

HERBABI

JOURNAL D'INFORMATION DES PRODUCTEURS DE PPAM BIO

SOMMAIRE

Numéro 47 - Juillet 2020

Les PPAM au salon de l'agriculture	Page 2
Filière stévia en Nouvelle-Aquitaine	Page 3
Travail de réflexion « Interprofession PPAM » : état des lieux et actualités	Page 4
Green & Lavandes : aussi dans la Drôme	Page 6
ESSICA	Page 7
Divers	Page 8

La chambre régionale d'agriculture Sud PACA a invité le CPPARM à mettre les PPAM, et plus particulièrement les signes de qualité de la filière, sur le devant de la scène lors du Salon International de l'Agriculture qui s'est déroulé du 22 Février au 1er Mars 2020. Le Thym de Provence obtenait son IGP il y a 2 ans, et les 150 ans du Concours Général Agricole étaient l'occasion de le valoriser à travers un concours expérimental sans palmarès, en vue de l'extension des catégories pour l'année 2021.

Région Sud et signes de qualité

La filière PPAM compte plus de 300 plantes cultivées ou cueillies en France, et 3 signes de qualité officiels : **l'huile essentielle de lavande AOP de Haute-Provence**, le mélange d'**Herbes de Provence Label Rouge** et le **Thym de Provence IGP**. Situés en région Sud et proches alentours (départements de l'Ardèche, de la Drôme et du Gard inclus), la chambre d'agriculture régionale Sud PACA a souhaité mettre les signes de qualité de la filière à l'honneur aux côtés d'autres produits agricoles d'excellence de la région. Les équipes du CPPARM ont ainsi représenté la filière PPAM pendant 5 jours devant le grand public mais aussi en présence des élus de la région Sud.



© CPPARM, Aurélie Antoniolli

Afin de mettre en lumière la variété de la filière PPAM, de ses productions et sous-produits, deux parcours sensoriels ont été proposés aux visiteurs du salon :

- Le premier avec un orgue à parfum pour reconnaître les huiles essentielles de fleurs emblématiques de la région (lavande, lavandin, sauge sclérée, rose...) et comprendre le processus de distillation avec un alambic,
- Le second pour faire redécouvrir et identifier les plantes aromatiques à l'état frais ou sec. Des recettes réalisées par les chefs cuisiniers étaient également réalisées en guise de démonstration.

Certains professionnels de la filière étaient présents pour mettre en avant la production, représenter les organismes de défense ou interprofessions (CIHEF, APAL et AIHP), et faire découvrir leur savoir-faire. Le public a pu échanger directement avec eux et profiter de ces temps d'échanges pour mieux comprendre le métier et les différentes techniques relatives à la production et à la transformation des sous-produits de la filière. L'implication des producteurs a particulièrement été appréciée. La différence entre lavande et lavandin ne devrait plus avoir de secret pour les personnes présentes au salon !

© CPPARM, Aurélie Antoniolli

Concours Général Agricole

Comme chaque année, le Concours Général Agricole récompense les meilleurs produits du terroir français. Pour la première fois en 2020, ce concours prestigieux ouvrait ses portes au Thym de Provence IGP ; grande première qui plus est, puisque le concours n'avait jusqu'alors jamais accueilli de plante aromatique.

Cette édition consistait en un concours expérimental, l'objectif étant de vérifier l'intérêt des producteurs et des acteurs de la filière, et simultanément de mettre au point et tester les protocoles de dégustation et grilles d'évaluation des produits. Le concours s'est ainsi ouvert à deux catégories test :

- Thym « branches fraîches » IGP Thym de Provence,
- Thym « feuilles » IGP Thym de Provence.

Pour chaque catégorie, un jury (composé équitablement de professionnels de la filière et de consommateurs) a évalué cinq produits de cinq producteurs différents. A l'issue des dégustations, chaque jury a bien mis en évidence des différences entre les produits testés, ordonné les concurrents et identifié un produit lauréat.

S'agissant d'un concours expérimental, les médailles n'ont pas été officiellement décernées. L'expérience a cependant été concluante : elle a permis de valider le protocole d'évaluation et la grille de notation. Il est prévu pour 2021 l'organisation d'un concours général agricole « Thym de Provence » avec au moins deux, voire trois catégories : Thym « feuilles ou mondé » IGP Thym de Provence, Thym « branche frais » IGP Thym de Provence et peut-être Thym « branches sèches » IGP Thym de Provence. Ce concours s'intégrera dans celui des « Epices et Chocolat », et pourra à l'avenir être élargi avec de nouvelles catégories de Thym de France.



