

VITICULTURE**Clap de fin pour les vendanges**
en Languedoc-Roussillon **Page 5****INTERPROFESSION****Un nouveau délégué général**
à la tête du CIVL **Page 8****MSA LANGUEDOC****Cédric Saur et Albert Moulet**
réélus à l'unanimité **Page 10****PORTRAIT****Les Amandes et olives**
du Mont Bouquet **Page 20**

RÉUSSIR

PAYSAN du Midi

L'hebdo des agricultures méditerranéennes

VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2020 - 3,10 €

www.paysandumidi.fr**n° 3820****CULTURE DE L'AMANDIER****Amande : un fruit à coque**
d'avenir en Occitanie **> p. 4**

Josevi Parra / Pixabay



Anthony Bafoi

INTEMPÉRIES**Effondrement en**
Cévennes gardoises

La violence et la soudaineté des crues du 19 septembre ont pris de cours les habitants et dévasté une partie des récoltes et des terres agricoles du Gard cévenol. Ce vendredi, une commission d'enquête a été dépêchée pour déclencher les mesures de calamités agricoles.

Page 7**'DE FERME EN FERME'****Portes ouvertes des**
exploitations agricoles

Traditionnellement organisé le dernier week-end d'avril, l'opération de 'Ferme en Ferme' aura lieu ce week-end dans le Gard, et le suivant dans l'Hérault. Découverte de fermes engagées dans une démarche d'agriculture durable.

Page 9

EN BREF

Procès Laboral Terra

Le juge départiteur au Conseil des prud'hommes d'Arles a rendu son verdict le 22 septembre dans le procès Laboral Terra, qui oppose cinq travailleurs détachés marocains à l'entreprise de travail temporaire espagnole et aux entreprises françaises utilisatrices de cette main-d'œuvre. Le juge a estimé que les contrats de travail des citoyens marocains sont soumis au droit espagnol, et ne sont donc pas requalifiables en CDI français. En revanche, les entreprises françaises ont été condamnées, de manière "solidaire" avec Laboral Terra, à verser aux travailleurs détachés les salaires et congés payés restant dus. "On va se déclarer satisfaits de cette première étape", a réagi l'avocat Maître Yann Prévost, qui défend deux travailleuses détachées dans cette affaire. Il s'est réjoui que le juge reconnaisse que le "noyau dur" du droit du travail européen et français s'applique aux travailleurs détachés, et que "les entreprises utilisatrices ne sont pas sans responsabilités". L'avocat prévoit cependant de faire appel sur sa demande de reconnaissance de "fraude" au travail détaché, car les contrats de travail de ses clientes ont été signés en France et non en Espagne, explique-t-il.

Réforme de la Pac : encore des divergences entre les ministres des Vingt-sept

"Nous avons fait un grand pas en direction d'une approche générale des États membres sur la future Pac. Malgré quelques divergences, nous devrions y aboutir au mois d'octobre", veut croire le commissaire européen à l'Agriculture, Janusz Wojciechowski. La plupart des ministres de l'Agriculture de l'UE se sont eux aussi engagés dans cet objectif. Pourtant, leur discussion du 21 septembre à Bruxelles a montré que de nombreuses divergences existaient encore entre eux. La principale : l'architecture environnementale de la future Pac, en particulier la fixation d'une part minimale de l'enveloppe des aides directes à consacrer aux éco-régimes. Mais d'autres questions restent ouvertes : la définition du vrai agriculteur, les dérogations accordées aux plus petites exploitations, les aides couplées, le nouveau modèle de mise en œuvre avec ses indicateurs et ses rapports de performance. Certains ont même demandé à rouvrir les discussions sur le règlement OCM unique afin d'améliorer les outils de gestion de crise à la lumière des difficultés liées à la pandémie de Covid-19.

Régime des plantations : appel des AOC viticoles à une plateforme politique

L'ensemble des AOC viticoles françaises a saisi l'occasion de la conférence de presse annuelle du Syndicat général des vigneronns de Champagne (SGV) à Paris, le 16 septembre, pour appeler "solennellement le gouvernement français à la création d'une plateforme au niveau européen pour prolonger la régulation des plantations après 2030". Le ministre de l'Agriculture "doit convaincre ses homologues européens dans le cadre des discussions sur la Pac". Éric Tesson, directeur de la Cnaoc, a rappelé "la fenêtre de tir qu'il ne faut pas rater" : la présidence allemande de l'UE compte mener les discussions sur la future Pac avant la fin de l'année et, parmi les sujets, est inscrit celui des autorisations de plantations de vignes.

Le congrès de la FNPFruits reporté à 2022

Jeudi 17 septembre s'est tenu le premier conseil d'administration physique de la FNPFruits, après de longs mois d'éloignement. Après de nombreux échanges, il a été décidé de reporter en 2022 le congrès, qui devait se tenir en janvier 2021 dans la Drôme. "Cette décision n'a pas été simple à prendre compte tenu des implications de celle-ci. Pour autant, les administrateurs ont préféré prendre cette décision relativement tôt, afin d'éviter aux différentes équipes de trop s'impliquer, au risque de devoir tout annuler en dernière minute", souligne la FNPFruits dans sa lettre hebdomadaire. En janvier 2021 sera organisée une simple assemblée générale, en présentiel ou à distance en fonction des conditions sanitaires du moment.

RENTÉE SYNDICALE

Les JA à fond sur le renouvellement des générations

Les Jeunes agriculteurs (JA) ont fait leur rentrée syndicale, le 15 septembre, par visioconférence. L'occasion pour eux de présenter leurs revendications. Un mot d'ordre : assurer le renouvellement des générations.

"En 2019, nous avons compté 4 990 installations aidées, en léger retrait par rapport à 2018, mais ces résultats sont encourageants, car on se stabilise autour des 5 000, même si on ne se repose pas sur nos lauriers", a affirmé Loïc Quelle, vice-président de Jeunes agriculteurs (JA), le 15 septembre. L'âge moyen des agriculteurs avoisine aujourd'hui les 52 ans. "Il faut donc s'attendre à ce que de nombreux agriculteurs partent à la retraite dans les dix prochaines années", a-t-il ajouté. "C'est un réel enjeu, car le quart de la SAU (surface agricole utile) sera transmise dans les prochaines années", a renchéri Sébastien Richard, vice-président des JA.

Attirer et accompagner

Ce renouvellement des générations est l'une des pierres angulaires du programme des JA pour que l'agriculture puisse se projeter dans les prochaines décennies. "Notre objectif est d'avoir des territoires ruraux dynamiques et vivants, avec une agriculture résiliente, qui assure la souveraineté alimentaire, au centre de la ruralité", a justifié Loïc Quelle. Les JA entendent ainsi sécuriser les parcours de la transmission via le contrôle des structures et l'accès au foncier, en luttant contre les concentrations. "Les terres doivent aller aux jeunes

plutôt qu'à l'agrandissement, car une fois que la transmission est effectuée, il n'y a plus de retour en arrière possible", a expliqué Sébastien Richard, qui milite également pour la mise en place d'une loi foncière. "Les JA la réclament depuis 2015", a-t-il ajouté.

Afin d'attirer les jeunes générations à s'engager dans le métier de l'agriculture, tant en amont qu'en aval, les JA ont décidé de réaliser une campagne promotionnelle sur les réseaux sociaux "à l'image de ce que font ou ont pu faire l'armée et l'artisanat", a précisé Samuel Vandaele, président des JA. "Aujourd'hui, ce sont 50 000 postes qui sont à pourvoir dans le milieu agricole, sans compter ceux du secteur agroalimentaire", a-t-il précisé. Pour Loïc Quelle, "il faut donner envie aux candidats, les attirer et les accompagner".

"Juste rémunération"

Les Jeunes agriculteurs se veulent aussi en phase avec les attentes sociétales : changement climatique, préservation des ressources et de la biodiversité, "dans un juste équilibre avec les territoires et les revenus", a jugé Samuel Vandaele. Liant le geste à la parole, les JA poussent l'idée d'un diagnostic carbone sur les exploitations dès l'installation d'un jeune, pour savoir où il se



En 2019, 4 990 installations ont été aidées, soit un peu moins qu'en 2018.

situe en termes de captage de carbone ou de réduction de ses émissions de gaz à effet de serre. "Il faut développer le potentiel de réduction des émissions de gaz à effet de serre et de stockage du carbone des exploitations agricoles, valoriser l'engagement des agriculteurs dans l'adaptation et l'atténuation au changement climatique", a expliqué le président des JA. Estimant que c'est un "axe majeur de la future Pac", il souhaite également passer "en mode projet" avec, au bout, "une juste rémunération" pour les agriculteurs. Les JA n'excluent pas de faire appel à des entreprises privées qui disposent de crédit carbone "et qui pourront les utiliser auprès de nous", a-t-il conclu.

Pac : "touche pas à l'installation"

Au nom des JA, Aurélien Clavel, vice-président, a donné le sentiment du syndicat à l'égard de la future Pac. Les JA espèrent qu'un "accord sera trouvé d'ici début 2021" et souhaitent que, pendant la période de transition qui devrait s'échelonner jusqu'au 31 décembre 2022, "les outils actuels soient maintenus". Les premières estimations donnent un budget plutôt stable en euros constants, "mais s'il devait baisser, alors cette baisse devrait être linéaire [...], à l'exception des budgets alloués à l'installation tant sur le premier que le deuxième pilier, car le renouvellement des générations est important", a-t-il indiqué. ■

ACUTAGRI

LE DESSIN DE LA SEMAINE



LE CHIFFRE

DE LA SEMAINE

60 000 €

Verallia, troisième producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et les produits alimentaires, s'associe au label 'Vignerons engagés' (ex-'Vignerons en développement durable'), le premier label développement durable et RSE (Responsabilité sociale des entreprises) dans le vin, pour soutenir les viticulteurs touchés par la crise sanitaire et promouvoir la résilience de la filière, a-t-il annoncé le 18 septembre. Ce partenariat prend la forme d'un fonds, que Verallia France dotera de 60 000 € sur la période 2020-2022, et qui récompensera chaque année quatre projets engagés de vigneronns. Les catégories des projets sont les suivantes : biodiversité et environnement, territoire et ancrage local, lutte contre le changement climatique et projet libre.

CHAMBRES D'AGRICULTURE

Bercy rassure les chambres sur leur budget

À quelques semaines des débats sur le projet de loi de finances (PLF) pour 2021, Olivier Dussopt a assuré que son ministère ne prévoit pas, à ce jour, de baisse du plafond de la taxe affectée aux chambres d'agriculture (TATFNB). Il souhaite toutefois améliorer la "productivité" du réseau et simplifier les circuits de financement.

À l'occasion de son audition, le 16 septembre, par les députés de la mission d'information sur les chambres d'agriculture, le ministre des Comptes publics a affirmé qu'il ne prévoyait pas pour 2021 de changement dans le plafond de la taxe additionnelle à la taxe sur le foncier non bâti (TATFNB), affectée au réseau consulaire. Alors que le projet de loi de finances (PLF) pour 2021 doit être présenté le 28 septembre, Olivier Dussopt a déclaré qu'"en matière de financement des chambres d'agriculture, nous n'avons pas prévu d'introduire, à ce stade, d'article modifiant dans un sens ou dans un autre le plafond de la taxe affectée". Par ailleurs, le ministre a annoncé que le

"périmètre de la politique agricole sera préservé. Le dispositif du plan de relance, hors programme d'investissement d'avenir (PIA), s'ajoutera au périmètre habituel du ministère de l'Agriculture".

Concernant le réseau des chambres d'agriculture, le ministre a toutefois ajouté que "cela ne signifie pas l'arrêt de toute demande d'effort en matière d'organisation et d'efficacité". Et de citer le chiffre suivant : "En 1995, les chambres employaient un équivalent temps plein (ETP) pour 133 exploitations; aujourd'hui c'est un ETP pour 60 exploitations." Le Contrat d'objectifs et de performance (COP), actuellement en négociation, "doit être l'occasion d'une discussion sur la performance et l'efficacité de la mobili-

sation fiscale" et "d'examiner, quand c'est opportun, la régionalisation, la mutualisation, mais aussi les modalités qui permettraient d'augmenter la productivité", a rappelé le ministre.

Plan de relance salvateur

Pour ce nouveau débat budgétaire, les chambres craignaient une nouvelle tentative de coupe ; elle serait "totalement incohérente" avec les objectifs du plan de relance, avait prévenu le président de l'APCA (tête de réseau) Sébastien Windsor, début septembre. Et c'est, en somme, ce qu'a dit Olivier Dussopt lors de son audition : "De nombreuses dispositions du plan de relance seront mises en œuvre par ou avec les chambres d'agriculture", a-t-il expliqué. "Je pense aux actions pour un meilleur bilan carbone, au développement de l'agriculture biologique, aux Plans alimentaires territoriaux (PAT), mais aussi à l'indépendance protéique et à la réduction des produits phytosanitaires."

Lors du PLF pour 2020, le gouvernement avait d'abord inscrit une baisse du plafond de la TATFNB de 45 millions d'euros, avant de revenir sur cette décision quelques semaines plus tard. Le réseau consulaire est en pleine mutation budgétaire depuis une dizaine d'années. Les chambres d'agriculture recourent de plus en plus aux prestations rémunérées pour conserver leur équilibre budgétaire, mais aussi pour "accompagner un accroissement de leurs effectifs", notait le CGAAER, dans un rapport paru en 2018. Le réseau des chambres d'agriculture est confronté à une "stagnation, voire une réduction des financements publics : plafonnement à 292 millions d'euros de la collecte de la TATFNB depuis 2013 ; diminution en tendance de la collecte de la taxe alimentant les CasDar ; baisse des subventions des collectivités territoriales, en particulier celles émanant des conseils départe-



Olivier Dussopt, ministre des Comptes publics : "Nous n'avons pas prévu d'introduire à ce stade d'article modifiant dans un sens ou dans un autre le plafond de la taxe affectée."

mentaux suite à l'application de la loi NOTRe." Le budget global du réseau est de 760 millions d'euros.

Circuits de financement

Au-delà des aspects purement budgétaires, le ministre des Comptes publics a attiré l'attention des parlementaires sur la complexité des canaux de financement liés à la TATFNB. "Nous porterons un intérêt à toute proposition permettant de simplifier les circuits de financement", a-t-il expliqué. D'abord, parce que sa collecte est complexe, "avec un taux de taxe en fonction du plafond, des reverses extrêmement résiduels, et des effets d'assiette marginaux, mais complexes à gérer".

Ensuite, parce que le circuit de distribution est lui-même diversifié. Entre le réseau des chambres d'agriculture (départemental, régional et national) et la profession forestière (CNPF, Fonds stratégique forêt bois, programme de valorisation du bois), la TATFNB ne finance pas moins de huit organisations différentes. "Le circuit d'affectation fait qu'elle est d'abord versée aux chambres départementales, puis réservée à la filière bois, et ensuite aux chambres régionales et à l'APCA", constate le locataire de Bercy. "En réalité, il est extrêmement compliqué d'y voir clair sur qui touche quoi et pour quelle raison."

Un rapport sur l'affectation de la TATFNB avait été commandé il y a un an par le Parlement. Il est en cours de relecture entre Bercy et la Rue de Varenne, et devrait être livré prochainement. Il contiendra des propositions à ce sujet, a promis Olivier Dussopt. ■

AGRA PRESSE

RÉACTION

APCA : "Ne condamnons pas la filière méthanisation agricole"

Le projet de révision du tarif d'achat du biométhane injecté dans les réseaux de gaz naturel (arrêté tarifaire et décret) soumis par l'administration pour examen au CSE du 15 septembre, suscite l'inquiétude de toute la filière agricole. Les objectifs qui y figurent sont incohérents et condamnent la filière méthanisation, pourtant créatrice de valeur pour les territoires ruraux. En effet, la baisse immédiate pouvant aller jusqu'à 15 % par rapport au tarif actuel suivie de nouvelles baisses annuelles d'ores et déjà programmées de 2 % minimum, et des conditions d'accessibilité plus restrictives, nous paraissent trop sévères pour la consolidation d'une filière biométhane durable en développement. Ne cassons pas la filière avant qu'elle ait démarré, il est urgent de mettre les acteurs autour de la table, et notamment les agriculteurs qui risquent d'être totalement évincés par le nouveau cadre proposé. Évincés par la répartition proposée dans le nouveau cadre tarifaire de volumes cibles à 50 % entre projets en guichet ouvert et les projets en appel d'offres, non adapté à la réalité agricole. Cette répartition n'est pas du tout cohérente avec le gisement français qui est à 90 % agricole ! Évincés également par la limitation de l'augmentation à 30 % tous les 24 mois de la capacité maximale de production pour toutes les installations en production. Cette mesure est un frein supplémentaire au développement des petites unités de méthanisation.

La FNSEA et les Chambres d'agriculture déplorent ce manque d'ambition pour la transition énergétique qui ne peut se réduire à une approche budgétaire. ■

DERNIÈRE MINUTE

Nouvelle convention collective nationale pour l'agriculture

Attendue depuis plus de trois ans, la convention collective nationale visant à structurer le dialogue social des branches de la production agricole et des Cuma vient d'être signée par l'ensemble des partenaires sociaux. Cette convention établit une classification des emplois de la filière agricole en prenant en compte les compétences et les responsabilités "inhérentes" aux emplois, indique la FGA-CFDT, ajoutant que des "avancées sociales" ont été obtenues sur la prise en charge des déplacements de salariés, le travail de nuit, les indemnités de départ à la retraite, le télétravail et le droit à la déconnexion. Pour la FNSEA, le texte "satisfaisant et équilibré" pose un "jalón décisif" dans la concertation syndicale et patronale afin de "favoriser l'évolution professionnelle des salariés". La convention entrera en application dès le 1^{er} janvier 2021, précise la fédération des exploitants.

GRAPPILLÉ SUR LE NET

Grappe sur pieds

Alpha, Nérée ou Gaïa. Non, il ne s'agit pas de nouveaux cépages résistants ou de déesses grecques oubliées, mais de paires de baskets, en cuir de raisin. La tendance chez les marques et les créateurs de mode est au tout végétal, vegan, local, naturel, recyclable... Bref, n'en jetez surtout plus. C'est ce qui a conduit cette étudiante bordelaise, Laura Babin, à créer Zéta et sa basket "durable et responsable" Alpha, issue de matières biologiques et de produits naturels. Les déchets résiduels du raisin sont réutilisés pour créer l'enveloppe extérieure de la chaussure, tandis que les semelles sont faites de liège et de caoutchouc recyclés. Les lacets seraient même créés à base de plastiques polluant la Méditerranée. Et quand le soulier semi-végétal arrivera en fin de vie, le temps des vendanges aura sonné pour lui, pour finir en combustible vert.

