

Terres d'Horizon

N°83 - novembre 2019

LE BULLETIN BIMESTRIEL D'INFORMATION DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES ALPES-MARITIMES

L'édito du Président



Les agriculteurs deviennent la cause de toutes les maladies et désordre du monde ;
si nous subissons un réchauffement climatique, c'est que nos pratiques agricoles, nos vaches et nos tracteurs produisent des gaz à effet de serre,
si les cancers se développent, c'est que nos produits ne sont pas tous bio
s'il y a la sécheresse, c'est que nous irriguons,
s'il y a des inondations, c'est que nos cultures ne retiennent pas assez l'eau,
si les terres agricoles sont colonisées par le béton, c'est que nous n'installons pas assez de jeunes,
si nos brebis sont dévorées par les loups, c'est que nos troupeaux sont trop gros ou mal gardés, ...

Quelles évidences ... !

Aujourd'hui, nous ne pouvons plus nous taire et nous terrer face au manque de considération et aux agressions dont nous faisons l'objet.

La société, elle, ne remet pas en question sa vision des agriculteurs. Elle a même oublié que notre mission consiste à la nourrir !

Le virage de la «transition écologique», nous l'avons pris depuis longtemps, nous n'avons pas leçon à recevoir. Mieux nous demandons une véritable considération et une reconnaissance de notre professionnalisme.

Nous réclamons aujourd'hui une **véritable politique agricole** qui prenne en compte les problèmes de l'eau, qui s'attaque au déficit d'installations économiquement et socialement viables, une politique d'élevage pastoral qui arrête d'ignorer les désastres des loups, une politique qui replace les Chambres d'agriculture au coeur des décisions agricoles et non pas des boucs émissaires d'une insatisfaction généralisée.

C'est pourquoi, nous avons manifesté le 5 novembre et je remercie tous ceux qui nous ont soutenu et qui s'y sont associés.

Lors de notre session du 30 octobre, nous avons présenté notre budget 2020 sans la réduction de la taxe TAFNB. Le démantèlement de notre Chambre d'Agriculture, voulu par l'Etat dans son projet de Loi de finances 2020, a reculé grâce à l'intervention des parlementaires. Je remercie très chaleureusement nos députés et sénateurs qui nous ont écoutés puis qui sont allés nous défendre à l'assemblée et dans les ministères.

La bagarre n'est pas finie : nous avons la ferme volonté de faire aboutir **notre projet stratégique** dont l'élaboration a démarré après les élections des Chambres. Il doit nous permettre d'être encore plus présents auprès des agriculteurs et des collectivités pour le développement de l'agriculture, de l'alimentation et des territoires.

Michel DESSUS

S o m m a i r e

P. 4 Actualités

- 06 à table : nouveaux produits, nouveaux clients pour le développement de l'activité

P. 5 Partenariat

- Découvrons ensemble une exploitation porcine de la CASA
- Gestion de la ressource hydrique, connaître la réalité du terrain

P. 6 - 7 Agriculture Biologique

- Convertir votre exploitation à l'Agriculture Biologique

P. 8 - 9 Expérimentation - CREAM

- Biocontrôles, biostimulants, pour qui, pourquoi ?
- DS2 : projet Casdar Drosophila suzukii

P. 10 - 15 Techniques & filières

- Le conseil en produits phytosanitaires, ce qui va changer
- Maraichage et oléiculture : bilan de l'été
- Zoom sur la viticulture
- Productions animales : autocontrôles

P. 16 Social

- Préparez votre retraite avec le Point Accueil Transmission

P. 17 Urbanisme & Réglementation

- Les secteurs de taille et capacité d'accueil limités : STECAL
- Les communes du littoral classées en zones défavorisées

P. 18 - 19 Promotion & Concours

- Palmarès du concours de tomes de montagne - Beuil
- Les inscriptions du Concours Général Agricole sont ouvertes
- Brin de culture dans les Alpes-Maritimes
- Nos éleveurs au Sommet .. de l'Elevage !

P. 20 Pratique & Agenda

- Vos Elus vous représentent
- Salon des maires et des élus locaux



Terres d'Horizon

Bulletin bimensuel d'information n°83
Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes
MIN fleurs 17 - box 85
06296 Nice cedex 3
Tél : 04 93 18 45 00
Directeur de publication : Michel Dessus
Rédacteur en chef : Xavier Worbe
Comité de rédaction : Jean Philippe Frère,
Xavier Worbe, Sandrine Suissa
E-mail : ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr
Site : <https://chambre-agriculture06.fr>
Dépôt légal : à parution
ISSN : 1962-2899



Encore plus d'actualités
sur le site des Chambres en PACA
<https://paca.chambres-agriculture.fr>

Les oléiculteurs inquiets

Réunis à la Chambre d'Agriculture le vendredi 13 septembre en cellule de crise, une délégation d'oléiculteurs a réfléchi sur les conséquences de la découverte d'un olivier infesté par la xylella pauca.

Une grande inquiétude et des revendications partagées :



- Refuser l'arrachage systématique des arbres !

En revanche, dans un souci de préservation de nos vergers, un arbre avéré infesté par la souche xylella Pauca, analyses à l'appui, doit être supprimé, comme le mentionne la réglementation.

S'il s'agit d'un arbre infesté par la souche xylella multiplex, l'olivier étant potentiellement porteur sain, il n'y a pas de raison de l'arracher. La présence de cette souche ne met pas en péril l'arbre et le verger.

- Ne pas cautionner un arrachage complet dans un périmètre de 100 mètres autour de l'arbre malade ! Cela représente 3.14 ha, soit une surface plus grande que la plupart des vergers du département ! C'est pourtant ce qu'impose aujourd'hui, la réglementation européenne et c'est mettre en péril l'appellation «huile et olive de Nice».

- Proposer une surveillance, dans tous les cas, autour d'un rayon de 10 mètres autour de l'arbre malade.

- Renouveler la demande de supprimer tous les polygalles à feuilles de myrtes, principale plante hôte dans notre département, sensible à la maladie et vecteur de sa propagation.

- Obtenir plus de fonds pour financer la recherche scientifique pour comprendre le développement de la maladie, limiter son impact et trouver des moyens de protection des arbres, acceptables par les oléiculteurs.

- Demander que l'Etat abonde le fonds de soutien pour la prise en charge financière au cas où un cas se déclare sur une oliveraie.

Xylella



ANTICIPER

**c'est oeuvrer
contre l'extinction
de nos vergers**

**Jean-Philippe Frère
Vice-Président à la Chambre
d'Agriculture et oléiculteur**

L'actualité «xylella» n'est pas un nouveau dossier pour nous. Depuis 2016, année d'apparition des premiers cas dans les Alpes-Maritimes, nous défendons la filière horticole (notamment les pépiniéristes) qui paie un lourd tribut des mesures réglementaires : par exemple, la vente de lavande est interdite sur presque tout le département. Plus de 350 espèces ne peuvent plus être plantées car plantes sont jugées à risque.

Je reproche à l'Etat - dont nous avons reçu les représentants le 13 septembre à la Chambre d'Agriculture - de gérer au cas par cas, au jour le jour. Que va-t-il se passer lorsqu'un cas sera détecté sur une exploitation oléicole ?

Rien n'est prévu ... à part arracher les arbres !

C'est lamentable ! On ne peut pas se contenter d'une gestion au jour le jour. Nous devons nous préparer à pouvoir accompagner économiquement et techniquement un professionnel qui perd tout pour lui permettre de reconstituer le verger.

