

Le Var

HORS-SÉRIE

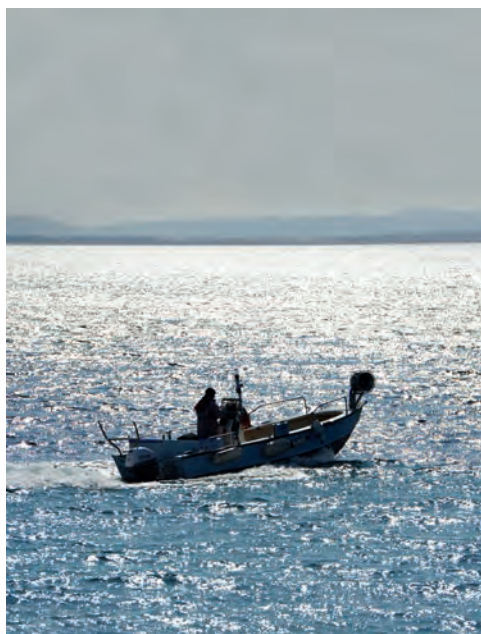
**Salon international
de l'agriculture 2026**



Sommaire

1 - ÉDITO Jean-Louis Masson,
Président du Conseil départemental du Var

2 - LE VAR EN IMAGES
Les produits emblématiques du Var



Dans le Var, la pêche est restée une activité artisanale.

7 - PLEIN VAR

8 - Évasion
Le littoral varois

14 - Grand angle
Le Var ancre durablement
son agriculture et sa forêt

28 - ENVIE DE VAR

30 - coup de cœur
Une super serre autonome

31 - Viens je t'emmène...
Découvrir l'agritourisme dans le Var
avec Visit Var

37 - En famille
La ferme de l'Écoferme de la Barre à Toulon

39 - À table !
La soupe de poisson et la rouille

41 - Portfolio
Les plus belles plages varoises



LE DÉPARTEMENT

OÙ TROUVER LE VAR ? Le magazine est diffusé gratuitement lors de manifestations événementielles. Il est également disponible à l'Hôtel du Département à Toulon, en mairies, offices de tourisme... Il est téléchargeable gratuitement sur le site www.var.fr



ABONNEZ-VOUS AUX MAGAZINES DU DÉPARTEMENT

Rendez-vous sur var.fr/mon-abonnement et recevez-les à domicile ou par courriel à chaque publication.

Directeur de publication : Jean-Louis Masson

Rédaction : Muriel Priad, Sabine Quilic - Photo : Nicolas Lacroix, Samchedim Damen Debbih

Maquette : Isabelle Cilichini, création/réalisation graphique/suivi de fabrication

Photogravure : Graphic Azur - Impression : Imaye Graphic, tirage à 15 000 exemplaires

Dépôt légal à parution - ISSN 2777-9394 (Imprimé) - ISSN 2645-0232 (En ligne)

Coût de fabrication unitaire 1,28 € TTC

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAR Direction médias et événementiel - 390, avenue des Lices - CS 41303

83076 Toulon Cedex - Site internet : www.var.fr - redaction@var.fr



une marque propriété du Département du Var



Vue mer !

■ Bienvenue sur le stand du Département du Var au Salon international de l'agriculture 2026, que nous avons souhaité résolument tourné vers la mer, la plage, l'agritourisme... mais pas seulement. Le Département est engagé auprès des agriculteurs varois à travers des thématiques qui sont impactantes dans leur activité : la gestion de l'eau, le foncier agricole, la gestion durable de la forêt, les filières de niche... Du littoral au Verdon, le Var développe des filières agricoles d'excellence qui font de lui un département qui compte en France.

Avec notre présence au Salon international de l'agriculture, le Conseil départemental du Var affiche son soutien sincère aux producteurs.

Choisissez votre embarcation, le Var ! ■

Le Var, terre agricole

Vin rosé, fleurs coupées, huile d'olive, figue, miel, châtaigne... le Var revendique sa forte tradition agricole et valorise les produits emblématiques qui font son identité. Ici, les filières sont structurées pour développer des productions variées, de qualité, voire d'excellence. Il existe même des filières de niche qui permettent de diversifier encore plus les productions varoises. Car l'agriculture varoise façonne les paysages de notre département et joue un rôle primordial dans l'économie varoise.

1^{er} producteur mondial de vin rosé AOP*

Le Var est le berceau du vin rosé. Ici, où les domaines et coopératives viticoles élaborent plus d'1,3 million d'hectolitres de vins chaque année, 90 % de la production est consacrée aux rosés. Des vins de qualité, puisque 80 % d'entre eux bénéficient d'une Appellation d'origine protégée (AOP), faisant du Var le premier producteur mondial de rosés AOP.

*Appellation d'origine protégée







1^{er} producteur mondial de figes violette Solliès AOP*

C'est sous le nom de Figue de Solliès que, depuis 2006, elle est connue et reconnue grâce à l'AOC, appellation d'origine contrôlée, obtenue avec le soutien du Conseil départemental du Var et l'appellation d'origine protégée (AOP) en 2011. La filière regroupe une centaine de producteurs sur une superficie de 150 hectares, soit près de 35 000 arbres. Ce qui représente 1 500 tonnes de fruits récoltés soit 75 % de la production nationale de figes. Et fait du Var le premier producteur de figes en France.

1^{er} producteur national de fleurs et de feuillages coupés

Pivoines, anémones, renoncules, lysianthus... Dans le Var, plus de 600 variétés de fleurs sont cultivées. Alliant savoir-faire et climat favorable, le département offre des conditions optimales pour la production horticole et représente le premier producteur de fleurs coupées en France.



4^e producteur national de châtaignes

Le massif des Maures compte près de 2 500 ha de châtaigniers principalement répartis sur les communes de La Garde-Freinet, Les Mayons, Collobrières, Pignans, Gonfaron. La production varie de 200 à 300 tonnes (pour 10 000 tonnes en France). Elle est reconnue pour son excellente qualité gustative et vendue presque en totalité en fruits de bouche.

La grenade, une filière en plein développement dans le Var

Dans le Var, la grenade s'est installée, depuis 2020, dans les vergers des agriculteurs en quête de diversification de production. Une toute jeune filière en devenir.





Un des 1^{ers} départements apicoles de France

Réputé pour être un des meilleurs miels de France, le miel varois est issu d'une production artisanale. Avec plus de 30 000 ruches et une centaine d'apiculteurs professionnels, la production apicole avoisine les 800 tonnes par an. Les miels produits dans le Var bénéficient d'une reconnaissance IGP (Indication Géographique Protégée) « Miel de Provence » : lavande, romarin, bruyère blanche de printemps, bruyère rose d'automne, châtaignier et toutes fleurs de Provence.



2^e département oléicole de France

Le Var compte 143 communes oléicoles. 32 espèces d'oliviers sont cultivées par plus de 6 000 oléiculteurs.

10 % des surfaces oléicoles françaises se trouvent dans le Var ; c'est le second département oléicole de France.

Avec environ 600 tonnes produites chaque année, la production oléicole varoise représente 12 % de la production française.



Un des plus importants départements français producteurs de truffes

Le Var compte 250 hectares de chênes truffiers, ce qui en fait un des plus importants départements producteurs français.

C'est une filière d'excellence organisée autour d'un syndicat. Il crée en 1971 le marché aux truffes d'Aups. Aujourd'hui, c'est le marché truffier pour les particuliers le plus fréquenté d'Europe. Une Indication géographique protégée (IGP) *Truffe de Provence* devrait voir le jour très prochainement.

PLEIN VAR

8 - L'événement
Le Var au SIA 2026

12 - Évasion
Le littoral varois

14 - Grand angle
Le Var ancre
durablement
son agriculture
et sa forêt



LE VAR *vue mer*

Aux côtés de Var Tourisme, le Département du Var est présent au Salon international de l'agriculture à Paris pour afficher son soutien à l'agriculture et aux producteurs varois et valorise leurs savoir-faire.



Cette année, le Var fait la part belle à son littoral. Sur son stand, il recrée l'ambiance d'un bord de mer typiquement méditerranéen : paillote de plage, pointu, bar à coquillages... Tout est réuni pour transporter les visiteurs dans une crique varoise.

De nombreux temps forts rythmeront la présence du Var sur le salon. Des producteurs et artisans seront présents pour recréer un véritable marché provençal. Une manière pour le Département et Var Tourisme de valoriser ces hommes et ces femmes qui font le Var.

Pour la seconde année consécutive, des tables rondes sont organisées. Réunissant des professionnels et partenaires, elles sont consacrées aux enjeux de l'agriculture varoise.

Comment susciter des vocations ? Ou encore la valorisation de l'agroforesterie. Des moments d'échanges privilégiés et constructifs pour mieux appréhender l'avenir des filières agricoles varoises. Cette année encore, le Département met à l'honneur, les spécialités varoises. Des dégustations de recettes typiques, comme la soupe de poisson et la rouille, élaborées à base de produits du terroir, sont proposées chaque jour. Une occasion unique de découvrir ou redécouvrir la gastronomie varoise.