Les grosses marques ont aussi dégainé leurs modèles "éco-responsables" faits de pâte de résidus de raisin, comme la Nérée ou Gaïa du Coq Sportif. Comptez 130 € pour la première, au design "rétro running", et 135 € pour la "classique". Les matières sourcées proviennent d'Italie et les tatanes veggio confectionnées au Portugal. Pour l'empreinte carbone, on repassera. Même l'association de protection animale Peta a salué l'initiative. Certains internautes ont, par contre, modéré l'enthousiasme : "Dommage que la basket soit aussi moche", commente @Twitt_Mymy, définitive. @AzzopardiPatri1 s'interroge, elle, "À la fin du marathon, on bouffe ses baskets !?!", quand d'autres tiquent sur le coup de bambou à la caisse. "Vu le prix des chaussures à la viande de cette marque... je ne veux pas savoir le prix des tennis vegan." (@MANGADO1) ■

PH. DOUTEAU

bertrand dussauge @pluriel - 17 sept.
Zéta, les basket recyclées, recyclables et vegan en « cuir » de raisin. Vive la #neguentropie ou la lutte contre la dissipation d'énergie

Sources : www.maddyness.com - fr.fashionnetwork.com/ Twitter : @M_Gutierrez_AE - @pluriel - @GQFrance



AGENDA

SALONS

► Du 13 au 15 octobre
Salon Med'Agri, édition 100 % digitale pour la deuxième édition du salon méditerranéen, plateforme numérique à partir du mardi 13 octobre à 10 h.
www.medagri-online.com

► 30, 31 octobre, et 1^{er} novembre
Salon du vin... à la plage, 30 octobre de 11 h à 20 h, 31 octobre de 10 h à 20 h, 1^{er} novembre de 10 h à 19 h, entrée libre, verre à dégustation : 3 €, Esplanade Maurice Justin (front de mer, centre-ville), La Grande Motte (34).
salonduvin.fr

► Du 3 au 5 novembre
Dionysud, le salon des professionnels viti-vinicoles du Grand Sud de la France, 9 h à 18 h, Parc des expositions, Béziers.
www.dionysud.com

RENDEZ-VOUS

► 26 et 27 septembre
11^e grande foire de l'agriculture paysanne, samedi de 14 h à 20 h, dimanche de 9 h à 18 h, marché paysans et artisans, conférences, théâtre, démonstrations de matériel..., Domaine des 3 fontaines (entre Canet et Le Pouget, 34).
https://www.facebook.com/events/266164824669250

► 4 octobre
17^e fête de la Confédération paysanne du Gard, de 9 h à 13 h, marché paysan, forum militant, débat sur la défense de l'élevage paysan, Saint-Geniès-de-Malgoirès (30).
http://gard.confederationpaysanne.fr/

► 11 octobre
Foire de la pomme, du riz et du vin, 9 h à 18 h, marché de terroir, artisanat, animations... Aigues-Vives (11).
www.carcassonne-agglo.fr

CONFÉRENCES

► 27, 28, 29 octobre
Journée thématique 'Des ravageurs et des hommes' et 12^e Conférence internationale sur les ravageurs et auxiliaires en agriculture (Ciraa)
Montpellier SupAgro, Montpellier.
Contact : https://bit.ly/37sqxhU

INNOV'ACTION

► 9 octobre
De la vigne au caveau avec les cépages résistants aux maladies
de 10 h à 13 h
Vignerons du Pays d'Ensérune, Nissanes-Ensérune.
Contact : https://bit.ly/37sqxhU

TECHNIQUE

► 3 novembre
Webinaire "Comment intégrer le biocontrôle ?"
de 14 h à 16 h 30, agrosys.fr/webinaire

RÉCOLTE D'AMANDES

La filière a besoin de se structurer en Occitanie

En Occitanie, la récolte d'amandes se situe dans une année moyenne sur le plan quantitatif. Les pluies importantes rencontrées pendant la période de floraison ont été un facteur limitant, mais la qualité est au rendez-vous. Quels marchés pour demain ? Le point avec Marc Berthomieu, président de l'Uparo.

Comme les vignes, les amandiers ont vu leur cycle physiologique prendre un peu d'avance cette année en Occitanie. Si, dans la région, on trouve le gros des surfaces plantées dans les Pyrénées-Orientales, les amanderaies se rencontrent également dans le Gard, l'Aude, le Tarn-et-Garonne ou l'Hérault. Créée en 1994 dans le Roussillon, l'union des producteurs d'amandes régionale était restreinte à la partie catalane et était tombée en dormance. Depuis 2018, elle s'est remise en activité en s'ouvrant aux producteurs des autres départements de la région Occitanie. Cette Uparo est à présent régionale, et présidée depuis deux ans par l'Audois Marc Berthomieu, qui cultive, depuis 2015, dix hectares d'amandiers à Ornaisons. L'union regroupe aujourd'hui une trentaine de producteurs sur presque 150 hectares. "La filière étant quasi inexistante, nous avons décidé de la structurer en relançant l'Uparo il y a deux ans. L'idée était de disposer d'une structure motrice pour ne pas rester seuls chacun dans nos coins, et surtout aider ceux qui cherchent à s'installer. Nous avons un bon nombre d'adhérents qui n'en sont encore qu'à l'étape de portage de leur projet. Nous sentons une vraie dynamique pour une culture qui procure une bonne rentabilité", indique le président de l'Uparo. Selon les variétés cultivées dans la région, la récolte a démarré depuis la mi-

août pour se terminer en cette fin de mois de septembre. Des marchés de niche en circuit court existent également pour les amandes fraîches récoltées entre juin et juillet. "Les restaurants étoilés de la région en sont friands", apprécie Marc Berthomieu.

Qualité des amandes régionales

Le cycle végétatif est un peu en avance par rapport aux autres années et la récolte laisse présager des quantités plutôt moyennes. "Il y a eu de fortes pluies en mars, soit au moment de la floraison, qui ont rincé les fleurs et gêné la pollinisation. De plus, certains secteurs du Gard ont connu des gelées printanières", décrit le producteur basé à Ornaisons.

Les conditions climatiques humides ont de plus accentué la pression du chancre à *Fusicoccum (Fusicoccum amygdali)* observée habituellement sur amandiers. La qualité des amandons (amandes décortiquées) n'en a pas été affectée pour autant, "le niveau qualitatif restant homogène d'une année sur l'autre pour l'amandier. C'est surtout l'absence d'amandes qui est préjudiciable", rappelle Marc Berthomieu.

Le marché mondial de masse étant alimenté à 80 % par les amandes en provenance de Californie, la production régionale est écoulée dans des circuits courts de vente directe ou de vrac. Les variétés françaises cultivées offrent des



Les amandes produites en Occitanie se distinguent par des qualités organoleptiques excellentes. Leur valorisation passe par les circuits courts.

qualités organoleptiques sans commune mesure avec celles proposées par l'ogre américain. "Pour l'heure, nous n'avons ni la filière, ni les volumes pour être en mesure de répondre aux attentes des industries agro-alimentaires ou la grande distribution. Nos amandes

régionales sont en revanche connues et recherchées par les opérateurs artisanaux chocolatiers", ajoute encore Marc Berthomieu. Il a, en outre, mis en place un cahier des charges pour la marque pays cathare, qui met en avant la production audoise.

Structuration nécessaire de la filière

Sur cette base qualitative, le cours des amandes régionales n'est pas officiellement établi. "C'est vraiment quelque chose sur lequel nous souhaitons travailler pour que tout le monde ait des repères et structurer encore la filière", indique le président de l'Uparo. Les membres de l'union partagent déjà les demandes de leurs clients respectifs qu'ils ne sont pas en mesure de satisfaire.

Les niveaux de prix permettent ainsi de valoriser l'amande régionale autour du double de celui de l'amande de masse californienne. "Il y a une dynamique intéressante dans notre activité, avec beaucoup de porteurs de projets dans la région. Nous disposons en plus d'une casserie dans les P-O, qui permet la prestation de décorticage des amandes. Mais il y a besoin de se structurer, à l'image de ce qu'a fait la filière de l'olive il y a une vingtaine d'années", poursuit Marc Berthomieu. Même si ce n'est pas une culture gourmande en eau, l'irrigation est indispensable à la conduite d'amandiers en Occitanie. Dans la quinzaine d'années de production adulte optimale de l'arbre, un rendement d'une tonne par hectare peut donc être envisagé.

Des essais sont menés pour densifier les plantations, mais Marc Berthomieu insiste sur le fait que le feuillage de cet arbre a besoin d'aération et de beaucoup de lumière. ■

OLIVIER BAZALGE

FRANCE AMANDE

Laurent Belorgey : "se différencier et labelliser l'amande française"

Deux ans après la mise en route de l'Interprofession, les objectifs de plantation sont tenus et les projets autour de l'amande française, en matière de labellisation notamment, prennent forme. Le président de France Amande fait le point.

▶ Avec le plan initié par la Chambre régionale d'agriculture il y a quelques années, l'objectif était de relancer les plantations. Quels sont les enseignements que vous tirez de l'inventaire verger réalisé sur 2019 ?

Laurent Belorgey : "On constate que la dynamique des plantations s'accélère et va se poursuivre à court terme. Il est, en revanche, difficile de savoir ce qu'il se passera au-delà des quatre prochaines années. Tout va dépendre de l'arrivée sur le marché des amandes produites par les vergers qui se plantent aujourd'hui. On ne peut qu'espérer que la dynamique des producteurs et les prix se maintiennent. Les prix de l'amande française - actuellement entre 12 €/kg et 13 €/kg - sont assez élevés parce qu'il y a très peu d'offre sur le marché. Notre objectif est que les producteurs puissent produire, vivre du fruit de leur travail et fournir de l'amande française. Il ne faut pas que l'on échoue au moment de la mise en marché des amandes, qui seront produites dans les années qui viennent."

▶ Avec le développement des surfaces, ne craignez-vous pas qu'une hausse des plantations ne déstabilise les prix ?

LB : "Nous sommes sur une micro-niche. Le risque est là, mais il reste quand même largement maîtrisable. En France, il s'importe aujourd'hui 34 000 tonnes d'amandes. On en produit 500 tonnes actuellement, et il devrait s'en produire 1 500 tonnes en 2024. Il faut malgré tout avoir à l'esprit que l'amande française ne représente qu'un petit marché avec une valeur plus importante certes, mais qui peut vite être saturé. À nous de parvenir à élargir nos débouchés, et surtout de bien anticiper l'arrivée en production des vergers qui se plantent aujourd'hui."

▶ Pour établir le bon prix dès le départ ne faut-il pas que les producteurs puissent contractualiser ?

LB : "France Amande n'a pas vocation à commercialiser, mais c'est ce que l'on va essayer de mettre en place. L'idée est que les producteurs puissent contractualiser des volumes

avec les utilisateurs industriels (calissonniers, nougatières, confiseurs, etc.). Les débouchés de l'amande de Provence aujourd'hui sont étroits, il y a les circuits courts qui fonctionnent, le marché vers des industriels qui est important mais, en revanche, nous ne sommes pas pour l'instant présents sur le marché de la grande distribution et de l'épicerie fine, puisqu'il n'y a pas suffisamment d'amandes."

▶ Est-ce que le développement de la filière doit passer par la création d'un signe de qualité ?

LB : "L'ambition est plus que jamais là. Il faut parvenir à se différencier et labelliser l'amande française, pour maintenir un tarif plus élevé que le tarif international. Le consommateur doit aussi pouvoir facilement reconnaître l'amande française. On sait que l'obtention d'un signe de qualité prend du temps, cinq ou six ans pour une IGP, et trois ou quatre ans pour un Label rouge. Pour être vraiment prêt au moment où la production va augmenter, nous lançons ces

sujets aujourd'hui. Nous avons réalisé une pré-étude. C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de partir sur une démarche Label rouge et, parallèlement, sur trois IGP pour la Corse, la Provence et l'Occitanie. Ces signes de qualité nous permettraient d'avoir une segmentation de notre offre, avec des amandes en IGP et des amandes sélectionnées en IGP Label rouge.

En attendant d'obtenir ces signes de qualité, la première étape serait de lancer une marque collective que l'interprofession porterait et mettrait gratuitement à disposition de tous les opérateurs. Nous avons aussi identifié une demande de certains utilisateurs autour du commerce équitable, à laquelle nous voulons répondre. Enfin, il nous paraît intéressant de montrer au consommateur que l'on a bien pris en compte la demande sociétale en matière d'environnement dans la production. La culture de l'amande s'intègre bien dans les critères du HVE. Nous avons donc engagé une réflexion sur un accompagnement des producteurs d'amandes sur le pro-



Comme l'explique Laurent Belorgey, président de France Amande, "l'amande française devrait rapidement pouvoir s'appuyer sur une marque collective portée par l'interprofession".

cess de certification. L'objectif est que toute la production française puisse être certifiée HVE.

La feuille de route est tracée. Les quelques mois qui viennent de passer ont un peu ralenti notre action, mais, à la rentrée, nous allons très vite avancer sur ces cahiers des charges et y travailler très en amont pour que tous les producteurs qui plantent sachent la direction que l'on veut prendre. C'est vraiment notre ambition. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR EMMANUEL DELARUE

VITICULTURE

L'écho des vendanges

Hérault

Les vendanges touchent à leur fin dans le département



Première bonne nouvelle : la plupart des vigneronnes avaient fini de vendanger avant l'épisode cévenol du week-end dernier. "Hormis sur l'est montpelliérain, il n'y a pas vraiment eu de dégâts, et compte tenu de l'annonce de cet épisode, beaucoup de vigneronnes ont accéléré les vendanges pour ne pas exposer leur récolte. Si, pour les secteurs précoces, tout avait déjà été récolté, pour les secteurs tardifs, il doit rester encore un peu de travail dans le Biterrois, les hauts cantons, Saint-Chinian et le Minervois", détaille Jacques Rousseau, responsable des services viticoles à l'ICV.

Au Mas d'Agamas, à Lagamas, en Terrasses du Larzac, si les mourvèdes sont tous en cave depuis lundi dernier, il reste encore à récolter les grenaches et les carignans. "J'ai préféré attendre pour avoir de belles maturités phénologiques. J'attends donc d'avoir des raisins

plus mûrs, mais on devrait finir en début de semaine prochaine", indique Vincent Visseq. Des cabernets restaient aussi encore à rentrer à la cave coopérative Castelbarry, à Montpeyroux. "On déclenche les vendanges suivant les profils de vin recherchés en AOP Montpeyroux, AOP Languedoc, AOP Terrasses du Larzac, IGP Pays d'Oc et IGP Saint-Guilhem-du-Désert, ce qui implique que les parcelles sont passées au crible. On devrait finir d'ici ce week-end", précise son directeur, Bernard Pallisé.

À quelques jours de la fin des vendanges, les volumes sont satisfaisants. "On revient enfin à une récolte normale, autour de 25 000 à 26 000 hl. Nous n'avions pas vu cela depuis 4 ans, où nous étions plutôt autour de 20 000 hl", se réjouit le directeur de la cave. Au Mas d'Agamas, les rendements sont légèrement supérieurs à d'habitude. "On devrait finir autour de 40 hl/ha alors que l'on fait plu-

tôt entre 35 et 36 hl/ha", relève Vincent Visseq. Sur l'ensemble du département, on devrait être proche des volumes de 2018, mais en léger retrait par rapport à 2019, selon l'ICV.

Une qualité des vins excellente

En dépit de la pression mildiou en avril et en mai, de la présence de vers de grappe et quelques attaques de pourriture (aspergillus et botrytis), l'état sanitaire des raisins est globalement bon, et la qualité sera bel et bien au rendez-vous. "On a des raisins très frais et très aromatiques. Avec les pluies de septembre et les températures fraîches, la nuit, on a des maturités phénologiques intéressantes. Ce millésime devrait vraiment être intéressant en termes de qualité. La problématique actuelle est désormais la gestion des degrés élevés", rapporte Jacques Rousseau.

Même constat à la cave coopérative Castelbarry. "Les blancs s'expriment très bien. Ils ont un bon potentiel aromatique et un bon équilibre. Le fait marquant de cette année concerne les rosés, qui ont des profils aromatiques assez marqués. Sur les rouges, il est trop tôt pour se prononcer. On relève toutefois quelques faiblesses au niveau acidité et plus de potentiel d'alcool, mais on n'est pas mal", dit Bernard Pallisé. Au Mas d'Agamas, même si le choix a été fait d'attendre pour avoir de belles maturités phénologiques, l'augmentation du degré d'alcool n'a pas eu lieu. "On a des degrés un peu moins élevés que parfois. On a vraiment de jolis fruits en cuve. Qualitativement, je suis ravi", précise Vincent Visseq. Mais, cette année, ce qui marquera les esprits, c'est le Covid. "On a toutefois l'optimisme de penser qu'il y aura des jours meilleurs", conclut Bernard Pallisé. ■

FLORENCE GUILHEM

Gard

S'adapter au millésime



Au 15 septembre, les parcelles étaient dans l'ensemble récoltées. Ne restaient que quelques cabernet-sauvignon hors appellation et grenache en Costières et Côtes-du-Rhône, notait l'ICV Gard. Sur les premiers, une stagnation des baies était observée comportant des teneurs en azote assimilable de "faibles à moyennes", avec des valeurs "inférieures à 120 mg/l" sur les parcelles relevées, indique Bernard Genevet, consultant viticole. Les degrés potentiels avaient légèrement augmenté (+ 0,8 % vol), atteignant 14 %, avec certaines disparités sur les parcelles selon la charge en raisins. À la même date, le poids des baies en grenache avait baissé de 1,5 %, pour des teneurs en azote similaires. Les parcelles suivies les moins avancées atteignaient 14 %, et 15 % sur les autres et les acidités totales diminuaient légèrement de 0,2 g/l de H2SO4, à 2,9 g/l.

