

Terres d'Horizon

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

Sommaire

P. 2 Actualités

- Sécheresse, la Chambre d'agriculture aux côtés des producteurs
- Epannage des produits phytopharmaceutiques
- La prédation du loup

P. 3 Etiquetage des produits

P. 4 Partenariat

- Une chevrerie en plein cœur de Sophia Antipolis
- Le PNR des Préalpes d'Azur
- Natura 2000

P. 5 Focus sur l'élevage

- Campagne Aïd dans les abattoirs temporaires

P.6-7 Le dossier du mois

- La station expérimentale de la Chambre d'agriculture

P. 8 Economie & Innovation

- La TVA agricole
- Transmission, préparez votre retraite
- Les installations 2016 avec une DJA

P. 9 Découvrez nos formations 2016/2017

P. 10-11 Promotion

- Concours général agricole 2017
- Brin de culture
- Les fêtes agricoles en images

P. 12 Pratique

- Agenda des élus
- Bout de foncier : oliveraie à Levens
- Innov'action : commercialiser 24h/24 !

Encore plus d'actualités
sur le site des Chambres en PACA
www.paca.chambres-agriculture.fr



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE

Terres d'Horizon

Bulletin bimensuel d'information n° 69
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
Comité de rédaction : Chantal Bagnato,
Jean Philippe Frère, Xavier Worbe, Sandrine Suissa
E-mail : ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr
Site : www.chambre-agriculture06.fr
Dépôt légal : à parution
ISSN : 1962-2899

L'édito du Président

La filière horticole rencontre des difficultés tant du point de vue économique que du point de vue sanitaire avec les nouvelles alertes concernant la bactérie *Xylella fastidiosa*.

La position de l'Europe transmise par l'administration française, si elle était appliquée strictement, conduit à un «étouffement économique» de la filière en rendant le mouvement de plus de 200 espèces végétales très difficile.

Ceci mettrait nos producteurs et les pépiniéristes dans une situation de concurrence intenable face à nos plus proches voisins de PACA et d'Italie. C'est pourquoi, à l'invitation de Renaud Muselier¹, je me suis rendu à Bruxelles, rencontrer Madame Dorothee ANDRE, chef d'unité pour la santé des plantes à la direction générale de la santé à la Commission européenne. Avec Olivier NASLES, président de l'Afidol, nous avons défendu la position des professionnels de la région et demandé un assouplissement des règles régissant les mouvements des végétaux. Des pistes de simplification ont été immédiatement proposées par l'Europe, qui a sollicité la création d'un groupe de travail avec des professionnels italiens et allemands. C'est une bonne avancée !

Parallèlement, sur le plan économique, de nouveaux projets émergent, signe d'une prise de conscience collective de la qualité de notre filière et de nos produits.

Les producteurs et les grossistes du MIN de Nice ont décidé d'organiser le marché des fleurs de Noël afin de dynamiser les ventes. Cette manifestation professionnelle vise les fleuristes, et tout ceux en charge de décoration florale à l'occasion des fêtes de fin d'année. C'est encore une bonne initiative pour l'économie de notre département.

Michel Dessus

¹1er vice président du conseil régional PACA et député européen

Actualité

Sécheresse : la Chambre d'agriculture aux côtés des producteurs



Le Président de la Chambre d'agriculture, Michel Dessus, s'est rendu vendredi 9 septembre 2016, sur l'exploitation de Luc Bourrillon, maraîcher à Cagnes sur Mer.

La sécheresse a inquiété les producteurs des Alpes-Maritimes car les productions du littoral et du moyen pays sont fortement menacées.

La Chambre d'agriculture a demandé des aides d'urgence pour que ce producteur puisse bénéficier notamment d'un branchement d'eau temporaire pour sauver ses cultures en place.

Situation exceptionnelle, mesure exceptionnelle : l'intervention de la Chambre d'agriculture a permis à l'agriculteur de bénéficier de trois livraisons d'eau organisées par le Conseil départemental, avec Force 06.

La gestion de l'eau est une préoccupation permanente. La Chambre d'agriculture travaille depuis plusieurs mois sur les conditions d'utilisation de l'eau de la Cagne.

Les agriculteurs du secteur ont reçu la visite en janvier dernier de son technicien de la Chambre d'agriculture pour analyser leurs besoins en eau. Il s'agit, par cette étude prospective, d'anticiper les conséquences liées au changement climatique.

Elu référent à la Chambre d'agriculture Michel Dessus
Votre interlocuteur à la CA :
Jean-Luc Belliard

Les chiffres du mois

Prédations du loup

2284,

victimes liées à la prédation du loup dans les Alpes-Maritimes et **652** attaques au 15 octobre 2016.

26 loups ont été tués en France depuis le 1^{er} janvier, dont 9 dans le département.

source : DREAL

Epandage des produits phytopharmaceutiques

Lors de la CDOA du 13 septembre 2016, la DRAAF a présenté le projet d'arrêté préfectoral portant sur l'épandage des produits phytopharmaceutiques dans l'environnement des établissements hébergeant des personnes vulnérables (écoles et établissements de santé).

L'arrêté porte sur une distance de protection où l'utilisation des produits phytopharmaceutiques est interdite :

- Arboriculture 50 mètres
- Viticulture 20 mètres
- Cultures basses 5 mètres

Ces distances peuvent être réduites à 10 mètres (arboriculture et viticulture) et 5 mètres (cultures basses) par dérogation (haie, respect des horaires d'absence des personnes vulnérables, matériel anti dérive - buses, capots, tunnels d'épandage, panneaux récupérateurs, pulvérisateurs à flux tangentiel).

L'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux :

5 collèges livrés toutes les semaines depuis le 19 septembre 2016 !

