

- P 2 **Edito**  
par Eric Testud
- P 3 **Actualités  
phytosanitaires**
- P 4 **CETA :**  
Bilan de trois ans  
de culture  
sous serres photovoltaïques
- P 5 **Brève** du mois
- P 6 > 9 **APREL :**  
La tomate, il y en a pour  
tous les goûts...
- P 10 > 11 **Projet IMPULSE :**  
Protection mécanique  
des choux avec des filets
- P 12 **Annonces · Agenda**



**Chers confrères,**

La période que nous vivons restera historique. Depuis le temps que, nous agriculteurs, martelons que le sanitaire est primordial pour nos cultures, il s'avère aujourd'hui qu'un virus venu de loin bloque une planète. C'est irréaliste, mais réaliste dans un schéma prophylactique qui consiste à combattre sans être armé ! Néanmoins, la situation a eu le seul avantage de remettre l'agriculture au cœur des priorités de notre pays. Les consommateurs ont retrouvé le chemin des exploitations en favorisant les productions locales. Paradoxe de ce changement de comportement des consommateurs, les GMS ont dû, elles aussi, modifier leur référencement de produit en favorisant les produits français, très prisés. La profession a dû montrer les dents à plusieurs reprises pour demander l'arrêt d'importation massif de produits étrangers.



La Chambre d'agriculture a joué tout son rôle de coordinateur et de facilitateur face à une demande croissante et désorganisée. Plusieurs démarches ont été initiées pour favoriser le commerce, mais aussi pour localiser les exploitations afin que les consommateurs puissent rapidement trouver les points de vente des produits locaux. En ce sens, la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, s'est associée à la CCI Aix Marseille Provence dans le déploiement d'un outil de géolocalisation permettant aux clients de trouver les commerces ouverts, mais également les points de vente en direct, ceux qui assurent la livraison et leurs horaires d'ouverture. Cette carte interactive a déjà recensé 1 800 commerces dont plus de 200 points de vente en direct dans les Bouches-du-Rhône. Je vous invite d'ailleurs à vous géolocaliser si cela n'est pas déjà fait !

Parallèlement à cela, la vie dans les exploitations agricoles se poursuit ! C'est pourquoi, nous n'avons pas perdu de vue notre cœur de métier. Les conseillers maraîchages ont poursuivi leur travail et sont restés à votre écoute pour mener toutes les actions techniques nécessaires.

Chers confrères, nul n'est nécessaire de vous confirmer notre engagement à votre service, à vos côtés, au cœur même de cette situation extrême que nous vivons, comme au quotidien sur vos exploitations. La Chambre d'agriculture a prouvé, encore une fois, son efficacité et son rôle incontournable. Cultiver cet élan collectif est peut-être le meilleur moyen de contribuer à l'universel.

**Eric TESTUD**

*Maraîcher - Elu Chambre d'agriculture  
en charge du Pôle Développement  
technique de l'entreprise*



## ACTUALITÉS PHYTOSANITAIRES

Cet article vous informe des actualités non exhaustives sur les produits phytosanitaires. Avant toute utilisation, lire attentivement les étiquettes et respecter les usages, doses, conditions et précautions d'emploi mis à jour. **Consulter le site [www.ephy.anses.fr](http://www.ephy.anses.fr).**

### FICHE

- **PROTECTION** : le fiches de protection de la **tomate** et du **radis** ont été mises à jour. Elles sont disponibles auprès de votre conseiller.

### NOUVEAUX PRODUITS

- **TECHNO INTENS (métaldéhyde)** : homologation pour traitements généraux du sol contre limaces et escargots sur **artichauts, choux pommés, choux à inflorescences, épinards, fraise** et **laitues**.

