



## ZOOM sur le Pôle Végétal

### Edito



La station expérimentale arboricole de La Pugère a initié un plan de modernisation basé sur l'innovation et la gestion des aléas climatiques. Avec le soutien du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, la station vient de s'équiper d'un système antigel basse pression permettant de fournir des références aux arboriculteurs du département. L'enjeu majeur pour une station est de répondre aux préoccupations de ses producteurs. C'est l'engagement que je formule de mes vœux.

**Marianne DI COSTANZO,**  
élue référente arboriculture à la Chambre d'agriculture 13.

### En bref

#### Lutte contre le gel

Les nuits de début mars et de début avril 2022 ont été marquées par de nouveaux épisodes de gel. Elles succèdent à 2021, année dévastatrice où 81 communes du département et 13 226 ha de vergers ont été sinistrés. Si on remonte le temps, sur les 7 dernières années, 5 ont été marquées par des gels sévères ! Le gel devient un fléau qui remet en question l'existence même de l'arboriculture en Provence. Face à cela, la station La Pugère se mobilise. Elle coordonne actuellement la rédaction d'un dossier de financement FEADER qui sera déposé au Conseil Régional. Avec ses partenaires, elle envisage ainsi une étude poussée pour améliorer les outils et stratégies de protection, y compris par des approches totalement innovantes. Dans le même temps, grâce à l'aide du Conseil Départemental 13, elle a pu s'équiper de nouveaux matériels, notamment des asperseurs basse pression pour protéger ses récoltes et servir, là aussi, de référence pour les arboriculteurs régionaux.

### Chiffres clés

- Bilan de la Flavescence dorée 2021**
- 11 salariés de la Chambre d'agriculture, 1 coordinatrice, et plus de 400 professionnels impliqués
  - 6 500 ha prospectés
  - 41 589 cepcs contaminés par la Flavescence Dorée
  - 95 foyers recensés
  - 29 ha à arracher
  - 16 communes concernées

### Deux groupes Ferme DEPHY Légumes pour le département !



Les deux dossiers de candidature au réseau Ferme Dephy Ecophyto déposés en 2021 par la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône ont reçu un avis favorable. Une collaboration avec 20 exploitations de légumes du département débute pour les 5 années à venir (2022-2026), avec des thématiques de travail bien particulières.

#### Un réseau qui a fait ses preuves

Notre réseau historique (2011-2021), dont vous avez pu voir les résultats progressivement dans le Treiz'Maraîchage depuis 2015, a été fortement remanié. Ce groupe se compose actuellement de 4 exploitations de tomates hors-sols, 5 exploitations en sol en agriculture conventionnelle sous abris, 1 exploitation en agriculture biologique. La culture de tomate y domine, sous toutes ses formes ! Ce groupe poursuit le travail sur les stratégies de réduction des intrants, le renforcement de la protection intégrée des cultures (dont biocontrôle) et des services écosystémiques (dont plantes de service). En parallèle, nous travaillerons sur la gestion de la fertilisation azotée en vue d'une réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires.

#### Le réseau évolue

Notre 2<sup>ème</sup> réseau a débuté en janvier 2022 et regroupe 10 exploitations, produisant diverses cultures en AB, en plein champ et/ou sous abris. Ce réseau travaille sur un axe plus approfondi les thématiques d'utilisation des substances de bases, biostimulants et stimulateurs de défense des plantes, en plus du biocontrôle.

Nous évaluerons l'évolution des paramètres électromagnétiques et biologiques du sol pour la santé des plantes, ainsi que les services écosystémiques rendus par la biodiversité.

Ces réseaux sont accompagnés techniquement par Laurent CAMOIN et Lucas TOSELLO, conseillers maraîchage à la Chambre d'agriculture 13. Les deux groupes de producteurs seront en interaction permanente. Nous remercions les producteurs engagés pour leur confiance !

Vous trouverez progressivement dans le Treiz'Maraîchage les résultats des pratiques innovantes travaillées.

**Vos contacts : Laurent CAMOIN : 06 70 47 15 68**  
l.camoin@bouches-du-rhone.chambagri.fr  
**Lucas TOSELLO : 06 33 11 56 02**  
l.tosello@bouches-du-rhone.chambagri.fr

### Focus

#### État des lieux de la certification HVE

Depuis 2019, la démarche Haute Valeur Environnementale se développe en France pour atteindre en juillet 2021, date du dernier recensement officiel, le nombre de 19 219 exploitations agricoles certifiées en HVE soit 3,1 % de la SAU nationale.