La plateforme «06 à table» est maintenant opérationnelle ! Gérée par la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, elle est l'interface entre les producteurs et les cantines scolaires des collèges. Une dizaine de producteurs viennent déposer leurs produits au local de la plateforme, situé sur le MIN légumes, les lundis et mercredis. Les livraisons ont lieu le matin même.



Étiquetage

Enfin une réponse à la demande de la Chambre d'agriculture 06 sur l'étiquetage nutritionnel des produits : les petits producteurs en seront exemptés !

En ce début du mois de novembre, la Chambre d'agriculture obtient enfin des éclaircissements sur les critères de dérogation à l'obligation de déclaration nutritionnelle. Les élus de la Chambre d'agriculture n'étaient pas d'accord avec l'interprétation du texte faite par certains organismes. Les démarches engagées ont payé et bon nombre d'agriculteurs ne seront pas obligés de mentionner l'étiquetage nutritionnel sur leurs produits.

Le règlement UE n°1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires mentionnait de nouvelles obligations en matière de déclaration nutritionnelle. Ce règlement précisait en annexe V les denrées alimentaires auxquelles ne s'appliquerait pas l'obligation de déclaration nutritionnelle. Parmi celles-ci, le point 19 décrivait « les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements locaux fournissant directement le consommateur final ».

Ce règlement entrant en application au 13 décembre 2016, la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes a sollicité depuis cet été les services compétents du ministère et notamment la DRAAF et la DDPP pour demander des précisions sur ces possibles dérogations et faire valoir les arguments de la profession allant en ce sens, à savoir :

- la petite taille des exploitations des Alpes-Maritimes, avec des exploitants relevant souvent du régime du micro BA (forfait agricole), travaillant majoritairement seul sur leur exploitation ;
- et commercialisant principalement leur production en direct sur leur propre exploitation ou sur les marchés et magasins de producteurs, ainsi que via des commerces locaux ;
- pour ces petites structures, le coût lié à cette nouvelle réglementation était difficilement supportable.

La réponse du ministère vient de nous parvenir et va en ce sens. Il précise que les produits suivants ne seront pas soumis à l'obligation d'affichage nutritionnel :

1. Les produits vendus en direct au consommateur quels que soient la quantité, la distance à l'exploitation, le statut (artisan, agriculteur). Cela comprend bien les ventes à la ferme, sur les marchés, sur les salons, par correspondance...
2. Les produits vendus à des commerces de détail locaux (Grandes et Moyennes Surfaces comprises) dans un rayon de 100 km autour de l'exploitation.
3. Les denrées alimentaires issues d'opérateurs qui répondent à la définition de micro-entreprise : moins de 10 salariés et moins de 2 Millions d'€ de CA.

Pour être exempté de l'obligation, il faudra bien cumuler ces 3 conditions.

Enfin, rappelons toutes les autres dérogations applicables dans le cadre de ce texte et précisant les produits pour lesquels la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire :

- les produits non pré-emballés, pré-emballés en vue de la vente immédiate ou si la plus grande surface de l'emballage est inférieure à 25 cm² (face de l'emballage de 3,5 x 7 cm par exemple)
- les denrées vendues en vrac ;
- les produits ne comportant qu'un seul ingrédient (ou catégorie d'ingrédient) non transformé ou n'ayant subi comme transformation qu'une maturation ;
- les eaux, plantes aromatiques, épices (ou leurs mélanges), sel, édulcorants, infusion, vinaigres de fermentation, arômes, additifs alimentaires, levures...

Elu référent : Jean-Philippe Frère
Votre interlocuteur à la CA : Nadine Niel



Partenariat

Une chèvrerie en plein cœur de Sophia Antipolis

Un projet ambitieux qui devrait voir le jour en 2017

Le projet d'installation communale de Valbonne Sophia Antipolis, imaginé par son équipe municipale dès les années 2000, est en bonne voie de concrétisation.

Le bâtiment en bois flambant neuf et la proximité directe du bassin de consommation sont les deux principaux atouts de ce projet, qui a su séduire de nombreux candidats à l'installation.

Informés par l'appel à candidature lancé par la Chambre d'agriculture, en partenariat avec la CASA, ce sont en effet plus d'une trentaine de candidats qui ont visité la ferme communale en juin dernier !

La mairie a finalisé le recrutement du futur éleveur, pour une installation qui devrait être effective courant 2017.

La chèvrerie de Peïjan en quelques chiffres :

50 chèvres fromagères, un bâtiment de plus de 400 m²
25 ha de pâturages.

Elu référent : Jérôme Coche

Votre interlocuteur à la CA : Estelle Pernot

PNR des préalpes d'Azur

Le Parc Naturel des préalpes d'Azur valorise l'agriculture de son territoire à travers différentes actions : mise en place de Mesures Agro Environnementales, édition d'un annuaire des producteurs du PNR, accompagnement d'installations communales, création d'une marque Parc, et d'autres actions de sensibilisation et de promotion auprès du grand public (comme la fête du PNR, voir ci-dessous).

Des projets nouvellement initiés : l'installation d'un nouveau vétérinaire sur le PNR et la mise en place d'une stratégie foncière pour identifier les zones à enjeu agricole



La Fête du PNR s'est tenue le 10 septembre dernier à Valderoure. De nombreux stands et animations autour de la ruralité, de l'environnement et du territoire y étaient proposés, en plus du marché des producteurs locaux.

Elu référent : Bruno Gabelier

Votre interlocuteur à la CA : Estelle Pernot

L'agriculture dans les zones Natura 2000



Le réseau Natura 2000 est constitué d'un ensemble de sites naturels identifiés pour la rareté ou la fragilité des espèces de la flore et de la faune sauvage et des habitats naturels qu'ils abritent.

