

# Terres d'Horizon

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

## L'édito du Président



En cette rentrée aux couleurs « été indien », l'actualité agricole départementale est toujours marquée par la sécheresse, la tarification de l'eau agricole, les discussions sur le projet de Plan Loup 2018/2023, les problèmes de trésorerie dus aux retards de paiement PAC, la bactérie *Xyllela fastidiosa* et ses conséquences, les Etats Généraux de l'Alimentation et le déménagement du MIN et du siège de la Chambre d'agriculture.

Suite à la **sécheresse**, nous menons une réflexion avec le syndicalisme pour venir en aide aux agriculteurs en difficulté, en concertation avec les services de l'Etat et en partenariat avec la MSA.

Les éleveurs sont confrontés à la pénurie en eau pour les animaux sur certains secteurs, des rendements quasi inexistants sur les prairies, des parcours appauvris et des achats de fourrage supplémentaires. La filière végétale est également impactée : pénurie d'eau pour l'arrosage, baisse de la production d'été, surveillance renforcée des cultures à toute heure et difficulté à gérer les productions qui sont en avance. Les viticulteurs ne sont pas épargnés avec des baisses prévisibles de la récolte. La saison oléicole démarre avec beaucoup d'avance avec une production plus ou moins faible selon les secteurs.

Concernant la procédure de **calamités agricoles**, elle s'avère très compliquée à mettre en œuvre compte-tenu des documents et des justificatifs à produire, très peu de professionnels rentreraient dans cette procédure et nous préférons une solution qui puisse englober la totalité de nos professionnels.

En ce qui concerne le **loup**, de nombreuses réunions ont eu lieu au cours desquelles le syndicalisme a continué à faire valoir ses propositions, notamment au Préfet coordonnateur de la région Auvergne-Rhône-Alpes sur le projet de Plan Loup 2018/2023. Ils ont reçu l'assurance du Préfet coordonnateur que le projet devrait donc bien être revu prochainement pour mettre l'humain au centre du Plan.

Michel DESSUS, représentant de la région PACA à l'APCA et Président du département le plus impacté par la prédation, a réaffirmé la position professionnelle au cours de la réunion de la Session de l'APCA du 28/09/2017. Il se félicite de voir qu'après l'avoir longtemps demandée, l'APCA mette en place une commission « Loup ».

Le dossier **Xyllela fastidiosa** s'est rajouté au menu de la Session de l'APCA du 28 septembre, sur une intervention du Président de la Chambre d'agriculture 06, très écoutée et remarquée notamment par le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt, présent ce jour-là, et qui a conservé le discours de notre Président.

Le sujet de l'**eau agricole** et de sa tarification est aussi au cœur de nos préoccupations. Les organisations syndicales appuyées par la CA 06, ont mené un travail de réflexion de grande qualité et ont pu convaincre la Métropole Nice Côte d'Azur du bien-fondé de leurs demandes. Nous saluons une première avancée très positive de la Métropole Nice Côte d'Azur qui a annoncé conserver une tarification agricole sur l'ensemble de son territoire. Une réunion de coordination départementale est sollicitée auprès de Monsieur le Préfet pour poursuivre cette réflexion avec l'ensemble des collectivités et intercommunalités.

Un mot sur notre **projet de déménagement** de la Chambre d'Agriculture et de ses infrastructures sur la Gaude, de nombreuses réunions de travail ont lieu actuellement avec nos partenaires institutionnels pour assurer la réussite du futur positionnement de nos équipements.

N'oubliez pas notre prochain rendez-vous, le **Salon du Matériel Agricole**, qui se tiendra à Nice, sur le MIN fleurs, le 30 novembre 2017. Nous vous attendons nombreux !

## P. 3 - 6 **Actualités**

- Xylella Fastidiosa
- Fleurs comestibles : le CREAT participe au projet européen ANTEA
- Salon du matériel agricole
- Zoom sur l'Aïd
- Sécheresse : faites échographier vos animaux et réduisez vos dépenses en foin

## P. 7 **Partenariat**

- Le Goût de Nice, un point de vente pour les agriculteurs métropolitains
- Une conférence sur les cochenilles en horticulture, au lycée Vert d'Azur

## P. 8 - 9 **Agriculture biologique & agroécologie**

- Les engrais verts en agriculture maralpine
- Tech & bio

## P. 10 - 11 **Economie**

- Caisse enregistreuse certifiée : quelles obligations ?
- Etiquetage des produits : testez vos connaissances !

## P. 12 **Technique & filières**

- 2ème rencontre maraîchère
- Maturité des olives, une maturité certaine

## P. 13 **Formation**

## P. 14-15 **Promotion**

- Les nouveaux adhérents de Bienvenue à la Ferme
- Brin de culture
- Concours prairies fleuries 2017
- Le CNIEL organise une journée découverte dans une ferme des Alpes-Maritimes

## P. 16 **Pratique**

- Vos Elus vous représentent
- 06 à table : des pans bagnats locaux au collège de Saint-Jeannet



Encore plus d'actualités  
sur le site des Chambres en PACA  
[www.paca.chambres-agriculture.fr](http://www.paca.chambres-agriculture.fr)



Deux guides pour présenter les étapes clés de votre projet d'installation ou de votre cessation d'activité si vous êtes agriculteur, et les services de la Chambre d'Agriculture 06 pour vous accompagner.



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE

*Terres d'Horizon*  
Bulletin bimensuel d'information n°74  
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

Directeur de publication : Michel  
Dessus

Rédacteur en chef : Xavier Worbe  
Comité de rédaction : Chantal Bagnato,  
Jean Philippe Frère, Xavier Worbe,  
Sandrine Suissa

E-mail : [ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr](mailto:ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr)  
Site : [www.chambre-agriculture06.fr](http://www.chambre-agriculture06.fr)  
Dépôt légal : à parution

# Actualité Xylella Fastidiosa

## Michel Dessus expose au ministre de l'Agriculture de l'Alimentation et de la forêt la position professionnelle sur les modalités de lutte contre la Xylella fastidiosa



Lors de la session de l'APCA, qui s'est tenue le jeudi 28 septembre 2017, Michel Dessus est intervenu sur la situation de l'épidémie de Xylella fastidiosa. Il a demandé que la position professionnelle soit soutenue au niveau national.

Suite à cette intervention, un groupe de travail national regroupant les représentants professionnels des Alpes-Maritimes et de la Corse a été créé.

La Corse et la Région PACA, notamment les départements du Var et des Alpes-Maritimes, sont impactées par la prolifération de cette bactérie et par les conséquences économiques liées aux arrachages et aux interdictions de circulation depuis les zones infestées.

Michel Dessus a pu remettre en main propre son discours au ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Stéphane Travert, venu ouvrir les Etats Généraux de l'Alimentation qui se sont tenus à la suite de la Session.

