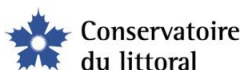




1975 – 2015

40 ans de protection du littoral

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie,
les sites agricoles du Conservatoire du littoral
s'ouvrent à la visite et célèbrent quarante années
de productions littorales



LE CONSERVATOIRE DU LITTORAL

Les missions

La maîtrise du foncier au bénéfice de l'équilibre littoral

En 1975, le législateur a créé le Conservatoire du littoral – établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie – pour soustraire de l'urbanisation une partie du rivage de la mer et des grands lacs en acquérant des parcelles naturelles et en leur conférant un régime de domanialité publique. En 40 ans, le Conservatoire a acquis 90 000 ha et s'est fait affecter 70 000 ha de domaine public. Ces 160 000 ha sous protection du Conservatoire forment plus de 700 sites, répartis de façon homogène sur le littoral de la métropole et d'outre-mer.

En plus de créer des coupures d'urbanisation, les sites du Conservatoire constituent aujourd'hui des éléments importants de la trame verte et bleue sur le littoral, ils constituent aussi des zones « tampon » d'interface entre terre et mer. Ce sont aussi des sites qui permettent d'accueillir et de préserver les activités traditionnelles du littoral (agriculture, conchyliculture, saliculture), de sauvegarder les paysages et de contribuer à la qualité de l'eau et au maintien des zones humides.

Une action relayée par les collectivités locales

Le Conservatoire confie la gestion de ses sites aux collectivités locales (ou à leurs groupements). Ces collectivités apportent les moyens humains, techniques et financiers pour assurer la gestion, la mise en valeur, l'ouverture au public et l'entretien des sites.

Le Conservatoire assume sa responsabilité de propriétaire en relation étroite avec les gestionnaires. Garant de la pérennité de la protection, il définit les grandes orientations de gestion, réalise les aménagements et les travaux nécessaires à la restauration écologique et paysager, à l'accueil du public, assure la formation et le commissionnement des gardes du littoral qui exercent des missions d'animation, de surveillance et de police sur son domaine.

Un partenariat étroit avec régions et départements

L'action du Conservatoire et de ses gestionnaires de sites est confortée par le soutien des grandes collectivités – régions et départements –, dans le cadre de leurs politiques de préservation des espaces naturels. Ces soutiens – ainsi que ceux des fonds de l'Etat et de l'Europe –, permettent la réalisation de projets d'envergure sur l'ensemble du littoral.

Préserver pour mieux partager

Le domaine du Conservatoire n'est pas mis sous cloche : activités socio-économiques et accueil du public ont vocation à y être développés dans le respect de la protection des milieux naturels.

L'accueil et la sensibilisation du public à la richesse des paysages et milieux littoraux contribuent à l'attrait touristique et à la qualité de vie des populations locales. En France, les sites du Conservatoire du littoral accueillent environ 40 millions de visiteurs chaque année.

Les usages traditionnels – viticulture, pastoralisme, chasse, pêche... – participent au maintien de la qualité des paysages et à la gestion des sites : entretien des milieux, diminution du risque incendie, présence humaine...

L'agriculture, premier usage socio-économique sur les sites du Conservatoire

Une agriculture littorale en déclin

Entre 1970 et 2010, en France métropolitaine, la surface des exploitations agricoles dont le siège est situé dans une commune littorale a diminué de 25% soit 200.000 hectares. C'est 2,5 fois plus que la moyenne métropolitaine. La principale cause de cette régression est à imputer à l'artificialisation des sols exigée par les aménagements urbanistiques. Entre 2000 et 2010, 1/3 des exploitations agricoles ayant leur siège dans une commune littorale a disparu.

Favoriser les agricultures sur le littoral

Le prix de l'immobilier sur le littoral peut constituer un frein à l'activité agricole. L'intervention du Conservatoire du littoral permet à la fois une régulation des prix du marché de l'immobilier et de contribuer à la préservation des surfaces foncières ayant une vocation agricole.

Par ailleurs, la politique de gestion durable pratiquée sur les parcelles du Conservatoire peut permettre à un exploitant agricole de voir sa redevance diminuer, alors que son usage et ses productions participent à l'entretien écologique du site lui-même.

Pays, paysans, paysages : 40 ans de saveurs littorales ! L'agriculture a modelé la plupart des territoires français, du littoral, comme ailleurs. Nos paysages et cadre de vie en sont souvent la résultante

L'agriculture évolue, pour le bien être des populations, l'autonomie alimentaire européenne et les services rendus aux territoires (biodiversité, paysages, protection de la ressource en eau, etc.).

Depuis 40 ans, le Conservatoire du littoral accompagne cette dynamique pour peu que cet usage agricole contribue à l'entretien des nombreux territoires d'intérêt biologique, paysager ou culturel du littoral qui sont placés sous sa responsabilité. En effet, l'établissement public a besoin d'agricultures quand celles-ci sont compatibles avec ses propres missions.

Le Conservatoire du littoral a acquis la certitude qu'il est du devoir de l'autorité publique d'agir pour l'agriculture du littoral, qui est en net déclin depuis une trentaine d'années. Avec près de 25 000 hectares – sur les 160 000 qu'il protège – dédiés à cet usage et un travail au quotidien avec ses exploitants agricoles, le Conservatoire entend en assumer sa part.

Le Conservatoire du littoral, « 40 ans d'agricultures »

Les agricultures intégrées permettent de manière générale de maintenir des emplois à l'année et en milieu rural. Elles valorisent le territoire en proposant des produits authentiques, dans le cadre de circuits courts et issus de pratiques prenant fortement en compte l'environnement local. Enfin, des prestations d'accueil à la ferme (gîtes, fermes pédagogiques...) peuvent enrichir l'offre proposée aux habitants et aux touristes.