Chaque site a pour objet de conserver au mieux cet habitat, dans le respect des nécessités économiques et sociales locales.

Le département compte aujourd'hui 23 sites Natura 2000 terrestres (cf carte). Tous les usagers de ces sites (habitants, agriculteurs, chasseurs, promeneurs, etc) sont invités à participer à la bonne gestion du site en respectant quelques règles simples de bonnes pratiques environnementales.

Les agriculteurs ou les propriétaires de terrains inclus dans ces sites, peuvent, s'ils le souhaitent, participer plus durablement à la gestion du site, en concluant avec l'Etat un « contrat Natura 2000 ». Il comporte un ensemble d'engagements et de prestations devant être fournis par le bénéficiaire en échange de contreparties financières. Lorsqu'il s'agit d'un exploitant agricole, le contrat Natura 2000 prend la forme de Mesures Agro-Environnementales Climatiques (MAEC).

Exemple de MAEC conclues dans les Alpes-Maritimes :

- Diminution de phytosanitaire en agrumiculture
- Retard de fauche sur les prairies
- Mesures d'ouverture de milieux, etc.

Pour plus d'informations sur ces contrats, n'hésitez pas à contacter les animateurs Natura 2000 ou la Chambre d'agriculture.

Elu référent : Bruno Gabelier

Votre interlocuteur à la CA : Estelle Pernot

Elevage

Une délégation d'éleveurs visite l'atelier de découpe Codevia (Seyne les Alpes - 04)

La Chambre d'agriculture travaille avec les éleveurs dans une démarche de création d'un atelier de découpe départemental. Le 28 septembre, une délégation du 06 (Michel Dessus, Jean-Pierre Cavallo, Laure Cornillon) a visité le site de découpe de la Codevia, structure coopérative située à Seyne les Alpes.

Cette structure a été créée à l'initiative des éleveurs (25), en 2008, suite aux difficultés de l'abattoir voisin de Seyne les Alpes. Elle comprend aujourd'hui 34 adhérents, dont 10 «gros apporteurs».

La commune de Seyne a investi dans le bâtiment (120 m²) et les chambres frigorifiques. L'équipement et les machines sont à la charge de la Codevia.

La coopérative paye un loyer à la commune, correspondant au montant mensuel du crédit contracté pour la construction. Le tonnage découpé est passé de 18 tonnes/an au démarrage à 80 tonnes aujourd'hui.

4 à 5 éleveurs, parmi les 10 principaux fournisseurs, apportent plus de 500 kg par mois et sont les piliers de la coopérative. Chaque éleveur reste propriétaire de sa viande et en assure la commercialisation. Il paye la prestation de découpe à la coopérative.

La codevia a pu embaucher 2 bouchers à plein temps, une personne qui réalise l'emballage, 1 secrétaire pour 0,5 jour par semaine, et une personne pour le gros nettoyage à raison de 3 heures par semaine.

La découpe est la même pour tous les éleveurs, sous la forme de colis de 10 kg de viande, mise sous vide. Le colis est vendu 16 €/kg. Une bonne valorisation est assurée par la préparation de viande conditionnée sous forme de préparation de viande hachée individuelle, ainsi que par la transformation en saucisse, merguez et saucisson de bœuf.

Les tarifs :

Bovin : 2,83 € HT/kg Veau (-de 8 mois) : 2,63 € HT/kg

Ovin : 2,32 € HT/kg

Sont compris : la prestation d'abattage, le transport de l'abattoir à l'atelier et les sacs de mise sous vide.

Elu référent à la Chambre d'agriculture : Jean-Pierre Cavallo
Votre interlocuteur à la CA : Monique Bassoleil

Permanences téléphoniques PAC

Suite aux déclarations PAC d'avril 2016, l'Etat français a, comme en 2015, décidé de mettre en place des avances de trésorerie pour les éleveurs. En effet, les contrôles des déclarations de surface et les vérifications sur les exploitations des pourcentages d'éligibilité affectés aux parcelles ont pris plus de temps que prévu, et l'instruction des dossiers en a été retardée.

L'état a fixé une période courte de demande « d'avance de trésorerie », du 8 au 22 septembre, avec une obligation de demande par voie électronique sur Telepac.

En parallèle, des mesures mises en place par la DDTM, la Chambre d'agriculture a organisé une permanence téléphonique d'une journée, le 15 septembre, pour faciliter la réalisation de l'opération pour les éleveurs.



A Caussols, le tunnel est composé d'une partie pour stockage des agneaux, et de l'abattoir temporaire. L'aire d'abattage est fermée par des panneaux PVC. La chaîne est mécanisée avec une organisation de «marche en avant». L'inspection vétérinaire est réalisée en bout de chaîne. L'aire d'attente des clients est séparée.

Campagne Aïd dans les abattoirs temporaires

La Chambre d'agriculture a poursuivi l'accompagnement technique et administratif des projets d'abattoirs temporaires sur les exploitations pour répondre à la demande de la population musulmane ainsi que pour mieux valoriser la production d'agneaux « tardons » vendus aux particuliers dès la descente d'estive.

En 2016, 3 sites fermiers ont été agréés sur les communes d'Escragnolles, chez Roger Carlvann, à Contes chez Maurice Giaume, et à Caussols sur l'exploitation de Patrick Bruno, permettant l'abattage de 1137 agneaux. L'abattage des agneaux s'est déroulé sur 2 jours, les 12 et 13 septembre dernier.

Le site d'Escragnolles, agréé depuis 2011, a permis l'abattage de 390 agneaux. A Contes, 365 agneaux ont été commercialisés sur le site (opérationnel depuis 2015).