### AUTORISATIONS PROVISOIRES

- **APRON XL (métalaxyl-M)** : AMM de 120 jours pour traitement des semences contre la fonte des semis sur **haricots écosés frais, haricots non écosés frais uniquement et haricots secs uniquement**. Date de fin d'autorisation : 03/08/2020.
- **KARATE 04.GR ET ERCOLE (lambda-cyhalothrine)** : AMM de 120 jours pour traitement du sol contre taupins sur **oignon** (et **oignon de printemps** et **échalote**). Date de fin d'autorisation : 27/07/2020.
- **LENTAGRAN (pyridate)** : AMM de 120 jours pour désherbage sur **oignon, échalote** et **choux à inflorescence**. Date de fin d'autorisation : 03/08/2020.
- **MOVENTO (spirotetramat)** : AMM de 30 jours pour traitement des parties aériennes contre cicadelles, psylles et punaises sur **aubergine uniquement**. Date de fin d'autorisation : 05/05/2020.

- **VERIMARK (cyantraniliprole)** : AMM de 120 jours pour traitement des semis et des plants contre coléoptères phytophages sur **choux pommés** et sur **choux à inflorescences** en plein champ uniquement. Autorisation aussi pour traitement des plants contre pucerons sur **laitue uniquement**. Date de fin d'autorisation : 13/08/2020.

### CHANGEMENT

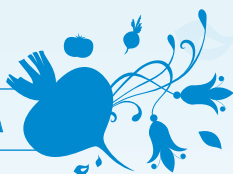
- **LUNA SENSATION K ET LUNA XTEND (fluo-pyram + tryfloxtrobin)** : retrait de la mention sPe8 "dangereux pour les abeilles" sur décision de l'ANSES.

### RETRAIT

- **MAGISTER (fénazaquin)** : retrait immédiat de l'autorisation en plein champ sur **tomate** (et **aubergine**), **courgette** (et **concombre**), **melon** (et **pastèque**) et **fraise**. L'autorisation est aussi supprimée sous abris pour la **tomate** (et **aubergine**), la **courgette** et la **fraise**, mais avec un délai d'utilisation jusqu'au 05/02/2021 (sauf pour la **courgette** qui le perd immédiatement). Il reste autorisé pour le **concombre**, le **melon** et la **pastèque** sous abris.
- **PIRIMOR G (pyrimicarbe)** : retrait commercial du produit par la firme Certis. Le produit reste homologué et les stocks sont toujours utilisables jusqu'à épuisement.

*"La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre de l'accréditation multi-sites portés par l'APCA."*





## BILAN DE TROIS ANS DE CULTURE SOUS SERRES PHOTOVOLTAÏQUES

*En serre photovoltaïque, le **manque de lumière** pose d'autant plus problème qu'il **n'est pas en adéquation avec des températures accrues par l'aération restreinte** (ouvrants au nord uniquement, bridage d'ouverture) et l'interdiction de blanchir. De ce fait, les meilleurs résultats se rencontrent à l'automne et au printemps. Celles ouvertes, 1/2 ouvertes, à panneaux déportés et panneaux en plein champ résolvent partiellement ce déséquilibre. Le produit s'en retrouve amélioré mais le manque de lumière impacte encore le rendement.*



### ► AUTOMNE ET DÉBUT DU PRINTEMPS .....

**Mâche, blette, épinard, roquette** s'accommodent de la moindre luminosité. La baisse du rendement est **de 25% à 40%**, les produits sont plus fragiles mais présentables. Le **céleri** est possible mais lent (5 mois), tout comme le **fenouil** qui est long à bouler mais avec une qualité comparable.

Le **chou Kale** est envisageable, mais la vente est confidentielle.

La **pomme de terre** donne un produit correct avec un rendement de moitié.

La **salade** pose des problèmes de **poids** et de **structure** ; inenvisageable sauf sous forme de jeunes pousses mais avec perte de rendement et fragilité probables.

### ► FIN DU PRINTEMPS ET ÉTÉ .....

**Tomate, haricot, aubergine, poivron** produisent mais souvent avec **environ 50% de perte de rendement**. Le **concombre** s'en tire mieux avec un bon maintien de sa générativité sur les types courts épineux.

La **courgette** est exclue car elle devient peu générative par manque de lumière.

Les cultures palissées posent en outre le problème de serres qui ne sont pas prévues pour supporter le poids de telles cultures.

Cette perte de rendement est acceptée par certains qui ont des abris surdimensionnés: la perte de rendement est compensée par des surfaces supérieures permettant d'obtenir la quantité désirée. Si la qualité des produits est bonne, reste le surcoût lié aux plus grandes surfaces (préparation du sol, plants, goutte à goutte,...) relativisant l'intérêt économique.

