

Fruits d'été : le prix de la sécheresse et celui du marché



Fruits d'été : le prix de la sécheresse et celui du marché

Au sortir de la saison des fruits d'été, il n'est pas inutile de regarder un peu en arrière pour se rendre compte que le pire a peut-être été évité. Mais des questions demeurent.

L'épisode le plus marquant de la saison, c'est la grêle de fin juillet qui est tombée sur le secteur de Millas à Ille. Cela a fortement impacté certaines exploitations mais globalement, l'effet a été limité" précise Éric Hostalnou, chef du service Fruits et Légumes à la Chambre d'agriculture. La production du département devrait donc atteindre 50 000 à 60 000 tonnes cette année. Celle d'abricots 13 000 à 15 000 tonnes selon ses estimations. Le retour de l'eau dans les canaux dans le cadre des restrictions, une fois les barrages de Vinça et des Bouillouses pleins fin juin, aura permis de mener à bien cette campagne pourtant bien mal engagée au printemps. À Bouleternère, Jean-Pierre Bails (La Melba) confirme. "Le manque d'eau à des moments critiques, comme la division cellulaire par exemple, a pesé lourd. Ajoutez à cela qu'il y avait beaucoup de fruits, c'est sur le calibre que se concentrent les conséquences."

Avec cette épineuse question posée par la nature au printemps, faut-il éclaircir ou pas ? "Il y a peut-être eu un manque d'éclaircissage" souligne Éric Hostalnou. "Mais les décisions n'étaient pas simples à prendre. Il y avait la peur de ne rien récolter du tout en éclaircissant trop si la situation perdurait, la tentation de tout laisser sur l'arbre pour laisser faire la nature..."

Pêches plates

Du côté des prix, partis sur des bases relativement élevées au mois de



© Yann Kerveno

juin, à hauteur de la campagne précédente, ils ont été revus à la baisse assez rapidement. "Plusieurs facteurs ont joué cet été, la présence très forte de l'Espagne, bien sûr, mais aussi l'inflation qui a pesé sur les ventes" analyse Jean-Pierre Bails qui confirme les difficultés rencontrées tout au long de la campagne pour écouler les fruits. Au titre des handicaps de l'année, Jean François Not (Ille Fruits), ajoute "la forte concurrence des pêches plates espagnoles, l'importante récolte d'abricots et les stocks constitués qui, qu'on le veuille ou non, ont pris des parts de marché aux pêches - nectarines et le recul de la consommation."

Stocks

Au final, si le prix moyen payé au producteur était au-dessus de l'euro l'an passé dans une belle campagne, Jean-Pierre Bails estime qu'il sera

sous cette barre fatidique cette année, sous la double influence du calibre et de la pression du marché. Il y a aussi des inquiétudes du côté des producteurs quant aux écarts de tris. "Les entreprises ont stocké tout l'été, parfois des lots ont dû être repris parce qu'ils sont restés deux ou trois semaines en frigo, parce que la demande n'a pas été suffisamment dynamique cet été" explique encore Éric Hostalnou. "Depuis trois ou quatre ans, nous vivons des campagnes particulières avec des accidents climatiques importants qui mettaient le marché en situation de déficit de production. Cette année, nous sommes revenus à un niveau de production normal, habituel, d'où les difficultés."

Gérer intelligemment

Pour autant, malheureusement, les arboriculteurs de la zone d'Espira et

de Rivesaltes n'ont pas le luxe de se plaindre des calibres. Pour eux, sans eau et avec également un passage de grêle, l'année est proprement catastrophique, avec en filigrane la menace sur les vergers à sec depuis trop longtemps. Reste à espérer que cet avertissement "presque sans frais" comme le qualifie Éric Hostalnou fasse enfin bouger les lignes.

"Le sujet de cet automne, c'est l'eau. On se retrouve dans une situation paradoxale ou début septembre le lac de Vinça n'est pas vide et qu'il reste 13 millions de mètres cubes aux Bouillouses" fait encore remarquer Jean-François Not. "Il faut donc maintenant réfléchir à comment gérer plus intelligemment l'eau dont nous disposons et faire avancer les autres projets de conservation de la ressource."

Yann Kerveno

Espira : le pire du pire

C'est dans le triangle Estagel, Rivesaltes Fitou que la sécheresse a frappé le plus fort cette année. Et le bilan est loin d'être définitif.

IL faudra attendre le printemps et le redémarrage pour faire un bilan précis mais là, dans la zone Espira - Rivesaltes sur le territoire de notre ASA, on est entre 30 et 50 % de mortalité dans les vergers. Et s'il ne pleut pas rapidement, cela peut continuer de s'aggraver" dé-

taille Guy Banyuls. Arboriculteur à Espira, c'est sur son exploitation que le ministre de l'Agriculture s'était rendu en mai dernier pour prendre la mesure. Dans le secteur, il n'a pas plu, l'Agly ne coule plus et ne remplit pas sa mission de recharge des nappes, privant les ASA d'eau. Et même la grêle s'en est mêlée. "On a des arbres qui sont déjà complètement secs, d'autres qui souffrent et qui ne tiendront certainement pas, ne seront pas récupérables, même s'il pleut."

Du côté des vignes, Guy Banyuls en a aussi, la mortalité est aussi d'ac-

tualité, en particulier dans les plantiers. "Même en me débrouillant pour arroser, je suis entre 10 et 20 % de pertes alors que sur une année normale, ça ne dépasse pas 5 %. Mais ici, où qu'on soit, tout le monde a reçu." À l'heure de le dresser, le bilan de campagne est vite bouclé. "Chez moi, j'ai perdu tous les fruits des vergers en sec, et les fruits que j'avais sur les vergers arrosés ont été détruits par la grêle. J'ai perdu 90 % de la récolte, c'est très difficile" témoigne-t-il. Pour les aides, seul le déblocage des cotisations partielles de la MSA a été mis

en œuvre détaille-t-il, "mais j'ai entendu que les services de l'État refont un tour avant de finaliser les dossiers, mais on ne sait pas ce que nous aurons." Et pour après ? Replanter de l'abricot ? "Personne ne sait vraiment quoi faire aujourd'hui tant qu'on n'a pas d'eau. Et ce n'est pas prévu pour les prochaines semaines... Est-ce qu'on replante des vergers, est-ce qu'on attend quelques années pour voir ce qui se passe ? On ne peut pas vraiment décider..." À moins de faire des paris. Forcément risqués.

Yann Kerveno

L'édito de Jean-Paul Pelras



Le loup, l'éleveur, le visiteur, l'écologiste et le buronnier

BIEN sûr il y a ceux, comme les techniciens de l'Office français de la biodiversité, qui répètent, expertises et autopsies à l'appui, que les rapaces ne s'attaquent qu'aux chagrines et non aux animaux vivants. Et puis il y a les éleveurs qui sont convaincus du contraire, comme à Palmas d'Aveyron, où ils ont récemment découvert 5 brebis dépecées par des vautours. Des éleveurs de plus en plus inquiets face à la prolifération des attaques subies par les troupeaux. Des attaques imputables à l'ours dans

les Pyrénées, aux vautours fauves dans le centre de la France ou aux loups un peu partout sur le territoire national.

Plus une semaine sans que des cadavres soient découverts mutilés, dépecés, égorgés comme en Aveyron où, malgré l'implantation d'une seconde brigade Grands prédateurs, 41 brebis ont été tuées ou blessées depuis le 25 juillet dernier. Mélanie Brunet, présidente du Cercle 12, association de soutien aux éleveurs prédatés qui prône l'abaissement de la surprotec-

tion des loups pour une régulation plus efficiente, me confiait récemment : *"Ce qu'aucune indemnité ne pourra jamais compenser, c'est l'inquiétude des éleveurs dont les troupeaux sont à nouveau menacés en permanence au pâturage."*

Et pourtant, jamais l'engouement pour le pastoralisme n'a été aussi prégnant. Il n'y avait qu'à croiser, fin de semaine dernière, le regard admiratif des participants à la Nuit des Burons, organisée au buron du Puech Ibers à Saint Géniez d'Olt et d'Aubrac et au buron du Theron à Montorzier sur la commune de Nasbinals, pour mesurer l'attachement au métier d'éleveur et au savoir-faire qu'il a su perpétuer. En hommage à Jean Fournier et en présence de son frère Paul, la famille du buronnier récemment décédé accueillait un public certes rompu aux traditions locales mais également conscient des enjeux économiques, sociaux et environnementaux que représente le maintien de l'agriculture sur le plateau de l'Aubrac. Comme partout où l'homme a su, malgré le caprice des éléments et celui des

conjunctures, maintenir, voire développer une activité.

Un challenge permanent menacé par le dogme écologiste qui ne sait bien souvent de l'outil ni l'usage, ni le prix avec une usurpation idéologique du métier qui n'est applicable ni au terrain, ni au marché.

Quand admirer, à juste titre, le travail désormais révolu des buronniers et essayer de comprendre leur quotidien le temps d'une soirée, ne suffira pas à protéger ceux qui ont eu le courage et l'audace de leur succéder. La mémoire de nos anciens, souvent évoquée de façon "sélective" dans nos territoires ruraux, doit aussi intégrer l'inlassable lutte menée contre les prédateurs qui, de tous temps, ont menacé les troupeaux.

"Si les vieux revenaient", entre deux portions de truffade et une part d'aligot, là-haut sous la voûte étoilée où quelques petits degrés courent encore au-dessus de zéro, loin des considérations folkloriques et des circonvolutions politiques, ils ne manqueraient certainement pas de nous le rappeler.



Lettre à ceux qui ont diné avec le président

MESDAMES, messieurs, ayant, comme nos lecteurs le savent, beaucoup de respect pour le "personnel" politique, je ne me permettrai pas d'évoquer un "Dîner de cons" pour qualifier la rencontre, organisée autour d'un saumon gravlax et d'un suprême de pintadeau rôti, entre Emmanuel Macron et les chefs de partis que vous représentez.

Une rencontre qui dura donc douze heures et qui s'est déroulée le 30 août dernier, à l'école de la Légion d'honneur, sise Seine Saint Denis. Beaucoup de temps perdu pour certains parmi lesquels Manuel Bompard, représentant la France Insoumise, qui déclara : *"J'ai eu l'impression de vivre douze heures sur la planète Mars [...] avec aucune annonce, aucune mesure concrète sur les priorités des Français"*. Ou encore Marine Tondelier pour EELV : *"Je suis venue, j'ai vu, j'ai été déçue"*. Et Olivier Faure pour le PS : *"Toutes nos propositions ont été balayées très vite par le chef de l'État. La réalité, c'est que c'était inédit mais ça donne le sentiment d'être un exercice de communication"*. Plus mitigé, le patron du parti communiste, Fabien Roussel, concédait : *"Sur la forme, chacun a pu parler*

autant qu'il le voulait sans protocole...". Tandis que Jordan Bardella, pour le RN, évoquait des *"débats francs"* desquels il ne pouvait extraire *"Aucune conclusion"*, alors qu'Éric Ciotti, pour Les Républicains, tout en retenue, affichait une certaine forme de scepticisme sur l'issue de ces échanges déclarant : *"J'attends de voir"*.

Des doutes et une certaine perplexité in petto balayés par Olivier Veran, porte-parole du Gouvernement qui déclarait : *"Une réunion qui pourrait marquer l'histoire politique"*. Une histoire qui va donc, de toute évidence, perdurer puisque les participants devaient recevoir *"Une lettre synthétisant les échanges et les pistes de travail abordées, que chacun pourra amener pour poursuivre sur cette base"*. Sachant qu'il est également prévu, au sein du Gouvernement, un "séminaire" de suivi qui devrait se tenir dès le 6 septembre. Enfin, précisons que, concernant les 11 invités à cette "journée historique", un remake est prévu *"Dans le même format et dans les mêmes conditions pour une prochaine session de travail"*.

Magnifique ! Que demande le peuple ? Pourrait-on presque dire en em-

ployant la formule consacrée. Sauf que le peuple, effectivement, est en droit d'en demander un peu plus à l'heure où le pouvoir d'achat s'effondre et où le dialogue social semble totalement rompu consécutivement à l'abrogation d'une réforme des retraites imposée à la hussarde et votée à coups de 49-3. Dispositif constitutionnel que la majorité pourrait bien utiliser à nouveau concernant notamment le vote du Budget.

