

Bulletin technique

Agriculture biologique



Maraîchage et Légumes

Nouvelle-Aquitaine

Climatologie de l'automne

Les températures restent élevées et continuent de favoriser les attaques de punaises, d'acariens, de thrips. Il faut rester vigilant. **En fin de récolte**, détruire les parcelles récoltées dès que possible. Les plantes constituent un réservoir de maladies et de ravageurs.

La température diminue malgré tout la nuit. Il est conseillé de revoir les fréquences et les doses d'irrigation et préférer des irrigations le matin. Le végétal doit être sec lorsque la lumière diminue.

Implantation des cultures d'hiver sous serre en particulier :

Bien s'assurer avant de semer ou de planter que l'on a correctement refait les réserves en eau du sol en profondeur (contrôler avec une tarière ou une bêche à 40 cm).

Suivant le calendrier cultural sous abri, il peut être implanté, entre autres, les blettes, le céleri branche, choux chinois, choux raves, épinard, fenouil, salades, mâches, navet botte, oignons blancs, persil, radis, carottes.

En plein champ, il peut être mis en terre de la mâche, de l'épinard, du radis, du panais, de l'ail pour production d'ail vert...

CHOU

Les cycles ont du retard en règle générale.

Toujours très forte présence d'altises en situation chaude et sèche. Mais les refroidissements de la fin de mois devraient limiter leur présence.

La tenthrède de la rave :

Elle a été observée en culture de choux et sur navets. Attention : il ne s'agit pas de larves de lépidoptères ; donc les traitements à base de *Bacillus Thurengiensis* ne sont pas efficaces contre ce bio agresseur. La larve est une fausse chenille. Elle a trois paires de pattes thoraciques et 7 paires de fausses-pattes ventrales et une paire anale. Ce sont les pseudo-larves qui occasionnent le plus de dégâts. Les dernières larves subsistent l'hiver dans le sol dans un cocon. **Un travail du sol** permettra de détruire tout ou partie de ces larves.



Crédit photo : INRA - HYPZ

Piérade et noctuelle :

Vols de piérade en ce moment. A surveiller et n'intervenir que si nécessaire, c'est-à-dire lors de la présence des chenilles.



Source : ephytia.inra.fr

Si c'est nécessaire, il est possible de faire une intervention phytosanitaire avec un produit de bio contrôle : DIPEL DF ou DELFIN (*Bacillus thuringiensis*).

COURGE

Récolter le fruit mûr et ne pas hésiter à faire plusieurs passages de récolte si possible.

Signe de maturité : le feuillage jaunit, la peau des fruits prend sa coloration, le pédoncule devient plus sec, la chair se colore (à vérifier sur quelques fruits).

Attention aux températures en dessous de 0°C (notamment Musquée, Butternut).

Transporter et manipuler les courges avec précaution pour éviter les "déchirures", portes d'entrée des champignons.

Stocker les courges

- Les stocker de façon à pouvoir les manipuler et trier au cours du stockage.
- Entre 10 et 15°C à la lumière ou pas.
- Dans un local bien ventilé avec extracteur d'humidité si nécessaire (besoin de 60/70% d'hygrométrie, ce qui équivaut à une atmosphère relativement sèche).
- Un séchage pendant environ 10 jours après récolte à 25/30°C est nécessaire pour une bonne cicatrisation (sous tunnel par exemple).

Conserver les courges

- Des tests de conservation ont montré que les fruits récoltés précocement sont ceux qui se conservent le plus longtemps. Donc les derniers récoltés sont à vendre en premier.
- **Le local** : doit être sec et bien ventilé à l'abri du froid (le seuil du point de gel selon Knott est aux environs de -1°C). A l'entreposage, n'apportez les courges que par petites quantités pour maintenir une atmosphère la plus sèche possible. En effet, la courge transpire énormément.
- **Les supports** : doivent permettre la surveillance du stockage (dès qu'un fruit se tache, il faut l'éliminer) et la bonne circulation de l'air surtout autour des courges. Les fruits sont stockés à plat sur une hauteur de 1 m maximum (une seule couche est préférable) et disposés de préférence sur des étagères, palettes, claies, palox, caisses FL empilables ajourées. Un béton lisse ou à même le

sol, si celui-ci est isolé par de la paille sèche ou du carton ondulé, peuvent convenir.