### LA POSITION PROFESSIONNELLE

Les professionnels de la filière horticole ont fait part de leurs propositions à l'administration locale :

- leur opposition à l'**arrachage systématique des arbres** (oliviers, figuiers, amandiers, lauriers roses) présents dans les périmètres infestés et leur souhait de tester les arbres avant pour n'arracher que les arbres malades,
- leur besoin d'être **mieux informés** en amont de l'inscription d'un nouveau végétal sur la liste des espèces hôtes et lors de la découverte d'un nouveau foyer,
- leur souhait que des **compensations financières** aux arrachages et aux pertes d'exploitation soient étudiées,
- leur demande répétée de **rapprocher les ressources de recherche** (INRA) des territoires les plus concernés (PACA et la Corse).
- la **prise en charge par l'Etat du coût de l'information** réalisée par la profession
- leur souhait que l'Etat Français organise une **concertation avec les autres états concernés** (Espagne, Italie, Allemagne) pour faire une contre-proposition à la Commission Européenne sur les dérogations aux interdictions de circulation des végétaux.

En France, la pression de la bactérie augmente partout.

En PACA, aucun contrôle positif n'a été fait en pépinières ou en jardinerie.

La surveillance à l'extérieur des zones tampon (périmètre de 10 km) n'a pas détecté de nouveaux foyers, mais à l'intérieur des zones tampon, 9 nouveaux foyers ont été trouvés cet été. Ils se situent tous à moins d'un km d'un ancien foyer, sur des Polygales, sur des rejets d'autres plantes hôtes ainsi que sur de nouveaux végétaux comme les prunus ou les acacias.

**Ces nouveaux foyers imposent un arrachage de toutes les plantes hôtes dans la zone de 100 m autour du foyer (cela concerne les 300 espèces référencées par l'Europe, dont des oliviers, des figuiers et des lauriers roses).**

L'inventaire des végétaux concernés par l'arrachage est en cours. Seul l'arrachage des plantes contaminées a été immédiat demandé dans l'attente du comité européen de suivi de l'évolution de la contamination qui s'est réuni le 21/09/17 (décision repoussée au 18/10/17).

Ce comité européen pourrait faire évoluer la directive :

- sur l'arrachage systématique des

polygales sur tout le territoire, ou sur l'obligation d'avoir un cadre plus contraignant pour leur plantation (passeport).

- sur l'arrachage non systématique des arbres « à intérêt patrimonial » situés dans une zone infestée et non détectée « positif ».

- sur le renforcement de la surveillance serrée (carrés de 100 m) sur les km 2 et 3 de la zone tampon. Cela représente 24 000 ha en PACA.

- sur le renforcement des contrôles (MIN, pépinières, GMS, routes) : le rapport d'audit de l'Europe recommande la signalisation des zones infestées sur les routes (300 routes identifiées en PACA ...), des contrôles sur autoroute avec les douanes et la DDPP, et sur les transits de végétaux au travers de la zone délimitée.

Sur l'évolution des connaissances de la bactérie, aucune solution n'est actuellement proposée pour son traitement, mais une réflexion est en cours sur des stimulateurs de résistance des plantes : des parcelles de suivi des contaminations ont été mises en place par le SRAL et Astredhor. Un séminaire sur la lutte contre la bactérie est prévu par la DGAL et l'INRA le 24/11/17.



Retrouvez l'intégralité du discours de Michel Dessus sur notre site internet [www.chambres-agriculture06.fr](http://www.chambres-agriculture06.fr) / actualité



## Fleurs comestibles : le CREAT participe au projet européen ANTEA

**ANTEA, un projet de la filière des fleurs comestibles pour optimiser la production, la qualité, la sécurité d'utilisation, le conditionnement, le transport, la conservation, la transformation et la commercialisation, grâce à l'application d'innovations technologiques.**

**Le projet programmé sur trois ans a été lancé officiellement le 27 juillet à San Remo en présence de nombreuses personnalités, acteurs du développement du territoire Alcotra.**

Depuis 10 ans, ASTREDHOR MEDITERRANEE CREAT, station de la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, mène des programmes d'expérimentations sur les fleurs comestibles : étude de leur comportement en conditions méditerranéennes, développement d'itinéraires techniques et de stratégies de protection biologique des cultures...

### ANTEA, un projet multidisciplinaire

Le CREAT possède un partenariat de longue durée avec des chercheurs italiens. Il s'est traduit par des projets successifs permettant de dynamiser le territoire. C'est dans ce contexte que le programme européen Interreg Alcotra V, (ANTEA n°1139) s'est monté autour d'un partenariat multidisciplinaire avec des agronomes (CREA OF de Sanremo – chef de file, CERSAA d'Albenga, Université de Turin et CREAT), des chimistes et électroniciens (Universités de Gènes), l'EPLFFPA d'Antibes pour l'enseignement et l'Université Savoie Mont Blanc-LOCIE pour la partie énergie.

### ANTEA au CREAT

Le Centre de Recherche poursuivra ses expérimentations sur les fleurs comestibles, enrichies avec des formations (production et transformation des fleurs comestibles), des animations de dégustation de fleurs, et le suivi d'agriculteurs installés.

La fleur comestible est une filière en cours de développement, l'objectif d'Astredhor Méditerranée/CREAT sera de proposer aux agriculteurs de nouveaux systèmes de production agro écologiques et de nouveaux débouchés.

Des animations régulières mettent en valeur les fleurs comestibles, notamment à la Maison du Goût de Nice en plein cœur du territoire de Nice Côte d'Azur et le 15 octobre au Village des Agrosiences à l'Inra de Sophia Antipolis.

Très prochainement notre équipe du CREAT créera un jardin pédagogique de démonstration pour présenter au grand public les différentes variétés de fleurs comestibles produites par notre département.



### Point de vue

**Jérôme Coche,**  
horticulteur à Tournettes-sur-Loup

Pourquoi s'investir dans la fleur comestible ? Rappelons que la culture florale existe depuis longtemps sur nos terroirs et participe ainsi à la notoriété de notre département. Notre savoir-faire sur les plantes à parfum et les fleurs coupées, notre climat et notre terroir sont autant d'atouts pour répondre à une demande de niche autour des fleurs comestibles.

La demande est locale et spécifique de la Côte d'Azur : il s'agit aujourd'hui des chefs qui recherchent de nouveaux arômes naturels en quête d'innovation culinaire subtile et surprenante.

La Chambre d'Agriculture, grâce à son Centre d'Expérimentation, participe à cette recherche de nouveaux saveurs et à la structuration d'une filière en devenir avec des produits haut de gamme.