— **Contact :**  
**Thierry CORNEILLE**

Ceta de  
 Châteaurenard  
 ceta.chateaurenard@  
 orange.fr



# COVID-19 : LES MESURES À VOTRE DISPOSITION



Brève

*Face à la crise actuelle liée au COVID-19 (aussi appelé Corona virus), le gouvernement propose plusieurs aides aux entreprises pour faire face aux difficultés engendrées.*

## ▶ MESURES SOCIALES ET EMPLOI : VOS DÉMARCHES EN TANT QU'EMPLOYEUR

L'état a mis en place une **plateforme internet** permettant de faire le lien entre demande et offre d'emploi saisonnier beaucoup plus facilement. Cette plateforme vient en complément des initiatives de la profession telles que "**Des bras pour ton assiette**".

Il est également possible pour vos salariés de bénéficier d'un arrêt de travail si la garde d'enfant est nécessaire et/ou en cas de risque de contamination ou de contact avec des personnes atteintes du virus.

## ▶ MESURES FISCALES ET BANCAIRES

De nombreuses mesures économiques ont été annoncées par le gouvernement pour aider les entreprises à faire face aux difficultés économiques :

- ▶ Délais de paiement d'échéances sociales/fiscales rallongés
- ▶ Remises d'impôts directs
- ▶ Report du paiement du loyer, des factures d'eau, d'électricité
- ▶ Fonds de solidarité de 1500 € à 5000 € pour les micro-entreprises et autres structures en difficulté (*conditions de chiffre d'affaires, etc.*)
- ▶ Garanties bancaires, avec le prêt garanti d'état, rééchelonnement des prêts
- ▶ Aides aux litiges entre fournisseurs et clients
- ▶ Reconnaissance du COVID-19 comme cas de force majeure

## ▶ COMMERCIALISATION

La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) Aix-Marseille-Provence a mis en place **une plateforme de référencement** des commerces ouverts. Référez votre point de vente pour faciliter l'écoulement de vos récoltes.

La vente au déballage a été assouplie pour vous permettre de vendre sur l'exploitation sans délai mais avec **déclaration**. Un guide de gestion du risque pour la vente au détail est disponible **ici**.

## ▶ CONSEILS FILIÈRE

Afin de vous guider dans la gestion de la crise sanitaire, le gouvernement et la MSA proposent un **kit d'accueil des saisonniers** ainsi que plusieurs guides de gestion du risque dans le cadre du maintien de vos **activités**.

## ▶ HÉBERGEMENT

Le remboursement de réservations dans le cadre d'accueil et hébergement à la ferme peut se faire sous forme d'avoir ou de remboursement. Il doit être proposé conformément à la l'ordonnance 2020-315.

Vous pouvez retrouver l'accès et le détail de ces mesures et leurs conditions d'accès sur le site de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône :

**<https://paca.chambres-agriculture.fr/la-chambre-dagriculture-des-bouches-du-rhone/covid-19-relais-dinformations>**

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute information, soyez assurés que nous restons mobilisés à vos côtés !*

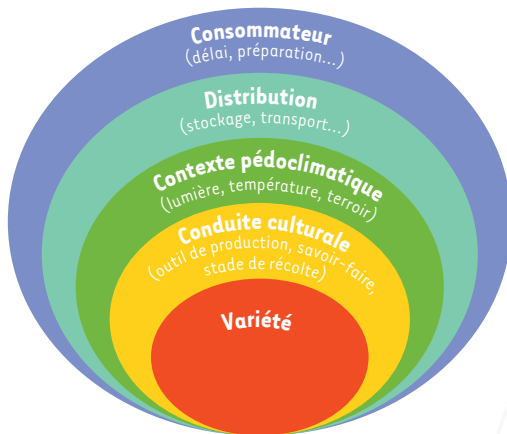


## LA TOMATE, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS...

**La tomate est un produit de forte consommation à l'échelle mondiale : on en consommerait en moyenne 14 kg/ménage/an. C'est aussi une production phare dans notre région qui fournit 27% de la production nationale (174000 t sur 800ha). Voilà de quoi expliquer le travail important qui existe en amont sur la sélection variétale des tomates et sur l'évaluation des variétés dans nos conditions de production.**

