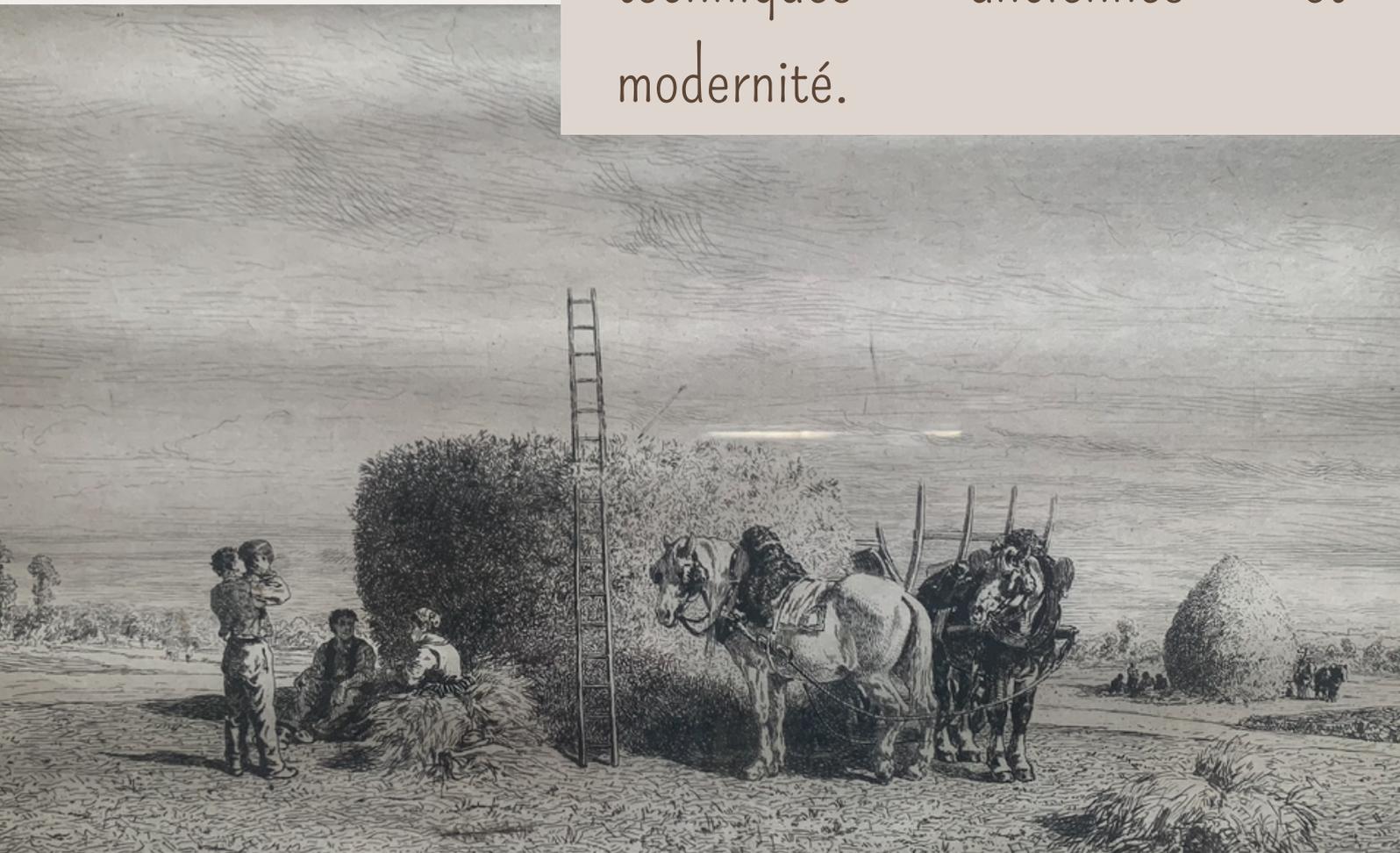


LA FERME DE MONTRIEUX LE HAMEAU

Un modèle d'Écoculture alliant
techniques anciennes et
modernité.



