

Terres d'Horizon

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

L'édito du Président

P. 2 - 3 Actualités

- Participez à nos projets de commercialisation !
Maison des terroirs - 06 à table
- Jardins & espaces verts
- Le bail de petites parcelles fait peau neuve en oléiculture
- Batailles de fleurs : une manne pour l'horticulture locale ?

P. 4 - 5 Partenariats

- avec la CASA
- avec la Métropole NCA

P. 6 - 7 Agroécologie

L'agriculture des Alpes-Maritimes actrice de la protection de l'environnement

P. 8 Economie

- Le barème des filières (campagne automne - hiver)

P. 9 Social

- Vous avez un handicap, il existe des aides pour conserver votre activité

P. 10 - 11 Promotion

- Salon International de l'Agriculture
- Palmarès départemental du Concours Général Agricole

P. 12 Pratique

- Agenda des Elus
- Elevage : journée porte ouverte à Ilonse
- Rubrique «bout de foncier»
 - Vos prochaines formations

Un Salon International de l'Agriculture 2017 qui voit récompenser nos producteurs locaux par 20 médailles au total au Concours Général Agricole, 9 en or, 5 en argent et 6 en bronze pour les vins de Bellet AOP, l'huile d'olives de Nice AOP, les olives de Nice AOP, les pâtes d'olives de Nice AOP, les tapenades et spécialités, le miel et les produits laitiers.

Nous sommes fiers de vous, Mesdames et Messieurs les agriculteurs. Vous êtes la vitrine nationale et mondiale de la qualité de notre agriculture départementale, grâce aux réseaux sociaux. Ce n'est pas un hasard : c'est le fruit d'années de travail auxquelles la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes est fière d'avoir été souvent associée.

Notre ambition est de maintenir une agriculture départementale de qualité, avec des volumes suffisants pour abonder la consommation locale. Nous l'avons rappelé au Président de la Région PACA, au Président du Conseil départemental des Alpes-Maritimes, aux Présidents des intercommunalités, aux Maires des Communes qui sont toujours à nos côtés pour défendre notre agriculture et promouvoir nos produits.

La Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes était représentée par vos élus dès le jour de l'ouverture, du salon, avec la journée Bienvenue à la Ferme, puis pour les nombreuses animations : dégustation de fleurs comestibles, bataille de fleurs, compositions florales des Alpes-Maritimes à l'occasion de l'inauguration du stand de la Région PACA et de la Chambre Régionale d'Agriculture PACA.

Nos salariés, présents sur le stand régional, ont largement contribué à faire de ces journées une grande réussite pour la promotion de nos produits. Les fleurs comestibles ont attiré la curiosité et la gourmandise des visiteurs grâce aux talents des chefs de cuisine de la Région PACA et de notre producteur tourretois.

Un grand merci à tous, élus et salariés de la CA 06, à notre fleuriste, artiste en compositions florales, qui ont fait de ces journées au salon une grande fête pour le 06.

Période électorale oblige, il est temps de rappeler à nos futurs dirigeants politiques de ne pas oublier de replacer les agriculteurs et les territoires au cœur des préoccupations de l'Etat et de favoriser les conditions de réussite d'une agriculture locale ambitieuse autour de deux objectifs principaux :

- la réussite de nos exploitations agricoles en développant la multi performance économique, sociale et environnementale pour une agriculture innovante, durable, créatrice d'emplois et de valeur ajoutée, par et pour les agriculteurs.
- la réussite des acteurs économiques dans les territoires ruraux en s'appuyant sur des projets construits avec l'ensemble des parties prenantes.

Michel Dessus



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE

Terres d'Horizon

Bulletin bimensuel d'information n°71
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
Site : www.chambre-agriculture06.fr
Dépôt légal : à parution
ISSN : 1962-2899

Participez à nos projets de commercialisation !

Vous produisez sur le territoire de la Métropole, candidatez pour commercialiser vos produits à la Maison des terroirs

La Maison des terroirs métropolitaine, projet mené en partenariat entre la Chambre d'agriculture et la Métropole Nice Côte d'Azur, ouvrira ses portes début du second trimestre 2017 le long de la coulée verte (34 boulevard Jean Jaurès) à Nice.

Il est encore temps de déposer votre candidature à la Chambre d'agriculture pour proposer vos produits. Pour être éligible, votre siège d'exploitation doit être situé sur le territoire de la Métropole et vos produits sous signe de qualité. Un cahier des charges, rédigé par la Métropole, définit les critères d'éligibilité des produits.

La Maison des terroirs permettra de promouvoir des produits du territoire métropolitain issus de l'agriculture, de l'artisanat, des savoir-faire locaux et d'offrir aux agriculteurs un espace de vente de leurs produits via un système de dépôt-vente géré en régie par la Métropole Nice Côte d'Azur.

La boutique va générer 7 emplois pour la gestion de la régie, la vente des produits, l'animation du local. En effet, pour toucher au maximum la clientèle touristique, la Métropole a choisi d'ouvrir la Maison des terroirs sur des plages horaires importantes (jusqu'à 22 heures en plein été).

Les travaux de rénovation du local avancent à grand pas ; la façade extérieure est maintenant réhabilitée et répond aux prescriptions de l'architecte des bâtiments de France. L'aménagement intérieur, confié à un professionnel, met en valeur les produits par territoire (littoral, moyen-pays et haut-pays).

Contact

Angélyke Doucey - 04 93 18 45 05
dossier de candidature disponible sur notre site internet
(www.chambre-agriculture06.fr)



un projet initié par la
la métropole NCA



Vous êtes maraîcher, devenez fournisseur des collèges !