Les récoltes de grenache voulues plus tardives, dites à "haut potentiel", n'auront pas été perturbées par les violentes intempéries survenues le 19 septembre en Cévennes. Dans la vallée du Rhône, les dernières vignes vendangées cette semaine auront même bénéficié des 50 mm de précipitations du week-end.

Travail du végétal et relance des vieux cépages

En Côtes-du-Rhône-Villages, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, les frères Soulier, eux, ont profité des pluies de fin juillet, qui ont permis d'obtenir "des rendements plus intéressants" qu'en 2019. Avec son frère Guillaume, Charles Soulier préfère s'adapter au millésime, et récolter à sa guise. Ils ont commencé à vendanger leurs grenaches le 16 août, à 13 degrés, pour finir sur les syrahs le 2 septembre, à 14 degrés. "Je commence avec le grenache, car je n'ai pas envie de faire des vins à 15 degrés", déclare le vigneron qui conduit les 10 ha en biodynamie, sans travail du sol, et qui ne corrige pas ses moûts, pour conserver une légère acidité. "On aime les vins légers et fruités."

Après une année 2019 marquée par le gel, la canicule et la grêle, causant des pertes et des rendements moindres (17 hl/ha), cette année, la vigne s'est mieux déployée. "Les rendements sont réconfortants", annonce Charles. "On atteint presque les 30 hl/ha. Pour du vin uniquement en bouteille (30 000 par an, ndr), c'est astronomique de passer du simple au double !" Ses secrets d'adaptabilité ? La couverture végétale en premier lieu, pour éviter au mieux l'évaporation du sol lors de fortes chaleurs, et une dose de pragmatisme. "Je suis stable entre 20 et 30 hl/ha, je ne vise pas les 60 hl/ha. J'accepte les pertes." En 2018, par exemple, année du mildiou, elles ont été compensées par une bonne teneur des jus en grappes et des bons rendements.

Sans commune mesure avec ce millésime de référence, cette année la pression a été contenue sur leurs vignes avec seulement trois traitements. "J'en ai fait 6 ou 7 sur une autre parcelle, à Collias, et j'ai perdu 90 %, donc il y a une part de chance."

L'autre axe de fond à l'œuvre chez les frères Soulier, le retour en grâce des vieux cépages, comme l'aramon ou le carignan. "Il faudra arrêter de planter des grenache et syrah, et repartir sur la couoise, à l'acidité folle pour les assemblages." Question de "bon sens paysan". ■

OLIVIER BAZALGE

PHILIPPE DOUTEAU

Aude

"Des carignans magnifiques"

À l'approche de la fin du mois de septembre, beaucoup de caves ont quasiment terminé leur récolte 2020. C'est le cas sur une grande partie de l'est du département, avec les derniers raisins qui devraient être ramassés avant le 30 septembre. "Même dans l'ouest du département, j'ai vu certaines caves qui auront terminé avant le 30. L'avance que l'on a vu cette année le permet, mais au-delà des considérations purement techniques, la réalité économique fait aussi limiter les charges en étalant moins la durée des vendanges", rappelle Nicolas Sourd, du service viticulture de la Chambre d'agriculture de l'Aude.

Si l'ouest du département n'a pas été concerné, l'est a reçu une légère pluie d'une trentaine de millimètres entre le 19 et le 20 septembre, ce qui a pu décaler certains chantiers de récolte. "Après un effet de concentration caractéristique de ce millésime, cette pluie présente plusieurs vertus", indique Cédric Bruel, le directeur des Celliers d'Orfée à Ornaisons. "D'une part, cela a ralenti le rythme des apports de ce début de semaine alors que nous étions sur des rythmes pouvant atteindre 580 tonnes/jour. Cette petite pause est bienvenue pour avancer plus sereinement en cave. D'autre part, cette eau va permettre de regonfler les baies en état de concentration pour laisser mûrir un peu mieux les cépages tardifs. Nous devrions donc

pouvoir aller jusqu'à mi-octobre pour les mourvèdre et cabernet-sauvignon", poursuit-il. Disposant de 1270 ha de vignes du littoral jusqu'à la montagne d'Alaric, la cave d'Ornaisons a déjà fait rentrer 50 000 hl et devrait encore recevoir une grosse dizaine de milliers d'hectolitres d'ici la fin des vendanges.

Phénomène de concentration

Ce phénomène de concentration des baies est un marqueur fort du millésime dans le département, en particulier sur le cépage grenache, où un décalage important entre les maturités alcoolique et phénologique s'est fait ressentir. "Le manque d'eau lié à l'absence d'orages estivaux en juillet et août a joué. Nous atteignons des degrés importants sans que la pellicule soit assez mûre. On sait les difficultés que cela implique ensuite dans les gestions de fermentation de ces forts degrés", rappelle Nicolas Sourd.

Cédric Bruel dresse le même bilan pour ce cépage, en ajoutant que c'est le seul qui a connu une forte chute d'acide malique, et qui présente des acidités aussi basses. "Les maturités sont difficiles sur ce cépage. Il n'y a aucun intérêt à le laisser beaucoup macérer cette année. C'est assez vrai pour la plupart des cépages rouges cette année", invite ainsi Pierre Dubrion, œnologue conseil à l'ICV.



"Ce phénomène de concentration est très particulier. Nous avons du degré, mais aussi de l'acidité, sauf en grenache. C'est cette concentration qui a avancé la date de récolte cette année. Cela nous offre des profils frais sur les rouges et des blancs et rosés thiolés. Ce sont, en outre, des conditions idéales pour les cépages comme le cinsault ou les carignan. Ces derniers s'annoncent magnifiques, j'ai rarement connu un tel fruit sur les carignan qui mûrissent parfaitement cette année, avec

des acidités qui le permettent", apprécie Cédric Bruel.

Côté sanitaire, Nicolas Sourd évoque certaines difficultés qui ont pu être rencontrées à cause d'une 3^e génération d'Eudemis très longue. "Les qualités de pulvérisation des intervenants font qu'on peut voir des disparités dans les rendements, même si le volume global de l'année sera supérieur à l'an dernier." ■

HÉRAULT

Cave coopérative Huilerie-Confiserie de Clermont-l'Hérault : 100 ans d'existence

Pour saluer le travail de conseil et de formation des producteurs qu'assure la coopérative oléicole de Clermont-l'Hérault, la présidente de Région, Carole Delga, est venue rencontrer celles et ceux qui la font vivre, le 18 septembre dernier.

L'or vert de la Méditerranée aura connu bien des soubresauts avant que ses vertus ne soient reconnues dans les années 80, et que l'huile d'olive ne retrouve alors ses lettres de noblesse dans son usage culinaire. Un homme, pourtant, avait compris tout son intérêt et sa qualité bien avant, Augustin Pagès, le fondateur de la cave coopérative oléicole de Clermont-l'Hérault, à son retour de la Première Guerre mondiale. Il aura fallu la pugnacité et la profonde conviction de ce personnage pour récolter les fonds et convaincre les oléiculteurs de rejoindre la coopérative, dont les statuts ont été déposés en 1920.

La cave coopérative assure aujourd'hui 40 % de la production départementale d'olives de table. Elle est la seule à avoir survécu après le gel de 1956, alors que les six autres coopératives de l'Hérault (Pignan, Lodève, Aniane, Saint-Chinian, Roquebrun et Claret) ont été contraintes de cesser leurs activités, faute de production. Plus d'un million d'oliviers ont été alors arrachés dans le département, l'État n'offrant des aides que pour la production d'olives de table, la lucques et la picholine.

Ce ne sont que dans les années 80, avec le retour en grâce de l'huile d'olive, que des oliviers ont été de nouveau plantés, dont 200 ha à Clermont-l'Hérault avec des variétés locales (olivière, clermontaise, verdale de l'Hérault, amellau, la lucques et la picholine étaient, elles, déjà présentes). "Seule notre coopérative a assuré la pérennité de cette culture dans le département", rappelle sa directrice, Hélène Pagès.

Une année difficile

Grâce à ses 1 200 apporteurs, dont beaucoup de petits producteurs qui complètent en fait leur retraite grâce



Visite de la présidente de Région, Carole Delga, au Moulin d'Augustin pour saluer le travail de la coopérative oléicole et l'assurer de son soutien.



Salle d'extraction de l'huile d'olive.

à cette activité, la cave coopérative produit, par an, autour de 80 000 litres d'huile et entre 40 à 50 tonnes d'olives de table. Mais cette année, la récolte d'olives de table en lucques a été une véritable catastrophe (cf. notre édition du 18 septembre dernier). "Cette année, ces petits producteurs n'auront rien", se lamente la directrice de la cave

coopérative oléicole. "On va essayer de faire de la picholine pour compléter la production d'olives de table, mais ce sera loin d'être suffisant. Et nous aurons sans doute une petite production en olives à huile", craint-elle.

Entre les effets collatéraux du Covid-19 et la mauvaise récolte de cette année, la présidente de la Région, Carole Delga,



Les petites mains ne chôment pas pour trier à la main les olives de lucques avant leur passage à la calibreuse.

a précisé que la collectivité territoriale, comme par le passé, serait présente à leurs côtés. "Quand Le Moulin Augustin s'est fédéré avec les coopératives de Villevieille et Beaucaire, dans le Gard, au sein d'un groupement d'employeurs Interfédé, pour apporter à leurs adhérents un conseil technique, la Région est venue en soutien, comme pour bâtir un projet de relance. À la suite de l'obtention de l'AOP pour la lucques, en 2017, chaque année, la Région accompagne la cave dans le cadre du dispositif Feader, par une subvention de 7 000 €, passée à 11 000 € en 2019, afin d'accroître la visibilité du produit. La même année, la coopérative a bénéficié d'un pass Agroviti. Et nous serons encore là dans les moments difficiles", assurait la présidente, lors de sa visite au Moulin Augustin, le 18 septembre dernier.

Le travail continue

Si les temps s'annoncent difficiles, au Moulin Augustin, site de production et de conditionnement bâti en 2006, les cinq salariés à temps plein s'affairent pour trier et préparer les olives de table

et les conditionner. Ce n'est que fin octobre que les premières huiles seront produites à partir de deux chaînes, l'une pouvant traiter cinq tonnes par heure pour l'extraction d'huile, et l'autre une tonne par heure, dédiée aux particuliers.

"Nous avons investi dans ces deux chaînes, en 2012, à la fois pour pouvoir faire face à de grosses récoltes, mais aussi pour pouvoir obtenir une plus grande qualité du produit, car l'olive est un produit brut qu'il faut travailler rapidement pour avoir une bonne qualité", rappelle Hélène Pagès.

Un choix qui a porté ses fruits, puisque l'an dernier, au Salon international de l'agriculture, la cave coopérative a raflé quatre médailles d'or (huile de lucques, huile de bouteille, huile traditionnelle et les picholines pasteurisées). Gageons qu'en dépit de ces temps difficiles, la persévérance et le qualité du travail des producteurs et salariés de la cave coopérative seront de nouveau récompensés. ■

FLORENCE GUILHEM

ZOOM

La défense de l'oléiculture

C'est en 2009 qu'a été portée sur les fonts baptismaux la confrérie "Les Compagnons de la Vigne et de l'Olivier en Pays d'Oc", par Yves Cammal. Grand maître de la confrérie depuis sa création, l'enfant du pays s'est lancé dans cette aventure. "Le but de notre confrérie est de défendre et faire respecter les grandes traditions de la viticulture et de l'oléiculture en Pays d'Oc, de diffuser et étendre leur renommée, de veiller à leur bon aloi, de promouvoir leur développement, de faire connaître les us et coutumes, et d'offrir les produits de notre terroir. C'est aussi partager nos valeurs afin que ceux qui ont le goût du plaisir soient les témoins des plaisirs de la vie", rappelle cet épiqueurien.

Les 12 membres de la confrérie portent haut les couleurs de ces produits nobles dans l'Hérault et dans toute la France. En 20 ans, ce sont 37 chapitres qui ont été organisés, et plus de 97 personnalités qui ont été intronisées. L'intronisation débute par une lecture du "Serment des Compagnons de la Vigne et de l'Olivier en Pays d'Oc" par le grand chancelier. Les impétrants sont ensuite appelés à la tribune par le grand connétable. Après leur présentation, ils sont soumis au test gustatif de l'olive et du vin, accompagnés de leur parrain qui lit leur éloge. L'adoubement est ensuite effectué par le grand connétable, avec une branche d'olivier. La célèbre Coupo Santo clôture la cérémonie d'investiture. À cette occasion, des chevaliers peuvent être promus au grade de "majoral". ■



Le grand maître de la confrérie, Yves Cammal, et le grand chancelier, Françoise Cammal, son épouse.

F.G.

L'Occitanie : grande région de production

La région Occitanie est la 2^e région de France pour la production d'huile d'olive et la 1^{re} pour la production d'olives de table, emportée par la réussite des outils coopératifs, notamment L'Oulibo (1^{er} producteur français), à Bize-Minervois, et l'Huilerie-Confiserie coopérative de Clermont-l'Hérault. Les coopératives oléicoles régionales produisent près de 50 % de la production nationale d'olives de table.

En ce qui concerne l'aire géographique de la "Lucques du Languedoc", elle s'étend de Montpellier à l'arrière-pays lodévois et jusqu'à Carcassonne. Soit 67 communes dans l'Aude et 224 dans l'Hérault.

Nombre de producteurs : 80 producteurs et domaines indépendants, 8 confiseurs.

Superficie habilitée à la production d'olives : 300 hectares.

Nombre d'arbres : 54 000.

Volume de production : 60 tonnes.

INTEMPÉRIES

Effondrements en Cévennes gardoises

La violence et la soudaineté des crues le 19 septembre ont pris de cours les habitants et dévasté une partie des récoltes et des terres agricoles du Gard cévenol. Le niveau des précipitations a été tel que les dégâts, encore en cours de recensement, s'annoncent considérables. Les OPA enclenchent une cellule de crise, avant d'évaluer les pertes et les besoins. Ce vendredi, une commission d'enquête est dépêchée pour déclencher les mesures de calamités agricoles.

Du jamais vu. 300 mm en 3 heures, plus de 700 mm en 12 h, samedi 19 septembre. Moins de deux jours après ce dramatique épisode, outre les nombreux dégâts de voirie, les ponts ensevelis, comme ceux de l'Estréchure ou de Saint-André-de-Valborgne, les commerces et habitations dévastés ou coupés du monde, la Chambre d'agriculture, les représentants syndicaux, les producteurs du secteur, les élus et le préfet, se sont rendus dans les zones sinistrées. Parmi les cultures les plus touchées, des terrasses d'oignons doux des communes concernées ont été anéanties, des murs de soutien aux sols effondrés. D'autres pertes sur pommiers, en élevage, et sur quelques vignes, sont déjà observées. Autant psychologiques que matériels, les dommages restaient en-

core, en milieu de semaine, à évaluer et recenser. Après leur passage dimanche, à Anduze et Saint-Jean-du-Gard, les ministres de l'Intérieur, Gérald Darmanin, et de la Transition écologique, Barbara Pompili, ont assuré les sinistrés que l'état de catastrophe naturelle allait être demandé.

Cellule de crise activée

De Valleraugue à Anduze, les stigmates des pluies diluviennes et des crues de l'Hérault et du Gardon étaient à peine estompés. "C'est apocalyptique", relate Magali Saumade, au lendemain de la visite. "On n'a jamais vu autant de dégâts. Il va falloir retrouver du foncier pour maintenir les productions touchées", déclarait la présidente de la Chambre d'agriculture, accompagnée de Richard Fesquet, président de l'AOP Oignon doux des Cévennes. L'enjeu, non des moindres, sera de remettre sur pied les bâtiments, les murs, mais aussi et surtout les cultures à relocaliser. "Il faudra aux ASA reconstruire à l'identique les moyens existants, et trouver les financements."

S'il était encore trop tôt pour évaluer les pertes réelles, il faudra mettre en route les calamités agricoles. "La Chambre est sur le pont", assure la présidente, alors qu'une réunion avec le préfet, les services de l'État et des représentants de la Région Occitanie se tenait jeudi 24 septembre. Des dispositifs ont déjà été activés, dès le lundi, pour faciliter le recensement des pertes et des exploitations endommagées. "La cellule de crise, agricrise@gmail.com, a

été activée, et des équipes de la Chambre, de la FDSEA, des JA et de la Coopération agricole sont sur le terrain", fait savoir la directrice de la Chambre d'agriculture, Lydia Vautier. Une commission d'enquête avec la DDTM était prévue ce vendredi, pour évaluer les dégâts, avant de pouvoir déployer les mesures de calamités agricoles, entre pertes de fonds et de récoltes, à l'instar des pommes. Seulement, dans des zones aussi abruptes et encaissées, difficile de reconstituer certaines parcelles et terrasses d'oignons doux totalement détruites. "Il faudra donc revaloriser les surfaces", estime la directrice.

Oignon doux : une filière impactée

Les pomiculteurs s'attendent à des pertes de récolte, mais ce sont les producteurs d'oignons doux des Cévennes qui déplorent déjà des dommages irréversibles. Sur certains secteurs, "on a perdu la terre", déplore Thomas Vidal. "Le dispositif des calamités agricoles sera activé, mais comment remonter les murs sans terre ? On a perdu du foncier, c'est inédit", ajoute le directeur de la coopérative Origine Cévennes. "Entre les bâtiments et le matériel, tout est parti. C'est hallucinant !" Les terrasses les plus sinistrées ont été enregistrées sur la vallée de Taleyrac et "un peu sur Valleraugue", note Jérôme Daumet, producteur à Notre-Dame-de-la-Rouvière et vice-président de l'Adoc (Association de défense de l'oignon doux des Cévennes). "À Mandagout, des murs sont aussi tombés, mais cela reste moins ca-



Origine Cévennes

Vignes et pommiers ont été touchés par les crues record, mais ces sont les terrasses d'oignons doux des Cévennes qui ont le plus souffert. À certains endroits, les écoulements ont détruit les murs et des terrasses entières. Un coup dur pour toute la filière.

tastrophique, ainsi qu'à Sumène où l'on constate des ravinelements." L'Adoc a envoyé un courrier à tous ses adhérents pour qu'ils recensent leurs dégâts, dont les premiers seront remis ce vendredi à la commission d'enquête dépêchée sur place. En attendant que tout sèche, Jérôme Daumet prévoit un impact certain sur toute la filière qui va se trouver "fragilisée si l'on a moins de tonnages". Une stratégie devra se mettre en place, une fois le bilan définitif dressé.