Deux tables rondes pour préparer L'AVENIR AGRICOLE



Le Département du Var organise deux tables rondes rassemblant des acteurs du monde agricole. Objectif : répondre concrètement aux enjeux majeurs du territoire varois - le renouvellement des générations et la valorisation durable des ressources naturelles - en mettant en lumière des dispositifs innovants et des filières d'avenir.

SUSCITER DES VOCATIONS AUX MÉTIERS AGRICOLES ACTE 2

Cette table ronde complète les réflexions et travaux initiés l'année dernière au Salon international de l'agriculture, sur l'avenir de la profession agricole et la promotion de ses métiers.

- État des lieux du contexte socio-économique de la profession agricole dans le Var.
- Présentation d'initiatives d'aide à l'installation : par exemple, la Chambre d'agriculture du Var et les Jeunes agriculteurs du Var organisent un

forum pour l'installation et la transmission ainsi qu'un concours aux porteurs de projets agricoles vertueux et innovants.

- Retour sur l'expérimentation Agri-emploi RSA 2025/2026 portée par le Département et la FDSEA avec France Travail, la MSA Provence Azur, les organismes de formation professionnelle, la Chambre d'agriculture du Var et les opérateurs de l'emploi comme la Maison départementale de l'emploi.
- Réflexion autour de l'intelligence artificielle, un nouvel atout pour les métiers et l'agriculture ?



Valoriser l'agroforesterie

La seconde table ronde met en avant une filière stratégique pour l'adaptation de l'agriculture varoise aux enjeux climatiques et économiques.

- Comprendre l'agroforesterie et son lien avec les territoires : cette pratique associe arbres, cultures et élevage afin de renforcer la résilience des exploitations tout en préservant les paysages.
- Un état des lieux de la géoressource locale avec un focus sur les filières emblématiques du Var : le liège et la châtaigne, piliers historiques aujourd'hui remis en valeur.
- Structuration des filières d'agroforesterie : soutien départemental aux travaux de remise en production des suberaies, châtaigneraies et autres essences locales – arbousier, lentisque, pin pignon – en lien avec la filière bois.
- Le pastoralisme au cœur de la prévention des incendies : véritable outil de valorisation des espaces naturels et forestiers, le pastoralisme contribue fortement à la protection contre les feux de forêt, enjeu majeur dans le Var.
- Des systèmes agroécologiques intégrés : polyculture, rotations culturales, couverts végétaux, ces pratiques complètent l'agroforesterie pour bâtir des modèles agricoles durables et performants.

À travers ces deux tables rondes, le Département du Var affirme sa volonté d'agir concrètement pour l'avenir de l'agriculture : former, accompagner, innover et valoriser les richesses du territoire. Une mobilisation collective qui illustre parfaitement l'ambition varoise au Salon international de l'agriculture.



En bordure de Méditerranée, avec ses 432 km de linéaire côtier très découpé, ses plages de sable fin aux eaux cristallines, ses criques sauvages, ses îles protégées... le littoral varois dispose de tous les atouts pour attiser les convoitises. Pour préserver, des espaces menacés, depuis les années 80, le Département a acquis plus de 40 espaces littoraux, de Sanary-sur-Mer à Saint-Raphaël.

Notre photo : le littoral du Lavandou









Le Var ancre durablement son agriculture et sa forêt

Face à la pression foncière, à la raréfaction de l'eau et aux risques d'incendie, le Département du Var se positionne en acteur majeur pour l'avenir de son territoire. Par des actions ciblées, allant de la remise en culture de terres incultes à la sécurisation de la ressource en eau, au regroupement ou à la restructuration des terres, il soutient une agriculture locale, résiliente, moderne et pérenne. Le Département favorise également une gestion forestière durable, relançant des filières stratégiques comme le liège et l'arbousier, ainsi que des filières de niche pour concilier production et préservation de la biodiversité.



Foncier agricole, dynamiser le potentiel varois

Face aux défis de l'urbanisation et des parcelles en friche ou morcelées, le Département du Var déploie des outils pour relancer l'exploitation de terres incultes et restructurer ou regrouper des parcelles agricoles.

Redonner vie aux terres agricoles endormies

Dans le Var, dans un contexte de pression foncière, le potentiel agricole est en souffrance. « *Le foncier est rare dans le département du Var. Les difficultés sont dues à l'urbanisation et la rétention foncière qui provoque l'enfrichement* », nous explique Julie Plagnol, cheffe de projet agriculture et aménagement foncier rural au Département du Var.

Pour redonner la terre, l'outil essentiel, aux agriculteurs, et face à l'immobilisation de nombreuses parcelles délaissées, le Département déploie une solution concrète : la mise en valeur des terres incultes. Si cette procédure, très ancienne encadrée par le Code rural et de la pêche maritime, reste administrative, le Département agit en tant que médiateur et expert pour débloquer ces situations. Avec comme objectif : « *De structurer et de lever les freins pour libérer du foncier* », nous expliquent Julie Plagnol et Mélanie Laumain, cheffe de projet gestion des espaces agricoles et périurbains au Département du Var.

Cette procédure se décline selon l'échelle du besoin. Elle est individuelle ou collective. **Dans le cas de la procédure individuelle :** « *Le processus commence souvent par la ténacité et les efforts d'une seule personne : l'agriculteur. Après avoir repéré une parcelle non exploitée mais prometteuse, il tente d'abord l'approche amiable : proposer*



À Esparron-de-Pallières

Le défi foncier y est immense : une plaine agricole de 476 hectares morcelée en 1149 parcelles ! Pour gérer cette complexité, le Département a mis en œuvre une approche méthodique. Parce qu'on ne cherche pas à cultiver à tout prix, mais à cultiver durablement. La dimension environnementale a été intégrée dès le départ. Les terres, sans potentiel agricole à cause de trop forts enjeux environnementaux, ont été écartées. *« Pour les autres, des préconisations sont faites pour lier la vie agricole à la vie sauvage »*, nous explique Dominique Guicheteau, responsable scientifique à la Direction des Espaces Naturels, Forestiers et Agricoles au Département du Var. Après avoir croisé les données agricoles et les enjeux de biodiversité, au total, une centaine d'hectares a été examinée et identifiée à potentiel. Sur les friches étudiées, 87 hectares ont finalement été retenus pour la valorisation agricole, répartis sur 172 parcelles soit environ 110 propriétaires.

un bail ou un achat au propriétaire. Si ces démarches échouent, le parcours administratif se poursuit », nous détaillent-elles. Puis l'agriculteur saisit le Préfet, mais c'est le Département qui entre en scène pour apporter la lumière sur la situation. « Le Préfet assure l'acte réglementaire, et le Département donne une expertise », précise Mélanie Laumain. S'il est conclu qu'il y a bien rétention foncière : « C'est-à-dire que le propriétaire n'exploite pas sans raison valable, l'État intervient : il met en demeure le propriétaire qui a alors une alternative : soit il met lui-même la terre en culture, soit il doit la donner à bail à un agriculteur. »

Ce mécanisme ancien, hérité de la Seconde Guerre mondiale, a été relancé par le Département du Var en 2023. Il a permis *« à trois cas d'aboutir : un propriétaire a mis en valeur lui-même, deux autres ont signé un bail amiable avec l'agriculteur après contentieux. »*

Dans le cas de la procédure collective : *« Elle prend une tout autre dimension lorsqu'elle est actionnée collectivement »*. À Esparron-de-Pallières, un projet pilote est mené par un trio d'acteurs : la profession agricole, la commune, et la communauté de communes.

Restructurer ou regrouper les parcelles agricoles

Que ce soit à l'échelle d'une ou de plusieurs exploitations ou plus encore à l'échelle d'un territoire : le morcellement des terres rend souvent l'exploitation agricole ou forestière complexe. Pour améliorer cette situation, le Département s'appuie sur deux outils : le dispositif d'Échanges amiables d'immeubles ruraux (Ecir), et l'Aménagement foncier agricole forestier et environnemental (Afafe).

« Avoir des parcelles éparpillées complique tout, de l'accès à la rentabilité. L'objectif est de faire de la dentelle pour le terrain afin de regrouper les îlots et de rendre l'exploitation plus viable, y compris pour les nouveaux agriculteurs », nous explique Mélanie Laumain, cheffe de projet gestion des espaces agricoles et périurbains au Département du Var.

Et justement, les Échanges cessions amiables d'immeubles ruraux permettent aux propriétaires de s'échanger des parcelles sur la base du volontariat pour consolider leur exploitation.

Pour encourager cette démarche, *« le Département agit en facilitateur financier en prenant en charge jusqu'à 80 % des frais d'échange (notaire, géomètre). Cette aide est un coup de pouce pour pérenniser l'activité agricole varoise »*, assure Mélanie Laumain.

