

TERRES D'HORIZON




CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ALPES-MARITIMES

6 DOSSIER
ÉLEVAGE

13 VOS DROITS
LES CONTRATS
DE VENDANGE

16 RENCONTRE
FLORIAN BRETON,
FONDATEUR ET CEO DE MIIMOSA

4 EN BREF**5 CONJONCTURE INFLATION : LA NOUVELLE DONNE****6 TERRITOIRES FAVORISER LA RECONQUÊTE AGRICOLE DES TERRITOIRES****7 EAU SÉCHERESSE OR NOT SÉCHERESSE ?****8 DOSSIER : ÉLEVAGE L'HÉLIORTAGE : UN SERVICE INDISPENSABLE POUR PRÉPARER L'ESTIVE !**

LA PESTE PORCINE, UN RISQUE ÉMERGENT

AUTOCONTRÔLES LAIT-FROMAGE

DES REPRISES D'EXPLOITATION AU FEMININ !

13 VOS DROITS LE CONTRAT DE VENDANGE**14 BIENVENUE À LA FERME PARTENARIATS : LE GOÛT DE NICE EDITH ET PASCAL SELLIER, LA CHEVRERIE DU BOIS D'AMON****16 RENCONTRE FLORIAN BRETON, FONDATEUR ET CEO DE MIIMOSA****18 TECHNIQUES & FILIÈRES SE LANCER DANS LA FABRICATION DE CONSERVES****20 AGENDA**

Tél : 04 93 18 45 00
E-mail : ca06@alpes-maritimes.chamagri.fr
Site : <https://paca.chambres-agriculture.fr/ca06/>

Directeur de la publication : Michel Dessus
Rédactrice-en-chef : Estelle Donne
Comité de rédaction : Jean-Philippe Frère, Estelle Donne
Contributeurs pour ce numéro : Monique Bassoleil, Jean-Luc Belliard, Cédric Bianchi, Benoît Esmengiaud, Nadine Niel, Estelle Pernot, Antoine Robert, Stéphane Robinson, Laura Ruiz,
Direction artistique : Régis Lesserteur
Mises en page : Kent Robinson
Réalisation : Robinson&Co
Impression : FacImprimeur (06300 Nice)
Crédits photo sans mention : AdobeStock
Crédit photo couverture : Association des Éleveurs de Brebis Brigasques

Dépôt légal à parution
ISSN : 1962 - 2899

MICHEL DESSUS
PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES ALPES-MARITIMES



Trois sujets dominent votre nouveau de Terres d'Horizon de rentrée...

Premier sujet : L'eau. L'eau encore et toujours car, au cœur de l'été qui nous voit rédiger le contenu de cette nouvelle édition, la sécheresse reste une réalité et une menace plus actuelle que jamais.

Certes, de l'eau est tombée en France cet été. Dans sa partie nord, les vacanciers ont même évoqué un « été pourri ». Mais la partie la plus au sud du pays n'a pas bénéficié d'une telle générosité.

Du reste, au nord comme au sud, ces précipitations ne résolvent pas le point crucial qui est la reconstitution des nappes phréatiques. Les agriculteurs sont bien placés pour savoir que celles-ci ne se rechargent pas l'été. La grande majorité de l'eau est captée par une végétation en pleine activité. Avec 68% des niveaux des nappes en-deçà des normales mensuelles en juin (Bureau de Recherches Géologiques et Minières), la situation en France reste préoccupante. Au moment où nous écrivons ces lignes, en plein mois d'août, les Alpes-Maritimes restent classés en alerte renforcée. Nous sommes toujours dans un cycle de sécheresse et votre Chambre d'agriculture reste engagée dans le projet d'en minimiser les impacts sur notre économie agricole. Une vaste étude portant sur les usages agricoles des canaux vient notamment d'être lancée, nous associant à l'Observatoire de l'eau, au SMIAGE et aux services de l'État.

Second sujet : l'élevage.

Nous y avons consacré le dossier de ce numéro. Parce que c'est un secteur qu'il nous faut soutenir de toute notre énergie et de toute notre ingéniosité. Dans les Pyrénées-Orientales, cet été, à cause de la sécheresse précisément, certains éleveurs se préparent à vendre pour abattage la moitié de leurs troupeaux. La mort dans l'âme.

Certes, il est aussi question de peste porcine dans ce numéro, laquelle s'invite dans notre actualité de façon peut-être moins spectaculaire mais qui doit conserver toute notre vigilance. Mais nous avons surtout envisagé d'aborder ce dossier de façon positive.

Dans notre département, nous avons souhaité mettre en lumière le rôle vital pour nos éleveurs de l'héliportage sur les estives. Service organisé par votre chambre depuis 47 ans ! Nous avons également souhaité parler relève, avec la reprise de l'activité familiale des sœurs Lanteri sur La Brigue. La 8ème génération !

L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION RESTENT DES MISSIONS ÉMINEMMENT STRATÉGIQUES

Tel est le troisième sujet qui nous tient à cœur : le renouvellement des générations.

Florian Breton, fondateur et CEO de la plateforme de financement MIIMOSA dédiée aux projets agricoles, qui nous a accordé une interview, en a fait son cheval de bataille. Des millions d'hectares vont être libérés en France dans la décennie à venir. C'est peu dire que l'installation et la transmission restent des missions éminemment stratégiques de votre Chambre d'agriculture.

En ce mois de septembre, nous nous préparons justement à aborder le Salon des Maires à travers un ambitieux programme de rapprochement avec les communes. Un événement dans l'événement dont nous reparlerons bientôt.

Pour l'heure, nous vous souhaitons une excellente rentrée, et restons à vos côtés pour l'aborder de la plus positive des façons.


TERRES D'HORIZON

Salon des Maires 2023 : la CA06 se prépare !

A Nice, l'édition 2022 du Salon des Maires avait été une belle réussite, d'échanges et de projets. Parce que ce rendez-vous annuel avec les maires de nos communes est, depuis deux décennies, un moment privilégié de rencontre, la Chambre d'agriculture 06 a décidé de donner un surcroît d'ambition à sa présence lors de la prochaine édition du 19 octobre prochain. Nous avons ainsi décidé de doubler la surface de notre stand, toujours symboliquement ouvert sur l'Agora. Un premier espace de convivialité gourmande facilitera les rencontres informelles et spontanées avec nos experts et techniciens. Nouveauté de cette édition : un second espace sera entièrement dédié aux rencontres plus officielles avec les maires. Dans le cadre d'une opération à échelle départementale que nous souhaitons déployer dès 2023, l'invitation que nous leur donnons a valeur de projet de territoire : venez parler de vos projets ! Reçus et interviewés dans ce petit carré officiel, leurs témoignages, visions et projets seront relayés en temps réel sur grand écran. Parce que, au sein de notre département, les enjeux agricoles diffèrent entre communes du littoral, du moyen-pays, et du haut-pays, nous souhaitons à la fois mettre en valeur leurs réalités propres et identifier plus avant les leviers qui nous permettent de mieux travailler ensemble sur leurs problématiques agricoles spécifiques.

salon
des maires
et des collectivités locales

Cédric Pouch, CA06

Bilan de saison maussade pour les productions maraîchères

Les conditions de sécheresse du sol et atmosphériques ont provoqué un développement important de maladies fongiques de sécheresse tel que l'oïdium qui est habituellement maîtrisé. De plus, les auxiliaires de culture fonctionnent beaucoup moins bien en condition extrême de température, d'où le développement de ravageurs tels que les acariens.