Cette communion politique démontre une fois de plus que Macron peut cheminer jusqu'à la fin de son second quinquennat sans inquiétudes. Tout simplement car il n'existe plus de réel contrepouvoir, d'opposition capable d'afficher une contradiction sur le terrain et dans les Assemblées, tout en osant décliner, quelques semaines plus loin, une invitation à dîner. Là où, finalement, vous êtes restés jusqu'à la fin, là où, finalement, aucune porte n'a jamais claqué. Quand le magnétisme exercé par le pouvoir rebat les cartes et, à défaut de renverser les situations, confirme le paradoxe des genuflexions.

Plus près de nous, les concessions se négocient avec une investiture, un

emploi pour le petit, une médaille, un chantier, un courrier appuyé, une promotion chaudement recommandée. Ainsi va le monde où, si la chair est faible, la conscience l'est tout autant, bradée pour une invitation, un peu de reconnaissance, une petite entorse aux engagements, un verre levé à quelques pitoyables accommodements.

En juin 1907, Marcelin Albert, meneur de la Révolte des vigneron, accepte naïvement un billet de cent francs que lui tend Clemenceau à l'issue de la rencontre, à Paris, entre le viticulteur et le chef du Gouvernement. Un billet censé payer le retour en train vers le Midi qui va susciter le discrédit du syndicaliste, le président du Conseil, également ministre de l'Intérieur, s'étant chargé de communiquer à sa façon auprès de la presse politique.

À l'instar du célèbre Audois et pour paraphraser un peu Marine Tondelier, le 30 août dernier, vous êtes donc venus, vous avez vu, vous avez mangé, vous avez causé, vous avez bu. Et, quoi que vous en disiez, vous avez été vaincus !

Jean-Paul Pelras

Viti Monde

Entrée de gamme ou mauvais vins ?

Dans un fort papier publié par Wine enthusiasts, Jason Wilson met les deux pieds dans le plat sans trop se soucier d'éclabousser les alentours. Après avoir fait le compte des crises profondes du secteur viticole mondial, liées à la baisse de la consommation, il fait remarquer que le seul segment qui se maintient très bien aux États-Unis est celui des vins premium, vendus au-delà de 15 \$ la bouteille, seul qui peut-être différent selon les pays. Et, provoque-t-il ensuite, tout ce qui est en-dessous de ce prix mérite-t-il d'être produit ou vendu ? Pour étayer sa réflexion, il balaye sans ménagement l'idée que les vins peu chers sont des "starter wines" qui peuvent amener de nouveaux consommateurs, plus jeunes, vers le vin. En espérant qu'ils évoluent ensuite vers des vins de qualité. "Pour moi, «entrée de gamme» n'est qu'un des euphémismes pour désigner les mauvais vins... C'est une idée fausse que les jeunes buveurs, au palais moins développé, commenceront à boire ces mauvais vins et évolueront ensuite, en vieillissant, vers la consom-

mation de boissons plus sophistiquées et haut de gamme. Il n'existe aucune étude marketing concluante qui étaye tout cela." D'autant qu'à 11,99 dollars, il y a des "dizaines d'autres options que le vin pour boire un coup." (Source Wine Enthusiats).

Durcissement ?

Les recommandations nutritionnelles viennent aujourd'hui encadrer nos habitudes alimentaires et créer de nom-



Image par pau_noia0 de Pixabay

breux débats. C'est le cas aux États-Unis, pays qui pourrait s'aligner sur le Canada qui a recommandé de ne pas dépasser deux verres de boissons alcoolisées par semaine. Pour l'heure, les États-Unis recommandent de ne pas dépasser deux verres de bière, vin ou alcool par jour pour les hommes et un verre pour les femmes, mais ces recommandations doivent être revues d'ici 2025. (Source The Drinks Business).

Cher

Si le montant n'a pas été rendu public, c'est peut-être toutefois la vente la plus élevée jamais enregistrée pour un vignoble sur le sol des États-Unis. L'objet, c'est Rombauer, une winery iconique de la Napa Valley qui s'est fait connaître par son chardonnay. La vente englobe les marques de l'entreprise, trois chais, 285 hectares de vignes (dans les comtés de Napa, Sonoma et Amador), deux boutiques et salles de dégustation. Au total, Rombauer produit 31 500 hectolitres de vin par an. L'heureux acheteur, c'est le géant américain E&J Gallo qui pourrait avoir déboursé, selon les experts

du secteur, entre 750 M\$ et 1,2 milliard de dollars pour s'offrir ce joyau. (Sources Wine-Searcher et San Francisco Chronicle).

El Niño

À peine dans la place, il va prendre de l'ampleur dans les prochaines semaines, El Niño a déjà des conséquences importantes au Chili où il est tombé plus de 350 mm d'eau en moins d'une semaine sur certaines parties du pays. En particulier les régions viticoles. Les dégâts sont nombreux dans les secteurs de Maule, Itata, Curico et Colchagua où les vignobles de fond de vallée se sont trouvés sous les eaux. L'ampleur des inondations, elles ont tué quatre personnes, forcé le déplacement de milliers d'autres et détruit nombre de bâtiments, a été aggravée par les températures plus élevées que la normale, empêchant que les précipitations tombent plutôt sous forme de neige dans les Andes toutes proches. (Source The Drinks Business).

Yann Kerveno

Parce que rien n'est jamais simple

Tuile

Jusqu'ici, la peste porcine africaine était restée cantonnée aux sangliers dans le Nord de l'Italie. Mais l'été a apporté la confirmation qu'un premier cas avéré était survenu dans un élevage de porcs en Lombardie. L'élevage comptait 166 animaux dont 130 ont été testés positifs, tous ont été abattus selon les règles en vigueur. Ce n'est qu'une demi-surprise tant la région est concernée par les cas détectés sur les sangliers. La Lombardie, le Piémont et la Ligurie comptent, à la fin août 2023, plus de 900 sangliers concernés dans une zone de 80 par 50 kilomètres (4 000 kilomètres carrés). Autour de Rome, 91 carcasses ont été découvertes depuis mai 2022 dans une zone plus réduite de 5 kilomètres par 10, mais la situation y semble stabilisée, tout comme au Sud de Naples où 27 cadavres de sangliers ont été retrouvés. C'est en Calabre, dans le Sud du pays, que les premiers petits élevages avaient été touchés au printemps dernier (de 12 à 239 porcs) alors que les premiers cadavres de sangliers étaient recensés, 16 à ce jour.



Image Pixfuel

La Mongolie vient de lancer un plan d'investissement pour déployer des capacités d'irrigation nouvelles.

Irrigation

Le gouvernement de la Mongolie vient de lancer un plan d'investissement pour déployer des capacités d'irrigation nouvelles pour 7 000 hectares sur la base de la rénovation et extensions de réseaux existants. Par ailleurs, de nouveaux réseaux à construire vont permettre d'irriguer plus de 3 000 hectares supplémentaires d'ici à 2026. À la fin de ce plan, les surfaces irriguées dans le pays auront progressé de 10 à 12 % et permettront de produire 8 000 tonnes de légumes et

90 000 tonnes d'aliments pour le bétail.

Droits d'eau

Non loin de là, vu des Pyrénées-Orientales, les Australiens ont fait les comptes. Pour s'apercevoir que les intérêts étrangers possèdent aujourd'hui des droits d'eau du pays sur 11,3 % des volumes annuels, soit plus de 4,5 milliards de mètres cubes. En tête, les intérêts Canadiens possèdent 2,1 % des droits devant ceux des États-Unis, 1,8 %, la Chine et le Royaume-Uni 0,8 % chacun. Le gouvernement aus-

tralien réfléchit actuellement à la possibilité de racheter une partie de ces droits, en particulier dans le bassin le plus important, Murray-Darling. Pour notamment affecter les droits anciennement dévolus à l'agriculture à la préservation de l'environnement et des milieux.

Blé

Selon les projections des spécialistes, la sole de blé d'hiver ne devrait pas reculer cet automne, en dépit de la fermeture du corridor de la mer Noire ou de l'explosion des coûts logistiques liés à la guerre. Le risque d'une bascule massive vers le colza par exemple, semble très limité. Selon le ministre de l'Agriculture, cette bascule pourrait ne concerner que 0,1 % de la sole. Un niveau non significatif sur les 4,1 millions d'hectares semés en blé l'automne dernier qui ont donné, la moisson est terminée, 21,94 millions de tonnes, soit 1,2 million de tonnes de mieux qu'en 2022.

Y. K.

Estagel : la cave sauvée des eaux ?

La cave d'Estagel, Vignerons des Côtes d'Agly, est devenue apporteuse totale aux Vignerons Catalans dans le cadre des mesures de restructurations engagées pour sauver l'entreprise, confrontée à une succession de trois exercices lourdement déficitaires.

A l'aube d'une campagne qui s'annonce compliquée parmi les campagnes compliquées, le cas de la cave d'Estagel, ancien poids lourd du département, suscite bien des rumeurs ces derniers mois. Il y a d'abord les pertes, importantes, 1,4 M € au cours de l'exercice 2021-2022, qui s'ajoutent aux 350 000 euros de pertes cumulés sur les deux exercices précédents. Puis, au printemps dernier, cette alerte du commissaire aux comptes de l'entreprise et des discussions engagées avec au moins une autre cave du département en vue d'une fusion. De quoi alimenter les rumeurs les plus folles au printemps et durant tout l'été.

La solution n'est pas venue d'une autre cave, mais un peu par procuration, des autres caves du département réunies au sein de Vignerons Catalans. Trésorière de la cave d'Estagel et présidente des Vignerons Catalans, Fabienne Bonet précise que le cas d'Estagel, s'il est compliqué, n'est pas unique... "L'ensemble de la viticulture départementale souffre d'une conjoncture économique et climatique défavorable et elle ne date pas des trois dernières années ! La cave d'Estagel n'a



En frappant particulièrement la zone d'Estagel, le gel de 2021 avait rendu la situation de la cave particulièrement délicate.

pas échappé à ce postulat. Le plus important était de trouver des solutions qui pénalisent le moins possible les coopérateurs. C'est ce qui a été décidé par le conseil d'administration de la cave et c'est une bonne chose. Deuxièmement, la cave a fait preuve d'anticipation en provisionnant les stocks anciens en vue de la distillation" explique-t-elle.

Aide gel, ventes...

Pour sortir de l'ornière, les solutions n'étaient pas pléthore. Les mesures correctives habituelles de ce genre de situation ne pouvant suffire, comme le précise Fabienne Bonet, il fallait autre chose, une combinaison de décisions. "En premier lieu, il fallait que la cave récupère les 900 000 euros qui lui étaient dus, dans le cadre (des aides NDLR) du plan gel, c'est chose faite,

ensuite, elle devait finir d'achever la cession des actifs improductifs, de l'immobilier dont nous ne nous servions pas, et enfin adopter une stratégie de développement efficiente. Les objectifs sont atteints" se félicite-t-elle.

Si la cave est sauvée, restait à border l'avenir. Fabienne Bonet rejette la piste d'une fusion avec une autre cave du département. "J'ai toujours dit et redit que ce n'est pas par des fusions que les caves s'en sortiront mais par un vrai rassemblement au service d'un objectif commun : la création de valeur."

La piste suivie fut donc celle d'un rapprochement sensible avec les Vignerons Catalans dont la cave d'Estagel est, dès cette vendange, devenue apporteur total. "Je le redis, la solution se trouve, tout d'abord, par un décloisonnement adossé à une stratégie de

création de valeur. Il y a 60 ans, à la création des Vignerons Catalans, les statuts étaient construits autour de l'apport total et ils sont toujours d'actualité ! Force est de constater, que, pour des raisons multiples et variées, les caves se sont éloignées des principes fondateurs de la SICA. D'autre part, VICA propose, aujourd'hui, par le prisme des Vignes du vent, une perspective qui valorise l'excellence de nos terroirs. Je suis certaine que les circonstances actuelles rapprocheront l'ensemble des caves adhérentes de nos principes fondateurs et je suis heureuse que la cave d'Estagel, et sa soixantaine de coopérateurs, (...) soit préfiguratrice de cette vision incontournable".

Futur ?