- La nature du support semble peu importante tant qu'elle est perméable et laisse respirer et transpirer le fruit. Les films plastiques et les surfaces lisses en métal sont donc à proscrire.
- Il est conseillé de tourner les fruits.

En cas de récolte tardive avec des conditions d'hygrométrie élevée

Prévoir une phase si possible de séchage dans une pièce à 15 - 18°C. Eliminer les fruits présentant une nécrose. Eviter les chocs et ne pas les transporter par le pédoncule (la tige) car cela crée des microfissures au collet qui sont des portes d'entrée pour les bactéries. Le local doit être sec et bien ventilé avec une hygrométrie de 60-75%, une température entre 10 et 15°C. Eviter les variations de températures dans le local.

Bactériose

En cas de présence de bactériose (symptômes de bactériose sur potimarron sur écorce et au niveau du pédoncule) : éliminer les fruits présentant une nécrose. L'odeur nauséabonde est caractéristique de cette maladie. Elle évolue au cours du stockage. Eliminer régulièrement les fruits nécrosés.

Eclatement

Des fruits éclatés suite à des orages sont souvent les fruits les plus proches du collet.

POIREAU

Thrips : piqûres visibles et individus en augmentation suite à la situation chaude et sèche. Privilégier des arrosages de courte durée.

Teigne du poireau : vol de faible intensité et non généralisé sur la zone Poitou et Charente. Présence des premières lacérations du feuillage. Si nécessaire faire un traitement avec DIPEL ou DELFIN (*Bacillus thuringiensis*) à 1 kg/ha, DAR 3 jours.

Rouille : présence faible de rouille liée à des variétés spécifiques.

Mouche mineuse du poireau : 1ères piqûres de nutrition repérées en 16-17-79 sur ciboulette (4 sites sur 5). Observez vos parcelles : en cas de piqûres (voir photo) un voile peut être installé sur la culture en s'assurant de l'absence d'individus dessous. Un traitement préalable avec success 4 est conseillé.

Une autre pratique alternative, comme la coupe de la partie supérieure du feuillage, peut être expérimentée pour limiter les pontes, mais elle doit être limitée pour ne pas compromettre le rendement de la culture.



Crédit photo : JC. Duffaut CDA 19



Crédit photo : JC. Duffaut CDA 19

Il faut mettre en place le filet dès le semis et contrôler la densité lors de la levée. Si elle est supérieure à 30 pieds par m², il faut éclaircir la culture car le filet accentue le développement du feuillage au détriment des racines.

FRAISE

Coupe des stolons :

Dès que 3 à 4 filets par plant sont développés, couper les stolons.
Nettoyer les cultures en enlevant les feuilles sèches.

RADIS - NAVET

Tenthrède : attaque de tenthrède de la rave sur des parcelles de radis et de navet.
De gros dégâts sur des parcelles au stade 2 feuilles avec 80% de la parcelle détruite.

Altises : les voiles tissés constituent une solution intéressante pour protéger les semis contre les altises et, dans un deuxième temps, contre la mouche.



Crédit photo : JC. Duffaut CDA 19

POIVRON – AUBERGINE

Bien maîtriser les apports d'eau en fonction des conditions climatiques, surtout en période de récolte où les besoins sont moins importants.

Problème sur fruit à la récolte et juste après conservation : lié à un porte-greffe qui absorbe l'eau dans le sol mais un greffon qui n'arrive pas à en absorber autant que le porte-greffe. Il y a donc engorgement de la plante. Ce phénomène est semblable à celui appelé « tâches vitreuses sur feuilles » qui peut être observé au printemps.