Il existe des pistes à explorer, notamment au niveau de la recherche. Au coeur de la région italienne des Pouilles, dévastée par la bactérie tueuse «Xylella Fastidiosa», en 2013, certains oliviers restent mystérieusement verts. Résistantes, ces variétés offrent une petite lueur d'espoir dans la lutte contre ce péril qui menace tout le bassin méditerranéen.



Parlons en ensemble

La Chambre d'Agriculture a donné rendez-vous aux oléiculteurs professionnels et mouliniers, le 8 octobre 2019, au Rouret. Sont intervenus au cours de cette réunion, les services de l'Etat (DRAAF, SRAL), la FREDON et France Olive.

La réunion a permis de faire le point sur la bactérie, les différentes souches, l'épidémiologie, les symptômes, les plantes hôtes, les insectes vecteurs, la répartition dans le monde, la situation française, corse et PACA, ainsi que les actions mises en œuvre dans notre région de 2015 à 2019 (zonage, périmètre, surveillance, analyses et résultats).

Les participants ont exprimé leur interrogation sur les indemnités éventuelles.



Extrait du communiqué de presse du Ministère de l'Agriculture (06/09/2019)

Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Didier Guillaume, rappelle l'importance de prévenir la diffusion de la bactérie Xylella fastidiosa alors que la contamination de deux oliviers vient d'être confirmée à Antibes et à Menton. Il tient à rappeler qu'il est interdit de transporter des plantes des zones où la bactérie a été détectée vers des zones indemnes. Face à la réalité de la menace sanitaire pour les filières végétales, il appelle les particuliers et les professionnels à être vigilants et à coopérer avec ses services en charge de la santé des végétaux.



«06 à table» nouveaux produits, nouveaux clients pour le développement de l'activité

Après les yaourts et toujours dans une phase dynamique de développement, notre plateforme d'approvisionnement de la restauration collective, recherche de la confiture et du miel.

Nous avons été contactés pour la ville de Cannes qui souhaite proposer, pour le goûter des élèves des écoles primaires et maternelles, du pain avec de la confiture ou du miel..

200 kg de confiture et 100 kg de miel ont déjà été livrés. Nous recherchons des conditionnements de 1 kg.



Autre nouveauté de la rentrée, les légumes pré découpés pour la ratatouille. Les légumes sont découpés par un prestataire sur le MIN de Nice, puis livrés à 06 à table avant de rejoindre les cuisines des collèges.

Après des premiers essais cet hiver avec des pommes de terre et courges, c'est au tour des légumes d'été (poivrons, courgettes et aubergines). Nous nous adaptons à la demande de nos clients au fil des saisons. C'est un nouveau marché qui intéresse les établissements qui utilisent des produits congelés, faute de pouvoir découper les légumes. La loi Egalim profite réellement à l'agriculture locale !

L'activité estivale s'est maintenue, malgré la fermeture des restaurants scolaires, grâce au développement des clients, dont notamment l'hôpital de Monaco livré 1 fois par semaine ou des Epadh et des centres aérés.

«06 à table» allie ainsi les composantes économique, environnementale et sociale.

Contacts

Romain Bacchialoni - 06 30 49 09 89

Lucas Mantero - 06 28

«06 à table» recherche de la confiture et du miel. Contactez-nous !



Au salon Tech&Bio de Valence, le président de la Chambre régionale d'Agriculture, André Bernard, en compagnie de la présidente de la Commission régionale bio, Sandrine Faucou, annonce le prochain Salon régional de l'agriculture de paca Medagri à Avignon et du salon Tech&Bio les 13.14,15 octobre 2020.



Une délégation d'agriculteurs des Alpes-Maritimes, menée par Michel Dessus - président de la Chambre d'Agriculture 06 - a visité le Marché de gros de Lyon, le 18 juillet.

Ils ont été reçus par le président du Marché de gros et son directeur, accompagnés de la Présidente du carreau des producteurs.



Le directeur de la Chambre d'Agriculture et Serge Graverol directeur du CREAM ont reçu, le 19 juillet, le président de l'INRA PACA, Jean-Pierre Nabot et le directeur de l'unité INRA de Sophia Philippe Castagnone pour échanger sur le devenir de leurs relations à travers l'UMT Fiorimed.

Ont été évoqués les différents partenariats à mettre en place notamment autour de la Xylella, du bio et toujours le zéro phyto.

Partenariat

Découvrons ensemble une exploitation porcine de la CASA !



Le 2 juillet dernier, la Chambre d'Agriculture et la CASA ont visité, avec les maires de la CASA qui le souhaitent, l'élevage porcin de Véronique et David LÉBOIS.

L'originalité de l'exploitation, c'est ... son chef d'exploitation ! En effet David, à la suite de sa formation de charcutier, s'installe en ... oleiculture et apiculture ! Mais très vite, il souhaite se réorienter dans son activité de prédilection et devient éleveur en 2013 avec, bien sûr, un atelier de découpe et transformation sur place, à Tournettes-sur-Loup. Coup de malchance, l'atelier brûle au bout d'un an, mais David, toujours motivé, le reconstruit rapidement.

Aujourd'hui, l'élevage de porcs plein air (25 à 30 porcs charcutiers par an) est réparti sur deux sites : l'un à Tournettes-sur-Loup et le second sur Courmes pour éloigner l'élevage des zones urbanisées.

La charcuterie est commercialisée en vente directe (marchés) par Véronique, plusieurs fois par semaine et toute l'année.

L'élevage de porc avec transformation à la ferme est peu développé dans les Alpes-Maritimes. On en compte seulement 5, à Thorenc, Bezaudun, Saint-Cézaire-sur-Siagne et Utelle.

Or, cet élevage est plutôt bien adapté à la typologie des Alpes-Maritimes car il peut être pratiqué sur des terrains difficiles, non cultivables. La principale difficulté pour l'exploitant étant alors de les clôturer correctement.

L'activité commence à devenir rentable en réalisant de la transformation et de la vente en circuit court, pour une trentaine de porcs/an.



Notre partenariat avec la Métropole Nice Côte d'Azur décliné en actions, en pages 8 & 9 - rubrique expérimentation.

Gestion de la ressource hydrique en montagne Connaître la réalité du terrain



La Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes, au sein du projet **PITER ALPIMED**, est engagée sur la thématique de l'eau sur le territoire du PITER ALPIMED (Alpes de la Méditerranée) : captage, stockage et distribution.

La phase d'enquête débutée début août est terminée. Elles ont pour but de quantifier les besoins en eau, d'identifier les pratiques de stockage et de distribution.

Pour les éleveurs, il s'agit de connaître :

- Comment sont alimentés en eau les pâturages, les cabanes et les bâtiments
- Si l'approvisionnement en eau est satisfaisant
- Quels sont les projets d'amélioration envisagés

Pour les producteurs de légumes :

- Quelle est l'irrigation mise en place ? Quelle est la ressource utilisée ?
- Existe-t-il des nouveaux besoins en irrigation ?
- Quelles pratiques pour économiser l'eau sont déjà mises en place ?

Enfin, une dernière partie du questionnaire permet d'échanger autour des équipements de collecte et de stockage de l'eau, de la possibilité de regroupement d'usagers et des impacts du changement climatique.

La synthèse de ces enquêtes devrait permettre de mettre en évidence les déficits hydriques avérés et de travailler sur des sites pilotes expérimentaux sur les 3 aspects : captage, stockage et distribution.



Suivez l'actualité du projet sur notre site internet <https://paca.chambres-agriculture.fr>.