Installer des producteurs en fleurs comestibles ? Le marché est aujourd'hui trop limité mais il peut s'agir d'un complément de gamme. Les études et les expérimentations menées au sein d'ANTEA vont permettre de poursuivre nos réflexions sur l'accompagnement des agriculteurs dans de nouvelles conduites culturales.

## Infos express

### Le Concours général agricole 2018, c'est parti !

Soyez fiers de vos produits des Alpes-Maritimes et pensez à votre stratégie de commercialisation ! Présenter des produits au Concours Général Agricole 2018, c'est une reconnaissance de la qualité mais aussi une retombée économique certaine.

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2017, vous pouvez vous inscrire en ligne : <http://www.concours-agricole.com/concours/produits/>

Si vous avez déjà présenté des produits les années précédentes, utilisez vos codes d'accès en cours.



**La Métropole  
Nice Côte d'Azur  
soutient ses**

### lauréats :

- Participation à hauteur de 50 % des frais d'inscription (sous condition).
- Les lauréats du secteur de la Métropole seront récompensés à hauteur de :
  - 1000 € pour une médaille d'or
  - 800 € pour une médaille d'argent
  - 500 € pour une médaille de bronze

### contact

Nadine Niel 04 93 18 45 25

### Bienvenue à nos deux nouveaux Sous-Préfets.

Notre Sous-Préfet Nice Montagne, Gwenaëlle Chapuis, a effectué une visite de courtoisie à la Chambre d'Agriculture et a été reçue le 26 septembre 2017 par le Président et le Directeur, qui lui ont exposé les dossiers en cours.

Michel Dessus et Xavier Worbe ont également rencontré Stéphane Daguin, Sous-Préfet de Grasse, à son arrivée, le 21 août dernier.

Ce salon, co-organisé par les Chambres d'Agriculture des Alpes-Maritimes et du Var s'adresse aux professionnels agricoles, aux porteurs de projets agricoles et aux professionnels des jardins et espaces verts. Le Salon du Matériel agricole aura lieu à **Nice le 30 novembre 2017 sur le MIN fleurs.**

Si les éditions précédentes étaient exclusivement réservées à l'élevage, les Chambres d'Agriculture ont voulu étendre le concept à l'ensemble des filières agricoles ainsi qu'au secteur des jardins et espaces verts.

L'agroécologie est le fil conducteur du Salon, à travers les conférences, les espaces «agroécologie & innovation», les rendez-vous Be to be.



### Un espace exposants

Plus de 30 exposants seront présents sur le salon pour présenter du matériel adapté à nos filières d'élevage, de maraîchage, d'horticulture et d'arboriculture. Le Salon accueille également les acteurs économiques des filières agricoles.



### Un espace innovation & agroécologie

Des démonstrations et des mini conférences tout au long de la journée !

- Cultiver les fleurs comestibles.
- Des outils innovants pour les prises de décisions, utilisables sur les parcelles : projet is@m.



### Conférences<sup>1</sup>

• de 10h à 11h : **Agriculture & projets de territoire**  
Intervenante : Laura Ruiz, conseiller en urbanisme à la Chambre d'Agriculture 06

• de 11h à 12h : **Commercialiser les produits agricoles locaux dans les Alpes-Maritimes**  
Intervenants : Nadine Niel, conseiller en commercialisation à la Chambre d'Agriculture 06  
Romain Bacchialoni, animateur de la plate forme d'approvisionnement en RHD, "06 à table"

• de 14h à 15h : **L'agriculture urbaine, un concept à découvrir**

<sup>1</sup> sous réserve de modification



### Des rendez-vous «be to be» sur les stands

Espace "la technicité des filières agricoles"

- Quelles espèces variétales choisir ?
- Cucurbitacées - solanacées - la fusariose de la salade
- Prévention et lutte des cultures
- Les agents de biocontrôle - lutter contre le mildiou du basilic - utiliser des engrais verts
- Utiliser un pulvérisateur de précision
- Cabane pastorale : découvrez la cabane pastorale mobile
- Quelles solutions pour stocker l'eau en période de sécheresse ?

Espace "l'agriculture, acteur économique des territoires"

- S'installer en partenariat avec une collectivité
- Accueillir un apprenti
- Préparer ma retraite et transmettre mon exploitation
- Travailler en collectif : adhérer à une CUMA
- Commercialiser en circuit court : quelle balance utiliser en 2018 ?

Elu référent à la Chambre d'Agriculture : Michel Dessus  
Votre interlocuteur à la CA : Nadine Niel



### Sécurisez le stockage de l'eau avec une citerne souple !

La saison estivale 2017 a été marquée par un déficit hydrique important sur l'ensemble du département, dû à l'absence de précipitations dès le mois de mai et jusqu'en octobre 2017 sur certains secteurs. Pour répondre au besoin des producteurs, la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes vous propose de vous équiper en citernes souples. Deux fournisseurs seront présents au salon.

**Pour définir la capacité de votre citerne et le besoin en eau de votre exploitation, rendez-vous sur notre site internet [www.chambre-agriculture06.fr](http://www.chambre-agriculture06.fr) / actualité ou tapez le mot clé citerne souple !**

# Zoom sur ... l'Aïd

## Les abattages des agneaux, pour la fête de l'Aïd el Kébir, se sont déroulés sur 2 jours les 1 et 2 septembre.



La Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes a poursuivi l'accompagnement technique et administratif des projets d'abattoirs temporaires sur les exploitations pour répondre à la demande des clients et pour

mieux valoriser la production d'agneaux « tardons » vendus aux particuliers dès la descente d'estive.

En 2017, 3 sites fermiers ont été agréés sur les communes d'Escagnolles chez Roger Carlavan, à Contes chez Maurice Giaume et à Caussols sur l'exploitation de la famille Bruno. **1237** agneaux ont été abattus pour près de 1 000 clients. Le site d'Escagnolles est agréé depuis 2011. A Contes, le site est opérationnel depuis 2015. A Caussols, la famille Bruno réalise l'abattage dans l'ancien tunnel d'élevage, complètement aménagé pour pouvoir bénéficier des autorisations sanitaires et réglementaires.

Les clients sont venus récupérer leurs carcasses sur les sites et ont tous assisté à l'abattage des agneaux qu'ils avaient choisis dans les 15 jours précédant la fête.

Malgré la période estivale, peu favorable à la présence des fidèles pour célébrer la fête, on a pu constater une augmentation de 100 agneaux supplémentaires abattus pour les 3 sites fermiers du département.

La mise en place de ticket horaire planifiant l'abattage des agneaux sur la journée en fonction de la cadence sur la chaîne permet de gérer l'afflux des véhicules aux abords des exploitations.

Sur chaque site, près de 18-24 personnes sont nécessaires pour le bon déroulement des opérations :

Accueil des clients, tri des agneaux, contention pour la saignée, pré-dépeupage, dépeupage, éviscération, remise des carcasses aux clients.