Jennifer Coët, Sophie Rabaste et Benjamine Vandeputte, CPPARM

La stévia biologique prend son envol en Nouvelle-Aquitaine ! Après une première phase d'émergence d'une dizaine d'années, cette filière unique en France vient de recevoir le soutien du Fonds Avenir Bio de l'Agence Bio. Les produits issus de cette plante (au pouvoir sucrant 300 fois supérieur à celui du sucre industriel) vont pouvoir enfin répondre à une demande croissante d'édulcorants naturels.

Le projet est né en 2011 afin de proposer une alternative aux édulcorants de synthèse ou extraits par des solvants chimiques. Les travaux s'engagent alors sur deux voies :

- L'acclimatation de la plante originaire d'Amérique du sud d'une part,
- Le développement d'un processus de purification naturel unique en Europe d'autre part. Il est à noter que la certification bio de la plante stévia en tant que produit agricole ou de tisane en feuilles à destination de l'alimentation humaine est autorisée depuis 2017. En revanche, la commercialisation d'extraits purifiés de glycosides de stéviol en tant qu'additif n'est aujourd'hui pas autorisée en bio.

Située à Agen (47), au cœur du bassin de production potentiel de stévia, la société Oviatis est dirigée par Philippe Boutié depuis sa création en 2013 et constitue le maillon central et historique de la filière. La R&D et les investissements réalisés ces dernières années avec ses partenaires, notamment Rouages, ont permis de mettre au point les premiers outils pilotes. Les priorités d'Oviatis pour les trois ans à venir sont la mise en œuvre de la purification à l'échelle industrielle et le développement commercial de la 2ème transformation. Des équipements de type industriel et autres pilotes vont permettre de réaliser de nouvelles étapes de transformation répondant aux besoins du marché. La gamme comprendra ainsi des produits de culture issus de la feuille brute, de première transformation, purifiés à 95% et les coproduits pour des usages non alimentaires.



© OVIATIS

SWEET VIA, l'association de producteurs de stévia biologique basée dans le Lot-et-Garonne créée en 2012, a la tâche d'animer le collectif, d'acquiescer l'ensemble de l'itinéraire culturel pour le transférer à tous les producteurs, de développer une communication forte pour diversifier les parcelles sur l'ensemble des régions Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.

© OVIATIS

L'association est en transition entre sa première activité essentiellement d'expérimentation vers des activités de production et commercialisation collective de stévia bio brute. Le projet permet de soutenir l'achat de machines de récolte adaptées, d'équipements post récolte garantissant la qualité du produit ainsi que des accompagnements techniques des producteurs.

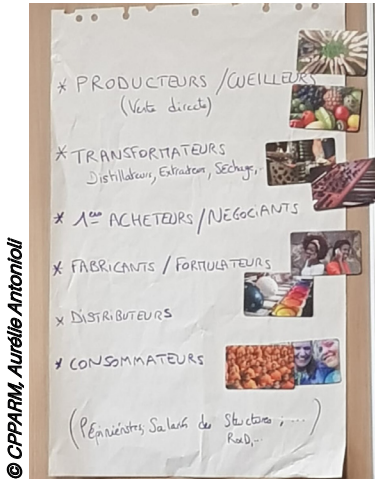


Des transformateurs sont également engagés dans la filière comme Proviasud situé dans l'Hérault, seule entreprise française spécialisée dans la formulation de produits à base de stévia et Le Comptoir d'Herboristerie en Corrèze, fabricant de tisanes biologiques.

La filière se fixe un objectif de multiplier par 10 les surfaces de cultures passant de 5 hectares en 2019 à 60 hectares en 2022. Une centaine de tonnes de feuilles de stévia sèches brutes est attendue d'ici 2022.



Véronique Baillon, Interbio Nouvelle-Aquitaine



© CPPARM, Aurélie Antoniolli

La filière PPAM a initié une réflexion sur la création d'une Interprofession reconnue, représentant l'intégralité de sa filière, amont comme aval. Cette réflexion, débutée en 2017, a été accélérée suite aux Etats Généraux de l'Alimentation et au discours du Président de la République sur le rôle des Interprofessions reconnues dans les années à venir.