1924 - 2024 : à nos 100 ans !

Un siècle au service de l'agriculture française, ça se fête ! Créé par la loi du 3 janvier 1924, le réseau des Chambres d'agriculture fêtera ses 100 ans d'existence en 2024.

Un formidable alibi pour accroître la notoriété et la visibilité des Chambres d'agriculture : faire connaître nos missions, mettre en avant l'expertise et les actions des Chambres d'agriculture et faire savoir avec qui les Chambres d'agriculture travaillent. Un appel d'offres a donc été lancé en juin dernier par CDA France en vue de mener une campagne nationale, en externe comme en interne. Nous ne connaissons pas encore l'agence retenue à l'heure où nous envoyons en impression ce numéro de rentrée de Terres d'Horizon. En interne, une campagne teasing devrait se déployer dès décembre, et il faut d'ores et déjà retenir que les collaborateurs et collaboratrices des chambres seront associé-e-s au plus amont de cette campagne de communication. Un siècle d'existence : dans un monde aussi mouvant que le nôtre, une opportunité rare de se positionner en repère de légitimité. L'enjeu est donc de créer une campagne au ton moderne afin de montrer le dynamisme et la force de notre réseau, capable de s'adapter aux différentes transitions et tourné vers l'avenir. Les Chambres d'agriculture ? 100 ans et toujours dans le vent !

Les producteurs ont donc enregistré des pertes et diminutions de rendements de leur production maraîchère. Enfin, les Solanacées (telles que les tomates et les aubergines), plantes de pays tempérés, résistent mal aux fortes températures. Lesquelles impactent leur rendement à la baisse et appauvrissent les étals en produits locaux.



La désinflation compétitive a vécu. Aux politiques monétaires de s'adapter à une inflation qui s'inscrit dans la durée ?



INFLATION : LA NOUVELLE DONNE

+ 14,9%
INFLATION
DES PRIX ALIMENTAIRES
EN FRANCE EN AVRIL 2023
(SOURCE : INSEE)

A l'heure où nous écrivons ces lignes, deux événements non négligeables sont à créditer à l'été 2023 : la non reconduction par la Russie de l'accord sur le corridor maritime en Mer Noire et la nouvelle hausse du taux directeur de la BCE. Pas les meilleures nouvelles pour changer de conversation sur cette rubrique : l'inflation reste au cœur de toutes les attentions. Mais peut-être est-il temps surtout de changer de regard sur cette dernière.

Dans « le monde d'après », toutes les banques centrales du monde entier l'estimaient temporaire. Toutes sauf la Fed qui n'a cessé de durcir sa politique de taux. Or cette soi-disant inflation conjoncturelle dure depuis plus de deux ans. Dans un très long processus de désinflation compétitive amorcé au détour des années 1980-1990, la France a réussi à ramener son inflation autour des 2% en moyenne dès 1984. Une inflation à deux chiffres auparavant. Un processus sous contrainte d'adhésion au Traité de Maastricht, antichambre du passage du Franc à l'Euro. Depuis, cette inflation était effectivement maîtrisée, avec la certitude que la désinflation serait

durable. En toile de fond : l'idée assez répandue qu'il existerait une irréversibilité des processus économiques. Puis, le Covid est arrivé. Suivi de la guerre en Ukraine. Si le poste énergétique a d'abord été le principal moteur de l'inflation en France à partir de 2021, l'alimentation a ensuite pris le relais et est devenue à partir du second semestre 2022 le premier poste contributeur à l'inflation. Ainsi, en avril 2023, l'alimentation explique 40% de l'inflation, alors qu'elle ne représente que 14% des dépenses des ménages (en 2021).

Le retour de l'inflation bouleverse près de quarante années de politique de désinflation. Dans lequel le contexte géopolitique n'explique pas tout. Au-delà des tensions sur le prix du blé liées à la guerre en Ukraine, la marge des industries agro-alimentaires nourrit non moins significativement cette inflation. A l'arrivée, un ralentissement notable de la consommation alimentaire : en monnaie constante, une chute de 11% des dépenses des Français pour l'alimentation à domicile en mars 2023 par rapport à la moyenne des années 2017 à 2019. L'alimentation est bel et bien devenue une variable d'ajustement. Des évolutions rapides et abruptes qui ont de quoi inquiéter les acteurs de la chaîne alimentaire, y compris les agriculteurs, et plus particulièrement ceux en agriculture biologique. A l'instar des produits issus de l'agriculture biologique, ce qui guette

les entreprises, c'est bien un risque de surproduction. Mais une autre dynamique est à placer dans la balance : la transition énergétique et écologique. Laquelle pourrait enclencher une dynamique baissière des prix via notamment la diminution des usages d'énergies fossiles ou le moindre usage d'engrais azotés. D'un autre côté, le passage au tout électrique constituerait un vecteur d'inflation (les métaux rares !). A l'arrivée la combinaison de l'inflation et de la transition énergéto-écologique est étroitement conditionnée par la politique monétaire de la BCE. Alors que l'inflation s'installe dans la durée, il serait peut-être pertinent de réviser les critères de convergence par une réévaluation de la cible d'inflation, à 5% par exemple. Ainsi, la politique monétaire pratiquée par la BCE pourrait être plus accommodante et en cela, favoriser les investissements de transition. Le jeudi 27 juillet, elle a procédé à une hausse de 0,25% de son taux directeur. Bonne nouvelle : ce nouveau durcissement marque a priori la fin du cycle haussier de ses taux. Au même titre que la Fed. À suivre...

(Source : ANALYSES ET PERSPECTIVES, ÉCONOMIE AGRICOLE N°2304 - Juillet 2023 / Thierry POUCH, Marine Raffray)

VOTRE CONTACT

À la CA06 : Estelle DONNE



Crédit photo : Laura RUIZ

FAVORISER LA RECONQUÊTE AGRICOLE DES TERRITOIRES

Le 21 juin dernier, élus et techniciens des EPCI et des Chambres d'agriculture de la région Sud se sont réunis à Aix-en Provence pour échanger sur les différentes expériences menées sur le territoire régional pour favoriser la reconquête agricole des territoires.

Intitulé complet de ce colloque organisé sur une demi-journée : la préservation et la reconquête des espaces agricoles et pastoraux en Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur.

Soumis à de fortes pressions foncières, le territoire régional voit ses terres cultivées se réduire d'année en année. "Les surfaces cultivées ont reculé de 6 % entre 2010 et 2020", commente Florence Verrier, directrice régionale adjointe de la DRAAF PACA, en s'appuyant sur une étude réalisée conjointement avec la Chambre régionale d'agriculture et la SAFER PACA.

Sous la présidence de Madame Bénédicte MARTIN (Vice-Présidente du Conseil Régional Sud en charge de l'agriculture) et de Messieurs Jean-Pierre GROSSO et Sylvain AUDEMARD, Co-Présidents de la commission foncière de la Chambre Régionale d'agriculture PACA, 2 tables

rondes ont permis à chaque département de présenter ses retours d'expérience en faveur de la reconquête agricole et de l'amélioration de la souveraineté alimentaire.

