CHAMBRE D'AGRICULTURE

Agri-mieux Pi'eau'Nied une opération de préservation de la qualité des eaux mais pas seulement!

L'opération Agri-mieux Pi'eau'Nieds mise en place sur le bassin versant des Nieds depuis 2010 a pour objectif de sensibiliser et maitriser les pollutions phytosanitaires dans l'environnement. Mais elle englobe tous les risques liés à l'utilisation des produits phytosanitaires. En particulier, les risques pris par les utilisateurs lors de la manipulation de ces produits.



La première voie de contamination se fait par voie cutanée.

etour sur la rencontre technique du 28 mars sur l'exploitation du GAEC du Louvrois à Beux. Le thème se résumait en une question «Savez-vous manipuler vos produits phytosanitaires?».

Pour répondre à cette question, les techniciens de la Chambre d'agriculture de Moselle et de la CAAAM (Caisses d'assurance-accidents Agricoles de la Moselle) ont mis à contribution l'exploitant agricole. Il a été demandé à l'agriculteur de préparer son pulvérisateur comme il en a l'habitude mais avec un bidon contenant de l'eau et du colorant. Le but étant d'identifier les éventuelles contaminations et projection du produit lors du remplissage du pulvérisateur jusqu'à son rinçage. Les participants ont pu visualiser les contaminations par projection de gouttelettes sur la combinaison blanche et les gants vêtus par l'agriculteur pour la démonstration. Malgré le fait que l'exploitant dispose d'une installation optimale pour prévenir les expositions aux contaminations (aire de remplissage couverte dédiée à la

préparation, local réservé au stockage des produits, incorporateur) les souillures ont été inévitables et ce même avec la plus grande concentration et application de l'opérateur! Rappelons que la première voie de contamination se fait par voie cutanée à 80 %!!

Autant dire que les EPI (Equipement de protection individuelle : gants, masques, lunettes de protection, tablier ou combinaison) sont les derniers remparts de protection dont dispose l'opérateur pour limiter les risques de contamination.

La manipulation des produits phytosanitaires est une opération délicate. Afin de préserver sa santé et celle de son environnement, il est primordial de connaître les moyens et de les utiliser pour réduire les risques d'expositions.

Anaïs DUDAS, conseillère spécialisée

Chambre d'agriculture de la Moselle Service agro-environnement Tél : 03 87 66 12 44 anais.dudas@moselle.chambagri.fr

Agri-mieux Pi'eau'Nieds : 22° édition des portes ouvertes une opération «Un dimanche de fête à la campagne»

e 30 avril, 25 producteurs ouvrent leurs portes au public pour faire découvrir leurs métiers et leurs productions.

Secteur Thionville et nord mosellan

- Ferme des Hauts de Fensch à Neufchef
- Ferme du Fol Epi à Zoufftegen

Toutes deux sont agréées «Bienvenue à la ferme», fermes pédagogiques et ont le label «Mangeons mosellan». Elles organisent chacune une restauration sur place et un marché fermier. Vous pouvez réserver la journée pour en faire le tour...car comme toujours, les animations ne manqueront pas. A noter que la Ferme du Fol Epi organise un spectacle musical pour marquer ses 20 ans.

Secteur Sarrebourg et Château-Salins, d'Est en Ouest

- Ferme Saint Désiré et Chèvrerie de Niderviller
- Ferme de Milberg à Azoudange
- Horticulture Vergance à Xanrev
- Domaine Dietrich Girardot à Vic Sur Seille

Nouveauté: participation de la ferme de Milberg à Azoudange. Eleveur de moutons, Damien Wagner proposera des démonstrations de tonte de moutons et des ateliers pour enfants autour du mouton. Pour profiter du méchoui, pensez à réserver au 03 87 01 03 29 ou 06 86 94 39 69.

Autre temps fort : les 10 ans de la ferme Saint Désiré à Niderviller ! Tout le programme sur www.fermesniderviller.fr.