Crédit photo : G. Monnet CDA 86



Crédit photo : G. Monnet CDA 86



Crédit photo : G. Monnet CDA 86

CAROTTE

Un vol de mouche de la carotte est en cours. La pose d'un filet permettra de protéger la culture. Ci-dessous la photo d'une mouche adulte (4 à 6 mm de long, pattes jaunes et tête rougeâtre)



Source photo : INRA HYPPZ

Reconnaître la mouche de la carotte sur les pièges jaunes englués :

- elle a une longueur de 5 mm (4 à 6)
- une envergure de 13 mm et 4 segments à l'abdomen
- une taille fine (comme une guêpe)
- un corps noir, pas de poils (soies), brillant, métallisé (quand la mouche vient d'être piégée) ou mat (quand elle est morte)
- une tête jaune à brune (pas noire)
- des yeux rouges à marron
- des pattes entièrement jaunes, même en haut, assez longues

➤ des ailes transparentes

Attention, la mouche de la carotte peut pondre dans les cultures de céleri rave, voire de persil.

AIL

Production d'ail sec

Les plantations se déroulent de mi-octobre, pour les variétés dites d'automne, jusqu'en janvier - février, pour les variétés dites de printemps. Pensez à commander vos semences suffisamment tôt.

Production d'ail vert

Les plantations s'effectuent de septembre à début octobre. Pour cela, égousser l'ail, mettre les caïeux au froid à 7°C (température dans un frigidaire ménager) pendant une dizaine de jours, puis planter. La température basse lève la dormance de l'ail qui commence à germer. Une irrigation peut être nécessaire pour favoriser la levée et diminuer le risque de développement de la pourriture verte.

TOMATE

Les plantes finissent leur cycle assez tôt dans l'ensemble cette année.

S'il n'y a plus de fruits à récolter, enlevez les déchets de culture.

S'il reste du fruit, et afin d'accélérer la maturité, il est possible de couper la tête des pieds de tomate, notamment à partir du 7^{ème} ou 8^{ème} bouquet.

POMME DE TERRE

Attention, car compte-tenu des conditions météorologiques de l'année et la présence de champignons et bactéries sur tubercule, un tri sera important avant stockage.

De même, il est fort probable que des tris supplémentaires en cours de stockage soient nécessaires.

D'autre part, du fait des chaleurs dans la butte cet été, des départs précoces en germination sont fort probables.

CELERI BRANCHE

Evolution dans le choix variétal

La distribution de la variété Augustus obtenteur Tozer est maintenant assurée par les graines Voltz. Elle sera disponible en graines non traitées pré-germées. Cette variété fait partie des références en culture conventionnelle pour des récoltes de printemps dans le Lot-et-Garonne.

SALADE

Maîtrise du climat pour des salades sous abri à l'automne.

Les plantations de salade sous abri de fin septembre-début octobre sont délicates. Les récoltes ne sont pas toujours satisfaisantes.

La qualité peut être altérée par une mauvaise aération des tunnels qui a les conséquences suivantes :

Des problèmes physiologiques :

- o salades soufflées avec développement de feuilles sans pomme,
- o montaison anticipée
- o nécroses sur batavia

Des problèmes sanitaires :

- o pourriture du collet (Botrytis, Sclerotinia) ou sur pomme,
- o pourriture molle des feuilles de la base (Rhizoctonia)
- o Brémia

Une bonne aération conditionne la production d'une salade équilibrée, lourde, bien pommée et saine.

De la plantation à la reprise

Les racines doivent pouvoir s'alimenter dans le sol le plus rapidement possible. L'homogénéité et le poids de la laitue en dépendent. La motte doit rester fraîche jusqu'à ce qu'elle soit ancrée au sol par les racines. Sur cette période, maintenir une hygrométrie suffisante par une aération réduite et par des irrigations régulières. Cependant, attention aux excès de chaleur qui bloquent les plantes ; il est donc conseillé de limiter les montées trop fortes de températures (par des aérations au faitage).

Après la reprise, raisonner l'aération en fonction du climat

- Par beau temps : aération maximale
- Par temps pluvieux : faire des aérations pour éviter d'avoir une humidité

permanente sur les salades, ce qui favorise le développement de Brémia, pourritures, bactéries...

- En cas de vent d'autan, attention aux risques de bordage, favorisés par un manque d'hygrométrie. Dans ce cas, pratiquer des aérations réduites et des irrigations courtes au mois de septembre ou début octobre ou mars.

Pignons des tunnels ou pose des portes

A l'automne et jusqu'aux premières gelées, leur mise en place n'est pas nécessaire.

