

À Bellegarde, Gaël Briez veut être un acteur touristique de la région

Tourisme. Le PDG d'Un Mas en Provence produit, distille et commercialise les huiles essentielles.

Être acteur du territoire. Transmettre, sensibiliser et développer le tourisme local. C'est le pari réussi de Gaël Briez, fondateur d'Un Mas en Provence, à Bellegarde, en juillet 2018.

Le PDG a passé son enfance dans ce mas familial, ancienne propriété du duché d'Uzès, acheté par son arrière-grand-père en 1936. Il a repris l'exploitation familiale viticole en 2005, pour passer du vin aux plantes. Envoûter par le pouvoir des huiles essentielles, en 2016, il a mis en culture sur 3 ha ses premiers plants bio de lavande, lavandins, melisses, verveines, immortelles. Les premières récoltes ont eu lieu. « La verveine la première année, puis les autres plantes deux ans plus tard », raconte celui qui projette d'agrandir ses plantations de 10 à 15 ha supplémentaires. L'année suivante, il a investi dans deux alambics, « afin de produire en toute autonomie. L'alambic mobile me permet de rayonner chez les producteurs qui ne possèdent pas les outils de transformation ». L'agriculteur bio a ouvert un nouveau sillon en apportant les outils, filière de transformation, à ses pairs. « La structure de transformation de la plante au parfum n'existe pas sur le territoire. » Son but : fédérer les agriculteurs, être un lien avec les marchés grasseois, qui « eux, s'occupent de la mise en conformité réglementaire, assez lourde dans le domaine des huiles essentielles ».



■ L'agriculteur bio démarre sa deuxième saison au domaine familial.

S.P.

STÉPHANY PRADES
sprades@midilibre.com

Depuis un an, Gaël Briez produit, distille, commercialise « via les producteurs à Grasse », et sur place, dans sa boutique de vente directe.

Objectif : 5 000 à 8 000 visiteurs cette saison

De Pâques à la Toussaint, des visites guidées du domaine de 30 ha sont proposées. « L'an dernier, nous avons débuté la saison tardivement, en juillet. Nous avons accueilli 400 visiteurs. » En attendant les prochaines cueillettes, Gaël Briez prépare sa deuxième saison tou-

ristique, avec comme objectif : « 5 000 à 8 000 visiteurs ».

Au milieu des champs de lavandes et de mélisses en fleurs, les guides d'Un Mas en Provence présentent le territoire entre Provence et Camargue, les différentes étapes, de la plantation à la récolte et de la distillerie aux flacons.

« En 2020, je projette de mettre le labo aux normes d'hygiène et de sécurité pour rendre visitable la mise en flacon », explique Gaël Briez. Fioles d'huiles essentielles,

flacons d'hydrolats de la production locale, fleurs séchées en bouquet et « bientôt pour la tisane » sont proposées à Un Mas en Provence.

Grâce à ce marché en pleine croissance des huiles essentielles, à la situation stratégique du domaine familial (entre Nîmes, Arles et Avignon) et à son concept « de la plante au parfum », Gaël Briez souhaite travailler en synergie pour le développement du tourisme local.

« De la même manière que les touristes visitent la Bambouiserie d'Anduze, je veux être un acteur touristique de la région », indique Gaël Briez. Un Mas en Provence est référencé par des offices de tourisme du Gard, et du Vaucluse et des hébergeurs locaux. Dernièrement, un accueil favorable a été accordé à Un Mas en Provence lorsque son PDG a postulé au Club des Sites touristiques du Gard.

Les visites du mas débutent à Pâques

Les visites d'Un Mas en Provence ont lieu de Pâques à la Toussaint.

Tarifs : adultes : 4,80 €, gratuit pour les enfants jusqu'à 18 ans. Tarifs groupes.

Un Mas en Provence, Le Mas neuf, avenue du Félibrige, 30127 Bellegarde. Tél : 04 66 01 09 00.

Horaires : mai, juin, septembre, octobre : du mardi au samedi, de 10 h à 12 h 30 et

de 15 h à 19 h 30 (visites à 10 h 30, 15 h 30, 17 h 30. Juillet, août : ouvert sept jours sur sept.

De 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30 ; horaires des visites, 10 h 30, 15 h 30, 16 h 45, 18 h.

Novembre, décembre, janvier, février, mars, avril ; horaires d'ouvertures, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.