«06 à table», initié depuis le mois de septembre dernier livre aujourd'hui 8 collèges du département, 3 fois par semaine. Soit 4 800 repas par jour à base de produits locaux (essentiellement des légumes).

«06 à table» est une démarche respectueuse du cycle de production : les responsables des cantines adaptent leurs menus en fonction de la disponibilité des produits. Inversement, après 7 mois de livraison, certains producteurs mettent en culture selon les besoins exprimés par les collèges !

La plateforme, gérée par la Chambre d'agriculture, est l'interface unique entre les collèges et les agriculteurs. Elle facilite ainsi les transactions, gère les commandes, les livraisons...

Que vous ayez des volumes de production importants ou pas, participez tous les jours aux repas des jeunes du département !

Contact

Romain Bacchialoni - 04 97 25 76 41/ 06 28 79 67 50



**DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES**

06 à table, une marque du
Conseil départemental 06

**Elus référents à la Chambre d'agriculture
Michel Dessus, Jean-Philippe Frère, Jean-Pierre Clérissi**



Jardins & espaces verts

La Chambre d'agriculture

participe au Festival des jardins de la Côte d'Azur

Le Département des Alpes-Maritimes organise le 1^{er} Festival des jardins, véritable laboratoire de la création contemporaine dans le domaine des jardins et de la création paysagère. A la fois mine d'idées et pépinière de talents, le Festival a pour vocation de redynamiser l'art des jardins et d'intéresser le public et la profession en présentant des fleurissements inédits, des idées et des approches novatrices. Un nouveau rendez-vous pour la présentation des travaux d'une nouvelle génération de paysagistes.

Le thème du festival 2017 est l'éveil des sens avec 10 jardins éphémères de 200 m² sur les communes de Nice, Cannes, Antibes, Grasse et Menton du 1^{er} avril au 1^{er} mai 2017.

La Chambre d'agriculture participe aux animations à Nice, sur la coulée verte et au Jardin Albert 1^{er} le 15 avril 2017. Elle proposera une animation « à la découverte des saveurs de nos terroirs », dans le cadre de Bienvenue à la ferme.

Elle poursuivra sa participation le week-end des 22 et 23 avril avec un atelier de dégustation de fleurs comestibles, avec notre équipe du CREAT...

infos pratiques

du 1^{er} avril au 1^{er} mai 2017

Entrée gratuite

En savoir +

festivaldesjardins.departement06.fr

Toujours à propos des fleurs comestibles !

Le centre d'expérimentation et de recherche de la Chambre d'agriculture (CREAT) ouvre ses portes le

jeudi 27 avril 2017, de 14 h à 16 h.

Après le succès rencontré au Salon International de l'Agriculture, c'est l'occasion de faire découvrir localement le travail réalisé sur la filière des fleurs comestibles.

Entrée gratuite, sur réservation :

creat@alpes-maritimes.chambagri.fr ou par téléphone au 04 93 07 46 93



Le bail de petites parcelles fait peau neuve en oléiculture

Les arrêtés préfectoraux historiques, qui dataient de 1952 et 1973, ont été actualisés le 20 janvier 2017 pour mieux correspondre aux réalités actuelles.

Le changement notable concerne les parcelles complantées d'oliviers : le seuil pour conclure un bail « petites parcelles » sur ces terrains est abaissé de 15 000 m² à 5 500 m².

Désormais, un bail « petites parcelles » n'est donc possible que sur des terrains d'une surface inférieure à 5 500 m².

Pour les terrains non plantés d'oliviers et/ou destinés à une autre production que l'oléiculture, vous pouvez consulter l'arrêté préfectoral du 20 janvier 2017 pour connaître le seuil de surface en dessous duquel un tel bail est possible.

Nos services se tiennent à votre disposition pour vous communiquer ce document et vous apporter toutes les précisions nécessaires sur ce contrat de location de terres agricoles.

Qu'est-ce qu'un bail « petites parcelles » ?

C'est un contrat qui a pour objet la location de terres agricoles de petite surface et qui échappe, en de nombreux points, au statut du fermage.

Cependant, attention : pour que des petites parcelles soient éligibles à ce type de bail, elles doivent remplir les trois conditions suivantes :

- Condition 1 : elles doivent avoir une superficie inférieure au seuil maximum fixé par arrêté préfectoral.
- Condition 2 : elles ne doivent pas constituer un corps de ferme.
- Condition 3 : elles ne doivent pas être une partie essentielle de l'exploitation du preneur.

Elu référent à la Chambre d'agriculture : Jean-Philippe Frère
Votre interlocuteur à la CA : Laura Ruiz



Batailles de fleurs :

une manne pour l'horticulture locale ?



La bataille des fleurs à Nice, composante emblématique du Carnaval, a été créée en 1876. Organisées initialement pour divertir les premiers touristes, le gotha européen, les batailles de fleurs sont maintenues pour honorer le travail des producteurs locaux. Les 16 chars sont composés de 2500 à 3000 tiges de fleurs, soit au total 230 000 pour les 5 batailles. 80 % proviennent du MIN de Nice, via les grossistes et les producteurs locaux. Toutes sont

livrées et contrôlées une par une, la veille de chaque bataille.

Au cœur de ces batailles, le MIN d'Azur agit comme un acteur essentiel dans l'organisation et la préparation. Les fleurs sont majoritairement locales pour valoriser la production et le travail des producteurs et grossistes locaux.

Une charte établit le cahier des charges pour l'approvisionnement des fleurs : le thème, les couleurs, le nombre de tiges, les variétés (choisies en fonction du thème et de la structure) et permet de lancer un appel d'offres et sélectionner les fournisseurs. La priorité est donnée aux producteurs locaux qui fréquentent le MIN Fleurs de Nice.