Pour une restructuration à plus grande échelle, l'Aménagement foncier agricole forestier et environnemental (Afafe) est l'outil le plus adapté. Il intervient pour réagencer les terres sur un territoire donné. C'est le cas à Tavernes, où un projet d'Afafe est en cours pour la *« redynamisation de l'agriculture locale »*, précise Marie Bernazeau, cheffe de projet aménagement foncier rural et filières agricoles alimentaires au Département du Var. Car, *« aujourd'hui, il est quasiment impossible pour un agriculteur de s'installer dans la plaine »*, résume-t-elle avant d'ajouter : *« L'Afafe est la solution pour créer des ensembles fonciers rationnels. À Tavernes, on parle de 243 hectares divisés en 938 parcelles. Cette procédure s'impose aux 197 propriétaires et repose sur des échanges de parcelles selon le principe d'équivalence »*. Accélérée par l'arrivée potentielle de l'eau du Canal de Provence, conditionnée à cette restructuration, le morcellement actuel rendant l'irrigation impossible, cette opération devrait passer en phase opérationnelle

Une gestion raisonnée de l'eau

Soutenir l'agriculture dans ses pratiques économes : telle est l'ambition du Département pour sécuriser l'avenir de l'agriculture varoise. Une ambition qu'il met doublement en œuvre à travers son plan concerté « Var Eau Solidaire », et son soutien direct aux agriculteurs varois.

Face à la récurrence des sécheresses, l'eau est devenue le défi stratégique du Var. Essentielle à la vitalité du territoire, l'irrigation agricole représente 32 % des volumes prélevés, un chiffre en croissance qui exige une gestion d'avenir.

C'est pour répondre à cette vulnérabilité, et soutenir les pratiques économes de l'agriculture, que le Département a lancé « Var Eau Solidaire », une politique ambitieuse issue de l'étude prospective et participative Var Eau 2050. Co-construite avec l'ensemble des acteurs, dont les agriculteurs, cette feuille de route vise à anticiper, moderniser et se réadapter plutôt que de subir.

Articulé autour de cinq axes stratégiques, le plan place le renforcement de la sobriété et la sécurisation de l'approvisionnement au cœur de ses priorités. Le but est d'accompagner les exploitants dans l'adoption de pratiques économes et d'améliorer la connaissance des ressources disponibles.

La sécurisation hydrique bénéficie d'un effort financier notable. Une enveloppe exceptionnelle de 20 millions d'euros est dédiée au financement de projets prioritaires sur deux ans. Une partie significative de ces fonds servira à sécuriser l'alimentation en eau par la concession régionale du Canal de Provence, notamment l'alimentation en eau agricole.

En complément de ces investissements majeurs, une aide financière directe aux agriculteurs est maintenue via la politique de stratégie agricole départementale. De plus, l'agence Var Ingénierie apportera un soutien technique précieux aux collectivités pour la réalisation de projets structurants.

Par cette approche globale, le Département se positionne en acteur solidaire et déterminé, garantissant ainsi l'attractivité du Var et la pérennité d'une agriculture locale et résiliente.





canal de sainte-croix, un patrimoine hydraulique à restaurer

C'est assurément le plus long canal du Var avec ses 30 km. Le canal de Sainte-Croix « a été mis en service il y a 175 ans. Il est vital pour l'irrigation de 239 hectares de terres, appartenant à 264 propriétaires, dont 24 exploitants cultivant notamment de la vigne, des oliviers et du maraîchage sur les communes du Thoronet et de Lorgues », nous explique Laurent Boglio, président de l'Association syndicale autorisée (Asa) de Sainte-Croix, gestionnaire du canal.

Si chaque année, l'association assure l'entretien du canal en réalisant d'importants travaux de curage et de débroussaillage pour assurer la bonne circulation de l'eau, « il a besoin d'être réhabilité pour améliorer l'efficacité du réseau ». Les travaux majeurs incluent : « La restauration d'un segment du canal près du pont d'Argens, dont le cuvelage est endommagé. La réhabilitation de quatre martelières (vannes de décharge) dont l'étanchéité n'était plus assurée. La restauration de l'aqueduc des Garrands présente des défauts structurels majeurs. Il sera remis en état à l'identique. » Le montant total des travaux de 97 365,60 € a été financé pour partie par le Département.

« En plus de l'irrigation, la présence d'eau dans le canal, qui prélève l'eau du fleuve Argens, joue un rôle essentiel de sécurité, en offrant des points de pompage aux pompiers en cas d'incendie dans cette zone boisée, précise le président. Quant à la préservation de la ressource, elle est aussi assurée par l'association qui, en période de sécheresse, réduit les prélèvements pour garantir un débit minimal au fleuve ».



Petite exploitation et grand défi !

Du radis Daïkon frais et piquant à l'Amarante red terreuse... Les Petites Herbes, c'est l'histoire de deux amis, Antoine et Lucas, qui ont transformé, en seulement un an, 6 000 m² de terre à Grimaud en une exploitation maraîchère en plein essor. Si elle est aujourd'hui connue pour ses micro-pousses, prisées par les chefs étoilés, elle offre bien plus, avec des fleurs comestibles et plantes aromatiques et ou médicinales.

Toutes en vente directe sur place. L'exploitation est un véritable festival de saveurs.

Si les micro-pousses se déclinent en une trentaine de variétés – allant du goût de noisette de la roquette aux saveurs citronnées de certaines moutardes – le reste du terrain est une explosion de fleurs comestibles et de plantes aromatiques (sauge, menthe, tagète lemon...). « *C'est notre diversité qui fait notre force. Mais l'alimentation en eau de nos cultures faisait partie de notre premier défi* », insiste Antoine.

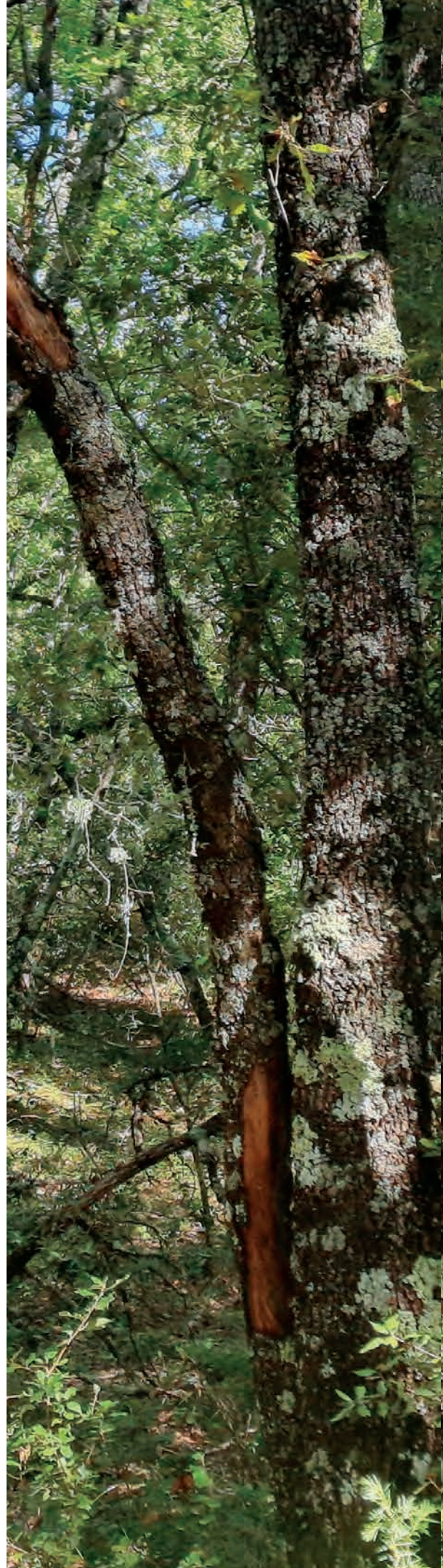
L'exploitation, éloignée de toute infrastructure, était raccordée à l'eau de ville.

C'est pour garantir son autonomie et sa pérennité que les maraîchers se sont lancés dans un projet vital : « *Substituer l'eau potable par une ressource autonome, mieux gérée, grâce à des travaux de création d'infrastructures hydrauliques et l'installation de systèmes goutte-à-goutte* », détaille-t-il. Pour ce faire, « *une étude d'impact a été menée et un compteur garantissant le suivi continu des prélèvements a aussi été installé* », précise-t-il. Autant d'aménagements qui aujourd'hui garantissent la pérennité de l'activité tout en protégeant la nappe phréatique locale.

Le coût total du projet s'élève à 25 601 €, soutenu par le Conseil départemental du Var à hauteur de 16 640 €.

Les Petites Herbes prouvent que l'agriculture locale peut être à la fois excellente, résiliente et responsable.

