

## **PADH 2030 ATELIER HORTUS**

**21 octobre 2020**

### **Compte rendu provisoire**

*Participants : Marion MAZEL (MIN), Guillaume DUEZ, Robert-Pierre CECCHETTI (SICA Mauguio), Emmanuel BONNEFOND, Raphaël MARTINEZ (fédération fruits et légumes Occitanie), Marie LEVAUX, Delphine GUIRAO, Laure TEZENAS, Hélène SUZOR, Alexandre CHAVEY (CA34), Hervé HANNIN (Institut Agro)*

Nécessité d'ajuster les chiffres d'installations et du nombre de producteurs afin d'avoir un outil d'observation et pilotage plus fin.

#### **1. Préserver les ressources productives**

Le secteur des fruits et légumes est très attractif pour l'installation (près de 200 porteurs de projets par an au PAI), avec une dynamique d'installation légèrement croissante ces dernières années (autour de 20-25 installations en maraîchage et 5 en arboriculture fruitière par an).

La problématique réside dans le décalage entre offre de reprise et la demande d'installation (98 % en trajectoire individuelle, maraîchage diversifié, PPAM, Bio, vente directe,...) : Les systèmes en coopérative sont peu demandés.

Les coopératives sont vigilantes pour maintenir leurs surfaces/volumes et interviennent pour faciliter le renouvellement de générations de leurs adhérents.

Mais décalage avec les besoins d'alimentation, société,... ? Décalage avec les visions des élus locaux également (qui peuvent souhaiter un maraîcher pour le marché du dimanche, mais ne répond pas à des enjeux de masse). Car les demandes locales sont massives avec le gros bassin de consommation héraultais et les interlocuteurs (RHD, GMS) demandent des volumes très importants

L'enjeu est de favoriser l'installation dans le cadre collectif, qui repose sur une information dès la formation initiale (lycées agricoles) sur la dimension collective/coopérative et se poursuit dans l'accompagnement (PAI, structures collectives impliquées dans les formations...).

Le contrat de filière agro-alimentaire positionne l'attractivité des métiers comme un enjeu.

Les ravageurs comme les sangliers sont en forte augmentation et une menace pour qq producteurs. Questionnement sur le verger diversifié (abricots, pêche, cerises) qui a tendance à disparaître. On est arrivés à un niveau inférieur aux besoins du marché local... Sans structure collective, vente directe...

#### **2. Répondre aux attentes sociétales et des consommateurs**

La réponse au consommateur doit s'appuyer sur un panel d'outils logistiques en fonction des marchés.

Le marché pommes risque va saturer. Les coûts d'approche, de logistique sont différents sur le national : les centrales d'achats s'installent régionalement.

Pour le marché local, outre la vente directe, il faut conforter les outils de massification, traçabilité, logistique (ce que le MIN peut faire). (« Ce n'est plus acceptable que 20 producteurs aillent livrer 100 € de marchandises, chacun son tour »). Les outils logistiques peuvent aussi servir des structures plus importantes (ex : SICA Manguio) pour délivrer des quantités trop petites pour leurs moyens (ex : 100 kg à un collègue)

Il faut inclure dans la réflexion les besoins des transformateurs locaux. Sensibiliser les porteurs de projets au fait d'apporter une alimentation au plus grand nombre (aide alimentaire/SOLAAL).

### **Aller plus loin que le bio ou la HVE, dans le cadre d'une démarche de progrès permanente**

En tout cas être vigilant car le marché (de gros) du Bio va s'effondrer si cela poursuit les tendances actuelles : exiger 25 % de production en Bio (Plan de filière) est dangereux, car cela touche à l'équilibre technique et financier de l'exploitation. Sans garantir le prix.

L'apparition de nouveaux ravageurs (punaise diabolique sur pommiers) impose un défi de technicité d'autant qu'apparaissent des impasses techniques liées aux attentes sociétales et à la disparition de solutions (chimiques) Gros enjeu de recherche/développement/ multipartenaires. La spécialisation des exploitations va être amplifiée par les problèmes de matières actives : besoin d'être spécialisé et gros pour se payer des bineuses à caméra intégrée. Cette tendance va s'accroître.

Est-on prêt à saborder l'alimentaire pour le non recours aux solutions chimiques ?

Sur la HVE, une vraie attente de la GD car le bio ne fera pas tout. Objectifs : se caler sur ceux du plan national en termes de chiffres de signes, labels, ... Or une norme n'est pas valorisable, mais un label c'est reconnu et valorisable : il faut un label intégratif durable, allant de l'amont à l'assiette. Pousser à la démarche d'éco-responsabilité, pas uniquement le Bio.

### **3. Changement climatique**

Evolutions en court : Augmentation des températures notamment en été, multiplication des pics de chaleur, augmentation de l'ETP. Les fruits et légumes s'extrait des problématiques du manque d'eau car les cultures sont nécessairement irriguées.

Conséquences : modification des stades phénologiques, problèmes de levée de dormance, nécroses due aux amplitudes thermique hivernale, risques de gel printanier (en lien avec un démarrage précoce), arrêt voire brûlure de végétation (floraison), malformation, baisse de calibre, problème de conservation des fruits, désynchronisation des pollinisations, modification des bio-agresseurs (printemps secs après hivers doux). Les écarts diurne/nocturne fragilisent la salade et obligent à modifier les pratiques d'irrigation.

Sans vraies conditions hivernales, des producteurs arrêtent certaines variétés qui ont besoin de froid hivernal comme les salades d'hiver.

En terme de consommation, des produits sont climato-dépendants comme la pastèque.

**Leviers envisagés :**

Optimisation des pratiques d'**irrigation** : pour revendiquer l'utilisation de ressource en eau, il faut pouvoir en revendiquer une **utilisation exemplaire**.

Travailler des **variétés** adaptées qui intègrent le changement climatique (les semenciers y travaillent, surtout en cultures annuelles) et les variétés résistantes aux maladies dans un enjeu fort sociétal

