

RefBio PACA Maraîchage

Bulletin des référents techniques en agriculture biologique en Provence Alpes Côte d'Azur

janvier -février 2015

Sommaire : Agenda – Internet - formations légumes bio – réglementation phytosanitaire

Fiche : Construction écologique et raisonnée de bâtiments agricoles

Dossier spécial : Les préconisations variétales en salades de plein champ pour 2015

Rappel :

Le GRAB a cessé l'envoi de ce bulletin par courrier aux maraîchers bio mais continue l'envoi par mail aux techniciens et animateurs des agribus et chambres d'agriculture, qui le diffusent aux maraîchers de leur réseau.

Si vous souhaitez devenir adhérent du GRAB (70 €/an) pour continuer à recevoir ce bulletin refbio par courrier, vous pouvez télécharger le bulletin d'adhésion sur le site du GRAB (grab.fr) ou adresser un mail à secretariat@grab.fr.

Par ailleurs, ces bulletins sont téléchargeables sur le site du GRAB (grab.fr)

Catherine MAZOLLIER

Agenda :

Rencontre Ecophyto salade

Le 11 mars 2015 à 13h30 à Châteaurenard (13)
Organisée par l'APREL et la CA 13, cette rencontre permettra de présenter les méthodes de protection conventionnelle et alternative en culture de salade.
Info : APREL - 04 90 92 39 47 - aprel@aprel.fr

TECH & BIO

Salon spécialisé des techniques bio et alternatives les 23 et 24 septembre 2015 à Valence
www.tech-n-bio.com/le-salon.html

Internet :

→ **Le BSV :** la nouvelle plate-forme du BSV PACA (bulletin de santé du végétal) permet de consulter et de s'abonner gratuitement au bulletin BSV PACA.
www.bsv-paca.fr

→ **9 fiches** ont été rédigées dans le cadre du projet « valorisation de bonnes pratiques agricoles et de références en gestion d'énergie, d'eau et de déchets », mené dans les Alpes de Haute Provence par Agribus04 en collaboration avec Bio de Provence, la Chambre d'Agriculture 04 et GESPER, et grâce au financement du Conseil Général 04 et de l'ADEME PACA. Ces fiches concernent par exemple la construction écologique de bâtiments, l'irrigation localisée ou l'utilisation de la matière végétale en paillage et enfouissement. Elles sont téléchargeables sur le site de Bio de Provence : www.bio-provence.org/spip.php?article1357
Ci jointe la fiche « Construction écologique et raisonnée de bâtiments agricoles ».

→ **Rappel : Cahier technique de protection de la tomate contre *Tuta absoluta* en AB et en PBI :** Document réalisé par les partenaires du projet CASDAR *Tutapi* porté par l'ITAB (2012 à 2014).
ci dessous le lien vers ce dossier :
<http://www.grab.fr/redaction-dun-cahier-technique-tutapi-5677>

→ **Rappel : suite à la journée légumes bio organisée par Sud & Bio, Civam bio 66 & 30, GRAB et CA30, le 4 novembre à Bellegarde,** (diversification légumes, nématodes, biodiversité)
ci dessous le lien vers les interventions et visites :
<http://www.grab.fr/journee-technique-legume-bio-4-nov-2014-bellegarde-30-5055>

Formations PACA en légumes biologiques :
(intervenante : Catherine MAZOLLIER)

→ **Formation organisée par la CA 13 :**

Itinéraires techniques en légumes d'été en AB :
le jeudi 26 mars 2015.

Contact : François Martin, animateur bio CA13,
04.42.23.86.26 - f.martin@bouches-du-rhone.chambagri.fr

→ **Autres formations :**

Consulter le site inact-paca.org/formations.php

Sommaire 2014 des bulletins maraîchage PACA
(tous les bulletins sont sur le site du GRAB)

Période	Dossiers
Janvier - février	Variétés en AB pour 2014 : salades de plein champ Liste des produits phytosanitaires autorisés en AB sur cultures maraîchères et fraise
mars - avril	Fiche de protection sanitaire en courgette
mai - juin	Fiches ressources PACA solarisation et sorgho
juillet - août	Variétés de salades sous abris en AB liste des sociétés de semences et plants bio
Sept. - octobre	Fiche de protection sanitaire en laitue
Nov-déc.	variétés en AB pour 2015 : solanacées et cucurbitacées arrêté relatif au nouveau catalogue des usages

Chaque bulletin comporte par ailleurs des informations ponctuelles : salons professionnels & portes ouvertes, formations, Internet, annonces ...