Si la décision de mise en œuvre de cette solution a, selon nos informations, été largement approuvée par les caves adhérentes, sans toutefois faire l'unanimité, peut-elle préfigurer le futur, à court ou moyen terme, de la viticulture catalane ? Fabienne Bonet, également présidente de la Chambre d'agriculture, en est convaincue : "C'est le fonctionnement usuel de la plupart des unions de caves partout en France : l'union (ou son équivalent), assure la commercialisation en vrac et en bouteilles, la cave adhérente assure l'amont, sur la base des demandes et des cahiers des charges de l'union." Avec à la clé, espère-t-elle, "des perspectives positives pour les coopérateurs des caves de VICA et un revenu des viticulteurs de facto plus ambitieux, parce qu'il éliminera des charges de structure étouffantes."

Yann Kerveno

Ce qu'il faut retenir cette semaine

Distillation

La détérioration continue du marché du vin a poussé les opérateurs de l'Aude et des Pyrénées-Orientales à souscrire largement à la campagne de distillation. Pour les Pyrénées-Orientales, ce sont ainsi 100 000 hectolitres de vins, principalement des rouges d'appellation (Côtes du Roussillon et Roussillon villages) qui libèrent de la place dans les chais. "Cela représente un peu moins d'un quart de vendange départemental" souligne Jean-Philippe Mari, président de l'OGDG Côtes du Roussillon.

Si l'apport de trésorerie de la distillation n'est pas négligeable, le risque qui pèse sur les bilans n'est pas anodin. "Tout va dépendre de la

façon dont les entreprises ont valorisé ces stocks dans leur bilan" résume Ludovic Roux, président de la Fédération régionale des caves coopératives. À cause du delta important entre le prix estimé du stock, 140 ou 150 euros pour les villages, et le prix de rachat pour la distillation, 75 €. L'Aude a pour sa part envoyé 560 000 hectolitres à la distillation, comme le Gard.

Sécheresse audoise

Si rien n'a bougé fin août du côté des restrictions liées à la sécheresse dans les Pyrénées-Orientales, il n'en est pas de même dans l'Aude où la situation tend à se dégrader à mesure que l'été s'avance. Ainsi, le comité sécheresse du 24 août. Menacé de

passer en crise, le secteur Aude amont reste, provisoirement, en alerte renforcée grâce aux pluies du dernier week-end d'août, il est rejoint à ce dernier niveau avant la crise par le secteur du Fresquel. Pour le reste, la situation n'a pas évolué. Les secteurs Argent-Double, Orbieu et affluents, Aude aval, Berre Rieu restent en crise maximale et le secteur Hers-Mort en crise. Les autres bassins sont concernés par les alertes ou alerte renforcée, sauf le bassin-versant de l'Orbiel et le secteur Cesse en simple vigilance.

Spéculation

Les organisations de consommateurs espagnoles ont alerté le ministère de l'Agriculture à propos de la

forte augmentation des prix de l'huile d'olive dans le pays. Selon les relevés qu'ils ont effectués cet été dans les supermarchés, le prix du litre d'olive vierge extra a pris 15,4 % depuis début juillet pour atteindre 9,42 euros et jusqu'à plus de 12 euros pour certaines marques. Certaines marques distributeurs ont même augmenté de près de 30 %.

L'organisation dénonce la spéculation liée à la faible récolte de la dernière récolte, - 50 %, alors que, précise-t-elle dans un communiqué, "ce sont les huiles de la récolte précédentes qui sont actuellement vendues."

Y.K.

Soutien au journal L'Agri et à son rédacteur en chef

Depuis quelques semaines, le journal L'Agri est victime de lettres anonymes mettant directement en cause son rédacteur en chef, Jean-Paul Pelras. Ce journal a décidé de parler de la ruralité vue par les ruraux, et non pas fantasmée par les citadins...

Les artisans ont toujours pu compter sur l'intérêt de Jean-Paul Pelras pour nos métiers, il a souvent été le seul à relayer nos luttes et nos préoccupations. Il est inadmissible que, sous couvert de désaccords ou de tentative de déstabilisation, on fasse peser un climat délétère sur un journaliste.

Qu'il soit ici assuré de notre reconnaissance et de notre soutien total.

Robert Massuet, Président de l'UPA66

Point de rappel sur les aides à l'embauche pour les contrats d'apprentissage et contrats de professionnalisation pour l'année 2023

Pour l'année 2023, le gouvernement a renouvelé son soutien au recrutement des apprentis et jeunes en contrat de professionnalisation par le versement d'une aide financière pour tous les contrats conclus depuis le 1^{er} janvier 2023.

LES conditions et modalités de versement des aides diffèrent selon la taille de l'entreprise et le diplôme ou titre à finalité professionnelle suivi. Elles ne sont donc pas cumulables.

1) L'aide unique

L'aide unique est versée aux employeurs de moins de 250 salariés pour

contrats d'apprentissage conclus en vue de l'acquisition d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle équivalent au plus au baccalauréat.

L'article D. 6243-2 du code du travail, qui traite de l'aide unique, a été modifié par le décret du 29 décembre 2022 et porte le montant de l'aide à 6 000 € au titre de la première année d'exécution du contrat pour les contrats d'apprentissage conclus depuis le 1^{er} janvier 2023. Aucune aide ne sera versée au titre de la 2^e et 3^e année d'exécution du contrat.

2) L'aide exceptionnelle à l'apprentissage

Le décret du 29 décembre 2022 instaure une aide exceptionnelle d'un

montant de 6 000 € versée au titre de la seule première année d'exécution des contrats conclus entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 2023.

Cette aide est versée aux entreprises, quelle que soit leur taille, qui ont conclu un contrat d'apprentissage préparant un diplôme ou titre à finalité professionnelle équivalent au moins au niveau 5 (bac + 2) et au plus au niveau 7 (bac + 5) du cadre des certifications professionnelles.

3) L'aide exceptionnelle pour les contrats de professionnalisation des jeunes âgés de moins de 30 ans

Cette aide, instaurée par le décret du 29 décembre 2022, est d'un montant de 6 000 € versée au titre de la

seule première année d'exécution des contrats conclus entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 2023. Elle concerne les contrats de professionnalisation préparant à un diplôme ou titre à finalité professionnelle équivalent au plus au niveau 7 (bac + 5) du cadre des certifications, ou préparant un certificat de qualification professionnelle (CQP) ou un contrat de professionnalisation expérimentaux conclus en application du VI de l'article 28 de la loi du 5 septembre 2018.

AGC Cesame

L'Écho des métiers

Maison de l'Artisan

Les brèves de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Les webinaires du mardi : de retour en octobre

Chers artisanes, artisans, vous avez été nombreux à apprécier le rendez-vous hebdomadaire des webinaires : "Les experts du mardi". Bonne nouvelle, ils sont de retour en octobre.

Le premier de nos rendez-vous aura lieu le 3 octobre entre 12 h 30 et 13 h 30. La première des thématiques abordées pour redémarrer ces webinaires : "Artisans d'art, comment développer votre activité via des plateformes numériques ?" Les experts de la CMA vous présenteront les éléments essentiels à retenir sur :

- votre boutique en ligne ;
- les marketplaces dédiées à la vente d'objets métiers d'art ;

- les plateformes numériques pour diversifier votre activité comme les ateliers et les annuaires.

Artefact ? C'est les 15, 16 et 17 septembre de 10 h 00 à 18 h 00

Artefact est un salon qui a pour vocation de mettre en lumière les artisanes et artisans d'art d'Occitanie au grand public. Il est organisé la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Occitanie Occitanie avec le soutien du Département des Pyrénées-Orientales et de la Région Occitanie.

L'entrée est gratuite et vous aurez des étoiles plein les yeux grâce aux 35 exposants et une scénographe qui mettra ces artisans et leurs œuvres "sous les feux des projecteurs".

Le lieu ? Château Royal de Collioure.

Renseignements :

Elia Parouty - 06 80 81 92 18 elia.parouty@cma66.fr

Créer une entreprise artisanale ? Oui, mais comment faire ?

Votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous propose un parcours clés en main afin de comprendre les étapes de la création d'une entreprise et vérifier la cohérence de votre projet au regard de la réglementation. Vous pourrez également réaliser votre étude de marché avec un de nos experts de la création d'entreprise ainsi qu'un prévisionnel, qui vous servira de "fil rouge", de guide.

Et pour vos formalités d'entreprise ? Nous sommes là aussi pour vous accompagner.

Renseignements :

Laurence Dauton - 04 68 35 87 95 laurence.dauton@cma66.fr

Bonne nouvelle : un bureau de nouveau disponible

Vous êtes un chef d'entreprise situé sur la Communauté de Communes de Sud Roussillon et vous avez besoin d'un bureau ? Et bien, un bureau se libère au 1^{er} septembre 2023 à l'Hôtel d'entreprises Ambition Sud Roussillon. Vous pourrez aussi bénéficier de salles de réunion et d'un espace de coworking.

Renseignements : 06 34 91 88 39 ambition@sudroussillon.fr

INFOS LOCALES

PYRÉNÉES FM



AVEC KLERVIE VAPPREAU

DU LUNDI AU VENDREDI

WWW.PYRENEESFM.COM

Hausse des taux d'intérêts : l'arme ultime pour faire baisser l'inflation ?

Dans sa lettre d'orientation¹ du 27 avril 2023 au président de la République, le gouverneur de la Banque de France (BDF), François Villeroy de Galhau, titrait : **“Comment la France et l'Europe vont vaincre l'inflation”**. Un rapport d'une vingtaine de pages qui fait état des causes, symptômes et “remèdes” à déployer pour ramener d'ici deux ans, au niveau national, le taux actuel des + 5,4 % à + 2 %.



Aurore Markiewicz, directrice départementale de la Banque de France des Pyrénées Orientales.

PRÉCIPITÉE par les chocs de la reprise post-Covid qui a généré une forte demande par rapport à l'offre disponible, puis la guerre en Ukraine, cette crise des prix a fait flamber le coût des énergies, des matières premières et en particulier agricoles, relate dans sa lettre le gouverneur de la BDF. Une inflation qu'il qualifie de maladie économique et sociale, notifiant : *“C'est là précisément que la politique monétaire² peut et doit agir.”* D'autant que l'inflation serait devenue plus interne avec des risques de persistance en s'élargissant à l'ensemble des biens manufacturés et des services, dont la hausse des prix a atteint les + 4,5 %. Des composantes de l'inflation dite “sous-jacente” qui représentent tout de même 70 % des prix du panier de consommation, mais moins perceptibles au quotidien comme les prix de l'énergie et de l'alimentation qui complètent les 30 % restants.

Une situation à laquelle la Banque centrale européenne (BCE) a bien évidemment réagi en augmentant régulièrement ses trois taux directeurs³. Outils principaux qui pilotent tout le système bancaire européen. Les banques commerciales qui se refinancent auprès de la BCE ont à leur tour augmenté leurs taux d'intérêts sur les crédits avec, comme conséquence et majoritairement pour les particuliers, une sélectivité des dossiers de financement beaucoup plus accrue pour les obtenir.

À l'approche du 4^e trimestre 2023, nous avons sollicité la directrice des Pyrénées-Orientales de la Banque de France, Aurore Markiewicz, pour un décodage et une analyse actualisée de cette tendance. *“Ce qu'il faut bien comprendre, c'est que nous sommes passés de taux directeurs négatifs à positifs, c'est à dire que, pour les banques qui empruntaient, cela ne leur coûtait rien. On peut dire que nous avons vécu, de 2015 à 2021, des années exceptionnelles avec des taux d'intérêts quasi nuls, on a été très mal habitué !”* rappelle avec justesse la directrice, évoquant qu'entre juillet 2022 et juillet 2023 le Conseil des gouverneurs de la BCE a augmenté de façon exponentielle ses trois taux d'intérêts directeurs. Comme celui réservé aux opérations principales de refinancement des banques commerciales qui a pris plus de 425 points de base, soit + 4,25 %, son taux actuel. *“Toutefois, cela vaut encore le coup de contracter un crédit”* souligne-t-elle. *“Actuellement, l'inflation est à 5,4 %, et en règle générale, le taux octroyé aux entreprises oscille sur une moyenne de 4,6 %, un taux en dessous de celui de l'inflation. C'est donc encore propice pour emprunter et s'endetter...”* Un constat qui semble bien se confirmer avec un taux de croissance des crédits qui, selon la directrice, reste, tant au niveau national que dans les P.-O., sur une courbe ascendante. Une cote qui doit aussi certainement son salut à l'ajustement, au 1^{er} mars

dernier, d'une révision mensuelle (provisoire) et non trimestrielle par la BDF du taux d'usure. Un plafond de verre statué par la BDF qui bloquait de nombreux prêts bancaires par sa non adéquation temporelle avec l'élévation mensuelle des taux directeurs de la BCE. Taux d'usure qui, rappelons-le, est avant tout instauré par la législation pour protéger les ménages qui empruntent.

