

ARBOUSE SAUVAGE, FRUIT D'EXCELLENCE, AGRICULTURE DES COLLINES

**Pour une agroforesterie engagée dans
la valorisation d'une ressource locale**

- Gastronomie d'excellence et circuit court
- Prévention incendie
- Restauration de la ressource en eau
- Régénération de la biodiversité
- Sans intrants chimiques, sans eau artificielle



DOMAINE

VALLON SECRET

SAINTE-MAXIME
VAR - FRANCE

Vallon Secret

Projet agricole et environnemental
soutenu par le Fonds de dotation Sens du Sauvage

*Sens du
Sauvage*

L'AGROFORESTERIE DANS LE MASSIF DES MAURES PAR L'ARBOUSIER

Situé à Sainte-Maxime, au cœur du massif des Maures, Vallon Secret est un domaine forestier engagé dans l'agriculture des collines.

Sur 120 hectares, le projet développe une gestion active visant à générer des vergers d'arbousiers et à valoriser durablement cette ressource du maquis et de la forêt.



Notre stratégie

Création de vergers sauvages d'arbousiers

- Débroussaillage vertueux du maquis et des sous-bois
- Sélection des arbres les plus vigoureux et avec le meilleur potentiel de goût et de sucre
- Taille et conduite des arbousiers pour la culture
- Amélioration de l'accès pour la récolte à la main

Nos actions de terrain

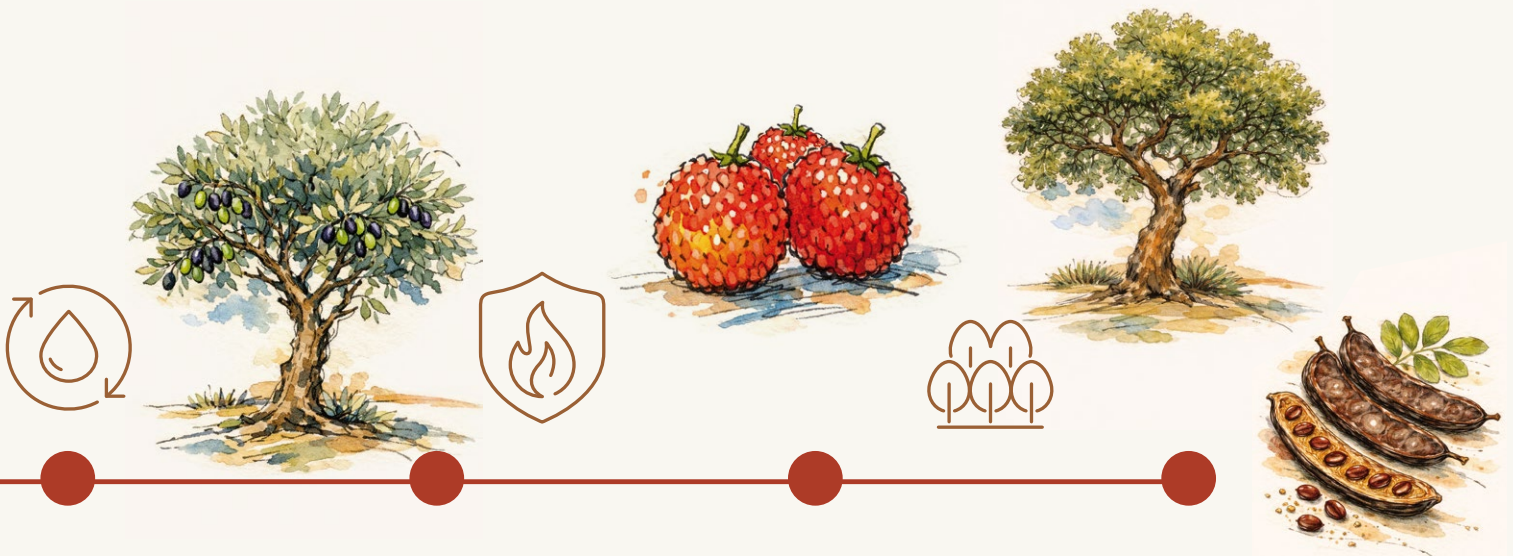


120 hectares de forêt

Objectif: 60 hectares en gestion active

1 certification PEFC gestion durable des forêts

Des collines vivantes dans le Golfe de Saint-Tropez



Hydrologie régénérative

Création de mares en fond de talweg, en dehors des cours d'eau, permettant de capter l'eau de pluie et de ruissellement, de maintenir l'eau plus longtemps sur le territoire, de favoriser la biodiversité et de contribuer à la recharge progressive des nappes phréatiques.