A Caussols, pour la première année, l'abattage de 382 agneaux a été réalisé dans un tunnel d'élevage complètement aménagé pour bénéficier des autorisations sanitaires et réglementaires. La famille Bruno a monté une chaîne d'abattage entièrement mécanisée afin de diminuer la pénibilité du travail durant les 2 jours (couloir de contention automatique, élévateur de carcasse, arrache peau pneumatique...)

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.

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 personnes sont nécessaires pour le bon déroulement des opérations (accueil des clients, tri des agneaux, contention pour la saignée, pré-dépeuplé, dépeuplé, éviscération, remise des carcasses aux clients).

Le sacrificateur disposait d'une autorisation exceptionnelle d'abattage délivrée par la mosquée de Paris et disposait 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.

Elu référent à la Chambre d'agriculture : Jean-Pierre Cavallo
Votre interlocuteur à la CA : Benoît Esmengiaud

Dossier du mois

La station expérimentale de la Chambre d'agriculture : des programmes d'expérimentation en horticulture au service des agriculteurs

ASTREDHOR MEDITERRANEE CREAT est la station historique de la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes. Depuis plusieurs décennies elle expérimente et diffuse auprès de ses ressortissants des méthodes de protection biologique intégrée sur les cultures florales emblèmes de la production horticole départementale.

La station ouvre régulièrement ses portes afin de diffuser l'information, réaliser des formations et faire échanger techniquement les producteurs de la filière et les expérimentateurs du centre. Depuis 50 ans, la station développe son activité sur 3 ha avec 2000 m² de serres expérimentales. L'équipe, composée de 5 personnes, dispose de compétences multiples dans les secteurs des fleurs coupées, plantes en pots, PPAM¹ et pépinière méditerranéenne.

Le programme 2017

Maîtrise de la Protection Biologique Intégrée

- test de matériaux alternatifs pour l'installation d'acariens prédateurs en culture de rosiers fleurs coupées
- protection biologique intégrée en culture de fleurs coupées diverses, fleurs comestibles et PPAM

Elargissement de la gamme en conditions méditerranéennes

- culture de fleurs coupées et rameaux décoratifs
- pépinière : comportement de végétaux en conditions méditerranéennes
- recherche de végétaux adaptés en jardin sec

Maîtrise de la production horticole (itinéraire technique)

- culture hors sol d'hellébore en production
- itinéraire technique de fleurs comestibles
- essai de film plastique sur culture de rosier fleurs coupées
- multiplication en PPAM

Le détail des programmes 2017 et les objectifs techniques de chaque fiche expérimentale sont disponibles sur le site internet <http://www.paca.chambres-agriculture.fr/innovation/lexperimentation-agricole/creatcream-horticulture/>

¹ PPAM : plante à parfum, médicinales et aromatiques

Le CREAT expérimente les innovations demandées directement par les professionnels de la filière, réunis en commission d'orientation des programmes.

- **Innovation végétale et commerciale pour les fleurs, feuillages et rameaux coupés**
- **Optimisation des itinéraires techniques**
- **Protection des cultures intégrées**

Les essais menés au CREAT répondent à des appels à projet et sont financés par le Conseil régional PACA et France Agrimer.

Zoom sur ...

Dephy expé 2016

Protection biologique intégrée sur fleurs et feuillages coupés



Le choix de nos essais s'est porté sur des cultures de fleurettes de cycles courts en alternance été-hiver. Il s'agit soit de l'anémone, la renoncule et le pavot en hiver, soit le lisianthus ou le statice en été.

Traditionnellement ces cultures sont cultivées en pleine terre, le choix ici est de produire en bac hors sol.

Les principaux objectifs sont de renforcer les **acquis de la PBI**, la **lutte contre l'oïdium** sur les fleurs hivernales et l'implantation d'auxiliaires en été, capables de contrer les populations de thrips.

Les stratégies testées sont l'introduction d'auxiliaires, leur maintien dans la culture, l'utilisation de biostimulants capables de renforcer les défenses naturelles des plantes, ou encore d'améliorer l'application des produits en optimisant le volume de bouillie appliqué.

Conclusions de l'essai

Sur les cultures hivernales, la PBI permet un contrôle satisfaisant des ravageurs, notamment du thrips, par *Neoseiulus cucumeris*.

Sur les cultures d'été, la pression des ravageurs est plus importante et est favorisée par les conditions de chaleur. Le thrips est le problème n°1 et implique une pression phytosanitaire permanente. Les chenilles défoliatrices sont aussi présentes et doivent faire l'objet de piégeage afin d'évaluer les périodes à risques et d'appliquer au bon moment les produits larvicides.

Le thrips reste le facteur limitant la mise place de la PBI du fait de la pression chimique nécessaire. La texture lisse des feuilles de lisianthus ne permet pas non plus une installation efficace des auxiliaires, rendue difficile par les conditions estivales sèches.

Le mot du responsable de site du CREAT

«Le Déphy Expé Hortiflor répond aux objectifs globaux du plan national Ecophyto qui vise à diminuer de 50% les intrants en culture à l'objectif 2018. Avec deux autres stations de l'institut Astredhor et coordonné par ASTREDHOR MEDITERRANEE SCRADH, ce programme permet de mettre en place des systèmes permettant la réduction des produits phytosanitaires et par conséquent de trouver des solutions techniques et économiques fiables pour les ressortissants de la filière horticole. »

Serge Graverol

De l'expérimentation à l'exploitation ...



Témoignage Eve Vernice, productrice de fleurs comestibles

Installée depuis 2013 sur la commune de Menton, Eve Vernice cultive des fleurs comestibles sur un terrain en restanques de 2 ha loué à la mairie de Menton.

Comment s'est déroulé votre parcours d'installation ?