En revanche, il est judicieux de mettre en place un brise-vent sur le bout du tunnel ou un plastique sur la largeur du tunnel de 0,80 m à 1 m de hauteur. Cette « barrière » fait office de brise-vent, réduit les effets de bordure et empêche les animaux (lapins, chiens...) de rentrer.

FUSARIOSE DE LA LAITUE

Pour aider le CTIFL à poursuivre ses études, pensez à faire transmettre des échantillons, via votre conseiller, si vous pensez avoir des symptômes s'approchant de la fusariose de la laitue. Voir le bulletin numéro 6 pour toutes les descriptions et modalités d'envoi : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications/maraichage-legumes-ppam/>

EPINARD – MACHE

Les implantations d'épinard et de mâche commencent. Il est préférable de planter des mottes sur paillage plastique. Une planche ou plantation sur butte serait préférable.

Les cultures d'été laissent souvent un reliquat d'azote suffisant pour les cultures d'automne qui suivent. Il est donc utile de faire le test azote pour connaître la hauteur de ce reliquat.

En effet, la mâche, le radis se contentent très souvent des reliquats azotés de la culture précédente ; il en est de même de l'épinard qui en plus est soumis à une norme de teneur en azote dans les feuilles.

Fournisseurs de bandelettes et appareils

de lecture : société challenge agriculture et société l'ARC EN CIEL, 26 rue d'Anéou – 64260 ARUDY Tél : 05 59 05 69 21. Le prix d'une boîte de bandelettes : environ 30€

ACTUALITES SUR LES COURGES

Communiqué DD(CS)PP

(Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations)

Risques de toxi-infections dans les cultures de courges : plusieurs signalements et alertes.

Le nombre d'alertes dues à l'ingestion de cucurbitacées se développe en France. Les services de l'alimentation et ceux de la concurrence, consommation et répression des fraudes de Nouvelle-Aquitaine ont enregistré des cas récents provenant de la Gironde, de la Charente-Maritime et du Lot-et-Garonne.

Les agences régionales de la santé (ARS) et les producteurs eux-mêmes signalent aux DD(CS)PP des consommateurs victimes de crampes d'estomac, nausées, vomissements, diarrhées ou autres troubles digestifs, quelques fois sur plusieurs jours, après avoir consommé des préparations à base de courges, potirons, courgettes ou concombres.

La plupart de ces toxi-infections alimentaires peut provenir d'une forte teneur en **cucurbitacine, toxine naturelle**, donnant généralement un goût amer au fruit et le rendant non comestible. La pollinisation des fleurs femelles par des pollens de cucurbitacées non comestibles en serait la cause la plus courante. La graine issue de cette hybridation non maîtrisée donnera par la suite des générations de courges riches en cucurbitacine et potentiellement toxiques, bien que d'aspect attendu pour la variété cultivée.

C'est pourquoi il est fortement recommandé de maîtriser non seulement la reproduction de ses cucurbitacées, mais également de maîtriser la pureté variétale des semences utilisées.

Ce phénomène peut potentiellement toucher toute la famille des cucurbitacées, dont les espèces principales suivantes sont comestibles : courges, courgettes, concombres, cornichons, melons, pastèques, chayottes. Toutefois, aucun signalement n'est parvenu pour l'instant aux services de la DGCCRF sur les quatre dernières.

Que vous soyez producteur ou distributeur, si un consommateur vous alerte de troubles de la digestion suite à l'ingestion d'une cucurbitacée que vous lui avez vendue, vous êtes tenu de prévenir le producteur et l'ensemble des clients ayant acheté ce lot de produits et d'en informer immédiatement la DD(CS)PP du lieu où vous exercez votre

activité, conformément à l'article L.423-3 du code de la consommation.

