



JOURNEE DE FORMATION AGROECOLOGIE ET RESSOURCE EN EAU A L'ECHELLE DU BASSIN VERSANT DE SOLAN

AVEC OLIVIER HEBRARD

PROGRAMME

JEUDI 30 NOVEMBRE 2023

RESERVE DE BIOSPHERE DES GORGES DU GARDON

Jeudi 30 novembre 2023

8h45 – 9h00	Accueil des participants au Monastère de Solan
9h00 – 12h30	Matinée avec Olivier Hébrard Au programme : Visite du domaine au cours de laquelle Olivier Hébrard abordera de manière transversale et holistique de nombreuses thématiques en lien avec l'agroécologie et la ressource en eau. A savoir : - les différents champs de la démarche agroécologique paysanne - l'approche globale et la gestion intégrée des bassins versants - l'hydrologie régénérative. D'autres sous-thématiques et des disciplines très variées seront également abordés : - maraîchage agroécologique - viticulture agroécologique - agroforesterie - micro-climatologie - géologie - pédologie - hydrologie - hydrogéologie
12h30 – 13h30	Repas tiré du sac
14h – 17h30	Après-midi 14h-17h30 Poursuite de la visite du domaine du monastère.

Informations pratiques

- **Inscriptions obligatoires (25 places) :**
auprès de Céline Boulmier c.boulmier@gorgesdugardon.fr
Indiquer : Nom, Prénom, numéro de téléphone portable, adresse mail, structure et votre commune de résidence.
- **Point de rendez-vous le jeudi 30 novembre :**
Monastère de Solan
1942, Route de Cavillargues
30330 La Bastide d'Engras
44°06'46.6"N 4°29'21.4"E
<https://maps.app.goo.gl/JbVjxhxPiVvfuuEk8>
Vous pouvez vous garer sur le parking prévu à cet effet.
- **Prévoir :**
Des vêtements et chaussures adaptés à la saison et à la météo (lunettes de soleil – parka – chaussures de rando – gourde – casquette – bonnet – foulard).
Nous ferons une boucle de 4 à 5 km.
- **Repas**
Repas tiré du sac et si certains souhaitent partager une spécialité c'est également possible
- **Covoiturage possible** au départ de Russan pour se rendre au Monastère de Solan ou entre vous.

Numéros utiles :

Céline Boulmier : 04.48.27.01.07 / 06.85.92.26.39

Monastère de Solan : 04.66.82.94.25

En savoir plus le Syndicat Mixte des gorges du Gardon



Le Syndicat mixte des gorges du Gardon (SMGG) a été créé en 1993 par le Département du Gard et 10 communes.

Le SMGG a pour objet principal la gestion, la protection, l'aménagement, l'animation, la promotion et la mise en valeur du Grand Site et de la Réserve de biosphère des gorges du Gardon.

Il assure sur le territoire du Grand Site et de la Réserve de biosphère la cohérence et la coordination des actions de protection, de mise en valeur, d'animation et de développement conduites par ses partenaires et au sein d'autres territoires par voie de convention.

Il intervient dans les domaines suivants :

- La protection du patrimoine naturel, culturel, historique et paysager et la préservation du cadre de la vie
- L'aménagement du territoire, le développement local, social et culturel
- L'accueil, l'information, la formation et l'éducation à l'environnement, l'inclusion sociale de tous les publics

Le périmètre d'action historique du Syndicat mixte des gorges du Gardon s'est élargi au fil des années d'un point de vue géographique et thématique. Il porte de nombreux programmes en lien avec ces missions sur un vaste périmètre s'étendant désormais, selon les thématiques, jusqu'aux gorges de la Cèze : Opération Grand Site, animation de 7 sites Natura 2000, coordonnateur d'un LIFE-Nature, Mesures Agro-Environnementales et Climatiques, ...

Il est également le coordonnateur depuis 2015 de la Réserve mondiale de biosphère des gorges du Gardon, désignation accordée au territoire par l'UNESCO et qui permet une reconnaissance de la valeur du patrimoine naturel, culturel et paysager des gorges du Gardon à l'échelle mondiale. A tous ces titres, le SMGG est amené à conduire des missions pluridisciplinaires dans un grand nombre de domaines (non exhaustif) : paysages, gestion des espaces naturels, agriculture durable, transition écologique et énergétique, accueil et sensibilisation en s'appuyant sur 2 équipements (la Maison du castor et la Maison des gorges du Gardon)...