Cette année, de nombreuses fleurs de saison ont été choisies, telles que : le gerbera, le muflier, l'œillet ou le lys. Le mimosa provient également d'un fournisseur local capable de fournir une quantité de 1 600 tiges par bataille.

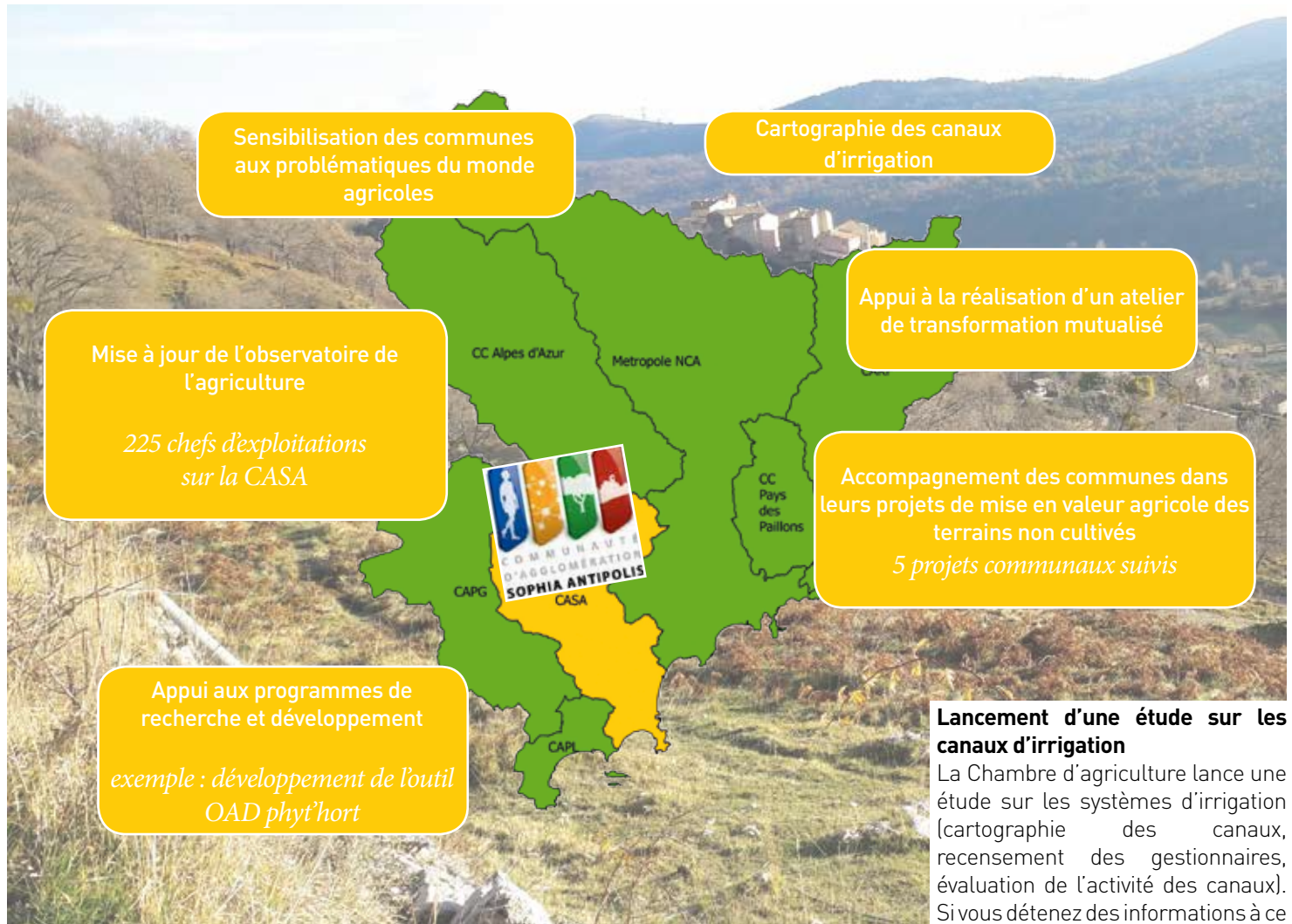
Pour Michel Dessus, Président de la Chambre d'agriculture et horticulteur, les batailles de fleurs niçoises sont «une bouffée d'oxygène pour la profession et un rendez-vous incontournable. La difficulté pour nous est de livrer des volumes importants qui répondent à un cahier des charges précis. Nous sommes fiers de participer, à notre niveau, à un évènement unique au monde».



Partenariats renouvelés

Avec la **CASA**

Pour la troisième année consécutive, la Chambre d'agriculture et la Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis ont élaboré un programme commun d'actions en faveur du développement de l'agriculture du territoire



Focus sur ...

Installation communale à Valbonne

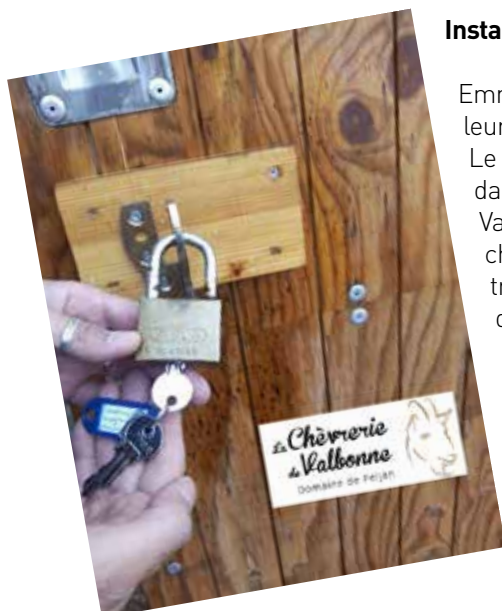
Emmanuel et Françoise DURST ont signé leur bail rural le 27 février.