Vignes couchées et bêtes noyées

Sur place, David Sève a aussi constaté l'ampleur des conséquences des intempéries. "Plus on montait, plus on voyait l'étendue des dégâts", raconte le président de la FDSEA du Gard. Si les dommages s'avèrent plus localisés qu'à la suite des inondations de 2002, des vergers et des vignes ont souffert. Du côté d'Anduze, on estime "entre 30 à 40 ha de vignes limonnées ou couchées", alors qu'un éleveur, Gaël Martin, a perdu une quarantaine d'agneaux dans les

eaux, mais aussi son hangar et sa bergerie. Pour certains observateurs, le mauvais entretien des rivières est une raison de l'aggravation de ces crues incontrôlables. "À cause des embaques, l'eau déborde sur les côtés avant que tout lâche. Or, tout ce qui favorise les écoulements limite les dégâts", rappelle David Sève. Outre les élans de solidarité entre agriculteurs, au sein de la coopérative Origine Cévennes, et ceux engagés entre habitants pour donner les premiers coups de main, un dispositif est mis en place pour recueillir les besoins. Et l'association gardoise en aide aux sinistrés va être relancée pour récolter des dons. ■

PHILIPPE DOUTEAU

Contacts :

► JA 30 : 04 66 04 50 20
 ► promoja30@gmail.com
 ► Fdsea 30 : 04 66 04 50 30
 ► fdsea30@reseaufnsea.fr
 ► Service de remplacement Gard :
 04 66 04 51 04
 ► gard@servicederemplacement.fr



CA 30

CASTANÉICULTURE

Elle s'appelle Châtaigne des Cévennes

La procédure nationale d'opposition a pris fin en août. Portée par l'Association des producteurs de Châtaigne des Cévennes, la demande de reconnaissance en AOC a été validée par l'Inao. La toute jeune appellation court sur 206 communes réparties sur quatre départements, la plupart étant concentrées dans le Gard et l'Hérault.

Nom, Cévennes. Prénom, châtaigne. Après 15 ans de procédure, c'est acté, la Châtaigne des Cévennes est enfin reconnue comme appellation d'origine contrôlée. La nouvelle AOC s'apprête à démarrer les récoltes, jusqu'en novembre, sur les quatre départements de la zone géographique délimitée. La centaine d'adhérents de l'Association des producteurs de Châtaigne des Cévennes est en cours d'identification. Plus de 50 d'entre eux ont déjà fait la démarche, alors que la publication de la reconnaissance au *Journal officiel* n'est plus qu'une question de jours.

Emblème des Cévennes

Le 21 septembre marque officiellement la fin de l'été, mais aussi les prémices de la récolte des châtaignes des Cévennes. Si seulement quelques traditionnelles figarettes ont timidement lancé la campagne, "le gros de la récolte va commencer d'ici la fin de la semaine", annonce



Daniel Mathieu

La publication au *Journal officiel* n'est plus qu'une affaire de jours pour la nouvelle AOC Châtaigne des Cévennes. Plus de 100 producteurs adhèrent à l'association qui a porté le dossier. La plupart d'entre eux sont diversifiés, entre les oignons doux des Cévennes, mais aussi en élevage et en pommiers, sur le versant lozérien.

Nadia Vidal. La présidente de l'Association des producteurs de Châtaigne des Cévennes, productrice établie sur 4 ha au Collet-de-Dèze (Lozère), espère que les récentes fortes pluies cévenoles qui se sont abattues durant le week-end "seront bénéfiques aux arbres", qui ont cruellement manqué d'eau ces derniers mois. Après quelques précipitations en juin, la récolte pourrait voir les rendements améliorés, alors que les dernières années "n'ont pas du tout été extraordinaires en raison des amplitudes de température et des chaleurs". En stress, le châtaignier est moins performant, auquel s'ajoute une pression parasitaire. En temps normal, 1 ha d'arbres peut donner entre 1,5 et 2 t, mais en

raison de la sécheresse les rendements peuvent chuter de moitié. Entre le Gard, la Lozère et l'Hérault, la châtaigneraie ancienne couvre entre 60 000 et 80 000 ha, mais seulement 1 600 à 1 700 ha de vergers sont exploités. En moyenne, une exploitation compte une dizaine d'hectares. Parmi les variétés les plus plantées sur la zone géographique de la récente appellation, se distinguent la plus précoce, la figarette, ainsi que la pellegrine, "l'emblème des Cévennes", la bouche rouge, la dauphine ou encore le marron d'Olargues. Désormais, 30 variétés sont reconnues dans le cahier des charges, en version fraîche, sèche, et en farine.

Première récolte en AOC

Les premières déclarations d'identification auprès de l'ODG ont eu lieu début septembre, deux ans après la délimitation géographique de l'appellation arrêtée, et dans la foulée de la validation du cahier des charges. L'association, présidée par Nadia Vidal, aide les producteurs à remplir leur fiche d'identification, avant de la soumettre à un organisme de contrôle et de certification (Qualisud).

Selon le cahier des charges, la châtaigne fraîche doit atteindre un calibre d'au moins 20 mm. En version sèche, les fruits sont séchés avec la peau, sous une température ne devant pas excéder 60 degrés, pour un taux d'humidité final du produit ne pouvant pas dépasser les 10 %. Après avoir été épluchées et triées, les châtaignes doivent être stockées, ne devant pas présenter des traces de brisures au-delà de 5 %. Quant à la farine, après transformation de la châtaigne sèche, elle doit "passer pour 80 % de sa masse au travers d'un tamis de 250 µm et avoir un taux d'humidité inférieur à 10 %", prévoit le cahier des charges. Sur l'aire géographique de l'AOC, cinq moulins sont en activité pour assurer la transformation de la *Castanea sativa*, mais les producteurs, la plupart en polyculture, peuvent aussi utiliser leur propre moulin répondant aux conditions susmentionnées. "S'ils sont habilités par l'ODG, il pourront faire

valoir l'AOC", indique Nadia Vidal, qui voit dans cette obtention l'opportunité d'une "visibilité dans le temps et un renouveau de la châtaigneraie, pour aider à l'installation des futurs agriculteurs". À l'aube d'une première campagne en AOC, l'association espère récolter en AOP en 2021, une fois la transcription et la validation actées par Bruxelles. ■

PH.D.

Vergers en rénovation

Si de nouvelles plantations ne sont pas encore à l'ordre du jour pour l'Association des producteurs de Châtaigne des Cévennes, un récent programme de rénovation du verger a été mis en place par la Région Occitanie, avec la Chambre régionale d'agriculture. Ce dispositif 'Pass Agri Plantation' permet notamment d'accompagner les exploitations dans leurs travaux d'élagage des branches mortes ou ne produisant plus, ou de coupe à blanc, consistant à scier l'arbre au pied "avant de le regreffer sur les rejets, deux ans après", explique la présidente de l'association, Nadia Vidal. Cette technique répond à la demande de chaque producteur, selon les variétés plantées, ou les objectifs de rendement. "Une jeune châtaignier produit forcément plus, même si des vieux arbres de 200 ans peuvent encore donner." De quoi inciter au maintien des volumes et des rendements pour les années à venir.

Olivier Legrand nouveau délégué général

Depuis 2 ans, le CIVL a souhaité lancer une profonde modernisation et refondation de ses savoir-faire. Après des passages à Inter Rhône, puis Nicolas Feuillatte et Castelnaud en Champagne, Olivier Legrand est le nouveau délégué général du CIVL. Homme de marketing, il veillera à la mise en action de la nouvelle plateforme de marque rénovée et du plan stratégique d'accompagnement des AOC du Languedoc et IGP Sud de France.

Si Miren de Lorgeril, présidente du CIVL, attend de lui "qu'il apporte son expérience pointue des marchés, du marketing et de la communication, enrichie d'une profonde connaissance du monde des appellations, des IGP et des instances collectives indispensable à la dynamique de notre région", Olivier Legrand exprime son honneur de relever un très beau défi en rejoignant une région portée par une vision claire à la tête d'une équipe renouvelée et dynamique.

► **Vous êtes présenté comme un "homme de marketing", pouvez-vous préciser un peu mieux votre parcours ? Avez-vous toujours évolué dans le milieu viticole ?**

Olivier Legrand : "Avant d'intégrer la filière viticole, je n'avais pas un parcours professionnel axé vers le marketing. C'est au tournant des années 2000 que j'ai réorienté mon parcours vers le vin, qui était une de mes passions. J'ai intégré le master de commerce international de vins et spiritueux de Dijon, avant de faire mes débuts chez Inter Rhône. J'y suis resté une quinzaine d'années au cours desquelles j'ai occupé la direction communication et marketing. J'ai ensuite rejoint les maisons de Champagne Nicolas Feuillatte, puis Castelnaud."

► **Avez-vous des attaches avec la région, ses vins ?**

O.L. : "Je suis natif de l'Ardèche voisine. J'ai toujours eu un grand intérêt pour les vins de la région, entre autres pour leur capacité à exprimer une grande fraîcheur et garder leur qualité de buvabilité, si je peux me permettre ce néologisme. J'apprécie également la volonté d'ancrage des vins de la région dans la modernité, en phase avec les attentes des consommateurs."

► **Quels sont les objectifs que vous vous êtes fixés en acceptant cette mission de délégué général ?**

O.L. : "Il y a un plan stratégique en cours de finalisation pour accompagner le formidable élan des AOC du Languedoc et les IGP Sud de France, qui ont en 20 ans totalement renouvelé leurs vignobles et leurs pratiques. L'une de mes missions essentielles et prioritaires sera de développer tous les outils nécessaires à sa mise en place efficace, et fédérer les AOC et IGP adhérentes autour de ce projet."

► **Les styles des vins régionaux sont-ils en phase avec les attentes du marché ? Quelle perception en a le consommateur ?**

O.L. : "Beaucoup d'études sont en cours dans le cadre de l'élaboration de notre plan stratégique à venir. Nous en dé-

voilerons les résultats lorsque nous annoncerons le contenu de ce plan stratégique.

La tendance générale qui en ressort indique toutefois que les vins de la région disposent d'une très forte sympathie auprès du consommateur. Leur qualité est très reconnue, notamment par le fait que les consommateurs ont une grande confiance en la qualité des vins régionaux pour le niveau de prix qu'ils sont prêts à payer. Ils savent que l'excellence des vins du Languedoc est accessible à un prix relativement modéré comparé à d'autres régions où l'excellence est totalement inaccessible."

► **Quelles sont les différences d'approche avec la stratégie des champagnes, d'où vous arrivez ?**

O.L. : "L'approche est assez différente, dans la mesure où la problématique est plus simple en Champagne, avec une marque ombrelle à très forte notoriété dans le monde entier. Derrière cela, il y a un ensemble de marques commerciales également très fortes. Mais c'est une région qui connaît aussi une concurrence forte de la part d'autres zones de production d'effervescents sur le marché mondial.

Côté Languedoc, l'angle est différent avec une question qui se pose plutôt

sous la forme de 'comment travailler la diversité des AOP et IGP pour la rendre plus intelligible de la part du consommateur, pour qu'il se l'approprie ? Il y a un travail pour créer des lignes de force sur le Languedoc, tout en maintenant cette assurance du consommateur vis-à-vis des AOC du Languedoc et IGP Sud de France : il sait que pour le prix qu'il va engager, il aura une excellente qualité, quelle que soit la dénomination. C'est une force que d'autres régions n'ont pas, car le Languedoc n'est pas une région spéculative limitant l'accès à certains vins. Elle garde une image de sincérité, avec des vins qui ne trichent pas et une vraie tradition viticole. Cette confiance du consommateur est essentielle dans notre approche."

► **Quels sont les concurrents pour nos vins sur le marché mondial ?**

O.L. : "Impossible d'identifier un concurrent en particulier tant les critères varient selon les marchés et les accords douaniers existant entre les pays. À l'image de l'Australie, qui est devenue un très fort concurrent en Chine alors qu'elle ne l'était quasiment pas par le passé. Ce sont donc aujourd'hui tous les produits situés dans le même segment de prix que les nôtres sur les différents marchés qui sont face à nous."



Les consommateurs se caractérisent aujourd'hui par une forte curiosité, de laquelle découle une plus grande volatilité. Ils vont pouvoir facilement passer du Chianti à un vin de notre région, avant d'aller vers un Rioja par exemple... C'est pour cela que nous devons ces lignes de force pour encore légitimer l'offre des vins des AOC du Languedoc & IGP Sud de France."

► **Que faut-il attendre du contexte politique et sanitaire international ?**

O.L. : "Par le passé, je me souviens que nous utilisions souvent le mot incertitude pour qualifier les marchés. Force est de constater aujourd'hui que le terme était galvaudé au regard de ce que nous avons traversé et de ce qui nous attend. Il va falloir apprendre à travailler sur des temps courts, et répondre à cette incertitude et à l'instabilité par de la réactivité et de la souplesse, et être en mesure de s'adapter à ces situations nouvelles qui peuvent évoluer rapidement." ■

PROPOS RECUEILLIS PAR OLIVIER BAZALGE

Complémentaire Santé & Prévoyance

Pour les particuliers, professionnels et entreprises



Entre nous, c'est humain

Des offres santé & prévoyance

Spécialement conçues pour les exploitants agricoles

- Différents niveaux de garanties en fonction de vos besoins et de votre budget
- Des remboursements facilités
- Prise en charge des médecines douces (ostéopathie, acupuncture, etc.)*
- Une garantie assistance pour toute la famille

Vos agences de proximité

10 rue A. Boucicaut, Bât. MSA
ZAC de Bonne Source - 11000 NARBONNE
102 Allée de l'Amérique Latine - 30900 NÎMES
700 route de Nîmes - 34170 CASTELNAU-LE-LEZ
TÉL. 04 75 64 63 63



Venez aussi découvrir nos solutions Prévoyance

- Maintien de revenus
- Garantie hospitalière
- Garantie obsèques

*voir conditions en agence

www.mutualia.fr

Mutualia Alliance Santé - livre II du Code de la Mutualité. Siren n° 403 596 265 - Photo : DR

CONCOURS

Grenaches du monde : 260 vins médaillés

À l'occasion de sa 8^e édition, le concours 'Grenaches du monde' a continué son itinéraire en prenant place, les 15 & 16 septembre dernier, en Languedoc. 68 jurés de 13 nationalités différentes se sont donc réunis au Domaine de Verchant, aux portes de Montpellier, pour juger les 832 vins issus de cinq pays. 188 médailles d'or ont été décernées.

Le concours 'Grenaches du monde' est un concours annuel ouvert à tous les vins secs, doux, liquoreux ou effervescents majoritairement issus de Grenache, sans aucune restriction de couleur, d'origine ou de nationalité. "L'événement vise à mettre en lumière l'extraordinaire diversité des cuvées issues de Grenache", explique Fabrice Rieu, président des 'Grenaches du Monde'. Dans le vignoble du Roussillon, 15 des 16 dénominations d'origine intègrent le grenache dans leur cahier des charges, c'est donc tout naturellement que le concours est né en 2013 à Perpignan, à l'initiative du Conseil interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR). Il est ensuite devenu itinérant. Après l'Aragon, la Sardaigne, la Catalogne, le Roussillon, c'était au tour du Languedoc de l'accueillir, grâce au soutien de l'Interprofession des Vins de Pays d'Oc (Inter Oc). Organisé par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR), ce concours emblématique est devenu en huit ans un rendez-vous incontournable pour les amoureux des grenaches, comme l'a confirmé l'édition 2020. 832 vins issus de 5 pays (France, Espagne, Italie, États-Unis, Afrique du Sud) ont été soumis aux 68 jurés cette année. 260 mé-

dailles ont été décernées, dont 188 en or et 72 en argent. L'Espagne en a reçu 126, la France 77, l'Italie 56 et les États-Unis 1. Les vins du Roussillon ont récolté 55 médailles, dont 31 pour les vins secs en AOP et IGP, ainsi que 24 pour les vins doux naturels en AOP.

"Ce sont des chiffres remarquables qui traduisent les efforts faits depuis 8 ans par l'Interprofession des Vins du Roussillon pour que ce concours devienne un des plus grands concours mondiaux de vins de cépage, mais avec la particularité d'avoir également des dégustateurs qui achètent les vins", se félicite Philippe Bourrier, président du Conseil interprofessionnel des Vins du Roussillon.

Les ambassadeurs de Grenache

Une nouveauté, 'Les ambassadeurs de grenache', a marqué cette édition 2020. Cette distinction récompense le vin ayant obtenu la meilleure note à la dégustation au sein d'une catégorie comptant un nombre significatif de cuvées présentées. 8 ambassadeurs ont été nommés, dont six catégories par grandes régions viticoles en pur Grenache représentées par les appellations suivantes : l'Aragon et la DO Campo de Borja (Espagne), la Catalogne et la DO Terra Alta (Espagne), la Sardaigne et la DOC Cannau di Sardegna (Italie), la région Marche et l'IGT Marche Rosso (Italie), le Languedoc et l'IGP Pays d'Oc, le Roussillon et l'IGP Côtes Catalanes. Une catégorie vins doux avec l'AOP Rivesaltes et une catégorie vins d'assemblage de Grenache avec l'ASSEMBLAGE de Grenache avec l'IGP Maury Sec ont également vu un ambassadeur nommé. ■

PORTES OUVERTES

'L'Hérault de Ferme en Ferme' : un week-end pour venir, toute l'année pour revenir

Du 3 au 4 octobre, la Fédération régionale Civam Occitanie organise la 11^e édition de l'opération 'L'Hérault de Ferme en Ferme'. 36 fermes, réparties sur 9 circuits, ouvriront leurs portes au grand public.

Il s'en est fallu de peu pour que le Covid-19 n'ait raison de ces portes ouvertes, prévues chaque année le dernier week-end d'avril, et permettant au grand public de rencontrer et découvrir le monde agricole, qui œuvre chaque jour pour une alimentation durable. Si le terme durable est quelque peu galvaudé aujourd'hui, celui-ci est bel et bien au cœur des démarches des fermes participantes. Toutes celles qui souhaitent en faire partie doivent, en effet, répondre à un cahier des charges précis, privilégiant l'agriculture durable, les pratiques en circuits courts, la solidarité humaine...