Les trois sacrificateurs disposaient d'une autorisation exceptionnelle d'abattage délivrée par la Mosquée de Paris et disposaient d'un certificat de compétence « protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Durant les deux journées, les services de la DDPP ont assuré sur les 3 sites le contrôle des carcasses avant la remise aux clients, et la pose d'une marque sur la carcasse garantissant la salubrité de la viande et autorisant le transport dans les véhicules.

Merci à nos éleveurs pour la qualité de leur travail, obtenue grâce à leurs investissements.

L'objectif pour l'organisation de la fête de l'Aïd 2018, prévue le 20 août 2018, est d'augmenter le nombre d'agneaux abattus le deuxième jour afin d'améliorer la rentabilité économique des sites en espérant que les clients restent sur le département durant la période estivale du mois d'août.



## Sécheresse

### Faites échographier vos animaux et réduisez vos dépenses en foin !

Suite à la sécheresse estivale et aux difficultés d'approvisionnement du foin pour l'hiver (baisse des rendements de 30 à 50 % selon les secteurs), la réalisation des échographies en alpage permet de déceler les animaux vides, d'orienter les réformes et d'ajuster la ration alimentaire en fonction du stade de gestation des animaux.

Pour les brebis, déceler les animaux gestants permet d'évaluer le stock de foin nécessaire pendant la période d'agnelage et de laisser les animaux non productifs à l'extérieur ou de les alimenter avec une ration plus économique.

**Un rapide calcul : vous pouvez économiser 38 € / brebis vide !**

Contact : Benoît Esmengiaud - 04 97 25 76 54

Notre conseiller se rend sur les alpages pour réaliser les échographies

Elus référents : Jean-Pierre Cavallo  
Votre interlocuteur à la CA : Benoît Esmengiaud

# Partenariat



## Commercialisation



### Le Goût de Nice , un point de vente à Nice pour les agriculteurs métropolitains

La Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes a participé le 12 juillet à l'inauguration de la Maison des terroirs baptisée le Goût de Nice ; projet mis en place avec la Métropole Nice Côte et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.



19 agriculteurs et 4 artisans se sont lancés dans l'aventure, s'engageant à respecter une charte d'engagement qualité portant entre autres sur l'origine de la matière première, l'adhésion à une démarche qualité (Agriculture Biologique, Appellation d'Origine Protégée, Bienvenue à la Ferme...) et l'approvisionnement régulier du point de vente, comptant plus de 200 références de produits.

#### 2 mois après l'ouverture, le bilan est positif :

Les agriculteurs sont satisfaits des ventes réalisées, de la promotion faite de leurs produits et de leurs métiers à travers les supports de communication réalisées par la Métropole et saluent l'investissement de la Chambre d'Agriculture et de l'équipe commerciale pour son dynamisme et la gestion de la boutique. Des animations vont ponctuer les prochains mois selon la saisonnalité des produits.

*C'est avec la fête des vendanges que le calendrier des animations a débuté, le samedi 14 octobre. Des animations autour du raisin et des vendanges devant la boutique et des dégustations des vins de Bellet ont ponctué la journée.*

Si vous êtes intéressé pour intégrer le projet contactez la Chambre d'Agriculture - Angélyke Doucey  
04 93 18 45 05

## Expérimentation florale & maraîchère



*A la suite de la conférence, les participants ont observé les auxiliaires au microscope.  
Avec Madame Deborde, conseillère municipale de Valbonne, en charge du dossier eau biodiversité et Solène Henry, conseillère à la Chambre d'Agriculture 06,*

## Une conférence sur les cochenilles en horticulture, au lycée Vert d'Azur

Dans le cadre du partenariat Chambre d'Agriculture / CASA, une journée technique a été organisée pour présenter les connaissances en matière de lutte contre la cochenille, le 4 octobre 2017. En effet, le CREAT participe à un programme national «Coch Horti» qui s'intéresse à ce ravageur, largement répandu.

Le développement durable et l'agroécologie étant au cœur des politiques des territoires, la Chambre d'Agriculture a présenté les ravageurs et leurs auxiliaires en horticulture et maraîchage utilisables en protection biologique intégrée. Une centaine d'élèves et de producteurs étaient présents à la conférence.



Avec la contribution financière  
du compte d'affectation spéciale  
«développement agricole et rural»

# Agriculture biologique & agroécologie

## Les engrais verts en cultures maraîchères

Souvent évoqués, les engrais verts présentent de multiples vertus et suscitent l'intérêt des producteurs sans pour autant que tous se lancent dans leur mise en œuvre pour différentes raisons : interrogations sur le choix des essences en fonction des objectifs principaux, difficultés d'approvisionnement, problème de mise en œuvre dans le temps et dans l'espace. Comment intégrer un engrais vert dans mes rotations en maraîchage diversifié alors

que je suis limité(e) en surfaces ? Comment rendre compatible engrais verts et culture pérenne en vignoble ou en oliveraie pour bénéficier des avantages de cette conduite ? Quelles sont les possibilités pratiques de mise en œuvre en fonction de mes contraintes d'exploitation ?



### Choix de l'engrais vert : quels sont vos objectifs principaux ?

#### Agir sur la structure du sol

Un sol nu est un sol fragile, exposé aux aléas climatiques et à l'érosion et sujet au lessivage des éléments nutritifs, notamment des nitrates. Tout maraîcher a pu constater que reprendre un sol suite à une culture de fèves préalablement coupée et séchée est plus aisé. Bien d'autres espèces sont encore plus douées pour casser les mottes, affiner la terre, aérer le sol, favoriser les agrégats, la cohésion et la stabilité du sol. Après un apport de terre, semer une graminée de prairie est une pratique ancestrale, encore une preuve de l'effet structurant de cette famille au dense chevelu racinaire. Dans d'autres cas, les crucifères aux pivots puissants améliorent l'aération du sol.



*Sol avec des agrégats de terres présents grâce au couvert végétal. Les petits agrégats de terre traduisent une bonne porosité et une bonne infiltration de l'eau et des racines.*

#### Agir sur les auxiliaires des cultures

Un sol couvert offre le gîte et le couvert à de nombreux insectes utiles : prédateurs (par exemple les carabes et staphylins) prospectant sans relâche pour trouver pupes, chrysalides ou larves non désirées sur les exploitations.

Les parasitoïdes (micro-hyménoptères etc...) présents grâce au maintien d'une biodiversité sur la parcelle se développent au détriment du nuisible.

Les espèces mellifères attirent les abeilles et autres pollinisateurs.