Le couple, sélectionné pour s'installer dans la chèvrerie communale de Valbonne, accueillera son troupeau de chevrettes courant mars 2017, mais ne transformera ses premiers fromages qu'à partir de février 2018.

Cette année 2017 sans fromagerie leur laissera donc le temps de monter leurs dossiers administratifs, finir l'aménagement intérieur des bâtiments, clôturer les pâturages et sensibiliser la population locale face à l'arrivée de ce nouvel élevage en plein quartier résidentiel !

Ce projet est l'aboutissement de plusieurs années de réflexion. En 2011, Emmanuel et Françoise, tous deux salariés en élevage dans les Alpes-Maritimes, cherchent à s'installer sur l'ouest du département. Ils prennent contact avec le Point Accueil Installation pour entamer les démarches administratives liées à la DJA. Emmanuel réalise son Plan de Professionnalisation Personnalisé (PPP) et étudie la faisabilité de son installation sur une commune du pays de Grasse. En 2016, le couple répond finalement à l'appel à candidature de Valbonne, présente son projet au comité de sélection en septembre avant d'être définitivement choisi en octobre.

Ce projet est la concrétisation d'un partenariat efficace entre la mairie et la Chambre d'agriculture qui ont travaillé de concert sur les conditions de réussite de l'installation pour valoriser ce projet.



et avec la Métropole Nice Côte d'Azur

Pour la sixième année consécutive, la Chambre d'agriculture et la Métropole Nice Côte d'Azur ont élaboré leur programme commun d'actions en faveur de l'agriculture sur le territoire métropolitain.



Les brèves des autres territoires

Parc du Mercantour

Une Commission d'agriculture durable, organisée conjointement par la Chambre d'agriculture et le Parc du Mercantour s'est réunie le 17 mars.

L'objectif de cette commission, coprésidée par le Parc national du Mercantour et la Chambre d'agriculture, est de dresser le bilan des actions liées au maintien des activités sur le territoire du PNM et de présenter les projets pour l'année à venir.

- Le bilan des équipements d'alpage : au cours de l'année 2016, le PNM a réalisé une enquête exhaustive des équipements pastoraux (cabanes, parcs de tri...). Cette étude a permis de déterminer les alpages à équiper en priorité et d'établir un programme de travaux sur 5 ans, avec un objectif de 5 réalisations annuelles.

Les travaux peuvent être financés sur des fonds FEADER, même si ceux-ci sont en diminution. Le PNM a obtenu un crédit d'animation qui permettra d'embaucher un CDD d'1 an pour le suivi et l'animation de ce programme de réhabilitation des équipements pastoraux.

- Le concours prairies fleuries, ouvert à tous les agriculteurs des secteurs choisis annuellement, permet d'évaluer la qualité des prairies de fauche, qualité floristique et mellifère. Pour 2017, le secteur du Haut-Var, et le secteur de Roascia (Italie) seront amenés à concourir.
- Le programme Alpagnes sentinelles : ce programme de travaux pluriannuel a pour objectif d'évaluer les conséquences du changement climatique sur les pratiques pastorales. Il débutera en 2018.

CC Pays des paillons

Le programme Leader du Pays des Paillons a officiellement été lancé le jeudi 9 mars 2017. L'objectif est de soutenir financièrement les projets collectifs de développement agricoles (promotion des produits, points de vente collectifs ...). Contactez-nous pour tout projet qui pourrait s'inscrire dans ce programme.

CA du Pays de Grasse

Le partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse est en cours de finalisation.

La signature est prévue en mai, pour un début des actions communes courant 2017.

L'agriculture des Alpes-Maritimes actrice de la protection de l'environnement

comprendre

Définition

L'agro-écologie est un modèle agricole souvent cité comme la voie pour une agriculture écologiquement et socialement plus responsable. L'agroécologie est à la fois une discipline scientifique (recherche), un mouvement et une pratique (techniques agricoles). L'agro-écologie ne se cantonne pas à une technique, elle prend en compte la protection de l'environnement et le respect des ressources naturelles.

Il n'existe pas de cahier des charges officiel de l'agroécologie. C'est une démarche de progrès qui se base sur l'association de 5 principes exigeants en termes de :

- renouvellement de la biomasse et l'entretien de la fertilité des sols,
- minimisation des pertes en énergie solaire, en air et en eau,
- diversification génétique dans le temps et l'espace,
- valorisation des interactions biologiques,
- lutte contre les ennemis des cultures (maladies, ravageurs et adventices).

La Protection biologique intégrée, une pratique agro écologique

La protection biologique intégrée (PBI) est un système de protection des plantes contre les organismes nuisibles qui utilise de manière coordonnée, un ensemble de méthodes (biologiques, mécaniques, culturales ou génétiques) respectueuses de l'environnement mais aussi de la santé des utilisateurs et des consommateurs.

Le lâcher d'auxiliaires est un des moyens de cette protection biologique intégrée, très utilisée au niveau des maraîchers. Il doit s'étendre maintenant à toute la filière végétale.

La Chambre d'agriculture expérimente la PBI sur son centre d'expérimentation en horticulture

ASTREDHOR Méditerranée Creat teste depuis plusieurs années l'efficacité de nombreux auxiliaires dans le cadre de la lutte intégrée contre les ravageurs en horticulture florale. Il existe d'autres méthodes agroécologiques, telles que la recherche de variétés résistantes ou tolérantes à certains ravageurs ou champignons, l'utilisation de fumures équilibrées...



