa protection, le littoral de la Réserve est soumis à une pression humaine croissante. Cette pression peut entraîner la dégradation des habitats naturels et la perturbation des écosystèmes fragiles. Au même titre, le risque d'érosion côtière dans la Réserve est accru en raison des changements climatiques, tels que l'augmentation du niveau de la mer et l'augmentation des tempêtes. Les dunes et les zones humides, qui sont cruciales pour la protection des terres intérieures, sont particulièrement exposées à ce phénomène.

### UNE RÉSERVE QUI ABRITE UNE BIODIVERSITÉ A COUPER LE SOUFFLE

Si vous vous baladez dans la réserve de Saint-Lucie, vous aurez sûrement la chance d'observer une des 300 espèces d'oiseaux présentes dans celui ci. Certains, considérés comme des espèces menacées, dépendent de la réserve. Ils sont alors recensés à l'aide de baguages.

Les écosystèmes des côtes de la Réserve Naturelle de Sainte-Lucie sont incroyablement diversifiés et abritent une grande variété d'espèces végétales et animales. Chaque habitat, des lagunes aux dunes littorales, offre un refuge précieux pour la faune et la flore locale. Sur l'ensemble du site, 27 espèces floristiques patrimoniales sont recensées à ce jour dont 6 protégées.



Ile de la RNR de Saint Lucie

Pour protéger cette flore fantastique, des ajustements sont nécessaires. En effet, bien que depuis l'acquisition de l'île par le Conservatoire du Littoral, la chasse est interdite, en 2013, des mesures de régulation par la chasse ont été prises en réponse aux dommages causés par les sangliers à la biodiversité et aux cultures. Cela a été mis en place grâce à des battues administratives auxquelles les chasseurs locaux participent activement.

### UN ATOUT TOURISTIQUE IMPORTANT

Plus de 80 000 personnes visitent chaque année la RNR, c'est un véritable atout pour Leucate. En fonction de la saison, le public est principalement composé de familles, de seniors, de scolaires ou de sportifs. La RNR, qui est une destination touristique pendant l'été, est également fréquentée toute l'année par les locaux, principalement pour se promener sur l'île.

*Carmen Chassaigne*



Classe d'AET visitant la réserve

#### DID YOU KNOW?

La période où la réserve de Sainte Lucie a été la plus attractive a été pendant le confinement ! Les populations locales ont pu profiter de ce lieu ressourçant.

Chers professeurs,

Nous tenons à vous remercier de ces deux belles années passées ensemble et des efforts que vous avez fait pour nous satisfaire, nous vous remercions également pour votre engagement pour votre patience et de votre accompagnement. Nous avons eu deux belles années à vos côtés nous espérons que cela continuera ainsi avec les générations futures.

Nous avons pu constater que Mme Knaupp s'est parfaitement intégrer à cette équipe de choc. Nous constatons également une grosse marge de progression de Mme Thomas dans les parties de loup garou. Merci à Mme Guénan pour tout l'engagement et l'organisation dont elle a fait preuve pour cette semaine. Et pour finir, nous voulons remercier Mme Estève qui nous a permis de chanter les quelques dernières chansons d'hier soir.

Nous remercions également le chauffeur de bus sans qui toute cette aventure n'aurait pas pu se réaliser.

Et bien évidemment nous remercions tout le monde pour cet agréable séjour.





**Cité  
Sciences  
Vertes**  
• Lycée agricole