Poussée de fièvre, convalescence et début de reconstruction

Pour autant, Aurore Markiewicz insiste sur le fait qu'il ne faut pas uniquement se focaliser sur l'économie et l'inflation concernant la hausse des taux d'intérêts. *“Certes ils sont une des composantes pour la juguler et nous espérons, avec le concours de la BCE, pouvoir modérer l'inflation autour des 3 % d'ici fin 2024 afin d'atteindre les 2 % fin 2025.”* annonce avec assurance la directrice, rappelant aussi des impératifs à suivre pour muscler l'économie. *“Dans sa lettre sur l'inflation adressée au président, notre gouverneur préconise aussi une meilleure maîtrise dans les dépenses publiques (voir % comparatif zone Euro). C'est à dire que l'argent a été mis sur des dépenses de fonctionnement sans prioriser les dépenses*

frayeurs, on disait même dans notre jargon « le bâtiment mangeait du carnet de commande », c'est à dire que la commande publique n'arrivait pas, et les dernières enquêtes nous permettent de voir que la situation s'est débloquée. À mon sens, on va vers une rentrée qui sera plutôt celle du début de reconstruction !” Une reprise des chantiers publics de la construction qui devrait relancer le marché de l'emploi et compenser la baisse des crédits non octroyés aux particuliers. Même si au niveau national le nombre des défaillances d'entreprises (voir ci-dessous) peut inquiéter avec ses 49 863 cas fin juillet⁴, la directrice

Comparatif des dépenses publiques en Europe :

- Italie : 56,7 % du PIB.
- Allemagne : 49,7 % du PIB.
- Suède : 48,1 % du PIB.
- Espagne : 47,8 % du PIB.
- Pays-Bas : 44,5 % du PIB.
- France : 58,1 % du PIB.
- Zone Euro : 49 % du PIB en moyenne (hors France).

reste confiante. *“Sur les 20 dernières années, le rythme annuel au niveau national de défaillances d'entreprises a été de l'ordre de 55 000 cas, à partir de 70 000, là, cela commencera à nous inquiéter !”* Pour l'heure, les meubles auraient été sauvés et selon les termes employés par le gouverneur aux agences de la Banque de France *“On a réussi à faire monter les taux d'intérêts sans créer une récession !”*

Thierry Masdieu

(1) https://publications.banque-france.fr/sites/default/files/media/2023/04/27/lpr-2023_web2_20230427.pdf

(2) https://abc-economie.banque-france.fr/sites/default/files/medias/documents/822287_eeb_pol_monetaire.pdf

(3) https://abc-economie.banque-france.fr/sites/default/files/medias/documents/mda-taux-directeurs_20230822.pdf

(4) https://www.banque-france.fr/sites/default/files/webstat_pdf/def_ent_2273_fr_si_defaillances_202307_fr.pdf

Banque de France des Pyrénées-Orientales

Le siège de Perpignan gère à la fois les départements des P.-O. et de l'Aude, bien qu'il y ait une présence territoriale avec une directrice et un accueil pour les particuliers sur Carcassonne.

Au total, 35 agents aux services des entreprises et des particuliers. 4 000 personnes franchissent chaque année les grilles du siège à Perpignan. Elle a pour mission essentielle les services à l'économie pour les entreprises. 4 500 entreprises qui réali-

sent plus de 750 000 € de CA sont cotées chaque année.

Mensuellement, des études de conjoncture sont menées par les agents sur une quarantaine d'entreprises, tous secteurs confondus. Ces enquêtes sont ensuite fusionnées au niveau régional et donnent lieu tous les mois à une publication appelée “Tendances régionales”. Un baromètre de l'économie par secteurs, beaucoup plus efficient et instantané que les rapports de l'Insee.



Siège de la Banque de France des Pyrénées-Orientales à Perpignan.

d'avenir ! Mais aussi augmenter notre capacité d'offres et d'innovations ou encore reconstituer un tissu productif pour attirer les investisseurs étrangers.”

Sauf nouvelle crise exceptionnelle, le 4^e trimestre 2023 afficherait une décélération de l'inflation. Le coup de fièvre serait passé, mais l'économie reste en convalescence le temps que les mesures annoncées fin 2025 fassent leur effet. Comme le confirme la directrice de la BDF des P.-O., la période serait même plutôt sur une bonne dynamique dans le secteur de la construction et du bâtiment. *“Après un printemps où on a eu quelques*

Défaillances d'entreprises au 2^e trimestre 2023

Le département des Pyrénées-Orientales enregistre 1 314 cas, soit un taux de croissance annuelle de + 65 %. Mais il n'est pas le plus impacté de la Région d'Occitanie (qui affiche un taux à 67 %), où l'Aude, le Lot et le Tarn le devancent très largement.

Le raisin : une ivresse de variétés

Longtemps destiné à la culture vinicole, c'est sous François 1^{er} que le raisin devint dessert du roi et consommé comme fruit de table à la cour. Cependant, ce n'est qu'au début du XX^e siècle que la production et la filière du raisin de table se sont réellement développées et sa consommation démocratisée.

FRUIT emblématique de la fin d'été et de l'automne, sa saisonnalité a aujourd'hui évolué. L'apparition de nouvelles variétés, le développement du commerce avec l'hémisphère Sud, l'amélioration des techniques de conservation font que le raisin est maintenant disponible toute l'année sur les étals, mais il reste un fruit fragile qui demande un soin particulier pour qu'il conserve toute sa qualité.

Des variétés classiques...

La France produit environ 50 000 tonnes de raisin de table, principalement dans le Sud-Est avec le Vaucluse (deux tiers de la production hexagonale) et le Sud-Ouest avec le Tarn et Garonne (un quart de la production française).

La récolte française de raisin de table débute en juillet avec les variétés précoces comme Prima, Lival ou Cardinal pour le raisin noir et Ora pour le blanc. Ces variétés présentent des grains croquants et juteux mais pas toujours très aromatiques.

En août, arrivent les variétés blanches Danlas, Matilde, Ideal puis Chasselas et les variétés noires Lavalée et Muscat.

Le Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux sont deux Appellations d'origines protégées : ces raisins sont soumis à un cahier des charges très strict quant à leur taux de sucre et la qualité des grappes présentées.

Fin août et septembre marquent l'arrivée, en provenance du Sud de l'Italie, de la variété blanche Italia qui représente la plus grande partie des ventes de raisin. Son gros grain croquant et juteux est très prisé par les consommateurs.

L'offre variétale est complétée par la variété rosée Red Globe, la plus souvent originaire d'Espagne durant cette période. La variété Ruby est une autre variété de raisin rosé qui s'est beaucoup développée ces dernières années. Le raisin blanc Alédo, principalement d'origine espagnole, est une variété tardive.

Il est récolté avant les premières gelées automnales et sa bonne tenue



lors de la conservation permet de le consommer pendant les fêtes de fin d'année.

...aux nouvelles variétés

La recherche variétale en raisin est très dynamique. Elle est principalement tournée vers des variétés moins sensibles à certaines maladies comme l'oïdium et le mildiou, de véritables fléaux du cep de vigne. Des variétés plus résistantes permettent de limiter l'utilisation des produits de protection des cultures.

La recherche se dirige aussi vers des variétés répondant davantage aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui qui apprécient des variétés de raisin très aromatiques et sucrées, avec des grains à peau fine et dépourvus de pépins. De nombreuses variétés apyrènes, également appelées "seedless" pour sans pépin, ont fait leur apparition récemment. Le raisin Centennial est un des précurseurs des variétés apyrènes. Il se commercialise en septembre-octobre et possède un grain blanc allongé. Sa saveur est douce et sucrée.

Les variétés apyrènes de raisin rosé se sont également beaucoup développées : Suffolk Red, Einset, Firestar et Serna Inta sont des variétés présentant pour la plupart des grappes munies de grains ronds, plutôt de petite taille. Leur saveur très fruitée et sucrée rappelle celle du bonbon, très appréciée des enfants.

Au printemps, le raisin provient essentiellement de l'hémisphère Sud, notamment du Chili, du Pérou et d'Afrique du Sud mais aussi de provenances un peu moins connues comme l'Égypte ou l'Inde. Les variétés Thomson, Crimson, Sweet Celebration, Cotton Candy, Sugar Crisp ou Red Globe sont les plus représentées.

Les techniques de conservation permettent aux grappes de garder leur fraîcheur.

Les colis sont munis de plaquettes de métabisulfite de sodium pour limiter le développement de moisissures, notamment le botrytis, et le dessèchement des rafles. Ces plaquettes se présentent sous forme d'une feuille blanche placée sur le dessus des fruits, à l'intérieur du colis, à retirer 24 heures avant la mise en vente des grappes en rayon.

Le jeu des couleurs en magasin

La consommation de raisin est d'environ 3,5 kg/an par ménage. Il fait partie des sept fruits les plus consommés. Présent toute l'année dans l'assortiment grâce aux importations, le raisin est à mettre en avant lorsque les ventes de fruits d'été commencent à décliner dès fin août. Il s'implante à proximité des autres fruits du moment comme les prunes, les figues, les noisettes et les noix fraîches et un peu plus tard les châtaignes. L'assortiment en magasin doit présenter à minima un raisin de chaque coloration.

En pleine saison, durant les mois de septembre et d'octobre, il représente plus de 7 % des sommes dépensées en fruits et légumes. C'est le moment où l'assortiment variétal doit être le plus large et le plus profond.

Il est important de bien différencier les variétés d'une même couleur lors de l'implantation afin de clarifier l'offre pour le client qui peut avoir du mal à distinguer le Danlas du Chasselas ou le Lavalée du Muscat. Les raisins préemballés peuvent servir à bien séparer les variétés entre elles pour une meilleure lisibilité du linéaire. L'Italia, qui représente le volume de vente le plus important, doit être largement représenté pour éviter les ruptures en cours de journée. Mieux vaut présenter les produits en colis d'origine pour limiter la manipulation qui est préjudiciable au produit.

Un grain fragile...

Les baies sont fragiles et très sensibles aux chocs et à l'écrasement.

Les colis sont à présenter sur un seul plat en rayon.

Les grappes peuvent aussi être dépotées avec précaution sur un lit de paille, bien espacées les unes des autres.

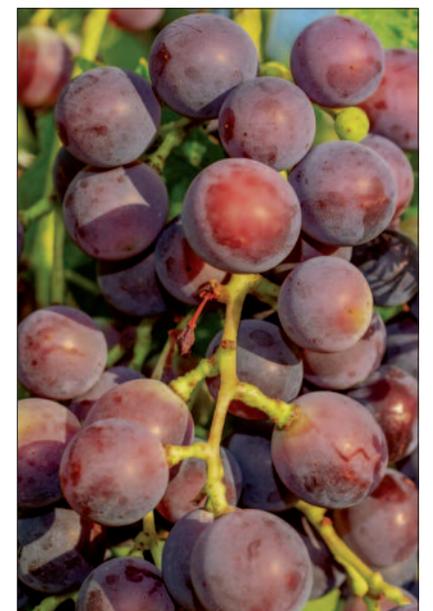
Le raisin apprécie des températures de stockage comprises entre 4 et 8 °C. Mieux vaut ne proposer en magasin que les quantités correspondant à une demi-journée de vente en laissant le reliquat en chambre froide et en évitant les chocs thermiques.

Les grains ont tendance à "mouiller" à la suite des manipulations, ce qui les rend collants et non vendeurs auprès de la clientèle. Un approvisionnement et un tri régulier sont les garants du maintien de la qualité et de la fraîcheur. Éliminer les grains détachés ou abîmés, ainsi que les morceaux de grappes et veiller à l'absence d'humidité dans les préemballés.

