



ACTUALITE

Des légumes de plein champ dans nos exploitations agricoles ?

Diversifier les productions est une stratégie pour sécuriser son revenu et donc assurer la pérennité de son exploitation. C'est dans ce cadre que la Chambre d'agriculture de Moselle s'interroge sur le développement d'une filière légumes de plein champ.



Pommes de terre de plein champ.

photo Chambre d'agriculture d'Alsace

Parallèlement à cela, l'attente des consommateurs envers la production locale est croissante. On sait que la restauration hors domicile représente des quantités importantes, mais pour l'instant avec une part faible de produits locaux. Il en est de même pour les petites et moyennes surfaces. Le marché existe, et il sera probablement porté par le projet de loi Agriculture et Alimentation.

Le territoire mosellan possède des atouts pour développer le maraîchage de plein champ :

- des sols limoneux ou limono-argileux profonds avec de bonnes réserves en eau
- un point d'eau proche de la parcelle en cas d'irrigation
- de la place dans les bâtiments pour des futures infrastructures de stockage.

Il faudra plutôt se diriger vers des produits demandant peu de main d'œuvre et peu d'investissement en matériel comme la pomme de terre, la carotte, le chou, le navet, la betterave, l'oignon, le poireau ou encore le panais. Néanmoins, un minimum d'acquisition de matériels spécifiques sera nécessaire, à mutua-

liser ou pas (matériel de récolte, de stockage, d'irrigation...).

C'est un vrai projet pour votre exploitation et un vrai challenge pour le département, partagé entre la Chambre d'agriculture et le Conseil départemental de la Moselle.

A ce titre, vous allez être probablement sollicité par la Chambre d'agriculture de la Moselle pour répondre à une enquête qui vous prendra quelques minutes (voir lien ci-dessous). L'objectif de cette enquête est de réaliser un état des lieux des exploitations réalisant déjà ce type de production, et de recenser les exploitations intéressées par le développement d'un atelier légumes de plein champ ou souhaitant étendre leur production existante.

Lien du questionnaire : <https://goo.gl/forms/uNAWYHgfX0vppk752>

ou www.moselle.chambre-agriculture.fr.

Xavier PIQUARD,
technicien spécialisé

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

Phénomène de vols de systèmes Gps destinés aux engins agricoles en Grand Est. Plus de 20 faits recensés. Informations : 03 87 56 43 72 ou corg.ggd57@gendarmerie.interieur.gouv.fr



Comité de rédaction du 28/09/18 : Antoine Henrion, Président de la Chambre d'Agriculture ; Laurence Herfeld, vice-présidente ; Marie Adamy et Estelle Pochat, élues ; Denis Stragier, Directeur ; C. Girard, C. Marconnet, M. Morhain, C. Rettel, A. Touchot.

Concrétisation des élevages de poulets Label Rouge en Moselle

Après la signature des contrats d'engagement en janvier (parution du 2/2/2018) et quatre jours après la publication au Jo de l'arrêté portant homologation du cahier des charges Label Rouge «Poulet noir fermier élevé en plein air», la Chambre d'agriculture conviait éleveurs et contributeurs de la filière pour fêter l'évènement.



Acteur du développement, la Chambre d'agriculture avait invité les acteurs de la filière, les acteurs du territoire, et les partenaires économiques pour marquer la concrétisation d'un travail collectif régional.

Le Label Rouge est un signe de qualité très connu en filière volaille de chair. L'enjeu de ce label est de générer de la valeur ajoutée et du revenu aux exploitations.

A l'origine, un constat, celui d'une - quasi - absence de production de volailles en Moselle, production qui pourrait asseoir l'installation de jeunes ou le développement d'exploitations existantes.

«La réflexion sur le développement d'une filière ancrée dans son territoire pour produire un produit local a été possible par la combinaison d'une forte volonté des acteurs du territoire de se diversifier et les 30 ans d'expérience d'Alsace Volaille» a rappelé Jean-Michel Schaeffer, président de l'Odg.

Alsace Volaille, qui rassemble tous les maillons de la filière, s'occupe de quatre Label Rouge et une IGP. Son technicien, Thomas Kelhetter, a ainsi travaillé à l'élaboration du cahier des charges en lien avec Clotilde Girard, chargée du projet à la Chambre d'agriculture de Moselle.