Document élaboré par :

Catherine MAZOLLIER
GRAB - tel : 04 90 84 01 70
catherine.mazollier@grab.fr
Référént Bio Maraîchage PACA



Coordination :



Participation financière :



- ISSN : 2266-5013

Rappel : réglementation phytosanitaire

Le nouveau catalogue des usages phytosanitaires est désormais entré en vigueur : il intègre désormais des cultures **de référence** auxquelles sont associées des cultures **rattachées** : ainsi l'aubergine est associée à la tomate, et la courgette est rattachée au concombre. Par conséquent, la page des « usages » (= cultures) sur le site « e-phy » ne comporte plus les cultures rattachées (ex : aubergine ...) mais uniquement les cultures de références (ex : tomate). Le tableau suivant présente les nouveaux usages en vigueur **dans les décisions en vigueur au 1er avril 2014** (voir fichier complet dans le bulletin refbio de novembre -décembre 2014).

CULTURES DE RÉFÉRENCE	CULTURES RATTACHÉES
Artichaut	Artichaut, cardon
Carotte	Carotte, céleri rave, panais, raifort, topinambour et crosne, persil à grosse racine et cerfeuil tubéreux, salsifis
Céleri branche	Céleri branche, fenouil, rhubarbe
Céleris	Céleri branche, céleri rave
Champignons	Champignons de couche, champignons sauvages
Chicorées — production de chicons	Endive, barbe de capucin, pissenlit
Chicorées — production de racines	Toutes racines de chicorées
Choux	Choux à inflorescence, choux feuillus, choux pommés, choux-rave
Choux à inflorescence	Chou-fleur, brocoli et autres choux à inflorescence
Choux feuillus	Choux verts (type non pommés), choux chinois et autres choux feuillus
Choux pommés	Choux pommés, choux de Bruxelles et autres choux pommés
Concombre	Concombre, courgette, cornichon et autres cucurbitacées à peau comestible
Cultures légumières	Toutes cultures légumières
Epinard	Epinard, feuilles de bette, pourpier, salicorne
Fines herbes	Plantes liliacées, dont ciboulette Plantes apiacées, dont persil, cerfeuil, feuilles de fenouil, angélique, carvi Plantes astéracées dont estragon et stevia, Plantes lamiacées, dont aneth, basilic et fleurs comestibles, thym, sauge, sarriette, origan, marjolaine, hysope et autres plantes de ces quatre familles
Haricots écosés (frais)	Pois sabre, flageolet, fève, lima, niébé
Haricots et pois non écosés (frais)	Haricot vert, haricot filet, haricot d'Espagne, haricot à couper, dolique, pois mange-tout
Laitue	Laitue, chicorée (scarole, frisée), mâche, roquette et autres salades
Légumineuses potagères (sèches)	Fève sèche, haricot sec, pois sec, pois chiche et lentille sèche
Melon	Melon, pastèque, potiron et autres cucurbitacées à peau non comestible
Navet	Navet, rutabaga, radis
Oignon	Oignon, ail, échalote et autres bulbes de liliacées et bulbes ornementaux
Poireau	Poireau, oignon de printemps, ciboule et autres alliacées comestibles
Pois écosés (frais)	Pois écosé frais et lentille fraîche
Poivron	Poivron, piment
Porte graine — PPAMC, florales et potagères	Carotte, persil, laitue, chicorées, radis, choux, navet, épinard, betterave potagère, haricots, pois, concombre, courges, melon, courgette, pensée, reine marguerite, œillet, chrysanthème, lupin, pois de senteur, rose trémière et autres porte-graine, porte-graine PPAMC, porte-graine florales et potagères
Salsifis	Salsifis, scorsonère
Tomate	Tomate, aubergine
Traitements généraux	Toutes cultures en zones agricoles ou non agricoles