Des exemples «agro écologiques» menés en agriculture

- Agro-foresterie
- Diversification des assolements
- Allongement des rotations
- Agriculture de conservation
- Production de protéines pour l'alimentation des animaux
- Utilisation de produits de biocontrôle
- Méthanisation

En maraîchage

La PBI est particulièrement développée sur les exploitations des Alpes-Maritimes, en raison de la petite taille des exploitations. Elle requiert avant tout une observation attentive des parcelles pour détecter et évaluer les risques.

Pour optimiser ses effets, quelques règles sont essentielles pour limiter le développement des ravageurs : éliminer les invendus, les débris végétaux et analyser les conditions climatiques. Différentes méthodes sont actuellement utilisées et sont efficaces : l'utilisation de filets anti-insectes, la mise en place de pièges pour capturer les ravageurs.

L'utilisation de la lutte chimique est un dernier recours, en utilisant des matières actives compatibles avec les auxiliaires ou permettant leurs réintroductions rapides.

Et l'agriculture biologique ?

La différence entre une exploitation bio et une exploitation en lutte raisonnée est que les pratiques de l'exploitation biologique sont certifiées par un organisme certificateur indépendant. L'agrément permet à l'agriculteur de se placer sur le marché du bio et d'avoir accès à des circuits de commercialisation spécifiques.

Dans les Alpes-Maritimes, la plupart des producteurs bio est des maraîchers et le bio séduit les jeunes qui s'installent en maraîchage.

Le bio dans les Alpes-Maritimes (2014)

- 194 fermes
- 3 143 ha (Bio & conversion)
- % SAU bio : 7,9%

L'Agence bio indique qu'en 2015, le pourcentage de la SAU bio s'élève à 11.1% dans les Alpes-Maritimes, une hausse significative, plaçant le département dans les 30 premiers départements de France en terme de la SAU. La moyenne nationale est à 5.1%.

Installation de jeunes agriculteurs en bio à Carros ,

Nicolas Lassauque agriculteur à Carros, en GAEC avec Raphaël Balestra.

Le Gaec de la Cavagne a été créé en juin 2016 sur des terrains appartenant à la municipalité. Nicolas et Raphaël ont choisi de s'installer en agriculture biologique.

Pourquoi avez-vous choisi de produire en bio ?

Nous nous sommes installés dans le cadre d'un projet communal où le bio était souhaité dans le cahier des charges, ce qui était déjà, par conviction, notre façon de consommer ! Nous sommes dans un créneau qui se développe car il y a une forte demande des consommateurs locaux.

Combien avez-vous de surfaces et quel est votre circuit de commercialisation ?

Nous cultivons 8000 m² de maraîchage, dont 1500 sous abris. La vente est réalisée sur l'exploitation en vente directe mais aussi sur les marchés d'entreprise à Carros et vers des moyennes surfaces.

Quelles méthodes utilisez-vous pour travailler en bio sur votre exploitation ?

Il est important pour nous de ne pas utiliser de paillage plastique. Nous nous servons de paille naturelle pour lutter contre les adventices. En plus de ce paillage naturel nous réalisons des opérations d'occultation du sol durant 4 semaines. C'est une méthode propre pour lutter contre les adventices.

Nous fabriquons un purin à base d'orties, de fougères et de prèles, utilisé en pulvérisation et en arrosage sur toutes nos cultures. Cela permet de stimuler l'activité biologique du sol et de lutter contre les maladies fongiques sur les plantes.

Le CREAT, un outil pour expérimenter et innover dans l'agroécologie

Dans le cadre de l'UMT FIORIMED, les expérimentateurs travaillent sur de nouveaux programmes en horticulture :

- **COCHORTI** : ce programme a pour objectif de mieux connaître la biologie et les parasites des cochenilles.
- **Nourrir plutôt que lâcher** : nourrir les auxiliaires pour leur permettre de mieux se développer en horticulture florale.
- **IS@M** permet la création d'un outil informatique d'aide à la décision ; toutes filières végétales confondues, ainsi que le suivi des bio-agresseurs et des auxiliaires.

Les objectifs du programme DEPHY EXPE au CREAT

Depuis 2016, le CREAT expérimente sur des cultures de lysanthus et de renoncule, le développement d'une méthode de gestion des ravageurs grâce à la PBI. L'expérimentation répond à 3 objectifs définis dans le programme national DEPHY expé :

1. l'efficacité des auxiliaires par la mise en place notamment de plantes relais ou de plantes pièges et les seuils d'intervention.
2. le développement d'une méthode de gestion des maladies du sol par la mise au point de la culture hors sol sur plusieurs sites de culture de fleurs coupées.
3. la mise au point d'une méthode de gestion des champignons aériens des cultures en travaillant les modes de gestion climatique, ou en utilisant des stimulateurs de défenses naturelles.

Le but de ce programme DEPHY EXPE est la baisse des IFT (Indice de Fréquence de Traitement). En effet, il est important d'apporter aux exploitants des solutions simples et efficaces pour diminuer le nombre de traitements réalisés chaque année.

Le détail de l'ensemble du programme DEPHY HORTIFLOR 2016/2017 est à la disposition de chacun sur le site de la Chambre d'agriculture www.chambre-agriculture06.fr

Du CREAT au CREAM¹,

Le nouveau centre d'expérimentation de la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, le CREAM, devrait être opérationnel à la fin du premier semestre 2018.

