

Réception d'une délégation de la DGAL dans le bassin de production du Maraîchage Nantais

Vendredi 19 mars 2010

Lors du colloque IBMA à Paris le 17 décembre 2009, Jean-Luc OLIVIER –producteur de tomate et de concombre sous serres verres chauffées dans la région nantaise – et François HERVIEU – Chef du bureau de la réglementation et de la mise sur le marché des intrants à la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) - ont échangé au sujet de la Protection Biologique Intégrée, méthode biologique de lutte contre les nuisibles appliquée par les producteurs serristes nantais depuis les années 1980.

Suite à cet échange, il a été convenu d'une visite des serres de Jean-Luc OLIVIER le 19 mars 2010.

Cette visite de terrain a donc permis à une délégation de la DGAL :

- de découvrir certaines pratiques maraîchères nantaises, notamment la culture sur substrat et sous serres verres chauffées ainsi que le lavage et le conditionnement de la mâche,
- et d'échanger directement avec des maraîchers nantais ainsi que des experts et techniciens locaux sur la protection des cultures maraîchères nantaises.

La délégation de la DGAL était composée de :

- Emmanuelle SOUBEYRAN – *Sous-directrice de la qualité et de la protection des végétaux*
- Robert TESSIER – *Adjoint d'Emmanuelle SOUBEYRAN*
- François HERVIEU – *Chef du bureau de la réglementation et de la mise sur le marché des intrants*
- Yves MONNET – *Coordinateur des Experts référents phytosanitaires*
- Xavier LANGLET – *Expert Référent National pour l'Agriculture Biologique et les méthodes alternatives*

Après la visite des serres par Jean-Luc OLIVIER, un échange en salle a eu lieu. **L'objectif de cet échange était d'exposer les besoins et les attentes des maraîchers nantais en termes de protection des cultures.** Ainsi, tous les moyens de lutte ont été abordés : méthodes alternatives, protection chimique, modes d'application, etc...

La DGAL a salué les efforts engagés depuis de nombreuses années par les maraîchers nantais, notamment la PBI et les mesures de prévention. Elle a également noté l'impact très positif vis-à-vis des salariés de l'entreprise. Cependant, **une question est restée sans réponse : Comment valoriser les efforts techniques, sociaux et environnementaux du Maraîchage Nantais auprès des consommateurs, sans pour autant être affichée AB ?**

La journée s'est terminée par la visite d'un atelier de lavage et de conditionnement de mâche qui a permis de confirmer les moyens mis en place pour lutter contre les corps étrangers. En plus des moyens utilisés au champ, de nombreuses opérations de tri sont effectuées.

Cette journée de visite et d'échange s'est déroulée dans un esprit unanime de bonne collaboration. Les besoins affichés ont été présentés avec conviction par les responsables professionnels et la DGAL a montré toute son attention et sa volonté d'avancer au mieux tout en respectant les besoins de professionnels. Le sérieux apporté à l'organisation de cette journée n'a pas empêché la convivialité. Les Maraîchers nantais ont exprimés leur satisfaction suite à cette journée efficace.



Visite d'une serre de tomate par Jean-Luc OLIVIER (SCA OLIVIER FRÈRES)



Présentation des ruches de bourdon pour la pollinisation de fleurs de tomate



Présentation de la Protection Biologique Intégrée pour la tomate et le concombre



Échanges en salle



Visite d'un atelier de lavage et de conditionnement de mâche par Gilbert PINEAU (Atelier AOC)



Présentation des bacs de lavage, tables de tri, local « Qualité, chaîne de conditionnement