



Dossier de Presse 2023
Correns, 1^{er} village Bio de France



Marie-Pierre EMERIC - Communication
presse
Tél. 04 94 72 88 28
Mail : com@provenceverteverdon.fr
Provence Verte & Verdon Tourisme
Carrefour de l'Europe - 83170 BRIGNOLES

Sommaire

- 1.** Provence Verte & Verdon, qui es-tu ?
- 2.** Qu'est ce que le Bio ?
- 3.** Correns, en bref
- 4.** Correns, en détails
- 5.** Les Productions Bio de Correns
- 6.** Au loin le Bessillon

La Provence Verte & Verdon,

Qui es-tu ?

Bienvenue en Provence Verte & Verdon !

Une Provence Verte, est ce possible ? la réponse est OUI. Ce pays qui regroupe 43 communes est situé au cœur du département du Var et de la région Provence Côte d'Azur. Il ajoute au panel de couleurs traditionnelles de la Provence, le bleu de l'eau qui coule tout au long des rivières et du fleuve l'Argens. Le mariage du jaune du soleil et du bleu de l'eau donnent naissance au vert des forêts omniprésentes sur ce territoire dédié aux amoureux de la nature et des activités de pleine nature.

Grâce à sa situation géographique centrale, Provence Verte et Verdon est le lieu de séjour idéal pour partir à la découverte des incontournables de la Provence (Aix en Provence, Porquerolles, Avignon, Cannes, Saint Tropez). Mais ce qui est le plus appréciable, ici, ce sont les productions locales. Depuis l'époque romaine, les plaines et les restanques sont plantées de vignes et d'oliviers offrant des vins rosés et des huiles de grande qualité. Le territoire porte bien son nom car ici tout est tourné vers la protection de la nature. Ce n'est pas par hasard si Correns, premier village bio de France, est situé en Provence Verte.

Amoureux de la convivialité, de la nature, des bonnes choses du terroir, la Provence Verte est votre pays, le pays des vacances en famille, entre amis ou en amoureux. Rien ne vous empêche d'y revenir et d'essayer de vivre de nouvelles aventures à chaque visite !

Un territoire en vert et bleu

Lorsqu'on pose un pied en Provence Verte & Verdon, il est troublant de constater que l'on retrouve les éléments emblématiques de la Provence : restanques, oliviers, bastides. Mais la domination du vert nous interpelle. Tel un écrin, la nature nous enveloppe et nous protège des heures les plus chaudes de l'été. Le mélange du vert de la nature et du jaune du soleil nous offre la couleur bleu. Le bleu de l'eau qui doit abreuver les collines environnantes. La réponse vient très vite en roulant à la découverte du territoire. Partout rivières et cours d'eau suivent la route.



Qu'est ce que le Bio ?

La tendance de ces dernières années, c'est le Bio. Fruits et légumes produits laitiers, viandes, mais aussi cosmétiques ou encore produits d'entretien, le bio fait partie intégrante de notre quotidien. Un produit bio est un produit ou une denrée issus de l'agriculture biologique. Le mode de production agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, comme les pesticides, les herbicides chimiques, les fertilisants artificiels ou hormones de croissance. On utilise des matières organiques naturelles recyclées et le principe de rotation des cultures.



Correns, en bref

Correns est le premier village Bio de France. En effet, la totalité de ses agriculteurs cultivent selon les principes de l'Agriculture Biologique depuis 1997 soit environ :

80 agriculteurs : une cave coopérative, trois domaines viticoles, deux éleveuses de volaille et productrices d'œufs, un apiculteur, un éleveur de chèvre installé par la commune dont le troupeau permet une bonne gestion de la forêt (dont le risque d'incendie) et la fabrication prochaine de fromages de chèvres, un céréalier, deux maraîchers ...

De plus, la commune a mis en place une action forte pour se développer de l'éco-construction et la haute qualité environnementale (Mairie réhabilitée selon cette démarche, conseils gratuits lors des demandes de permis de construire). Des repas bios sont proposés à la cantine scolaire. Un potager municipal entretenu par un employé et les élèves de l'école alimente une partie des besoins de la cantine. Un chauffage urbain à partir de plaquettes forestières (chaudière bois-énergie) a été installé.

Le village n'a pas perdu son âme et a été sauvegardé sans que ses habitants aient eu besoin de renoncer à l'économie principale (la viticulture), sans avoir eu besoin de céder aux sirènes de l'immobilier (le vendre aux promoteurs).



En détails

Pourquoi passer en bio ?

En 1997, la culture ancestrale de la vigne conduite sur des parcelles morcelées de petite taille et une production atypique de vin blanc en territoire Côtes de Provence, 1^{er} producteur mondial de rosé, avait tendance à s'essouffler

Quel était le risque ?

Que Correns abandonne son économie (le vin) et donc ses terres agricoles pour devenir un village-dortoir ou que les jeunes le quittent. Il fallait trouver un moyen d'accroître la valeur de la production pour garder les jeunes.

Quelle fut la solution adoptée ?

L'agriculture Biologique, adaptée aux petites surfaces, est apparue comme évidente. Sans nier l'importance des aides à la conversion mises en place par l'État, le maire qui est aussi vigneron et ingénieur agronome, a réussi à convaincre les autres vignerons de tout mettre en œuvre pour que les terres de Correns soient cultivées selon cette saine pratique.

Le résultat :

Les jeunes sont restés au village qui compte aujourd'hui environ 880 habitants, dont certains sont devenus vignerons comme leur père et grand-père ce qui a permis de sauvegarder la « morphologie » de Correns sans devoir le céder aux promoteurs immobiliers.

Les productions Bio de Correns

Des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (lavande, sarriette, sauge, origan, thym ...) sont plantées sur des terres bio en jachère, elles seront transformées sur place en huiles essentielles bio.

Des fromages de chèvre bio sont fabriqués sur place par le chevrier installé par la commune. Son troupeau de 60 chèvres permet d'entretenir la forêt communale.

La vigne bio :

Situées sur l'aire d'Appellation d'Origine Contrôlée des Côtes de Provence, elles sont cultivées sans aucun désherbant ni pesticide ni insecticide d'origine chimique. Elles sont désherbées mécaniquement. Le vignoble s'étend sur environ 200 hectares. Les trois couleurs (blanc, rosé, rouge) sont produites sur cette terre fertile riche en vie (les insectes, le petit gibier et les fleurs apprécient la culture biologiques).

Les cépages sont principalement

- Pour le vin blanc : le rolle, l'ugni blanc, la clairette
- Pour le vin rosé : le grenache, le merlot, le carignan, le cabernet sauvignon.



Au loin, le Bessillon (174 mètres)

Le vin bio :

Il correspond au règlement CEE 2092/91. Il doit être certifié par un organisme indépendant (Typer Ecosert). Il est élaboré en limitant strictement l'emploi des additifs notamment SO₂,

La vinification est un mélange de tradition et de techniques modernes qui respectent tout autant le raisin que le vin.

Le côté nature de la plante pouvant s'exprimer en tout liberté, les vins Bio reflètent cet épanouissement et expriment avec force leur terroir d'origine.



Mesdames et Messieurs les journalistes si vous souhaitez découvrir le territoire de La Provence Verte merci de contacter

Marie-Pierre au 04 94 72 88 28 ou par courriel à l'adresse com@provenceverteverdon.fr

nous organisons et vous accompagnons tout au long de votre séjour.