Astuce ! utilisez le moteur de recherche avec le



Elue référente à la Chambre d'Agriculture :
Solange Pélisséro
Conseillère en charge du dossier : Julia Kliglich



CONVERTIR

votre exploitation à l'Agriculture Biologique

Depuis un certain nombre d'années, vous modifiez vos pratiques de protection des cultures pour qu'elles soient plus écologiques.

Vous avez réalisé des investissements pour répondre aux préoccupations environnementales et sociétales.

Vous vous êtes formé pour comprendre les mécanismes biologiques et agronomiques qui régissent votre exploitation.

Vous aimeriez valoriser auprès de vos clients les efforts financiers et les risques associés à une modification des pratiques ?

Un grand nombre d'exploitations ont les capacités techniques, avec quelques ajustements et la mise en place d'une traçabilité, de répondre aux critères de production du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Alors pourquoi pas vous ?

Voici une synthèse uniquement orientée sur les étapes administratives de la conversion.

1 Choisir son organisme de certification

La première étape est de demander un devis auprès des organismes de certification agréés. Il s'élève de 400 à 1 000 euros HT par an selon l'organisme, la surface, le nombre d'atelier de production.

Pour la plupart des organismes, vous pouvez réaliser toutes vos démarches en ligne.



Les organismes certificateurs intervenants dans les Alpes-Maritimes

Bureau Alpes-Contrôles | 04 50 64 99 56

Ecocert France | 05 62 07 34 24

Qualisud | 05 58 06 15 21

Bioteck | 03 25 73 14 48

Certipaq Bio | 02 51 05 41 32

Bureau veritas, certification, Qualité France : 04 75 61 13 00

Certisud | 05 59 02 35 52

2

Vous notifier auprès de l'agence Bio

Cette étape obligatoire permet de vous identifier comme opérateur bio.
<https://www.agencebio.org/vos-outils/notifications/>

3

Vous engager auprès de l'organisme de certification

Vous devrez vous engager auprès de l'organisme de certification choisi dans les 15 jours suivant la notification à l'Agence bio. S'en suivra l'audit d'habilitation de l'organisme choisi.



Les cahiers des charges techniques de l'agriculture biologique régulièrement mis à jour sont disponibles sur le site de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) - rubrique «signe de qualité et d'origine - Agriculture Biologique - guide de lecture.



La date formelle de début de conversion correspond à la date de l'engagement auprès d'un organisme de certification. A partir de la date de conversion, vous vous engagez à respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique. Néanmoins, vous devez attendre des délais variables selon les productions pour pouvoir le valoriser.

En cultures annuelles, la conversion dure 2 ans.

Un exemple pour comprendre :

- Ma date officielle de conversion est le 1^{er} février 2020
- Les récoltes du 1^{er} février 2020 au 31 janvier 2021 : il s'agit de ma 1^{ère} année de conversion. Je ne peux pas valoriser en bio.
- Du 1^{er} février 2021 au 31 janvier 2022 : il s'agit de ma seconde année de conversion. Je peux afficher « 2nd année de conversion à l'agriculture biologique »
- A partir du 1^{er} février 2022 : mes récoltes sont en AB pour les semis ou plantation ayant été réalisés dans les 24 mois.

En cultures pérennes, la conversion dure 3 années pleines.

Un exemple pour comprendre :

- Pour une date de conversion officielle au 1^{er} octobre 2019
- Les récoltes du 1^{er} octobre 2019 au 30 septembre 2020 correspondent à ma 1^{ère} année de conversion. Je ne peux pas les valoriser en bio.
- Du 1^{er} octobre 2020 au 30 septembre 2022, elles correspondent à la 2^{ème} et 3^{ème} année de conversion. Je peux les valoriser en « conversion à l'agriculture biologique ».
- Mes récoltes seront en AB à partir du 1^{er} octobre 2022.



Sources RefBio Paca Elevage « démarches de conversion » de Patrick Quinquet – Déc 2017

Les modes de conversion

• **La conversion simultanée** consiste à déclencher la conversion des terres et des animaux en même temps. **Elle est alors de 24 mois pour l'ensemble de l'exploitation.**

• **La conversion non simultanée** consiste à convertir d'abord les terres.

Lorsque les cultures sont en conversion 2^{ème} année et que les stocks conventionnels (ou de 1^{ère} année de conversion) ont été consommés (autorisation l'incorporation d'aliments de la conversion 1 provenant de la ferme à une hauteur de 20% maximum), alors le troupeau peut

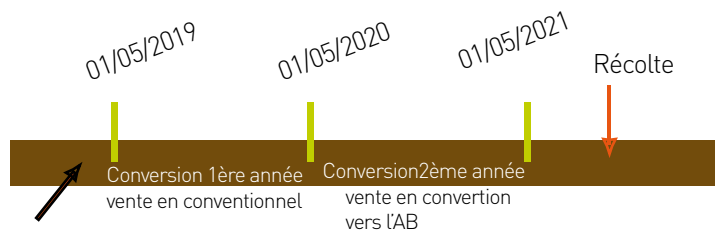
entamer sa phase de conversion. La conversion du troupeau a alors la durée indiquée dans le tableau ci-dessus. Dans cette situation, les animaux peuvent être vendus en bio à condition qu'ils aient passé au moins les 3/4 de leur vie en bio.

Dans le cas d'une conversion non simultanée d'une exploitation de bovins allaitants, les animaux peuvent être vendus en bio à condition qu'ils aient passé une période de conversion de 12 mois et qu'ils aient atteint les 3/4 de leur vie en bio.

La conversion des terres

Le passage des terres en bio dure **2 ans au minimum** à l'image de productions végétales !

- Les **prairies naturelles, parcours et prairies temporaires** ont une durée de conversion de **24 mois**.
- Les **céréales** sont considérées comme bio si elles ont été semées **au moins 24 mois** après la date de conversion.
- Les **parcours pour volailles** ont une durée de conversion de **12 mois**.



Engagement de la parcelle auprès d'un organisme certificateur

Comment est qualifiée la récolte en année 3 ?

- Culture annuelle

Cas 1

La culture annuelle a été semée **après** le 01/05/2021, la vente est en AB.

Cas 2

La culture annuelle a été semée **avant** le 01/05/2021, la vente est en conversion vers l'AB.

- Prairie : vente en AB

La conversion des animaux

La conversion des animaux a une durée variable en fonction de l'espèce.

| Espèce | Durée |
|----------------|-------------|
| Bovin lait | 6 mois |
| Bovin viande | 12 mois |
| Petit ruminant | 6 mois |
| Volaille chair | 10 semaines |
| Volaille oeufs | 6 semaines |
| Porc | 6 mois |

Expérimentation



Pour une agriculture
«Eco Responsable» !

La Chambre d'Agriculture a invité les producteurs à découvrir l'utilisation des biocontrôles et des biostimulants sur des essais en cours, le vendredi 6 septembre 2019 au CREAM, en présence de Michel Ponchet (INRA Sophia Antipolis).

Biocontrôles, biostimulants, pour qui, pourquoi ?

Qu'est ce que le biocontrôle ?

Le biocontrôle est un ensemble de méthodes de protection des végétaux basé sur l'utilisation de mécanismes naturels. Seules ou associées à d'autres moyens de protection des plantes, ces techniques sont fondées sur les mécanismes et interactions qui régissent les relations entre espèces dans le milieu naturel. Le principe du biocontrôle repose sur la gestion des équilibres des populations d'agresseurs plutôt que sur leur éradication.

