



## DÉVELOPPEMENT DURABLE DE L'AGRICULTURE LITTORALE

La fondation d'entreprise Fondation du Littoral a engagé en 2005 dans plusieurs îles de l'estuaire un projet de développement durable, à la fois social, humain, économique et environnemental. Ce projet a pour objectif la promotion et la valorisation des produits d'une agriculture littorale de haute qualité environnementale, en mobilisant le potentiel et le micro climat exceptionnels de ces lieux, leur douceur en période hivernale et leur fraîcheur en été.

© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2014  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

# P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



### ► Gérard Favarel

Gérard Favarel conjugue trois activités : agricole, de développement durable et d'investissement.

► Contact :

[www.bordemer.net](http://www.bordemer.net)

# GÉRARD FAVAREL

“ En ce moment, il se prépare  
à vendanger un millésime  
2014 exceptionnel.”



## DOMAINE DE L'ÎLE MARGAUX



“ ...C'est un nectar  
d'**élégance**, de charme et de  
complexité... à **déguster**  
avec des produits de la mer.”



Il cultivait des iris dans la presqu'île de Giens, à Hyères, quand il a fait l'acquisition, en juin 2001, de l'île Margaux, une perle, qui produit un merveilleux Bordeaux des îles. En avril 2007, il acquiert l'île Verte et, en partenariat avec le Conservatoire du Littoral, une partie de l'île du Nord et de l'île Cazeau, pour y développer une agriculture littorale de haute qualité environnementale, c'est à dire bio et bien davantage.

Il préside la fondation d'entreprise Fondation du Littoral, qui mène trois projets de développement durable : Archipel de la mer de Garonne, fondé sur l'agriculture littorale ; Cultures littorales, un projet de solidarité alimentaire dans le bassin versant de la Garonne, et 15° Nord, un projet de résistance sanitaire, au nord du Sahel.

Depuis 1986, il dirige LMBO, une entreprise d'investissement à très long terme, gestionnaire de fonds spécialisés dans le développement durable.

En ce moment, il se prépare à vendanger un millésime 2014 exceptionnel.

La Gironde ou mer de Garonne, son nom jusqu'au XV<sup>e</sup> siècle, est le plus grand estuaire d'Europe, d'une superficie de six cent kilomètres carrés environ. Il protège un archipel de quelques îles, toujours mystérieuses pour un grand nombre de navigateurs.

En 1802, le poète allemand Friedrich Hölderlin saluait déjà « la belle Garonne et les jardins de Bordeaux », là-bas, près du bec d'Ambès, où toujours souffle le vent. Un jardin est un lieu clos et, dans l'estuaire de la Garonne, ces enclos sont des îles, entourées et protégées par des digues.

Sur les plus belles de ces îles, les plus propices à une agriculture de qualité, les moines bénédictins de l'abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux avaient développé il y a de nombreux siècles déjà les cultures maraîchères (artichauts de Macau...) et la viticulture.

En effet, la rencontre permanente du vent et de l'humidité, en produisant de l'évaporation et du froid, accentue l'amplitude des écarts de températures entre la nuit et le jour, caractéristique de l'agriculture littorale, et conduit à une surproduction d'anthocyanes par certains végétaux, comme les raisins.

Les îles bénéficient également d'un ensoleillement plus important que le continent pourtant très proche, d'un climat plus doux et ainsi de périodes de productions plus longues et de sols particulièrement propices au maraîchage ; elles se caractérisent par une très grande biodiversité, en particulier d'insectes pollinisateurs, et par la qualité des variétés végétales produites.

Ces îles donnent raison aux agriculteurs qui choisissent une production de qualité dans des paysages de qualité, dans un lieu où la modernité agricole du XXI<sup>e</sup> siècle s'accorde si bien avec un patrimoine construit au XIX<sup>e</sup> siècle.

**Le Domaine de l'île Margaux** cultive un vignoble exceptionnel, planté depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. Lors du classement de 1855, ses vignes font partie intégrante de la propriété de Château Margaux. Les cinq cépages sont vendangés mûrs, manuellement, puis le vin est élevé en fûts de chêne ; c'est un nectar d'élégance, de charme et de complexité : nez distingué, fruits noirs, note épicée, bouche dense et veloutée, des tanins doux, pas trop extraits, belle matière bien maîtrisée, à déguster avec des produits de la mer.