A noter que le Domaine Dietrich-Girardot participe à la fois à la 22è édition des portes ouvertes «Un dimanche de fête à la campagne» et à la 4e édition de la fête des vins de Moselle à Vic-sur-Seille.

Secteur Faulquemont, Forbach et Boulay/ Bouzonville

- Ferme Kilbourg à Freybouse
- Horticulture Langbour à Bertring
- Horticulture Caspar de Morsbach
- Ferme de la nouvelle prairie à Niedervisse
- Horticulture Goby à Holling

Trois horticulteurs vous accueillent, de quoi fleurir vos intérieurs et extérieurs! Laurent et Rachel Caspar ont concocté un parcours ludique dans les serres à la recherche des plantes productrices de nectar. Pierre Goby fera découvrir sa pépinière et vous pourrez participer à un atelier de conception des jardins. Dans les deux cas, vous pourrez vous amuser à composer vos jardinières. Isabelle Langbour propose une visite libre des serres.

Pour voir veaux ou cochons et faire vos provisions de produits fermiers, rendez-vous à la ferme Kilbourg ou à la ferme de la Nouvelle prairie.

Secteur Metz

- Ferme de Fresnois à Bazoncourt
- Domaine Sommy à Fey
- Domaine Buzea
 Georges Constantin à
 Ancy-sur-Moselle
 Ferme de Pégase, ferme
- pédagogique Naut à Rezonville
- La Biquetterie à Vaucremont
- La Distillerie de Mélanie à Marieulles-Vezon
- Malassé Fleurs à Metz
- Les coteaux gourmands à Norroy-le-Veneur
- Les jardins vitrés à La Maxe
- Domaine les Templiers à Glatigny

Treize. C'est le nombre de sites ouverts au public aux environs de Metz. La sélection va être rude!... Alors pourquoi ne pas planifier un circuit ? Il y en a pour tous les âges et tous les goûts.

Trois nouveaux sites participent aux portes ouvertes : Cueillette de Peltre, Ferme du Grand Pré, Ferme de Sorbey.

La ferme de Sorbey montrera une activité de compostage et de terreau à la ferme.

A Lorry Mardigny, la ferme du grand pré proposera des visites libres ou guidées de son exploitation de volailles fermières. A la cueillette de Peltre, ce sera le maraîchage à l'honneur avec des visites guidées et des dégustations de jus. Dans les deux cas, les enfants pourront s'en donner à cœur joie en faisant des baptêmes à poney ou des courses de brouettes.

Vous pourrez aussi retrouver les fidèles du rendez-vous «Un dimanche de fête à la campagne», que ce soit pour :

- des dégustations de vins Aoc Moselle du domaine Buzea, les liqueurs de mirabelles de la distillerie de Mélanie, la méthode traditionnelle du domaine Sommy, et les fromages à la Biquetterie
- de nombreux animaux seront visibles à la ferme du Fresnois qui regroupe élevages d'escargots, d'agneaux, de bovins et de volailles, ou à la ferme pédagogique Naut avec ses lapins, moutons, poules et atelier sur les céréales
- balade pédestre à 14 heures du côté de Norroy le Veneur pour découvrir le maraîchage bio ; balade en calèche et visite commentée des serres à La Maxe, Aux jardins vitrés
- découverte du jardin capitulaire du Domaine des Templiers ou atelier rempotage et compositions chez Malassé Fleurs.

Pour préparer votre journée et ne rien manquer, rendezvous sur le site www.moselle. chambre-agriculture.fr pour télécharger la brochure.



Comité de rédaction du 21/04/17 : Antoine Henrion, Président de la Chambre d'Agriculture ; Laurence Herfeld, vice-présidente ; Marie Adamy et Estelle Pochat, élues ; Denis Stragier, Directeur adjoint ; C. Girard, C. Hachet, C. Marconnet, M. Morhain, C. Rettel, A. Touchot.