

MARSEILLE

# Domaine de la Bétheline, l'eldorado des paysans en ville

3 min • Théo BESSARD, tbessard@laprovence.com

**Fleurs locales, miel et brousse... Depuis l'automne, dix paysans exploitent les hauteurs de Château-Gombert (13e) pour nourrir les Marseillais. Avec en ligne de mire, des parcours professionnels pour les jeunes de quartiers populaires.**

Qui aurait cru qu'un refuge paysan se cache à 10 km du Vieux-Port, sur les hauteurs de Château-Gombert (13e)? Depuis l'automne, dix agriculteurs sans terre dont le savoir-faire va de la culture de la fleur locale à la fabrication du plus provençal des fromages, la brousse, se sont installés au sein du domaine agroécologique de la Bétheline.

Financé à 100% par la fondation privée Proman, parente du groupe d'intérim du même nom, il incarne pour son fondateur, Roland Gomez, "**un retour aux sources des techniques agricoles traditionnelles**" et "**l'opportunité de former jusqu'à une vingtaine de jeunes dans une école dédiée à la gastronomie**", qui ouvrira fin 2025. Petit tour du propriétaire.

## "Mettre en place des conditions idéales"

Entre une ferme du XIX<sup>e</sup> siècle, deux puits naturels et une oliveraie, les 19

hectares de terres agricoles se dessinent à flanc de collines avec, en prime, une vue imprenable sur la Bonne Mère. Le domaine se divise en parcelles d'un à deux hectares confiées à la dizaine d'exploitants contre un loyer modéré de 790 euros par an.

**"Dès le début, l'objectif a été de mettre en place des conditions idéales. Système d'irrigation, sols en pente douce pour un meilleur ensoleillement, préservation de la flore pour la pollinisation des cultures : on a tout fait pour que ce soit exploitable sitôt les paysans installés"**, fait valoir Arnaud Castagnède de Culture Éco, l'association gestionnaire. Un apiculteur et une chevrière - qui fabrique la brousse du Rove - y ont logé leur "labo".

Sur sa parcelle de 1,4 hectare, Vincent Duvochel a monté L'Aissada - "la houe", en provençal - pour cultiver des légumes et les vendre à un réseau de clients situés entre son exploitation et son domicile afin de réduire son impact environnemental. **"Pour moi, paysan, être si proche de Marseille est une plus-value incroyable car on bénéficie d'un climat beaucoup plus doux que dans les terres, comme dans le pays d'Aix, et moins vallonné qu'à Aubagne. Ce n'est pas pour rien que les Romains, à l'époque où Marseille était encore Massilia, se sont installés ici. C'est l'une des meilleures terres de France"**, ajoute-t-il, fier de renouer avec l'histoire antique de sa ville.

**"Pour moi, paysan, être si proche de Marseille est une plus-value incroyable. C'est l'une des meilleures terres de France. ,, VINCENT DUVOCHEL, MARAÎCHER**

## Remettre l'agriculture au cœur des filières

Nadège Crye, installée sur le domaine de la Bétheline afin de cultiver des essences locales pour le fleuriste Ziggy (6<sup>e</sup>), valorise "**tous les coups de main, les échanges et les projets qui se montent grâce à la collaboration entre paysans**".

"**On est plusieurs et c'est une grande force pour proposer une alternative aux Marseillais. D'ores et déjà, on parle de recevoir le grand public pour sensibiliser sur l'importance de développer le circuit court, et former des jeunes à l'agriculture en ville**", vante-t-elle, tandis que les cosmos et autres amarantes essaient sur sa parcelle.

Attendu pour la fin de l'année, un premier groupe de jeunes issus de quartiers populaires de Marseille aura accès à une formation en gastronomie au sein d'une école baptisée les Ateliers du goût, patronnée par le chef marseillais doublement étoilé au Michelin, Michel Portos.

S'ajouteront, ensuite, deux établissements et services d'aide par le travail (Esat) qui "**permettront d'accueillir des élèves en situation de handicap tout au long de l'année**", ainsi qu'un partenariat avec le groupe de recherche en agriculture biologique (Grab) et l'association Agribio 13, experte dans l'expérimentation de semences, pour "**développer les cultures de demain et d'après-demain**". Un festin qui promet.