J'ai rencontré des difficultés pour convaincre les acteurs de l'installation, car personne ne croyait en mon projet, sauf le banquier ! J'ai consolidé mon dossier par une étude de marché sérieuse sous le conseil avisé de la Chambre d'agriculture. Pour le terrain, c'était plus facile car la ville de Menton cherchait à installer un agriculteur.

Cultivez-vous exclusivement des fleurs comestibles ?

Oui, 30% des fleurs sont cultivées et 70 % sont des fleurs sauvages déjà présentes sur le terrain. J'ai une quarantaine de variétés de fleurs comestibles, telles que le bleuet, la bourrache, la capucine, le bégonia, la sauge ananas, l'agastache, la fleur de basilic, de fève, l'oxalis, la gesse, l'ail sauvage, le coquelicot...

Comment choisissez-vous vos espèces ?

Je me plonge dans mes livres botaniques en cherchant des fleurs comestibles, je ne sais pas toujours ce que leur goût va offrir, c'est la surprise. Je fais aussi des recherches sur internet chez les grainetiers. Quand j'ai un doute sur la comestibilité, je demande confirmation à un botaniste, comme François Couplan. Je sélectionne en fonction de l'adaptabilité possible de la plante au climat de ma région. Le Creat permet aussi de découvrir des nouvelles variétés comme les sauges et les agastaches afin d'élargir ma gamme.

La culture des fleurs comestibles est-elle contraignante ?

C'est une culture facile à produire, légère à porter, moins gourmande en eau que les légumes et qui nécessite peu de rotation. La friche est très présente, il y pousse les fleurs sauvages, mais c'est aussi un excellent garde-manger pour les insectes ravageurs qui la préfère à mes fleurs cultivées.

Toute l'exploitation est irriguée au goutte à goutte en gravité. Un bassin napoléonien a été découvert un an après mon installation sur la parcelle la plus haute. Au niveau du travail du sol, j'ai utilisé la Grelinette (fourche à bêcher) au début pour casser la croute de battance. Sinon aucun outil mécanique de type motoculteur n'est employé sur les parcelles. Le sol est sablo-limoneux et se travaille plutôt bien.

Pour les autres outils, j'ai besoin principalement d'une houe, un plantoir et un petit semoir manuel. Je dispose aussi d'un tunnel de 18 m² pour la multiplication des plants.

Que vous apporte le CREAT ?

Une vraie coopération humaine, un travail d'équipe, une influence positive sur la pérennité de mon entreprise. L'information n'est pas figée, c'est un réel partage, un vrai soutien.

Pouvez-vous vivre de votre activité ?

L'année prochaine je me dégage un salaire. Pour l'instant, en complément d'activité, j'assure des animations et conférences pour le grand public afin de leur faire connaître les fleurs comestibles.

Interview réalisée par Sophie Descamps et Aurélie Tourlourat (CA06)

Elu référent : Michel Dessus

Votre interlocuteur à la CA : Serge Graverol



Journée reconnaissance des auxiliaires et ravageurs en horticulture florale au CREAT



Jeudi 22 septembre, la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes a organisé une journée portes ouvertes sur sa station expérimentale Astredhor Méditerranée CREAT sur la thématique de la Protection Biologique Intégrée.

Elle a accueilli une soixantaine de producteurs de la région PACA, des fournisseurs, chercheurs, étudiants et représentants de collectivités, dans le cadre de l'UMT FIORIMED soutenue par la FDGEDA 06.

Des ateliers PBI menés par l'INRA-ISA et les conseillers de la Chambre d'agriculture ont permis aux participants de reconnaître les ravageurs et auxiliaires des cultures, grâce à différentes loupes binoculaires

La visite avait aussi pour but de savoir identifier les ravageurs des fleurs coupées et les auxiliaires. Ils peuvent être introduits par des lâchers ou présents naturellement dans les cultures gérées en PBI.

Les représentants de BIOTOP, BIOBEST et KOPPERT étaient présents pour informer les participants sur les auxiliaires utilisables en PBI et sur les solutions de nourrissage de ces derniers.

Lors des visites des serres, les techniciens du CREAT ont présenté les premiers résultats des essais en fleurs coupées sur le nourrissage des auxiliaires en culture de lisianthus et œillets, ainsi que l'essai DEPHY Expé HORTIFLOR sur renoncules.

Autour des banquettes d'expérimentation, les producteurs ont échangé sur l'intérêt des structures hors sol, la baisse des intrants, les méthodes alternatives, la protection intégrée (PBI) et sur les problèmes de production rencontrés sur leurs exploitations.





La TVA agricole

Rappel, au-delà de 46 000€ de recettes, vous êtes assujettis à la TVA

L'article 298 bis -II-5° du Code général des impôts prévoit que les exploitants agricoles dont le montant moyen des recettes de l'ensemble de leur exploitation, calculé sur deux années civiles consécutives, dépasse 46 000 €, sont soumis à la TVA, selon le régime simplifié de l'agriculture (RSA), à compter du 1^{er} janvier de l'année suivante.

Les recettes retenues correspondent aux ventes, aux cessions de stock rémunérées, à certaines subventions et primes (dont primes PAC), des sommes reçues issues d'une caisse de péréquation, indemnités d'assurances versées à la suite d'une calamité frappant les récoltes ou le bétail (hors celles versées par l'Etat), de l'année, y compris les recettes dont la remise du chèque a eu lieu avant le 31 décembre.

Ne sont pas retenues : les subventions d'équipement allouées pour le financement d'un investissement déterminé, les ventes d'immobilisations, les ristournes et réductions sur achats, les prix obtenus lors de concours, les aides versées aux victimes de la sécheresse et destinées à couvrir l'achat ou le transport des fourrages, la DJA.