Situé en amont de l'ancien centre le CREAT, le CREAM poursuivra ses missions agroécologiques et de recherche dans le cadre des programmes d'ASTREDHOR Méditerranée.

¹Centre de Recherche et d'Expérimentation Agricole Méditerranéen



Barème des filières

Voici les tendances constatées lors du deuxième semestre 2016 pour les principales productions des Alpes-Maritimes

Production	Tendance prix	Volume	Commentaire
Horticulture			L'automne a été marqué par un marché atone. On observe une fin d'année difficile avec une reprise dès le début de l'année avec les batailles de fleurs et la Saint Valentin. Les prix ont souffert de la concurrence italienne, phénomène amplifié en cette fin d'année
Plantes en pot	= ∇	=	
Fleurs coupées	=	= ∇	
			Source : Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes
Maraîchage	= ∇	↗	La campagne 2016 a débuté au printemps avec des conditions peu favorables, ce qui a retardé la production légumière. La hausse des températures début juillet a permis de résorber en partie ces retards. Globalement, la production de tomate et de salade a progressé tandis que celle de courgette a baissé. Les pluies de juin ont entraîné des maladies avec des baisses de production. Sur le MIN de Nice, le prix de la courgette (-7%), de la tomate (-4%,) et des chicones (-12%) a baissé tandis que ceux de l'aubergine et de la salade sont stabilisés. Source : MIN Nice
Oléiculture			Le volume de production 2016-17 est faible. Après une bonne récolte sur la campagne 2015-2016, cette récolte s'annonce comme une année d'alternance. Compte-tenu des volumes, il n'y aura pas de concours oléicole en appellation cette année.
Huile d'olive	=	= ∇	La campagne 2016 est aussi marquée par la recrudescence de la maladie de la circonsporiose à l'automne.
Olives et pâte	=	= ∇	La coloration et la maturité à tendance précoce cette saison ont permis de destiner des olives à la salaison dès le début de la récolte. Source : Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes
Viticulture	=	=	Les précipitations de septembre-octobre ont compensé le déficit hydrique initial. Les vendanges ont été décalées de 3 à 10 jours. La vendange 2016 est comparable à celle de 2015 avec une bonne qualité. 2016 présage un bon cru. Source : Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes
Ovin	=	=	La fête de l'Aid a eu lieu le 12 et 13 septembre. Peu d'agneaux locaux ont été vendus et les 3 sites d'abattages rituels n'ont pas été remplis car le cheptel était encore en estive. Les prix au négoce étaient aussi en baisse (80 € l'agneau hors aid). Malgré tout, la valorisation des agneaux reste stable.
Bovin	∇		Baisse des cours des bovins à la vente. Le cours des veaux de 8 jours diminue (90 €) ainsi que celui des vaches (1000 à 1100 €) et pour les gros bovins, seuls ceux qui font de la vente directe de viande à valoriser l'animal.
Caprin	=	=	Les prix dans les Alpes-Maritimes se maintiennent grâce à la vente directe. Bonne valorisation du litre de lait (2.58 € / litre - moyenne issue des références techniques locales). Sources : Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes
Aliment	=	= ↗	Le prix des concentrés a eu tendance à baisser du fait du cours des céréales, le prix des tourteaux variant peu par ailleurs. Le prix du foin de Crau est supérieur de 10-15% par rapport à 2015. Source : Agreste
Agrotourisme	=	∇	La fréquentation estivale a baissé de 4-5% suite aux événements du mois de juillet. L'hébergement sur le littoral en a fortement souffert avec de fortes baisses. Une partie de la clientèle s'est reportée vers le Moyen et le Haut Pays. Pour décembre, c'est une très mauvaise saison : l'absence de neige s'est amplifiée par les dates des vacances peu favorables. La clientèle s'est ainsi déplacée vers les Alpes du nord où la neige était plus présente, les clients réservant de plus en plus au dernier moment. Source : Gîtes de France

∇ baisse supérieure à 15 %
↗ augmentation supérieure à 15 %

Elus référents : Jean Philippe Frère (commercialisation),
Jérôme Coche (études)
Vos interlocuteurs à la CA : Philippe Perrot

Vous avez un handicap, il existe des aides pour conserver votre activité

Présent dans chaque département, sélectionné et financé par l'Agefiph, le Sameth est un organisme spécialiste du maintien dans l'emploi des personnes handicapées, que vous soyez salarié(e) ou chef d'exploitation.

Il apporte à l'employeur et au salarié toute l'information sur la démarche de maintien dans l'emploi. En fonction des besoins et de la complexité de la situation, il les accompagne dans la recherche de l'aide adéquate pour maintenir le salarié dans son activité. Le Sameth peut faire appel aux aides et dispositifs de droit commun existants (temps partiel thérapeutique, contrat de rééducation professionnelle...) mais aussi aux prestations et aux aides de l'offre d'interventions de l'Agefiph.

Si aucune solution ne peut être trouvée dans l'entreprise, il fait le lien avec Pôle emploi ou Cap emploi, qui accompagnera le salarié dans la recherche d'un nouvel emploi

Les aides pour maintenir l'emploi d'un salarié ou d'un chef d'exploitation handicapé

- La formation visant une nouvelle compétence plus adaptée à l'état de santé.
- L'aide à l'aménagement des situations de travail en compensation du handicap.
- L'aide au maintien dans l'emploi des personnes handicapées en fin de carrière.
- L'aide au financement d'une aide humaine supplémentaire pour compenser la perte de productivité liée au handicap.