C'est en 1993, dans la Drôme, qu'un petit groupe d'agriculteurs décide d'organiser des portes ouvertes. Sept ans plus tard, le concept est repris au national. Dans l'Hérault, l'initiative est partie de la Ferme des Saveurs, à Villeveyrac. Face au succès remporté, la famille Brodu entraîne dans son sillon d'autres fermes. 44 d'entre elles auraient dû participer cette année à l'opération, mais avec son report d'avril à octobre, certaines ont dû jeter l'éponge, faute de disponibilité.

36 fermes et 9 circuits

Elles seront donc 36 fermes à accueillir le public, du 3 au 4 octobre. "Si toutes appliquent un concept commun, soit une visite commentée par l'agriculteur



Entièrement gratuit, de 'Ferme en Ferme' permet de découvrir des fermes engagées dans une démarche d'agriculture durable, sur tout un week-end, de 10 h à 18 h.

lui-même, avec une dégustation gratuite des produits de la ferme et de ceux des autres fermes de leur circuit, des animations diverses peuvent être organisées par chacune", explique Nina Guilbert, animatrice circuits courts et agritourisme à la Fédération régionale Civam Occitanie.

Au menu : initiation à la dégustation de vins, traite des chèvres, démonstration de matériels agricoles, animation musicale, jardinage, etc. Et, bien sûr, des pauses gourmandes dans les fermes, sous forme d'assiettes fermières, de

charcuterie, grillades, tartines de confiture, assiettes bio, goûters, apéros... Avec une tombola géante, organisée dans les 36 fermes, et 9 lots à gagner (paniers garnis de produits fermiers). Neuf lots sur neuf circuits allant des portes des Cévennes, en passant par Lunel, le Pic Saint-Loup, Roujan, la Métropole montpelliéraine, le Pays de l'Or, la Vallée de l'Hérault, le Lodévois et le Larzac, et le Bassin de Thau. Des fromages de chèvre aux escargots, aux huiles d'olive, aux vins, aux plantes, aux miels, aux cochons et agneaux, à la

spiruline, aux savons au lait d'ânesse, aux poules pondeuses, au maraîchage, aux chevaux..., toutes les productions de l'Hérault sont quasiment représentées. "On constitue des circuits par zone géographique et production. Un circuit doit réunir une diversité de productions, et les fermes doivent être assez proches les unes des autres pour permettre au public de toutes les découvrir. Notre objectif est de favoriser les liens entre producteurs et consommateurs, ainsi que les circuits courts, mais aussi de sensibiliser le public à une agriculture et alimentation durables", détaille l'animatrice.

Sensibiliser et éduquer

Faire découvrir son métier et ses pratiques agricoles est à la source de la participation d'Estelle Salles, de l'exploitation viticole Capitelle des Salles. "Nous avons la volonté d'engager notre exploitation dans un autre modèle que le modèle classique en viticulture. Notre exploitation est à taille humaine, et nous faisons tout de A à Z. Grâce à l'opération de 'Ferme en Ferme', c'est l'occasion de transmettre notre passion et nos valeurs, et de remettre aussi les choses à leur place, parce que les gens sont déconnectés de la nature et subissent des flots de fake news", dit Estelle Salles.

Autre intérêt : pouvoir échanger avec les exploitations participantes d'autres filières. "On travaille ensemble pour des

valeurs et un projet que l'on partage. Cela crée un dynamisme collectif hyper enrichissant", s'enthousiasme-t-elle. Et parce que ce qui compte, c'est de sensibiliser, partager et éduquer, la vigneronne s'est concentrée sur la rencontre. "Ce que les gens attendent de nous, c'est de découvrir l'agriculteur, son domaine, son histoire et ses pratiques", s'est-elle rendu compte au fil des ans.

C'est la même démarche qui anime Luc Martin, de la Ferme de Mérifons, spécialisée en élevage de cochons et d'agneaux. "Le cœur de notre démarche est la vente directe, car on veut avoir les clients en face pour leur expliquer notre travail, comment les bêtes sont élevées, nourries et traitées. Nous sommes autonomes sur le fourrage, et quasiment sur les céréales que nous donnons aux animaux. C'est une fierté pour nous de pouvoir faire cela, comme de montrer que l'alimentation que nous produisons est saine et durable", indique l'éleveur.

Ce que sera la fréquentation cette année, en raison du Covid-19 ? Bien difficile de s'en faire une idée. Quoi qu'il en soit, la plupart des exploitations ont mis en place un mode d'accueil en extérieur, avec des règles de distanciation sociale à respecter. Si le port du masque ne s'impose pas de ce fait, la majeure partie des fermes participantes le recommandent. ■

FLORENCE GUILHEM

DANS LE GARD

Une édition 2020 aux parfums

Reportée au week-end des 26 et 27 septembre, la 8^e édition du 'Gard de Ferme en ferme' attend les visiteurs sur les 35 exploitations. Circuits courts, agriculture biologique, ateliers et dégustations, il y en aura pour tous les goûts.

Sur les 53 fermes initialement prévues au programme fin avril, 35 d'entre elles ouvriront leurs portes au public en ce dernier week-end de septembre. La crise du Covid-19 étant passée par là, le report a éclipsé de l'opération bon nombre de viticulteurs, alors en fin de vendanges. D'autres producteurs n'ont pas souhaité participer, en raison du décalage de saison selon leur type de production. Mais, petites ou grandes, les exploitations inscrites représentent suffisamment la diversité des productions gardoises, du maraîchage à l'élevage, en passant par les arbres fruitiers, l'oléiculture ou d'autres cultures comme les plantes médicinales à parfum ou le thé.

Un nouveau circuit en Pays vignais

Le bio n'est certes pas la condition sine qua non, mais tous les producteurs associés dans l'opération sont engagés "dans des démarches des qualités (AOP, AOC), et la moitié pratique l'agriculture biologique", précise la Fédération départementale des Civam du Gard, organisatrice de ce week-end découverte, dans le cadre de la Politique alimentaire du Département du Gard. Inscrits dans une démarche agricole et des productions durables, les agriculteurs de tout le territoire gardois sont prêts à accueillir parents et enfants sur leurs ex-

ploitations, des Cévennes à la Vallée du Rhône. L'invitation à la découverte de leurs méthodes de production, d'élevage, et de leur valorisation des produits locaux de saison, est sans doute l'un des meilleurs moyens de rapprocher les consommateurs de leurs producteurs, initiés à la dégustation et, le cas échéant, à l'achat des spécialités de la ferme.

Cette année, suite à la demande du public d'étendre un peu plus la couverture du territoire, un nouveau et dixième circuit en Pays vignais est programmé, à la ferme de la Fabrègue et à l'Espelida.

Les mesures sanitaires seront évidemment à respecter, avec port du masque et gel hydroalcoolique à disposition. Pour assurer une distanciation nécessaire, selon la taille des exploitations, des groupes de 10 ou 20 maximum seront autorisés pour les visites, suivant un parcours à sens unique.

L'instant thé

C'est à Saint-Ambroix, en Cèze-Cévennes, que David Macq recevra ses visiteurs, au Mas de Bruguerolle. Son exploitation a servi de rampe de lancement lundi 21 septembre, pour présenter cette 8^e édition. Cet ancien professeur à la MFR d'Uzès a changé de voie en 2014, en investissant 2 ha de camélias. Plus de 3 000 y sont au-

jourd'hui plantés, après avoir délaissé le maraîchage, suite aux épisodes de canicule et de grêle. L'exploitant a misé sur le houblon, et s'est spécialisé dans la culture de plantes aromatiques et médicinales. "J'ai replanté de la menthe, de la citronnelle, du poivre de Sichuan et autres plantes à thé". Un sélectionneur vient se ravitailler au Mas pour créer des mélanges. "On travaille avec la marque de thés parisienne Sobica, mais nous vendons nos thés en direct", insiste David Macq, qui entend privilégier la vente locale. La production maison fournit aussi des baies de Goji, des framboises et du poivre, transformés pour la confection de gelées de thé et à la menthe. "Le Covid a été une bonne occasion pour cuisiner", plaisante le touche-à-tout, qui a profité de la visite ce lundi pour faire découvrir ses gelées et ses sirops de thym et de romarin.

Formations et pédagogie

Pour sa troisième participation à la manifestation, la ferme de David Macq proposera deux ateliers, l'un consacré à la reconnaissance des plantes à parfum, et l'autre dédié à la vie de la ruche et à la dégustation de miel. Car le poly-producteur possède aussi 30 ruches, et annonce une animation avec un poney. Ses oies, poules et moutons feront aussi la joie des plus jeunes, tout en



Le 21 septembre, David Macq, multi producteur au Mas de Bruguerolle (Saint-Ambroix), a présenté ses cultures de plantes à parfum, de thés, de produits transformés (gelées, sirops), et revêtu sa casquette de formateur.

servant de support pédagogique aux écoles dans le cadre d'une formation 'Découverte de la ferme', que l'ancien formateur prodigue le reste de l'année. D'ici décembre, David Macq compte acquérir un nouveau bâtiment pour la transformation des produits, et va agrandir ses parcelles de plantes aromatiques, de 2,5 ha supplémentaires dans le haut du département, et une

autre de 1,5 ha à Saint-Ambroix. Deux salles pédagogiques sont également prévues en fin d'année pour y dispenser des formations en agronomie et en horticulture, avant d'en proposer une consacrée aux plantes aromatiques en 2021. On ne se refait pas ! ■

PHILIPPE DOUTEAU

Site : www.defermeenferme.com

“La MSA se doit d’être vraiment la protection sociale du dernier kilomètre”

Le 17 septembre dernier, le conseil d’administration de la MSA Languedoc s’est réuni, dans le Gard, pour élire son président. Cédric Saur a été réélu, ainsi que son 1^{er} vice-président, Albert Moulet. Interview.

► Vous avez été tous deux réélus à vos postes respectifs pour un nouveau mandat. Comment s’est déroulé le vote et pourquoi l’avez-vous fait dans le Gard ?

Albert Moulet : “Il faut avant tout saluer la forte participation à ce vote, ce qui montre la mobilisation de tous les élus. Que ce soit pour Cédric ou pour moi, nous avons été reconduits dans nos mandats à l’unanimité, ce qui est rare. Le binôme que nous constituons, la bonne entente qui est la nôtre, et le travail que nous avons réalisé avec l’ensemble des élus sont sans doute à l’origine de ces résultats.”

Cédric Saur : “C’est un signe important de reconnaissance pour nous du travail accompli, ainsi que celle de la volonté qui a été la nôtre, après la fusion des caisses locales (Hérault, Gard et Lozère), de travailler dans le respect des spécificités et de la représentation équilibrée de tous les départements. Si nous avons organisé le vote du conseil d’administration dans le Gard, c’est parce qu’ils sont moins avancés dans les vendanges que dans l’Hérault. On adapte donc nos lieux de réunion en fonction des impératifs du travail de chacun. Nous sommes en capacité de le faire, car nous sommes tous issus du monde agricole. C’est la force de la MSA.”

► Comment vous répartissez-vous le travail ?

A.M. : “Je suis responsable des salariés et Cédric responsable des employeurs. Une fois cela dit, on travaille ensemble sur tous les sujets. Nous partageons la même idée, soit que le régime agricole existe par ses salariés et ses non-salariés, avec une communauté d’intérêts importante. En cela, notre MSA a un fonctionnement assez atypique, et l’on y tient.”

C.S. : “La répartition du travail se fait d’autant plus facilement que, outre la communauté d’esprit que nous partageons, c’est une véritable amitié qui nous lie. De plus, nous avons travaillé en très étroite collaboration avec notre ancien directeur, François Donnay, et en faisons de même avec la nouvelle directrice que nous avons engagée, Marie-Agnès Garcia. C’est en fait un trio que nous composons.”

► Durant ces cinq dernières années, quel est le travail que vous avez réalisé tous deux ?

A.M. : “Nous avons scrupuleusement veillé à la bonne marche de la MSA, notamment à sa plus grande réactivité par rapport aux appels reçus et aux demandes faites. Ainsi, quand nous sommes arrivés, le pourcentage d’appels répondus était de l’ordre de 35 %. Nous avons donc mis en place une plateforme téléphonique plus professionnalisée, qui nous a permis d’atteindre plus de 75 % des appels répondus. En matière de productivité et de services rendus, on est passé de l’avant-dernière caisse locale à la 15^e (35 caisses au total). Cela a été un véritable tour de force que nous avons accompli grâce à l’implication de tous. Pour le 2^e collège, qui représente tout de même la moitié du conseil d’administration, on a entrepris une étude sur les besoins des salariés agricoles. Pour le 3^e collège, on s’est assuré la bonne prise en charge des cotisations et des prestations. Et nous avons été très attentifs au travail des commissions sociales.”



De gauche à droite : Albert Moulet, 1^{er} vice-président, et Cédric Saur, président de la MSA Languedoc

C.S. : “Au sujet de l’étude sur les besoins des salariés agricoles, nous avons identifié un faible sentiment d’appartenance des salariés de ce régime. Il était donc stratégique de lancer une enquête auprès d’eux pour voir si nous répondions bien à leurs attentes. Or, en réalisant ce sondage, ces derniers ont découvert des choses que l’on faisait pour eux mais qu’ils ignoraient complètement. En ayant leurs retours sur toute une série de sujets, cela nous a permis de mieux cibler les besoins et d’être plus efficace à leur rencontre.”

► Quels sont les besoins que vous avez identifiés ?

C.S. : “En ce qui concerne l’accueil physique de nos adhérents, il y a une réelle satisfaction, car nos agences sont présentes à des endroits oubliés par le régime général. Si les salariés agricoles utilisent peu la plateforme téléphonique, ils sont très utilisateurs du site internet. L’interface salariés n’est pas trop mal. En revanche, l’interface employeurs est considérée par ces derniers comme trop foisonnante. Il nous faut donc améliorer ce que nous y faisons.”

Comme je le disais précédemment, on s’est rendu compte que les salariés agricoles avaient une faible connaissance des prestations extra-légales auxquelles ils ont droit. Ainsi, 60 % ont droit à la PPA (prime d’activité pour les actifs agricoles), mais n’y ont pas recours. L’enjeu pour nous est qu’ils y aient recours, car non seulement cela conforte leur pouvoir d’achat, mais aussi l’emploi dans la filière agricole. En ce qui concerne les besoins futurs, il n’y a pas, par exemple, de micro-crèches en accueil décalé dans le Bassin de Thau alors que les salariés agricoles sont nombreux à travailler dans l’ostréiculture. La MSA se doit d’être vraiment la protection sociale du dernier kilomètre. On ne peut pas se contenter d’encaisser des cotisations sociales et de verser des prestations. Notre rôle consiste à traiter à l’échelle de l’individu et de ses besoins.

Par ailleurs, nous avons lancé une réflexion avec les services RH des grands comptes qui sont chez nous. L’idée serait de proposer des permanences res-

traitées dans ces organismes-là. Autrement dit, plutôt que de les laisser venir vers nous, on a décidé d’aller vers eux.”

► Dans le cadre des calamités agricoles, quel est votre rôle ?

C.S. : “L’an dernier, nous avons assuré la prise en charge des cotisations sociales dans le cadre des calamités agricoles. Les montants s’élèvent autour de 175 000 € dans l’Hérault, 250 000 € dans le Gard et 60 000 € en Lozère. Des dossiers sont en cours de montage. On essaie d’accompagner près de 500 dossiers dans le Gard et l’Hérault et une centaine dans la Lozère, département moins touché par les calamités agricoles.”

► Autre “calamité” en quelque sorte, le Covid-19. Quelle a été l’incidence de la pandémie sur le fonctionnement de la MSA Languedoc ?

C.S. : “Notre nouvelle directrice est arrivée juste à ce moment-là. Avec nos équipes, le premier souci a été d’élaborer un plan de continuation des services aux adhérents. On venait juste de signer un accord sur le télétravail. Avec le Covid-19, on s’est rendu compte qu’il fallait aller plus loin sur le sujet. L’ensemble du service informatique a été sur le pont pour que tous les salariés puissent travailler de chez eux. Au final, quand on regarde les indicateurs sur les deux mois de confinement, force est de constater que l’on a été plutôt performant en matière de services assurés. Le Covid-19 a prouvé également que le télétravail pouvait être efficace dans notre activité. Il nous a fallu cependant inventer de nouveaux outils pour assurer les services. Notre regret est sur l’aspect politique. En effet, le monde agricole a continué à travailler pendant le confinement. Or, il ne sera pas accompagné à la hauteur des enjeux par les pouvoirs publics, comme d’autres filières économiques, alors qu’il a continué à payer des salaires et des charges. Il est bien dommage que l’État n’accompagne pas la solidarité nationale dont a fait preuve le monde agricole. On continue à être mobilisé à ce sujet, mais je crains que, au final, même si les choses évoluent, l’accompagnement ne sera pas à la hauteur.”

► Quelles sont les difficultés des agriculteurs aujourd’hui ?

A.M. : “La première difficulté, c’est l’aléa climatique auquel on est tous soumis, chaque année, à répétition. Pendant le Covid-19, nombreuses ont été les entreprises à perdre du chiffre d’affaires. L’emploi, dans l’agriculture, a également légèrement baissé. Mais, heureusement, cela repart aujourd’hui.”

“ La MSA doit absolument continuer à être le porte-voix du monde rural. ”

C.S. : “Avec Albert, on est persuadé qu’il faudrait travailler sur un statut du saisonnier agricole pour mieux garantir leur emploi et faire en sorte qu’il n’y ait pas d’interruption de leurs droits entre deux contrats. C’est réellement un des enjeux importants pour continuer à utiliser de la main-d’œuvre locale. On pourrait s’inspirer de l’ouverture des droits qui existe chez les intermittents, mais sans les distorsions de ce système.”

A.M. : “On pourrait aussi passer par des groupements d’employeurs. On a d’ailleurs déjà aidé des groupements d’employeurs dans le Gard par rapport à cette problématique, et on est en lien avec un groupement d’employeurs dans l’Hérault. En revanche, sur la Lozère, on est plus avec le service de remplacement, du fait de la problématique spécifique de l’élevage.”

► Quelle est la stratégie que vous avez définie pour les cinq prochaines années de votre mandat ?