Par ailleurs, la filière PPAM manque de visibilité : de nombreuses structures sont présentes dans la filière mais de l'extérieur, difficile de comprendre qui fait quoi. De plus, la filière est complexe de part sa diversité de plantes, de transformations et usages, et peu d'opérateurs se rendent compte que cette complexité peut devenir un atout, du fait de nombreux points communs entre les opérateurs : actions réglementaires, connaissances des marchés, actions de promotion communes de la filière, actions sur la qualité des produits... Tant de thématiques récurrentes dont les acteurs concernés pourraient unir leurs forces et les moyens humains.

Moyens et objectifs

L'interprofession est une OI (organisation interprofessionnelle) qui est encadrée par des textes réglementaires qui définissent entre autre ses critères de représentativité. **Sa gouvernance devra s'appuyer en terme de légitimité sur la représentation des différentes familles.** Il sera important d'afficher une unité dans l'exercice du pouvoir d'influence pour être lisible. Elle devra définir des orientations communes, tout en respectant les spécificités de production et/ou de métiers. Elle devra aussi dans une démarche de projets, gérer les moyens.

Tous les métiers de la filière de la production, la transformation, voire la mise en marché (selon le périmètre de compétence et de représentativité à définir) sont concernés. L'objectif est d'être en situation légitime de négocier des accords aux niveaux national et européen pour promouvoir, défendre les intérêts ou encore financer des actions qui répondent aux besoins de la filière sur des thématiques allant de l'économie, du réglementaire, de la communication à la R&D.

Dans les options ou la combinaison d'options qui pourront être choisies, un point de vigilance devra être porté sur les zones de recouvrement plante. Par exemple, le thym peut-être classé dans les huiles essentielles, le frais, l'herboristerie et même actuellement dans d'autres interprofessions telles que la filière horticole pour la plante en pot et la filière des fruits et légumes pour le commerce en grande distribution. Il en est de même pour les métiers et filières.



© CPPARM, Aurélie Antoniolli

Avancée de la réflexion et réunions des organisations de la filière

Un premier groupe de travail, composé de professionnels et de deux agents de nos structures professionnelles, s'est réuni le **15 novembre 2019** à Avignon. L'objectif était de relancer le travail de réflexion devant aboutir à une organisation représentative de la filière PPAM, allant vers la création d'une interprofession.

Les questions abordées ont été les suivantes : une interprofession, Pourquoi ? Pour Qui ? Comment ? Le Pourquoi et le pour Qui font consensus, le Comment est à construire.

Le **30 janvier 2020**, une nouvelle rencontre, principalement tournée vers l'amont de la filière, a eu lieu. Ainsi, mis à part les représentants des structures communes aux différentes réunions de la filière (PPAM de France, CIHEF, CPPARM, Phytolia) ont également participé des représentants de :

- **Syndicat des simples,**
- **Confédération paysanne,**
- **AFC** (Association Française des Cueilleurs),
- **FPH** (Fédération des Paysans Herboristes),
- **SCA3P** (Société Coopérative Agricole Plantes à Parfums de Provence).

Après un tour de table et différentes présentations (rappel sur l'organisation de la filière amont/aval, rappel sur le fonctionnement des interprofessions, etc.), les principales conclusions de cette réunion ont été la définition des premiers objectifs communs :

- **Valoriser la filière PPAM française,**
- Etre un **lieu d'information et d'actions** sur les aspects réglementaires,
- **Communiquer** et rendre la filière visible.

Ensuite, une nouvelle étape sur la caractérisation de l'amont a été réalisée : faire le point sur ce qui unit les représentants de l'aval et ce qui les sépare. Une première esquisse d'organisation d'interprofession a été établie. A la fin de la réunion, il a été demandé une position de chaque représentant de l'amont sur leur volonté de poursuivre ou pas le travail de création d'une Interprofession. Tous ont répondu favorablement.

Plus récemment, le **11 mai 2020**, ce sont cette fois-ci **les représentants de l'aval et du Ministère de l'Agriculture** qui se sont réunis virtuellement. Parmi eux étaient présents:

- **SNIAA** (Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires),
- **PRODAROM** (Syndicat National des Fabricants de Produits Aromatiques),
- **SYNADIET** (Syndicat National des Compléments Alimentaires),
- **AFCA-CIAL** (Association des Fabricants de Compléments et fournisseurs d'Additifs et ingrédients fonctionnels pour l'Alimentation Animale),
- **FEDALIM** (pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels)
- **SNPE** (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) qui représentait le Syndicat National des Compléments Alimentaires.