Ils en ont bénéficié,

Mr V., 55 ans, éleveur ovin, s'est fait opérer du dos, ce qui limite les efforts du tronc lors des soins aux bêtes : Le SAMETH l'a soutenu dans l'obtention d'une aide partielle pour l'emploi d'un salarié en période de forte activité (notamment l'agnelage).

Mme A, maraichère, 48 ans, a des problèmes de genoux qui l'empêchent de faire des allers-retours fréquents en transportant les cagettes hors du tunnel. Le SAMETH l'a accompagnée pour réaliser une demande de financement de matériel adapté. Elle a pu acheter ainsi une brouette à moteur pour réduire les déplacements tout en réalisant son travail.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à prendre contact avec nos services

Elu référent : Jean-Philippe Frère



Philippe Perrot, votre référent pour «rebondir après les difficultés»

Vous rencontrez une difficulté sur votre exploitation qui peut mettre en péril votre situation. Anticipez et n'attendez pas qu'il soit trop tard !

La Chambre d'agriculture a mis en place un accompagnement gratuit pour vous aider à analyser votre situation et à prendre les bonnes décisions. Il faut pouvoir prendre de la hauteur pour comprendre les problématiques et détecter les véritables freins. S'en remettre à une tierce personne neutre et objective est souvent une bonne solution.

Que vous soyez en difficulté technique, économique, sociale, commerciale, ou que vous ayez subi une calamité (inondation, incendie...), notre conseiller sera votre référent pour vous aider à rebondir et repartir !

Contact : Philippe Perrot : 04 97 25 76 48

Elu référent : Jérôme Coche

La Chambre d'agriculture des Alpes Maritimes au Salon International de l'Agriculture

Chaque année, la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes met «les petits plats dans les grands» pour que les agriculteurs du département soient mis à l'honneur avec une image de notre agriculture : colorée, vivante, passionnée !

Pendant dix jours, sur le stand Hall 3 de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, des espaces étaient consacrés aux productions bien-sûr, mais aussi aux hommes et aux femmes qui travaillent quotidiennement dans ce secteur.

Valoriser la richesse du terroir des Alpes-Maritimes, promouvoir les savoir-faire des agriculteurs et partager leur passion avec les visiteurs du salon, telles étaient les ambitions de la Chambre d'agriculture.

Notre équipe s'efforce chaque année de rendre l'évènement toujours plus attractif et ainsi apporter aux citoyens et aux consommateurs les couleurs, les saveurs et les savoir-faire du département.

Les membres du bureau de la Chambre d'agriculture tiennent à remercier les collaborateurs qui se sont investis pour le salon.

Les filières de production à l'honneur



L'oléiculture

Véritable atout pour le département, l'olive de Nice se déguste en olives de table, en pâte d'olives et en huile d'olive.

Elles sont connues sous l'appellation Olives de Nice (AOP) et transformées pour apporter un véritable or doré avec de l'huile.

Les visiteurs ont pu découvrir avec le SION la pâte d'olive, méconnue hors de notre département.



Chantal Bagnato a participé à la journée Bienvenue à la ferme et à la bataille des fleurs

L'horticulture

Comme au Carnaval de Nice, le mimosa et les fleurs des Alpes-Maritimes ont mis leurs habits de lumière pour une bataille de fleurs devant une foule enivrée par ce parfum du sud.

Véronique, notre fleuriste locale, a composé des bouquets pour la décoration du stand de la Chambre régionale d'agriculture.



Michel Dessus,
chef d'orchestre
de la bataille de fleurs !



Aux côtés de Michel Dessus, Claude Rossignol et Christian Estrosi



Stand Bienvenue à la ferme : la joie et la bonne humeur.

La ferme Ribéri à Tende et la Chevrerie du Bois d'Amont à Saint Cézaire sur Siagne ont pendant dix jours fait découvrir la diversité des produits et des saveurs du terroir : savons au lait d'anesse et de chèvre, charcuteries, glaces, huile d'olive et pâte d'olive. Sur le stand agrotourisme, un séjour à la ferme dans les Alpes-Maritimes a été gagné par un visiteur breton, le samedi 25 février.



Elus et salariés de la Chambre d'agriculture avec Charles Ange Ginésy

Les fleurs comestibles dans les assiettes

Depuis plusieurs années, l'équipe de la Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes station ASTREDHOR Méditerranée CREAT, travaille sur un programme de fleurs comestibles. L'occasion de faire découvrir et savourer les fleurs.

Les cuisiniers du Conseil régional ont sublimé les pensées et ont apporté une touche d'originalité dans les plats lors de l'inauguration du stand Provence Alpes-Côte-d'Azur

**Elus référents : Michel Dessus,
Chantal Bagnato, Jean Philippe Frère
Votre interlocuteur à la CA : Nadine Niel**







Concours Général Agricole Palmarès 06

**20 médailles obtenues pour les
Alpes-Maritimes**

La Chambre d'agriculture félicite les producteurs, oléiculteurs, apiculteurs, viticulteurs et éleveurs pour la qualité de leurs produits et pour la notoriété de notre agriculture maralpine.