*présence d'une racine dans une galerie de vers de terre*

#### Agir sur la fertilité des sols

Les racines des engrais verts et leur enfouissement favorisent la vie du sol : vers de terre, bactéries, champignons... acteurs de la fertilité des sols. Les légumineuses sont capables de capter l'azote atmosphérique et de le restituer aux cultures suivantes après enfouissement. D'autres types d'engrais verts ont une capacité particulière à prélever les nutriments. Par exemple, la moutarde et le sarrasin sont efficaces pour extraire le phosphore.

#### Agir sur les pathogènes du sol

De nombreux engrais verts permettent de réaliser des rotations de cultures avec l'intégration d'autres familles de cultures : Graminées (Poacées), protéagineux (Papilionacées)... afin de favoriser une gestion sanitaire durable. Certains engrais verts ont un effet directement désinfectant ou nématicide. Attention à ne pas choisir une espèce favorisant les problèmes sur la culture en place ou à venir !



Dans la même rubrique :  
les techniques de mise  
en œuvre de l'engrais vert

[www.chambre-agriculture06.fr/actualite](http://www.chambre-agriculture06.fr/actualite)

### Programme des actions collectives à venir sur le thème de la gestion de la fertilité de votre sol

#### Formation Co-construire son projet d'installation en maraîchage biologique

13, 20 & 27 novembre 2017

Lieu : CREAT

Intervenantes : Sabine RISSO et Corinne PONS

#### Formation Engrais verts et travail du sol 2 leviers agroécologiques en maraîchage

6 novembre 2017 et 5 mars 2018

Intervenant : Joseph POUSSET, expert

#### Expérimentation dans le réseau APREL de différents engrais verts en montagne

hiver 2017- 2018

#### Campagne d'analyses de sol et foliaires en oléiculture et agrumiculture

hiver 2017- 2018.

#### Agir sur la maîtrise des adventices

Le maintien d'un sol couvert avec un engrais vert permet également de concurrencer les adventices non désirées et peut, à terme, réduire l'infestation de rumex ou autres adventices sélectionnées par les pratiques.

Elu référent : Jean-Pierre Clerissi  
Vos interlocuteurs à la CA :  
Sabine Risso, Corinne Pons,  
Maud Damien



La Chambre d'Agriculture a organisé le déplacement à Valence.  
de gauche à droite : Philippe Fédérzoni, producteur bio à Grasse, Laurent Camoin  
conseiller à la Chambre d'Agriculture du 13, Florent Cassini, producteur de mesclun  
à Saint-Laurent-du-Var et Corinne Pons, conseillère en maraîchage à la Chambre  
d'Agriculture 06.

«rencontre be to be» sur le stand des Chambres d'Agriculture PACA sur la  
thématique de la fusariose de la salade.

## Retour sur Tech & bio 2017

La cinquième édition du salon des techniques bio et alternatives, initiative du réseau des Chambres d'agriculture, a fermé ses portes jeudi soir à Bourg-lès-Valence dans la Drôme. Elle a accueilli près de 16 000 visiteurs (+20%) et 275 exposants, poursuivant ainsi son essor édition après édition.

Les 100 démonstrations de matériels en plein champ et les 120 conférences et ateliers ont accueilli un nombre record de professionnels.

Les 15 délégations internationales ont souligné le caractère unique en son genre de ce salon et ont exprimé, chacune, leur volonté de revenir plus nombreux en 2018.

Les exposants ont été satisfaits par leurs échanges avec un public professionnel et en recherche de solutions.

Nouveauté de cette édition, le «Club Affaires», mettant en relation acheteurs (toutes filières) et producteurs et/ou groupements de producteurs bio, a connu un franc succès.

Les Chambres d'Agriculture se réjouissent de la dynamique des transferts de connaissances entre les agricultures biologique et conventionnelle : près de la moitié des visiteurs étaient des agriculteurs et professionnels de l'agriculture conventionnelle. Ceci démontre la pertinence de Tech&Bio, salon innovant s'adressant à tous les professionnels de l'agriculture.

Avec ce salon, les Chambres d'Agriculture affirment leur positionnement en faveur de l'innovation dans un souci de triple performance agro-écologique ; économique, environnementale et sociale des exploitations qu'elles accompagnent quotidiennement.

Situé au cœur de la ferme bio du lycée agricole du Valentin, Tech&Bio c'est aussi une contribution et un rôle pédagogiques importants avec la participation de plus de 2000 lycéens et étudiants, agriculteurs de demain.

Une équipe technique de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes (Sabine Risso, Corinne Pons, Xavier Worbe) a accompagné les producteurs.

Les témoignages des agriculteurs "Talents Tech&Bio", lors de la table ronde, ont constitué un des points forts de ce salon, précédé la veille de la participation exceptionnelle d'Erik Orsenna à la soirée débat grand public sur le lien entre les fleuves et les activités humaines sur les territoires.

Cette forte mobilisation illustre la capacité du réseau des Chambres d'Agriculture à fédérer de très nombreux partenaires et conforte son statut d'acteur incontournable du développement de l'agriculture biologique.

Fort de ce succès, le meilleur Salon des démonstrations en Europe vous donne rendez-vous en 2018 pour une 6e édition!



### Point de vue

**Xavier Worbe,**  
Directeur référent bio des Chambres  
d'Agriculture PACA

Tech & bio est LE salon européen des professionnels agricoles pour les techniques de production bio et alternatives. C'est un évènement majeur du transfert technologique et de promotion en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

Le réseau des conseillers bio des Chambres d'Agriculture de PACA se mobilise pour informer et accompagner les agriculteurs dans la mise en place d'innovations en techniques alternatives sur le terrain.

Retrouvez toutes les publications bio sur [www.paca.chambres-agricultures.fr/](http://www.paca.chambres-agricultures.fr/) publications

## Caisse enregistreuse certifiée ... quelles obligations ?



**A** fin de lutter contre la fraude à la TVA liée à l'utilisation de logiciels permettant la dissimulation de recettes, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018, les commerçants et les autres professionnels assujettis à la TVA devront utiliser un logiciel ou un système de caisse sécurisé et certifié pour enregistrer les règlements de leurs clients.

**Cette réglementation s'applique à tous types de productions, ventes ou prestations (sur les marchés, sur l'exploitation, via une coopérative, en ligne) et aussi aux activités de diversification (type ferme auberge, restauration, hébergement ou activités de loisirs...). Toutefois, tous les agriculteurs ne seront pas concernés.**

### 1. Dois-je obligatoirement avoir une caisse enregistreuse au 1<sup>er</sup> janvier 2018 ?

**NON**, seuls les agriculteurs assujettis à la TVA **et** qui utilisent déjà un système de caisse sont concernés. + Ne sont pas concernés non plus les agriculteurs qui effectuent exclusivement des opérations avec des clients assujettis à la TVA (clients professionnels, B to B). Par contre, dès lors qu'ils effectueront au moins une transaction avec un client non assujetti à la TVA (client particulier), ils seront concernés.

