



ZOOM sur le Pôle Végétal

Edito



Quel symbole, chaque année, de montrer que cette culture tient toujours une place importante dans notre département et que les vignerons, les femmes et les hommes engagés dans les pratiques de production et de vinification les plus innovantes, mais aussi les plus créatives, travaillent pour proposer aux consommateurs le meilleur de ce qui se fait en matière de vins.

Jean-Claude PELLEGRIN,
élu à la Chambre d'agriculture 13.

En bref

Le Bulletin de Santé du Végétal (BSV)



Pendant la campagne culturale, chaque quinzaine, le Bulletin de Santé du Végétal (BSV) est publié et diffusé par mail. Il est réalisé dans le maraîchage en tomate sol et hors-sol, courgette abri et plein champ, aubergine, salade abri et plein champ, concombre, poivron, fraise, melon abri et plein champ, carotte et navet. La surveillance de nos observateurs permet de faire la description de la situation phytosanitaire, l'analyse de risque et le résumé de la situation épidémiologique. En plus, avec de nouvelles modifications cette année, les informations sont complétées sur la base des utilisations de liens qui permettent de s'informer sur les notes techniques et les informations réglementaires disponibles en ligne.

Le réseau d'épidémiologie-surveillance est présent sur différentes parcelles dans toutes les Bouches-du-Rhône, ce qui permet de prendre en compte la diversité régionale. Pour le recevoir gratuitement, tout au long de la saison, il est possible de s'inscrire sur le site : www.bsv-paca.fr.

Chiffres clés

Fort de **10 000** ha de vignobles, de **6** AOP (Côtes-de-Provence, Côtes-de-Provence Sainte-Victoire, Coteaux d'Aix-en-Provence, Baux-de-Provence, Cassis et Palette), de **3** IGP (Bouches-du-Rhône, Alpilles et Méditerranée), de **17** caves coopératives et de **150** vignerons indépendants, le département des Bouches-du-Rhône produit **450 à 500 000** hl de vin.

Grappes d'or 2023 : une vitrine pour la viticulture de notre département !

La première édition des Grappes d'Or 2023 a rendu son palmarès, le 22 mai, au Château de la Buzine à Marseille. Destinée à récompenser les talents de la viticulture des Bouches-du-Rhône, cette manifestation est organisée par la Chambre départementale d'agriculture en partenariat avec le Département. C'est sous le parrainage de l'ancien international de football, Manuel Amoros, très attaché au territoire des Bouches-du-Rhône, et en collaboration avec l'Association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence, que s'est déroulée la première édition des Grappes d'Or. Ce nouvel événement est dédié à l'excellence des vins des Bouches-du-Rhône et à ceux qui s'engagent pour une filière toujours plus qualitative et toujours plus durable.

Ce concours distingue les professionnels de la filière pour la qualité de leur vin, pour leur démarche innovante ou leur initiative de valorisation et de promotion des millésimes des Bouches-du-Rhône.

Cette première édition a enregistré une vingtaine de candidatures. Le jury présidé par Manuel Amoros a sélectionné les lauréats dans les différentes catégories : jeune viticulteur, cheffe d'exploitation, restaurateur et caviste.



Palmarès des Grappes d'Or

- Jeune viticulteur : Thomas Chaullier - Château des Trois Sautets à Meyreuil.
- Cheffe d'exploitation : Sylvaine Roustan - Domaine Roustan à La Fare-les-Oliviers.
- Caviste : Olivier Barrière - VINO'LIVIER à Peyrolles-en-Provence.
- Restaurateur : Pierre Chatelain - restaurant Grenache à Aix-en-Prv.
- Coup de cœur du jury : Marie-Emma Laget & Manon Cazalic - Les Vignerons du Garlaban à Auriol.

Flavescence dorée : luttons collectivement pour assainir notre vignoble !

La flavescence dorée de la vigne est une maladie fortement épidémique qui est transmise par la cicadelle *Scaphoideus titanus*. Non contrôlée, elle provoque d'importantes pertes de récolte et les parcelles infectées sont sources de contamination pour les vignes environnantes.

Depuis de nombreuses années maintenant, la maladie est présente dans le vignoble des Bouches-du-Rhône.

