



HAUTE-GARONNE - LE DEPARTEMENT

Haute-Garonne - 2026

La préservation des sols : une priorité du Département

Écologie

Agroécologie

Biodiversité

Publié le 16 février 2023

Reading time : 4 minutes



Depuis 2015, le Conseil départemental s'engage de manière volontariste au développement de l'agroécologie, dont un des socles est de travailler pour et avec des sols en bonne santé.

Ainsi, les conseillers agro-environnement du département proposent gratuitement aux agriculteurs du territoire un accompagnement, avec un diagnostic personnalisé, pour prévenir l'érosion de leurs sols agricoles, vulnérables aux vents mais surtout aux gros orages entre deux cultures.

Changement de pratiques, d'assolement, de sens de travail des terres où implantations de couverts, de nouvelles haies et de bandes enherbées... les solutions sont diverses mais doivent être adaptées à chaque exploitation agricole car le sol, la terre, est l'outil le plus précieux de l'agriculteur.

Prenons l'exemple des couverts végétaux, qui sont des cultures plantées par les agriculteurs, en intersaison, entre deux cultures commerciales, pour ne pas laisser leurs sols nus. Ces couverts, bien qu'ils ne participent pas directement aux revenus agricoles, protègent en revanche naturellement le sol contre l'érosion et le lessivage provoqués par le vent et la pluie. Ils étouffent aussi les herbes indésirables pour limiter ensuite le recours à des produits de traitement. Ils constituent également une protection physique qui limite l'évaporation de l'eau, sous l'effet du soleil et du vent. En augmentant la teneur en matière organique du sol, ils accroissent sa capacité à stocker l'eau et à retenir les éléments nutritifs.

Ainsi, pour sensibiliser la profession agricole à l'intérêt de couvrir leurs sols, plusieurs expérimentations de mise en place de couverts végétaux, avec des démonstrations concrètes, ont été organisées dans le département, en partenariat avec le syndicat des Jeunes Agriculteurs 31 notamment.

En complément des actions de terrain des conseillers agro-environnement, le Laboratoire départemental Eau Vétérinaire et Air réalise aussi des analyses de sols qui permettent aux agriculteurs de connaître les caractéristiques de leurs sols et notamment la fertilité de leurs parcelles, ce qui est un outil précieux pour le pilotage de leur exploitation.

Vous avez dit Terroir ?

1 gramme de sol contient 1 milliard de bactéries, de 100 milles à 1 million d'espèces différentes et 1 million de champignons de plusieurs milliers d'espèces ; un seul mètre carré du sol d'une forêt de hêtre compte plus de 1000 espèces différentes d'invertébrés et on retrouve dans un hectare de sol de prairie de 1 à 5 tonnes de vers de terre ! Bref, dans une cuillère à soupe de terre, il y a plus d'êtres vivants que d'êtres humains sur la planète.

À ce titre, le sol constitue l'un des plus grands réservoirs de biodiversité et de ressources génétiques de notre Terre. Et c'est une bonne nouvelle, car toute cette vie permet de dégrader, de fabriquer et d'incorporer dans les sols les minéraux, les acides aminés, les oligo-éléments et tous les éléments nutritifs qui permettent de nourrir les plantes (céréales, légumes, fruits) qui y poussent et qui, à leur tour, permettent de nous nourrir ou de nourrir l'animal qui nous nourrit à son tour (vaches, moutons, cochons, volailles).

Le sol est d'autant plus précieux qu'il faut 100 ans pour constituer 1 cm de sol !

Alors prenons conscience de l'importance de nos sols et soyons attentifs à les préserver des excès de l'urbanisation, de la déforestation, de l'agriculture intensive, du tassement et de l'érosion.

Un sol riche est un sol brun, recouvert de végétation, riche en matières organiques qui permettent de fournir le gîte et surtout le couvert à une vaste vie biologique souterraine.

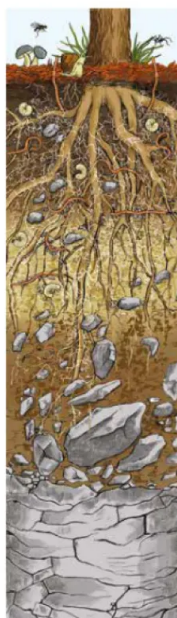
Le saviez-vous ?

LE SOL, UN TRÉSOR À PROTÉGER

Sol de prairie permanente



Sol forestier



Sol labouré de grande culture



Sol hydromorphe



Le Conseil départemental a également à cœur de promouvoir une alimentation relocalisée et de qualité, qui rémunère au juste prix l'implication des agriculteurs.

C'est pourquoi il soutient activement les filières de qualité du territoire (IGP, AOP, Label rouge, Label bio) qu'elles soient végétales ou animales.

Or, le point commun entre ces différentes appellations de qualité (ou Sigo) est la qualité justement de leur terroir, c'est-à-dire la particularité que confère la terre aux produits alimentaires que nous

mangeons directement ensuite (fruits, légumes, plantes aromatiques) ou indirectement via nos élevages qui, eux, s'en nourrissent (viandes, produits laitiers). En effet, les qualités gustatives et nutritives, mais aussi les propriétés physiques d'un aliment comme sa couleur, sa teneur en eau, sa consistance sont nourries par la qualité de la terre dans laquelle il pousse. C'est bien cela qui caractérise un produit de terroir et c'est pourquoi le Conseil départemental y est si attentif.

Ainsi, l'Ail violet de Cadours, le Haricot tarbais, l'Agneau des Pyrénées, les Vins de Frontons, la Vache gasconne ou le Porc noir de Bigorre, tous des produits d'excellence sous Sigo, sont autant d'indicateurs de la qualité du terroir haut-garonnais qu'il est primordial de valoriser mais aussi de préserver.