Les petites herbes - 270, chemin de Caucadis à Grimaud. @petitesherbes





La gestion durable de la forêt

Le Var est le deuxième département le plus boisé de France, avec les deux tiers de son territoire occupé par la forêt. Une forêt à 70 % privée. Pour assurer une gestion durable et soutenir les propriétaires, le Département met en place plusieurs actions et accompagnements.

Concilier gestion forestière et prévention du risque incendie

Depuis de nombreuses années, le Département soutient les chantiers de coupes forestières groupées, le long des pistes DFCI (Défense des forêts contre l'incendie) et des routes départementales. Il s'agit de concilier gestion des massifs forestiers et lutte contre les incendies. Ces chantiers permettent de réduire de manière significative le volume de biomasse combustible aux abords des ouvrages DFCI, ce qui renforce leur efficacité et sécurise l'intervention des pompiers en cas de feu. Un accord multi-partenarial en faveur de l'exploitation forestière groupée à vocation DFCI, co-rédigé par le Département et les Communes forestières du Var a été signé le 14 avril 2023 par une quarantaine de partenaires. Aujourd'hui, les coupes groupées se multiplient dans le Var.

Soutenir des plans de gestion forestière durables

Dans le Var, les deux tiers de la forêt sont privés. Le Département soutient les propriétaires pour leur permettre de gérer durablement leur propriété. Comme le souligne Florian Dufaud, gestionnaire forestier au sein de la SCOP Avisilva, « *les propriétaires de plus de 20 hectares doivent élaborer un plan simple de gestion, c'est une obligation légale. C'est un document de planification de gestion forestière sur une vingtaine d'années* ». Le Département subventionne la réalisation de ces plans pour inciter les propriétaires à les effectuer. Il soutient désormais également la sylviculture mélangée à couvert continu au travers d'une aide au marquage d'éclaircie. De quoi s'agit-il ? « *La sylviculture mélangée à couvert continu vise à ne jamais effectuer de coupes rases. L'objectif est de réaliser des coupes douces - 20 à 30 % du volume - tous les dix ans pour maintenir le couvert forestier, produire du bois de manière durable, et préserver la biodiversité en conservant les arbres anciens et les essences rares* », explique le professionnel. Pour réaliser ces coupes,

le rôle du gestionnaire forestier est primordial. Il doit marquer, en amont, les passages pour les machines à l'aide de peinture forestière, « *ce qu'on appelle des cloisonnements d'exploitation* ». Ce processus permet de s'assurer que seulement 20 % de la surface forestière est parcourue par les engins, minimisant ainsi le tassement des sols. Ce marquage sert également à désigner les arbres à abattre, environ un sur cinq. « *Cette gestion dite raisonnée offre un équilibre entre l'utilisation humaine de la ressource bois et la préservation de l'environnement* ». Ainsi, les gestionnaires forestiers sont chargés de la planification, l'identification des zones de coupe, la recherche d'acheteurs de bois et l'encadrement des chantiers. « *En soutenant aujourd'hui le marquage d'éclaircie, le Département affiche sa volonté d'une gestion durable de la forêt en promouvant le travail des professionnels de la forêt ayant des pratiques vertueuses par opposition à ceux qui privilégient des coupes rapides et massives, souvent plus lucratives à court terme* ».



Le liège, une filière en pleine renaissance

Avec ses 58 000 hectares, la suberaie varoise fait du Var le premier département subéricole de France. Ce trésor écologique, reconnu comme l'un des 30 hotspots de la biodiversité mondiale, est fragilisé et dégradé depuis quelques années. L'intervention humaine est nécessaire pour régénérer ses peuplements et produire à nouveau du liège de qualité. Le chêne-liège possède des qualités remarquables comme celle d'être résistant aux incendies, grâce notamment à son écorce épaisse, et de se régénérer après un feu. Cependant, les incendies ont un coût économique ; ils déprécient la qualité du liège.

Face à ces difficultés, l'Association Syndicale Libre de gestion forestière de la suberaie varoise (ASL Suberaie varoise), créée en 1991, joue un rôle d'expert et de facilitateur. Elle regroupe aujourd'hui environ 320 propriétaires forestiers et propose un accompagnement complet. Il s'agit de décharger le propriétaire des lourdeurs administratives. Car la remise en état des suberaies est une opération coûteuse. Ces programmes de réhabilitation sont subventionnés à 80 % du montant hors taxe des travaux : 40 % par le Département et 40 % par la Région. L'ASL monte les dossiers de financement public, démarche les entreprises et assure le suivi du chantier. Cette aide est essentielle : la rentabilité financière du liège pour les propriétaires n'est souvent pas immédiate. « J'ai eu la chance de bénéficier d'aides pour les travaux de réhabilitation de ma suberaie, à deux reprises. C'est essentiel que les pouvoirs publics nous soutiennent, sans ça nous ne pourrions pas entretenir nos propriétés », assure Sébastien Telleschi, propriétaire forestier de 22 hectares au Muy.

« Au début du XX^e siècle dans le Var, environ 10 000 tonnes de liège étaient levées chaque année, pour 200 usines, aujourd'hui on lève moins de 500 tonnes et seulement 2 entreprises perdurent », précisent les responsables de l'ASL Suberaie varoise. Heureusement, de nouvelles filières se développent. Outre le bouchonnage qui absorbe l'essentiel du liège de qualité, le liège de faible qualité est désormais valorisé pour l'isolation des bâtiments. Cette filière est prometteuse. Le liège est aussi utilisé dans la maroquinerie, l'aérospatiale et même dans l'art et le design. Le Département apporte son soutien aux acteurs qui œuvrent en faveur de la relance de cette filière.

EN CHIFFRES

Depuis 2021, le Département a financé **74** plans simples de gestion pour un montant de **91 914 €** pour plus de **7 800** hectares de forêt privée. En 2025, **5** propriétés forestières ont bénéficié de la nouvelle aide au marquage pour un montant de **30 000 €**.

En 2025, **42 780 €** ont été attribués à l'ASL Suberaie varoise pour mener des études et des travaux d'amélioration durable de la suberaie privée des Maures. En 2025, **40 019 €** ont été investis en faveur d'actions d'animation auprès des propriétaires privés pour mener des opérations sylvicoles groupées.

Terres incendiées, et après ?

Le feu du 11 juin 2024 a brûlé 300 hectares entre Vidau-ban et La Garde-Freinet, dont la moitié sur la Réserve naturelle nationale de la plaine des Maures. Cet incendie a, alors, ravagé une partie de la propriété d'Ivan Mahaim à La Garde-Freinet. Il s'est installé dans le Var en 1968, « pour une histoire d'amour qui s'est transformée en coup de foudre pour le paysage varois. J'ai épousé une terre ». Il possède 48 hectares d'un seul tenant, ce qui est assez rare dans le Var. En juin 2024, il faut aller vite. Car pour qu'elle soit efficace, une action doit être mise en place rapidement après l'incendie. Ici, grâce à l'action du Département, les premières interventions ont pu se dérouler dès l'hiver qui a suivi. « C'est essentiel pour plusieurs raisons », explique Floriaan Henneau, ingénieur forestier à l'ASL Suberaie varoise, en charge des travaux. « Il faut lutter contre l'érosion en mettant en place des fascines, des cordons linéaires de végétation. Ces fascines ralentissent le ruissellement de l'eau, empêchant l'érosion

des sols et permettant à l'eau de s'infiltrer ». Après un feu, les sols nus, riches en nutriments sont exposés au ruissellement. Seconde raison : assurer la régénération. « Nous utilisons la technique du recépage qui consiste à couper au pied les arbres trop sévèrement impactés par le feu. Ça oblige l'arbre à repartir directement du pied avec des rejets de souche, assurant ainsi une meilleure régénération ». Le recépage permet aussi de limiter les risques de propagation de pathogènes chez les arbres affaiblis par l'incendie. Les travaux créent également des abris d'urgence pour la faune à partir des troncs d'arbres recépés. Ces travaux, essentiels pour le maintien du milieu forestier, sont trop coûteux pour être assumés par les propriétaires seuls, souvent découragés après un sinistre. À La Garde-Freinet, sur les 32 hectares traités, 6 appartiennent à Ivan Mahaim. Ce chantier, d'un montant de 98 881 € a été financé à 100 % par des aides, dont 25 % par le Département.



Partenariat public-privé inédit après l'incendie de Gonfaron en 2021

Le 16 août 2021 à Gonfaron, plus de 7 000 hectares de forêt sont touchés par l'incendie dans la plaine des Maures. Les opérations de restauration post-incendie sont colossales et ne peuvent être assumées ni par les propriétaires ni par les collectivités territoriales seules.

Un partenariat public-privé, inédit jusque-là, a permis la réalisation des travaux. Le Département du Var et la Région Sud Paca ont débloqué une enveloppe exceptionnelle de plus d'1 M€ qui a été abondée par un financement privé d'1,1 M€*, dans le cadre d'un mécénat rendu possible par le fonds Respir, qui permet de combiner des financements mixtes au profit d'opérations de sauvegarde de la forêt.