COSMED (Association des PME de la filière Cosmétique) n'a pas pu se joindre à la réunion.

Après un rappel sur l'historique de la réflexion du projet Interprofessionnel PPAM et un point sur les réflexions menées avec l'amont, les représentantes du Ministère (Service de la DGPE) ont fait une synthèse sur les différents rôles des Interprofessions reconnues et les critères de reconnaissance dont cette fameuse représentativité.

Importance de la représentativité

Afin d'obtenir la reconnaissance d'une Interprofession au niveau national ou européen, il faut que celle-ci soit représentative pour une part significative. Concrètement, en l'absence de cadre réglementaire plus précis, une représentativité peut être démontrée avec plus de 50 % pour chacune des activités économiques couvertes mais reste à l'appréciation du Ministère de l'Agriculture au regard de l'ensemble des éléments du dossier. Les données à fournir pour chaque activité économique représentée sont par exemple le nombre d'adhérents, les volumes de produit(s), les surfaces cultivées, le chiffre d'affaires, par rapport à ces mêmes données pour toute la filière.

Cas concret : celui du CIHEF, seule interprofession reconnue de la filière. La représentativité est démontrée sur les volumes d'huiles essentielles de lavande et de lavandin à la production et au niveau des premiers acheteurs à la production. Et cette représentativité monte même à plus de 67 % afin de pouvoir bénéficier d'accords interprofessionnels sur lesquels reposent les déclarations parcellaires, de récolte (pour les exploitants agricoles) et de consommation (pour les premiers acheteurs), ainsi que les fameuses cotisations obligatoires (CVO).



Les représentantes du Ministère ont bien insisté sur la nécessité qu'un produit ne peut pas relever de plusieurs interprofessions. Le tour de table sur la question "qu'entendez-vous par un produit?" était par ailleurs assez révélateur : pour chaque syndicat le produit est différent, par exemple une huile essentielle, une plante sèche... or pour le Ministère de l'Agriculture, un produit est défini comme un produit agricole selon le texte de l'Organisation Commune des Marchés (OCM). Dans notre cas, cela concerne les plantes uniquement.

Le CIHEF a ensuite illustré un exemple de rôle d'Interprofession avec le travail réalisé sur le règlement REACH, règlement européen qui concerne notamment les huiles essentielles.

En conclusion, les premières attentes des syndicats seraient que l'Interprofession puisse travailler sur des :

- **Actions de promotion** de la filière et de ses produits,
- **Actions de lobbying**,
- **Actions sur des points de blocage** : perturbateurs endocriniens, alcaloïdes pyrrolizidiniques...

Le Ministère propose d'avancer sur un schéma simple, avec le plus petit dénominateur commun : différents niveaux d'entrées pourraient poser souci pour la reconnaissance de l'Interprofession. L'intérêt de créer cette interprofession semble partager au premier abord avec tous les syndicats présents. Un retour officiel est attendu d'ici septembre.

Et après ?

Le retour des différents syndicats de l'aval sur leur volonté de poursuivre le travail de création de l'Interprofession PPAM est attendu pour le mois de septembre. En parallèle, PPAM de France doit poursuivre sur la problématique de la représentativité et des différentes possibilités sur les entrées en rencontrant d'autres interprofessions françaises. Il faudra également discuter de nouveaux avec les services du Ministère de l'Agriculture concernant leur volonté de baser le produit comme le produit agricole selon le texte de l'OCM. Si cela se confirme, il faudra alors lister toutes les plantes considérées comme PPAM.

L'arrivée prochaine d'un nouvel animateur pour PPAM de France va pouvoir faciliter le travail autour de la réflexion de l'interprofession PPAM.



© CPPARM, Jennifer Coët

PPAM de France



Le programme Green & Lavandes est porté par le Fonds SPLP (Sauvegarde du Patrimoine des Lavandes de Provence) et financé par de grands acteurs de l'aval de la filière comme Chanel, L'Occitane, Bontoux, Cassan SA, Distillerie Bleu Provence, Elixens... Les premiers départements producteurs en termes de surface étant la Drôme et les Alpes de Haute Provence, c'est sur ces territoires que les efforts du programme se concentrent dans un premier temps.