De façon à lutter efficacement contre la maladie, la profession, avec l'aide financière du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône et avec la Chambre d'agriculture comme tête de file, organise et coordonne les chantiers de prospection fine du vignoble. Les objectifs fixés par la profession sont les suivants : faire reculer la maladie et son vecteur et lutter contre la flavescence dorée, dont l'action doit s'inscrire dans la durée.

Malgré un effort accru des différents acteurs, la maladie ne cesse de progresser, avec certaines zones du département très marquées. C'est pourquoi, il ne faut surtout pas relâcher notre niveau de vigilance. La campagne de prospection « Flavescence Dorée 2023 » commence à se profiler. Il est d'ores et déjà nécessaire de régulièrement observer le vignoble pour y déceler les signes avant-coureurs de la maladie.

La prospection à pied a lieu au moment où les symptômes sont observables à l'œil nu (de fin août à début octobre), soit après la véraison, soit pour la plupart, en pleine vendange. Cette prospection permet d'identifier les pieds présentant une jaunisse (Bois Noir et FD). Un prélèvement déterminera ensuite la cause de la jaunisse.

Notre département, grâce au financement du CD13, est sous surveillance depuis 2014. Cette surveillance permet de cartographier la propagation de la maladie. En 2023, 6 communes se sont ajoutées à la liste des 23 communes contaminées.

Malgré une surveillance importante, la flavescence dorée gagne du terrain. Afin d'éviter une progression



rapide, des mesures de prévention sont à prendre en considération telles que :

- en cas d'identification de jaunisse, faire des arrachages avant le 31 mars de l'année N+1 ;
- en cas de contamination, effectuer toute opération sur le vignoble en terminant par les parcelles contaminées, notamment les opérations d'écimage et rognage ;
- en cas de traitement obligatoire, faire des épamprages avant traitement et contrôler la qualité de pulvérisation ;
- effectuer une prospection fine de votre vignoble ;
- en cas des nouvelles plantations, privilégier le traitement à l'eau chaude et conserver les étiquettes des lots.

Si vous avez des doutes sur les mesures qu'il vous faut appliquer sur votre vignoble, n'hésitez pas à contacter le service viticole de la Chambre d'agriculture. Les dates des traitements en Région Paca et la carte non détaillée des zones concernées sont déjà publiées : Zones Délimitées FD 2023 Paca - Google my maps.

Les dates des traitements et le mode de conduite de l'exploitation, sont consultables ici : <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/flavescence-doree-r37.html>

Restons donc, tous et toutes, vigilants !

La Chambre d'agriculture & vous

Vos prochaines formations

La Haute Valeur Environnementale (HVE)

La Chambre d'agriculture vous propose de valider le niveau 1 de la démarche de certification environnementale des exploitations et de connaître les exigences relatives à la HVE lors de formations tout au long de l'année.

Deux formules vous sont proposées.

Formation courte : maîtriser le niveau 1 de la certification environnementale (1,5 jour) : identification et appropriation du niveau de la démarche de certification et prise de connaissance du niveau 3.

Parcours de formation : évoluer vers la HVE (3 jours). Comment intégrer durablement sur mon exploitation le projet agri environnemental qu'est la HVE. Pour les collectifs d'agriculteurs, nous pouvons également faire pour vous un programme correspondant à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter.

Votre contact : Emmanuèle DAVIN GEIL : 06 30 51 43 86 - e.geil@bouches-du-rhone.chambagri.fr

➔ Découvrez l'ensemble de nos formations sur www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former ou contactez-nous au 04 42 23 86 22

Des prestations sur mesure

Évaluer et maîtriser la Haute Valeur Environnementale (HVE)

La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône vous accompagne tout au long de votre démarche de certification environnementale. Ainsi nous pouvons évaluer avec vous votre niveau de conformité au niveau 1 de cette démarche lors d'un accompagnement individuel et vous délivrer l'attestation de conformité à ce dernier. Cet accompagnement peut être complété par un diagnostic du niveau 3 correspondant à la HVE avec le cas échéant un plan de progrès vers la certification.

Votre contact : Emmanuèle DAVIN GEIL, chargée de mission qualité et phytosanitaire : 06 30 51 43 86 - e.geil@bouches-du-rhone.chambagri.fr

➔ Découvrez l'ensemble de nos offres de services sur : www.chambre-agriculture13.fr ou contactez-nous au 04 42 23 06 11.