C.S. : “Ce que l’on a identifié précédemment pourrait suffire. Néanmoins, il faut aller plus loin. On va mettre en place, dans chaque comité départemental, une commission pour le territoire, afin que les échanges soient renforcés entre les élus et les administratifs pour répondre encore plus aux besoins de nos adhérents. Par ailleurs,

après l’étude menée sur les salariés agricoles, il serait opportun d’en faire une autre sur les saisonniers et les tractoristes. Il faut vraiment continuer à être efficace avec nos adhérents, aller au-devant de leurs besoins, pérenniser la présence des travailleurs sociaux sur tous les territoires, mais aussi des salariés en charge de la prévention et des permanences dans les agences.

À l’échelle nationale, nous sommes en pleine négociation de la Convention d’objectifs et de gestion (COG). Il faut que l’on arrive à dégager une marge de manœuvre suffisante pour nous permettre de travailler comme il faut. La MSA doit absolument continuer à être le porte-voix du monde rural. Cela doit être reconnu par la COG, car il nous faut être dans les territoires, là où il n’y a plus personne. Si, à la MSA Languedoc, on a bien géré jusqu’ici, je considère que l’on est maltraité par rapport au nombre de salariés que l’on a et au travail réalisé. C’est pour cela que j’ai postulé pour siéger à Paris, afin que l’agriculture méditerranéenne soit représentée.

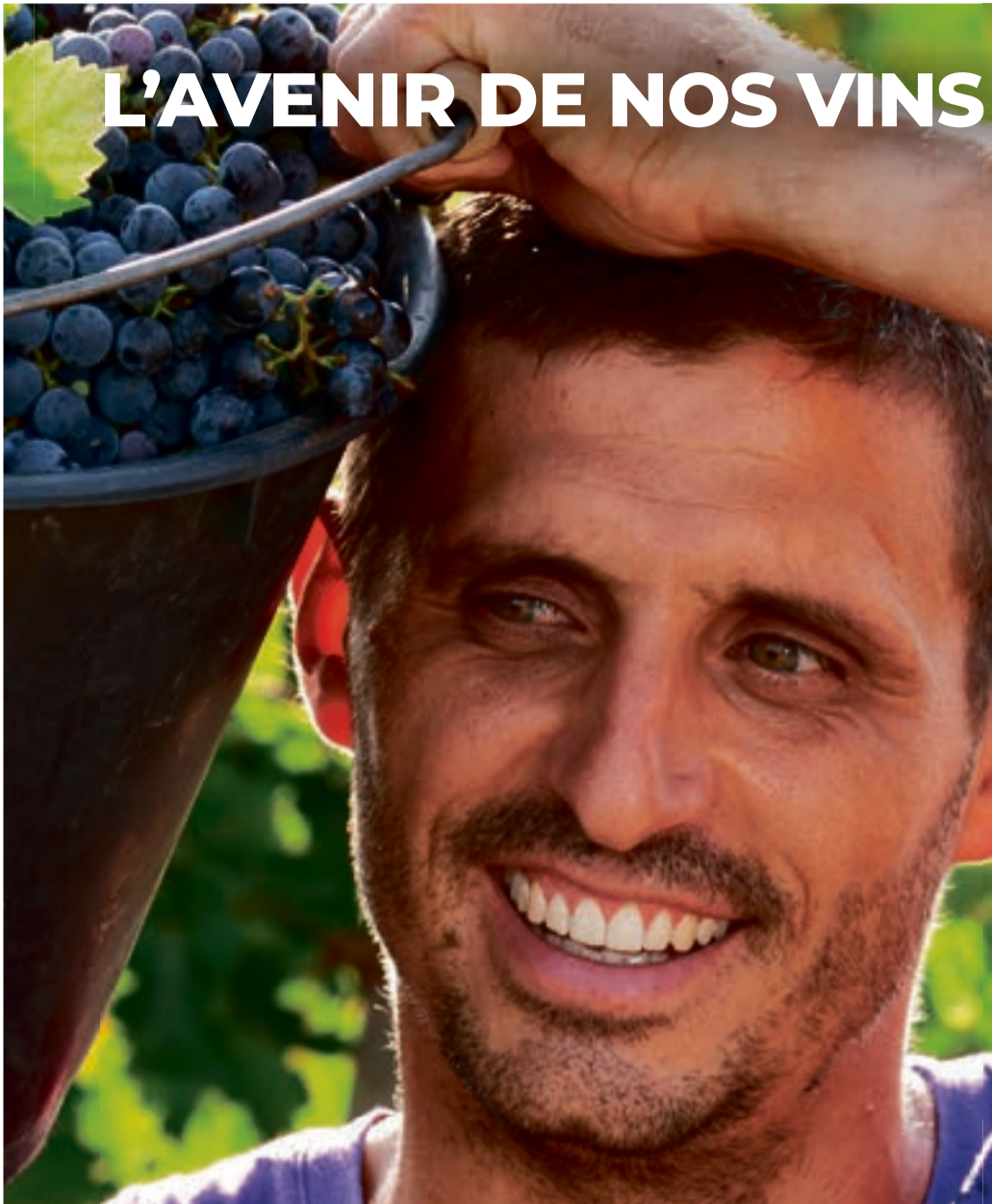
L’autre sujet national d’importance est la question du risque de la dépendance et la réforme des retraites. On a un travail participatif à faire là-dessus. Il faut que l’on continue à défendre nos spécificités coûte que coûte.”

PROPOS RECUEILLIS PAR FLORENCE GUILHEM

CHIFFRES CLÉS

- Plus de 600 salariés ;
- Près de 253 000 ressortissants ;
- 6 200 employeurs de M.-O. ;
- Plus de 1 145 M€ de prestations versées ;
- 51 617 personnes ont été accueillies par l’ensemble des équipes en 2019 ;
- 274 941 appels ont été pris en charge par l’accueil téléphonique en 2019.

L'AVENIR DE NOS VINS EST ENTRE NOS MAINS



Nicolas
vigneron en Occitanie



Jean-Marc
vigneron en Occitanie

LE VIN C'EST MIEUX EN V.O.

#VignoblesOccitanie



1^{ÈRE} RÉGION VITICOLE DE FRANCE



wohDEPreu - © Richard Syrop - tous droits réservés Signa Occitania / Pyrénées - Méditerranée - 9/2020

PRÉMICES DU RIZ

Année singulière pour le riz de Camargue

Le rendez-vous technique est attendu chaque année par les riziculteurs, et 2020 ne déroge pas à la règle. Mieux, les producteurs étaient tout aussi nombreux qu'à l'habitude et, surtout, équipés de masques pour assister à la rencontre technique proposée par le Centre français du riz et Arvalis.

Le 11 septembre dernier, le Mas d'Adrien, à Fourques, fourmillait de discussions et d'éclats de rire. En ces temps incertains, les riziculteurs n'ont pas fait faux bond au Centre français du riz (CFR), à Arvalis, à la Région Sud et au Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, qui proposaient leur traditionnel rendez-vous technique des 'Prémices du riz' en cette rentrée de septembre. Comme d'habitude, Cyrille Thomas, ingénieur du Centre français du riz, a lancé les débats, avec un premier bilan de la campagne rizicole. "Les conditions en début de cycle ont été plutôt favorables en mai, avec des sommes de températures supérieures à la normale." Mais les semis étalés, "voire tardifs", n'ont pas forcément valorisé ces températures élevées, d'autant que le vent, à partir de la mi-mai, a ralenti les chantiers de semis et pénalisé la vitesse de développement d'installation. Résultat : "On est sur des densités moyennes satisfaisantes

(autour de 250 plants/m², ndlr), pas non plus extraordinaires malgré des conditions thermiques favorables, mais supérieures à l'an dernier", qui flirtait plutôt avec les 200 plants/m².

Par la suite, les températures de juin ont été plus faibles, celles de juillet et d'août plus élevées, avec des petites périodes de refroidissement début août, fin août et début septembre. "Pour des semis à des dates relativement précoces, ce n'est pas problématique. Ça l'est un peu plus sur les semis tardifs." En effet, plus on sème tard, plus le cycle se raccourcit et limite ainsi le potentiel de production. "Mais cette année, nous n'avons pas observé de cycles anormaux" et l'année 2020 se caractérise par un cycle semi-épiaison "moins allongé" que 2019 (voir **tableau**).

Autre point d'attention du CFR : la gestion de l'enherbement, "problématique majeure", alors que les solutions techniques pour les producteurs se réduisent à peau de chagrin et font dire à Bertrand Mazel, président du Syndicat des riziculteurs de France et président de l'Union des riziculteurs européens (voir **encadré**), que "si nous n'avions pas ces problèmes d'enherbement, nous aurions le marché pour développer de 50 % les surfaces rizicoles en Camargue".

Trois variétés en inscription

Puis, les riziculteurs ont cheminé vers les essais variétaux commentés par Arnaud Boisnard, ingénieur en charge de la sélection variétale au CFR. Il a rappelé les objectifs de sélection "par rapport au climat, aux données agronomiques et technologiques", soulignant "qu'en Camargue, les semis démarraient en mai et que la récolte intervenait en octobre, et qu'il fallait donc proposer du matériel capable de résister aux maladies, à la verse, le tout avec une productivité suffisante". La sélection variétale française repose à la fois sur la pépinière de sélection et de caractérisation du Mas d'Adrien, mais aussi sur le réseau multi-local



Rendez-vous traditionnel de septembre, les 'Prémices du riz' mobilisent la filière qui répond chaque année présent, pour prendre connaissance des dernières informations techniques sur la culture.



En attendant de nouvelles inscriptions, les riziculteurs disposent d'une gamme variétale diversifiée pour le riz de Camargue, avec notamment Mambo, un riz long B au grain noir.

Dates d'épiaison 2020 sur le réseau variétal

Variété	Semis 7 mai	Semis 22 mai	Semis 2 juin
Rousty (très précoce)	• Épiaison : 31 juillet • CSE : 85 jours en moyenne	• Épiaison : 8 août • CSE : 78 jours en moyenne	• Épiaison : 18 août • CSE : 77 jours en moyenne
Arelate (demi-précoce)	• Épiaison : 4 août • CSE : 89 jours en moyenne	• Épiaison : 17 août • CSE : 87 jours en moyenne	• Épiaison : 22 août • CSE : 81 jours en moyenne
Gageron (tardif)	• Épiaison : 12 août • CSE : 97 jours en moyenne	• Épiaison : 27 août • CSE : 97 jours en moyenne	• Épiaison : 30 août • CSE : 89 jours en moyenne

CSE : cycle semi-épiaison



"Cette année, nous avons trois variétés en inscription, dont deux issues du projet européen le projet européen 'Neurice', avec l'Université de Barcelone, l'Irta (Espagne) et le Cirad, dont l'objectif est de développer des variétés de riz européennes tolérantes au sel", précise Arnaud Boisnard, en charge des essais variétaux au Centre français du riz.

d'essais agronomiques, doté de deux sites de caractérisation agronomique et d'un réseau mis en place chez des producteurs. "Chaque année, nous sélectionnons entre 5 % et 10 % du matériel observé, sachant qu'il faut à minima dix ans pour sélectionner une variété jusqu'à son inscription", rappelait le spécialiste. En 2020, 1 401 descendants de génération F3 ont été suivis, soit environ 7 000 épis-lignes. Les 1 744 parcelles élémentaires permettent une évaluation du rendement des descendants, tandis que les 26 essais 'vitrine' de 60 m² permettent d'aller jusqu'à l'évaluation technologique des variétés en cours de sélection VATE, ainsi que des candidats à l'inscription.

"Cette année, nous avons trois variétés en inscription, dont deux issues du projet européen 'Neurice', avec l'Université de Barcelone, l'Irta (Espagne) et le Cirad, dont l'objectif est de développer des variétés de riz européennes tolérantes au sel", précise Arnaud Boisnard. En attendant ces nouvelles inscriptions, les riziculteurs disposent d'une gamme variétale diversifiée pour le riz de Camargue avec : Gageron (rond, inscrite en 2013), Paco (long A), Rousty (long B), et deux variétés spéciales avec Mambo (long B, grain noir) et Tamtam (long B, grain rouge). "Cette gamme se diversifie à la fois sur le format, la couleur et les valorisations", rappelait-il.

La gestion de l'enherbement toujours compliquée

Pour poursuivre la matinée, les producteurs ont suivi avec attention la présentation des essais du programme 'désherbage', détaillé par Cyrille Thomas : "Cette année, ces essais sont assez intéressants, car révélateurs des situations rencontrées par les producteurs : quelle que soit la flore rencontrée, nous avons les mêmes difficultés que vous à trouver des solutions, et cette situation s'accroît d'année en année, depuis la disparition de l'oxadiazon, qui a fortement compliqué la gestion de l'enherbement en post-levée". Reste que l'essai 2020 pourrait offrir une solution, avec l'utilisation d'Avanza® - substance active : benzobicyclone, groupe HRAC F2 non présent sur riz - en pré-levée. "Cette solution, dont le profil

L'AVIS DE

Bertrand Mazel, président du Syndicat des riziculteurs de France et président de l'Union des riziculteurs européens.



"Sans solution de désherbage, la Camargue va changer de visage"

"C"ette année, le Covid a stimulé les ventes de riz et de pâtes, et le riz de Camargue en a profité. C'est conjoncturel, mais nous devons surfer sur cette tendance à la consommation de légumineuses et autres sans gluten, pour continuer à développer la filière, élargir la gamme avec des riz bio, à sushi... À nous de saisir ces opportunités. C'est pourquoi nous avons rejoint le collectif Alpilles-Crau-Camargue, qui rassemble le riz et le taureau de Camargue, le foin de Crau, les huiles des Baux et l'agneau. L'objectif est de mutualiser nos forces administratives, marketing, de traçabilité... pour faire mieux et plus de promotion sur nos productions sous signe de qualité. Le sel de Camargue et la chèvre du Rove devraient nous rejoindre également. Concernant le riz plus spécifiquement, nous pensions avoir avancé sur la clause de sauvegarde européenne, mais nos détracteurs ont trouvé les moyens de la contourner, sur les variétés et les formats. Tout cela n'est guère satisfaisant et me faire dire que

l'Union européenne est une passoire. On s'en doutait, mais là, nous en avons la preuve. Nous servons de variable d'ajustement, comme toutes les matières premières agricoles. La bonne nouvelle, c'est que nous avons le soutien d'une partie de la distribution, notamment Panzani. Enfin, côté production, la gestion de l'enherbement est toujours notre épée de Damoclès. Nous avons trop peu de solutions à proposer aux riziculteurs, hormis le régime des dérogations, toujours incertain. On est en train de nous sacrifier et sans solution rapide, on ne tiendra pas : la Camargue va changer de visage et l'on aura du melon, des cultures maraîchères, mais plus de riz. C'est dommage, car cette année montre bien que les cultures locales sont recherchées par le consommateur. Nous enregistrons + 20 % de consommation en un an avec l'IGP 'Riz de Camargue' : nous sommes passés de 12 000 tonnes consommées à plus de 16 000 tonnes cette campagne. Et nous continuons à innover, avec des riz colorés et des destinations diversifiées." ■

environnemental est intéressant, car elle présente une faible demi-vie et une dégradation rapide, a confirmé les résultats 2019 : excellente efficacité sur triangles de semis, Heteranthera et Ammania, avec une action sur Echionocloa, qui permet une amélioration des résultats obtenus avec les applications de post-levée." Au niveau réglementaire, le dossier est en cours d'évaluation au niveau européen. Pour finir la matinée, les riziculteurs se sont ensuite dirigés à quelques ki-

lomètres de là, au Mas du Sonnailler, afin de découvrir le nouveau projet 'AC-Riz' sur l'agriculture de conservation¹, mené en collaboration avec le Cirad, d'assister à une démonstration d'implantation de couverts végétaux avant récolte par drone, et de terminer cette rencontre autour d'un bon... risotto ! ■

CÉLINE ZAMBUJO

(1) À lire dans nos prochaines éditions.

PERSPECTIVES

Évolution de l'agriculture et compétitivité agroalimentaire française

Le paysage agricole et agroalimentaire français est en évolution depuis plus d'un demi-siècle. Marqué par une perte massive de foncier et un rognage inexorable de sa balance commerciale, la perte de compétitivité est une difficulté supplémentaire à surmonter face à une concurrence mondiale infatigable. Des perspectives existent, à condition de renforcer l'attractivité financière et sociale d'un secteur qui peine à renouveler les générations.

Vincent Chatellier est ingénieur de recherche Inrae à Nantes et président de la Société française d'économie rurale. À l'occasion d'un webinaire proposé par le pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest innovation, il a présenté ses travaux d'économiste de la filière agricole en se penchant sur la thématique stratégique de la compétitivité du secteur agroalimentaire français sur les marchés extérieurs, ses évolutions récentes, et la place des innovations face à la concurrence. Contributeur majeur de rapports, ouvrages et articles concernant les filières animales françaises, mais aussi l'évolution du revenu des agriculteurs français ou enfin les choix de la Politique agricole commune de demain dans un contexte de tensions entre la productivité face à l'environnement, Vincent Chatellier fait preuve d'une expertise reconnue dans l'économie agricole.

Depuis moins d'une dizaine d'années le volume de chiffre d'affaires (CA) par emploi agricole n'augmente plus autant que ce qui était rencontré dans les décennies précédentes, "car il y a une diversification des formes d'installation, où la question de la maximisation du chiffre d'affaires n'est plus toujours une priorité. C'est un changement important car, en France, pendant une quarantaine d'années, la principale variable pour générer du revenu en agriculture était l'augmentation du chiffre d'affaires par emploi", analyse Vincent Chatellier.

En parallèle, le chercheur spécifie bien qu'en dépit de tous les efforts d'amélioration entamés depuis de nombreuses années, la génération d'un euro de CA nécessite toujours 50 % de consommation d'intrants directs. "Le poids des consommations intermédiaires (engrais, phytos, alimentation, charges...) dans la valeur de la production ne s'est pas amélioré. Cela s'explique en partie par le fait que ces dix dernières années, l'augmentation du prix de ces consommations intermédiaires est plus rapide que l'augmentation des prix de la production agri-

cole", situe-t-il. L'innovation doit donc jouer un rôle pour faire que les intrants utilisés dans la production aient une efficacité économique à hauteur de leur prix.