Les produits de biocontrôle sont définis à l'article L. 253-6 du code rural et de la pêche maritime comme des agents et des produits utilisant des mécanismes naturels dans le cadre de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures.

Comprendre

- **Biostimulants** : Matières fertilisantes et supports de culture (« engrais ») - Autorisation de Mise en Marché peu coûteuse
- **Biocontrôle** : Règlementation phytosanitaire 1107/2009 (« pesticides ») Autorisation de Mise en Marché coûteuse (malgré des taxes réduites)
- **Lutte biologique** : ancien nom du biocontrôle, souvent restreint à la lutte contre les insectes ravageurs
- **Agroécologie** : notion intellectuelle visant à considérer les parcelles cultivées comme un système écologique

• les 4 catégories du biocontrôle

- **Macroorganismes** (insectes « auxiliaires ») : trichogramme, coccinelle
- **Microorganismes vivants** : Trichoderma, Bacillus ...
- **Médiateurs chimiques** (phéromones, kairomones) : pièges à insectes ravageurs
- **Substances naturelles** : le reste avec des biopesticides, des stimulateurs de défense...

Les partenaires du projet



Expérimenter

Le projet Rosa bip au CREAM

Les cultures ornementales, et plus particulièrement les rosiers, se heurtent à de nombreux problèmes de maladies et de ravageurs, dont les thrips.

La lutte chimique induit des fréquences de traitements très élevées.

Le centre d'expérimentation Astredhor Méditerranée CREAM travaille sur l'efficacité de stratégies globales de protections innovantes, basées sur l'utilisation de la lutte biologique, de biostimulants et de produits alternatifs et la lutte physique.

Le projet, débuté en début d'année, est mené dans le cadre Ecophyto expérimentation, sur une durée de 6 ans.

La Métropole Nice Côte d'Azur est partenaire de la Chambre d'Agriculture dans ce projet de diminution des traitements phytosanitaires.

Une combinaison de plusieurs techniques

- Trois biostimulants sont appliqués tous les quinze jours sur des rosiers de la variété Milva.
- La lutte biologique : apport d'auxiliaires d'élevage,
- Valorisations de la biodiversité fonctionnelle avec abris et nourrissage des auxiliaires. La végétalisation des abords et la présence de plantes de service sont aussi des aspects fondamentaux de cette expérimentation.

Mode d'action des biostimulants, un effet direct sur la plante

- Augmentation de la biomasse (croissance, fruits, racines)
- Meilleure tolérance aux stress abiotiques (gel, chaleur, salinité, sécheresse...)
- Meilleure assimilation des nutriments
- Augmentation des rendements / qualité des récoltes

On observe un double effet stimulant et nutritif avec l'ajout d'engrais foliaires (extraits d'algues et de plantes, acides aminés, microorganismes (mycorhizes), acides humiques, silice...)

Quoi du neuf au CREAM ?

50 oliviers issus du conservatoire variétal du CREAT ont été transférés au CREAM début septembre. Ce verger sera le support pédagogique pour nos formations de taille et de conduite de verger.

Une expérimentation sur l'amélioration de la pollinisation du caillietier est déjà en cours.



L'essai pollinisation bénéficiaire du concours financier de NCA.



Projet CASDAR Drosophila suzukii

Développer des stratégies de gestion efficaces, économiquement viables et durables

La Chambre d'Agriculture participe au projet national CASDAR de recherches et d'innovations autour de la mouche Drosophila suzukii, arrivée en 2010 sur notre territoire.

Nous souhaitons que le projet puisse vous apporter d'autres solutions, concrètes et durables, à la gestion de ce ravageur qui s'est illustré depuis 10 ans comme un des ravageurs les plus dangereux pour différentes cultures fruitières.

Les objectifs de l'étude

- Développer une méthode de lutte biologique par acclimatation d'un insecte exotique parasitoïde à Drosophila suzukii.

La Chambre d'Agriculture est partenaire de cette action avec l'INRA et le CTIFL. Seront étudiés : l'efficacité des parasitoïdes candidats leur sélectivité, leur innocuité vis-à-vis de nos écosystèmes et leur capacité de dispersion et de prospection.

Dans le cas où un parasitoïde correspond à l'ensemble des exigences, les partenaires demanderont une autorisation d'introduction du parasitoïde auprès de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, l'environnement et du travail - organisme rattaché au ministère de l'Environnement).

Des lâchers seront réalisés dans les Alpes-Maritimes sur 6 exploitations.



- Acquérir des références sur les filets verticaux autour des parcelles cultivées et l'utilisation de plantes pièges (technique du push pull).

- Développer un outil de prédiction des périodes de risques à Drosophila suzukii

- Transférer les méthodes et les outils développés aux producteurs.





Le conseil en produits phytosanitaires, ce qui va changer :

La réduction de l'usage des produits phytosanitaires en agriculture fait partie des engagements de l'Etat et répond aux attentes sociétales. Parmi les actions engagées : la séparation de la vente et du conseil. Quelles conséquences pour les agriculteurs ?

A partir du 1^{er} janvier 2021, tout agriculteur souhaitant renouveler son certiphyto devra justifier d'avoir reçu deux conseils stratégiques à l'utilisation des produits phytosanitaires sur les 5 dernières années.

Ce justificatif ne sera pas demandé pour les produits de biocontrôle, ni dans les exploitations remplissant des conditions favorables (à préciser encore) permettant de limiter l'usage des impacts des produits phytosanitaires.



L'engagement des Chambres d'Agriculture - des actions concrètes dans les Alpes-Maritimes !

Dès 2019, les Chambres d'Agricultures renforcent et rénovent leurs actions d'accompagnement des agriculteurs sur la protection des cultures. Elles s'engagent ainsi :

- Transférer leurs résultats de R&D pour une diffusion des innovations et des solutions auprès des agriculteurs

La toute nouvelle plateforme web - <https://rd-agriculture.paca.fr> - conçue et coordonnée par la Chambre Régionale d'Agriculture et regroupant l'ensemble des organismes de la recherche agricole de la région Sud Provence Alpes Côte d'Azur, répond parfaitement à cet objectif.

- Adapter le Bulletin de Santé du Végétal à la lecture «web»

La Chambre Régionale d'Agriculture a travaillé début 2019 sur une refonte des BSV, toutes filières confondues, pour rendre l'information plus accessible aux lecteurs. Tous les rédacteurs de la région travaillent sur une même charte graphique et éditoriale. La Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes participe à la rédaction des BSV oléiculture et horticulture.

- Intégrer les résultats de Dephy dans les pratiques d'accompagnement, de conseil et de formation.

Les résultats de notre centre d'expérimentation (le CREAM) font l'objet de journées techniques, de compte-rendu et sont support de formations.

Comment s'abonner ou retrouver les Bulletin de Santé du Végétal ?

- sur le site internet des DRAAF :

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Bulletin-de-sante-du-vegetal-BSV>

- sur le site internet des Chambres d'agriculture PACA :

<http://www.bsv-paca.fr/inscription>

- En accès direct sur chaque BSV



Devenir observateur & contact



Tous les BSV PACA

Productions végétales : point sur l'été écoulé



Oléiculture

Après une belle et tardive floraison des oliviers ce printemps 2019, les fortes températures s'en mêlent au cœur de la période clé de pollinisation et s'en suit, selon les stades d'avancement sur chaque secteur du département, une nouaison décevante ou des désordres physiologiques marqués :

- des olives fraîchement nouées mais grillées sur l'arbre au stade de 3-4 mm de long fin juin ;
- des olives ayant parfaitement noué et bien débuté leur grossissement mais avec une tenue fragile et des chutes massives de beaux fruits (avec et sans pédoncule) dès le début du mois de juillet et tout au long de l'été ;
- des olives précocement desséchées sur des vergers au sec spécifiquement sur les faces des oliviers fortement exposées au soleil... Le 28 juin, une sonde placée sous abri au cœur de la frondaison de l'olivier a enregistré plus de 38°C !