Montrieux le vieux
4080 Route de Signes
83 136 Méounes-lès-Montrieux

C'est quoi ?



Le projet de Montrieux Le Hameau se développe sur le lieu-dit de Montrieux-le-Vieux, site historique ayant accueilli une activité humaine et agricole depuis le 12eme siècle, se situant sur la commune de Meounes les Montrieux.

Nous y développons une micro-ferme permaculturelle ayant l'ambition de s'adapter à l'écosystème déjà présent.

Se basant donc sur l'histoire du lieu et ses activités passées, nous cherchons à produire une grande variété de denrées alimentaires et ainsi répondre à la demande de consommation de nos activités de restauration et d'évènements.

Notre rôle est :

- De respecter notre environnement,
- De s'en inspirer pour en tirer le meilleur,
- De revaloriser notre terroir par la culture de produits historiquement présents,
- De pérenniser et de mettre à disposition nos travaux de recherches en matière d'agronomie et d'écologie pour qu'ils puissent servir à qui le désire.



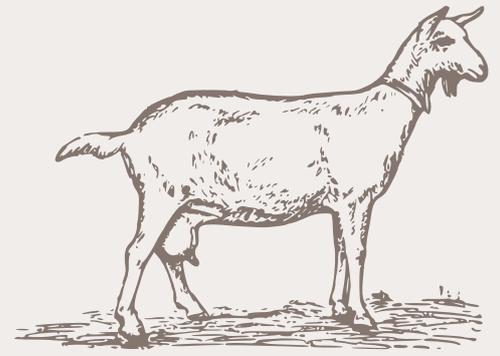
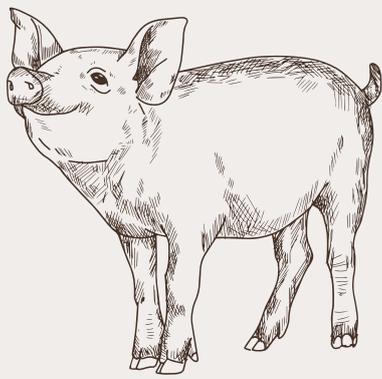
L'écosystème du domaine est très riche et on y trouve :

- Une source en point haut du lieu, coulant continuellement. Elle ne tarie jamais, se nourrissant des nombreux réservoirs d'eau creusés dans la montagne argilo-calcaire. Elle est potable et alimente par ailleurs tout le hameau,
- 1000 m2 de terre fertile organisés en restanques en bordure de forêt où l'agroforesterie prend naturellement sa place,
- Une grande diversité de faune et de flore en inventaire (2022) par le PNR de la Sainte Baume,
- 3 ha d'espaces verts qui font l'objet d'une étude paysagère cohérente avec le lieu. (Forêt jardin, agroforesterie, etc...),
- 1 ha de terre sur un plateau accueillant jadis une parcelle de vignes et où aujourd'hui la forêt a repris ses droits,
- 8 ha de forêt vierge (chênes et pins) en coteau.



Nos engagements :

- Ces activités agricoles sont liées et imbriquées dans un grand cercle vertueux de valorisation de produits. Les déchets des uns font la nourriture des autres,
- Nous limitons l'utilisation d'énergies fossiles ainsi que d'autres intrants et visons à les supprimer,
- Tous nos produits sont labellisés BIO et nous conduisons nos cultures selon les lois de la BioDynamie,
- La production agricole est calibrée sur les besoins du lieu. Nous travaillons donc en circuits ultra court et en collaboration étroite avec l'équipe des cuisiniers (choix des variétés, construction des recettes en fonction de la production...),
- Notre objectif est de respecter le lieu, son histoire et s'en inspirer : c'est pourquoi nous mettons en place un département de recherche et développement agricole.