* 1 M€ offerts par la compagnie maritime d'affrètement CMA-CGM et 100 000 € par les Jardineries Truffaut



Valorisation des produits forestiers : exemple de l'arbousier

Si le liège et la châtaigne sont les produits phares de la forêt varoise, l'arbousier est en train d'émerger. Longtemps considéré comme négligeable, cet arbre est au cœur d'une nouvelle stratégie de valorisation portée par des structures comme Forêt Modèle de Provence ou des agriculteurs audacieux comme Emilien Wallace, avec le soutien du Département.

Créée en 2013, Forêt Modèle de Provence développe des projets de gestion durable des espaces forestiers et des filières. « *Nous travaillons sur la valorisation des produits forestiers en organisant des événements mais aussi en travaillant sur la collaboration internationale* », présente Nicolas Plazanet, chargé de mission pour Forêt Modèle de Provence. En 2018, la structure lance une initiative autour de l'arbousier, « *pour prouver son potentiel économique. Jusqu'à présent, on n'en faisait pas grand-chose, même au contraire, dans les plans simples de gestion, il était conseillé de ne pas le conserver* », continue l'expert. Le premier projet a concerné une bière à l'arbouse. « *Ce test commercial, mené pendant trois ans, a atteint 21 000 € de chiffre d'affaires la dernière année.* » Essai réussi ! Forêt Modèle de Provence a aussi travaillé avec des chercheurs de l'Université Côte d'azur, du CNRS* ou de l'INRAE*, pour identifier d'autres applications concrètes dans plusieurs domaines : la cosmétique avec une crème anti-âge à base de feuillage, le bois utilisé en marqueterie, la création d'un miel au goût surprenant... Un dossier Leader de plus de

800 000 € a été déposé auprès de l'Union européenne afin de structurer une filière complète. Des producteurs se sont lancés dans l'aventure à l'image d'Émilien, apiculteur et castanéiculteur à Gonfaron. « *Il y a une quinzaine d'années, lors de la réhabilitation de mes châtaigneraies, j'ai fait le choix, un peu incompris à l'époque, de conserver les arbousiers. Et, on se rend compte que c'était le bon, car l'arbousier présente des possibilités de développement importantes* », assure l'agriculteur. Aujourd'hui, il propose différents produits à base d'arouses, des confitures souvent en assemblage avec d'autres fruits comme la figue de Solliès, la pomme sauvage ou la crème de marrons, des sirops, des vinaigres... « *L'arbouse apporte une touche de fraîcheur et d'acidité* ». Il envisage désormais de créer une marque propre à l'arbouse pour commercialiser ces produits.

* Centre National de la Recherche Scientifique. Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement

Création d'une unité de production de granulés à Comps-sur-Artuby

Dans le cadre de son soutien à la structuration de la filière forêt-bois, le Département soutient le projet de la SAS Terreaux Services Varrone à Comps-sur-Artuby. L'entreprise prévoit notamment la création d'une scierie, d'une charpenterie-menuiserie, d'un séchoir micro-onde et d'une ligne de granulation. Une équipe d'une dizaine de salariés permettra la production de divers produits de valorisation du bois, dont la récupération des molécules de bois à destination de la chimie verte pour la parfumerie. Le Département du Var soutient à hauteur de **300 000 €**, l'unité de granulation qui sera installée dans quelques mois. Elle produira environ 4 500 tonnes de granulés de bois, par an, à partir des produits connexes (déchets /chutes de bois) provenant de la transformation des bois (charpente, menuiserie...).



© Adobe stock



soutien aux filières de niche

Aux côtés des grandes filières agricoles traditionnelles (viticulture, horticulture, oléiculture), se développent, dans le Var, de nouvelles filières que l'on peut appeler de niche : grenades, amandes, pistaches, agrumes... Le Département soutient l'émergence de ces filières qui présentent des innovations ou des adaptations au changement climatique. Il soutient également les investissements en faveur des filières agricoles varoises de niche à haute valeur ajoutée économique, environnementale, paysagère et patrimoniale leur permettant de rester compétitives et économiquement viables.



Ils ont été soutenus

À Montmeyan, Arnaud Brémond, éleveur de brebis allaitantes et de poneys shetland a obtenu un financement pour des travaux de débroussaillage, la pose de barrières de contention et de clôtures fixes. La ferme des ferriers de Nina Lejeune à Sillans-la-Cascade a pu mettre en place des panneaux solaires sur les bâtiments existants et construire un bâtiment mobile d'élevage pour ses poules pondeuses. Les Belles de Provence, installées à La Crau, ont obtenu un financement pour la construction de leur unité de production de fromages. Le Département a également soutenu en 2025 deux projets de développement de mielleries en agriculture biologique à Montauroux et Méounes-lès-Montrieux.





Pastoralisme : le Département engagé

Dans le Var, le pastoralisme est une filière importante. Elle représente la plus grande surface exploitée et le Var compte 250 à 300 éleveurs pastoraux. Le pastoralisme et le sylvopastoralisme participent à la préservation du patrimoine naturel, des écosystèmes ainsi que des savoir-faire et des métiers qui façonnent le paysage. Ce mode d'élevage, parfaitement adapté au territoire varois, joue un rôle crucial dans le maintien de la biodiversité. Le pastoralisme fait face à de nombreux enjeux. Le Département a ainsi mis en place, avec l'expertise du Centre études et de réalisations pastorales Alpes Méditerranée (Cerpam) et de la Chambre d'agriculture du Var, un dispositif d'aide afin de soutenir les exploitations pastorales face à ces enjeux. « *Le Département du Var s'est appuyé sur notre expertise de terrain* », soulignent Alice Bosch et Julien Fontaine, techniciens au Cerpam. « *Nous avons pu faire remonter les besoins et enjeux des éleveurs, notamment sur la nécessité de maintenir les espaces ouverts, les problèmes d'accès à l'eau ou encore la prédation* ». Le Département propose une aide aux investissements pour l'amélioration des conditions de travail et le respect du bien-être animal. Ainsi, en 2025, 30 porteurs de projets ont été soutenus pour un montant total de 486 220 €. L'aide départementale se poursuit pour l'année 2026 et plusieurs dossiers de demande d'aide ont déjà été déposés.

Soutien aux autres filières

Le Département continue d'élargir son intervention auprès des autres filières de niche présentes dans le Var. Ainsi, dans le cadre des appels à projets du FEADER, il a apporté son soutien financier aux filières maraîchage, céréales et oléoprotéagineux, porc plein air, apiculture, bovin et caprin lait avec transformation fromagère, poules pondeuses pour un montant de 96 925 € en 2024 et 68 848 € en 2025, et près de 180 000 € en 2024 et 103 000 € toutes filières confondues au bénéfice d'exploitations agricoles.



© Adobe stock





ENVIE DE VAR

30 - coup de cœur

Une super serre autonome

31 - Viens je t'emmène...

Découvrir l'agritourisme
dans le Var avec Visit Var

37 - En famille

La ferme de l'Écoferme
de la Barre à Toulon

39 - À table !

La soupe de poisson
et la rouille

41 - Portfolio

Les plus belles plages
varoises



Prix de l'Innovation et de la Recherche du Var

Quand une idée devient réalité ! Timothée Bailly, jeune physicien originaire de Camps-la-Source, vient d'inventer une super serre autonome capable de s'adapter au climat.

Un projet révolutionnaire récompensé, en 2025, par le Grand prix de l'innovation environnementale dans le cadre du Prix de l'Innovation et de la Recherche du Département du Var.

telligent et autosuffisant. Timothée croit en son projet et commence à réaliser des prototypes de sa super serre autonome. Une structure équipée de capteurs pour évaluer les conditions climatiques internes, notamment l'état du sol, la température et l'ensoleillement. Un algorithme utilise ces mesures pour activer l'arrosage automatique, l'éclairage, via des lumières LED pour compenser le manque d'ensoleillement, et le chauffage infrarouge. L'objectif est de maintenir les conditions climatiques optimales dont les plantes ont besoin, permettant ainsi de cultiver toute l'année et de produire n'importe quelle espèce. La serre est équipée de panneaux photovoltaïques qui produisent l'électricité nécessaire à l'autonomie énergétique. L'inclinaison des panneaux solaires permet de récupérer l'eau de pluie grâce à une gouttière intégrée et à une citerne de stockage d'eau assurant l'arrosage automatique.

Super serre autonome : l'innovation au service de l'agriculture



© Var Matin

“C’est un projet qui est né lors de mes études de physique à l’université de Montréal”, précise Timothée Bailly. « Mon projet de fin de licence a permis de modéliser numériquement la croissance des plantes et de comprendre comment contrôler leur production en fonction de l’eau et de l’ensoleillement qu’elles reçoivent ».