Pour l'appréciation du seuil des 46 000 €, une recette est considérée comme encaissée à la date où le bénéficiaire en a la libre disposition. Cela sous-entend donc qu'il y a paiement effectif (pour les espèces au moment de la remise des espèces ; pour les chèques au moment de la remise du chèque ; pour les virements au moment du crédit du compte du bénéficiaire).

Exemple

Un agriculteur a réalisé les recettes suivantes sur les années précédentes :

2015 : 42 500 € - 2016 : 53 500 €

La moyenne des recettes est de 48 000 € (42 500 € + 53 500 €) / 2
Cet agriculteur devra s'assujettir à partir du 1^{er} janvier 2017 à la TVA.

Cas de démarrage d'activité en cours d'année

Le montant retenu du seuil des 46 000 € pour la première année se calculera au prorata temporis :

Exemple : vous démarrez votre activité au 1^{er} octobre

Année 1 : 25 000€ - Année 2 : 40 000€

La moyenne (a) des recettes est de : 32 500 €

Calcul du seuil des 46 000 € :

Année 1 : 46 000* 6 mois / 12 mois = 23 000 € - Année 2 : 46 000 €

Seuil moyen des « 46000 € » : 23 000 + 46 000 = 69 000 € / 2 = 34 500 € (b)

Dans ce cas, l'agriculteur ne sera donc pas soumis en N+2 à la TVA car

32 500 € (a) < 34 500 € (b)

Attention ce seuil de 46 000 € est sans lien avec le seuil de 82 200 € qui concerne le passage du régime du micro BA au régime du Réel Simplifié Agricole.

Elu référent : Jean Philippe Frère
Votre interlocuteur à la CA : Philippe Perrot

TRANSMISSION

Vous avez 55 ans : préparez la transmission de votre exploitation agricole

La fin de carrière est une étape importante pour un chef d'entreprise et se prépare pour cesser son activité dans les meilleures conditions. Une étude menée par la Chambre d'agriculture a montré que les agriculteurs des Alpes-Maritimes, âgés de plus de 57 ans, se posent de nombreuses questions sur leur future retraite et sur le devenir de leur exploitation.

La Chambre d'agriculture vous accompagne dans la transmission de votre entreprise et vous aide à trouver un repreneur grâce au Répertoire Départ Installation.

Pour répondre au mieux à vos interrogations, la Chambre d'agriculture organise, en partenariat avec le Crédit agricole Provence Alpes Côte d'Azur, deux réunions d'information décentralisées :

• à Breil sur Roya le 22 novembre 2016
sur le secteur de la Communauté d'agglomération de la
Rivière Française

• à Contes le 6 décembre 2016
sur la Communauté de Communes du Pays des Paillons
Au programme

- Les retraites et la parcelle de subsistance
- Les différentes étapes de la cessation et les différentes aides
- Les incidences fiscales de l'arrêt d'activité
- Le patrimoine foncier et la société agricole
- Le contrat de génération
- L'accompagnement de son banquier lors de cette phase

Par exemple, sur la commune d'Ascros, grâce à la réunion d'information qui s'est tenue à Puget-Théniers l'an dernier, une annonce pour la reprise d'une exploitation légumière a pu être inscrite au Répertoire Départ Installation.

Notre partenaire



Elu référent : Jérôme Coche
Votre interlocuteur à la CA : Philippe Perrot

installations 2016

10, c'est le nombre de demandes de DJA présentées en CDOA en 2016. Les 10 futurs agriculteurs ont des projets en agriculture biologique.

- 5 en plaine et 5 en montagne
dont 2 en élevage et 8 en maraîchage
dont 3 en GAEC



Découvrez vos formations 2016/2017

Développez vos compétences avec les Chambres d'agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur



Les sept Chambres d'agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur vous proposent, pour la première année, leur offre de formations élargie au niveau régional.

Chaque jour, vous devez démontrer votre capacité à gérer le changement induit par de nouvelles réglementations, les besoins de votre clientèle, les attentes de la société...

Vous permettre de maîtriser le monde qui vous entoure et les connaissances indispensables à votre activité, de gagner en performance et en compétitivité, de faire évoluer vos pratiques, d'adapter vos stratégies économiques ou culturelles et d'innover, telle est l'ambition de notre Groupe.

Une offre de qualité

+ de **90 %** de professionnels **satisfaits** par nos formations !

En PACA, des femmes et des hommes s'engagent et vous accompagnent dans la réussite de vos projets de formation ; **15** salariés spécialistes de la formation, **120** conseillers-formateurs et **344** conseillers spécialisés.

Au cœur de notre action, nous avons placé **l'expertise, l'innovation** -grâce aux partenariats étroits que nous avons tissés avec **10** centres de recherches et d'expérimentation- et la **proximité**, avec **21** sites répartis sur tout le territoire régional.

Scannez pour découvrir toute l'actualité de vos formations !



Prochaines formations dans les Alpes-Maritimes

- Conditionnalité des aides en élevage
15 mars 2017
- Découpe des animaux de boucherie
16 mars 2017
- Maîtriser les notions importantes de la déclaration PAC
deux sessions : 25 et 28 avril 2017
- Certificat d'Aptitude aux Transports des Animaux Vivants
3 jours : 27, 28 et 29 mars 2017

Contact et inscription

Nathalie Hellé - 04 97 25 76 40
nhelle@alpes-maritimes.chambagri.fr

En savoir +

www.paca.chambres-agriculture.fr

accès direct !



