A noter

CHRYSOMÈLE DU MAÏS

Une vraie menace pour demain ?

C'est le titre du colloque qui se déroulera le 6 septembre 2018 à Freiburg-Tiengen. Organisé dans le cadre du projet Interreg Innov. AR, il est ouvert à tous et proposé dans les deux langues. La chrysomèle des racines du maïs poursuit son développement d'année en année sur notre territoire. Si les captures avaient enregistré un bond spectaculaire dans le Bade Wurtemberg en 2017, il est fort probable que ce soit le cas pour 2018 en Alsace. À mi-parcours de la période de piégeage, le nombre de captures a déjà été multiplié par 3 depuis l'an dernier et la quasi-totalité du territoire est concernée. Si aucun dégât n'est pour le moment observé, qu'en sera-t-il pour certains systèmes de cultures dans les années à venir ? Au cours de ce colloque plusieurs thématiques techniques, en plus de la présentation du projet InnovAR, seront abordées par des spécialistes français et allemands :

- bien connaître le ravageur pour mieux le combattre
- des outils modernes pour mieux tracer la chrysomèle
- la lutte biologique par les nématodes avec présentation du matériel d'injection

Plus d'infos sur site agroecologie-rhin.eu ou sur Facebook « InnovAr Agroécologie Rhin Supérieur ».

SE FORMER, S'INFORMER • FORMATION

Mettre en place une clôture électrique efficace

Faire le point sur la mise en place d'une clôture électrique : concept de base. Savoir choisir les différents matériaux selon le type d'installation. Échanger sur les pratiques et savoir-faire. Contenu : Comprendre le fonctionnement d'une clôture électrique, savoir mettre en œuvre une installation, valoriser les acquis sur le terrain. Intervenants : Joël Raclot, Cobevim et Jean-Pierre Saulet-Moes, conseiller spécialisé ovins et caprins, Chambre d'agriculture Alsace. Public : éleveurs ovins et caprins alsaciens. Inscriptions et renseignements auprès du service formation au 03 88 19 17 24.

Corinne Diercks, service Formation
Tél. 03 88 19 17 24
corinne.diercks@alsace.chambagri.fr

Contacts / Horaires

La Chambre d'agriculture vous accueille du lundi au vendredi : de 8 h à 12 h et de 13 h à 17 h

Site de Schiltigheim :
tél. 03 88 19 17 17

Site de Sainte-Croix-en-Plaine :
tél. 03 89 20 97 00

mail : direction@alsace.chambagri.fr

Antennes décentralisées (permanences) :

- Adar de l'Alsace du Nord
  tél. 03 88 73 20 20
- Adar du Kochersberg
  tél. 03 88 69 63 44
- Adar de la Plaine de l'Ill
  tél. 03 88 74 13 13
- Adar du Vignoble
  tél. 03 88 95 50 62
- Adar de la Montagne
  tél. 03 88 97 08 94
- Altkirch
  tél. 03 89 08 97 60
- Biopôle Colmar
  tél. 03 89 20 97 41

Manifestation • Espace Agricole - Foire européenne

(Re) découvrir les saveurs et savoir-faire alsaciens

La profession agricole donne rendez-vous aux visiteurs de la Foire européenne de Strasbourg du 7 au 17 septembre. Cette année encore, les visiteurs pourront participer à une multitude d'animations et de dégustations pour (re) découvrir les saveurs et savoir-faire du terroir local.

Les filières agricoles participant à cette manifestation ont pour objectif de présenter les saveurs et les savoir-faire locaux. Agriculteurs, éleveurs, viticulteurs, producteurs fermiers attendent les visiteurs pour échanger avec eux. Ainsi, 1300 m² d'espace agricole sont entièrement aménagés pour accueillir les visiteurs venus (re) découvrir les saveurs de l'Alsace. Ils pourront éveiller leurs papilles autour des mets locaux concoctés durant les onze jours de la Foire. Toutes les filières seront représentées et réunies autour d'un même thème : la faune et la flore.

Journée choucroute d'Alsace

Le vendredi 7 septembre, à l'occasion de l'inauguration de la Foire Européenne, l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace organise sur l'espace agricole la journée choucroute d'Alsace, avec la promotion de son appellation. Au programme : animations, dégustations de choucroute d'Alsace, informations... les visiteurs pourront également profiter toute la journée d'une restauration à base de choucroute d'Alsace réalisée par la Boulangerie Duweck de Haguenau.

Les éleveurs de moutons font leur journée

Le samedi 8 septembre, c'est l'occasion de rencontrer les éleveurs de moutons. Le syndicat ovin propose aux visiteurs : exposition d'animaux, démonstrations de tonte et repas du berger (gigot d'agneau, frites, boisson au choix).

Journée de la pomme de terre

Lundi 10 septembre, l'Association pour la Promotion de la Pomme de terre d'Alsace sera présente sur le stand des Fruits et légumes d'Alsace avec au programme des jeux, concours d'épluchage, dégustations et exposition. Une conférence de presse pour le lancement de la Pomme de terre nouvelle récolte d'Alsace aura lieu à 14 h sur le stand des fruits et légumes d'Alsace.

