

CERTIFICATION

En route vers la HVE avec la Chambre d'agriculture



Les équipes de la Chambre d'agriculture sont formées pour préparer les producteurs, toutes filières confondues, dans leur certification HVE (Haute Valeur Environnementale). Plusieurs dizaines d'agriculteurs et viticulteurs ont déjà été accompagnés.

Rencontre avec Pascal Bruneau, chef de cultures, et Zoé Dewitte, responsable maraîchage, tous deux salariés de l'association Foyer de Cluny en sud Touraine, certifiée HVE depuis un an !



L'exploitation de 60 ha de SAU compte plusieurs ateliers : **grandes cultures, élevage de poulets fermiers (Géline de Touraine, pintade...)** et **3,5 ha dédiés au maraîchage**.

Pascal et Zoé ont, entre autres, la responsabilité de la production maraîchère située sur la commune de Cussay : tomates, courgettes, fraises, poireaux, choux... on y trouve de tout au fil des saisons. Ils sont tous les deux aidés par les travailleurs de l'association en situation de handicap. Avec plus d'une tonne de légumes récoltés manuellement par jour l'été, c'est de l'organisation !

Les fruits et légumes sont, en partie, consommés par l'association elle-même : près de 350 repas sont préparés chaque jour au sein de la collectivité qui dispose d'une cuisine centrale.

Une vente de paniers de légumes est aussi proposée deux fois par semaine et la ferme fournit plusieurs cantines et restaurants aux alentours : collèges de Ligueil et Sainte-Maure-de-Touraine, EPHAD de Ligueil et Abilly, école de Cussay...

Le Foyer de Cluny a d'abord fait appel aux services de la Chambre d'agriculture début 2021 pour un suivi technique global, la participation à des formations et l'abonnement au BSV (Bulletin de Santé Végétal).

C'est **Léa Nisolle**, conseillère légumes et maraîchage, qui assure le suivi avec quatre visites par an.

Au départ, les maraîchers ont apprécié les conseils techniques de Léa pour améliorer leurs pratiques au quotidien. Zoé, non issue de formation agricole, a beaucoup appris des conseils de Léa.

Avec l'arrivée de la loi Egalim en restauration collective, qui impose 50 % de produits sous label qualité, les maraîchers ont souhaité étudier la certification HVE. **L'objectif** : continuer d'autoconsommer leur production au sein de l'établissement, et poursuivre l'approvisionnement d'autres cuisines centrales dans le respect de la nouvelle réglementation.

Fin 2021, l'audit réalisé par Léa, sur la campagne achevée, fait ressortir la nécessité d'améliorer certaines pratiques et équipements pour obtenir la certification. Elle accompagne les maraîchers pour remettre à jour la base réglementaire, créer un classeur de traçabilité, proposer l'introduc-

tion d'auxiliaires dans les serres, conseiller la mise en place d'une station de lavage... Et la certification de niveau 1 est obtenue. C'est une première étape.

Puis, fin 2022, Léa prépare l'audit HVE de niveau 3 avec Pascal et Zoé et les accompagne jusqu'à la visite de l'organisme certificateur. La présence de Léa rassure les maraîchers. La certification est validée !

Depuis, le logo HVE est affiché en grand dans le local de vente directe. Zoé explique que, lors des ventes de paniers, les jeunes consommateurs et les restaurateurs sont sensibles à leur démarche.

Les maraîchers sont désormais dans une optique d'amélioration continue de leurs pratiques. Ils souhaitent utiliser de moins en moins de traitements chimiques.

Le niveau 3 de HVE est valide pour 3 ans. Un contrôle intermédiaire par l'organisme certificateur a lieu à mi-parcours. Les producteurs sont sereins sur leur certification. ■

UNE CERTIFICATION RENEUVELABLE TOUS LES 3 ANS



EN BREF

HVE : Haute valeur environnementale

C'est une certification qui valorise une démarche volontaire d'agriculteurs, toutes filières confondues. C'est un engagement dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement.



Quatre critères sont évalués :

- La biodiversité
- La protection des plantes
- La gestion de la fertilisation
- La gestion de l'eau



**+ de
250**

**exploitations certifiées
HVE en Indre-et-Loire**

C'est une **certification 100 % française, reconnue par la loi EGALIM**, disposant d'un logo spécifique.



Le point de vue de Léa Nisolle, conseillère légumes maraîchage à la Chambre d'agriculture

Depuis deux ans, j'ai accompagné une dizaine de maraîchers dans leur certification HVE.

Mon intervention permet au maraîcher de prendre un recul global sur ses pratiques et de se préparer à l'audit par l'organisme certificateur. Je rassure le producteur sur ses pratiques actuelles, ou j'apporte des conseils pour les améliorer.

3 questions à...

Elodie Hégarat, référente HVE à la Chambre d'agriculture



La certification HVE, ça sert à quoi ?

Il y a un intérêt commercial pour les producteurs. Aujourd'hui, la certification HVE ne permet pas forcément de vendre ses produits plus chers mais peut faciliter la commercialisation. Les grossistes, restaurateurs, collectivités recherchent un label qualité et HVE répond à leur besoin.

Cette démarche qualité permet aussi de valoriser ses pratiques et se préparer à la transition agroclimatique : respect de l'environnement, gestion des intrants, valorisation de la biodiversité...

Qu'est-ce que le niveau 3 de HVE ?

Le niveau 3 demande une obligation de résultat lié à la performance environnementale de l'exploitation. La Chambre accompagne la préparation (meilleure compréhension du cahier des charges HVE, prise en main des outils HVE, conseils techniques...), puis c'est un organisme extérieur qui réalise l'audit. C'est ce niveau qui est éligible aux exigences de la loi EGALIM.

Qui peut m'accompagner à la Chambre ?

Des conseillers spécialisés par production sont à votre disposition : viticulture, élevage, grandes cultures, maraîchage...

Votre contact unique pour un premier échange :

Equipe HVE au 06 34 63 01 92 ou hve@cda37.fr