Présente sur la table ronde n°2 portant sur « l'animation foncière au service de la souveraineté alimentaire », la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes a présenté le service qu'elle propose aux collectivités pour les accompagner dans leurs projets de remise en valeur des terres agricoles publiques ou privées.

L'exemple mis en valeur était celui de la collaboration avec la Mairie de Saint-Martin-du-Var qui, par la politique forte qu'elle porte depuis quelques années, a permis l'installation de 4 agriculteurs sur son territoire. Contacts pour les projets communaux et intercommunaux : Laura RUIZ et Estelle PERNOT

Focus sur les installations de Saint-Martin-du-Var

■ Installation de 2 maraichers en agriculture biologique : Franck CLERE et Jonathan BERREAU se sont tous deux installés en 2019, en exploitation individuelle et en parcours DJA (Dotation Jeune Agriculteur). Franck CLERE, qui s'est installé sur la plus petite partie, a ensuite complété son exploitation par une culture de fraises à Carros.

■ Installation d'un exploitant en pépinière botanique : Claude ANTONIAZZI valorise le petit terrain qui lui a été mis à disposition, en complément d'un terrain dont il disposait déjà dans la Vesubie, et sur lequel il avait testé son activité de pépinière avant de chercher un terrain où implanter une exploitation pérenne et viable.

■ Installation d'un jeune maraicher en agriculture biologique : Louis CARLIN, âgé de bientôt 20 ans et bénéficiant de la DJA, commencera prochainement à mettre en culture le petit terrain en maraichage biologique de St Martin du Var, en complément d'un terrain familial en restanques dont il dispose à Falicon.

La Chambre d'Agriculture poursuit l'accompagnement de ces exploitations par le suivi technique et économique des nouveaux installés.

VOTRE CONTACT

À LA CA06 : **Laura RUIZ**
et **Estelle PERNOT**
Élu référent : **Jean-Philippe FRÈRE**



Crédit photo : Jean-Luc BELLARD

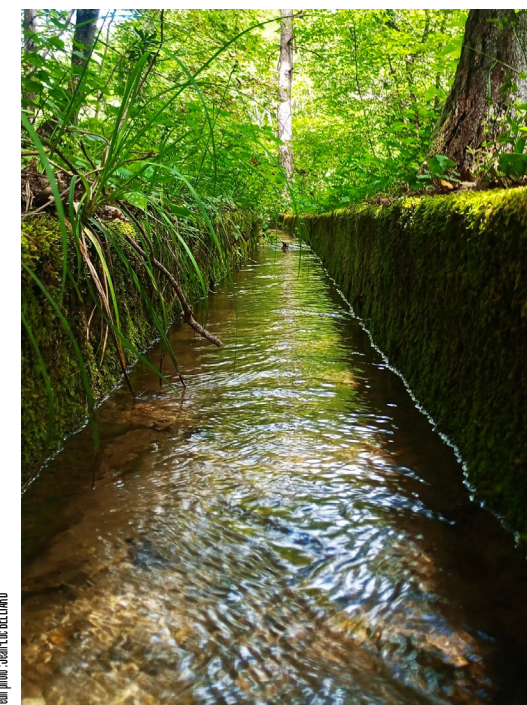
Les pluies des mois de Mai et Juin annoncent elles la fin de l'épisode de sécheresse ?

Sécheresse or not sécheresse ?

La réponse à cette question est assez simple, nous étions sur un déficit cumulé depuis deux années de l'ordre de moins 40 à moins 60 % selon les bassins versants, chiffre réduit à moins 25 % grâce aux dernières précipitations.

Nous avons frôlé la correctionnelle, l'ensemble des distributeurs d'eau étaient en ordre de marche pour réduire, voire couper l'alimentation de certaines zones du littoral et particulièrement la rive droite du Var.

Les pluies, que nous pouvons qualifier d'abondantes dans le haut et moyens pays, ont permis une remontée des débits de l'ensemble des cours d'eau du département, à l'exception



Crédit photo : Jean-Luc BELLARD

de la Cagnes qui reste à un niveau préoccupant. Point important, le lac de Saint Cassien a enfin reconstitué sa réserve, ce qui n'est pas rien pour un barrage non alimenté par la fonte des neiges.

L'homme est un animal à la mémoire courte et ces derniers épisodes ne doivent pas nous faire oublier que le niveau de sécheresse du sol sur la zone littoral reste extrêmement préoccupant. La source du Vegay et le canal de la gravière (épine dorsale de l'alimentation en eau entre Gattières et Grasse) n'ont toujours pas retrouvé leurs débits de début d'été, et continuent d'être soutenus par les forages des champs captants de la plaine du Var.

Donc OUI nous sommes toujours dans un cycle de sécheresse où l'eau doit plus que jamais être protégée et utilisée avec modération.

Votre Chambre d'agriculture continue d'intervenir pour sa protection et pour minimiser les impacts sur l'économie agricole du département.

A ce titre nous commençons, en lien avec l'Observatoire de l'eau, le SMIAGE et les services de l'Etat une étude sur les usages agricoles des canaux sur l'ensemble du territoire Maralpin. Ce travail est indispensable pour prioriser les usages agricoles dans un contexte où les droits d'eau peuvent être revus en fonction du débit des cours d'eau.

VOTRE CONTACT

À LA CA06 : **Jean-Luc BELLARD**
et **Antoine ROBERT**
Élu référent : **Jean-Philippe FRÈRE**



Crédit photo: Benoit ESMENGAUD

160 tonnes de marchandises
acheminées aux cabanes d'alpage!
77 éleveurs bénéficient de l'acheminement
des vivres et matériels pour **3 mois**
224 rotations
38 points d'envol
6 jours de rotations

ÉLEVAGE

L'HÉLIPORTAGE:

UN SERVICE INDISPENSABLE POUR PRÉPARER L'ESTIVE!

Pour la 47^{ème} année, la chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes a organisé l'acheminement des marchandises aux cabanes d'alpage via l'héliportage. Un service pour les éleveurs qui se rendent pour 3 mois en estive. Cette opération est réalisée avec le partenariat financier du Conseil Régional Sud.

Cette année l'héliportage s'est déroulé sur 2 périodes :

- Le 2 juin avec la réalisation de 35 rotations, à partir de 11 points d'envol pour 12 éleveurs, qui ont été nécessaires pour les travaux de rénovation d'une cabane pastorale sur la commune de Beuil, ainsi que l'équipement d'alpage pour assurer l'abreuvement des troupeaux et l'approvisionnement en nourritures des cabanes utilisées par les bergers à partir de début juin.

- Et du lundi 26 juin au samedi 1 juillet 2023, période de pleines transhumances des troupeaux sur les alpages du département. 5 jours nécessaires pour la réalisation des 189 rotations au départ de 38 points d'envol.

Au total, 65 éleveurs et groupements pastoraux bénéficient de l'acheminement des vivres du berger pour les 3 mois passés en estive à 2000 m d'altitude ainsi que le sel pour la complémentation minérale des brebis et les croquettes pour les chiens de conduite et de protection des troupeaux. Pres de 160 tonnes de marchandises acheminées aux cabanes d'alpage, également pour pallier le manque d'eau sur

certains alpages, ce qui est exceptionnel en début d'estive.

Plus que jamais, le poids de l'eau dans les besoins...