### ► D'OÙ VIENT LE GOÛT DES TOMATES ?

Le goût des tomates est la résultante de nombreux facteurs dont le principal est la variété, à l'origine de caractéristiques définies par son ADN. Mais d'autres facteurs vont augmenter ou réduire ce potentiel pendant toute la croissance du fruit : avant la récolte, ce sont la conduite de culture (*savoir-faire du producteur, outil de production, stade de récolte...*) et le contexte pédoclimatique (*ensoleillement, température, fertilité du sol...*).



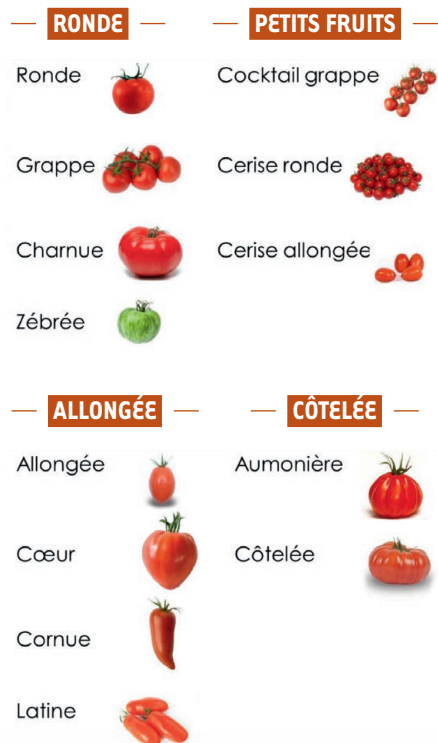
**Fig. 1 :** Représentation des facteurs d'influence du goût de la tomate : la variété au cœur de la qualité gustative

Après récolte, les conditions de stockage et les délais jusqu'à la consommation vont aussi influencer le goût perçu par le consommateur. Faites passer le message : les tomates ne supportent pas les frigos à 4°C ! Pour avoir des tomates gustatives, c'est donc toute la filière qui est concernée.

### ► LE CHOIX VARIÉTAL AU SEIN D'UNE GAMME TRÈS DIVERSIFIÉE

La segmentation des tomates qui existe aujourd'hui est représentée par de grandes typologies : ronde, allongée, côtelée, petits fruits... (Fig. 2) associées à des formes, des couleurs, des textures, des saveurs qui leur sont propres et qui correspondent déjà à des groupes gustatifs. Les consommateurs orientent en premier lieu leur choix vers une ou plusieurs typologies en fonction de leurs préférences. Mais au sein de chaque groupe, une déclinaison de variétés existe grâce aux créations variétales des différentes sociétés semencières. Avec des ressources génétiques qui leur sont propres, chaque sélectionneur travaille pour améliorer les variétés selon les critères du marché : productivité, résistances aux maladies et ravageurs, tolérance à la sécheresse, qualités du fruit.... Parmi ces critères, le goût est devenu ces dernières années une orientation prise par de nombreux sélectionneurs

qui s'efforcent aujourd'hui de répondre à la demande des consommateurs avec des variétés plus gustatives.



**Fig. 2 :** Référentiel de la segmentation tomate proposé par l'AOPn Tomate (Association nationale des Organisations de Producteurs de tomate) décembre 2016

Si le contexte pédoclimatique est un facteur subi avec lequel il faut composer, le producteur a par contre un rôle important à jouer sur le choix variétal et la conduite culturale. L'accompagnement technique et la connaissance des variétés sont donc ses outils pour atteindre un bon niveau gustatif des tomates.

### ▶ LES ESSAIS VARIÉTAUX EN PROVENCE

Depuis sa création, l'APREL mène des essais variétaux chez les producteurs pour répondre au besoin de faire concorder la demande du marché avec le contexte de

production locale. Au fil du temps, les essais ont accompagné l'utilisation de variétés résistantes, l'amélioration du rendement, l'homogénéité de la production, la tenue post-récolte des tomates rondes, la qualité des tomates grappes. Aujourd'hui, la diversification des typologies de tomate fait appel à de nouveaux critères d'évaluation et en particulier celui du goût. Les circuits de commercialisation se sont aussi diversifiés et la valeur gustative des variétés est souvent mise à l'honneur pour la plus grande satisfaction du consommateur.