Réintroduction d'une agriculture préventive contre l'incendie

Rouvrir et débroussailler les chemins anciens, utiliser les pentes douces et les courbes de niveau, planter des oliviers pour produire des olives destinées à l'huile et maintenir les chemins débroussaillés grâce à l'activité agricole.

Réhabilitation des châtaigneraies

Dégager les arbres morts, éclaircir les zones trop denses, favoriser la régénération naturelle, organiser les bois et branches en fascines perpendiculaires à la pente pour ralentir les écoulements, favoriser l'infiltration de l'eau et participer à la recharge des nappes.

Plantation de chênes-lièges et de caroubiers

Deux espèces emblématiques du paysage méditerranéen, afin d'accompagner l'émergence de filières d'avenir conciliant biodiversité, économie locale et adaptation au changement climatique.

L'ARBOUSE, FRUIT D'EXCELLENCE DE NOS COLLINES

Protéger la forêt en cultivant un fruit merveilleux en circuit court, sans intrants chimiques, sans eau artificielle : un modèle d'agriculture au service de l'intérêt général.

L'arbose relie la forêt, l'agriculture et l'économie locale dans un même projet de territoire. En valorisant ce fruit sauvage, Vallon Secret contribue à entretenir les paysages des Maures, à réduire le risque incendie et à préserver une biodiversité remarquable, tout en ouvrant de nouvelles perspectives agricoles et gastronomiques.

Entre savoir-faire paysan, création culinaire et gestion durable des collines, l'arbose devient le symbole de résilience climatique reproductible et d'une excellence territoriale au service du vivant.

AGIR POUR PROTÉGER ET RÉGÉNÉRER LE SAUVAGE ET L'AGRICULTURE



Chênes-lièges



Fascines



PROJET



**Projets
de vergers
d'arbousiers
pour 2027**



**Vergers d'arbousiers
en préparation ou
opérationnel**



**Réhabilitation de
châtaigneraies avec mise
en fascine pour
l'hydrologie régénérative**



**Plantation d'oliviers
collinaires**

PROJET



**Projet de mares
pour retenir l'eau de
ruissellement**

PROJET



**Projet de plantation
de chênes-lièges
et de caroubiers**



Mares



Caroubiers



Arbousiers



*Oliviers
collinaires*

DOMAINE

VALLON SECRET

SAINTE-MAXIME
VAR - FRANCE

DE LA FORÊT À L'ASSIETTE, LA RENAISSANCE DE L'ARBOUSE

L'arbose est le fruit de l'arbousier, un arbre emblématique des forêts méditerranéennes. Longtemps oubliée, cette ressource possède aujourd'hui un fort potentiel gastronomique et territorial.

Au Vallon Secret, ce fruit devient le point de départ d'une culture locale reliant forêt, agriculture et gastronomie.



Chaque produit prolonge le travail engagé dans les vergers et participe à protéger et régénérer les collines.



Une production et une récolte exigeante

Nous avons structuré une offre pour la gastronomie en quête de sens basée sur une sélection drastique :

sans eau artificielle, sans intrants chimiques, une production sauvage.

Fruit « La Sélection »

- **Aspect visuel parfait** : fruits d'exception, sans défauts, pour une esthétique irréprochable.
- **Maturité optimale** : récolte à point pour garantir l'équilibre sucre/acidité et la richesse en antioxydants.
- **Terroir sélectionné** : fruits issus exclusivement d'arbres identifiés pour la qualité de leur production.
- **Pour la gastronomie d'excellence** : sélectionnées pour leur qualité exceptionnelle, nos arboises sont destinées aux chefs et aux maisons de gastronomie recherchant des produits rares, identitaires et profondément ancrés dans le terroir méditerranéen.