Poids des aides dans le revenu et perte du foncier

Si, dans les années 1990-2000, le revenu généré par l'exploitation se situait autour de 25 % du CA, les différentes crises traversées par les filières laitières ou céréalières ramènent aujourd'hui ce revenu dans une fourchette de 16 à 18 %. Cette détérioration exige des agriculteurs qu'ils produisent de plus en plus pour rémunérer leur main-d'œuvre, "mais ils n'y parviennent pas toujours car la productivité par emploi a baissé dans le même temps", souligne l'économiste.

Quand on parle revenu agricole, le sujet des aides et subventions n'est jamais bien loin. Vincent Chatellier situe aujourd'hui à 70 % la part des aides dans ce revenu. Cette valeur masque pourtant une hétérogénéité "extraordinaire" entre les filières : "viticulture et horticulture naviguent autour de 5 % d'aides là où des filières d'élevage viandes dépassent largement les 100 %, voire les 200 %. Bon nombre d'agriculteurs seraient incapables de vivre en l'état des prix, sans les subventions publiques", explique Vincent Chatellier. D'où la difficulté de réorienter les aides publiques dans le secteur agricole.

La moyenne française de l'endettement général des exploitations reste, elle, relativement stable autour de 42 %, "sans qu'il y ait eu la catastrophe annoncée depuis une dizaine d'années. De plus, les taux d'intérêt ont plutôt baissé, donc le poids de cette charge de l'endettement n'est pas un problème", précise le chercheur. L'investissement, lui, reste stable : entre 11 et 13 % du CA. Mais ce qui caractérise le plus l'évolution de l'agriculture française pour l'économiste, c'est la perte de six mil-



"En France, les filières d'élevage viandes dépassent largement les 100 %, voire les 200 % d'aides. Bon nombre d'agriculteurs seraient incapables de vivre en l'état des prix, sans les subventions publiques", explique Vincent Chatellier.

La place de l'agriculture biologique en France

Elle représente aujourd'hui 4,5 % du marché alimentaire en France, dont 1/3 relève des importations. Elle occupe 8,3 % de la SAU dans le pays. Si la croissance est là, "il reste des résistances", indique Vincent Chatellier, avec seulement 1,7 % des truies, 1 % des poulets de chair, 5 % des vaches allaitantes et 7 % du lait convertis en AB. Son développement est beaucoup plus lent que ce que les désirs politiques en attendent, "puisque le Grenelle de l'environnement de 2008 laissait entendre que nous serions en 2020 à 20 %. Nous ne sommes qu'à 8 % et le Green deal développé dans le cadre de la Pac vise 25 % des surfaces européennes. J'estime, de mon côté, que ça dépendra fortement du marché plutôt que des volontés politiques", appuie l'économiste.

lions d'hectares de surface agricole utile (SAU) entre 1950 et 2018, "ce qui est une énorme balafre, même s'il nous reste encore 28 Mha. Nous restons de loin le 1^{er} pays agricole d'Europe avec 75,4 milliards d'euros de production, l'équivalent des 18 États membres les moins productifs", rappelle un Vincent Chatellier qui voudrait voir une Pac plus en phase avec le poids relatif des pays producteurs.

Une compétitivité mise à mal

Cette production de la France n'est toutefois pas en progression, ce qui constitue un frein à la place de l'innovation pour Vincent Chatellier. Parallèlement à sa consommation dans le pays, la production animale en France est en baisse continue depuis 20 ans, "même dans le secteur de la volaille, le seul où la consommation augmente en France. Mais nous n'avons pas su mettre en place les structures adéquates pour répondre à cette demande, y compris dans le plan de relance actuel", déplore-t-il. Bien qu'il ait été prévu de longue date, l'arrêt des

quotas laitiers en 2015 a profité à des pays tels l'Irlande ou la Pologne alors que la France a quelque peu délaissé cette production.

Les exportations agroalimentaires françaises sont stables depuis une dizaine d'années, mais la tendance est à la hausse pour les importations, surtout en provenance des pays européens pour les 3/4 d'entre elles. "Toutefois, c'est la détérioration de la balance commerciale agroalimentaire qui peut prêter à inquiétude... Elle est passée de 12 à 7 milliards € entre 2013 et 2019. Et si elle reste positive dans son ensemble, elle est négative avec l'Europe. C'est la première fois depuis la Seconde Guerre mondiale. Nous avons perdu en compétitivité", appuie Vincent Chatellier. Sans pouvoir encore confirmer totalement ces chiffres, le chercheur évalue également à 800 M€ la détérioration de cette balance, le passage du Covid ayant encore accentué cette chute, contrairement à la pensée qui veut que le Covid ait favorisé une reconquête du marché domestique. Malgré cela, l'évolution de cette balance est marquée par une bonne dynamique avec les deux grands pays que sont les États-Unis et la Chine, tirée par les secteurs des vins et spiritueux, les céréales et le lait, "même si nous n'avons aucune capacité à produire plus de céréales, et que nous avons affaire à une concurrence très féroce sur le secteur laitier", rappelle l'économiste.

Quel avenir pour les filières ?

Côté perspectives, Vincent Chatellier ose tout de même imaginer que notre agriculture soit en mesure de répondre efficacement aux attentes sociétales, "mais uniquement à condition que les efforts consentis soient valorisés commercialement, sinon c'est l'impasse", résume-t-il. Ces efforts sont déjà largement entrepris au sein des filières, que ce soit au regard de la santé humaine, du bien-être animal, de la biodiversité, de la progression vers le bio... mais le chercheur souligne que l'importance de la globalité planétaire de ces efforts est primordiale. L'exemple de la lutte contre le réchauffement climatique est des plus parlants : "Si nous produisons moins pour limiter ce réchauffement, cette perte de production sera faite ailleurs... Le dilemme est donc simple : vaut-il mieux faire cette production ailleurs que dans des États où elle sera faite de manière responsable et raisonnable ?"

Un "challenge" très important attend également certaines filières en matière de renouvellement générationnel. Vincent Chatellier relève donc la nécessité de l'attractivité du secteur pour l'installation : efficacité technique, rentabilité financière des investissements d'innovation, attractivité financière et sociale du métier en reconsidérant l'organisation et les temps de travail, et enfin repenser le conseil agricole pour que sa diffusion soit efficiente. ■

OLIVIER BAZALGE

L'AVIS DE

Gilles Bertrandias, directeur général de Paysans de Rougeline

"L'innovation peut être une réponse, à condition qu'elle crée de la valeur"

Sollicité pour témoigner de la difficulté de maintenir une compétitivité dans une filière particulièrement sensible, Gilles Bertrandias a défini les leviers d'action de son organisation, qui permettent malgré tout de se développer. "C'est vrai que la tâche est ardue pour produire aujourd'hui des fruits et légumes maraîchers en France. Seulement 40 % des fraises et 55 % des tomates consommées en France sont produites en France. Nous sommes pris dans un étau entre pays du Sud et du Nord, qui sont, chacun à leur façon, dans des logiques de conquête agressive de marchés par le coût et la massification. Nos coûts de main-d'œuvre sont évidemment un fardeau dans cette concurrence", relève-t-il.

L'innovation peut être une réponse à cette problématique, à condition qu'elle crée de la valeur ou permette de diminuer les coûts de production. Il cite ainsi les cas de l'éco-serre, qui traque les pertes énergétiques fatales, et la mise en place d'un label sans pesticides grâce à la lutte biologique, comme de bons exemples d'avancées innovantes qui ont permis aux producteurs de son organisation de créer une valeur reconnue sur les marchés, tout en diminuant les coûts. ■

Les exploitations agricoles françaises

Sur la base des chiffres officiels de l'Agreste et des douanes, Vincent Chatellier dresse un portrait précis de la situation des exploitations agricoles dans le pays. "Il reste en France 280 000 exploitations agricoles qui font 97 % de la production agricole à l'heure actuelle. Elles sont de moins en moins individuelles, et les 2/3 de la SAU de la France sont valorisés par moins de 100 000 exploitations agricoles", indique-t-il de manière synthétique.

Le dernier recensement agricole exhaustif date de 2010 et le prochain recensement général de l'agriculture paraîtra d'ici la fin d'année 2020, "ce qui nous permettra de revisiter en profondeur la réalité de nos exploitations agricoles", reprend le chercheur. Aujourd'hui, une exploitation agricole génère environ 115 000 € de chiffre d'affaires par emploi agricole, les aides directes étant intégrées. Ce chiffre varie cependant fortement entre les filières : en 2018, il allait de 61 k€ en arboriculture à 240 k€ en élevage porcin.

CIRCUITS COURTS

Le numérique pour améliorer la logistique des circuits de proximité

Sous l'impulsion du pôle Agri Sud-Ouest Innovation, une initiative visant à optimiser les outils numériques et les flux logistiques des circuits courts a vu le jour. Au programme, identifier des problématiques concrètes rencontrées par les acteurs de terrain pour les soumettre à des pools d'expertise logistique et numérique. Une dizaine d'expérimentations concrètes de terrain sont espérées en 2021.

Food Log Proximity... Derrière cet intitulé aux allures de start-up ou de slogan publicitaire, se cache un projet concret visant à répondre à la problématique de la logistique des circuits courts.

En effet, le confinement a encore renforcé un attrait déjà existant pour le circuit court et, que ce soit en Nouvelle-Aquitaine ou en Occitanie, les conseils régionaux ont érigé en priorité stratégique la mise en œuvre efficiente de circuits alimentaires de proximité, notamment pour la restauration collective.

Mais au-delà des volontés politiques et de l'envie manifestée par les citoyens, l'approvisionnement en circuits de proximité reste difficile, et loin d'être encore démocratisé. Ces circuits d'approvisionnement peinent en effet à mettre sur pied une logistique performante.

En avril dernier, Agri Sud-Ouest Innovation avait organisé un premier webinaire où les freins logistiques au bon fonctionnement des circuits alimentaires de proximité avaient pu être détaillés. "Nous avons pu voir que si la demande des produits locaux est là de la part des Français et des professionnels de la restauration, les producteurs ne peuvent pas toujours y répondre. Les contraintes de temps sont souvent trop importantes, impliquant également une logistique trop chère et pas performante, qui se révèle plus polluante que les circuits longs", rappelle Pierre Compère, chargé de développement des entreprises adhérentes pour Agri Sud-Ouest Innovation.

Logistique performante du circuit long

Toutes les étapes d'une chaîne logistique, de la planification de la production à la gestion des retours et litiges, en passant par la prise de commande ou la gestion de l'offre et de la production, sont parfaitement respectées quand il s'agit de circuit long. "Les chaînes de distribution ont établi des processus logistiques très performants, où plusieurs produits à la fois peuvent être commandés, avec des délais de livraison extrêmement rapides, une efficacité et des services sans aucune mesure avec les circuits courts", poursuit Pierre Compère.

Or, les circuits courts se concentrent essentiellement sur la prise de commande et la livraison, de manière bilatérale entre un fournisseur et un consommateur ou un intermédiaire. "Le coût logistique devient plus élevé, avec une capacité de production plus réduite et le manque d'organisation de la livraison limite le portefeuille client. De plus, avoir une gamme complète passe par la nécessité de réunir plusieurs producteurs. À l'inverse, en circuits longs, tout est planifié avec des compétences spécifiques à chaque partie de la chaîne", souligne Pierre Compère. En circuits courts, a contrario, les tâches sont concentrées sur une personne, le producteur. Et cette centralisation va nécessairement l'éloigner de son outil de production et solliciter des compétences trop larges, tout en limitant son accès à une clientèle professionnelle qui attend des performances administratives similaires aux circuits longs.



La logistique des circuits courts repose essentiellement sur un opérateur, le producteur, qui doit cumuler les opérations de planification de la production, prise de commande, livraison... La perte de temps est considérable et la diversité des clients touchés limitée.

Quelles réponses possibles ?

Comment donc optimiser tous ces flux de transport, la planification de la production, la gestion de la demande en circuits courts ? C'est pour répondre efficacement à cette question que le projet Food Log Proximity entre en scène. "Compte tenu de l'intérêt enregistré suite au webinaire du mois d'avril, Agri Sud-Ouest Innovation a cherché les partenaires en mesure d'aider à la résolution de cette équation logistique en forme de casse-tête pour un exploitant", dévoile Pierre Compère.

En tant que moteur de l'écosystème d'innovation agricole en Nouvelle-Aquitaine et Occitanie, Agri Sud-Ouest Innovation s'est donc associé à deux clusters d'entreprises d'Occitanie : Digital 113 pour le numérique, et We4Log pour la logistique.

En outre, Food Log Proximity s'intègre également au sein du projet global Occitanum, un dispositif d'innovation porté par l'Inrae, engagé pour huit ans, et lauréat d'un appel à projets national 'Territoires d'innovation'. "C'est un projet d'innovation basé sur le principe du 'living lab', impliquant donc autant les chercheurs que les praticiens finaux, qui a pour but de favoriser la transition agro-écologique, l'alimentation de proximité, grâce à la mobilisation des technologies du numérique", présente Cécile Bruère, chef de projet Occitanum à l'Inrae.

Pour ne pas partir dans de mauvaises directions, Food Log Proximity est construit sur le principe de l'appel à projets. "Nous avons souhaité répondre à de vraies problématiques de terrain,

pour ne travailler uniquement que sur du concret. La première étape consiste donc à établir une dizaine de challenges qui sont remontés par les acteurs du terrain", reprend Pierre Compère.

Hackathon et financements

Ensuite, d'ici la fin du mois d'octobre, les acteurs en possibilité d'apporter des solutions à ces problématiques seront appelés à se positionner sur un ou plusieurs challenges. Des groupes de travail seront ensuite constitués jusqu'à la journée du 13 novembre prochain. Elle se déroulera dans un format hackathon, pour que les spécialistes se réunissent autour des différents challenges collaboratifs. "À l'issue de cette journée, notre objectif est d'avoir en main des projets d'expérimentations et de solutions numériques articulés les uns aux autres pour avoir des projets ficelés et dimensionnés. C'est une étape incontournable

pour arriver en décembre à chercher et obtenir des financements pour pouvoir lancer au moins cinq d'entre eux en 2021", ajoute encore Pierre Compère. Une dizaine de challenges est déjà bien avancée, allant de la création d'un drive fermier dans le Tarn à la massification et l'optimisation des flux de redistribution alimentaire sur la métropole de Montpellier.

Il sera cependant difficile de développer d'ici la fin de l'année des solutions numériques nouvelles, Julien Delrio, de Digital 113, explique donc que "l'idée des concertations repose plus sur la possibilité de faire émerger des solutions, qu'elles soient numériques ou logistiques, issues d'autres métiers ou d'autres filières, et pas nécessairement dédiées à l'alimentaire". Les challenges peuvent encore être déposés jusqu'à la fin du mois de septembre. ■

OLIVIER BAZALGE

Deux challenges déjà établis et en attente de solutions concrètes

L'un porté par la Région Occitanie, l'autre par une association du Lot, 'Mangez Lotois', deux challenges sont déjà établis dans le cadre de cet appel à projets 'Food Log Proximity'. La Région cherche une optimisation logistique de sa centrale d'achat pour la restauration collective alors que 'Mangez Lotois', de son côté, a besoin d'une solution logistique performante économiquement pour approvisionner des structures de restauration collective en milieu rural. "Cette centrale d'achat doit faire le lien entre l'offre fournie par des producteurs régionaux et la demande représentée par les lycées publics. Une centaine de produits sont expérimentés depuis cette rentrée 2020 avant un déploiement total espéré en 2021", avance Louisiane Pantel-Jouve, de la Région Occitanie.

Dans le Lot, ce sont des producteurs fermiers qui sont fédérés au sein d'une association pour approvisionner des entités professionnelles de restauration collective (crèches, Ehpad, collèges...) du département. L'association propose une gamme de 500 produits et nécessite donc une solution logistique mutualisée viable économiquement. Avec 40 points de livraison actuellement, et bien plus à l'avenir, les coûts logistiques sont trop élevés pour cette association.

EN BREF

Lancement d'un appel à projets d'étiquetage environnemental des aliments

En application de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire, le gouvernement annonce, dans un communiqué de presse du 10 septembre, le lancement d'un appel à projets visant à tester différents dispositifs d'affichage environnemental sur les produits alimentaires.

La finalité est double. Un tel étiquetage permettra "aux consommateurs d'intégrer la dimension environnementale dans leurs arbitrages et choix alimentaires, et ainsi les aider à opérer des substitutions de produits". D'un autre côté, il mettra en avant "les actions engagées par les entreprises et les filières visant à réduire leurs impacts environnementaux et ainsi créer de nouveaux marchés", assure le gouvernement. "Les consommateurs veulent des conseils et des repères clairs pour faire leurs choix [...] et je veux y répondre concrètement avec la mise en place d'un affichage environnemental, qui permettra à chaque consommateur d'identifier rapidement les produits les plus responsables et de les choisir en connaissance de cause", indique le ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili, citée dans le communiqué.

L'appel à candidatures s'adresse aux entreprises du secteur agricole et agroalimentaire, aux distributeurs, aux acteurs de la restauration collective, du numérique, ainsi qu'aux associations et équipes de recherche. L'affichage proposé devra "fournir une information sur l'impact environnemental de toutes les étapes de la fabrication jusqu'à l'acheminement des produits alimentaires", qui soit "fiable et lisible".

L'expérimentation, qui se déroulera jusqu'à mi-mars 2021, sera suivie d'un bilan transmis au Parlement. "Sur la base de ce bilan, la méthodologie et les modalités d'affichage environnemental les plus pertinentes seront arrêtées pour le secteur alimentaire", signale le gouvernement.