L'assèchement des sources en 2022 sur certains secteurs a contraint les éleveurs à acheminer de l'eau potable en bouteille dans les big-bags ou en cubitainer afin de disposer d'eau aux cabanes pastorales, soit 10 rotations supplémentaires pour lutter contre le déficit hydrique ce début d'année 2023.

Montée également de couronnes de tuyau pour capter des sources, abreuvoirs, pompes et panneaux photovoltaïques toujours dans le but d'améliorer la ressource en eau des alpages. Une vingtaine de rotations a également été réalisée pour l'évacuation des déchets de l'année précédente, soit 4 tonnes de « retour poubelle ». Après avoir obtenu l'autorisation de survol du Parc National du Mercantour pour la réalisation de la mission en zone cœur, le planning a été un peu perturbé cette année par des conditions météorologiques difficiles (orages, brouillards), le mercredi après-midi dans la vallée de la Vésubie ainsi que le jeudi dans la vallée de la Roya avec l'annulation pour cause de brouillard à 1500m d'altitudes. La perturbation sur l'ensemble du département n'a pas permis de finir les ravitaillements le vendredi 30 juin, c'est donc le samedi 1^{er} juillet que les 7 rotations de la Brigue et Castérino ont pu être réalisées.

VOS CONTACTS

À LA CAOG : **Benoît ESMENGAUD**
ELU RÉFÉRENT : **Pascal LELOUS**

ÉLEVAGE

LA PESTE PORCINE, UN RISQUE ÉMERGENT



Depuis janvier 2022, la peste porcine est présente en Italie. D'abord sur des sangliers sauvages dans le nord-ouest de l'Italie, puis maintenant sur 5 zones jusque dans le sud de la péninsule.

Les cas les plus proches sont à une cinquantaine de kilomètres de la frontière française, et s'en sont rapprochés depuis 2022 malgré le réseau de clôtures mis en place par les autorités italiennes.

La maladie peut se transmettre aux porcs par contact direct avec des animaux infectés, ou par contact indirect via des surfaces (matériels, véhicules, vêtements) ayant été elles-mêmes en contact avec des animaux infectés. Elle se transmet aussi par les viandes et charcuteries issues d'animaux infectés, qui peuvent être consommées par des sangliers ou des porcs domestiques. Il n'existe, à ce jour, aucun vaccin ni traitement contre le virus.

C'est pourquoi l'arrêté du 16 octobre 2018 impose à tout détenteur de porc des mesures de biosécurité visant à protéger les porcs. Ces mesures consistent notamment en :

- l'interdiction de nourrir les porcs avec des déchets de cuisine et de table,
- la protection des aliments des porcs, de leur parcours et de leurs litières de toute contamination par un sanglier.
- l'absence de contact entre porcs et sangliers.
- La mise en place d'un sas sanitaire en entrée d'élevage ou de bâtiment.

Pour les porcs détenus en plein air, l'absence de contact ne peut être garantie que par un mur (ou autre clôture étanche) d'au moins 1,3 m de hauteur, ou par des systèmes de doubles clôtures suffisamment

résistants .

Les OPA, la DDPP, les vétérinaires, ont mené des audits dans les élevages du département, des mesures d'amélioration ont parfois été demandées, la détention de quelques porcelets notamment pour la valorisation du petit lait, a été déconseillée, si les mesures de biosécurité ne pouvaient être rigoureusement suivies.

D'autre part, plusieurs actions sont mises en place au niveau régional (suite à la réunion du CROPSAV de Mai 2023) :

- information du public
- surveillance de la population de sangliers

En cas d'apparition de foyer dans la faune sauvage, les mesures applicables seraient prises en coordination avec l'Etat (DGAL)

Un périmètre de 30 km autour du foyer serait défini, les activités réglementées dans ce périmètre, et la surveillance des élevages renforcée. En cas de défauts de biosécurité, ces élevages pourraient faire l'objet d'un dépeuplement.

Un exercice pratique portant sur les actions et conduite à tenir par tous les partenaires (Etat, OPA, Chasse,...) va se tenir dans l'été afin d'anticiper une éventuelle arrivée de la PPA sur le territoire national via la Région PACA.

VOS CONTACTS

À LA CAOG : **Monique BASSOLEIL**
ELUS RÉFÉRENTS : **Pascal LELOUS,**
Jean-Philippe FRÈRE



ÉLEVAGE

Autocontrôles lait-fromages

Les fromageries fermières font partie des ateliers agro-alimentaires. A ce titre, elles relèvent du champ réglementaire du «paquet hygiène», et doivent garantir au consommateur final un produit pour lequel il ne peut y avoir de risque pour sa santé.

Les risques peuvent être physiques (présence d'un corps étranger dans le produit), chimiques (présence d'une substance non prévue en fabrication dans le produit) et microbiologique (présence de microbes ou bactéries en quantité pouvant être dangereuse lors de la consommation).

Les producteurs, selon leur statut (en agrément, en dispense d'agrément ou en vente directe) doivent mettre en place un « Plan de Maîtrise Sanitaire » (PMS) pour éviter ces risques.

Ils doivent également suivre une formation au « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène » (GBPH), document qui les aide dans la constitution de leur PMS.

Chaque atelier doit également bien identifier les risques pour le consommateur et, souvent, c'est le risque lié à l'ingestion de bactéries ou de microbes qui est le plus important.

De fait, ce risque est lié à leur présence dans le lait matière première ou à un développement de ceux-ci par une mauvaise maîtrise du process de transformation.

Une recherche microbiologique est donc obligatoire. Pour les producteurs fermiers ayant un volume réduit de production (moins de 200 l/jour), il est fixé 2 contrôles obligatoires par an, à réaliser par les producteurs, quel que soit leur statut. Entre 200 et 500

l/j, 3 autocontrôles seront demandés.

En pratique, la Chambre d'Agriculture a organisé depuis plusieurs années, des tournées de ramassage, pour éviter aux producteurs d'amener eux-mêmes les échantillons au laboratoire de Sophia Antipolis. Cette année, le GDS réalisera l'opération.

Les critères microbiologiques recherchés

- Sur le lait pour les critères d'hygiène des process Staphylocoques et E. coli
- Sur les fromages
 - Listeria : absence dans 25g
 - Salmonelle : absence dans 25g
 - Staphylocoque : (analyse sur broyat) = Résultat < 10 000 germes
 - E. coli : Non obligatoire mais recommandé < 1000 germes

Pour les staphylocoques, le critère est : $M = 10\ 000\ \text{ufc/g}$ et lorsque les valeurs dépassent 100 000 germes, il y a recherche de toxine staphylococcique. Néanmoins, lorsque le nombre de germes dépasse 1000, il y a lieu de s'interroger sur l'origine de ces germes.



En pratique, comment faire ?

Pour l'échantillon de lait :
Prélever le lait dans un flacon stérile qui peut être fourni par la Chambre d'Agriculture ou Le Groupement de Défense Sanitaire
Pour les fromages lactiques : Staphylocoques, E. coli, Salmonelle
Listeria : Prélèvement de 3 à 5 fromages entiers, âgés de J+2 à J+5 (J0 = date emprésurage)

→ Prendre 5 fromages d'un même lot de fabrication en prenant toutes les précautions d'hygiène (mains propres, pinces ou autres ustensiles désinfectés). Mettre chaque fromage dans un sachet stérile

Pour les fromages style tomme (pâte pressée) : prélèvement d'un échantillon de 100g minimum (ne pas enlever la croûte)

Pour les yaourts :
Demander une DLC et une recherche en entérobactéries

Et si non connaissance du pH faire une recherche en Listeria

Il faut réaliser un autocontrôle pour chaque technologie !