#### En pratique

- Assujetti à la TVA avec une balance qui enregistre toutes les ventes du jour ou avec une caisse électronique ou informatisée qui mémorise les opérations = **concerné(e) !**
- Assujetti à la TVA mais aucun système d'enregistrement des ventes (ni caisse, ni balance, ni logiciel, uniquement un cahier) = **pas concerné(e)**
- Pas assujetti à la TVA = **pas concerné(e)**

#### Et les balances ?

Si elles présentent une fonction de mémorisation des opérations d'encaissement (en pratique: si elles éditent un ticket de caisse) alors elles sont considérées comme caisse enregistreuse même si elles ne sont pas utilisées comme telle.

### 2. Je suis concerné(e) : comment savoir si ma caisse enregistreuse est aux normes ?

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2018, les logiciels et systèmes de caisse devront répondre à des conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données en vue du contrôle de l'administration fiscale.

#### Pour attester de la conformité de son système :

L'assujetti à la TVA peut justifier du respect de ces conditions de deux manières :

- Soit avec un certificat délivré par un organisme accrédité par l'Etat (AFNOR NF525 ou LNE) ;
- Soit avec une attestation individuelle de l'éditeur de la solution de caisse certifiant le respect des conditions (l'attestation doit répondre à une présentation spécifique).

Dans tous les cas, c'est à votre fournisseur de vous délivrer l'un de ces documents lors de la mise à jour de votre système de caisse ou lors de l'achat d'une nouvelle solution d'encaissement.

> Prenez contact avec votre fournisseur et gardez une trace de votre demande et de vos éventuelles relances (email, courrier).

**Attention : si vous avez plusieurs caisses, il vous faudra posséder un document par caisse.**

### 3. Je ne suis pas concerné(e) : puis-je continuer à utiliser un support papier pour tenir ma caisse (livre ou agenda de caisse + caisse simple mécanique) ?

**OUI, à condition d'être en règle !**

- posséder un livre de caisse aux pages numérotées dédié\* ;
- réaliser un enregistrement jour par jour (ou à minima les jours où il y a des opérations) du montant de chacune des opérations (recettes et dépenses) en espèces (et tout autre mode de règlement : chèque, Carte Bleue) ;
- tenir un livre lisible, sans blanc ni rature ;

#### Enregistrement des ventes

Lorsque les recettes unitaires sont inférieures à **76 euros TTC**, elles peuvent être regroupées en **une seule ligne** (montant total des ventes du jour) à condition qu'elles aient fait l'objet d'un paiement en **espèces** et au comptant et que les **justificatifs** du détail de ces ventes soient conservés.

#### Enregistrement des autres opérations

dépenses, remises en banque, apports de fond de caisse

Elles doivent être inscrites de manière détaillée ;

- Aucune page ne doit manquer (ne pas arracher)
- Chaque opération/vente doit être détaillée et justifiée !
  - détail directement sur le livre de caisse ;
  - ou brouillard de caisse (ou main courante).
    - > Il faudra alors prendre soin de distinguer les opérations taxables de celles qui ne le sont pas et distinguer également les différents taux de TVA lorsque c'est le cas.

#### Petits rappels

- Un carnet à souche peut être utilisé en guise de ticket de caisse à remettre au client.
- Depuis un arrêté du 03.10.1983, une note (ou facturette) doit être remise au client pour toute vente supérieure à **25 euros TTC** ou si le client le réclame.

Article réalisé par la FDSEA 06 et la Chambre d'Agriculture 06.

### 4. Quels sont les risques encourus en cas de non-conformité ?

Une intervention inopinée d'un agent de l'administration fiscale pour vérifier la possession du/des justificatif(s) attestant du respect des conditions fixées par la loi. (Aucun examen complet de la comptabilité ne pourra être fait à cette simple occasion).

> En cas de non détention du document ou de refus d'intervention, une amende de 7500 euros par système de caisse sera appliquée. Un délai de 30 jours sera accordé pour formuler des observations et fournir les justificatifs attendus. A défaut, l'amende sera appliquée.

### Etiquetage des produits : testez vos connaissances !

- |   |     |     |
|---|-----|-----|
| ① Dois-je mettre mes coordonnées sur l'étiquette même si je fais mon produit à l'extérieur de l'exploitation ?                        | oui | non |
| ② Puis-je utiliser le terme «fabrication artisanale» sur l'étiquette du pot de confiture ?  | oui | non |
| ③ Je vends mon produits dans les épiceries du département et sur les marchés du département, je dois :                                |     |     |
| 1- mentionner toutes les mentions : prix, dénomination de vente, ingrédients, techniques,...  |     |     |
| 2- faire une déclaration auprès des services de la Mairie   |     |     |
| ④ Puis-je écrire et ajouter à la main la date de durabilité minimale et le poids ?  | oui | non |
| ⑤ La date de durabilité minimale doit-elle figurer sur le même champs visuel que la dénomination de la vente ?                        | oui | non |
| ⑥ Dans quel ordre je dois inscrire les ingrédients sur mon étiquette ?  |     |     |
| 1-par ordre croissant de leur importance pondérale / 2 -par ordre décroissant de leur importance pondérale /3 -par ordre alphabétique |     |     |

Au moins 2 erreurs!  
contactez notre conseiller en commercialisation  
Nadine Niel - 04 93 18 45 25

Réponses 1:oui-2:non-3:1-4:non-5:non-6:2

# Technique & filières

## 2ème rencontre maraîchère



La Chambre d'Agriculture a organisé la 2ème rencontre maraîchère, au CREAT et à Gattières sur la parcelle expérimentale de la famille BECCARIA -PENNA le 6 septembre.

La journée a permis d'aborder des problématiques d'actualité : comment maîtriser son irrigation, quelles sont les variétés de salades résistantes à la fusariose, comment lutter contre le mildiou du basilic et comment utiliser les outils ISQM dans le suivi des cultures.

**Le projet ISQM**, Innovative Sustainable agriculture in Mediterranean, géré par l'INRA Sophia Antipolis a été présenté au travers de 2 exemples de suivi du basilic. Il s'agit de promouvoir la protection intégrée des cultures en utilisant un outil web d'aide à la décision innovant, appelé ISQM. L'agriculteur enregistre ses observations/pratiques directement sur la parcelle grâce à une tablette, ce qui lui permet d'analyser les données en temps réel.

Les conseillers de la Chambre d'Agriculture testent le logiciel avec deux suivis de culture du basilic. Ces suivis ont permis de présenter la problématique du mildiou du basilic et d'expérimenter différents traitements à base d'extraits végétaux comparés à des produits homologués.

