

Dans ce numéro :

La Chambre d'agriculture vous accompagne
www.chambre-agriculture84.fr

**NOMBREUSES FORMATIONS
PORTES OUVERTES AU DOMAINE DE PIOLENC**

PENSEZ-Y :

**CONTRAT DE TRANSITION
GRAINES D'AVENIR**

ON A BESOIN DE VOUS :

AMBROISIE

INFOS DIVERSES :

FLAVESCENCE DOREE

FOCUS : LES DERNIERS CHIFFRES DE LA BIO

ZOOM TECHNIQUE : LE REEMPLOI DES BOUTEILLES

Pour plus d'informations sur le bio :
pauline.garin@vaucluse.chambagri.fr



AGENDA

WEBINAIRE IFV : 27 juin 2023

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE VOUS ACCOMPAGNE

FORMATIONS

Identifier et favoriser la biodiversité dans ses vignes en adaptant ses pratiques

16 et 19 juin – Orange et Sérignan

inscription

Utiliser des variétés résistantes en

viticulture, 27 juin ou 20 juillet – Orange

inscription

Reconnaître et favoriser les chauves-souris

7 juillet – Sérignan et Piolenc

inscription

Se diversifier avec la culture du chanvre CBD

18 juillet – Avignon

inscription

Déposer un permis de construire en mettant toutes les chances de son côté

20 et 21 juillet (matin) – Avignon

inscription

Contact : Patricia Duflos 04 90 23 65 05

formation@vaucluse.chambagri.fr

Portes ouvertes au domaine expérimental de la CA84

27 juillet 8h-11h à Piolenc

Présentation des derniers résultats d'expérimentation sur différentes thématiques : Agroécologie, changement climatique, variétés résistantes aux maladies, réduction des intrants, irrigation, maladies du bois, pulvérisation fixe, modes de conduite.

PENSEZ-Y :

GRAINES D'AVENIR

Vous êtes jeunes agriculteurs récemment installés ?
Vous avez des projets d'investissements ?
Pensez au dispositif « graines d'avenir » !

Le dispositif graine d'avenir est porté par le département, et réservé aux JA ou nouveaux installés de moins de 45 ans. Il finance les investissements en lien avec l'agroécologie ou l'adaptation aux changements climatiques, l'approvisionnement de la restauration collective, la préservation du pastoralisme, l'agritourisme et la valorisation des produits agricoles. Le taux de subvention des matériels est de 40 % avec une majoration possible pour les éleveurs ou agriculteurs situés en zone de montagne.

Le montant d'investissement minimal est de 2 000 € et le plafond des dépenses éligibles est fixé à 5000 €.

Plus d'informations **ICI**

Ou contacter Emeline ISNARD : 04 90 23 65 78

emeline.isnard@vaucluse.chambagri.fr

Ou Nadine Gallian : 06 45 51 52 56

nadine.gallian@vaucluse.chambagri.fr

Dossier à déposer avant le 30 juin 2023

CONTRAT DE TRANSITION

Pour bénéficier de ce nouveau dispositif d'aides de la Région Sud qui a pour objectif de soutenir la réalisation d'investissements dans du matériel neuf permettant de mieux répondre aux exigences environnementales, il faut impérativement déposer votre dossier **COMPLET avant le 30 juin 2023** en version papier au Conseil Régional PACA, à Marseille. L'enveloppe financière étant restreinte, votre dossier sera noté selon des critères de sélection.

Vous ne devez pas avoir signé de devis, ni versé d'acompte pour l'achat de matériel avant d'avoir déposé le dossier de demande de subvention

Ce dispositif est conditionné à la réalisation par un organisme tiers d'un **diagnostic de durabilité** (de 1500€ maximum) qui, lui, est financé dans le cadre de ce dispositif à hauteur de 80%.

Pour en savoir plus téléchargez la fiche résumé **ICI**

Contact : Isabelle Carles au 04.90.23.65.12.

Isabelle.carles@vaucluse.chambagri.fr

ON A BESOIN DE VOUS : L'AMBROISIE A FEUILLES D'ARMOISE

Elle est responsable d'allergie chez de nombreuses personnes. En vigne, la période d'émission de pollen coïncide avec les vendanges. Les plantules sont désormais visibles, notamment dans les champs. L'objectif de la lutte contre les ambrosies est d'interrompre leur cycle de développement, afin d'éviter la dispersion de pollen et la production de graines. Si vous observez de l'ambrosie, arrachez les plants et

signalez la plante

Application mobile interactive « Signalement Ambrosie » (disponible sur Android et App Store)
Mail : contact@signalement-ambrosie.fr
Téléphone : 0 972 376 888

La vidéo : « Comment reconnaître une plantule d'Ambrosie à feuilles d'armoise ? » à voir **ICI**

Vous pouvez aussi afficher chez vous la fiche sur la gestion de l'ambrosie en milieux agricoles, disponible en cliquant **ICI**.