Le cœur de l'été a ensuite été marqué par des vols de **mouche** et des dégâts importants. Il semble que les fortes chaleurs estivales, installées très tôt, aient moins affecté *Bactrocera oleae* cette saison.

Un point complet sur la production, la qualité des olives, la maturité, les rendements en huile, ainsi que tous les aspects météorologiques et sanitaires paraîtra très prochainement dans le traditionnel bilan de campagne oléicole de début novembre.

Sur les exploitations, les moulins et autres marchés, les ventes ont été satisfaisantes sur l'été.

Accéder au bilan de campagne



sur le site des Chambres en PACA
<https://paca.chambres-agriculture.fr>
page Alpes-Maritimes



Elu référent à la Chambre d'Agriculture :
Jean-Philippe Frère
Conseillère en charge du dossier :
Maud Damiens



Maraîchage

En maraîchage, les fortes chaleurs de fin juin ont eu des répercussions négatives sur le rendement, notamment en tomates, durant le mois de juillet. Néanmoins, les prix ont dans l'ensemble permis d'amortir le manque à gagner.

Au niveau sanitaire, le manque de pluie a permis le développement de cultures plutôt saines au regard des attaques de champignon, mais marquées par les pressions d'insectes phytophages. On notera particulièrement les dérapages de protection vis-à-vis de *Tuta absoluta*, quelques fois dûes à une mauvaise gestion climatique ou un relâchement de la protection.

L'absence de pluie a aussi favorisé les attaques d'acariens ou acarieuses sur diverses cultures.

La fin d'été est par contre altérée par de fortes attaques de punaises vertes, *Nezara viridula*, mais aussi par la punaise récemment venue de Chine, *Halyomorpha halys*.

La saison reste plutôt favorable pour le maraîchage sans pour autant oublier les parcelles impactées par des grêles localisées ou des froids printaniers sur floraison notamment en montagne.

Elue référente à la Chambre d'Agriculture : Chantal Bagnato
Conseillère en charge du dossier : Sabine Risso

Zoom sur... la VITICULTURE

Actualité

La loi sur l'économie circulaire qui entre en discussion au Sénat prévoit l'obligation d'apposer le logo « triman » sur les bouteilles en verre. La Cnaoc¹ s'y oppose.



Le triman, vous connaissez ? C'est ce petit bonhomme dans un cercle qui doit figurer sur tous les produits soumis à une consigne de tri. Sauf sur le verre, qui est exempté de ce logo.

Avec la loi sur l'économie circulaire, cette exception doit tomber. Cette loi prévoit en effet que « tout produit (...) à destination des ménages fait l'objet d'une signalétique informant le consommateur que ce produit fait l'objet de règles de tri. Si cette disposition était adoptée, il faudrait faire figurer le logo sur toutes les bouteilles, accompagné de la mention « Pensez au tri ! ».

La Cnaoc « n'y est pas favorable, pour ne pas dire mieux », résume Eric Tesson. Le directeur de la Confédération des syndicats d'AOC s'est exprimé le 16 septembre devant les parlementaires et la presse invités à la journée vendange organisée en Champagne avec le Syndicat général des vignerons.

Eric Tesson a avancé deux raisons : le verre est déjà recyclé à 85 %, Ce taux supérieur aux objectifs fixés par l'Union Européenne et l'imposer compliquerait l'étiquetage pour tous ceux qui exportent.

L'examen du projet de loi commence cette semaine, en commission, au Sénat. Avant cela, de nombreux sénateurs ont déposé des amendements pour maintenir l'exemption pour le verre. La Cnaoc bénéficie donc de soutiens dans la bataille qui s'engage.

A l'inverse, elle voit d'un très mauvais œil d'autres amendements pour favoriser, voire imposer la consigne. « On risque de voir arriver la consigne sur le verre. C'est un mauvais signal », déplore Eric Tesson dont l'organisation veillera à ce que cela n'arrive pas.

Source : www.vitisphère.com

¹ Confédération Nationale des producteurs de vins et eaux-de-vie de vin à Appellations d'Origine Contrôlées (CNAOC) regroupe l'ensemble des syndicats viticoles d'appellation de France. Elle a été créée en 1924 par les syndicats viticoles d'AOC qui ont décidé de créer une confédération nationale pour les représenter. Aujourd'hui la CNAOC est composée de 17 fédérations régionales réparties sur tout le vignoble hexagonal. Elle représente les vignerons d'appellation auprès des pouvoirs publics nationaux, européens et internationaux.

Repères

35 viticulteurs dans les Alpes-Maritimes

Une petite production qui joue dans la cour des grands !

Vins de Bellet, la seule appellation AOP urbaine et la plus ancienne !

- 9 producteurs
- 200 000 bouteilles par an
- 100 ha dont 60 hectares sur la commune de Nice
- tous les domaines sont en agriculture biologique

AOC Côte de Provence

- 1 exploitation à Villars sur Var
- Exploitation en agriculture biologique

IGP des Alpes-Maritimes

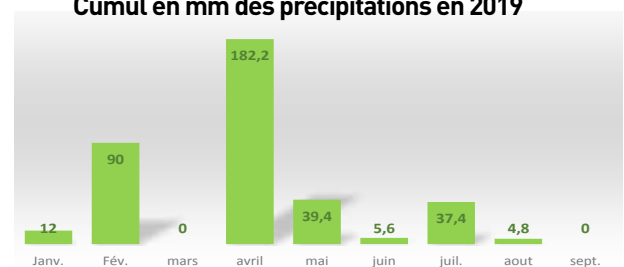
L'une des particularités de cette IGP, créée en 1968, est de produire des vins primeurs, c'est-à-dire des vins mis en bouteille et commercialisés juste après les vendanges et destinés à être bus jeunes.

- 15 exploitations
- 50 hectares principalement sur les communes de Saint-Jeannet, Saint-Paul-de-Vence, Nice et sur l'île de Saint-Honorat
- Rouge (50%), blanc (35%), rosé (15%)

Météo

Une année sèche avec un pic de pluviométrie en mars. Une année propice à la viticulture !

Cumul en mm des précipitations en 2019



Source : agrométéo - données 2019
station de Saint Jeannet - la Clémentine (343 m d'altitude)

Campagne 2019

Une année sèche et saine, de la qualité et de la quantité

Joseph Sergi, Viticulteur
le Clos Saint-Vincent

Les vendanges ont commencé tout début septembre et nous aurons un très grand millésime 2019. Les grappes sont magnifiques.

La météo a été «parfaite» pour les vigneron ! Un printemps sec a permis une floraison fin avril, puis, à partir de mi juin, la chaleur s'installe et perdure avec des mois de juillet et août très chauds. Nous avons constaté quelques cas de mirandage mais sans conséquence. La pluie du 10 septembre a été la bienvenue pour «finir» le raisin !

L'état sanitaire du vignoble est très satisfaisant. Si nous avons subi de fortes pressions de mildiou l'année dernière, 2019 est une année saine.

En revanche, nous déplorons les dégâts de sangliers ! Pour ma part, j'ai perdu 80 % d'une parcelle. Nous sommes en pourparler avec la Fédération départementale de la chasse pour la prise en charge de clôtures en dur, la clôture électrique n'étant pas adaptée à nos vignobles en restanques et difficiles d'accès.