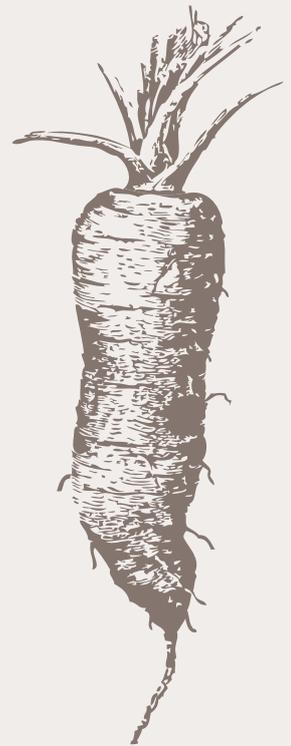
Nous basons notre modèle de micro-ferme sur une grande variété d'ateliers et de types de culture. Cet écosystème nous permet de mettre en place les activités agricoles suivantes :

- Un jardin maraîcher sur des restanques anciennes, qui produit des légumes et des fruits dont les variétés seront sélectionnées (voir le chapitre R&D). L'agroforesterie et la fraternité végétale seront la base de notre travail,

- Un élevage extensif de porc en plein air dans les forêts de chênes. La sauvegarde de races anciennes ou en voie de disparition, le bien-être et le rythme de l'animal seront les maîtres mots dans la conduite de cet élevage,

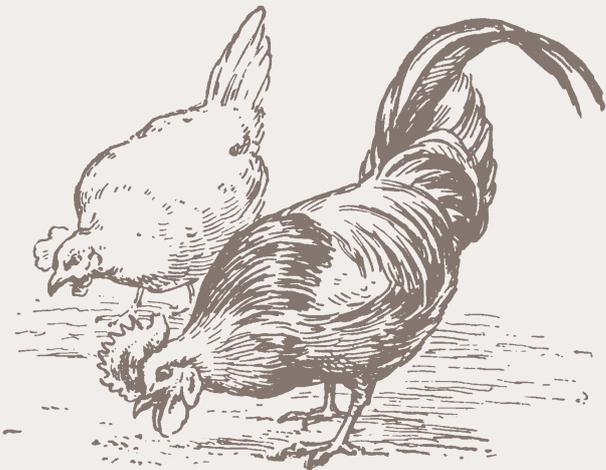
- Un élevage de chèvres de race Provençale et du Roves (races locales et anciennes) mené en pastoralisme dans une forêt de plus de 70 ha allouée au Plan de Relance.

Nous participons de ce fait à la lutte contre les incendies en partenariat avec l'ONF. La traite et la production fromagère se faisant sur place, dans un bâtiment agricole (chèvrerie, salle de traite et fromagerie) de 200 m2 alimenté en énergie solaire,





- Un élevage de poules pondeuses (races rustiques et locales) en plein air en interactions tournantes avec les parcelles de maraichage (inter cultures),
- Un élevage de poulet de chair en plein air (en forêt),
- Un élevage apicole à proximité des espaces de cultures pour favoriser la pollinisation et produire un miel local,
- Une brasserie alimentée par notre eau de source potable qui fournit l'activité événementielle et restauration en bière locale,
- Un laboratoire de transformation nous permet d'être résilient et de conserver viande, fruits & légumes,



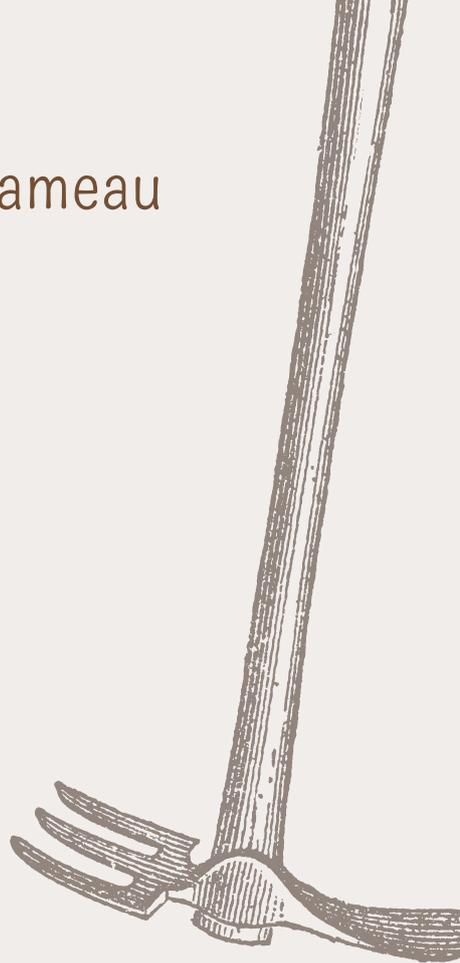
La R&D sur le site de Montrieux le Hameau