Patrick Weiten a réaffirmé son attachement à la diversification lors de cet «évènement départemental à rayonnement régional». Et Bjorn Desmet, représentant Monsieur le Préfet, a ajouté que tout l'enjeu de la diversification était son adaptation aux enjeux locaux.

Impressionné par un voyage d'étude en Alsace sur l'organisation de la filière, où les établissements Siebert mais aussi, Patrick Bastian, désormais conseiller régional, avaient accueilli une délégation mosellane composée du Conseil départemental, de la FDSEA/JA, de la Chambre d'agriculture et des éleveurs, le Conseil départemental a soutenu la mise en œuvre de cette filière mosellane même si «le travail a parfois été assez compliqué, notamment pour associer la population».

La réflexion a débouché sur la conclusion qu'il fallait faire une souche de poulet spécifique au territoire de la Moselle : le poulet cou nu à plumage noir.

Le Président de la Chambre

d'agriculture, Antoine Henrion, a salué le fait que «la trajectoire de l'agriculture est une marche en avant perpétuelle vers la qualité. Le Label rouge est ambassadeur de cette dynamique. Le Label répond aux aspirations du consommateur à travers une production organisée en filière».

Au-delà de la vente directe, une production organisée en filière

Acteur du développement, la Chambre d'agriculture a officialisé ce travail collectif régional. Tous sont prêts à faire grandir cette souche spécifique de poulet en Moselle.

Le 17 septembre, toute la profession agricole était conviée, les collectivités, les partenaires économiques, les médias, les parlementaires, couvoirs de l'Est, les collecteurs de grains (rappelons que 75 % des céréales consommées par les poulets sont locales), les fabricants d'aliments (mailon essentiel de la performance des élevages) et les établissements Siebert, qui après tout un travail en amont pour cerner les possibilités de commercialisation du produit, poursuivent leurs contacts notamment avec Cora, Elior et Api restauration. A noter que le prix des poulets est indexé sur le coût des matières premières, notamment de l'aliment, ce qui garantit un revenu à l'éleveur.

C'est donc au cœur de la ruralité mosellane, dans le petit village d'Oron traversé par la Nied française que Jean-Marc Choné, maire de la commune et gérant de la SCEA de la Nied et son fils Vincent ont fait la démonstration qu'Europe, Etat, Région et Conseil départemental inves-

tissent dans l'agriculture.

Les éleveurs mosellans et éleveurs alsaciens étaient à parité puisque ces derniers étaient une demi-douzaine à avoir fait le déplacement. Alsace Volaille intègrera d'ailleurs les six éleveurs pionniers du Label Rouge en Moselle, ce qui portera ses membres à 40.

Une agriculture circulaire, durable, de proximité, à l'écoute des consommateurs

La démarche s'inscrit dans des pratiques raisonnées. Les éleveurs sont fiers de proposer un produit sain avec garantie de traçabilité. Le consommateur peut se renseigner auprès des éleveurs et certains sont déjà venus rendre visite à la famille Choné. Antoine Henrion a souligné «Une agriculture circulaire, durable, de proximité et à l'écoute des consommateurs. C'est du concret, de la transparence, de la traçabilité. Après l'obtention de l'Aoc Moselle en 2011, l'agriculture mosellane s'inscrit désormais dans ces filières de qualité, ces valeurs ajoutées pour le revenu des agriculteurs et pour le consommateur».

Comme l'a souligné Bjorn Desmet «tout l'enjeu est de concilier intérêt économique, environnement, vivre ensemble des citoyens». Antoine Henrion a conclu la matinée en saluant «une agriculture qui va de l'avant et qui investit et s'investit pour être au plus près des consommateurs».

Deuxième département le plus peuplé du Grand Est, gageons que les consommateurs soient rapidement séduits par la qualité du produit.



Jean-Marc Choné, gérant de la SCEA de la Nied et son fils Vincent, salarié à mi-temps de l'exploitation, sont un des six élevages de volaille Label Rouge pionniers en Moselle.