Nous suivons avec une très grande attention l'actualité sur la bactérie Xylella car, rappelons-le, l'épidémie est partie au début du xxème siècle (1902) des USA en ravageant le vignoble.

La flavescence dorée¹, présente dans le Piémont et dans le Var, n'a pas touché nos vignes, fort heureusement !

¹ Cette maladie fait l'objet d'une lutte obligatoire, encadrée par les services de l'Etat.

L'interview



*Nous aimons essayer, innover
et faire partager l'âme du Domaine*

Carine et Eric Dalmasso, Viticulteurs à Nice sur les collines de Bellet

L'histoire du domaine de la Source, 3 générations d'agriculteurs

Les grands-parents, éleveurs de vaches laitières à Magnan, ont arrêté la production suite à une réglementation devenue lourde. Ils ont alors trouvé un petit domaine, un peu plus haut, à la Source, pour cultiver des oeilletons et des gueules de loup sous serre. En 1986, les parents de Carine et d'Eric plantent les premières vignes.

En 2004, le petit domaine s'agrandit et de nouvelles parcelles sont achetées puis défrichées. Carine, commerciale par ailleurs, s'installe en double activité jusqu'en 2009 avant de quitter son emploi définitivement. Eric, jardinier de métier, rejoint l'exploitation.

Aujourd'hui, le Domaine de la Source est conduit en Bio sur 5 hectares en production et propose toute la gamme de vins et des produits oléicoles.

Le domaine est en bio, pourquoi ?

Le bio est un atout supplémentaire ! Dès 2007, nous voulions passer en bio mais à l'époque, c'était compliqué car nous étions trop précurseurs. Aujourd'hui, tous les domaines de Bellet sont en bio. mais n'oublions pas, ce qui fait vendre, c'est avant tout la qualité du produit.

Quel est donc ce vin so Nice ?

Un jour, un client nous demande ... du champagne ! Ainsi est né «Bulles so Nice», notre dernière création.

Il s'agit du cépage rolle travaillé en méthode traditionnelle.

En 2018, après plusieurs années d'essais, nous nous lançons dans l'aventure ! Nous avons collaboré avec un oenologue spécialisé dans la méthode traditionnelle. Que de moments dans notre chais avant de trouver «la bonne taille» des bulles !

«Bulles so Nice» se suffit à lui-même, sans avoir besoin d'ajouter de liqueur. Il est brut et nature !

Après un brainstorming familial pour baptiser notre nouveau vin, nous avons réfléchi au packaging. Nous voulions de la cohérence avec la qualité du vin : la forme de la bouteille, la coiffe, le muselier et bien sûr, l'étiquette !

Sur la cuvée 2017, nous avons produit 1200 bouteilles en vente exclusivement au domaine. Nous sommes contents car c'est un produit qui plait ... C'est so Nice !

Ce vin n'est pas une appellation Bellet, réservée uniquement aux vins rouges, blancs, rosés, secs et tranquilles.



Autocontrôles

Bilan des prélèvements du printemps 2019 et conseils



Pour vérifier la qualité bactérienne des produits laitiers¹, les éleveurs sont obligés de réaliser des auto-contrôles deux fois par an, au minimum, pour rechercher le dépassement des seuils autorisés pour certaines bactéries (listéria, salmonelle, staphylocoques auréus, escherichia coli) nocives pour l'homme.

La Chambre d'Agriculture propose un service de collecte, de transport au laboratoire et un service de conseil dans le cas de contrôle défavorable nécessitant des mesures correctives.

Depuis le démarrage de la saison 2019, la moitié des éleveurs laitiers du département ont fait appel à la Chambre d'Agriculture pour réaliser leur auto-contrôle.

Les résultats d'analyses de la campagne 2019 indiquent que les produits à base de lait de vache sont en général plus sujets au dépassement en staphylocoques pour les fromages et en micro-organismes pour le lait.

Un résultat défavorable n'implique pas un retrait de la vente tant que les seuils limites ne sont pas atteints. En revanche, il reste un indicateur sur un dysfonctionnement qu'il convient de corriger.

¹ Les analyses sont réalisées sur le lait cru « matière première » et sur les produits à base de lait : fromages, yaourts pour les 3 espèces laitières (vache, chèvre, brebis).

Comment progresser ?



Analyses de lait (lait cru « matière première »): on recherche des micro-organismes aérobies à 30°C.

La présence de micro-organismes en excès provient principalement d'un défaut d'hygiène à la traite ou éventuellement d'une mauvaise prise d'échantillon et / ou d'un mauvais refroidissement de l'échantillon. Il convient donc de revoir les conditions de traite et la procédure de lavage du matériel de traite.

Notre conseil : améliorer l'hygiène à la traite

- Avoir une mamelle propre. L'essuyer, si elle ne l'est pas, avec une lavette à usage unique. Utiliser une lavette par animal.
- Eliminer le 1^{er} jet de lait
- Traire en dernier les vaches présentant des taux cellulaires élevés (connus pour les éleveurs au contrôle laitier) ou dont les mamelles semblent enflammées ou présentent des lésions.

Elus référents à la Chambre d'Agriculture :
Solange Pélisséro - Adrien Mège



Analyses de fromages :

Les analyses ont été réalisées sur un broyat de 5 échantillons pour détecter les *Listéria*, *Salmonelle* et les *Staphylocoques auréus*.

Les problèmes récurrents sont liés à la présence de *staphylocoques auréus* en excès (résultats > 10 000/g sur le broyat). Pour rappel, s'il n'y a pas présence d'entérotoxines, le fromage ne présente aucun risque.

Notre conseil pour limiter le risque en *staphylocoques auréus*,

- Veiller à une bonne qualité de la mamelle (pas de lésion sur le trayon).
- Une bonne hygiène des mains du fromager est nécessaire : lavez-vous les mains soigneusement !
- Pour limiter les salmonelles, qui se développent dans les endroits humides, faites la traque aux fuites d'eau, notamment au niveau des abreuvoirs!



Analyses de yaourts :

Le critère réglementaire obligatoire à rechercher pour les yaourts est la *listéria*.

Cependant la recherche des germes d'hygiène tels que les entérobactéries (résultats < 10/g) est recommandée pour s'assurer du niveau d'hygiène des manipulations à la mise en pots ou des bonnes conditions d'hygiène du stockage des pots après avoir écarté toute suspicion de mauvaise pasteurisation du lait.

Toutes les analyses réalisées sur les yaourts ont été négatives pour le critère *Listéria*

- Bien appliquer les mesures d'hygiène générale
- Ayez des locaux de stockage très propres.
- Le stockage de vos emballages, réalisé dans des mauvaises conditions (pots laissés à l'air libre, endroit poussiéreux...) est une source de contamination.



La mise en place de mesures correctives est obligatoire. Elles consistent à :

- Améliorer l'hygiène et l'ambiance en bâtiment d'élevage
- Mettre en place de bonnes pratiques de traite
- Rechercher les animaux excréteurs par des tests au teepol et / ou des analyses bactériologiques individuelles
- Mettre à l'écart le lait des animaux excréteurs
- Traiter ou réformer les animaux excréteurs
- Réaliser un nouvel autocontrôle pour vérifier le retour à la normale du produit.

Il faut rappeler l'importance de la bonne réalisation des autocontrôles. Ils vous permettent de vérifier que vos pratiques assurent une bonne qualité sanitaire des produits mis sur le marché.