La tomate est un savant mélange d'odeurs, de saveurs, d'arômes et de textures qui sont appréciées de manière unique par un dégustateur. Les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas ! Par conséquent, aucune mesure ne pourra remplacer la perception humaine sur ce critère et il est illusoire de chercher à obtenir une note absolue de valeur gustative. Malgré tout, depuis 2014, l'APREL organise avec un panel expert de dégustateurs des séances de dégustation pour apporter une indication qualitative aux préconisations variétales. Toutes les variétés des essais APREL sont soumises à des analyses sensorielles, des tests hédoniques et des mesures d'Indice Réfractométrique (IR). Les nouvelles variétés proposées par les semenciers sont comparées aux variétés population prises comme référence gustative (*Cœur de Bœuf, Ananas, Noire de Crimée...*). Ainsi, on obtient :

- ▶ des profils sensoriels qui permettent de visualiser les caractéristiques des nouvelles variétés plus ou moins proches des variétés de référence
- ▶ des IR qui représentent la teneur en matière sèche des fruits, composée en grande partie des sucres.
- ▶ des notes d'appréciation globale entre 0 et 10
- ▶ des préférences du panel expert

Depuis 2018, l'APREL coordonne le projet TEGUSTA qui a reçu le soutien financier de l'INTERprofession des Fruits Et Légumes frais (Interfel) pour travailler sur la qualité gustative des tomates en collaboration avec Terre d'Essais en Bretagne et Planète Légumes en Alsace. C'est donc toute une filière qui se mobilise pour cet enjeu alimentaire.

Ces 3 dernières années, ce sont 13 essais comprenant 13 typologies et 100 variétés en sol (conventionnel et AB) et hors-sol qui ont été testées dans le réseau APREL chez les producteurs de Provence. Les données acquises représentent des ressources à exploiter pour réaliser un bon choix variétal.

**UN EXEMPLE DE RÉSULTAT : ESSAI SUR LES TOMATES ALLONGÉES CORNUES**

Dans la typologie Allongée corne, il existe peu de choix variétal. La variété Andine Cornue est la référence population tandis que la variété Cornabel est la référence de production dans la région. Ce sont des variétés qui n'ont que très peu de résistances aux maladies, sensibles aux problèmes de coloration et de nécrose apicale. Trois nouvelles variétés ont été évaluées en comparaison dans une culture sous tunnel plastique plantée fin février 2019 (Fig. 3).



Fig. 3 : Récolte des fruits de l'essai variétal Allongée corne réalisé à l'APREL en 2019

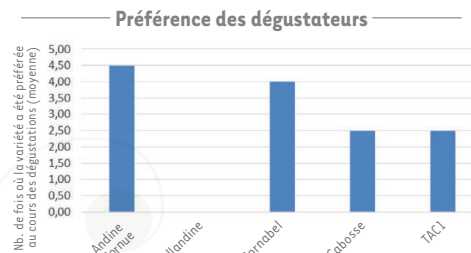
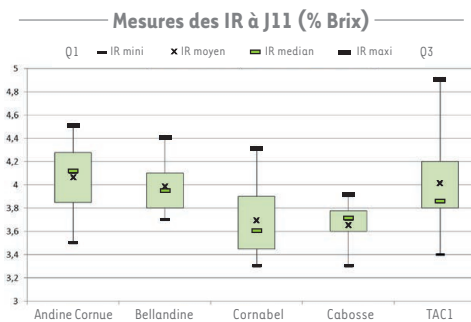
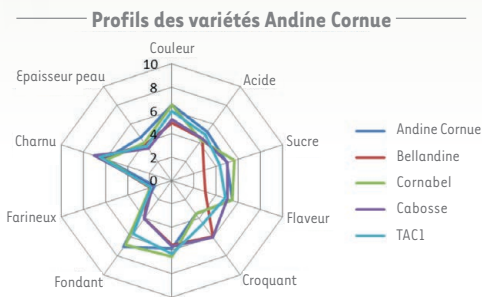
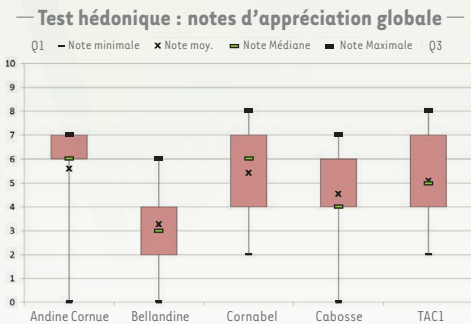