C’est de là que l’idée a germé dans son esprit : construire un système de contrôle climatique in-

Cette super serre autonome ne mesure que quelques mètres carrés et n’est alors pas adaptée à un usage professionnel. « Sa taille est idéale pour l’expérimentation pédagogique ou pour les particuliers. Ce type de projet pourrait également avoir un but social, comme des jardins ou serres partagés, contribuant à une plus grande autonomie alimentaire des villes », souligne l’inventeur.

Le Prix de l’Innovation et de la Recherche du Département permet à Timothée Bailly de faire évoluer son système vers un modèle plus économique en réduisant les coûts de fabrication : « Mon projet évolue vers un mur hydroponique, un système de culture hors sol permettant un gain d’espace et une réduction des matériaux. Il résout le problème de l’apport en nutriments sans terre, non géré par le prototype initial ». Le lycée Agricampus à Hyères-les-Palmiers se serait déjà montré très intéressé pour démarrer des expérimentations en 2026.

Pour Timothée, le prix obtenu est une reconnaissance de son travail mais aussi « la preuve et l’importance d’être créatif et ambitieux dans le Var ! ». ■

Voyager au cœur de l'identité varoise

Saveurs, terroirs, savoir-faire...

Le Var est un département unique où l'agriculture reste un secteur économique dynamique. L'agrotourisme a pris ici toute sa mesure ! À travers le réseau Destination Le Var, des professionnels varois défendent l'identité de leur terroir. Ambassadeurs d'un tourisme durable de qualité, ils vous feront découvrir un Var passionné et savoureux.

La Ferme des Banons à La Crau : une histoire de passion pour les abeilles et les animaux

En direction de La Crau, une petite route de campagne mène à la Ferme des Banons, un lieu ouvert à tous, plein de vie où Marjorie Pouchoy, apicultrice depuis plus d'une dizaine d'années, a transformé sa passion en véritable vocation.

Aujourd'hui, elle veille sur près de 200 ruches réparties sur le territoire, pratiquant une apiculture transhumante pour suivre les floraisons. « On déplace les ruches selon les floraisons. Par exemple, pour le miel de lavande, on emmène les ruches sur le plateau de Valensole au moment de la floraison », explique Marjorie. Elle produit quatre variétés de miel — printemps, garrigue, lavande et châtaignier — et a développé, en partenariat avec d'autres producteurs locaux, une gamme de produits bien-être à base de miel et de propolis, de pollen, de gelée royale ou encore de spiruline. La particularité du lieu : son espace unique de vente en libre-service, basé sur la confiance : chacun peut venir à toute heure acheter son miel.



Mais la Ferme des Banons, c'est bien plus qu'un lieu de production. C'est aussi une ferme pédagogique où petits et grands côtoient les animaux : Tango le bouc nain, Java la chèvre ou Fifi le cochon. Certains visiteurs reviennent chaque semaine avec leurs enfants : « Ils voient les animaux grandir, ils connaissent leurs prénoms » explique Marjorie. Soutenue par des dons volontaires, la ferme est devenue un véritable lieu de partage qui accueille régulièrement des familles fidèles. Marjorie souhaite désormais développer la sensibilisation aux abeilles et à l'environnement et proposer bientôt des animations dédiées aux enfants. Alors, si vous passez près de La Crau, arrêtez-vous à la Ferme des Banons : un endroit simple, chaleureux et profondément humain.

Ferme des Banons - 888 chemin des Banons La Moutonne, 83260 La Crau

Réseau Destination Le Var

Destination Le Var est un réseau de professionnels, créé par le Département du Var et Var Tourisme, son agence de développement touristique. Il rassemble les acteurs du tourisme varois autour de la valorisation des territoires, des produits et du Var en général. Ils favorisent les circuits courts et sont engagés dans un tourisme plus responsable.



café Germain, une escale gourmande à Pourrières



Le café Germain, c'est avant tout, l'aventure d'un couple Eloïse et Steven, passionnés par la cuisine, les produits du terroir. « *La gastronomie locale et authentique, mais attention, avant tout accessible* », martèle Eloïse en cuisine. Steven, son mari, nous raconte : « *Nous sommes arrivés, il y a 6 ans. Notre projet a vu le jour grâce à l'émission SOS Villages de Jean-Pierre Pernaut, nous avons repris ce commerce qui vient d'être labellisé Bistrot de Pays* ».

En cuisine, Eloïse met à l'honneur les produits du terroir et des producteurs locaux : poisson de la marée tretsoise, légumes de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, farine de Bras pour le pain qu'elle prépare chaque matin. « *Il n'y aura jamais de tomate-mozza en hiver ni de tarte Tatin en été* », assure la cheffe. Tout est fait maison, dans le respect des saisons. Sur sa carte en novembre dernier, Eloïse proposait une crème de carottes aux épices orientales, accompagnée de croûtons de panisse maison et de pickles d'œufs suivie d'une

échine de porc braisée, oignons fondants, purée de courge. En dessert, le sablé breton aux pommes rôties, ganache au chocolat et éclats de noix caramélisées. Des assiettes pleines de couleurs avec beaucoup de saveurs : un vrai régal !

Au bar, Steven, issu d'une famille de restaurateurs depuis trois générations, cultive la même exigence : 600 références de vins, 100 % bio, soigneusement sélectionnées auprès de petits vignerons français et étrangers. Une passion héritée de son grand-père, ancien président des sommeliers du Nord-Pas-de-Calais-Picardie.

Le menu du midi évolue chaque mois, tandis que le soir, le Café Germain se transforme en bar à tapas gastronomiques, pour des moments de partage en toute simplicité. Une belle adresse à découvrir au cœur de Pourrières.

Café Germain, 5 grand Place à Pourrières
09 79 17 63 13 sur réservation

Le Barretian à Villecroze, une parenthèse authentique



On ne s'y attend pas ! Le Barretian à Villecroze se dévoile à ceux qui osent franchir la piste qui mène au domaine. Confidentiel et exceptionnel à la fois, il a été totalement restauré par Fabienne et Bruno Bourguet, propriétaires de ce lieu enchanteur depuis 2016. « *Nous avons fait notre vie à Paris, mais une fois les enfants grands, nous avons eu besoin de changer de vie, de cadre, de revenir à la nature et d'avoir un vrai projet ensemble* ». Le couple se met alors en quête d'un domaine à racheter. Après cinq années de recherche, ils tombent sur la perle rare, Le Barretian, et décident de lui redonner vie. « *Déjà présent sur les cartes napoléoniennes, le domaine n'était alors constitué plus que d'une olive-raie abandonnée et d'un petit hameau provençal en pierres néces-*

sitant d'importants travaux ». Fabienne et Bruno ont entamé la restauration du lieu « *en gardant la coquille extérieure* ». Fabienne a également suivi une formation agricole, « *non pas dans le but de devenir agriculteur à l'âge de 50 ans, mais pour acquérir une base solide et comprendre les choix techniques à faire* », confie-t-elle. « *Nous nous sommes aussi et surtout entourés de très bons professionnels* ». Ils peuvent aujourd'hui se vanter d'avoir une production agricole de haute qualité. L'oliveraie produit de l'huile d'olive depuis la reprise. En 2024, ils ont obtenu une médaille d'or au Concours général agricole. Le vignoble a été créé en 2019. Aujourd'hui, le domaine ne vinifie, chaque année, que 5 à 10 % de la production de leurs 8 hectares de vigne. « *Par choix* », expliquent les propriétaires, désireux de privilégier une agriculture de qualité à la quantité : « *Nous vendons le reste à un autre domaine. Cette faible production nous permet de nous concentrer sur des vins qui nous plaisent sans contrainte d'assemblage* ». Et particularité pour un domaine varois : ici ne sont produits que des blancs et des rouges.

Pour vivre une expérience unique, le Barretian vous ouvre ses portes. Avec cinq chambres et deux logements indépendants, vous pouvez séjourner dans cet endroit exceptionnel. « *Nous avons développé l'hébergement en parallèle de notre activité agricole avec l'idée de partager notre petit coin de paradis* ». Fabienne et Bruno prennent à cœur encore une fois la qualité. « *Nous souhaitons que nos hôtes profitent au maximum de leur séjour. Pas de remplissage full time ! Ils viennent ici pour se reposer et s'aérer, loin de la pression et de la promiscuité, une parenthèse authentique* ». Le domaine est membre du Réseau Destination Le Var pour défendre « *l'identité, les valeurs et le terroir du Var* ».