En cas de résultat positif dépassant les critères, le producteur doit :

- avertir les Services Vétérinaires (avec le formulaire Cerfa 16243*01 (à renvoyer par mail à la DDPP)
- suspendre la vente, effectuer le retrait des produits de tout le lot de fabrication dans lequel l'échantillon a été prélevé
- mettre en place des mesures correctives (nettoyage, désinfection, remise en cause du process technologique, contrôles de la santé des animaux...)

Pour être conseillé et aidé dans ces mesures correctives, ne pas hésiter à contacter la Chambre d'Agriculture et le GDS (lire encadré ci-contre).



Crédit photo : Monique BASSOLEIL

Nouvelles missions pour le GDS 06 : réalisation des contrôles laitiers et ramassage des autocontrôles fromagers !



POUR NOUS CONTACTER

Mélanie ALLAVENA
Pascal LELOUS, PRÉSIDENT
GDS 06 - MIN FLEURS 17 BOX 85 - 06296 NICE CEDEX
GDS06@RESEAU GDS.COM
06 49 92 38 30

1. Le contrôle laitier : la salariée du GDS 06, Mélanie Allavena, s'est formée pour assurer la pérennisation du contrôle laitier. Il permet de connaître la quantité de lait produite par animal ainsi que plusieurs facteurs de qualité (matière protéique, matière grasse, cellules...), critères indispensables pour sélectionner les animaux lors des réformes et pour adapter les rations et la fabrication fromagère. Si vous souhaitez mettre en place un suivi sur votre atelier laitier, n'hésitez pas à contacter le GDS 06 !

2. Le ramassage des autocontrôles fromagers : réalisés pendant de nombreuses années par la Chambre d'Agriculture 06, ce sera dorénavant le GDS 06 qui assurera le ramassage des autocontrôles fromagers. Ce ramassage, obligatoire pour les fromageries fermières, permet aux producteurs de fromages d'assurer aux consommateurs un produit de qualité et sans risque microbiologique (pour plus de détails, cf. article « Autocontrôle lait-fromages »). De nouvelles missions qui viennent compléter le suivi sanitaire déjà géré par le GDS 06 !

VOS CONTACTS

À LA CAOG : Monique BASSOLEIL
Élu référent : Pascal LELOUS



Floriane Lanteri et son conjoint,
Marie-Pierre Lanteri et son conjoint

La Brigue, vallée de la Roya, alpage de la Marta, au petit matin. Vaches et moutons attendent la sortie du parc de nuit. Floriane et Marie-Pierre Lanteri s'affairent auprès des animaux. Et oui, dans la famille Lanteri, la relève est assurée par les filles!

ÉLEVAGE

Des reprises d'exploitation au féminin !

Les deux sœurs, originaires de La Brigue, ont choisi cette activité d'élevage laitier avec transformation fromagère, reprenant ainsi l'héritage familial, leurs parents, Martine et Francis, étant éleveurs de brebis brigasques.

Le système d'élevage des parents ne peut plus perdurer, la transhumance « hivernale » qu'ils faisaient à La Roquette-sur-Siagne s'est arrêtée, les terrains pâturés ayant été urbanisés. Il faudra donc maintenant passer l'hiver en montagne, avec tout ce que cela comporte. Les conditions climatiques, le nécessaire stockage du foin et de l'aliment... Mais cela ne décourage pas les deux sœurs, bien au contraire

Floriane a choisi il y a quelques années les bovins, et est en train de mettre en place son bâtiment d'élevage et la fromagerie. Installée depuis le 1er octobre 2020, son projet a été contrarié par la tempête Alex, la crise Covid, mais elle ne se décourage pas, et la fromagerie devrait être fonctionnelle au printemps 2024. Les vaches sont donc transhumantes pour l'hiver depuis le début de son projet, car il n'est pas possible de passer l'hiver à la Brigue sans bâtiment. Elles hivernent sur des terres italiennes, de la famille de son conjoint, avec laquelle elle a créé le Gaec « da terra brigasca ». Elles ne sont sur La Brigue que pour l'estive de Marta. L'an prochain si tout va bien, elles resteront peut-être toute l'année en Roya !

Marie-Pierre, à tout juste 26 ans, reprend l'activité de brebis et chèvres laitières, après un début de carrière en milieu hospitalier. Elle est actuellement en parcours d'installation jeune agriculteur. Le cheptel prévu est de 50 brebis et 25 chèvres en lactation. À terme, elle a également un projet de GAEC avec son conjoint, le cheptel atteindrait alors les 100 brebis brigasques et 30 chèvres. Le lait sera transformé dans une fromagerie située dans le village, en cours d'aménagement, le bâtiment d'élevage étant situé aux environs immédiats de la Brigue, à la Vallée des Prés

Les fabrications de fromages :

- > Pâtes pressées non cuites (tome) environ 2/3 du lait transformé, fabrication de brousse de lactosérum après fabrication des tomes
- > Fromages lactiques et yaourts environ 1/3 du lait transformé

Les produits seront commercialisés en vente directe essentiellement (marchés locaux) Mais ce projet ne se réalise pas en claquant des doigts ! Quel « parcours du combattant » que l'installation ! Le Plan d'entreprise à finaliser, le dossier de fromagerie à figoler, les aller-retours à l'estive... et au travail puisque Marie Pierre est encore salariée... Le stage « bases de la fromagerie » à Carmejane. Bref, un été et une fin d'année bien occupés avant la « vraie » installation. Mais quelle est finalement la motivation qui fait avancer tout cela ? **« Un choix de vie, et la fierté d'être la 8ème génération d'éleveurs dans la famille ! »**



ENTRE VIGNE ET VIN, LE CONTRAT DE VENDANGES

Septembre, le mois des vendanges... Ce moment charnière entre la vigne et le vin, prémices du plaisir, est également un moment de travail intense, durant lequel le besoin de main d'œuvre est abondant.

Pour répondre à ce besoin, le législateur a créé, le 21 décembre 2001, le contrat vendanges en écrivant l'article **L. 718-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime**, ce contrat « a pour objet la réalisation de travaux de vendanges. Ces travaux s'entendent des préparatifs de la vendange à la réalisation des vendanges, jusqu'aux travaux de rangement inclus ».

Il permet donc l'embauche de salariés chargés d'aider aux vendanges au sens strict : ramassage du raisin, portage des paniers, rangement et nettoyage des outils. À l'inverse, le salarié embauché par un contrat vendanges ne pourra pas réaliser les travaux viticoles, qui touchent à la taille ou au traitement des vignes, ni participer à la vinification.

Par ailleurs, le contrat vendanges est conclu pour une durée maximale d'un mois. Il est possible de conclure plusieurs contrats de vendanges successifs, à condition toutefois que la durée totale de travail sur une période de 12 mois n'excède pas 2 mois. De plus, et par dérogation, toute personne déjà salariée ou agent public peut conclure un contrat vendanges et ainsi effectuer des travaux de vendanges durant ses congés payés.