Vers la décarbonation de la production d'huiles essentielles de lavande

Aujourd'hui la production d'un hectare de lavandin émet en moyenne 2 tonnes équivalent CO₂ / ha - à comparer à 3 tonnes équivalent CO₂ / ha pour le maïs grain (ARVALIS 2015). Ce chiffre prend en compte les consommations intermédiaires nécessaires à la production (fabrication d'engrais et carburant) ainsi que la consommation d'énergie pour la distillation. Les cultures de lavande et lavandin représentant plus de 25 000 ha (FranceAgriMer, 2018), la question des émissions de CO₂ dans la filière est donc un enjeu important, dans le Sud-Est et surtout en Provence.

Lancé en 2019, Green & Lavandes est un projet de 3 ans qui cherche à mieux comprendre l'origine et à développer des moyens de réduire les émissions de CO₂ dans la production d'huile essentielle de lavande et lavandin. Ce programme a une approche globale de la filière en se concentrant sur chacune des étapes de production :

- **Action 1, cycle de production** : réaliser de nouvelles analyses de cycles de vie, notamment sur lavande,
- **Action 2, méthodes alternatives en plein champs** : contribuer au développement des couverts végétaux et de l'agroforesterie dans les cultures de lavandes,
- **Action 3, récolte efficiente** : développer la récolteuse Espieur 3 rangs, afin de réduire de 50% le volume de biomasse transporté et distillé, et diminuer de 30% la consommation d'énergie fossile,
- **Action 4, distillation économe** : développer l'écovaporateur, afin de réduire de 40% les consommations d'énergie fossile,
- **Action 5, résidus de récolte et fin de culture** : diminuer l'impact environnemental lors de la destruction des vieilles plantations et du compostage.

Suivi d'une parcelle expérimentale et diffusion de l'enherbement inter-rang

En tant que partenaire technique du programme, dans le cadre de l'**action 2**, la Chambre d'Agriculture de la Drôme suit une parcelle de lavandin Grosso chez un jeune producteur de la SICA Bioplantes, à Montvendre (26). Sur cet essai conduit en Bio, une partie de la parcelle est restée sans couvert inter-rang de façon à avoir un témoin. La première récolte est prévue pour juin 2020.

L'essai consiste à évaluer les facteurs de réussite et les impacts environnementaux et économiques de la maîtrise d'un couvert végétal spontané entre les raies de lavandin. La couverture permanente des sols permet d'augmenter la surface photosynthétique de la parcelle et donc de fixer

davantage de CO₂ atmosphérique. Il faut ensuite s'assurer que le carbone fixé puisse être restitué au sol et rejoindre les humus stables afin d'être stocké durablement dans le sol. En particulier, il est prévu de suivre l'évolution de la structure du sol et de ses fractions en matière organique. Les couverts inter-rangs apportent d'autres services environnementaux tels que stabiliser les sols et lutter contre l'érosion, conserver l'humidité des sols, abaisser la température en période de sécheresse ou encore favoriser la biodiversité et la faune auxiliaire. Au niveau sanitaire d'ailleurs, ces couverts permettent de diminuer les symptômes de dépérissement de moitié s'ils sont présents dès l'été suivant la plantation.



Parcelle suivie par la chambre d'agriculture de la Drôme : partie avec couvert (en haut) et sol nu (en bas), le 15 mai 2020

Une partie du travail consistera en la diffusion des résultats et des enseignements de cette conduite auxquels s'ajouteront ceux des parcelles suivies dans les Alpes de Haute de Provence. Egalement des formations sur le sol vivant et l'agroforesterie sont proposées.

En février 2020, environ 1% des surfaces de lavanderaies sont enherbées dans le Sud-Est ; pratique à encourager chez les producteurs et à valoriser auprès des clients finaux par les acheteurs comme Elixens dans la Drôme.

Pour plus d'informations :

Contact : Pierre Battail, Chambre d'agriculture de la Drôme

Mail : pierre.battail@drome.chambagri.fr

Le projet de recherche ESSICA, développé au sein du programme européen INTERREG Alcotra 2014-2020, consiste en l'étude de techniques innovantes de transformation et conditionnement de plantes aromatiques et médicinales. Il a pour objectif de répondre aux besoins exprimés par les opérateurs économiques de la filière de la zone transfrontalière : améliorer la qualité et la sécurité de leurs produits pour se conformer aux exigences du marché européen et accroître leur compétitivité.