Plus d'infos sur lebarretian.com

conserverie Au bec fin, une référence dans la fabrication artisanale

Dans le Var, quand on parle de fabrication artisanale, il est difficile de passer à côté des produits de la conserverie Au bec fin, installée à Cogolin. Fleuron de la transformation de produits frais de poissons et de légumes, elle met à l'honneur la gastronomie provençale. Soupe de poissons de roche, de moules, de favouilles, soupe au pistou, tapenade, anchoïade, rouille... Elle offre plus de 100 produits à son catalogue, distribués dans près de 500 magasins en Provence Alpes Côtes d'Azur. Si l'entreprise fête ses 35 ans, elle a depuis une quinzaine d'années pris la décision de remettre « le produit local à sa juste place, insiste Olivier Maniere, son directeur général. 75 % de nos ingrédients pour élaborer nos recettes proviennent de Provence Alpes Côte d'Azur ». Pour leur produit phare, la soupe de poissons de roche : « Les poissons pêchés proviennent de pêches locales dans le Golfe de Saint-Tropez, la baie de Hyères. Pour ce faire, nous nous sommes engagés durablement avec des pêcheurs locaux. Nous leur assurons d'acheter toute l'année leur pêche à juste prix », nous explique Olivier Maniere.

La PME, à taille humaine avec sa trentaine de salariés, a dû adapter ses ateliers de fabrication en s'agrandissant et en se dotant aussi d'outils de gestion très perfectionnés pour assurer le suivi de toute la chaîne de fabrication. Mais pas que. « Nous avons travaillé d'abord sur le bien-être de nos salariés et plus précisément sur l'ergonomie au travail. Nous avons également souhaité intégrer des travailleurs en situation de handicap au sein même de nos équipes. Parallèlement, nous avons concentré nos efforts sur les aspects environnementaux avec la gestion de nos déchets et les économies d'énergie », détaille Olivier Maniere.

Des efforts et des investissements qui ont permis à l'entreprise l'attribution du label PME + : « C'est une très belle récompense. Nous sommes moins de 1 000 entreprises en France à détenir ce label, qui distingue les entreprises françaises à taille humaine qui contribuent à l'emploi local, au développement de nos régions et à la transition environnementale », rappelle avec fierté Olivier Maniere.

Seule à ses débuts, aujourd'hui la marque Conserverie Au Bec Fin fait partie du groupe French Gourmet Food avec Savor & Sens, Confit de Provence, Apiculteurs des Alpilles et Confitures 4 saisons. Amateur de visite d'entreprise, la boutique de la conserverie propose, grâce à une série de vidéos, une immersion dans toute sa chaîne de fabrication. Une initiative labellisée qualité tourisme.

**Conserverie Au bec fin,
50 avenue de Valensole à Cogolin.
au-bec-fin.com**



6, c'est le nombre de marins-pêcheurs varois engagés dans le pescatourisme, offrant au public une immersion dans leur métier à bord de leur bateau et de leur environnement maritime.

Le castel de Fiès, un lieu cosmopolite

C'est un lieu à part, dans une nature préservée, à quelques encablures de l'agglomération toulonnaise. Le Castel de Fiès à Solliès-Pont, une ancienne propriété agricole de 10 hectares et son château datant du XVII^e siècle, fut autrefois la propriété des descendants des seigneurs des Forbins. Laissé à l'abandon, il est repris en 2021 par Victoria et Jonathan Sala qui misent aujourd'hui sur la pluri-agriculture et l'agrotourisme. « *L'agriculture c'est notre métier, insiste Jonathan, malheureusement être agriculteur ne suffit plus à payer toutes les factures et à entretenir de si vastes et anciennes propriétés* ». Ainsi, il s'est inspiré du modèle commercial - vente directe et œnotourisme - du monde du vin duquel il est issu pour l'adapter ici à Solliès-Pont. « *Avec plus de 550 figuiers, le produit phare de notre domaine est la figue de Solliès. Nous avons la chance d'avoir une AOP et de pouvoir développer toute une économie autour d'elle* », continue le jeune propriétaire. Il a également intégré le maraîchage, le fruitier et la production d'huile d'olive. Avec un objectif clair : devenir auto-suffisant et axé sur la biodynamie. « *Nous avons, par exemple, des moutons en liberté qui pâturent et assurent un entretien écologique des parcelles tout au long de l'année. Ils apportent aussi l'engrais nécessaire* ».

Le maître-mot reste le partage. C'est pour cela que Victoria et Jonathan ont très rapidement transformé le castel en véritable lieu de vie, comme un tiers-lieu, accueillant jusqu'à 12 000 personnes par an. Sous une magnifique tente, une *khâïma*, le restaurant propose des plats basés sur la convivialité. La spécialité est une carte de 12 mezzés à base de légumineuses produites sur place. « *En pleine saison, nous sommes autosuffisants en valorisant 100 % de notre production, en dehors de la viande et du poisson* ». Véritable lieu cosmopolite, il accueille aussi mariages, séminaires d'entreprise et lancements de produits. Ses cinq gîtes offrent de nombreuses possibilités. Des cours de yoga ou de pilates sont proposés en pleine nature. Des brunchs sont organisés tous les dimanches matins. L'expérience proposée est celle de l'immersion et de la transparence, avec une décoration constamment renouvelée par Victoria, architecte et décoratrice. « *Nos clients peuvent suivre nos produits, de la terre à l'assiette* » assure Jonathan. « *Nos légumes sont tous vendus au caveau avec une garantie zéro traitement !* »

Dès sa mise en œuvre, le projet a reçu l'appui des pouvoirs publics locaux. Les propriétaires ont également très vite adhéré au réseau Destination Le Var « *afin d'être, avec les autres membres du réseau, dans une dynamique commune et de réagir ensemble rapidement à des problématiques sur le secteur touristique* ». Le Castel est fermé en janvier pour travaux et rouvrira le 9 février. **Plus d'infos sur casteldefies.com**



Sport nature Var au cœur du terroir

Le Département du Var a créé sportnature.var.fr et son application mobile, Sport Nature Var, offrant plus d'une centaine d'idées de sorties et d'activités en plein air. En un simple clic et sur le territoire de votre choix, trouvez l'activité de pleine nature qui correspond à vos envies.

Terres, truffes et cascades, le nom du circuit 30 est clair sur ce qu'il propose à découvrir.

Cet itinéraire de 35 km (environ 2 h 30) au cœur du Verdon met en valeur dès le départ du circuit cyclotouristique à Aups, le terroir varois avec la truffe noire. Célèbre pour son marché à la truffe tous les jeudis matins jusqu'au 26 février 2026, le village dispose aussi d'une Maison de la truffe.

L'itinéraire vous mène à Salernes et son musée Terra Rossa qui célèbre la céramique. Les cascades se dévoilent à Sillans-la-Cascade. **Connectez-vous sur sportnature.var.fr ou téléchargez l'application pour organiser votre prochaine activité au cœur des paysages agri touristiques varois.** ■

La ferme de l'Écoferme de la Barre à Toulon



Une trentaine d'animaux de la basse cour constitue la petite ferme de l'Espace naturel sensible de l'Écoferme de la Barre à Toulon, un espace départemental consacré à la sensibilisation à l'environnement. Ouverte à tous, gratuitement et toute l'année, la ferme a toujours un grand succès auprès du jeune public.



Lili, la lapine géante papillon. le soir, elle met des chaussons en laine tricotés par sa soigneuse Caroline pour lui éviter qu'elle s'écorche.

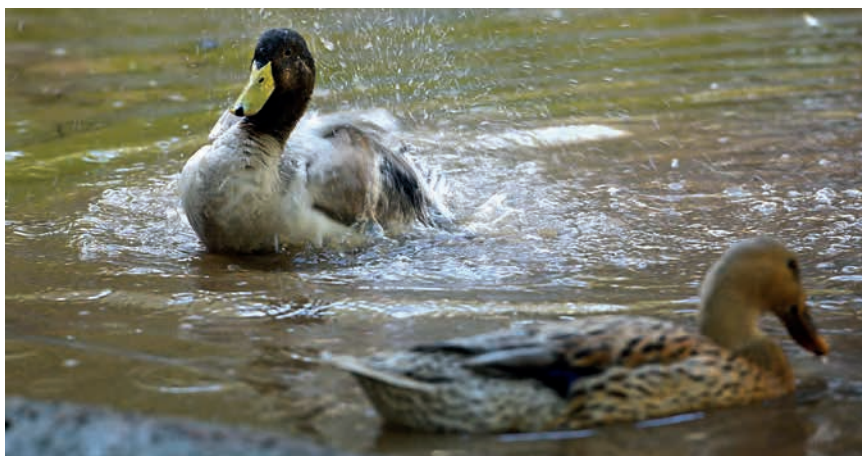


La star que tout le monde souhaite caresser est sans conteste Fine, une ânesse de Provence, âgée aujourd'hui de 30 ans.



Les chèvres, Ursule, Huguette, Ursa, Cali accompagnées de deux boucs Billy et Ugo.

Jerry et Jeannette, le couple de canards qui ont donné naissance à Bastille. Il est né un 14 juillet. Évidemment parmi les 7 canards, il y a Donald.