Une rafle bien verte et des grains bien colorés munis de leur pruine sont gages de fraîcheur et de qualité. La pruine est cette fine pellicule blanche végétale protectrice qui est naturellement produite par les baies sur le cep de vigne. Elle n'est en rien un conservateur ou un résidu de produit de traitement comme certains pourraient le croire.

Une fois acheté, il est préférable de consommer le raisin rapidement en le conservant à température ambiante pour bénéficier au mieux de ses arômes. Si la consommation est différée, le placer dans le bac à légumes du réfrigérateur en veillant à ne pas l'écraser et le sortir quelques heures avant sa dégustation.

CTIFL - *Détail Fruits et Légumes*
Alain Roger



Denrées animales et végétales : fin des amalgames pour les dénominations

Le ministre réaffirme l'interdiction d'utiliser, pour les denrées alimentaires végétales, des dénominations évoquant des denrées alimentaires d'origine animale.

La loi étiquetage du 10 juin 2020 interdit pour les denrées alimentaires végétales l'emploi de dénominations utilisées pour désigner usuellement des denrées alimentaires d'origine animale.

Le décret pris en application a été publié le 22 juin 2022. Le Conseil d'État a toutefois suspendu sa mise en œuvre après examen des recours déposés. Le Gouvernement a donc travaillé à l'élaboration d'un nouveau projet de décret, tenant compte des observations du Conseil d'État, qui se substitue au précédent décret.

Ce nouveau projet de décret encadre l'emploi des dénominations désignant traditionnellement des denrées

alimentaires d'origine animale pour la description, la commercialisation ou la promotion des denrées à base de protéines végétales fabriquées et commercialisées sur le territoire français. Les denrées visées par le projet de décret sont celles incorporant des protéines végétales.

Il fixe la liste des termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation des denrées alimentaires comportant des protéines végétales et la liste des termes autorisés pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales ainsi que la part maximale de protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisés.

En outre, le projet de texte prévoit des sanctions en cas d'infraction à ses dispositions, un délai d'entrée en vigueur de trois mois après sa publication pour laisser aux opérateurs le temps d'adapter leur étiquetage, ainsi

que la possibilité de commercialiser les denrées fabriquées ou étiquetées avant son entrée en vigueur jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard un an à compter de sa publication.

Ce projet de décret a été notifié le 23 août 2023 à la Commission européenne au titre de la directive (UE) n° 2015/1535 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information et au titre du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Le dossier relatif à cette notification n° 2023/510/F est consultable sur le site public TRIS :

<https://technical-regulation-information-system.ec.europa.eu/en/notification/24524>

Un avis aux opérateurs sera publié au journal officiel dans les prochains jours.

Le projet de texte pourra être signé et publié trois mois après la date de sa notification auprès de la Commission, sous réserve des éventuelles réactions de cette dernière.

Pour Marc Fesneau, "Ce nouveau projet de décret traduit notre volonté de mettre fin aux allégations trompeuses comme prévu par la loi, en utilisant des dénominations se rapportant à des produits carnés pour des denrées alimentaires n'en contenant pas. C'est un enjeu de transparence et de loyauté qui répond à une attente légitime des consommateurs et des producteurs. Pour garder le lien de confiance avec les consommateurs, l'étiquetage et son intelligibilité sont essentiels. C'est l'objectif de ce décret et de l'ensemble de la politique gouvernementale en ce domaine".

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

Arboriculteurs : Protégez et sécurisez votre production



Les aléas climatiques détruisent votre production

Eneragri propose l'abri fruits pour éviter les aléas climatiques

L'abri fruits protège vos cultures et permet de garantir votre commercialisation

Gel : avec nos structures nous gagnons plus de 2°C. Cela peut sauver une récolte



Pluies : en une averse au début de la cueillette on peut perdre une partie de la récolte. Nos abris fruits protègent le fruit de la pluie

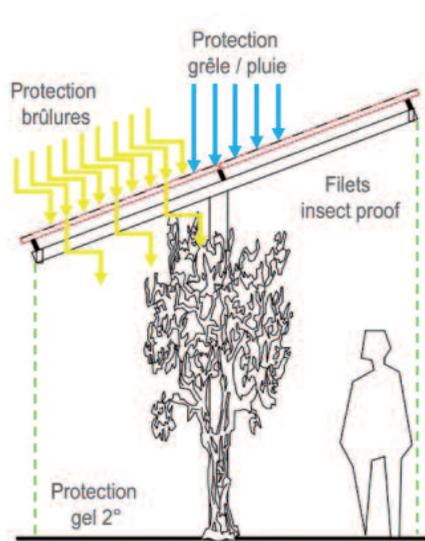


Grêle : un orage de grêle peut détruire entièrement une récolte. Là aussi nos abris fruits protègent les arbres et leurs fruits



Les ravageurs : les filets insect proof évitent les attaques de mouches, thrips ou autre et sauvent les récoltes





L'abri fruits est également adapté à plusieurs cultures : kiwis, avocats, figes, agrumes...





Investissement financé par l'énergie solaire

Contact : François PELRAS
06.40.12.47.02 - pelras@eneragri.com

Documentation détaillée sur demande



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
PYRÉNÉES-ORIENTALES

EN BREF

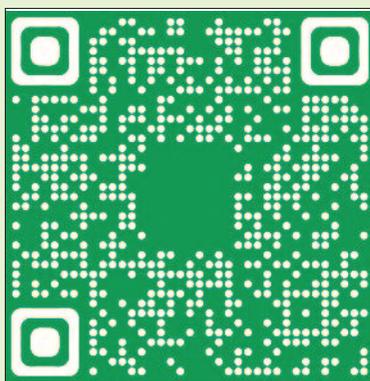
Le nouveau catalogue des formations de la Chambre d'agriculture est arrivé !



La rentrée rime avec le nouveau catalogue de formation de l'année 2023-24 !

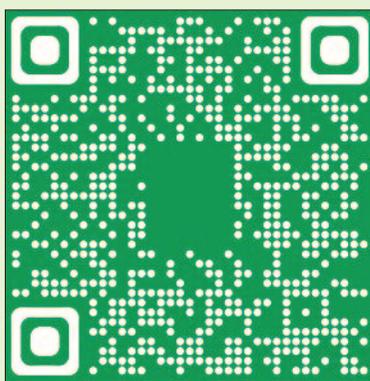
Découvrez l'offre de formation pour cette année. Développez vos compétences...

Plus d'informations sur : <https://po.chambre-agriculture.fr/formation>



Pour faciliter votre venue en formation

Des aides financières (crédit d'impôt) ou le soutien en main d'œuvre sont possibles (service de remplacement). Vous trouverez plus d'information ici :



“Cultiver l'art délicat de concilier acceptation du présent et choix futurs”

Hisser tous les talents agricoles pour survivre aux crises actuelles et s'engager vers l'avenir. Ambitieux projet pour tous nos professionnels agricoles, pour lequel la Chambre d'agriculture s'engage au quotidien, à leurs côtés.

IL s'agit bien, en tout humilité, de comprendre les enjeux, les mouvements, les ruptures d'aujourd'hui pour préserver et faire reconnaître notre agriculture comme un acteur majeur sur nos territoires.

La diversité de notre offre de formation représente les valeurs et l'éthique portées par une équipe d'experts agiles, bienveillants et à l'écoute

de vos besoins. L'état d'esprit qui anime toutes nos formations favorise le transfert dans vos structures : échange de pratiques, observation terrain, accompagnement individualisé.

La formation, un outil d'aide à la décision, vient réinterroger les modèles établis, s'ouvrir à de nouveaux modes de production, de nouvelles pratiques, plus résilientes.

La formation, un temps pour évaluer la faisabilité économique de vos projets : qu'ils soient collectifs et/ou individuels, nous nous adaptons pour construire un parcours de formation à chaque situation.

La formation, une solution pour une meilleure adaptation face aux enjeux sociétaux de souveraineté alimentaire. Cette année, deux nouvelles théma-

tiques sont venues renforcer notre offre : changement climatique (gestion de la ressource en eau, énergie, agronomie, agroforesterie) et nouvelles technologies (numériques, outils connectés). Renforcer votre savoir-faire pour perpétuer notre architecture paysagère, garantir une agriculture de proximité et la diversité de nos produits de saison auprès des consommateurs.

De nombreux défis à relever pour nos professionnels qui confirment, plus que jamais, que notre agriculture est magistrale et que votre talent est incontournable !

Antoine Baurès

Président commission Formation

Chambre d'agriculture des P.-O.

Les publics concernés et le financement des formations

Pour les agriculteurs, le VIVEA, un fonds mutualisé

Quel qu'en soit le montant, votre cotisation VIVEA vous ouvre des droits à la formation. Le montant des droits VIVEA est de 3 000 euros (en 2023) par cotisant, abondés par année civile et non cumulables d'une année sur l'autre. Pour bénéficier d'un financement de votre formation par VIVEA, vous devez relever du régime agricole, être en activité professionnelle.

Le cas particulier des cotisants de solidarité.

Votre financement par VIVEA est soumis à une condition : votre revenu déclaré doit être supérieur à 305 €, c'est-à-dire que votre chiffre d'affaires doit être au minimum de 2 346 € car en dessous de ce seuil, la cotisation VIVEA n'est pas due et vous ne pouvez donc pas bénéficier de la prise en charge par VIVEA. En première année d'affiliation en tant que cotisant solidaire, votre revenu n'est pas connu et vous n'êtes pas considéré comme à jour de vos contributions VIVEA.

Le cas particulier des porteurs de projet.

Vous avez un projet d'installation en agriculture ? Depuis le 1^{er} janvier 2019, VIVEA finance vos formations sous certaines conditions : avoir défini votre Plan de professionnalisation personnalisé, les formations que vous souhaitez faire financer doivent être en adéquation avec les besoins en compétences identifiés lors de votre PPP - ces besoins en compétences doi-

vent apparaître clairement sur votre document PPP.

VIVEA ne finance que certaines formations pour les porteurs de projet.

Être à jour de votre contribution formation.

Les contributions VIVEA sont collectées par la MSA. La cotisation est en moyenne de 112 euros.

Si vous êtes chef d'exploitation non salarié à jour de vos cotisations MSA de l'année N-1, normalement, VIVEA vous reconnaît comme à jour de vos contributions.

Les aides familiaux et conjoints collaborateurs sont reconnus comme à jour des contributions si le chef d'exploitation est à jour, en tant qu'ayant droit.

Vos droits sur votre compte personnel de formation CPF.

Depuis 2020 : tous les chefs d'entreprise agricole ont désormais des droits CPF abondés de 500 euros chaque année et cumulables d'une année sur l'autre (jusqu'à un plafond à 5 000 euros). Ils sont utilisables sur les formations certifiantes inscrites au registre spécifique (RS) ou au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

À ce jour, dans notre catalogue, seuls les primo certiphyto et le parcours CertiCREA sont référencés.

Une formation est finançable soit par VIVEA, soit par le CPF (si la formation est certifiante), les deux ne sont pas cumulables.

Pour les salariés agricoles

OCAPIAT propose différentes modalités de prises en charge qui peuvent dépendre de la taille de l'entreprise, du volume du plan de formation du salarié sur l'année ou encore de la thématique de formation. Financement sous réserve de fonds disponibles.

Pour les chefs d'entreprises individuelles (indépendants) non affiliés à la MSA

- **FIFPL** : si activité libérale non réglementée (exemple : paysagiste).

- **AGEFICE** : si dépendants de la Chambre de commerce et d'industrie (exemple : commerçant, géomètre).

- **FAFCEA** : si dépendants de la Chambre des métiers (exemple : activité agro-alimentaire artisanale).

Pour tout actif, mon Compte personnel de formation (CPF)

Il permet à toutes les personnes entrées dans la vie active de bénéficier de droits à la formation. Ces droits à la formation sont utilisables durant toute votre carrière professionnelle.

Pour les salariés des collectivités financées par l'État, Chorus Pro

Pour toute information retrouvez-nous sur notre site internet <https://po.chambre-agriculture.fr>

À très bientôt dans nos formations !

Carine Cecchinato

Chef de service Formation - Responsable cellule Marketing Communication Qualité
Chambre d'agriculture des P.-O.

Innovation œnologie : la chasse aux Bretts !