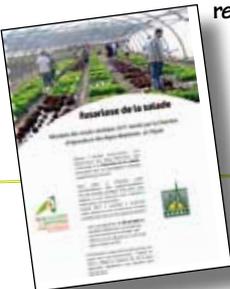


**Les essais «fusariose de la salade»** de plein champ en période estivale sur une collection de 40 variétés ont permis de déterminer 4 variétés résistantes à la fusariose. L'essai, déjà réalisé en 2016, va se poursuivre en 2018 pour conforter les résultats.

Une expérimentation de lutte contre la fusariose a été menée en utilisant conjointement, la solarisation ou la biofumigation et des agents de biocontrôle (trichoderma, bacillus et phosphonate de potassium).

En cette période de sécheresse, la Chambre d'Agriculture a insisté sur la nécessité de **maîtriser son irrigation** et a demandé l'intervention de l'ARDEPI (Association régionale pour la maîtrise des irrigations). Elle a présenté une nouvelle sonde Capacitive SENTEK Aquafox Drill&drop qui mesure très rapidement la température et l'humidité en eau du sol transmise sans fil via internet. Le GAEC Federzoni, suivi par l'ARDEPI et la Chambre d'Agriculture, a testé ce système et a témoigné lors de cette journée sur la rapidité des mesures et la facilité du système.

Téléchargez sur notre site le compte rendu de l'essai et retrouvez les préconisations variétales



[www.chambres-agriculture06.fr / publications / maraichage](http://www.chambres-agriculture06.fr/publications/maraichage)



Echantillonnage d'olives prélevées au 10/10/2017

## Maturité des olives : une avance certaine

Cette saison, la maturité des olives présente une précocité exceptionnelle. La coloration a débuté très tôt avec l'initiation de la veraison tout début septembre, soit plusieurs semaines en avance par rapport à la moyenne historique.

A l'heure de la rédaction de cet article, l'ouverture de la campagne est imminente. La récolte va pouvoir débuter et les premiers moulins du département vont ouvrir en milieu de mois.

Pour en savoir plus sur l'avancée de cette maturité, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, la Chambre d'Agriculture, en partenariat avec le laboratoire de l'Afidol, mène des analyses sur des parcelles de références, réparties sur tout le département. Pour vous aider dans votre stratégie de récolte, nous vous communiquerons les résultats de ces analyses dès que disponibles : rendement en huile, état d'avancement de la lipogénèse, niveaux d'aridité et d'amertume ...

Retrouvez les résultats des analyses maturité

[www.chambre-agriculture06.fr/actualite](http://www.chambre-agriculture06.fr/actualite)



## Point de vue

**Jean-Philippe Frère**

Au vu des premières observations, de l'état d'avancement de la maturité, et ne sachant ce que la météo nous réserve, rentrez votre récolte au plus vite !

Elu référent : Jean-Pierre Clérissi  
Vos interlocuteurs à la Ca : Corinne Pons,  
Sabine Risso



Elu référent à la Chambre d'agriculture  
Jean-Philippe Frère  
Votre interlocuteur à la Ca : Maud Damiens

# Formation

**Vos formations 2017/2018 : Agissons ensemble pour la réussite de vos projets !**

## Techniques de production

### Production végétale

- Engrais verts et travail du sol, deux leviers agroécologiques en maraîchage
- Co-construire son projet d'installation en maraîchage biologique

### Production animale

- Valoriser vos prairies de fauche
- Analyser vos résultats technico-économique en élevage de chèvres
- Sécuriser votre élevage de volaille

### Prenez soin de vous et des autres !

- Etre sauveteur secouriste du travail
- Gestes et postures

## Piloter votre entreprise

Gagnez du temps dans la gestion de la facturation !

- Utiliser un logiciel de gestion commerciale
- Nous vous proposons deux sessions (approche client et approche fournisseurs)*

## Promotion & Commercialisation

Boostez vos ventes !

- Elaborer votre stratégie de communication
- Vendre en direct mes produits
- Réussir vos photos

Maîtrisez les règles essentielles

- Ouvrir un débit de boissons, un gîte
- Obtenir un permis d'exploiter pour les chambres d'hôte

Communiquez avec vos clients

- Parler une langue étrangère (italien, anglais) - session de 16 demi journées

## Se former, c'est facile !

1

### Choisir sa formation

Programme détaillé de toutes les formations.  
[www.paca.chambres-agriculture.fr](http://www.paca.chambres-agriculture.fr)



2

### Contacter son conseiller

En savoir plus :

- Démarches administratives,
  - Modalités d'accès
  - Conditions financières : tarif de la prestation, condition de prise en charge.
- Nathalie Hellé : 04 97 25 76 40 - [formation@alpes-maritimes.chambagri.fr](mailto:formation@alpes-maritimes.chambagri.fr)**

3

### S'inscrire

- Renvoyez votre bulletin d'inscription valant contrat ou convention de formation professionnelle.
- Confirmation des horaires, lieux de rendez-vous et déroulé deux semaines avant la formation.



**Le groupe  
des Chambres  
d'Agriculture de  
Paca,**

### PREMIER

réseau de formation exploitants

- 3 500 professionnels nous font confiance
- 600 journées de formation
- 40 000 heures stagiaires
- 120 conseillers formateurs

**+ de 90 % de professionnels  
SATISFAITS**

**Elus référents : Chantal Bagnato  
Jérôme Coche**



# Promotion

## Les nouveaux adhérents des Alpes-Maritimes



Depuis le début de l'année 2017, des agricultrices et agriculteurs des Alpes-Maritimes ont rejoint le réseau Bienvenue à la Ferme. Passionnés par leurs métiers, ils vous proposent de découvrir leur savoir-faire, des produits de saisons gorgés de saveurs et de soleil.

Vous les retrouvez sur les marchés, les foires agricoles, sur leurs exploitations. Pensez à les contacter avant toutes visites.

Bienvenue à la Ferme est une marque des Chambres d'Agriculture.

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca)



Guillaume Frère  
oléiculteur et maraîcher  
à Tourettes Levens



Fabrice et Dabilla Pétroni  
éleveurs de chèvres  
à Lantosque



Adrien Gannac,  
La Maison du Citron  
à Menton



**MANGEZ  
VIVEZ  
fermier**  
VENTE DE  
PRODUITS FERMIERS  
ET ACCUEIL À LA FERME

**Elue référente :**  
**Chantal Bagnato**

**Votre interlocuteur à la Ca :**  
**Nadine Niel**



Jean et Mathieu Cassar  
La fromagerie de la chèvre  
blanche à Bouillon



Sabrina Delporte  
Les ânes de la Brasque  
à La Tour sur Tinée



Régis Parmentier,  
éleveur de bovins laitiers  
à Lantosque



Erika Rasse,  
safranière à Saint-Jeannet



Jean-Luc Spinelli  
Le moulin de Castagniers,  
oléiculture à Castagniers



Dorothee Valtier  
La Basse cour des Granges,  
élevage de diversification et  
maraîchage à Ascros

EN PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR  
Département 06  
Festival  
**BRIN  
de  
CULTURE**  
DU 13 OCT AU 6 NOV 2017

**Brin de culture  
Quand la culture rime  
avec agriculture !**

18 exploitations ouvrent leurs portes dont 4 dans les Alpes Maritimes : **La Maison du Citron, La Basse cour des Granges, la Chèvrerie du Bois d'Amon, Aisinerie Chevrane.**

Venez retrouver des hommes et des femmes qui vous font partager leurs passions et qui vous proposent une journée d'automne à la ferme. Pour en savoir plus, [www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca) n'hésitez à les contacter avant votre visite !