INFOS PRATIQUES :
55, rue Georges Leygues
Quartier La Palasse
83100 TOULON
Tél. 04 98 00 95 70
Fax. 04 98 00 95 79
Edlabarre@var.fr - var.fr

La soupe de poissons

La soupe de poissons de roche est un plat estival typiquement méditerranéen. Dans le Var, de nombreux pêcheurs professionnels proposent régulièrement ces poissons sur leurs étals. Le plus souvent de petites tailles et remplis d'arêtes, ils sont parfaits pour élaborer ce plat traditionnel, servi avec sa rouille et ses croûtons de pain, frottés à l'ail.

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- . 2 kg de poissons de roche (rascasse, girelle, roucou, sarra...)
 - . 2 oignons
 - . 2 gousses d'ail
 - . 2 tomates bien mûres
 - . 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - . De l'eau
 - . 1 pincée de safran
 - . Sel et poivre

LA RECETTE

Pour la soupe

1. Éplucher les oignons et l'ail et les faire revenir dans l'huile d'olive.
2. Ajouter les poissons non vidés et non écaillés, les tomates, le safran, le sel et le poivre et couvrir d'eau à hauteur.
3. Laisser cuire 20 minutes à ébullition, mixer et passer au chinois.

À table

Présenter la soupe avec sa rouille (voir recette page suivante), accompagnée de croûtons de pain, de fromage râpé et de gousses d'ail épluchées.

À chacun des convives de déguster sa soupe à sa guise. Avec des croûtons de pain grattés à l'ail, nappés de rouille et parsemés de fromage râpé.

CONSEIL POUR BIEN PASSER LA SOUPE

Les poissons de roche étant généralement plein d'arêtes, ils doivent être cuits, puis passés au tamis ou au chinois, voire au torchon. Au plus les poissons sont écrasés, au plus ils rendent tout leur jus, leur saveur. C'est certainement l'étape la plus fastidieuse de cette recette, mais aussi la plus importante.





LA ROUILLE

Traditionnellement préparée et servie en accompagnement de la soupe de poisson ou de la bouillabaisse, la rouille peut aussi se révéler comme une excellente sauce à déguster avec un poisson de Méditerranée, simplement grillé.

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- . 8 gousses d ail
- . 1 jaune d'œuf
- . 1/2 litre d'huile d'olive
- . 1 cuillère à café de moutarde
- . 1/2 cuillère à café de sel
- . 1/2 cuillère à café de safran

LA RECETTE

Pour la rouille

1. Hacher l'ail.
2. Dans un batteur, insérer le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le safran puis monter la mayonnaise à l'huile d'olive.
3. Ajouter au dernier moment l'ail préalablement haché.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour une rouille plus épicée, vous pouvez y ajouter 2 ou 3 piments de Cayenne. Pour une sauce plus épaisse, notamment en accompagnement de la bouillabaisse, certains cuisiniers y ajoutent une pomme de terre bien cuite écrasée.

© Adobe stock

Portfolio

Avec 432 kilomètres de côtes, 230 plages, des îles, plus de 50 ports et 26 communes littorales, un patrimoine maritime riche et préservé et de nombreuses activités économiques liées à la mer, le Var est un département résolument tourné vers la Méditerranée. Il offre de multiples possibilités pour en profiter toute l'année.

Les plages du Cap Taillat - RAMATUELLE

Joyau naturel de la presqu'île de Saint-Tropez, frontière naturelle avec La Croix-Valmer, enclavée entre les caps Lardier et Camarat, le cap Taillat à Ramatuelle s'avance dans la mer formant un remarquable isthme sableux partageant l'espace marin en deux : la baie de Briande à La Croix-Valmer et la baie de Bonporteau à Ramatuelle et offrant plusieurs plages. On y accède après 40 minutes de marche depuis la plage de l'Escalet à Ramatuelle. Ses 2,5 km de sentier littoral aménagé offrent aussi une belle balade. Les amoureux de patrimoine s'enfonceront dans le massif du cap Taillat sur ses chemins menant notamment



La plage de Fabrégas - LA SEYNE-SUR-MER

Située au pied du cap Sicié - dont elle a hérité de la couleur de son sable foncé dû à l'érosion de ses roches de schistes noirs - la plage de Fabrégas est restée naturelle et dispose d'un patrimoine maritime préservé et toujours utilisé avec ses cales à pointus. Créées vers le début du XX^e siècle par les pêcheurs locaux, elles offraient un point rapproché des zones de pêche durant la belle saison. Si l'anse est abritée du redouté mistral, elle est aussi exposée à la houle et au vent d'est. Plage appréciée des familles, elle l'est aussi des sportifs. C'est le point de départ vers des sites de plongée renommés autour des emblématiques rochers des Deux frères et de balades en kayak.



La plage Notre-Dame - ÎLE DE PORQUEROLLES - HYÈRES-LES-PALMIERS

Élue plus belle plage d'Europe par European Best destinations, l'organisation européenne de promotion de la culture et du tourisme en Europe, la plage Notre-Dame sur l'île de Porquerolles est un joyau varois. Cachée derrière une vaste pinède, cette plage de sable blanc invite au farniente, à la contemplation du paysage et bien sûr, à la baignade. Ses eaux turquoise, très claires, séduisent les baigneurs qui sont, ici, à l'abri du vent. L'accès à ce cadre préservé par le Parc national de Port-Cros se mérite : il faut compter entre 45 minutes et une heure de marche depuis le village pour rejoindre la plage. Elle est aussi accessible à vélo, en une vingtaine de minutes.



La plage du Rayol - RAYOL-CANADEL-SUR-MER

C'est en s'y rendant à pied que la plage du Rayol se dévoile de la plus belle des manières. Pas à pas, descendant un escalier monumental, les deux criques qui la composent apparaissent peu à peu. Parfois nommées plage est et plage ouest du Rayol, elles offrent, aux privilégiés qui la connaissent, un espace préservé, calme, intime. Le sable brillant à paillettes, dû au micaschiste, une roche métamorphique, participe au charme des lieux, tout comme les gros rochers qui les entourent. Depuis de nombreuses années, cette plage arbore un Pavillon bleu pour la qualité de son environnement. Accès à pied depuis le parking de l'office de tourisme ou en voiture par l'avenue de la Reine Jeanne



La calanque de Port d'Alon - SAINT-CYR-SUR-MER

Avec ses soixante mètres de plage de sable et de galets bordée de pins, Port d'alon offre tout à la fois ombre et fraîcheur. Ses eaux cristallines permettent aux plus aventuriers d'apprécier un sentier sous-marin dédié à la faune et à la flore du site. Un parking ombragé à l'arrière de la calanque facilite l'accès. Les plus sportifs peuvent aussi y parvenir à pied depuis le sentier du littoral en partant de Saint-Cyr-sur-Mer ou Bandol.

La plage du Sud - ÎLE DE PORT-CROS - HYÈRES-LES-PALMIERS

Située dans une anse à seulement trente minutes du village de Port-Cros, la plage du Sud est un des bijoux de l'île.

Son eau presque transparente et son sable fin et blanc, alliés à la vue qu'elle propose, offrent un cadre paradisiaque aux baigneurs qui s'y prélassent. Ici, comme partout sur l'île, en plein cœur du Parc national de Port-Cros, les fonds marins sont protégés.

Les automobiles et les vélos étant interdits dans ce sanctuaire, c'est donc à pied qu'il faut cheminer, sur un sentier aménagé mais parfois escarpé, pour accéder à la plage du Sud. En été, accès en navette maritime ou bateau taxi.

Plusieurs compagnies maritimes effectuent les liaisons jusqu'à l'île de Port-Cros au départ de nombreuses communes varoises.

Il faut compter entre 35 minutes et 1 heure de trajet. Une navette inter-îles est aussi disponible depuis Porquerolles (45 mn) et Le Levant (1 h).





La plage de Maubois - SAINT-RAPHAËL

Les roches rouges de l'Estérel plongent dans une eau profondément turquoise.

La plage de Maubois située au pied de la Corniche d'or à Saint-Raphaël offre un véritable dépaysement.

Composée de galets et de sable, c'est la plus grande calanque du massif.

Son accès étant limité par le stationnement, quasi inexistant en été, seuls les plus matinaux auront la chance d'y poser leur serviette.





La plage de Léoube - BORMES-LES-MIMOSAS

Sable blanc étincelant, eaux cristallines, îlot verdoyant, petit ponton...

À l'abri du vent d'est, la plage de Léoube à Bormes-les-Mimosas s'étire sur plusieurs centaines de mètres entre les plages de Pellegrin et l'Estagnol.

Elle se découvre depuis le sentier du littoral après une balade d'une demi-heure.





carnavals

d'ici et d'ailleurs



DRAGUIGNAN

13 DÉC. 2025 > 22 MARS 2026

Hôtel Départemental des Expositions du Var

Billetterie
hdevar.fr

  #hdevar