Ce projet est porté par l'association italienne Le Terre dei Savoia, accompagnée de trois partenaires : le DISAFA (un département scientifique de l'Université de Turin, Italie), FranceAgriMer et le CRIEPPAM.

Après le lancement du projet en 2017 et une première phase dédiée à la réalisation d'enquêtes technico-économiques, deux années d'expérimentations se sont succédées. A cette occasion, le CRIEPPAM a mené des essais comparatifs de séchage et débactérisation sur 4 plantes - thym, origan, sarriette et mélisse. L'effet des procédés étudiés sur la qualité des plantes a été évalué par plusieurs paramètres : teneur en huile essentielle (hydrodistillation), composition chimique des huiles essentielles (chromatographie gazeuse), charge microbienne (8 paramètres analytiques) et caractéristiques sensorielles (couleur et odeur).

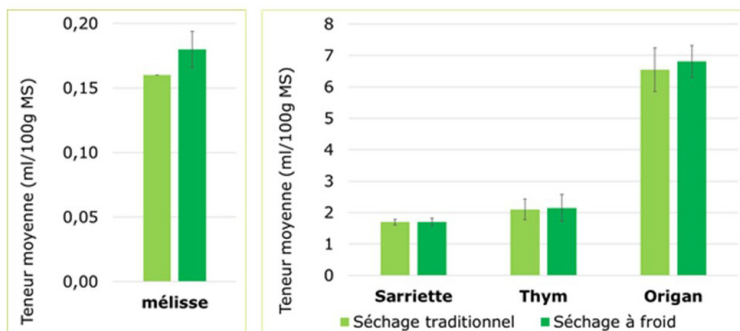
Protocoles

Pour les essais de séchage, un procédé de séchage « à froid », avec une température de séchage fixée à 20°C, a été comparé à un séchoir « traditionnel » par ventilation d'air chaud (40°C). L'objectif du séchage était d'atteindre un taux d'humidité maximale de 12% dans le produit sec.

Pour les essais de débactérisation, deux modalités ont été appliquées : un traitement de débactérisation à l'ozone en post-séchage (72 heures - 100 ppm d'ozone gazeux) et un traitement à l'eau électrolysée, en pré-séchage (bain d'une minute - 400 ppm de chlore actif).

Résultats obtenus

Contrairement aux échantillons séchés à froid, le séchage « traditionnel » a entraîné des pertes significatives en huile essentielle sur 2 des 4 plantes étudiées (thym et mélisse). En revanche, le type de séchage, traditionnel ou à froid, n'a pas impacté la composition chimique des huiles essentielles : ces dernières sont relativement stables, quelle que soit la modalité de séchage considérée.



Teneur en huile essentielle (ml/100g de matière sèche) selon la modalité de séchage



Par ailleurs, un effet négatif du séchage sur la charge microbienne des plantes a été constaté, mais cet effet est indépendant du type de séchage. Enfin, le type de séchage utilisé n'a pas modifié les caractéristiques organoleptiques des plantes sèches au point que des différences soient significativement perceptibles : aucun dégustateur n'a perçu de différence ni indiqué de préférence pour l'une ou l'autre des modalités de séchage.



© CRIEPPAM, Sylvain Perrot

En parallèle, les partenaires italiens du projet ont obtenu des différences plus marquées entre les deux séchoirs : d'un point de vue chromatique, les échantillons analysés sont significativement différents selon leur modalité de séchage, et d'un point de vue sensoriel les dégustateurs ont correctement identifié les différences entre 3 des 4 plantes étudiées, avec une préférence pour les échantillons séchés à froid.

Les traitements de débactérisation pratiqués ont montré une efficacité de débactérisation limitée; la charge microbienne des échantillons traités restant supérieure aux seuils fixés par la réglementation européenne. Les deux traitements testés ont généré des pertes en huiles essentielles, pertes plus importantes par le traitement à l'ozone (jusqu'à 40% de pertes par rapport au témoin non traité).

Les résultats obtenus seront diffusés courant 2020, par la parution d'un livre et d'articles dans la presse scientifique. Des journées de formations autour du séchage et de la débactérisation seront également proposées, en France et en Italie.