Fruit brut

- **Nos produits de niche en transformation**
Le fruit donne également naissance à une gamme de créations artisanales : bière de propriété, spiritueux, confiture, gelée, eau pétillante, qui valorisent son profil aromatique singulier et ouvrent la voie à des produits gastronomiques de niche.

Un « super-fruit » méditerranéen

Issu d'une gestion forestière active et durable, ce «super-fruit» sauvage est le pilier de notre action.

- **Un concentré de vitalité** : l'arbouse est exceptionnellement riche en vitamine C (jusqu'à 3 fois plus qu'une orange) et en polyphénols.
- **Santé & Cosmétique** : outre ses vertus diurétiques et antioxydantes, ses extraits sont prisés en cosmétique pour leur action astringente sur l'épiderme.
- **Gastronomie Signature** : un profil aromatique complexe (acidulé et floral) qui inspire les chefs pour des créations de niche et de pâtisserie fine.
- **Résilience & Eau** : espèce pyrophile, l'arbousier stabilise les sols du massif des Maures et résiste aux stress hydriques extrêmes, jouant un rôle clé dans la régénération de la ressource en eau et la maîtrise du ruissellement des sols.

Source : L'arbousier : étude et structuration d'une filière de valorisation de l'arbousier sur le territoire du parc naturel régional de la Sainte-Baume, Forêt Modèle de Provence, 2023.



Sur les tables étoilées

Aujourd'hui, les arbouses Vallon Secret entrent dans les cuisines des plus grandes tables françaises.

Leur profil aromatique inspire des créations uniques chez des chefs parmi les plus exigeants de la scène culinaire internationale.

Nos arbouses sont notamment travaillées par :

- **Restaurant Pierre Gagnaire, Paris** ★★★
- **Pavillon Ledoyen - Groupe Alléno, Paris** ★★★
- **Le Petit Nice - Chef Gérald Passadat, Marseille** ★★★
- **Villa Saint-Ange - Restaurant Ama Terra, Aix-en-Provence**
- **Potel et Chabot, Paris**

Cueillies dans nos vergers, les arbouses sont servies dès le lendemain chez nos clients.

Une fraîcheur engagée qui en fait un produit rare et recherché.



*Sens du
Sauvage*

Agir pour protéger et régénérer le sauvage par des projets d'agro-sylvo-pastoralisme

Le fonds de dotation Sens du Sauvage accompagne et soutient, dans l'intérêt général, des initiatives qui contribuent à protéger, restaurer et régénérer les milieux naturels, en particulier dans les paysages méditerranéens fragilisés par les incendies, le changement climatique et la déprise agricole.

L'action du fonds s'appuie sur un principe simple : réconcilier la présence humaine et la vitalité du sauvage, en favorisant le développement de projets d'agro-sylvo-pastoralisme qui redonnent une activité agricole respectueuse des écosystèmes.

Le rôle d'un fonds de dotation est multiple. Il consiste bien sûr à concevoir et à porter des projets, mais également à accompagner des initiatives émergentes. Dans cette perspective, le fonds agit comme un véritable incubateur de projets de territoire : il mobilise du savoir-faire, soutient financièrement les premières étapes, facilite les partenariats et accompagne la structuration des initiatives jusqu'à ce qu'elles deviennent autonomes et puissent poursuivre leur développement.

Grâce au mécénat de :



Laurence Berlemont et son équipe,
en particulier Eléonore Plaideau
& Tiphaine Semandini



Artkom®

DOMAINE
**VALLON
SECRET**

SAINTE-MAXIME
VAR - FRANCE

Une collaboration au service de notre territoire

Domaine Vallon Secret ambitionne de devenir un site de référence pour l'agroforesterie et la prévention incendie dans le Golfe de Saint-Tropez. Un levier de résilience face au changement climatique et un moteur pour l'agriculture des collines méditerranéennes.

Projet soutenu par :

*Sens du
Sauvage*



Gisella Santos
& Florian Henneau



Nicolas Plazenet



**PROVENCE
AGRO SERVICES**

Patrick Devaux
& son équipe