Pour plus d'informations sur les missions du Syndicat mixte, consulter le site internet www.gorgesdugardon.fr et la page facebook <https://www.facebook.com/syndicatmixtegorgesdugardon/>

En savoir plus sur Olivier Hébrard



Après avoir passé les premières années de son enfance dans une petite ferme paysanne traditionnelle (12 ha, polyculture-élevage), son cursus lui a ensuite permis de se former à diverses disciplines telles que l'agronomie, les sciences de l'eau, la géologie, la pédologie ou la micro-climatologie. C'est lors de son Doctorat pluridisciplinaire effectué de 2000 à 2004 à l'INRA au sein du Laboratoire d'étude des Interactions Sol-Agrosystème-Hydrosystème (LISAH), qu'il a commencé à se spécialiser sur l'approche globale.

Parallèlement à différentes expériences dans la recherche, en institut technique agricole, dans l'enseignement supérieur et agricole et dans les milieux associatifs et paysans, il s'est fortement investi sur les plans théoriques et pratiques dans l'agroécologie paysanne et la permaculture. Inspiré par la philosophie de Pierre Rabhi, avec qui il a eu le plaisir de collaborer pendant plus de 10 ans, il s'est progressivement mis à faire du conseil et de l'accompagnement. Depuis 2009 il participe à l'aventure du domaine agroécologique du Monastère de Solan, dont il est l'animateur Natura 2000. Pendant plus de 7 ans, il a été en charge des principales expertises menées par

l'association Terre & Humanisme. Tout en développant un projet d'autonomie familiale depuis plusieurs années, Il est aujourd'hui consultant indépendant en agroécologie, permaculture et gestion intégrée de la ressource en eau. Il intervient pour divers types de publics (fermes, domaines viticoles, ONG, collectivités, grands domaines,...), en France et à l'étranger.

En savoir plus sur le domaine du Monastère de Solan



En 1991, dans le Gard, entre Uzès et Bagnols-sur-Cèze, des sœurs orthodoxes ont acquis un domaine d'une soixantaine d'hectares d'un seul tenant. Peu de temps après cette acquisition, elles ont contacté Pierre Rabhi (assez peu connu à cette époque), qui les a orienté vers l'agroécologie et les a aidé jusqu'à la fin de sa vie. La particularité du domaine est de contenir la quasi-intégralité (96 %) d'un bassin versant de 36 ha alimentant un petit ruisseau permanent (le Valat de Solan) dans lequel vit une population d'écrevisses à pattes blanches (un des meilleurs bio-indicateurs des milieux). Les sœurs cultivent un peu plus d' 1 hectare de maraîchage, environ 5 hectares de vigne et font un peu d'arboriculture. Le site, classé Natura 2000, est une magnifique mosaïque agricole et forestière (40 ha de forêt) avec une forte diversité d'habitats naturels (dont une zone humide patrimoniale), que les sœurs gèrent de manière holistique selon les préceptes de l'agroécologie paysanne et avec un profond respect et soin du vivant. Notamment, les traitements bio sont très légers, elles privilégient les soins par les plantes (extraits fermentés et diverses préparations naturelles), il n'y a plus de sols nus, le travail du sol est minimal, elles maximisent les couverts végétaux dans les cycles de culture et elles intègrent massivement des micro-organismes efficaces (LiFoFer) qu'elles développent à partir des souches de micro-organismes prélevées dans leur forêt. Grâce aux nombreuses pratiques vertueuses qu'elles mettent en place, à certains aménagements bien disposés, le site se comporte aujourd'hui de plus en plus comme une éponge qui favorise la rétention de l'eau dans les sols et le sous-sol ainsi que la recharge des nappes, permettant ensuite la redistribution de celle-ci au bénéfice des végétaux, des sources du bassin versant, des micro-climats et de la biodiversité dans son ensemble. Ces modalités de gestion permettent incontestablement de mieux affronter les sécheresses : après plusieurs mois sans pluie les parcelles de vigne souffrent beaucoup moins du manque d'eau que les parcelles voisines, le ruisseau coule toujours et la population d'écrevisses à pattes blanches se maintient. Cette gestion permet également de tamponner les pluies cévenoles : l'eau du ruisseau ne devient jamais marron et il ne déborde jamais. Le site est aujourd'hui une référence dans l'agroécologie et un modèle unique dans la gestion intégrée de la ressource à eau et de la biodiversité des territoires." ."

Plus d'infos :

Site du Monastère de Solan <https://monastere-de-solan/>

Description du site Natura 2000 du Valat de Solan <https://inpn.mnhn.fr/site/natura2000/FR9102003>