Votre conseillère à la Chambre d'Agriculture, Pascale Clerc - 06 28 79 67 63

Le producteur laitier doit être garant de la qualité des produits mis à la vente !

Le 30 avril 2019, le ministère de l'Agriculture a mis en ligne une communication sur les risques de la consommation de fromages au lait cru pour les jeunes enfants de moins de 5 ans.

Dans ce contexte, la maîtrise des risques par chaque producteur revêt toute son importance, les analyses microbiologiques conformes des produits représentant la preuve de cette bonne maîtrise des risques.

La recherche de critères autres que ceux strictement réglementaires, comme les *Eschérichia coli* ou les entérobactéries, permet ainsi de vérifier le niveau d'hygiène des pratiques ; cela augmente le niveau d'exigence mais garantit les bonnes pratiques des éleveurs.



Préparez votre **RETRAITE** au Point Accueil **Transmission**

de la Chambre d'Agriculture !

La transmission d'une exploitation est une étape qui se prépare à l'avance, qu'elle se déroule dans un cadre familial ou non. En effet, elle marque l'aboutissement d'une vie professionnelle et implique d'importantes évolutions, notamment fiscales, patrimoniales et sociales, qu'ils convient d'anticiper avec l'aide de spécialistes.

Faites le point !

| | oui | non | Non concerné |
|--|-----|-----|--------------|
| Ai-je réfléchi à la transmission de mon exploitation ? | | | |
| - je sais ce que je veux transmettre | | | |
| - je sais à qui je veux transmettre | | | |
| - je sais comment je veux transmettre | | | |
| - je sais quand je veux transmettre | | | |
| Ai-je rempli une DICA pour la renvoyer à la Chambre d'Agriculture ? | | | |
| Mon repreneur a-t-il pris contact avec le Point Accueil Installation ? | | | |
| J'ai déposé un dossier de retraite auprès de la MSA | | | |
| Les bulletins de mutation de parcelles ont été transmis à la MSA | | | |
| J'ai concrétisé le transfert des terres par des baux ou autres actes officiels | | | |
| J'ai concrétisé le transfert du cheptel par une vente ou une donation | | | |
| J'ai fait modifier le détenteur de cheptel à l'EDE | | | |
| J'ai transféré les droits à prime existants un par un | | | |
| J'ai transféré les contrats environnementaux en cours | | | |
| J'ai clôturé mes engagements TVA ou mes engagements au repreneur (lettre aux impôts) | | | |
| J'ai pris rendez-vous au CFE pour déclarer la fin d'activité | | | |

Si pour chaque point du tableau vous avez répondu OUI ou NON CONCERNÉ vous êtes conformes à la réglementation et aux démarches à réaliser.

Si vous avez répondu NON à l'un des points, contactez le Point Accueil Transmission qui vous aidera à planifier vos démarches.



Venez en parler et nous rencontrer
le 29 novembre
au forum **Transmission & Installation**

CREAM - de 9h30 à 16h
matin : table ronde sur la transmission
après-midi : entretiens individuels



Votre conseiller Transmission à la Chambre d'Agriculture, **Philippe Perrot**, vous reçoit tous les vendredis matins¹, avec ou sans rendez-vous.

Tél. 04 97 25 76 48
¹ semaines impaires

Elu référent à la Chambre d'Agriculture : **Jérôme Coche**



La Transmission des exploitations agricoles est une action financée par la Région.

KESAKO ?!

C'est quoi le
« STECAL »



Les secteurs de taille et capacité d'accueil limités : STECAL

Vous souhaitez construire des locaux pour diversifier votre activité alors que vous êtes en zone agricole : est-ce possible? Quelle est la marche à suivre ?

Dans les documents d'urbanisme, les zones agricoles et naturelles sont des zones au sein desquelles la constructibilité est limitée. Si les constructions agricoles peuvent y être autorisées, lorsqu'elles sont liées et nécessaires à l'activité d'une exploitation, il est plus complexe d'y construire (ou de rénover l'existant) pour le développement d'activités complémentaires.

A ce titre, les projets de diversification des exploitations agricoles intègrent des activités (hébergement, restauration, dégustation, etc.) qui ne sont parfois pas considérées par la jurisprudence comme liées et nécessaires à l'activité agricole. Le code de l'urbanisme prévoit cependant la possibilité de délimiter, dans les plans locaux d'urbanisme (PLU), à titre exceptionnel, des secteurs de taille et capacité d'accueil limités (STECAL). Ces derniers autorisent certaines constructions ou installations, de manière dérogoatoire. S'ils présentent des besoins en terme de bâtis, les projets de diversification en zone agricole ou naturelle peuvent donc voir le jour via la création de STECAL.

Comment faire ?

Pour tout projet de cette nature, nous vous invitons à en informer votre commune afin de définir la nécessité et les possibilités de création d'un STECAL.

Source : Article L123-1-5 du code de l'urbanisme

Contact : Lucas Turbet Delof - lturbetdelof@alpes-maritimes.chambagri.fr

Réglementation

Les communes du littoral des Alpes-Maritimes classées en zone défavorisée

Dans les Alpes-Maritimes, si vous n'êtes pas en zone de montagne, vous êtes en zone défavorisée !

Une nouvelle délimitation des zones défavorisées est entrée en vigueur en 2019. En application du règlement européen relatif au développement rural n°1305/2013, tous les États membres doivent effectuer une révision de la délimitation des ZSCN et des ZSCS au plus tard en 2019. La zone de montagne n'est pas affectée par cette révision.

Qu'est-ce qu'une zone défavorisée ?

Les zones agricoles défavorisées (terminologie française) sont des zones soumises à des contraintes naturelles ou spécifiques dans lesquelles la production agricole est considérée comme plus difficile. Dans ces zones, les agriculteurs sont éligibles à des aides compensatoires de l'Union européenne liées à ces handicaps.

Selon la réglementation européenne, on distingue actuellement 3 types de zones agricoles défavorisées :

- les zones de montagne
- les zones soumises à des contraintes naturelles importantes (ZSCN)
- les zones soumises à des contraintes spécifiques (ZSCS).

Une conséquence pour l'installation avec une DJA

La dotation Jeune Agriculteur (DJA) voit donc son seuil augmenter. Par exemple, un jeune qui s'installe à Saint Martin du Var, pouvait prétendre à un montant de DJA de 16 500 € avec un classement en zone de plaine. Le nouveau classement lui permet de prétendre, aujourd'hui, à 21 000 euros.

Les documents d'urbanisme arrêtés

La Chambre d'Agriculture va être amenée à donner un avis sur les documents ci-après. Ils feront l'objet par la suite d'une enquête publique :

- SCoT du Pays des Paillons (13 communes)
- PLU de Cantaron
- PLU de Gréolières
- PLU de Saint-Paul-de-Vence
- PLU de Breil-sur-Roya
- PLU du Tignet

**Participez aux enquêtes publiques !
Votre avis compte !**

Pour connaître les dates des enquêtes publiques en cours, rendez-vous sur notre site internet (page d'accueil de la Chambre d'Agriculture 06).