Une offre élargie

200 formations

pour mieux répondre à vos besoins

Cette offre commune de formation, enrichie tout au long de l'année, répond à notre objectif constant d'améliorer la qualité du service qui vous est rendu. Vous pouvez la retrouver sur notre site internet :

www.paca.chambres-agriculture.fr
rubrique « Nos services »

- ☑ Vous êtes agriculteur
- ☑ Vous former

En 2017, nous vous proposons une offre de près de **200 formations** organisées autour de **3 thématiques centrales** :

PILOTAGE DE L'ENTREPRISE

Certiphyto et Certibiocide, Biosécurité, Environnement, Économie et gestion, Urbanisme et Aménagement, Innovation et compétitivité, Installation et transmission, PAC, Gestion des ressources humaines, Gestion des risques, Informatique et Internet

TECHNIQUES DE PRODUCTION

Santé animale, Transport et bien-être animal, Alimentation et gestion du troupeau, Pastoralisme, Équitation, Grandes cultures, PAPAM, Maraîchage, Pépinières, Horticulture, Arboriculture, Viticulture, Utilisation et entretien du matériel

PROMOTION ET COMMERCIALISATION

Accueil et réglementation, Commercialisation, Langues, E-commerce, Communication, Transformation



**Commercialiser
24 h / 24
7 jours / 7 !**



La Chambre d'agriculture a participé à l'action nationale (et régionale) Innov' action, visant à promouvoir des pratiques innovantes et originales en agriculture. 16 exploitations ont ouvert leurs portes dans la région. Le thème retenu pour les Alpes-Maritimes est la commercialisation en circuit court, illustré par l'exploitation de Raphaël et Jean Pierre Clérissi, à Gattières. Dans son projet d'installation, le jeune agriculteur de 22 ans a mis en place un distributeur

automatique, situé au bord de la route, et au bout de ses parcelles. Le client a le choix du produit et de la quantité avec une trentaine de casiers à sa disposition. Raphaël et Jean-Pierre Clérissi ont témoigné de leurs expériences le mardi 4 octobre 2016, en présence d'élèves du lycée horticole d'Antibes.



Le Concours général agricole se prépare ...

Le Concours général agricole des produits est organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture qui se déroulera à Paris du 25 février au 05 mars 2017.

Le règlement du concours peut être consulté sur internet : <http://www.concours-agricole.com>

La Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes réalise le prélèvement des échantillons de miel, produits laitiers, confitures, safran ... Les huiles et olives sont prélevées par le SION et les vins par la Chambre d'agriculture du Var.

Les étapes

1. Je m'inscris en ligne <http://www.concours-agricole.com>
2. Je reçois ma confirmation d'inscription par email (ou à défaut par courrier)
3. Un agent de l'Etat, de la Chambre d'agriculture locale ou son représentant, identifie dans mon stock le (ou les) échantillon(s) à envoyer au Concours
4. J'envoie mon (ou mes) échantillon(s) au Concours
5. Il (ou ils) est (sont) dégusté(s) par le jury dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris
6. Le soir de la dégustation, je peux consulter le palmarès et les commentaires du jury sur mon espace producteur.



Les Chambres d'agriculture de la région PACA travaillent sur la conception de l'espace «PACA» au sein du Salon de l'agriculture. La promotion des produits régionaux sera au cœur du dispositif. Un espace de vente est organisé avec les producteurs du réseau Bienvenue à la ferme.

Elus référents : Chantal Bagnato et Jean Philippe Frère
Votre interlocuteur à la CA : Nadine Niel

Dates d'inscription au concours

| Concours | Dates limites d'inscription (dates limites de réception de tous les documents) |
|---|--|
| Apéritifs Bières Charcuteries Cidres et poirés Confitures Jus de fruits Miels et hydromels Truites | 14 novembre 2016 |
| Eaux de vie Huiles de noix Safran vins de liqueur | 12 décembre 2016 |
| Produits oléicoles | 6 janvier 2017 |

Le concours général agricole, un investissement

Exemple pour le miel et hydromel :
frais de dossier : 85 € HT + frais par échantillon : 78 € HT
soit pour une présentation de 3 échantillons : 319 € HT (hors frais de port).
Ce coût peut paraître élevé mais l'obtention d'une médaille est gage d'une qualité reconnue et permet d'augmenter les ventes.

La Métropole NICE COTE D'AZUR, fière de ses agriculteurs et de ses produits agricoles emblématiques, incite les producteurs à s'inscrire au Concours général agricole. Elle participe à hauteur de 50% des frais d'inscription au Concours, sous certaines conditions :

- être agriculteur à titre principal
- agriculteur à titre secondaire ou solidaire avec une production avec signe de qualité
- au maximum 5 produits

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

Un brin de culture dans les Fermes des Alpes-Maritimes !

Du 21 octobre au 6 novembre dans toute la région PACA les fermes sont en fête ! Animations, ateliers, concerts ou encore expositions sont au programme dans toute la région.

Le festival "Brin de Culture", qui fait rimer culture et agriculture, revient dans la région pour la 9ème année ! Un événement pour petits et grands, en famille ou entre amis, 16 fermes adhérentes au réseau Bienvenue à la Ferme participent à Brin de Culture dans la Région PACA dont 3 dans les Alpes-Maritimes.

La Ferme d'Alain - le 30 octobre à Coursegoules

Alain et Isabelle Baudino - 04 93 58 15 23

Dès 10 heures vous pourrez participer et recevoir les conseils avisés d'une spécialiste photographe et découvrir l'exposition nature.

A 14 heures, une démonstration de tir à l'arc à cheval vous sera proposée.

Sans oublier la visite et la découverte de la ferme et la possibilité de déjeuner sur place (visite et déjeuner payants)

L'aisinerie Chevrane - les 5 et 6 novembre à Saint Cézaire sur Siagne

Pascal Valkenbordh - 06 37 78 34 75

Le samedi 5 novembre, vous aurez l'occasion de découvrir les conseils avisés d'une esthéticienne sur les bienfaits de la cosmétique asine.