Pour plus d'informations :
Contact : Sylvain Perrot, CRIEPPAM
Mail : sylvain.perrot@crieppam.fr

DensiPPAM : calculez au plus juste le nombre de plants de PPAM dont vous avez besoin !

La Chambre d'Agriculture de la Drôme a édité une calculette simple pour vous permettre d'évaluer le nombre de plants de PPAM dont vous avez besoin, en fonction de plusieurs paramètres : largeur de la tournière, écart inter-rangs, écart inter-plants, culture en rangs simples ou en multi-rangs...

Vous pouvez télécharger DensiPPAM (fichier Excel) sur le site de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, rubrique « actualités », en date du 20 avril 2020 : <https://extranet-drome.chambres-agriculture.fr/actualites/toutes-les-actualites/detail-de-lactualite/actualites/calculette-densippam/>

Pour plus d'informations :

Contact : Cédric Yvin, conseiller spécialisé PPAM à la Chambre d'Agriculture de la Drôme, référent technique régional PPAM Bio

Mail : cedric.yvin@drome.chambagri.fr

Téléphone : 06.27.61.31.55

Producteurs de PPAM de la Région Auvergne Rhône-Alpes, le Plan filière PPAM vous permet d'obtenir gratuitement le nouveau Guide PPAM 5ième édition. Rendez-vous sur <https://frama.link/guidepam> ou sur www.drome.chambre-agriculture.fr



Appel à contribution des agriculteurs et salariés de la filière PPAM : Gestion Prévisionnelle de l'Emploi et des Compétences (GPEC).

Dans le but de défendre au mieux la filière PPAM, le syndicat PPAM de France sollicite le retour des agriculteurs/rices et salarié(e)s de la filière PPAM au travers d'une enquête de grande envergure. Les objectifs sont multiples :

- Contribuer au maintien de l'emploi ; voire à son développement,
- Favoriser la pérennité des emplois agricoles,
- Anticiper les besoins des employeurs en matière d'emploi et de gestion des ressources humaines.

Ces données ne peuvent émerger sans votre aide ! Que vous soyez exploitant agricole ou salarié, nous vous invitons à répondre aux questionnaires vous étant destinés, et à les partager autour de vous.

Pour les exploitants agricoles :

- Questionnaire « **conditions de travail exploitants** »

<https://forms.gle/dmxKU328z72jZ7Ze9>

- Questionnaire « **recrutement exploitants** »

<https://forms.gle/reVJWqBzUqytBw9GA>

Pour les salariés agricoles :

- Questionnaire « **salariés** »

<https://forms.gle/M7HFpnHghXGCfoNC6>

Seules les données statistiques et synthétisées seront utilisées, nous garantissons bien évidemment la confidentialité des réponses transmises. Ces données permettront d'argumenter lors de futures négociations en faveur de la filière.

Vous pouvez accéder aux questionnaires en copiant les adresses URL de l'article, mais également via le site web du CPPARM, rubrique « actualités ».

Pour plus d'informations :

Responsable de l'enquête : Sophie Rabaste

Mail : contact@ppamdefrance.com

Téléphone : 04.92.87.25.18

Contacts

Responsable de publication : Laurent Depieds (CPPARM)

CPPARM

Jennifer Coët

Les quintrands
Route de Volx
04100 Manosque
Tel : 04 92 72 47 62
contact@cpparm.org
www.cpparm.org

ITEIPMAI

Philippe Gallois

Guillaume Fremondière

Domaine la Vesc
26740 Montboucher-sur-Jabron
Tel : 04 75 91 81 46
philippe.gallois@iteipmai.fr
guillaume.fremondiere@iteipmai.fr
www.iteipmai.fr

CA Drôme 26

Cédric Yvin

Ferme Ardema - Aumage
26260 Mevouillon
Tel : 04 75 26 27 51
cedric.yvin@drome.chambagri.fr
www.synagri.com/drome

FranceAgriMer

Alix Courivaud

Délégation Nationale de Volx
BP 8 - 04130 Volx
Tel : 04 92 79 33 23
alix.courivaud@franceagrimer.fr
www.franceagrimer.fr

CRIEPPAM

Bert Candaele

Les quintrands
Route de Volx
04100 Manosque
Tel : 04 92 87 70 52
bert.candaele@crieppam.fr
www.crieppam.fr

Avec la participation financière de :