Enfin, **les producteurs sont invités à bien conserver les emballages des graines utilisées et à veiller à ne commercialiser que les fruits typiques de la variété cultivée.** Ainsi si vous avez des doutes sur la typicité de certains fruits issus de vos cultures en cucurbitacées, ne les commercialisez pas et réservez-les. Nous vous invitons alors à contacter la Chambre d'agriculture.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter : https://vigilanses.anses.fr/sites/default/files/Vigil%27Anses-N3_Octobre2017VF_0.pdf

Produire des semences bio sous contrat : le film

Afin d'inciter les producteurs à développer un atelier de semences potagères bio sous contrat, la Fnab, avec le concours financier du fond Casdar, a réalisé un reportage de 20 minutes sur ce thème. Ce film relate les enjeux de cette production spécialisée au travers de témoignages de professionnels, producteurs multiplicateurs et semenciers. « **Produire des semences potagères bio sous contrat** » est en accès libre sur la chaîne YouTube de la Fnab :

<http://www.biofil.fr/actualites/produire-des-semences-bio-sous-contrat-le-film/>

Agroforesterie et signes de qualité : un duo gagnant ! - Alim'Agri

Actuellement, divers organismes de gestion des signes de qualité s'interrogent sur la pertinence d'introduire certaines formes d'agroforesterie dans les cahiers des charges de leurs produits sous signe de qualité.

Des expériences intéressantes existent déjà : c'est ce que propose de montrer la plaquette disponible au lien suivant :

<http://agriculture.gouv.fr/agroforesterie-et-signes-de-qualite-un-duo-gagnant>

Projet Casdar Microfermes

Le projet **MMBio** (Micro-fermes Maraîchères Biologiques) a été accepté dans le cadre de l'AAP Casdar Innovation et Partenariat 2018. L'objet est l'acquisition de références technico-économiques pour des systèmes multi-performants de microfermes maraîchères

diversifiées en AB. 7 Chambres d'agriculture régionales et départementales sont impliquées dans le projet avec plusieurs de nos collègues conseillers du groupe maraîchage bio (voir contacts ci-dessous).

Ressources

Bulletin de Santé du Végétal (BSV)



- Pour consulter toutes les éditions BSV parues, rendez-vous sur la page BSV de la Chambre régionale d'agriculture : bsv.na.chambagri.fr
- Pour recevoir d'autres éditions BSV Nouvelle-Aquitaine, inscrivez-vous directement en ligne (gratuit) : <http://archives.emailing-asp.com/4/3360/inscription.html>

Numéro 4 de ProFilBio – septembre 2018

« Le trimestriel de l'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine »

Revue technique dédiée à l'AB, publiée par les Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine et la Fédération régionale de l'AB de Nouvelle-Aquitaine.



Pour recevoir les prochains numéros de ProFilBio (envoi mail), merci de vous inscrire (gratuit) en cliquant sur le lien suivant : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications/profilbio/formulaire-profilbio/>

Pour consulter les précédents numéros : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/publications/profilbio/formulaire-profilbio/profilbio/>

Prochain numéro : décembre 2018

Newsletter de l'@B

« Les actualités AB des Chambres d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine »



Pour consulter la newsletter de l'@B de septembre 2018 : <https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/actualites/>

Pour recevoir la newsletter de l'@B : en faire la demande aux contacts ci-après.

Prochaine newsletter : décembre 2018

Enquêtes

A l'attention des maraîchers et producteurs de légumes de plein champ.

- Pour mieux connaître l'état de la production, les performances économiques et les voies de commercialisation en maraîchage bio et en légumes de plein champ bio.
- Pour accompagner le développement de ces filières et orienter les porteurs de projet souhaitant s'installer.

Temps nécessaire : une dizaine de minutes.

ENQUETE DES MARAICHERS BIO :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScTQaVeAyibXVH5IWHWRfnGs9XYTkQfPsb4op3PIyLc4bY8A/viewform>

ENQUETES DES PRODUCTEURS DE LEGUMES DE PLEIN CHAMP BIO :

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdIaiFCiY4DSGu8A6kCJvCIJM8lj6MPAnPFFmBWnCSaraxQ/viewform>

La Chambre régionale d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine est engagée à assurer la **STRICTE CONFIDENTIALITÉ** des données transmises. Ces enquêtes sont réalisées par les Chambres d'agriculture, en partenariat avec la FRAB, INTERBIO, la Région, la DRAAF et l'Agence bio.

Journées techniques à venir

18 octobre 2018

De la connaissance de la biologie des sols et de ses fonctions, à son pilotage

L'Inra, en partenariat avec l'Ademe et l'AFB, organise, à Dijon, un Carrefour de l'Innovation Agronomique dédié à la fertilité biologique des sols.