Il est toutefois nécessaire de faire attention à la rédaction du contrat de vendanges, qui doit obligatoirement mentionner la définition précise du motif de ce contrat à durée déterminée (« contrat de vendanges »), mais aussi sa durée. En effet, le contrat doit comporter un terme précis, à défaut, il est réputé être établi pour une durée qui court jusqu'à la fin des vendanges (**article 718-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime**).

Finissons par une bonne nouvelle, le contrat de vendanges est assorti d'une exonération de la part salariale des cotisations d'assurances sociales, ce qui permet aux salariés de percevoir une rémunération nette plus importante. Enfin, les salariés embauchés par contrat de vendanges ne perçoivent pas d'indemnité de précarité, mais perçoivent en revanche une indemnité congés payés. Il ne restera plus au Maître de Chai qu'à exercer sa magie, attendre que le temps fasse son œuvre, et déguster...

VOS CONTACTS

À LA CAOG : **Monique BASSOLEIL**
Élus référents : **Célia KRCZMIC**
Jérôme COCHE

CÉDRIC BIANCHI

AVOCAT ASSOCIÉ DE LA SC WABG
DROIT RURAL / DROIT DES CONTRATS
04 93 80 18 12
cb@wabg-avocats.fr



Crédit photo : Nadine NIEL

Parmi les différents partenaires de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes et de Bienvenue à la Ferme, Le Goût de Nice constitue une véritable maison des terroirs proposant en plein cœur de Nice des produits 100% locaux.

LE GOÛT DE NICE UNE BOUTIQUE POUR

LES AGRICULTEURS ET ARTISANS DE LA MÉTROPOLÉ NICE CÔTE D'AZUR

Dès 2016, Le Président et les services de la Métropole Nice Côte d'Azur, ont souhaité mettre en place une boutique pour promouvoir et valoriser les produits de l'Agriculture et de l'Artisanat dans un même lieu. Le partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes et la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat s'est logiquement mis en place. Et dès 2017, la boutique LE GOÛT DE NICE a ouvert ses portes au 34 boulevard Jean Jaurès (face à la coulée verte).

Le Goût de Nice propose sur deux étages et 150 m², un agencement qui offre aux visiteurs une immersion dans les trois territoires de la Métropole : littoral, moyen-pays et montagne. C'est aussi la volonté de développer des circuits courts, plus respectueux de l'environnement et permettant de préserver au mieux la qualité des produits sélectionnés.

Le Goût de Nice c'est ...

Une volonté de la Métropole Nice Côte d'Azur, des chambres consulaires de travailler ensemble afin de

mettre en avant vos produits et vous accompagner dans votre démarche commerciale et promotionnelle de votre activité.

C'est aussi pour le consommateur, un espace afin de retrouver des produits locaux, garantis par une charte qualité et une convention qui fixent les modalités de sélection des produits. La Chambre remercie Mr Christian Estrosi et Mme Isabelle Bernigaud pour l'investissement, l'implication et le soutien apportés à cette belle vitrine agricole.

Vous recherchez un nouveau débouché commercial

Vous êtes sur le territoire Métropolitain Nice Côte d'Azur, vous avez des produits sous signe de qualité, AOP, AB, Bienvenue à la Ferme, etc. Vous avez des produits sucrés-salés, des produits laitiers, de la charcuterie, une production saisonnière... ? N'hésitez pas à contacter la Chambre d'Agriculture des Alpes Maritimes. Nous vous accompagnerons dans votre démarche commerciale.

Le Goût de Nice c'est aussi...

- 2 Espaces de vente (Boulevard Jean Jaurès et au Centre Commercial de Nice Etoile),
- 23 agriculteurs et 19 artisans présents

- 490 articles référencés,
- Des animations toute l'année avec les producteurs

- Des heures d'ouvertures adaptées aux saisons (jusqu'à 20h en plein été, 7/7 en décembre, ...) pour mieux accueillir une clientèle locale et touristique, que ce soit en famille, entre amis, ou seul pour des cadeaux gourmands.

VOS CONTACTS

NADINE NIEL
CONSEILLÈRE AGRITOURISME COMMERCIALISATION
06 73 49 47 42
CHANTAL BAGNATO
ÉLUE RÉFÉRENTE À LA FERME 06

Accueillir, partager, découvrir...
Un rêve d'enfant qui se concrétise!



Edith et Pascal SELLIER

La chèvrerie du Bois d'Amon à Saint-Cézaire-sur-Siagne



Crédit photo : Nadine NIEL

C'est en 1999 qu'Edith et Pascal, ont découvert l'arrière-pays grassois. Ils ont choisi de se poser à Saint-Cézaire-sur-Siagne, une commune tranquille où il fait bon vivre. Le rêve d'enfant se concrétise, et après les diplômes en poche les voilà chevrier et chevière.

L'aventure a commencé il y a plus de 20 ans, et depuis ils ont fait évoluer l'exploitation de la Chèvrerie du Bois d'Amon tout en respectant la nature. Aujourd'hui l'exploitation est convertie en Agriculture biologique.

Edith et Pascal proposent une découverte savoureuse de l'exploitation à dominante élevage. Les chèvres de race alpine sont rustiques et pâturent tous les jours. Elles produisent 750 litres de lait pour 9 mois soit 2,5 litres par jour, de quoi faire de savoureux fromages et bien d'autres douceurs.

C'est en 2007 qu'Edith et Pascal adhèrent au réseau Bienvenue à la Ferme 06. Ils développent la ferme pédagogique et la ferme découverte. Un moment de partage et de convivialité pour petits et grands. Ainsi que l'hébergement avec le gîte et les chambres d'hôtes.

Une journée pédagogique

C'est un programme travaillé en lien avec les écoles, les centres aérés ou le groupe qui réserve : « Nous nous adaptons à la demande. Nous accompagnons chaque groupe et nous proposons une découverte de l'exploitation. Nous avons réalisé des panneaux pédagogiques et des ateliers pour mieux comprendre la vie d'une exploitation, notre travail, les animaux, la transformation. Chaque visite est un moment de présentation, de participation et d'observation, des soins aux animaux, le travail du chevrier, la fabrication du fromage. Les 5 sens sont en éveil pour mieux

comprendre la vie de la ferme et des animaux. Nourrir, déguster, se balader avec les chèvres ou les poneys, c'est le programme pour les enfants.

Notre activité ce n'est pas seulement l'accueil du public, c'est avant tout de la production et de la transformation du lait de chèvre en fromage, la fabrication de savons naturels aux laits de chèvre, brebis, ânesse ; et il y a peu nous nous sommes formés à la fabrication des glaces. Nous proposons une vente à la ferme, sur les marchés, dans les magasins et hypermarchés de la région. »

Bienvenue à la Ferme

« C'est la reconnaissance de notre activité d'accueil, d'agritourisme. C'est une marque reconnue par les consommateurs et une assurance pour les écoles d'un accueil de qualité et correspondant à chaque demande. »

Edith et Pascal

La Chèvrerie du Bois d'Amon

1307 route de Grasse
06530 Saint Cézaire sur Siagne
06 37 78 34 75 / 04 93 40 75 04
edith_sellier@hotmail.com
FB La Chèvrerie du bois d'Amon
<https://www.chevrieduboisdamon.fr>

VOS CONTACTS

NADINE NIEL
CONSEILLÈRE AGRITOURISME COMMERCIALISATION
CHAMBRE D'AGRICULTURE DES ALPES MARITIMES
BIENVENUE À LA FERME
06 73 49 47 42
CHANTAL BAGNATO
ÉLUE RÉFÉRENTE À LA FERME 06



En 2015, Florian Breton créait MIIMOSA, la toute première plateforme européenne de « financement participatif dédié à la transition agricole et alimentaire ». Rencontre avec un entrepreneur engagé qui a d'emblée souhaité associer les Chambres d'agriculture à son projet d'entreprise.