Vins AOC Bellet

-  **Jean Spizzo** - Nice
Blanc 2015 (bio)
-  **SCEA Domaine de Saint Jean** - Nice
Blanc 2015 (bio)
-  Rouge 2015 (bio)
-  **Domaine de Toasc** - Nice
Rouge 2014 (bio)

Miels

Jean-Louis Lautard - Le Tignet



-  Miel de lavande
-  Miel du maquis de l'Estérel
-  Miel de lavande fine
-  Miel de la vallée de la Siagne

Catherine et Marc Lavoriero - Sospel




-  Miel de châtaignier

Produits oléicoles

EARL Champ soleil - La Trinité

-  Huile d'olive de Nice AOP
-  Tapenade verte



Jean-Philippe Frère - Le Rouret

-  Olives noires de Nice AOP
-  Spécialité à base d'olives
(pâte d'olives aux herbes)
-  Pâte d'olives de Nice AOP


André Giauffret - Colomars

-  Pâte d'olives noire aux herbes de Provence

Guillaume Frère - Tourrette-Levens

-  Pâte d'olives au basilic
-  Pâte d'olives de Nice AOP

Jean-Luc Spinelli - Castagniers

-  Tapenade noire

Gérard Ferry - Grasse

-  Huile d'olive de Nice AOP

Cérémonie en l'honneur des lauréats du Concours Général Agricole organisée le 6 mars 2017 par le Conseil départemental, la Métropole NCA et la Chambre d'agriculture au Palais de l'Agriculture



Henri Derepas, avec l'équipe de France 3



Hugues et Magali Fanouillaire



Guillaume Frère,
jeune agriculteur,
fait la fierté de ses
grands parents
avec ses médailles.

Produits laitiers - fromages

-  **Bergerie de la Belloire** - St Etienne de Tinée
Tome au lait cru de brebis

Vos élus vous représentent

Février 2017

- 02 Bureau CA 06 : M. Dessus et Elus Bureau
- 03 CODERST, J.P. Clérissi
- 06 Conseil d'Administration SAFER PACA, J.P. Frère
- 10 Comité départemental d'expertises : J.P. Clérissi
Bureau de la CRA PACA, M. Dessus, J. Coche
- 13 Réunion Louvèterie, J.P. Frère
- 21 Session CA 06, Elus CA 06
- 22 Session APCA, M. Dessus
- 25 SIA : ouverture, C. Bagnato
- 28 SIA, inauguration stand région PACA : M. Dessus,
J.P. Frère, C. Bagnato

Mars 2017

- 01 SIA, stand région PACA : M. Dessus, J.P. Frère, C. Bagnato.
- 03 COTECH 06 SAFER, J.P. Frère, J. Sergi
- 03 Réunion régionale AITA (installation/transmission), J. Coche

- 07 CDPENAF, J.P. Frère
- 08 Commission départementale paritaire M. Dessus, J.P. Frère
- 14 Bureau de la CA06
- 15 Réunion OIN à Gattières M. Dessus
- 16 AG de la FDSEA M. Dessus
- 17 Commission agricole du PNM M. Dessus, J.P. Cavallo
- 20 Réunion régionale AITA (installation/transmission) J. Coche
- 21 Commission aménagement CA06
- 23 Comité élevage M. Dessus, J.P. Cavallo
- 27 Portes ouvertes lycée Vert Azur d'Antibes C. Bagnato
- 29 Cropsav végétal M. Dessus
- 30 Conseil d'administration Astredhor J. Coche
- 30 Comité départemental d'expertise J.P. Clérissi
- 30 Conseil Départemental : Innovation «06 à table» M. Dessus,
J.P. Frère, B. Gabelier, J.P. Clérissi, S. Amorotti

Nos prochaines formations

Elevage

- Transformation : découpe de jeunes bovins

La formation du 12 mai est complète mais vous pouvez déjà vous inscrire pour la prochaine session !

- Calculer et maîtriser ses coûts de production en élevage bovin laitier

Date : 11 avril à Roquebillière

- Transport des animaux, obtenir le captav

Les pré-inscriptions sont ouvertes ! (ovin, caprin, bovin, équin, porcine)

- hygiène en atelier de transformation (toutes productions)

Date : 27 avril à Nice

Production végétale

- greffage du châtaignier à Tende

Date : 5 mai

Economie

- Passer du forfait au micro BA : les impacts comptables et fiscaux

Durée : 1 jour

Dates : 31 mars - avril : 7 / 14 / 25 - mai : 4 / 5 / 9

- Quelle structure juridique pour un point de vente collectif ?

le 4 mai à Nice

Contact et inscriptions : Nathalie Hellé - 04 97 25 76 40

Journée Porte Ouverte du Réseau

« S'installer sur des reconquêtes pastorales »

Mardi 17 mai 2017
10h à 12h30
Chez M. Boulogne
06 - Iionse

Repas sur place possible
- Inscription obligatoire

Au programme :

- Présentation de l'élevage
- S'installer sur des reconquêtes pastorales
- Valoriser sa production
- Discussions

Autres dates éventuelles : Automne 2017 Augmenter sa productivité en système intégré (SI) Automne 2017 Des apports en système pastoral extensif (SE)

RENSEIGNEMENTS :
Service Client CA06 : 04 97 25 76 40
06 20 54 87 83

Partenaires : Linosys, Région PACA, etc.

Rubrique "bouts de foncier"

LANTOSQUE. Cultures légumières/permaculture

Une association locale propose la mise à disposition de 2 terrains pour l'implantation de cultures, de préférence permaculture. L'un de 8000 m² (3000 exploitables) en restanques, à proximité du village, accessible en véhicule. Présence d'une source sur le terrain + réseaux eau et électricité à proximité.

L'autre de 2000 m², en restanques étroites, en bord de route mais accès à créer. Possibilité implantation de verger. Eau à proximité.

SAINT MARTIN VESUBIE. Cultures légumières/permaculture

Une association locale propose la mise à disposition d'un terrain de 1ha, de préférence pour de la culture. Grandes restanques. Eau à proximité. Altitude : 1400 m. Accès pédestre uniquement

Contact : Estelle Pernot 04 97 25 76 49



Le bon sens a de l'avenir

Agriculteurs

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

www.ca-pca.fr/agriculteurs