PUBLI-RÉDACTIONNEL

En ajoutant des phénols volatils, les "bretts" obligent parfois à des jonglages complexes pour sauver les vins. Autant alors savoir anticiper !

CES levures indésirables, les Brettanomyces, donnent parfois des cauchemars aux vignerons. Elles peuvent se nicher partout dans les chais et détériorer une cuve ou une vendange en produisant des odeurs foxées de type écurie.

"C'est une levure d'altération du vin. Elle est connue depuis très longtemps, mais l'évolution actuelle des vinifications, avec des jus aux pH plus élevés en raison du changement climatique, ainsi qu'une réduction dans l'utilisation du soufre ou des levures, font qu'elle a tendance à s'exprimer plus fréquemment. Ces défauts, qui étaient parfois tolérés autrefois, ne passent plus aujourd'hui."

Ne pas leur laisser d'espace

Quand les autres levures de fermentation font bien leur travail, les Brettanomyces présentes dans les chais ne s'exprimeront pas.

"Les Brettanomyces vont profiter des fermentations languissantes, ou



Hélène Teixidor, directrice ICV secteur Pyrénées Roussillon.

d'arrêts de fermentation, pour se développer. Le seul moyen de les éviter, c'est de passer par une désinfection totale du chai et des matériels" ajoute Hélène Teixidor.

En cas de problèmes, des interventions techniques, parfois coûteuses, sont possibles. On peut ainsi avoir recours à la flash pasteurisation ou à la filtration tangentielle. Un traitement au chitosane fongique (KiO-fine-B®) est également recommandé pour éliminer les Brettanomyces. Dans plus de 90 % des cas, la population baisse significativement, sans impact organoleptique, ni consé-

quences sur les levures fermentaires Saccharomyces.

DIGI brett®

Pour prévenir tout risque en amont, il est donc important d'identifier et quantifier les Brettanomyces. En cas de suspicion, une analyse œnologique est la solution idéale pour lever les doutes et agir précocement.

Au-delà des analyses existantes, le Groupe ICV, en partenariat avec la société IAGE, spécialiste de biologie moléculaire, lance DIGI brett®, une analyse innovante et performante basée sur la PCR digitale.

Cette solution permet aux vignerons de bénéficier des atouts de

l'analyse la plus fine et la plus rapide du marché pour détecter spécifiquement les Brettanomyces, quelle que soit la matrice analysée (moût, vin en fermentation, élevage, assemblage ou encore avant le conditionnement).

DIGI brett® constitue ainsi l'outil que beaucoup attendaient pour sécuriser leur production et gagner en qualité.

Contact : icv_toulouges@icv.fr



LES RÈGLES C'EST IMPORTANT MAIS QUE FAISONS-NOUS DE CELLES QU'ON ÉVITE PAR

TABOU

DE CELLES QU'ON CACHE DE

HONTE

ALORS QU'ELLES SONT PARFAITEMENT NATURELLES ?

SALE

ON CHANGE LE NOM POUR FAIRE MOINS

& TA MÈRE!

LES RÈGLES, IL FAUT EN PARLER. ELLES NOUS CONCERNENT TOUS, TOI, MOI, TA SŒUR, TON POTE, TON FRÈRE

LES RÈGLES CE N'EST PAS TABOU !

Parce que 1 fille sur 2 a déjà manqué l'école à cause de ses règles, **LE DÉPARTEMENT DISTRIBUE DES KITS DE PROTECTIONS PÉRIODIQUES À TOUTES LES COLLÉGIENNES DE 6^e**

Parce que 1 femme sur 3 a déjà subi des moqueries ou des discriminations liées aux règles, **LE DÉPARTEMENT SENSIBILISE ET DISTRIBUE DES LIVRETS D'INFORMATION À TOUTS LES COLLÉGIENS ET COLLÉGIENNES.**

© Jean Ingardien - Édition : Direction de la Communication - Département des Pyrénées-Orientales - 2023

leDépartement66.fr

RECETTE

Figues en petits farcis

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 belles figues fraîches, vertes ou noires - 100 g de figues sèches - 100 g de chair à saucisse - 120 g de viande de bœuf hachée - 1 gousse d'ail - 1 petit oignon - 30 g de beurre - 10 cl de lait - 40 g de chapelure (fraîche de préférence) - noix de muscade - sel, poivre.



Rincez les figues fraîches. Coupez-leur un chapeau. Évidez les figues à l'aide d'une cuillère ou un couteau rond en prenant soin de ne pas percer la peau, réservez les coques, les chapeaux et la chair.

Pelez l'oignon et l'ail. Émincez-les finement. Hachez les figues sèches au couteau. Mettez les 2 viandes hachées dans un saladier, ajoutez l'ail, l'oignon, la chapelure et le lait. Ajoutez les figues sèches hachées et la chair des figues fraîches. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade râpée. Mélangez bien le tout et mettez cette farce à reposer 1 heure au frais.

Passé ce temps, préchauffez le four à 160°C (th. 56). Garnissez l'intérieur de chaque figue avec une cuillère de farce, ajoutez une noisette de beurre et couvrez du chapeau.

Rangez les figues ainsi farcies dans un plat à four beurré et enfournez pour 30 à 35 minutes.

Dégustez tiède avec une salade de roquette.

Cuisine et Vins de France

AVIS

AVIS D'ENQUÊTE PUBLIQUE (2^E INSERTION)

PROTECTION ET MISE EN VALEUR DES ESPACES AGRICOLES ET NATURELS PÉRIURBAINS

(Code de l'Urbanisme – Livre I – Titre I – Chapitre III)

DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Enquête publique sur le Projet de création d'un Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces Agricoles Et Naturels périurbains sur le territoire de la commune de Céret (P.A.E.N).

Objet de l'enquête

Par arrêté N° 6001/2023 en date du 05 juillet 2023, la Présidente du Département des Pyrénées-Orientales a prescrit l'ouverture d'une enquête publique sur le projet de création de périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains dénommé "P.A.E.N de Céret".

Date d'enquête publique : du lundi 4 septembre 2023 à 8 h 30 au vendredi 6 octobre 2023 à 18 h 00

Dossier d'enquête

Le dossier d'enquête publique comprend les pièces :

- un plan de situation du périmètre ;
- un plan de délimitation du périmètre ;
- une notice qui analyse l'état initial des espaces concernés et expose les motifs du choix du périmètre, notamment les bénéfices attendus de son institution sur l'agriculture et l'environnement ;
- l'ensemble des accords et avis recueillis sur ce projet au titre de l'article R.113-20 du code de l'urbanisme ;
- l'arrêté prescrivant l'ouverture de l'enquête ;
- un document de synthèse portant sur les caractéristiques et raisons du projet, la démarche d'élaboration retenue et la concertation réalisée.

Nom et qualités du commissaire enquêteur : Monsieur Guy BIELLMANN, cadre retraité de la Direction Départementale de l'Équipement, a été désigné par le Président du Tribunal Administratif de Montpellier, en qualité de commissaire enquêteur, par décision n° E23000055/34 du 11 mai 2023.

Consultation du dossier d'enquête publique et observations

En mairie de Céret :

Les pièces du dossier et un registre d'enquête à feuillets non mobiles, coté et paraphé par le commissaire enquêteur, seront tenus à disposition du public pendant la durée de l'enquête, sur support papier et sur un poste informatique à l'accueil de la mairie du lundi 04 septembre 2023 à 8 h 30 au vendredi 06 octobre 2023 à 18 h 00 inclus, soit 33 jours consécutifs, en mairie de Céret, 6 boulevard Joffre 66400 Céret. Le public pourra prendre connaissance du dossier et consigner ses observations et propositions sur le registre ouvert à cet effet, aux horaires d'ouverture au public de la mairie, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 18 h 00 ou les adresser par voie postale au commissaire enquêteur à l'adresse suivante : Monsieur Guy BIELLMANN - Commissaire Enquêteur (Projet P.A.E.N) - Mairie de Céret - 6 Boulevard Maréchal Joffre - 66400 Céret.

Sur le site internet :

Le dossier d'enquête publique sera mis en ligne et consultable pendant la durée de l'enquête sur le site internet du Département <https://www.ledepartement66.fr> et sur celui de la commune de Céret <https://www.ceret.fr>

Sur le registre dématérialisé :

Le public pourra également consulter le dossier d'enquête publique et transmettre ses observations et propositions pendant toute la durée de l'enquête soit du lundi 04 septembre 2023 à 8 h 30 au vendredi 06 octobre 2023 à 18 h 00 inclus sur le registre dématérialisé disponible à l'adresse <https://www.registre-numerique.fr/enquete-publique-paen-ceret>

Des observations pourront également être adressées par courriel à l'adresse enquete-publique-paen-ceret@mail.registre-numerique.fr

Les observations transmises par courriel ou courrier postal ou inscrites sur le registre d'enquête à feuillets non mobiles ouvert au siège de l'enquête, seront publiées par la mairie dans les meilleurs délais dans le registre dématérialisé et consultables à l'adresse <https://www.registre-numerique.fr/enquete-publique-paen-ceret>.

Par ailleurs, les observations et propositions du public sont également consultables, dans les meilleurs délais, sur le site internet du Département <https://www.ledepartement66.fr> et sur celui de la commune de Céret <https://www.ceret.fr> Des informations peuvent être demandées auprès du Pôle Territoires et Mobilités du Département (Service Foncier Rural, Agriculture et Agroalimentaire - tél. : 04 68 85 82 65), ou du Service Urbanisme de la mairie de Céret (tél. : 04 68 87 00 00), qui tiendront un état comptable et un résumé des demandes ; celles-ci seront transmises au commissaire enquêteur et sur le registre dématérialisé.

Permanences du commissaire enquêteur

Le commissaire enquêteur se tiendra à la disposition du public en mairie de Céret pour recevoir ses observations aux dates et heures :

- le lundi 04 septembre 2023 de 8 h 30 à 11 h 30 (date d'ouverture de l'enquête publique par le commissaire enquêteur) ;
- le mercredi 13 septembre 2023 de 15 h 00 à 18 h 00 ;
- Le samedi 23 septembre 2023 de 8 h 30 à 11 h 30 ;
- Le vendredi 06 octobre 2023 de 13 h 30 à 18 h (date de clôture de l'enquête publique par le commissaire enquêteur).

Rapport et conclusions du commissaire enquêteur

Après l'enquête publique, une copie du rapport et des conclusions motivées du commissaire enquêteur pourra être consultée au Département (Service Foncier Rural, Agriculture et Agroalimentaire), en mairie de Céret, sur le site dédié à l'enquête <https://www.registre-numerique.fr/enquete-publique-paen-ceret> ainsi qu'à la Préfecture des Pyrénées-Orientales, pendant un an à compter de la date de clôture de l'enquête publique.

Le rapport et les conclusions du commissaire enquêteur seront par ailleurs publiés dans les mêmes conditions de durée sur le site internet du Département <https://www.ledepartement66.fr> et sur celui de la mairie de Céret <https://www.ceret.fr>

Les personnes intéressées pourront en obtenir communication, auprès de la Présidente du Département, dans les conditions prévues au livre III du code des relations entre le public et l'administration relatif à l'accès aux documents administratifs et à la réutilisation des informations publiques.

En application de l'article R.113-22 du code de l'urbanisme la création du périmètre pourra être décidée, postérieurement à l'enquête publique, par délibération du Conseil Départemental des Pyrénées-Orientales.

La Présidente du Département

PETIT MONDE

Société à responsabilité limitée au capital de 26 000 euros
Siège social : 8 rue Saint Ferréol, 66400 CÉRET
83 227 617 RCS PERPIGNAN

L'Assemblée Générale du 27 juillet 2023 a pris acte de la décision prise par Monsieur Nicolas GIGANTO-VILLAN de démissionner de ses fonctions de gérant et a nommé en qualité de nouveau gérant Madame Julie CHINAUD, demeurant 25 Boulevard Joffre, 66400 CÉRET, pour une durée illimitée à compter du 27 juillet 2023.

L'Assemblée Générale a décidé de modifier l'objet social et de modifier en conséquence l'article 2 des statuts comme suit :

- Prestation de services, la vente et la location dans les domaines de la photo, de la publicité, commerce d'images et de tout objet, design et communication ; encadrement ainsi que la création graphique sur tout support, en France et à l'étranger.