<http://www.picleg.fr/Actualites/CIAG-De-la-connaissance-de-la-biologie-des-sols-et-de-ses-fonctions-a-son-pilotage>

Novembre : Mois de la conversion bio

En novembre : 60 rencontres avec les acteurs techniques et économiques de la filière biologique en Nouvelle-Aquitaine



Consulter le programme :

<https://nouvelle-aquitaine.chambres-agriculture.fr/filieres-et-territoires/agriculture-biologique/evenements/>

5 novembre 2018

Rencontre technique : Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires en maraîchage

A 14h à Saint Victurnien (87)

Intervention de Jacques Bachelerie, maraîcher conventionnel converti en AB et du groupe Dephy maraîchage de la Corrèze.

6 novembre 2018

Bilan de campagne des cultures de printemps-été en AB

Avec Agrobio 47 au CFPPA de Sainte Livrade à partir de 16h.

Afin de bien préparer la campagne 2019, il reste essentiel de bien dresser le bilan de campagne pour définir les priorités en fonctions des situations sanitaires rencontrées et structurer ses choix variétaux en conséquence.

Contact : Cécile DELAMARRE,

6 novembre 2018

Mettre en place des démarches collectives de commercialisation

A 14h à Bioussac (16) chez M.WISSER au lieu-dit Le Mas BIOUSSAC.

Exposé et échanges avec le producteur sur son expérience en tant que fondateur de Bio d'ICI. Présentation d'autres démarches initiées en Charente.

Contacts : Julien Grandguillot (MAB 16) - Sylvie Sicaire (CDA 16)

SYMPOSIUM INTERNATIONAL SERRES INNOVANTES

GREENSYS 2019

Retenez dès à présent les dates du 16 au 20 juin 2019 !

Le CTIFL, Agrocampus Ouest et l'Inra organisent le Symposium international GreenSys 2019 sur **les Technologies et la Gestion avancées de Serres Innovantes**, qui se tiendra à Angers du 16 au 20 juin 2019.

Au programme de l'édition 2019, trois journées de sessions scientifiques et une journée technique dédiée aux professionnels serristes le 19 juin, où des échanges entre producteurs, équipementiers, fournisseurs, techniciens et scientifiques internationaux seront favorisés.

GreenSys a vocation à aborder le système serre dans ses différentes dimensions. Il couvre un large spectre de travaux de recherche relatifs aux cultures protégées et au domaine de l'ingénierie horticole.

Pour plus de renseignements, cliquer sur le lien suivant : [Greensys 2019](#)

Contacts en département

Chambre d'agriculture de la **Charente**

Sylvie SICAIRE :

sylvie.sicaire@charente.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Charente-**

Maritime

Benoît VOELTZEL

benoit.voeltzel@charente-maritime.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Corrèze**

Jean-Claude DUFFAUT

jc.duffaut@correze.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Creuse**

Noëllie LEBEAU

noellie.lebeau@creuse.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Dordogne**

Nathalie DESCHAMP

nathalie.deschamp@dordogne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de **Gironde**

Philippe MOUQUOT

p.mouquot@gironde.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des **Landes**

Emmanuel PLANTIER

emmanuel.plantier@landes.chambagri.fr

Chambre d'agriculture du **Lot-et-Garonne**

Cécile DELAMARRE

cecile.delamarre@lot-et-garonne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des **Pyrénées-Atlantiques**

Ludivine MIGNOT : l.mignot@pa.chambagri.fr

Chambre d'agriculture des **Deux-Sèvres**

Samuel GUITTON

samuel.guitton@deux-sevres.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Vienne**

Geoffrey MONNET

geoffrey.monnet@vienne.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de la **Haute-Vienne**

Christophe DERUELLE

christophe.deruelle@haute-vienne.chambagri.fr

Une publication du groupe régional production « Maraîchage, Légumes et PPAM », animé par Nathalie DESCHAMP (CDA 24).

Rédaction : Cécile DELAMARRE (CDA 47)

Ce bulletin a été réalisé par les Chambres d'agriculture, avec le soutien financier de la Région Nouvelle-Aquitaine, l'Etat, l'Europe et l'Agence de l'eau Adour-Garonne.