Le dimanche 6 novembre sera consacré au débroussaillage naturel avec les ânes. L'atelier d'initiation à la peinture se déroulera les 5 et 6 novembre

La Chevrerie du Bois d'Amon - les 5 et 6 novembre à Cezaire sur Siagne

Edith Sellier - 06 37 78 34 75

Venez découvrir et participer à l'atelier de crème glacée au lait de chèvre avec Frédéric Bogé chef cuisinier, de 10 heures à 16 heures

Traite des chèvres et animations autour de la découverte des animaux

En savoir +

www.chambre-agriculture06.fr

04 93 18 45 00

www.automne-a-la-ferme.com

www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca

« Brin de Culture »,

est organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur et les agriculteurs du réseau « Bienvenue à la Ferme », avec le soutien du Conseil Régional et des Chambres départementales d'agriculture.



Les fêtes de l'automne... en images



Foire de Beuil. Le concours fromager « tome de montagne » s'est étoffé, avec 10 participants et parmi le jury, un maître fromager.

Trois ex aequo pour le premier prix : Monique Loncle, Didier Gastaud (Gaec Serre Lions) et le GAEC « ferme des Gastres » (Annot) 3 et 4 septembre



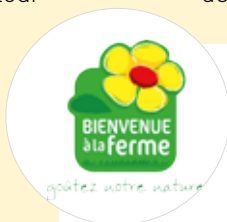
Foire concours du GEDAR de la Tinée
le 1^{er} octobre



Foire agricole de Breil sur Roya, une belle réussite pour cette première édition.
le 9 octobre



La fête des vendanges, à Bellet, dans le cadre des fêtes du terroir, organisées par la ville de Nice. le 15 octobre



**Bienvenue à la Ferme,
une marque
des Chambres
d'agriculture.**

Ce sont des femmes et des hommes, agriculteurs engagés dans le réseau Bienvenue à la Ferme pour proposer en direct le meilleur de leurs produits fermiers.

Ils vous accueillent à la ferme pour un séjour, un moment de loisirs, de restauration et de découverte en toute authenticité et dans le respect des valeurs et des exigences de qualité de service.

Retrouvez les producteurs Bienvenue à la Fermes des Alpes-Maritimes et goûtez notre nature !
www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca

Elue référente : Chantal Bagnato
Votre interlocuteur à la CA : Nadine Niel

Vos élus vous représentent

Septembre

- 5 Commission Départementale de la Chasse et faune sauvage *J.P. Frère, G. Daissemin, E. Faustin*
- 5 Visite du point de vente collectif de Puget Theniers *B. Gabelier*
- 5 Commission régionale promotion (CRA PACA) *C. Bagnato*
- 5 CASA Natura 2000 *M. Dessus, B. Gabelier, F. Reynaud*
- 6 PLU de Grasse *J.P. Frère*
- 8 Jury de sélection des candidats pour la ferme caprine de Valbonne *B. Gabelier, J. Coche*
- 13 CDOA *C. Bagnato, J.L. Spinelli*
- 19 Réunion régionale installation-transmission *J. Coche*
- 20 Bureau de la CA06
- 3 Commission régionale élevage *J.P. Cavallo*
- 4 Commission Départementale de Préservation des Espaces Naturels, Agricoles et Forestiers *B. Gabelier*
- 6 Commission consultative des baux ruraux *J.P. Frère*
- 9 Fête agricole de Breil sur Roya *J.P. Cavallo*
- 11 Commission Départementale de la Chasse et Faune sauvage *J.P. Frère, G. Daissemin, E. Faustin*
- 11 Bureau de la CA06
- 14 Jury de sélection des candidats pour la ferme caprine de Valbonne *B. Gabelier, J. Coche*
- 15 Fête des vendanges à Bellet *M. Dessus*
- 28 Bureau CRA PACA *J. Coche*

Octobre

- 1 Foire concours de la Tinée *C. Bagnato*

Novembre

- 9 Rencontre avec les instances européennes à Bruxelles *M. Dessus*

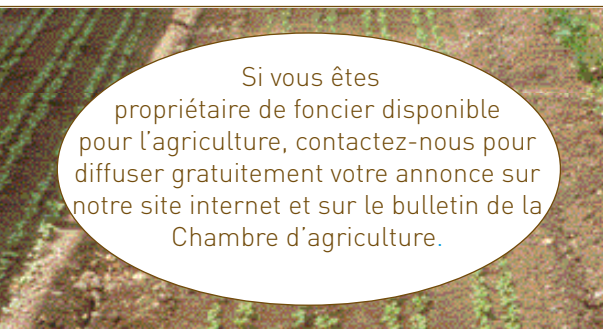
Rubrique "bouts de foncier"

Oliveraie, à Levens

Un propriétaire privé propose la mise à disposition d'une oliveraie de 5 000 m² (cinquantaine d'oliviers) à Levens (quartier Pédibergue). Oliviers entretenus périodiquement, d'âge et d'état hétérogène.

Le propriétaire est disposé à signer un contrat de location (forme et durée à définir).

Contact : Estelle Pernot
04.97.25.76.49



Si vous êtes propriétaire de foncier disponible pour l'agriculture, contactez-nous pour diffuser gratuitement votre annonce sur notre site internet et sur le bulletin de la Chambre d'agriculture.

A noter dans votre agenda

Maraîchage

La Chambre d'agriculture organise deux réunions sur les essais de l'année :

- variétés tomates, aubergines, poivrons, melons, courgettes, salades
- conduites de culture
- transformation des produits

• **lundi 21 novembre à 17h00**
au CREAT de la Chambre d'agriculture à la Gaude

• **lundi 28 novembre à 17h00**
salle de réunion (au dessus du crédit agricole à Pégomas



Le bon sens a de l'avenir

Agriculteurs

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

www.ca-pca.fr/agriculteurs