Rien n'est trop beau pour les enfants

La journée du mercredi 12 septembre sera consacrée aux enfants. Pour cette journée, les nombreuses animations proposées permettront aux enfants de passer un moment inoubliable : la ferme pédagogique, balade à poneys, barbes à papa, mini-circuits, jouets agricoles...

Marché du terroir et de l'artisanat « Made in Alsace »

Pour cette journée du jeudi 13 septembre, les visiteurs pourront faire leur marché à l'Afterwork Made in Alsace avec la présence d'artisans et entrepreneurs alsaciens et profiter d'une restauration proposée par la Ferme des Fougères de 18 h à 22 h. Des producteurs locaux, des artisans et des entrepreneurs alsaciens feront découvrir leurs produits de qualité mais aussi insolites. Benjamin Perrin assurera l'animation musicale.

Journée des éleveurs de porcs

Samedi 15 septembre, une première pour la FDSEA et les JA qui organisent un repas Mix grill de porc alsacien toute la journée ainsi que des animations autour de l'élevage de porc. La section Djeis Bodina animera l'espace agricole avec ses démonstrations de danse country le samedi 15 septembre de 18 h à 22 h.

Le bio dans les filières agricoles

Les 14, 15 et 16 septembre, le bio sera mis en avant sur l'Espace agricole. Lait, fruits et légumes, vins, produits locaux sont à découvrir et à déguster.

Et bien d'autres encore

Plus d'une trentaine d'acteurs de l'agriculture donnent rendez-vous aux visiteurs sur l'espace agricole et participer aux animations quotidiennes : paysagisme, apiculture, biodiversité, tourisme, produits locaux, aviculture, fruits, légumes et horticulture, produits laitiers, viticulture, sucre, houblon, élevage et l'ensemble des syndicats d'élevage et le Concours général agricole.

Karine Jung,
Promotion-communication
Tél. 03 88 99 38 36
karine.jung@alsace.chambagri.fr

Conservation fruits et légumes • Installations frigorifiques

Quelles sont les bonnes pratiques à suivre pour économiser de l'énergie ?

Dans le cadre du programme Acse (Air climat sol énergie), Planète Légumes travaille sur les économies d'énergie de la filière fruits et légumes. Dès qu'il s'avère nécessaire de conserver au froid les productions, l'électricité peut bien souvent passer en tête des postes de consommation d'énergie. Pour les installations existantes, il convient de procéder par étapes pour améliorer l'efficacité énergétique de la chambre froide.

??? © Planète Légumes

Prenons en exemple un stockage de pommes de terre en chambre froide durant 6 mois : le poste conservation représente près de 50 % de l'énergie primaire consommée devant la fertilisation, l'irrigation, le travail du sol, la plantation... Et près de 40 % des kilowattheures d'électricité sont dépensés durant le premier mois de stockage. Avant d'économiser, il faut pouvoir quantifier, la première étape consiste donc à installer un compteur dédié à la chambre froide et à réaliser un diagnostic énergétique de son installation. Ensuite un certain nombre de bonnes pratiques permettent souvent de réaliser les premières économies : décrasser l'évaporateur, redresser les ailettes, vérifier le système de dégivrage et l'étanchéité de la chambre froide, limiter le nombre d'ouvertures et l'éclairage.

Pilotage de l'installation

Le pilotage est également important : plus l'écart est grand entre température de récolte et température de consigne, plus l'intensité de refroidissement nécessaire sera grande et plus la consommation électrique augmentera. Il convient donc de limiter cette intensité dans la mesure du possible. Jouer sur la température de récolte est particulièrement intéressant pour les cultures récoltées en période estivale (août/septembre). Pour éviter de récolter des produits trop « chauds », il est toujours préférable de récolter tôt le matin que tard le soir. En effet, par inertie thermique, les produits accumulent la chaleur de la journée. Récolter des produits moins chauds limite également la déshydratation et donc les pertes en poids. Pour chaque degré de température de consigne rehaussé, 3 % d'énergie sont économisées. L'augmentation d'un degré de la température de consigne a peu d'impact sur la qualité de conservation voire un impact négatif est observé pour des températures trop basses sur certains produits (sucrage des pommes de terre). Un pilotage optimisé avec par exemple une baisse de température de récolte de 4 °C et une hausse de température de consigne de 2 °C permet plus de 13 % de gain énergétique.

Récupération d'énergie

La production de froid revient à évacuer de la chaleur. Il existe deux postes sur le groupe froid où la chaleur peut être récupérée. Les condenseurs, généralement positionnés à l'extérieur du bâtiment, représentent le poste où le potentiel de récupération de chaleur est le plus important. La température de la chaleur récupérée varie de 30 à 40 °C. La désurchauffe, entre le compresseur et les condenseurs, est le second poste de récupération. Le potentiel de chaleur récupérable est faible mais la température élevée, entre 70 et 80 °C. Dans certains cas, il est envisageable de récupérer cette énergie pour chauffer de l'eau ou de l'air, par exemple pour des besoins en eau chaude sanitaire de 45 à 50 °C ou du chauffage de locaux, comme la salle de réchauffement des pommes de terre.

Mélanie Krauth,
Planète Légumes
Tél. 07 60 94 19 62
m.krauth@planete-legumes.fr