INFOS DIVERSES : FLAVESCENCE DOREE

Le communiqué de la DRAAF-SRAL PACA du 24 mai 2023 concernant la lutte obligatoire contre la flavescence dorée de la vigne en région PACA est disponible.

Il détaille notamment le nombre d'interventions insecticides obligatoires pour lutter contre l'insecte vecteur, les modalités d'intervention et les suivis à réaliser par piégeage des cicadelles adultes pendant la période estivale.

Accéder au communiqué

Une carte interactive des Zones Délimitées mise à disposition par FREDON PACA est accessible en cliquant **ICI**. Les secteurs non colorés sur cette carte sont en Zone Exempte, non concernés par les traitements mais la prospection du vignoble y est obligatoire.

Une autre cartographie est également disponible sur le site de l'institut rhodanien, qui vous permettra de repérer aussi vos parcelles viticoles.

Visualiser la carte

FOCUS : LES DERNIERS CHIFFRES DE LA BIO

Le 1^{er} juin 2023, lors de sa conférence annuelle de presse, l'agence bio a présenté les chiffres 2022 de l'agriculture biologique en France. Ils révèlent que l'envie de bio est toujours présente chez les agriculteurs mais que la demande manque pour accueillir leur production.

En effet, les producteurs qui s'installent sont ¼ à ½ à faire le choix du bio. Cependant, comme pour la grande majorité des labels de qualité et environnementaux, **le bio a connu une importante baisse d'intérêt pour les consommateurs** par rapport à 2021. 65% se disent attentifs au logo AB au moment de choisir un produit alimentaire, soit une baisse de 11% par rapport à 2021. En 2022, la consommation alimentaire en France a globalement baissé d'environ 5% et la part du bio dans le panier a baissé de 6%. Pourtant l'inflation a été moins forte sur les produits bio (4%) que sur la moyenne des produits alimentaires (6,8%).

Cette baisse de la consommation de produits bio ne touche pas tous les débouchés. Elle s'est ressentie dans la grande distribution (-4,6%), dans les magasins spécialisés (-8,6%) et chez les artisans (-2,6%). En revanche, la vente directe a augmenté de +3,9%, et ce débouché pèse 13% du marché du bio. **Le Bio local a donc été plébiscité par les consommateurs**, en recherche de naturalité.

La consommation de produits bio hors domicile (restauration collective et commerciale) est également en croissance (+17%). Mais elle ne représente que 8% du marché. En effet, 92% des produits bio sont consommés à la maison.

Quid des vins bio ?

En 2022, les vins sont les seuls produits alimentaires bio dont la consommation a augmenté. Plus précisément, les ventes de vins bio sont en croissance en restauration (+12%), chez les cavistes (+8%) et en vente directe (5%) ; mais en baisse dans les GMS et les magasins bio (-7%). Les produits bio consommés au restaurant sont principalement les vins.

10% du volume de vin français est produit en bio. 61% de ce volume est consommé en France et 39% à l'export.

En viticulture, en France, il y a eu 782 nouvelles certifications bio entre janvier et octobre 2022 et 369 déconversions, qui correspondent surtout à des départs en retraite. En 2022, la part des surfaces consacrées au vignoble bio a dépassé 21%. Plus du tiers de ces surfaces est encore en conversion fin 2022. Toutefois, la dynamique très forte de conversion observée en 2021, s'est ralentie.

Et localement ?

D'après l'Agence bio, en Vaucluse, la surface de vignes certifiées bio est de 10294 ha et 5073 ha sont en conversion - soit une augmentation des surfaces bio et en conversion de presque 6% par rapport à 2021. Ce qui en fait un des départements les plus dynamiques en termes de progression du nombre de vignobles engagés en bio.

Selon Inter-Rhône, la production de vin Bio en Vallée du Rhône augmente toujours : 18% en volume (contre 12% en 2021) et 20% en surface (contre 13% en 2021). Pour la première fois depuis 2015, la vente de vins AOP Bio de la vallée du Rhône a diminué (-11% en volume et -9,3% en valeur). Toutefois, ils restent les leaders du marché avec 26% des ventes du rayon AOP Bio.