- Et plus généralement, toutes opérations industrielles, commerciales, financières, mobilières ou immobilières, se rapportant directement ou indirectement à l'objet social ou susceptibles d'en faciliter l'extension ou le développement.

Pour avis, la gérance

AVIS D'APPEL PUBLIC À LA CONCURRENCE

PERPIGNAN MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE COMMUNAUTÉ URBAINE

M. Robert VILA - Président

11 Boulevard Saint Assisclé, BP 20641 - 66006 Perpignan

Tél. : 04 68 08 60 00

mèl : accueil.pmcma@perpignan-mediterranee.org

web : <http://www.perpignanmediterranee.org>

SIRET 20002718300611

Groupement de commandes : Non

L'avis implique un marché public

Objet : Travaux de réhabilitation des réservoirs d'eau potable "Pas de l'Echelle" et "Coume Bringué" sur la commune de Vingrau.

Référence acheteur : **2023081**

Type de marché : Travaux

Procédure : Procédure adaptée ouverte

Technique d'achat : Sans objet

Lieu d'exécution : réservoir du village et réservoir du hameau du Pas de l'Echelle. 66600 VINGRAU

Durée : 7 mois.

Description : Les travaux ont pour objectifs de :

- réparer la structure vieillissante des bâtis ;
- reprendre l'étanchéité intérieure des trois cuves ;
- remplacer les équipements hydrauliques vieillissants.

Dans le cadre de ce contrat, l'entreprise assurera une action d'insertion définie à l'annexe 1 du CCAP intitulé "Clause d'insertion".

Classification CPV : Principale : 45261420 - Travaux d'étanchéification

Complémentaires : 45262330 - Travaux de réparation d'ouvrages en béton

45262522 - Travaux de maçonnerie

45340000 - Travaux d'installation de clôtures, de garde-corps et de dispositifs de sécurité

Forme du marché : Prestation divisée en lots : non

Les variantes sont exigées : Non

Conditions de participation

Justifications à produire quant aux qualités et capacités du candidat :

Aptitude à exercer l'activité professionnelle :

Liste et description succincte des conditions : conformément au Règlement de la consultation.

Capacité économique et financière :

Liste et description succincte des critères de sélection, indication des informations et documents requis : conformément au Règlement de la consultation.

Référence professionnelle et capacité technique :

Liste et description succincte des critères de sélection, indication des informations et documents requis : conformément au Règlement de la consultation.

Marché réservé : NON

Réduction du nombre de candidats : Non

La consultation comporte des tranches : Non

Possibilité d'attribution sans négociation : Oui

Visite obligatoire : Oui

La visite sur site est OBLIGATOIRE. Toute offre ne comprenant pas ce certificat de visite sera considérée comme irrégulière.

Elle aura lieu le mercredi 20 septembre 2023 à 9 h 30, le rendez-vous est sur le parking de la cave coopérative de Vingrau à l'entrée du village.

Critères d'attribution :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

50 % Valeur technique de l'offre appréciée à l'aide du mémoire technique ;

50 % Prix.

Renseignements d'ordre administratifs : Plateforme PMM : <http://www.marches-publics.info>

L'intégralité des documents de la consultation se trouve sur le profil d'acheteur : Oui

Présentation des offres par catalogue électronique : Autorisée

Remise des offres : 06/10/23 à 12 h 00 au plus tard.

Renseignements complémentaires :

Le dossier de consultation des entreprises est téléchargeable gratuitement par chaque candidat. Il est disponible à l'adresse électronique suivante : www.marches-publics.info ou sur le site internet de Perpignan Méditerranée Métropole Communauté Urbaine (PMMCU) : <https://www.perpignanmediterraneemetropole.fr> (rubrique Marchés publics). Les modalités de transmission des plis par voie électronique sont définies dans le règlement de la consultation. Le marché fera l'objet de négociations sur les aspects techniques et financiers des offres. Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'attribuer le marché sur la base des offres initiales.

Envoi à la publication le : 01/09/23

Les dépôts de plis doivent être impérativement remis par voie dématérialisée.

Pour retrouver cet avis intégral, accéder au DCE, poser des questions à l'acheteur, déposer un pli, allez sur <http://www.marches-publics.info>

CISCARDI

SARL en liquidation au capital de 55 000 euros
3 Quai Pierre Forgas - 66660 PORT-VENDRES
RCS PERPIGNAN 513 659 730

CLÔTURE DE LA LIQUIDATION

Aux termes de ses décisions en date du 31 août 2023, l'Associé Unique a :

- approuvé les comptes définitifs de la liquidation arrêtés au 31 mars 2022 ;
- donné quitus et déchargé de son mandat au liquidateur : Madame SEGUIN VEIGA Josefa épouse CISCARDI, demeurant 7, rue Aristide Maillol, 66660 PORT-VENDRES ;
- constaté la clôture de la liquidation et l'absence de boni de liquidation.

Dépôt des comptes de liquidation au Greffe du Tribunal de Commerce de Perpignan.

Pour avis, la liquidateur

DOMITIENNE

Société à responsabilité limitée au capital de 7 500 euros
Siège social : Mas Les Ripouilles, 66570 ST NAZAIRE
843 828 104 RCS PERPIGNAN

Aux termes d'une délibération en date du 27 juillet 2023, l'Assemblée Générale Extraordinaire des associés, statuant en application de l'article L. 223-42 du Code de commerce, a décidé qu'il n'y avait pas lieu à dissolution de la Société.

Pour avis, la gérance

l'agri

2, av. Paul Lafargue 66350 TOULOUGES

Tél. : 04 68 85 02 02 - journal@lagri.fr

Hebdomadaire édité par la S. A. L'AGRI

12, av. Paul Lafargue - 66350 TOULOUGES

PDG, directeur de la publication :

Manuel Ruperez

Rédacteur en chef : Jean-Paul Pelras

jpmcpelras@gmail.com

Publicité - Abonnement : Julie Xatart

Maquette : Éric Marotte

Principaux associés : Arterris, M. Ruperez

CPPAP : n° 0424 T 87896,

ISSN 0761.3768

Imprimerie OLIPRINT

20 av. Marie Curie, ZI - 66200 ELNE

Dépôt légal : à parution.

Le journal est habilité à recevoir des annonces légales et judiciaires pour le département Pyrénées-Orientales

La rubrique ICV

Observatoire des maturités des P.-O.

Ce bulletin de l'Observatoire des maturités de l'ICV Pyrénées-Roussillon du 23 août 2023 donne les tendances viticoles et œnologiques du millésime 2023.

Le point sur l'activité viticole

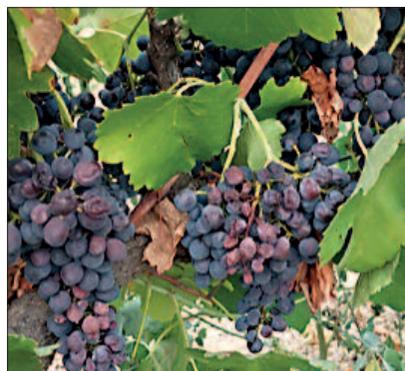
Une climatologie trop chaude pour la maturation

Où en est-on sur la vigne cette semaine ?

La climatologie de la semaine est marquée par un temps très chaud avec des températures qui oscillent entre 30 et 40°C la nuit et le jour. Le temps très chaud et très sec ralentit ou bloque la maturation des raisins. Certes, il n'y a pas de vent desséchant mais le temps actuel favorise la concentration des raisins... Les orages promis cette semaine pourront tout changer sur la maturation...

Une maturation pulpaire qui s'accompagne de concentration.

Les contrôles de la semaine donnent l'évolution de la semaine résumée dans le tableau suivant qui concernent syrah et grenache noir :



Vue d'une vigne de grenache noir après la phase de canicule : certaines baies ont été "brûlées" par les fortes températures côté soleil couchant et flétrissent (photo ICV).

	Par rapport à la semaine dernière	Par rapport à 2022	Conclusion
Poids des baies	Stable	- 30 à - 540 %	Progression rapide de la maturité pulpaire avec concentration
Degré potentiel	+ 1 à 1,5°	- 1 à + 1°	
Acidité totale	- 0,5 à - 1 g/l	- 0,5 à + 0,5 g/l	
pH	+ 0,1 à + 0,2	- 0,1 à + 0,2	
Acide malique	- 0,5 à 1 g/l	- 0,5 à + 0,7 g/l	
Azote ass.	-	Idem à + 10 %	
Potassium	-	Idem à + 10 %	

• Le retard de maturité technologique (pulpaire) sur l'an passé est de l'ordre de 7 jours selon les parcelles, souvent masqué par des phénomènes de concentration (voir encadré). Cette année encore, la prise de degré est délicate car les grappes sont hétérogènes, on progresse en moyenne de 1 à 1,5° par semaine, ce qui est une vitesse de maturation rapide, mais certaines parcelles sont bloquées, avec des évolutions plus faibles.

• La chute d'acidité totale est parallèlement rapide en moyenne, suivant celle de l'acide malique avec beaucoup d'hétérogénéité selon les parcelles, jusqu'à 1 g/l en une semaine.

• Le poids des baies est en général nettement plus faible que celui de 2022, de 20-40 % en plus, mais il y a des parcelles irriguées qui ne montrent pas cette différence. Cela peut encore évoluer à la baisse comme à la hausse selon la climatologie, mais la tendance est bien là.

• Une teneur en azote assimilable, toujours très variable suivant les vignes, similaire à celle de l'an dernier, à savoir moyenne à faible pour les degrés potentiels mesurés, témoignant d'une activité végétative limitée de la vigne au cours de son cycle végétatif.

Ces tendances seront confirmées dans le prochain bulletin, ainsi que des commentaires sur les valeurs de polyphénols.

En Conclusion...

On est au début des vendanges et les vignes sont en pleine phase de maturation. Malgré l'apparition des stress hydriques, les maturations progressent, avec parfois de la concentration. Comme toujours, bien surveiller ses vignes permet d'élaborer les vins souhaités en les vendangeant au bon moment, sans surprise.

Le focus de la semaine : concentration vs maturation

À ce stade de l'année, la vigne concentre la majorité de son activité photosynthétique à la maturation des grappes, cependant les conditions climatiques influent fortement sur la vitesse de la maturation : au-delà de certaines températures (> 30°C), l'activité de la vigne se bloque pour préserver son état hydrique... Jusqu'à une limite au-delà de laquelle la vigne perd de l'eau par évapotranspiration, le raisin se concentre alors ; c'est ce qui se passe actuellement avec une montée très (trop) rapide des degrés potentiels... Et une baisse conjointe du poids des baies.

Le point sur l'activité œnologique

Pressurages : demandez le programme !

Ce nouveau millésime, marqué par la sécheresse, les retards de maturité et une hétérogénéité très forte, va demander aux caves de s'adapter techniquement. En effet, on observe cette année dans pas mal de situations, des tailles de baies plutôt petites et de faibles teneurs en jus (à nuancer suivant les secteurs et autres vignes irriguées).

L'objectif cette année sera de libérer très tôt les jus et d'éviter les macérations dans le pressoir pour limiter les tanins secs et les notes végétales. Plusieurs leviers sont à disposition des caves pour cela : l'augmentation des doses d'enzymes, le resserrage du fouloir et la modification des programmes de pressurage, quand cela est possible.

Sur ce dernier point voici quelques pistes ou variables d'ajustement (à tester même si vous utilisez vos pressoir en mode manuel) :

- Optimiser au mieux vos remplissages de pressoir, la surcharge d'un pressoir grâce à un égouttage important (pressoir à cage ouverte ou lancement du début d'un cycle pour faire de la place) sera néfaste pour la qualité du pressurage ainsi que le rendement en jus.

- Insister sur les durées de maintien à pression basse et favoriser les égouttages dynamiques avec maintien entre 50 et 100 mbar).

- Pour ajuster ce temps de maintien, mesurer le débit de jus à moitié de ce temps : si très faible, passer au palier de pression suivant.

- Augmenter le nombre de rebêchage (aux risques de générer plus bourbes) pour fractionner plus facilement le gâteau et libérer plus de jus.

- Diminuer la pression maximum de vos pressurages surtout si vous avez un pressoir partiellement rempli : les pressions de 1 600 mbar à 2 000 mbar ne permettent pas de récupérer plus de jus, et sont souvent une dépense énergétique inutile.

