

“ **Tableur sur les produits de niche et la biodiversité** dans un territoire à fortes contraintes agricoles



© Sébastien Carlier - PNRLG

CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 1970
- Superficie du PNR : 336 000 ha
- Nombre de communes : 51
- Population : 78 131
- Région : Nouvelle-Aquitaine
- Départements concernés : Landes, Gironde
- Type de territoire : Massif forestier, littoral
- Villes portes : Bordeaux, Mont de Marsan



⊙ INTRODUCTION

Situé au cœur du massif forestier des Landes, le Parc des Landes de Gascogne est un territoire caractérisé par une situation agricole contrastée. D'une part, sont présentes de grandes exploitations avec une culture mécanisée à grande échelle, et d'autre part, il reste de nombreuses anciennes petites parcelles dont quelques-unes sont encore en activité. De fait, les producteurs sont engagés dans des coopératives qui leur permettent déjà d'accéder à des labels. Le contexte local n'est donc pas adapté à la mise en place d'un projet de PAT. De manière générale, les questions alimentaires ne sont pas prioritaires dans la charte du Parc. Néanmoins, même si le Parc n'est pas directement impliqué, certaines communes situées au nord du Parc Landes de Gascogne ont commencé à travailler avec les cantines scolaires afin de mettre en œuvre un approvisionnement local.

⊙ ACTIONS

Le dernier diagnostic réalisé par le Parc Landes de Gascogne a montré que le potentiel de développement des circuits-courts reste réduit sur le territoire. Les sols sableux dans le massif forestier ajoutent une contrainte agronomique forte (besoin d'irrigation et adaptation des cultures).

Ainsi, le Parc travaille davantage sur les questions liées à l'eau et à la biodiversité.

Actions principales :

- Gestion et aménagement des eaux de surface et des cours d'eau, avec la mise en réseau des activités consommatrices d'eau (agriculteurs, forestiers, pisciculture, collectivités, activités de loisirs...)
- Accompagnement des projets de marque Valeurs Parc
- Participation à la planification urbanistique en partenariat avec les communes et communautés de communes
- Gestion des sites naturels d'intérêt majeur : médiation, gestion et animation avec les propriétaires
- Création d'un atlas de la biodiversité destiné à la sensibilisation
- Actions d'éducation à l'environnement
- Accompagnement et développement de l'écotourisme
- Etat des lieux des actions liées aux productions alimentaires et à la consommation sur le territoire
- Gestion de l'écomusée de Marquèze



⊙ ACTEURS

A ce jour, le Parc Landes de Gascogne ne travaille pas à la mise en réseau des différents acteurs du territoire, même si un diagnostic a permis de faire le point sur ces derniers. Ainsi, le Parc se concentre sur l'aspect production plutôt que sur l'aspect consommation. Finalement, seul un travail sur les thématiques de développement des techniques agricoles a permis de créer un véritable réseau entre les chambres d'agriculture et les agriculteurs, mais là encore, la participation du Parc est limitée.

⊙ ANALYSE

⊙ Point(s) fort(s) :

Bien que le spectre des actions en matière alimentaire soit limité, le Parc a souhaité contribuer à la production de certains produits relativement rares en France, comme les petits fruits rouges, et ce grâce à la mise en place de la marque Valeurs Parc.

⊙ À l'avenir :

Certaines dynamiques de proximité sont tout de même présentes dans le Parc Landes de Gascogne. Il y a par exemple 4 AMAP qui commencent à développer un réseau. Pour le moment, il n'y a pas d'accompagnement de la part du Parc, mais cela pourrait être envisagé à l'avenir, moyennant une ingénierie dédiée pour les thématiques agricole et alimentaire.

▶ PETIT PLUS

Créé en 1970, l'Ecomusée Marquèze a pour but d'expliquer le fonctionnement du système agro-pastoral de la fin du 19ème siècle grâce à une reconstitution. Aujourd'hui, le musée possède des terres, c'est pourquoi le Parc Landes de Gascogne a eu l'opportunité d'accueillir un agriculteur dans un schéma d'implantation local afin de sensibiliser les visiteurs aux activités agricoles contemporaines en plus des techniques anciennes et d'autoproduire certains des plats servis aux deux restaurants de l'Ecomusée.