## Concours prairies fleuries 2017 Palmarès

Pour la 4ème année, le Parc National du Mercantour et l'aire protégée Alpi Marittime ont organisé le concours agricole des prairies fleuries.

Le concours vise à promouvoir les démarches agroécologiques dans les prairies naturelles et à valoriser le travail des agriculteurs. Dès la mi-juin, le jury d'experts a parcouru les prairies de six exploitations des vallées du Haut Var et du Cians.

Le palmarès a été dévoilé lors de la foire de Beuil le 10 septembre. La Chambre d'Agriculture félicite les lauréats pour leur engagement dans l'agroécologie.

### Premiers prix d'excellence agro environnemental

- Thierry Brillant à Beuil
- Ferme des Louiqs à Entraunes (Léonie et Daniel Ferrant)

### 2ème prix d'excellence agro environnemental

- Denis Clary à Valberg

En marge des prix d'excellence, des mentions spéciales :

- Qualité mellifère et prix de la prairie la plus mellifère : Sébastien Chaix à Beuil
- Reconquête agricole : Samuel Nydegger et Marie Chevrollier à Châteauneuf d'Entraunes
- Qualité paysagère : Alfred Tardy (Entraunes) et Armando Ghibaud (Roaschia)



Remise des prix à la foire de Beuil



Dans la même rubrique : Valoriser les prairies de fauche  
[www.chambre-agriculture06.fr/actualites/](http://www.chambre-agriculture06.fr/actualites/)

**Elu référent : Jean-Pierre Cavallo**  
**Votre interlocuteur à la Ca : Monique Bassoleil**



## Le CNIEL organise une journée découverte pour une classe d'élèves d'écoles primaires dans une ferme des Alpes-Maritimes !

Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) a pour mission d'organiser l'économie laitière de façon cohérente pour favoriser le développement économique du secteur, et promouvoir la filière.

Dans le cadre du partenariat avec l'éducation nationale, le CNIEL a retenu une exploitation des Alpes-Maritimes pour la promotion de la filière lait en PACA. Les écoles Risso et Papon de Nice se sont retrouvées le 4 juillet dernier à la Ferme de l'Escaillon à Thorenc, adhérente du réseau Bienvenue à la Ferme, autour des animations et ateliers découvertes de la ferme et des produits laitiers.

En participant à des ateliers de fabrication de transformation, les élèves ont pu déguster de la chantilly, du beurre, du fromage de la ferme et comprendre le cycle du lait.



Animateur du CNIEL - Transformation et découverte du parcours du lait



### Et + encore !

Pour promouvoir la filière laitière, le CNIEL a organisé un concours de milkshake, en partenariat avec le CFA hôtel-restauration du lycée Paul Augier de Nice.

# Vos élus vous représentent

## Août

- 4 Comité Sécheresse Préfecture, J.P. Frère
- 7 Réunion avec la Communauté de Communes des Paillons et agriculteurs, M Dessus, J.P. Frère, J.P. Clérissi, S. Amorotti, E. Faustin
- 21 Visite de courtoisie de Stéphane Daguin, Sous-Préfet de Grasse, M. Dessus, J.P. Frère
- 31 DDTM Réunion de la CDPENAF : J.P. Frère, F. Reynaud

## Septembre

- 4 CDCFS, J.P. Frère, E. Faustin
- 6 Astredhor Conseil d'Administration, J. Coche  
CA 06 Journée maraîchère engrais verts : J.P. Clérissi
- 10 Foire de Beuil, M Dessus
- 11 CA 06 Commission Aménagement : M. Dessus, J.P. Frère  
B. Gabelier, F. Reynaud, J.P. Clérissi, E. Faustin
- 13 FDSEA et Syndicalisme : réunion tarification eau potable  
M. Dessus, B. Gabelier, J.P. Frère

- 14 Commune de Bar-sur-Loup, PLU J.P. Frère
- 15 Bureau de la CA 06
- 17 Foire Bio et Local Antibes, M. Dessus, Yann Vidal
- 18 Bureau de CRA PACA, M. Dessus, J. Coche
- 26 Visite de courtoisie de Madame G. Chapuis, Sous-Préfet  
Nice Montagne, M. Dessus  
CRA PACA Réunion Installation/Transmission : J. Coche
- 28 Session APCA M. Dessus  
COTECH 06 SAFER J.P. Frère, F. Reynaud

## Octobre

- 3 CDPENAF J.P. Frère
- 8 Foire de Breil-sur-Roya, J.P. Cavallo
- 10 Bureau de la CA 06



### Forum installation transmission

Organisateurs :  
Jeunes Agriculteurs 06  
le **lundi 20 novembre 2017**  
au CREAT, de 10h à 16 h  
04 93 21 17 02

### Portes ouvertes des moulin à huile

Organisateurs : SION et  
Chambre d'Agriculture 06  
le **25 novembre 2017**



### Pans Bagnats locaux au collège de Saint-Jeannet !

Une recette 100 % niçoise & 100 % locale pour les collégiens de Saint-Jeannet.

Les 1 000 pans bagnats ont nécessité :

- 84 bottes de cebettes - 72 poivrons salades
- 48 bottes de radis - 70 kg de tomates
- 5 bottes de basilic

Pour le mois de septembre, «06 à table» a livré 9 tonnes de produits (hors salades, herbes aromatiques, bottes diverses) :

dont : 1 400 kg de pomme de terre, 1 200 kg de tomates, 500 kg de poivrons, 850 kg de melons, 640 kg de carottes

**Nous sommes à la recherche de courgettes vertes depuis la rentrée et en recherche constante de fruits.**

Contact : Romain Bacchialoni - 06 28 79 67 50



Le bon sens a de l'avenir

Agriculteurs

Vous avez de la trésorerie.  
Avec DAT Agri, Floriagri  
sécurisez-la.

[www.ca-pca.fr/agriculteurs](http://www.ca-pca.fr/agriculteurs)