- Dans le cas de pressoirs récents avec des programmes type élite (succession de plateau de pression sans dégonflage de la membrane), choisissez de raccourcir vos temps de maintien et de répéter les cycles afin d'augmenter les rebêchages et d'insister sur les basses pressions (de 200 à 800 mbar).

Des essais en cave sont nécessaires pour adapter ces conseils à vos matériels et à vos types de vins. Rapprochez-vous de votre consultant pour aiguiller au mieux sur les paramètres à faire évoluer en fonction de votre matériel.



La rubrique ICV

Des azotes assimilables pour révéler le potentiel de vos raisins.

Pendant les vinifications le rôle de l'azote assimilable est multiple.

L'azote sert tout d'abord au fonctionnement de la levure. Il lui permet de produire des protéines essentielles pour la multiplication cellulaire, mais aussi pour fermenter efficacement tout en produisant différents composés aromatiques à partir des précurseurs présents dans le moût.

Différentes formes d'azote sont utilisables en œnologie : l'azote minéral, l'azote organique, ou bien des combinaisons d'azote minéral et organique. Cependant comme le mentionne Daniel Granes, directeur scientifique du Groupe ICV, "toutes les formes d'azote ne sont pas équivalentes". Selon les profils de vin que l'on souhaite obtenir, il est possible de cibler une nutrition azotée.

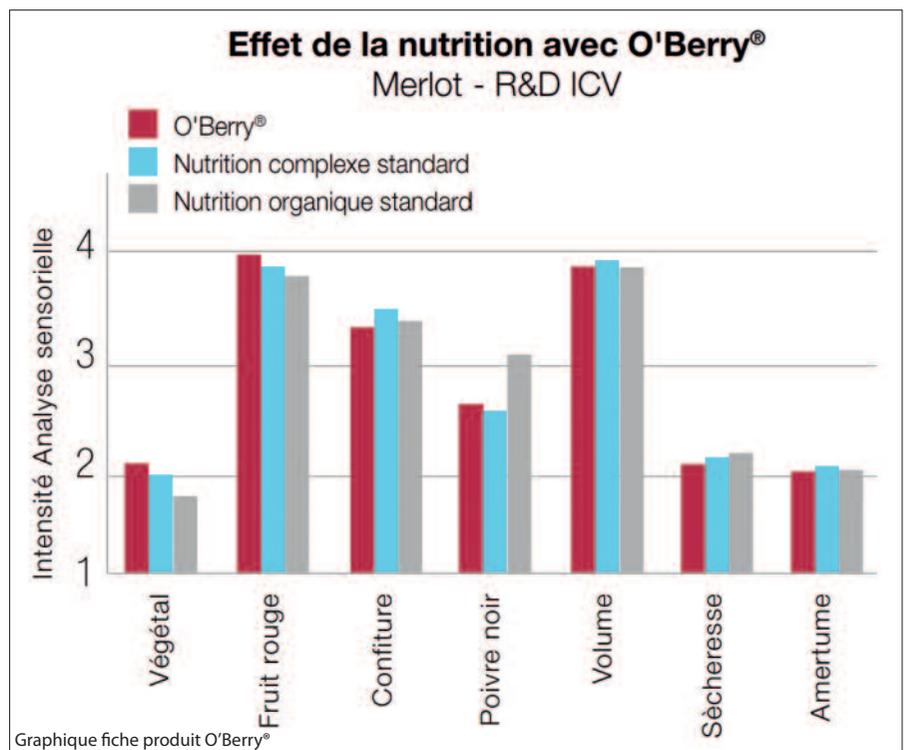
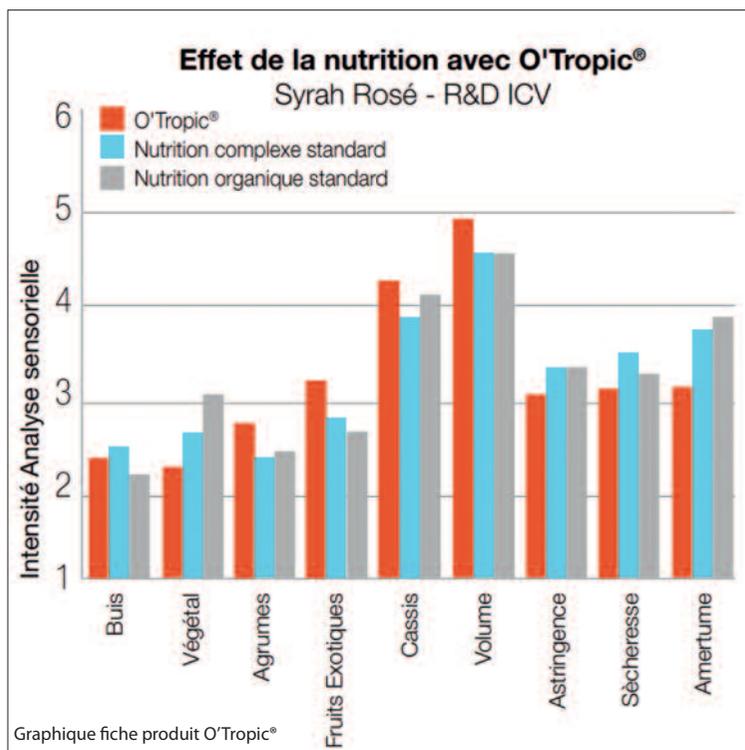
Par exemple, pour vos vins blancs et rosés, l'azote minéral favorise l'apparition de notes "amyliques" (bonbon anglais, fraise bonbon, banane...); alors

que la source d'azote organique du nutriment O'Tropic® favorise l'expression aromatique "thiolée" (fruits exotiques, agrumes...).

Pour vos rouges, l'association de la levure Black Pearl® et du nutriment organique O'Berry® aide à révéler le "fruité frais" de vos cépages noirs (mûre, cerise, fruits des bois...).

L'équilibre entre les fractions organiques et minérales, l'origine de l'azote organique, la teneur en stérols, l'association avec une levure sélectionnée... Un large choix s'offre à vous pour révéler tout le potentiel de vos raisins ! Alors n'hésitez pas à vous rapprocher de votre œnologue consultant pour établir le programme de nutrition le plus adapté à vos besoins.

Centre ICV Pyrénées Roussillon



Prime de partage de la valeur ou intéressement, faut-il choisir ?

Dans un contexte économique tendu, la question du pouvoir d'achat revient sur toutes les lèvres. Accompagner ses salariés, les attirer et les fidéliser est devenu incontournable.

DES leviers existent et permettent de bénéficier d'avantages fiscaux et sociaux, tels que la prime de partage de la valeur et l'intéressement.

La prime de partage de la valeur

Mise en place en juillet 2022, la prime de partage de la valeur (PPV) remplace la prime exceptionnelle de pouvoir d'achat (PEPA). Elle vise à inciter les employeurs à verser une somme annuelle complémentaire à leurs salariés.

Cette prime collective peut être attribuée à l'ensemble des salariés selon



certaines conditions¹. Son montant est plafonné à 3 000 € par an et par salarié. Ce plafond peut être relevé à 6 000 € en cas de mise en place d'un accord d'intéressement ou de participation dans l'entreprise, au cours du même exercice que celui du versement de la prime.

Versée entre le 1^{er} juillet 2022 et le 31 décembre 2023, la PPV est exonérée d'impôt sur le revenu, de cotisations salariales et patronales et des contributions sociales (CSG et CRDS)

pour les salariés dont la rémunération est égale ou inférieure à 3 Smic. Il est possible de la répartir en plusieurs versements (maximum un versement par trimestre).

L'intéressement

L'intéressement permet de gratifier vos salariés en contrepartie de l'atteinte d'objectifs. Il vise à les motiver et les associer à la performance de l'entreprise. La somme versée au salarié est limitée à 20 % du total des sa-

lares bruts versés et à 32 994 € (plafond annuel en 2023).

Le dispositif est ouvert à toute entreprise, peu importe sa taille, et profitera à l'ensemble des salariés. Une condition d'ancienneté de trois mois maximum reste possible. Sa répartition est envisageable sous différentes formes : uniforme, proportionnelle au salaire, à la durée de présence, ou en combinant plusieurs de ces critères².

Le versement au salarié peut être immédiat ou placé sur un plan d'épargne salariale, auquel cas la somme est exonérée d'impôt dans la limite de 32 994 €. Quoi qu'il en soit, les sommes perçues au titre de l'intéressement bénéficient d'une exonération de cotisations salariales (sauf CSG et CRDS).

Cerfrance Midi Méditerranée

(1) <https://www.economie.gouv.fr/ce-def/prime-de-partage-de-la-valeur-ppv>

(2) <https://travail-emploi.gouv.fr/droit-du-travail/l-epargne-salariale/article/l-interessement>

EN BREF

**Nouveau cahier des charges
Côtes du Roussillon Villages**

Le Syndicat de l'appellation Côtes du Roussillon Villages avait demandé, en 2017, des modifications du cahier des charges. Après validation par la Commission européenne, le nouveau cahier des charges a été homologué par arrêté le 27 juillet 2023 et publié au JORF le 8 août 2023.

Il est disponible sur le site de la Maison des Vignerons (www.maisondesvignerons66.fr), espace ODG.

Aucune modification des règles de production et des obligations déclaratives n'a été apportée.

Les modifications portent uniquement sur une nouvelle rédaction complétant la partie "Lien avec la zone géographique" (Chapitre 1^{er} point X), des mises à jour de l'orthographe des communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate, ainsi qu'une nouvelle rédaction relative à la structure de contrôle (Chapitre III point II).

L'équipe de la Maison des Vignerons reste disponible pour tout renseignement supplémentaire.

Rappel : un memento est à votre disposition résumant l'ensemble des règles et obligations afférentes aux AOP et IGP gérées au sein de la Maison des Vignerons. N'hésitez pas à le demander ou à le télécharger en vous connectant avec votre compte sur notre site www.maisondesvignerons66.fr onglet "Actualités".

Maison des Vignerons 66

Négociations commerciales : la FNSEA refuse que les agriculteurs soient la variable d'ajustement de l'accord entre distributeurs et industriels

APRÈS avoir reçu les représentants de la grande distribution le 30 août, le ministre de l'Économie Bruno Le Maire a réuni le 31 août les industriels et les distributeurs pour une concertation autour de solutions communes afin d'agir sur l'inflation alimentaire française. À l'issue de cette concertation, Bruno Le Maire a annoncé l'avancée de la date des négociations commerciales et l'inscription de ce changement de calendrier dans une loi.

Cet accord a été conclu sans que les représentants des producteurs agricoles, pourtant parties prenantes des négociations commerciales, soient conviés à la table des discussions. La FNSEA s'inquiète des répercussions possibles sur le prix de la matière première agricole.

La FNSEA demande expressément à Bruno Le Maire de veiller strictement, tel qu'il l'a déclaré récemment, à ce que cet accord n'impacte d'aucune manière le revenu des agriculteurs.

Pour la FNSEA, toute pression sur les prix payés aux agriculteurs est une



Image par Steve Buissonne de Pixabay

ligne rouge qui ne saurait en aucun cas être franchie. Ne retombons pas dans la guerre des prix, dans la déflation des prix agricoles, à laquelle la FNSEA a contribué à mettre un terme avec les lois EGALIM ! Il en va de la compétitivité de l'agriculture française et de la souveraineté alimentaire de notre pays, dans un contexte de lutte contre le changement climatique et

de décarbonation des activités économiques.

Après 10 années d'une déflation continue sur les prix agricoles, qui a eu des conséquences ravageuses sur la profession, les agriculteurs n'accepteront pas de redevenir la variable d'ajustement dans les négociations commerciales.

FNSEA



TOUS À VÉLO

**SAMEDI 16
SEPTEMBRE
2023**

ÉVÈNEMENT FAMILIAL FESTIF GRATUIT !



9h00 Départ des communes de Perpignan Méditerranée Métropole à vélo !

12h00 Arrivée sur les berges de l'étang de Saint-Estève Animations pour tous jusqu'à 15H30 !

INSCRIPTIONS DU 1er JUILLET au 10 SEPTEMBRE 2023 - PERPIGNANMEDITERRANEEMETROPOLE.FR