Fig. 4 : Représentations graphiques des résultats d'analyses sensorielles sur l'essai Allongée corne en 2019



Les critères habituels ont été évalués pour caractériser les variétés au niveau de leur comportement en culture, leur potentiel de production, et sur la tenue des fruits en post-récolte. Des analyses sensorielles ont été organisées le 1<sup>er</sup> et le 17 juillet 2019 (Fig. 4)

Les analyses obtenues dans cette typologie montrent un groupe de variétés très proches de la variété population avec Cornabel et

N°DC577(TAC1) qui ont sensiblement le même profil sensoriel et qui ont des notes d'appréciation globale proches de 5/10. La variété Bellandine est celle qui se démarque le plus avec une moins bonne appréciation (*flaveur et perception sucrée moins intenses*). Il est intéressant de constater que l'indicateur de mesure d'IR ne révèle pas cet écart, d'où l'importance de réaliser des mesures d'appréciation humaine.

### ► QUEL CHOIX VARIÉTAL À L'ISSUE DES ESSAIS ?

Sur la grille de synthèse de cet essai (Fig. 5), les variétés sont notées de 1 (mauvais) à 3 ou 4 (bon) sur les différents critères évalués. Selon les marchés visés, le choix variétal peut donc être facilement orienté sur des variétés gustatives (Cornabel ou N°DC577) ou des variétés plus fermes, productives mais sans qualité gustative particulière (Bellandine).

| VARIÉTÉS          | Résistances | Plante | Rdt extra précoce | Rdt extra final | Déchets | Aspect du fruit | Gustatif | Conservation | Fermeté | PM | Note globale /33 |
|-------------------|-------------|--------|-------------------|-----------------|---------|-----------------|----------|--------------|---------|----|------------------|
| Andine Cornue     | 0           | 2      | 1                 | 1               | 2       | 1               | 3        | 1            | 1       | 2  | 14               |
| <b>Bellandine</b> | 1           | 3      | 3                 | 3               | 3       | 3               | 1        | 4            | 3       | 2  | <b>26</b>        |
| Cornabel          | 1           | 2      | 3                 | 2               | 2       | 2               | 3        | 2            | 2       | 2  | 21               |
| Cabosse           | 2           | 1      | 3                 | 2               | 1       | 1               | 2        | 1            | 3       | 3  | 19               |
| <b>N° DC577</b>   | 2           | 2      | 2                 | 2               | 2       | 3               | 3        | 3            | 2       | 2  | <b>23</b>        |

Fig. 5 : Tableau de synthèse des résultats obtenus dans l'essai variétal APREL/CETA Durance Alpilles (2019) sur les différents critères évalués.

Il est toutefois prudent de garder en tête que ces essais sont réalisés dans un contexte pédoclimatique et une conduite culturale donnée. Comme cela a été écrit précédemment, ces paramètres influencent aussi les résultats tant agronomiques que gustatifs et le choix variétal doit être nuancé et adapté aux différentes conditions de production des exploitations.

Les comptes rendus des essais variétaux sont disponibles sur le site internet de l'APREL

En conclusion, le goût des tomates ne s'est pas vraiment perdu. Par la création variétale, il est remis en valeur dans les conditions de production actuelles et peut répondre à des appréciations de consommateurs variées. Encore faut-il que le producteur puisse avoir les éléments pour faire un bon choix variétal, apporte tout son savoir-faire à la culture et que le produit soit préservé dans la chaîne de distribution jusqu'à l'assiette. Bon appétit !