FLORIAN BRETON

FONDATEUR ET CEO DE MIIMOSA

Dans quel contexte avez-vous créé MIIMOSA en 2015 ?

Le contexte c'est, pour commencer, que je suis passionné par l'agriculture. J'ai grandi dans ce milieu en étant petit-fils de viticulteur. J'ai vraiment baigné dans le secteur agricole depuis tout petit, et toujours été admiratif des hommes et des femmes qui travaillent dur pour nous nourrir, qui sont des « entrepreneurs du vivant ». Après, par la force des choses, j'ai plutôt fait une école de management traditionnel. Rattrapé par l'envie d'entreprendre depuis toujours, j'ai identifié dans le secteur agricole l'opportunité de créer une plateforme de financement alors que, du côté des agriculteurs, je constatais que le secteur était en pleine transformation. À la fois dans les pratiques culturelles, dans les diversifications de modèles économiques, circuits-courts, hébergement, énergies renouvelables, etc. Une véritable mutation d'agriculteur-cultivateur à chef d'entreprise multicasquettes. Ce que j'identifiais aussi, c'est que le seul modèle bancaire traditionnel ne suffisait plus, n'était adapté qu'en partie aux nouveaux besoins de financement des agriculteurs qui veulent de la simplicité et de la rapidité. Au départ nous n'étions que sur le don à la contrepartie pour lancer un peu la dynamique, le marché, se faire connaître, avoir des premiers exemples de projets, des premières communautés, etc. Très vite, nous avons rencontré un beau succès. Pour ensuite nous diversifier dans le crédit, depuis 2018. Et là aussi rencontrer un très beau succès. Nous avons fait à peu près entre 35 et 40% de croissance cette année. Nous n'avons pas à nous plaindre. Après, nous constatons aussi de la précarité aujourd'hui, de la souffrance, des gens qui viennent sur le don dans une situation financière pas évidente. Donc, nous restons humbles par rapport à ce que nous faisons, nous essayons d'être utiles pour les accompagner.

Quel est le lien MIIMOSA et Chambres d'agriculture ?

Il y a un lien affectif, politique, partenarial, très fort. En effet, j'ai fait le choix de solliciter l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture pour lancer MIIMOSA en 2015. J'ai fait ma conférence de presse de lancement au siège de l'APCA, en présence de son ancien président, Guy Vasseur. Et ça, c'était tout un symbole pour moi. Je voulais vraiment que MIIMOSA soit présente dans l'enceinte un peu politique, parapublique, qui représente la maison de l'agriculture en France. Je ne voulais pas donner l'image d'une boîte tech, dans un incubateur, avec des investisseurs, un truc un peu plus déconnecté. Ensuite, on a développé beaucoup de proximité avec le réseau Bienvenue à la Ferme et avec les Chambres en volet départemental et régional. De manière générale, chez MIIMOSA, les partenariats constituent à peu près 40% des projets que nous accompagnons. Et les Chambres d'agriculture représentent près de la moitié de ces 40%.

Des millions d'hectares vont être libérés dans les 10 ans qui viennent, et malgré cela les porteurs de projet peinent à trouver des fermes à reprendre. Firmes et grands groupes se positionnent. MIIMOSA peut-elle peser aujourd'hui dans cette problématique de renouvellement des générations ?

On pourrait considérer que MIIMOSA c'est aussi un projet politique, de société, autour de l'agriculture. De prise de conscience que l'agriculture est au cœur de tous les grands défis de l'humanité, que les agriculteurs et les agricultrices de notre pays sont des héros, qu'ils ont été marginalisés à tort depuis un certain nombre d'années et que ce sont des soldats quotidiens de notre alimentation, du climat ; des soldats de la paix parce que quand vous avez des pénuries alimentaires au niveau mondial, ça éclate toujours, au-delà même des religions. D'une certaine manière, en étant le média de toutes ces histoires et de toutes ces aventures, en soi MIIMOSA est un projet politique. Et seulement en ce sens. Nous, notre enjeu, c'est vraiment d'accompagner

Il faut se battre pour assurer le renouvellement des générations.

le renouvellement des générations et aussi d'être le média de ce qui se passe en terme de concentration. Ce n'est pas à nous de déterminer ce qui est gros, petit, moyen, acceptable ou pas acceptable. MIIMOSA est plutôt dans des projets très moyens, entre 20 et 50 ha. En cheptel, nous sommes vraiment dans la taille moyenne. Sur de vrais projets en crédit : entre 60 et 80 ha. C'est la taille moyenne aujourd'hui de la Ferme France. Nous sommes donc vraiment très représentatif de ce qui se passe. Pour autant, ce qui m'a interpellé personnellement sur le dernier salon de

l'agriculture, c'est que l'on parle de moins en moins de renouvellement des générations, et de plus en plus de renouvellement des actifs agricoles français. Je pense qu'il faut continuer d'en parler et se battre pour assurer ce renouvellement. Il faut ouvrir les chakras un peu sur le financement du renouvellement des générations, des dotations, ... Il faut être très ouvert. Ce qui est de plus en plus le cas sur les NIMA (Non Issus du Monde Agricole) qui, historiquement, étaient un peu vus comme des marginaux. Maintenant, ce sont les nouveaux soldats de demain ; des gens qui vont reprendre des fermes, des gens qui ne feront peut-être pas de l'agriculture le métier vocation de toute une vie mais qui, pendant 10 ans, vont quand même contribuer à l'effort national sur l'alimentation, sur l'économie, sur l'exportation... Il faut leur laisser une place.

MIIMOSA a 8 ans. Quels sont les nouveaux projets, les nouveaux enjeux, sur lesquels vous allez vous positionner dans les années à venir ?

Nous grossissons, donc nous allons forcément faire appel à des acteurs financiers de la grande finance. Nous avons créé un fond de presque 50 millions d'euros pour financer de gros projets très rapidement, aux côtés des citoyens. L'aspect grand public est toujours dans notre ADN. Ce fond c'est le premier de nos fonds. A terme, nous allons en créer un deuxième, puis un troisième, avec des tailles de plus en plus grosses. L'ambition de MIIMOSA, à moyen terme, c'est 500 millions d'euros cumulés d'ici à fin 2025 ou 2026. Et, à 2030, c'est d'être vraiment le premier acteur national du financement de l'agriculture avec une très importante communauté, beaucoup de marques de l'agroalimentaire et de coopératives partenaires. Nous allons aussi nous diversifier sur d'autres sujets, mais c'est encore à un stade exploratoire. On ne peut pas faire que du financement. La mission de l'entreprise c'est de contribuer à accélérer la transition de l'agriculture. Le financement est un levier énorme, mais n'est pas le seul levier pour accélérer la transition.

Credit photo : Marine BRUSSON

Propos recueillis par Stéphane ROBINSON.