Par ailleurs, les cours du Côtes-du-Rhône Bio (août 2022-Février 2023) restent nettement supérieurs au cours des vins conventionnels (+23% pour les rouges, +41% pour les rosés et +31% pour les blancs).

VU, LU, A LIRE

Dossier de presse Agence Bio - 1^{er} juin 2023

Les chiffres clés des vins de la vallée du Rhône

Faits et tendances : Nouveaux rapports à la nature

ZOOM TECHNIQUE : LE REEMPLOI DES BOUTEILLES

10 opérateurs locaux des bouteilles consignées se sont réunis au sein du réseau France Consigne. Officialisé ce 30 janvier à l'occasion du salon Millésime Bio, le réseau espère que le réemploi des bouteilles deviendra incontournable en 2023, notamment dans la filière vin.

Ils collectent, nettoient et remettent en marché des bouteilles en verre. Leur démarche est une réponse aux défis écologiques de réduction des déchets et d'économie d'énergie.

En effet, pour recycler une bouteille il faut faire fondre le verre, ce qui implique de chauffer à 1500°C pendant 24h ; alors que pour le réemploi, seule l'eau de lavage est chauffée et seulement à 80°C pendant 20 minutes. In fine, le réemploi représente une **économie d'énergie primaire de 76%** (les bouteilles lourdes et en verre extra blanc sont les plus énergivores.), une diminution de 79% d'émission de gaz à effet de serre et **33% d'économie d'eau**. Sans compter que dans la fabrication d'une bouteille, le taux de verre recyclé est au maximum de 60%, le reste est constitué de matières premières.

Le réemploi des bouteilles, c'est aussi la création d'emplois non délocalisables chez les différents partenaires du réseau.

La dynamique est soutenue par la **loi du 10 février 2020 contre le gaspillage et pour l'économie circulaire (loi AGEC)**, qui fixe un objectif de réemploi des emballages à 5 % en 2023 et 10 % en 2027, pour les metteurs en marché de plus de 10 000 unités. Elle bénéficie par ailleurs des aides de l'éco-organisme Citeo pour développer le réemploi (50 millions € en 2023).

Avec 700 points de collecte sur le territoire national, France Consigne a permis, en 2022, le réemploi de 1,4 million de bouteilles d'eau, de lait, de jus de fruit, de sodas, de bière et de vin. C'est aussi 5 centres de lavage et 400 producteurs accompagnés. Pour atteindre

l'objectif de 10 % de réemploi (environ 100 millions de bouteilles), les 10 opérateurs de France Consigne prévoient d'accueillir de nouveaux membres et d'augmenter leurs activités harmonisées, la standardisation des bouteilles permettant l'interchangeabilité.

Lever les freins au développement du réemploi nécessite la standardisation des bouteilles pour faciliter l'interchangeabilité, l'identification de solutions d'étiquetage facilitant leur décollement et le marquage des bouteilles réemployables afin de limiter le retour de bouteilles non standard qui génèrent des coûts supplémentaires de tri et de gestion des déchets.

Les initiatives collectives locales

Dans sa démarche d'accompagnement des viticulteurs de l'appellation à la transition énergétique, l'**AOP Ventoux** a réalisé un bilan carbone. Pour une bouteille de vin, 50% de son bilan carbone provient du processus de fabrication du verre. En cohérence avec sa démarche, l'AOP Ventoux travaille donc, depuis décembre 2022 à développer le réemploi des bouteilles avec les opérateurs de collecte et de lavage locaux (Ma bouteille s'appelle reviens, la consigne de Provence et L'incassable).

Contact : Isabelle Fabre
04 90 63 36 50
climat@aoc-ventoux.com

Par ailleurs, dans le cadre de l'IRA2E (Inter Réseau Agriculture Energie Environnement), la Chambre d'agriculture du Vaucluse accompagne la **cave de Valdèze** dans la mise en place de l'utilisation de bouteilles consignées d'ici 2024.

POUR ALLER PLUS LOIN, OU AILLEURS...

La consigne de Provence

L'IRA2E soutient la consigne des bouteilles en verre en PACA

Ma bouteille s'appelle reviens

L'incassable

AGENDA : Webinaire de l'IFV

Le 27 juin de 17h à 18h

Résultats d'une enquête auprès des consommateurs et des professionnels sur la perception des vins sans sulfites ajoutés.

Inscription

Responsable de publication :
Pauline GARIN (06 88 20 87 15)
pauline.garin@vaucluse.chambagri.fr
Prochaine lettre d'info : Août 2023