Promotion - Concours



Palmarès du concours de tomes de montagne - vache BEUIL- 8 SEPTEMBRE 2019



• GAEC DE CHASTILLON (Tome) | Isola 2000



• CORNILLON Jean-François | Roquebillière

• GAEC DE SAINT JEAN | Thorenc

• GAEC Eleveurs des Baous | Saint Jeannet

• GOBERT Basile | Sauze



• LANTERI Séverine et Jean-Marie (Tome et pâte molle) | Tende

• BARENGO Alain | La Bollène Vésubie

• GAEC Ferme PELISSERO | Tende

• GAEC DE SERRE LIONS | Saint Antonin

• BOUERI Jérôme | Breil s/ Roya

• GAEC Fromagerie de la Roria | Saint Etienne de Tinée

Le concours en chiffres

11 lauréats | 15 exploitations | 15 fromages | 18 jurés



Robert Bedot, Maître fromager et membre du jury

En PACA, nos fromagers sont constants dans la qualité. Nous sommes contents car la plupart des exploitations d'élevage sont reprises par des jeunes. C'est encourageant. Les jeunes reprennent la tradition fromagère et y apportent de la nouveauté en créant de nouveaux produits. C'est très intéressant !

Pascale Clerc, conseillère élevage à la Chambre d'Agriculture

Ce concours met en valeur le travail des éleveurs et leur permet de savoir quelles sont les qualités, voire les défauts de leur fromage. Les produits sont notés selon l'aspect, la coupe, la texture, la croûte et le goût qui a une note prépondérante.

Stéphane Simonini, Maire de Beuil

Historiquement, la foire de Beuil était énorme, elle se déroulait sur le quai de foire et on y vendait de nombreux animaux. Puis elle a disparu. Mes prédécesseurs ont relancé cette foire historique au cœur du village.





Les inscriptions au concours 2020 sont ouvertes !

<https://www.concours-general-agricole.fr>

Dates limites d'inscription

- 17 novembre : miels, charcuterie, confiture, bière, apéritifs, jus de fruits
- 15 décembre : safran
- 05 janvier : produits oléicoles

Pourquoi participer au Concours ?

- Etre reconnu en France pour la qualité de vos produits
- Faire parler de votre région
- Une ouverture vers l'international
- Valoriser les filières agricoles
- Etre fier de votre passion du goût

Agriculture & Culture dans les Alpes-Maritimes



26 et 27 octobre | La Chevrerie du Bois d'Amon | Saint-Cézaire-sur-Siagne

samedi : Conférence sur le débroussaillage avec les ânes, animée par Christophe Leullieux
dimanche : Atelier détente et bien-être

27 octobre | Domaine de la Source | Nice - Bellet

Exposition photos sur les paysages, les voyages et la voile.

1 et 3 novembre 2019 | La basse-cour des Granges | Ascros

L'histoire de nos trouvailles dans les Champs - La vie du village et agricole
Redécouvrez le temps d'une exposition l'histoire de notre village et de nos agricultures : un parcours dans et hors du temps, avec Henri Dilmi, photographe qui exposera plus de 200 photos et une exposition d'une centaine de fossiles, mémoires des temps anciens d'Ascros.

9 novembre 2019 | La maison du citron | Menton

Les agrumes de Menton : de la culture à la confiture

Nos éleveurs au Sommet ... de l'Élevage !

Le rendez-vous incontournable de l'élevage de montagne : une quinzaine d'éleveurs des Alpes-Maritimes ont visité le salon pendant 2 jours (du 3 et 4 octobre) à Clermont Ferrand.

En 2019, le sommet de l'élevage c'est : 96 000 visiteurs professionnels - 1 550 exposants - 2 000 animaux d'élite

Sélection, en images, de cette visite, par notre conseiller Benoît Esmengiaud :



Matériel de traction spécial montagne



Une occasion de re-découvrir les races bovines laitières et viande



Matériel de contention pour ovins et bascule pour le pesage des agneaux



Dilly a remporté le concours de production laitière : 78 890 kg de lait en 6 lactations

**Save the date !
prochaine édition du 7 au 9
octobre 2020.
Nous y participerons !**

Vos élus vous représentent

Juillet

- 15 Rencontre avec Loïc Dombreval, Député, et Gérard Darmani, ministre du Budget, sur les finances de la CA 06 et le projet de construction | M. Dessus
- 19 Rendez-vous avec Monsieur Gonzalez, Préfet des Alpes-Maritimes pour les dossiers Finances de la CA 06, Loup, ... | M. Dessus

Août

- 2 Rencontres des présidents des CDA et CRA PACA avec le Préfet de Région PACA sur les finances des CA | M. Dessus
- 13 Rencontre avec la nouvelle Direction Départementale de la Protection des Populations : Mme Fajardi, Directrice dptale et M. Lasne, Directeur-adjt | M. Dessus
- 19 CA 06 : réunion de travail sur les baux ruraux

Septembre

- 3 DDTM : réunion de la CDPENAF | J.P Frère
- 4 DDTM : réunion de la CDCFS | J.P Frère
- MRE : réunion de la section Bovine | P. Le Lous
- 6 CA 06 : réunion d'information Bio Contrôles au CREAM | M. Dessus
- Rendez-vous avec Mme Trastour, Députée, sur les Finances de la CA 06 | M. Dessus
- 8 Commune de Beuil : foire aux bestiaux | P. Le Lous
- 9 CRA PACA : commission régionale AB | C. Dalmasso
- MRE : section Ovine | J. Courron
- 10 CA 06 : Séminaire des élus
- CA 06 : commission « Construction » | M. Dessus, J.P. Frère, A. Mège, G. Sergi

- 11 APCA : conseil d'administration | M. Dessus
- 12 CA 06 : Séminaire des élus
- CA 06 : Bureau
- Fleurs d'exception du Pays de Grasse : inauguration de l'Aromatic Fablab | D Courron , J. Coche
- 13 DDPP : réunion du CODERST | C. Vincenti
- SRAL PACA : réunion sur la Xylella fastidiosa
- Réunion avec les professionnels de l'oléiculture | M. Dessus, J.P. Frère
- FDC 06 Groupe de Travail Forêt | C. Vincenti
- 16 Préfecture de région Auvergne Rhône Alpes : Groupe de Travail Prédation dans les parcs nationaux | M. Dessus
- 17 DDTM : commission de renouvellement des lieutenants de louvèterie 2020/2024 | J.P. Frère
- COTECH Cuisine niçoise | C. Bagnato
- 18 DDTM : réunion de la CDOA | J.P. Frère
- 19 CRA PACA : Groupe Régional Agritourisme/CC | C. Bagnato
- 20 CA 06 : rencontre avec Mme ESTROSI-SASSONE, Sénateur, pour le dossier des Finances de la CA 06, du Loup, de la Xylella fastidiosa | M. Dessus
- 25 APCA : Réunion des présidents des CA et du Bureau de l'APCA | M. Dessus
- Gîtes de France 06 : Conseil d'administration | C. Bagnato
- 26 APCA : Session | M. Dessus
- DRAAF PACA : colloque Maillage Vétérinaire | S. Pélissero



de gauche à droite : Mr le maire d'Ascros, Mme la mairesse de Lieuche, Mrs les maires de Lantosque, de Saint André de la Roche et Michel Dessus

La Chambre d'Agriculture était présente au salon des maires et des élus locaux, le 17 octobre à Nice. Michel Dessus et Jean-Philippe Frère ont accueilli sur le stand de la Chambre d'Agriculture les décideurs locaux.

«Nos collaborateurs sont très compétents et possèdent une très bonne connaissance des territoires. La Chambre d'Agriculture propose des prestations dignes d'un bureau d'étude pour accompagner les collectivités».

Jean-Philippe Frère



CONSULTEZ GRATUITEMENT LA MÉTÉO LOCALE
HAUTE PRÉCISION SUR **pleinchamp.com**
OU EN TÉLÉCHARGEANT L'APPLI.