**Amandine Debard,
Éleveuse de chèvres
projet de chèvrerie
« La Chèvre d'or »
soutenu en 2019**

MIIMOSA en quelques chiffres

- > 35 collaborateurs-trices
- > 6500 projets financés
- > 500 000 adhérents
- > 3 grands secteurs financés
- Agricole (exploitations, coopératives) / 50%
- Agroalimentaire (brasseries, distilleries, chocolateries, biscuiteries...) / 25%
- Énergies Renouvelables (Biogaz et solaire) / 25%
- > Prévision financements 2023 = 45 M€



La fabrication de conserves est souvent décrite comme intéressante pour transformer des surplus de produits (notamment en cas de forte production de légumes de saison). Elle permet de toute façon d'assurer un report de produit, une vente étalée, voire d'étoffer la gamme des produits vendus.

Se lancer dans la fabrication de conserves

Mais, comme toute activité qui touche à l'alimentaire, elle est fortement encadrée, il ne faut pas se lancer sans un minimum de notions sur le sujet !

Les bases

Comme tout produit alimentaire, il est nécessaire de s'assurer de la protection du consommateur final contre trois types de risques liés au produit :

- Risque physique (présence d'un corps étranger dans le produit)
- Risque chimique (présence d'un produit chimique inopportuniste, et non prévu dans la recette du produit) - Risque microbiologique : présence de bactéries en quantités dépassant les seuils fixés par la réglementation, et pouvant provoquer des toxico-infections alimentaires.

Pour cela, un atelier de transformation, alimenté en eau potable (ou avec potabilisation validée par un hydrogéologue de l'Agence Régionale de Santé, et donnant lieu à autorisation préfectorale) est nécessaire.

Un plan de maîtrise sanitaire des locaux et process doit également être rédigé.

La conserve

1. Le principe de la conserve : c'est de préparer un produit, dans un contenant adapté, étanche aux liquides et aux gaz, et de la soumettre à un traitement thermique qui assure la destruction de toutes les formes de vie qui pourraient être présente dans le produit (bactéries et spores notamment) : le produit ainsi stérilisé a une durée longue de conservation, peut se conserver à température ambiante, et est

totallement sans danger bactériologique pour le consommateur final.

Le traitement thermique est adapté à chaque type de produit (type de pot ou verrine, consistance du produit, hétérogénéité...) et doit être **déterminé et validé** pour chaque type de produit, par une structure compétente pour le faire.

Le traitement thermique doit permettre d'atteindre la **valeur stérilisatrice (VS)** qui tue la bactérie clostridium botulinum, responsable du botulisme. Cette bactérie, qui se développe également en milieu anaérobie (sans oxygène), a la particularité de produire une coque de protection, qui la protège contre les traitements thermiques, ceux-ci doivent atteindre des températures très élevées : 3 minutes à 121 °C à cœur du produit (ou équivalent, temps plus long/température moins élevée)

Le traitement thermique est appelé barème, ou couple temps/température. Il nécessite d'être respecté, avec un appareil spécifique, l'autoclave.

Le barème doit assurer l'efficacité contre les microorganismes, mais doit également préserver l'aspect, la couleur du produit, ses qualités organoleptiques ; déterminer un barème n'est pas une affaire facile !

2. L'autoclave : cet appareil à pression est le seul qui permette d'atteindre les températures nécessaires à la stérilisation, (supérieures à 100°C), de suivre et de conserver par l'intermédiaire d'un disque enregistreur la courbe de montée en température, et de mesurer la température à cœur du produit .

3. Enfin, la conserve produite doit être testée, pour valider sa stabilité dans le temps. Le produit est mis à l'étuve une semaine à 37°C (température favorisant l'activité microbienne) puis analysé (examen visuel, olfactif, mesure de pH...)

Si le résultat est bon, la conserve peut être commercialisée.

En résumé, sans barème validé, autoclave vérifié et en état de fonctionnement, et test de stabilité, pas de mise en marché possible

Les variantes

Comme tous les êtres vivants, les bactéries alimentaires ont des plages de « confort » (où elles se développent bien) au niveau de la température et des caractéristiques de leur milieu (acidité, teneur en eau...). On peut jouer sur ces paramètres pour assurer une première lutte contre les microorganismes et assurer une conservation du produit.

Les conservations « traditionnelles » se basaient sur la connaissance empirique de cela : saumure, acidification par lactofermentation (choucroute), confiture...

L'acidité du produit (le pH), l'activité de l'eau (si le produit est déshydraté, ou salé, ou sucré, il y a moins d'activité de l'eau), la teneur en sel (saumure) ou en sucre (confitures, sirops...), l'absence d'oxygène (conservation à l'huile par exemple, retournement du pot avec auto-stérilisation) sont autant de cas particuliers pour lesquels la stérilisation à l'autoclave peut se discuter et être remplacée par une pasteurisation.

Mais attention ! les prérequis restent les mêmes, un barème validé et un test de stabilité sont également requis pour mettre les produits en vente.

	Pasteurisation	Stérilisation
Intensité du traitement thermique	Généralement 85 à 100°C	Généralement 110 à 130°C Objectif valeur stérilisatrice >3 min
Cibles microbiologiques	Thermosensibles et faiblement thermorésistantes MAIS PAS les formes sporulées thermorésistantes	Thermosensibles et faiblement thermorésistantes ET spores thermorésistantes

Validation	Test de stabilité à l'étuve Et vérification pH<4,5	Test de stabilité à l'étuve Et mesure de VS à cœur du produit
Conservation si pH<4,5	Température ambiante avec une DDM (les spores potentiellement présentes sont inhibées par le pH)	Température ambiante avec une DDM
Conservation si pH>4,5	Au frais (4°) avec une DLC validée en laboratoire Il ne s'agit pas d'une conserve	Température ambiante avec une DDM

Se former avec la Chambre !

Vous avez le projet d'une activité de fabrication de conserve ? La Chambre d'agriculture 06 met en place des formations adaptées: transformation, étiquetage... Consultez sur notre site web les dates de nos prochaines sessions

Votre contact formation à la Chambre :

Nathalie Helle
nhelle@alpes-maritimes.chambagri.fr



AGENDA



SEPTEMBRE

20 & 21 TECH&BIO /
BOURG-LÈS-VALENCES

OCTOBRE

Du 1er octobre au 1er novembre

Brin de culture (Bienvenue à la Ferme) au niveau régional

Journées portes ouvertes avec animations culturelles
3 journées dans le 06 le 1er week-end d'octobre

14 Foire agricole de Guillaumes /
GUILLAUMES

19 Salon des Maires /
PALAIS NIKAIKA, NICE

21 Foire agricole de Puget-Thénières /
PUGET-THÉNIERS

**Chambre d'Agriculture
des Alpes-Maritimes**

MIN fleurs 17 – box 85
06296 Nice Cedex 3

Tél: 04 93 18 45 00
Fax: 04 93 17 64 04

accueil@alpes-maritimes.chambagri.fr

Horaires d'ouverture au public :
08h - 12h et 13h - 17h

[https://paca.chambres-agriculture.fr/
la-chambre-dagriculture-alpes-maritimes](https://paca.chambres-agriculture.fr/la-chambre-dagriculture-alpes-maritimes) 

Chambre d'agriculture
des Alpes-Maritimes 

Chambre d'agriculture
Des Alpes-Maritimes 

 **Pleinchamp**

**Vos prévisions météo
en un coup d'œil**

www.pleinchamp.com