Bien que très développée en viticulture (23 % des exploitations françaises sont en HVE), nous constatons l'engagement de plus en plus prégnant des autres filières avec un taux de croissance dépassant les 100 % pour la filière bovine (viande ou lait) et plus de 12 % des exploitations arboricoles certifiées.

Au niveau des Bouches-du-Rhône, les exploitations certifiées en HVE représentent autour de 9 % des exploitations départementales.

Cette augmentation est notamment due à la Loi Egalim qui demande à ce qu'en 2022, 50 % des achats des aliments de restauration collective soient durables et de qualité, ce qui comprend les produits HVE et AB.

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

### Réglementation sur les emballages plastique

Le 8 octobre 2021 est sorti le décret n°2021-1318 encadrant l'interdiction des emballages plastiques et des matières non compostables autour des fruits et légumes frais non transformés, qu'ils soient biologiques ou conventionnels.

Il est effectif depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, mais un délai de 6 mois est accordé pour permettre l'écoulement des stocks d'emballages pour les fruits et légumes produits ou importés avant cette date. Une autre tolérance a été accordée le 10 décembre dernier, lors du congrès Légumes de France par le ministre de l'Agriculture, concernant l'élastique maintenant les bottes de radis ou de carottes fanes notamment.

Une trentaine de fruits et légumes doivent donc être vendus sans emballage plastique : melons, courgettes, aubergines, poivrons, concombres, choux, radis, oignons et légumes racines par exemple.

Ce décret établit également la liste des fruits et légumes frais qui sont soumis à une interdiction progressive car présentant un risque de détérioration lors de la vente en vrac :

- Les tomates à côtes, les tomates allongées relevant du segment Cœur, les tomates cerises ou cocktail (variétés miniatures), les oignons primeurs, les navets primeurs, les choux de Bruxelles, les haricots verts, **jusqu'au 30 juin 2023.**
- Les endives, les asperges, les brocolis, les pommes de terre primeur, les carottes primeur, et les petites carottes, **jusqu'au 31 décembre 2024.**
- La salade, la mâche, les jeunes pousses, les herbes aromatiques, les épinards, les pousses de haricot mungo, **jusqu'au 31 décembre 2024.**
- Les fruits mûrs à point, c'est-à-dire les fruits vendus au consommateur final à pleine maturité, et dont l'emballage présenté à la vente indique une telle mention, **jusqu'au 30 juin 2026.**
- Les framboises, les fraises, les myrtilles, les mûres, les groseilles, les cassis **jusqu'au 30 juin 2026.**

**Votre contact : Justine POMET : 06 33 11 55 37**  
j.pomet@bouches-du-rhone.chambagri.fr



## La Chambre d'agriculture & vous

### Vos prochaines formations

➤ **La Haute Valeur Environnementale (HVE).** La Chambre d'agriculture vous propose de valider le niveau 1 de la démarche de certification environnementale des exploitations et de connaître les exigences relatives à la HVE lors de formations tout au long de l'année. Deux formules vous sont proposées :

- **Formation courte :** Maîtriser le niveau 1 de la certification environnementale (1,5 jour) : Identification et appropriation du niveau de la démarche de certification et prise de connaissance du niveau 3.
- **Parcours de formation :** Évoluer vers la HVE (3 jours). Comment intégrer durablement sur son exploitation le projet agri environnemental qu'est la HVE. Pour les collectifs d'agriculteurs, nous pouvons également faire pour vous un programme correspondant à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter.

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

➤ Découvrez l'ensemble de nos formations sur [www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former](http://www.chambre-agriculture13.fr/vous-etes-agriculteur/vous-former) ou contactez-nous au 04 42 23 86 22 - [formation@bouches-du-rhone.chambagri.fr](mailto:formation@bouches-du-rhone.chambagri.fr)

### Des prestations sur mesure

➤ **Évaluer et maîtriser la Haute Valeur Environnementale (HVE)**

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

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

➤ Découvrez l'ensemble de nos offres de services sur : [www.chambre-agriculture13.fr](http://www.chambre-agriculture13.fr) ou contactez-nous au 04 42 23 06 11.