Loi Egalim : un repas végétarien hebdomadaire pour 74 % des écoliers

Selon une enquête menée par Greenpeace entre janvier et mars 2020, et publiée le 22 septembre, 74 % des écoliers du primaire bénéficieraient d'un repas végétarien hebdomadaire dans leurs cantines scolaires. Deux ans plus tôt, ils étaient 69 % d'élèves à n'avoir jamais ou presque accès à une alternative végétarienne. "Dans les collèges et les lycées, les résultats sont plus préoccupants : 41 % des collèges et 48 % des lycées que nous avons analysés n'ont pas mis en place l'expérimentation", regrettent Greenpeace. Expérimentation instaurée par la loi Egalim pour une durée de deux ans, au moins un menu végétarien doit être proposé par toute la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, au moins une fois par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

La Note Globale recrute de nouveaux adhérents et s'associe à NumAlim

Poursuivant son développement, la Note Globale vient d'annoncer l'arrivée de 12 nouveaux adhérents dans l'association, dont le Crédit agricole SA en tant que membre fondateur, ainsi que le Bureau Veritas France ou encore la start-up spécialiste de la blockchain Connecting Food. "La Note Globale réunit désormais plus de 60 adhérents, qui ont en commun l'ambition d'oeuvrer collectivement en faveur de la transition alimentaire", se réjouit l'association. La plateforme numérique de données ouvertes sur les produits alimentaires NumAlim, portée par l'Ania (industries agroalimentaires), la fondation Avril, le fonds français pour l'alimentation et la santé et GS1 (code-barres), rejoignent également la démarche. En parallèle, la Note Globale devient sociétaire de cette société coopérative d'intérêt collectif. "Un rôle qui permet à l'association de contribuer à compléter la métabase de données de confiance agroalimentaires en apportant l'invisible des produits, à savoir des réponses sur le comment ils sont réalisés", estime-t-elle.

COIN CUISINE

Morning bowl

Ingrédients (pour 1 bowl) :

15 g de julienne de pruneaux d'Agen, 50 g de fromage blanc 0 %, 45 g de muesli, 5 g de miel d'Acacia, 10 g de fruits secs.

► **Pour la confiture de Pruneaux d'Agen :**

130 g de pruneaux d'Agen, 100 g de sucre à confiture.

Préparation (5 min. + 6 h de cuisson de la confiture) :

préparez la confiture de pruneaux d'Agen en les faisant tremper pendant 6 h dans de l'eau tiède. Égouttez-les puis coupez-les en morceaux.

Versez 60 cl d'eau dans une bassine à confiture puis ajoutez le sucre. Portez à ébullition, mélangez pour bien dissoudre le sucre puis ajoutez les morceaux de pruneaux d'Agen. Laissez reprendre l'ébullition, puis écumez et faites cuire doucement pendant environ 15 min..

Mettez en pot. Mélangez le fromage blanc en incorporant 2 cuillères de confiture de pruneaux d'Agen. Disposez dans un bol 70 g de ce mélange et ajoutez le muesli. Pour terminer, nappez d'un filet de miel d'Acacia, ajoutez 10 g de fruits secs et la julienne de pruneaux d'Agen. ■



LA RECETTE DE STELLA

Muscat du Ventoux AOP en tarte fine, chèvre et figues



Sucre Salé-StockFood / Strothe, Carolin

Ingrédients (pour 6 personnes) :

► **Pour la pâte :** 125 g de polenta, 50 g de beurre, 50 g de parmesan râpé, sel, poivre.

► **Pour la garniture :** 1 bûchette de fromage de chèvre, 3 figues, 1 grappe de raisin AOP Muscat du Ventoux, 1 brin de sauge, 1 brin de romarin, 2 brins de thym, 1 cuillère à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de crème épaisse.

Préparation (30 min. + 25 min. de cuisson) :

portez à ébullition 60 cl d'eau salée dans une casserole. Versez la polenta en pluie en remuant avec une cuillère. Faites cuire 5 min. en remuant sans arrêt, puis poivrez. Retirez du feu dès que la polenta se détache des parois. Incorporez le beurre et le parmesan en mélangeant soigneusement. Laissez tiédir. Étalez la pâte en formant un disque sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'une fine couche de crème. Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Lavez et coupez les figues en lamelles. Coupez le fromage de chèvre en tranches. Rincez et séparez le raisin en petits grappillons. Rincez et effeuillez la sauge et le romarin. Disposez les figues et le fromage sur la pâte. Ajoutez les raisins et les herbes. Arrosez d'un filet de miel. Enfourez et faites cuire 10 à 15 min.. Dégustez aussitôt. ■

LA RECETTE DE STELLA

Crostinis de foie gras et Muscat du Ventoux AOP

Ingrédients (pour 2 personnes) : 4 tartines de pain de campagne ou complet, 1 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de confiture de figues ou de confiture d'oignons, 4 petites tranches de foie gras de canard, 1 grappe de raisin noir, variété Muscat du Ventoux AOP, pousses d'alfalfa et de betterave (graines germées), fleur de sel, poivre.

Préparation (5 min. + 4-5 min. de cuisson) : dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites chauffer, déposez les tranches de pain coupées en 4 morceaux et faites revenir jusqu'à ce que le pain soit bien doré. Sur chaque tartine, déposez ensuite un peu de confiture de figues, déposez les grains de Muscat du Ventoux coupés en deux et ajoutez délicatement les tranches de foie gras. Parsemez de pousses d'alfalfa et de betterave puis assaisonnez à votre goût de sel et poivre. Déposez un grain de raisin entier sur chaque crostini pour terminer le décor. Dégustez aussitôt ! ■



LA RECETTE DE STELLA

Tracteur

455 - 71 - Tracteur NH TSA115 7 900 h, 2001, clim, relevage avant, TBE, 19 500 €. Tél. : 06 88 36 83 55.

Matériel de travail du sol

456 - 26 - Vends semoir MONOSEM NG + 4-5 rangs équipé disques tournesol, maïs, soja et sorgho. TBE. Tél. : 06 81 64 25 53.

457 - 58 - Vends brabant GOIZIN 3 socs non stop meca - Charrue CORMICK 3 socs. Tél. : 06 74 60 10 73.

Matériel agricole divers

458 - 38 - Vends faucheuse KUHN GMD500, 2003, TBE, charrue bisocs BRE 65 HUARD sécurité boulons TBE. Tél. : 07 85 24 05 35.

459 - 71 - Vends broyeur d'accotement, déport hydro AGRIMASTER FN200, 2013, 2 m, marteau neuf, TBE, 3 200 €. Tél. : 06 88 36 83 55.

460 - 71 - Vends broyeur d'accotement, déport hydro DESVOYS, 1,50 m, 2007, marteau comme neuf, BE, 2 900 euros. Tél. : 06 88 36 83 55.

Divers

FOURNITURES POUR :
ARBORICULTURE
MARAICHAGE
CULTURES SOUS SERRE
PÉPINIÈRES...
OUVERT 6 jours/7

AGRO VIAL

Route de l'Isle - 84 CAVAILLON
Tél. 04 90 78 16 38
Fax. 04 90 71 79 65
contact@vial-agro.fr

MERCI DE VOTRE CONFIANCE

Propriétés

Acheter, Vendre, Évaluer
vos biens avec l'expert foncier
du monde rural

04 67 07 10 82
service-client@safer-occitania.fr

www.safer-occitania.com

453 - 34 - Vends environ 9 hectares de vignes muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Pour tout renseignement : 04 67 38 03 23.

454 - 69 - Vds parcelles de vignes en cru du Beaujolais Moulin à vents, Chiroubles, Regnie, Beaujolais village. Tél. : 06 10 43 35 81.

CONFIEZ-NOUS VOTRE TEXTE

ENVOYEZ VOTRE ANNONCE PAR EMAIL À

vbonvalot@paysandumidi.fr

PAR COURRIER À PAYSAN DU MIDI

BP 249
34434 Saint-Jean-de-Védas
cedex

EN LIGNE
www.paysandumidi.fr

VENTE D'ANIMAUX

Attention, soyez précis !

Selon l'ordonnance du 7 octobre 2015 sur la cession des chiens et chats les vendeurs devront obligatoirement spécifier les éléments suivants : la race, le nombre de chiots (ou chatons) dans la portée, le sexe (mâle ou femelle), la date de naissance (les animaux doivent être âgés de plus de huit semaines), et si l'animal est inscrit au Livre des origines français (LOF). Quelques exceptions toutefois pour : les personnes qui ne vendent pas plus d'une portée de chiens de race par an : ils continuent à inscrire leur portée aux livres généalogiques et publieront le n° de portée attribué dans l'annonce ; les particuliers qui cèdent leurs animaux à titre gratuit ; les particuliers qui revendent un chien qu'ils ont acheté. ■

C.Z.

ESPACE Affaires

Toutes les annonces de matériels et de services

CENTRAL PIECES
02 43 05 17 10
Pièces détachées neuves pour tracteurs
SAME - LAMBORGHINI HURLIMANN - DEUTZ FAHR

Site e-commerce
www.central-pieces-agri.com

Remorque Lambert CU 18 T
Tandem 130 - Côtés H 1150 + Rehausses H 550
19 400 € Franco base
53440 La Chapelle au Riboul
02 43 00 75 31

www.lambert-sa.com

REUSSIR
Nourrir votre performance

DÉCOUVREZ LES REVUES DU GROUPE REUSSIR

...et abonnez-vous en ligne sur **boutique.reussir.fr**

AMANDES

Les amandiers des Hager, c'est le bouquet

Précurseurs, Laurence et Jean Hager n'ont pas eu peur de se lancer dans la culture d'amandiers et la vente de produits transformés au Mont Bouquet. Séduit par le décor de la future exploitation, au nord-est d'Alès, le couple d'agriculteurs a quitté l'Alsace pour poser ses bagages dans le Gard et se lancer dans une culture réputée ardue, alors qu'elle frôlait la voie d'extinction il y a 25 ans.

En reprenant les 3 ha du verger du Mont Bouquet, ils savaient qu'ils s'attaquaient à une filière peu soutenue, lorsqu'ils se sont décidés à réinvestir des terres délaissées, aux sols secs argilo-calcaires. En 1995, à leur arrivée au Mont Bouquet, ils étaient peu nombreux à croire au potentiel de l'amande, mais c'était sans compter sur l'obstination du producteur, bien résolu à clouer le bec aux sceptiques. 25 ans, 24 ha et 5 ha d'oliviers plus tard, les Hager ont gagné leur pari.

En territoire inconnu

"On aurait dû attaquer lundi", tique Jean Hager. La récolte s'annonçait fin prête, mais une mauvaise chute en a décidé autrement. Un dos endolori n'est pas l'atout physique optimal pour s'attaquer aux sept vergers de l'exploitation, et aux trois autres (10 ha), repris il y a quatre ans sur la commune d'Issirac. Depuis le 1^{er} avril 1996, l'exploitation a été remise à flot, après des années de friches. Après être tombés sous le charme du décor, Laurence et Jean ont mis le grappin sur le terrain. Installé dans le cadre de la DJA (dotation jeune agriculteur), Jean Hager a vécu l'installation comme "un parcours du combattant", alors que la production d'amandes n'emballait pas grand monde. "Personne n'en voulait", se souvient-il. "À l'époque, la vulgarisation de l'amandier était mal faite", alors que la concurrence des cours ne permettait pas de payer le véritable prix aux producteurs. "Aujourd'hui encore, le cours est indexé sur les prix mondiaux, notamment californiens". Une seule personne, Dominique Chardon, alors vice-président de la FNSEA, a tout de même cru en leur projet. Mais qu'à cela ne tienne, il en fallait plus pour déstabiliser cet obstiné encore novice. "Les amandes étaient un territoire inconnu", même si sa formation agricole lui a apporté des connaissances en arboriculture. Mais l'amandier, c'est une autre paire de manches. Une chose est sûre, il savait comment mener sa petite entreprise, entre conduite de la culture à sa guise et vente directe.

Une conduite plus réfléchie

Il n'aime pas "faire comme les autres", et l'assume. Ni vignes, ni vergers de pêchers ou d'abricotiers, le choix de l'amandier n'est pas dû au hasard, malgré les inévitables tâtonnements des débuts. "On potasse tout seul, tout en étant aidé par un technicien", précise cet électron libre. Exit donc les friches, place aux replantations progressives, jusqu'aux plus récentes, en 2002. Sur les 3 ha initiaux, les porte-greffes des variétés plantées (ferragnès, ferraduel, ferrastar) s'avèrent adaptées aux sols argilo-calcaires caillouteux, non irrigués, un sujet de plus en plus prégnant au fil des ans. "Cette année, je touche du bois, il a un peu plus plu", se rassure Jean Hager. Alors que la précédente saison caniculaire a touché une quarantaine d'arbres, dans son ensemble, le verger a tenu bon, mais "ce n'était jamais arrivé avant", indique le producteur. Arbre résistant, l'amandier peut souffrir du manque d'eau, "plus que l'olivier". Les sols des récentes parcelles à Issirac, plus profonds, sont plus propices à la résistance des amandiers face à la sécheresse. Ni conventionnelle, ni biologique, la conduite des parcelles a progressivement glissé vers un suivi "plus réfléchi".



Originaire d'Alsace, Jean Hager a choisi de reprendre ces terres gardoises, avec son épouse, en 1996. Parents de trois enfants, ils sont à la tête de 24 ha d'amandiers, et de 5 ha d'oliviers.

La fertilisation s'est ainsi orientée sur des amendements organiques, avec un complément minéral. Depuis huit ans, l'arboriculteur ajoute des compléments foliaires à base d'algues. Une méthode qui a rapidement porté ses fruits : "Les arbres sont plus sains, et résistent de mieux en mieux aux maladies, à la sécheresse." Les feuilles persistent encore jusqu'à fin juillet, alors qu'auparavant elles étaient déjà grillées à la même période.

Recépages pour redynamiser la production

Malgré les pertes dues au gel sur 6 ha, et une chute de rendement de 30 % en 2019, Jean Hager prévoit une récolte dans la moyenne, entre 12 et 15 t d'amandons, avec "un meilleur niveau qualitatif".

Sur la plus ancienne parcelle, plantée en 1983, le gel n'a pas épargné les arbres, les empêchant de produire. Les amandiers souffrent plus régulièrement du chancre à *Fusicoccum*, qui s'attaque et dessèche les rameaux. Un traitement au cuivre est bien préconisé, mais les spores du champignon parasite seraient résistantes cette année, s'inquiète le producteur. En guise de parade, ainsi que contre la *molinia*, Jean Hager a opté pour le recépage, consistant à découronner les arbres pour régénérer les vergers, au rythme de 2 ou 3 ha tous les ans, pour assurer un meilleur renouvellement. Sur vieux arbres, les rendements décroissent inévitablement, alors la méthode permet de "redynamiser la rotation, pour rééquilibrer".

67 références transformées à domicile

L'affaire des Hager a démarré sur les marchés, en 1998, avec la vente d'amande naturelle, et à coque, avant de diversifier la gamme en poudre, amandes grillées, salées et autres farines. Aujourd'hui, la boutique propose 67 références en amandes, et plus de 25 recettes à base d'olives.

Lors de la construction du hangar, en 2001, le couple préparait les recettes dans sa propre cuisine. La naissance de leur fille, en 2005, les a conduits à investir dans leur laboratoire, pour veiller à scin-



Les variétés ferragnès, ferraduel et ferrastar sont plantées sur les dix parcelles, entre Bouquet et Issirac. Les branches les plus basses font souvent le régal des sangliers qui passent par là.

der vie professionnelle et familiale, sans mélanger tétines et pralines. L'an dernier, l'espace de stockage de matières sèches et le labo ont été agrandis, et la boutique déplacée. À nouveau fréquenté, après le confinement, le magasin a refait le plein en juillet et en août, tandis que le labo et ses deux chambres froides n'ont pas cessé de tourner. En coulisses, un chef pâtissier s'active pour assurer les commandes au jour le jour : nougatine, pâte d'amande, sirop d'orgeat, 'pécoules' ou 'croqs' au chocolat, il y a de quoi faire. D'autant que l'entreprise vient d'investir 30 000 € dans un nouvel appareil, un broyeur à billes d'acier, qui permettra de développer un peu plus la gamme d'une douzaine de produits. Jean fourmille déjà d'idées alléchantes : crèmes d'amande, pâtes à tartiner et purées. En attendant, les paquets continuent d'être emballés et étiquetés dans la pièce d'à côté, sans conservateurs, à l'abri de l'humidité. Pour tout produit extérieur à l'exploitation, le local et le *made in France* sont privilégiés. La farine est fournie par un faiseur charentais, les tomates, poivrons, abricots secs, figues et prunes



Sur la plus ancienne parcelle de l'exploitation (3 ha), les amandiers n'ont rien donné cette année, en raison du gel de mars et de la pression du chancre à *Fusicoccum*. Jean Hager pratique le recépage des arbres pour booster la production.



Cassées en Espagne, les amandes reviennent par sacs de 25 kg, avant d'être transformées au laboratoire. La transformation est supervisée par l'épouse de Jean Hager, Laurence. À la boutique, les déclinaisons de l'amande sont préparées par un chef pâtissier.

sont acheminés du Tarn et les épices d'Arcadie (Alès). Quant aux œufs, utilisés à foison, c'est du plein air.

Covid-19 : explosion des ventes

"La vente directe nous a sauvés la mise", assure Jean Hager. Répondant essentiellement aux commandes de particuliers, l'entreprise a fait le choix de "ne pas courir après les professionnels". Là encore, le producteur a souhaité tracer son sillon, en misant sur les circuits de vente traditionnels. Après les marchés, le couple Hager a recentré sa commercialisation à la boutique, et auprès d'épicerie fines, des cavistes et des boutiques de producteurs, dans toute la France. Ces boutiques sont d'ailleurs la meilleure solution selon lui. "Elles sont tenues par des paysans, donc c'est plus clair, on est payé à temps." Contrairement à d'autres filières, Les Amandes et olives du Mont Bouquet n'ont pas souffert de la crise sanitaire, bien au contraire. "Les magasins de producteurs ont explosé", explique Jean Hager. Outre les commandes via leur propre site internet, qui se sont envo-

lées à plus de 40 %, celles passées par l'intermédiaire du marché de producteurs en ligne, 'Pour de bon', ont carrément gonflé les ventes de "plus de 400 % !" Les préférences des clients se sont portées sur les amandes naturelles, "surtout cette année", ou les tuiles. Requinquée, la petite entreprise fait son beurre, mais reste au chef d'exploitation à se remettre de sa blessure dorsale pour s'attaquer à la récolte, avec une semaine de retard. Rien d'alarmant, sous réserve que de grosses pluies et le vent ne s'abattent sur le secteur. Seul aux commandes, Jean va devoir assurer durant trois semaines. Et espérait être à nouveau opérationnel en ce début de semaine. Gageons que ce n'est pas un malencontreux mal de dos qui l'empêchera de secouer un arbre à la minute. ■

PHILIPPE DOUTEAU

Contact :
Les Amandes et olives du Mont Bouquet
Mas de la Condamine,
30 580 Bouquet
Tél : 04 66 72 99 90
Mail : contact@amandes-olives.fr