## PROJET IMPULSÉ : PROTECTION MÉCANIQUE DES CHOUX AVEC DES FILETS

La Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône (CA13) a participé à un projet de recherche et d'expérimentation, pour la protection des cultures face aux punaises de 2017 à 2020. Lors de ce projet, en plus de la tomate et de l'aubergine, nous avons notamment travaillé sur les choux, atteints par les punaises du genre *Eurydema*.

La CA13 avait déjà réalisé un essai sur la mise en place de filets de protection sur le chou en plein champ, qui avait montré une bonne efficacité. Dans le cadre de ce projet, nous avons donc réalisé une étude économique sur l'utilisation de filets de protection et la mécanisation de la pose.

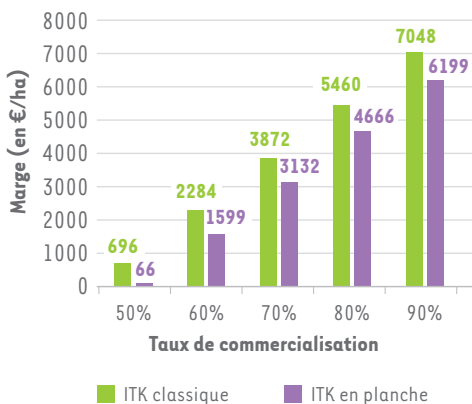
### ► IMPACT DE LA MODIFICATION DE L'ITINÉRAIRE TECHNIQUE

L'itinéraire classique dans le département consiste à planter les choux en plein, irrigués par aspersion ou gravitaire. Nous avons considéré des rangs espacés de 90 cm et un espacement des plants de 50 cm sur le rang. Un espace de 2,5 m tous les 16 rangs a été pris en compte pour le passage du tracteur. On obtient ainsi une densité de 19 200 plants/ha.

Pour mettre en place des filets de protection sur une culture de chou, il faut adapter l'itinéraire technique. Les choux sont plantés en planche et les filets sont déployés sur des arceaux, comme c'est le cas en melon. Les planches sont paillées et irriguées au goutte à goutte. Elles font 1 m de large et sont espacées de 80 cm. Il y a deux rangées de choux par planche, espacés de 60 cm entre les rangs et sur le rang. On obtient alors une densité d'environ 18 200 choux/ha.

L'itinéraire en planche permet de supprimer les dépenses liées au désherbage et au temps passé pour l'aspersion. Cependant,

il entraîne une baisse de 1 000 choux/ha et des dépenses supplémentaires liées au paillage. Au final, l'itinéraire en planche a une rentabilité un peu plus faible pour un même taux de commercialisation des choux.



**Rentabilité selon l'itinéraire**  
pour un prix de vente moyen de 1,10€/pièce  
(cotation du MIN de Chateaufort sur les 5 dernières années)

### ► COÛT DE LA POSE DES FILETS

#### ■ COÛT DES FILETS

Le filet le moins cher est suffisant pour cette utilisation. Nous considérons un filet en polyamide tricoté de 18g/m<sup>2</sup>, dont le prix est de 0,50€ HT/m<sup>2</sup>. Selon notre configuration de plantation, le coût des filets est de 5 712€ HT/ha.



## ■ POSE DU FILET

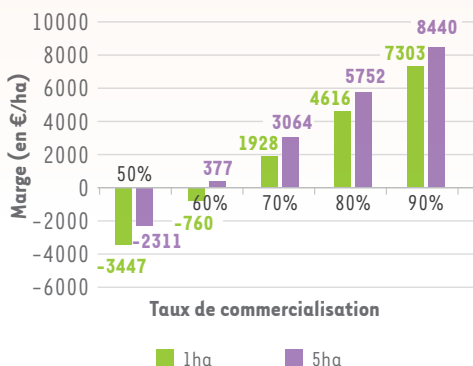
La pose du filet se fait soit à la main sur de petites surfaces, soit de manière mécanisée grâce à une dérouleuse à paillage. La méthode manuelle coûte 1540€/ha (pour un salaire chargé à 15,5€/h, selon référence CA84/2018). La méthode mécanisée est plus rentable au-delà d'un hectare cultivé. Son coût est de 1 540€/ha pour une surface cultivée d'1 ha. Il baisse à 456€/ha pour une surface cultivée de 5 ha.