Sur les terrains du Conservatoire du littoral, l'agriculture concerne 16% des surfaces protégées. 90% de ces terrains sont des prairies permanentes, milieux accueillant notamment des pratiques d'élevage extensif.

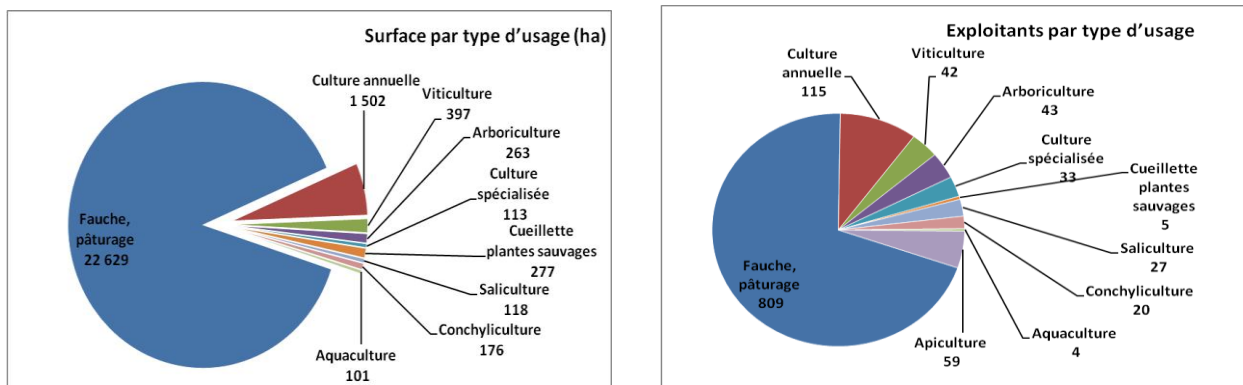
En 2015, 1.156 exploitants agricoles sont signataires de conventions pérennes avec le Conservatoire du littoral et les gestionnaires de sites. Ils s'engagent à travers celles-ci dans des démarches d'agricultures intégrées ou biologiques traduisant des exigences environnementales fortes.

Une agriculture durable et diversifiée

Le pâturage est l'usage le plus répandu sur le domaine du Conservatoire du littoral. La vigne est bien présente sur le pourtour méditerranéen, où elle constitue, avec la saliculture, l'un des paysages remarquables du littoral.

L'apiculture est présente de façon modeste mais uniforme sur toutes les façades maritimes. On rencontre ensuite de très nombreuses cultures spécialisées (saliculture, vergers, ...), parfois insolites, à l'image de la diversité des sites.

1 156 exploitants agricoles



Les productions sur les terrains du Conservatoire

Le sel et la fleur de sel de l'île d'Olonne ou de la Pointe au sel à la Réunion, le gros sel de l'île de Ré, le cornichon de la mer, la canne à sucre de la Réunion et le sucre de betterave du Cap Gris Nez, la vanille bourbon de La Réunion, le cacao de Guyane, les vins d'appellations d'origine contrôlée comme celui des Corbières, les vins Bandol du Domaine de la Nartette, les vins du pays d'Oc du Domaine de Maraval, les vins rosé et rouge du domaine de la Sanglière, le Muscat petit grain, Muscat de Gruissan, le rhum de Guadeloupe, du cidre breton, normand, le sagamoia basque, des dizaines d'hectares de cépages comme le Petit Verdot, Syrah, Grenache, Roussane..., des rillettes de volailles, des œufs bio ou des poulets de chair du maquis Corse, des produits apicoles comme le miel de l'île d'Ouessant, le miel du maquis et garrigues de la Côte bleue, miel du désert des Agriates, miel de l'île de Ré, miel de Martinique, miel de l'abeille Dovillaise, des milliers de vaches normandes, des gasconnes, des corses, des Pie noires bretonnes, des Highlands, l'unique troupeau de vaches marines, des nantaises, des bazadaises, quelques-unes des dernières maraîchines, des centaines de taureaux camarguais, des chevaux camarguais, shetlands, des moutons, écossais à tête noire, ouessantais, Manex à tête rousse, Corse, Mérinos de Crau en transhumance..., des agneaux de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel, vendéens, Roussin de la Hague..., des chèvres dont le troupeau sauvage de la Hague, celles de la Côte Bleue produisant l'exceptionnelle brousse du Rove, des vergers conservatoires de vieilles variétés oubliées, des crevettes des marais, de la bisque d'écrevisse, des huîtres « pousse en claire », des palourdes, des coques, des anguilles vivantes et des anguilles fumées, de la boutargue Corse, des herbes de Provence, des chênes truffiers, mais aussi des anches de Fréjus pour les clarinettes, des roseaux pour toit de chaume, du lin, des céréales, des pois, des choux fleurs, des brocolis, les melons charentais, des cultures vivrières à Mayotte et aux Antilles, de l'huile d'olive du Mont Vinaigrier, du savon et de l'huile de soins d'immortelles et de romarin, de l'huile essentielle de myrte, du savon et huiles de soins aux plantes sauvages de Corse, ...





Les sites agricoles du Conservatoire du littoral fêtent la Gastronomie

Le Conservatoire vous propose de venir à la rencontre des exploitants agricoles et des territoires qui leur sont confiés

Les 25, 26 & 27 septembre 2015, dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, le public est invité à diverses manifestations, sur les sites et exploitations agricoles du Conservatoire, mettant en valeur près de quarante années de productions littorales.

Aussi divers que le sel, le cornichon de mer, les différentes races d'élevage, le miel, les vins et l'huile d'olive, ses sites font les produits d'exception et donnent des saveurs uniques. Alors, visitez, débattiez, questionnez, visualisez, goûtez et repartez empreints de saveurs littorales !