A l'origine du projet : Un collectif qui souhaite faire la démonstration qu'on peut produire et consommer autrement. Pour cela nous avons fait le choix de nous investir durablement dans la recherche et le développement agricole.

Dans un premier temps nous avons mené une enquête historique et ethnographique afin d'analyser l'état de l'art, genèse incontournable de tout projet de R&D. Les informations recueillies seront enrichies d'une prospection des sources manuscrites disponibles permettant de retrouver des informations de première main, comme des questionnaires agricoles envoyés aux maires des communes dans le cadre d'enquêtes par exemple.

Des systèmes techniques anciens qui ont fait leurs preuves sont mis au jour, mais sont abandonnés depuis des décennies pour laisser la place à une agriculture productiviste et qui ne respecte plus nos écosystèmes. Nous pensons notamment que les associations d'arbres, de plantes et de légumes (Agroforesterie) sont trop négligés aujourd'hui. C'est ce que nous appelons la Fraternité Végétale et voulons prouver qu'elle nous apporte des solutions viables pour l'avenir.

Nous pouvons ainsi nous inspirer de ces systèmes efficaces en terme de rendement mais aussi en terme de maintien de la biodiversité, d'équilibre des sols, de taux humique, de résistance à l'érosion, au tassement, au lessivage des sols, etc. La démarche est de produire tout autant de connaissance que de denrées.



La R&D sur le site de Montrieux le Hameau

L'idée est également de réintroduire des variétés plus traditionnelles locales peut-être moins productives mais plus résistantes. Ou des variétés adaptées aux besoins locaux. Par exemple, pour les raisins ou les prunes, des variétés que l'on faisait traditionnellement sécher. Des variétés de tomates qui se conservent fraîches jusqu'au début du printemps. Des variétés de melons qui poussent en terrain sec !... Et tout ce que nous découvrirons au fil des recherches. Au-delà de la redécouverte d'un design horticole millénaire, il s'agit « d'inventer » un mode de relation plus respectueux avec la nature, les sols et les hommes et d'installer une « écoculture » propre au Hameau de Montrieux. La démarche sera rendue publique et pourra servir de modèle ailleurs.

L'équipe de recherche est amenée à s'étoffer et se renforcer au fil du temps. Nous collaborons, d'ores et déjà, avec un docteur et historien spécialiste du maraichage et avons mis en place des alliances scientifiques, notamment avec AgroParisTech, L'INRAe, Le département Herboristerie de la société Chartreuse.

Par ailleurs, toujours dans le but de renforcer et d'appuyer notre envie de pérenniser une agriculture plus traditionnelle, locale, nous collaborons avec SONY et son département de robotique agricole. Notre association nous permet d'avancer sur le soutien que l'ingénierie peut apporter à notre logique de réhabilitation de techniques anciennes. Nous travaillons, par exemple, sur le temps gagné pour un semis d'une planche en complantation (jusqu'à 5 légumes semés au même moment au même endroit. Nous deviendrons, à partir de Septembre 2022, un site d'essai pour des prototypes de robot semeur et désherbeur.

Nous sommes persuadés qu'en utilisant intelligemment les techniques de pointes actuelles, nous pouvons nous mettre au service de la nature et venir « donner un coup de pouce » aux techniques ancestrales qui ont fait leurs preuves par le passé.