L'utilisation de filets comme moyen de protection n'est donc pas rentable en agriculture conventionnelle, en considérant les moyens de protection disponibles à ce jour. Cependant, cette méthode pourrait être intéressante en agriculture biologique.

## ► UTILISATION DE FILETS AVEC POSE MÉCANIQUE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique dispose d'un marché souvent plus rémunérateur que le conventionnel. Elle souffre aussi de moins de moyens de lutte contre les ravageurs.

En AB, le taux de commercialisation varie entre 50 et 60 %, pour les plantations précoces à fort risque de punaises. Cet itinéraire devient donc rentable avec un taux de commercialisation espéré de 80 à 90 % grâce aux filets.



**Rentabilité de la pose de filets**  
pour un prix de vente moyen de 1,75€/pièce  
(cotation du marché BIO Sud-est du MIN d'Agen  
sur les 4 dernières années)

Il est également à noter que ce type d'itinéraire avec filet est plus rentable sur des surfaces importantes, avec une pose mécanisée des filets. La pose manuelle sur grande surface est cependant difficilement réaliste pour être considérée.

**Renseignements et  
compte-rendu de l'étude  
auprès de :**  
Lucas TOSELLO,  
conseiller maraîchage  
06 33 11 56 02  
l.tosello@bouches-du-  
rhône.chambagri.fr



## AGENDA

**SOUS RÉSERVE D'ORGANISATION  
EN CONFORMITÉ AVEC LE CONTEXTE SANITAIRE**

- **JEUDEI 14 MAI**  
**Visite des essais variétaux courgette** et des techniques de pollinisation sous abri  
*Aurélié Rousselin - 06 84 71 67 29*
- **MARDI 28 MAI**  
**Visite de l'essai PBI fraise** (projet FRAGASYST)  
*Anthony Ginez - 06 20 41 72 94*
- **MERCREDI 3 JUIN**  
**Visite d'un essai système bas intrant** (projet AGRECOMEL)  
*Aurélié Rousselin - 06 84 71 67 29*
- **JEUDEI 2 JUILLET**  
**Présentation des essais variétaux tomate**  
*Claire Goillon - 07 78 87 00 76*

## INFOS PRATIQUES TREIZ' MARAÎCHAGE

*Ce bulletin technique est réalisé par l'équipe des conseillers maraîchage de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, en partenariat avec les Ceta Maraîchers 13 et l'APREL. Il est envoyé aux maraîchers du département des Bouches-du-Rhône par voie postale. Pour toute remarque, contactez-nous.*

## ANNONCES

- **Vend** poêles à air pulsé Giordano 80.000 Kcal équipés de brûleurs gaz Johanès  
*Tél. 06 62 58 13 67*
- **Vend** Serre BN G2000 de 2002, 7 Tunnels de 9.3m x 60m – 558m<sup>2</sup>, 1 ligne d'écarteur motorise, 1 manuel, 1 électro vanne d'arrosage/tunnel, 2 lignes d'aspersion/tunnel, 7 gouttières treillis sur poteau avec support de bandes et feuilles  
*Tél. 06 11 34 35 58*
- **Vend** 3000 m<sup>2</sup> de tunnel 8 m  
*Tél. 06 11 34 35 58*
- **Vend** arceaux pour melon chenille 1,8 x 2 m à boucles pour 2 ha et tige simple pour 2 ha  
*Tél. 06 70 73 34 70*
- **Offre d'emploi** : recherche ouvrier qualifié et expérimenté en maraîchage, possibilité de logement  
*Tél. 06 82 95 87 64*

### Chambre d'agriculture 13

Maison des Agriculteurs  
22, Av. Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence

☎ 04 42 23 52 23  
04 42 23 81 06

v.leroux@bouches-du-rhone.chambagri.fr  
www.paca.chambres-agriculture.fr

### APREL

Route de Mollégès RD 31  
13210 Saint-Rémy-de-Provence

☎ 04 90 92 39 47

aprel@aprel.fr

### FDCETAM 13

22, Av. Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence

☎ 04 42 23 86 57

v.leroux@bouches-du-rhone.chambagri.fr