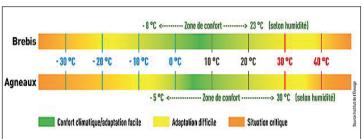
**C**HRONIQUE OVINE

# Des solutions pour des bergeries moins chaudes en été

## Au fil des étés, les pics de chaleur deviennent de plus en plus nombreux.



Une astuce pour des bergeries moins chaudes en été (site expérimental du Mourier).



Les zones de températures de confort pour les brebis et les agneaux

our maintenir une température acceptable pour les animaux et les hommes dans les bergeries en période de canicule, des solutions d'aménagements de bergerie vous sont présentées dans l'outil web «equip'Innovin».

Cet outil a été mis en ligne en octobre 2019. Il propose : des exemples d'aménagement de bâtiments accompagnés de leurs caractéristiques en matière de facilités de travail, des plans d'équipements, des fiches astuces comme par exemple un système de rangement des claies sur le bardage, un chariot de transport des claies ou des augettes pour cases d'agnelage ainsi que des méthodes de contention pour attraper ou assoir une brebis.

## Contre les «coups de chaud» : ouvrir au maximum

Dans l'outil «equip'Innovin», l'onglet «recommandations» n'est pas en reste avec par exemple des solutions d'équipement de la bergerie pour faire face aux fortes chaleurs. En l'occurrence, c'est l'apport de vitesse d'air au niveau des animaux qui réduit la température ressentie. Les bardages amovibles installés en partie basse sont donc d'une meilleure efficacité en été. Si le bâtiment peut être totalement

ouvert pour l'été (de type hangar qui fait office de parasol), il est également possible de l'équiper sur les longs pans de rideaux amovibles constitués de filets brise-vent ou de bâches pleines (voir photo).

## La brumisation : à éviter !

La brumisation vise à baisser la température de l'environnement autour de l'animal. Pour être efficace, elle doit être évaporée à l'aide de ventilateurs tournant à vitesse élevée avant d'humidifier les aires de vie des animaux. Sinon, on risque d'avoir l'effet inverse de celui escompté. De plus, les buses se bouchent très rapidement avec les impuretés ou le calcaire de l'eau entraînant un entretien nécessaire très fréquent.

Vous trouverez l'outil «equip'Innovin» sur www.idele. fr et www.inn-ovin.fr ou directement sur l'adresse complète : http://idele.fr/services/outils/equipinnovin.html.

Christelle VAILLANT, conseillère Ovins Viande Chambre d'agriculture, et Laurence SAGOT, Institut de l'Élevage/ CHRPO

Chambre d'agriculture de la Moselle Service élevage – Christelle Vaillant Tél. 06 80 61 85 80 christelle.vaillant@moselle.chambagri.fr

## Le retour d'HVE

Actuellement principalement développée au niveau des exploitations viticoles, la certification Haute Valeur Environnementale (HvE) est remise en avant par la loi Egalim. Mais de quoi parle-t-on exactement et quels sont les enjeux ?

a certification «Haute Valeur Environnementale» (HvE) est une démarche née en 2010 des débats du Grenelle de l'Environnement. Surtout mise en place dans les exploitations viticoles dans un premier temps, la certification HvE est depuis peu mise en avant dans différentes évolutions législatives.

En effet, le décret d'application de la loi Egalim, qui fixe la définition des 50 % d'aliments «de qualité et durable» que la restauration collective devra impérativement proposer à partir de 2022 inclut la certification HVE dans les signes de qualité reconnus.

#### Une procédure à 3 niveaux...

La procédure de certification suit les étapes suivantes :

Pour le niveau 1, l'agriculteur réalise un autodiagnostic de son exploitation vis-à-vis de la conditionnalité sur les domaines Environnement, Santé des productions végétales et les Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales. Ce niveau est un pré-requis pour prétendre à la suite de la démarche.

Cet auto-diagnostic est vérifié par un organisme habilité dans le cadre du Système de Conseil Agricole, comme l'est la Chambre d'agriculture de la Moselle.

L'exploitant réalise ensuite une évaluation de son exploitation au regard du référentiel de niveau 2 ou directement au regard des seuils de



Le logo HvE de plus en plus présent sur les étals... mais quelle valeur ajoutée pour l'exploi-



performance environnementale de niveau 3.

Le niveau 2, appelé «Certification Environnementale», demande le respect de 16 exigences portant sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire de l'exploitation, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation. Ce niveau s'appuie sur une obligation de moyens à mettre en œuvre. Par exemple sur la fertilisation, l'agriculteur doit montrer qu'il maitrise son prévisionnel de fertilisation.

## ... mais seul le niveau 3 donne droit au logo

Le niveau 3 ou certification «Haute Valeur Environnementale» traduit la pression qu'exercent les pratiques agricoles sur l'environnement, au travers d'indicateurs chiffrés. Il est fondé sur une obligation de résultats. Seul le niveau 3 permet l'utilisation des logos HVE sur les produits et pour l'exploitation. L'exploitant a le choix entre deux options.

# Seul le niveau 3 permet l'utilisation des logos Hve sur les produits et sur la communication de l'exploitation.

L'option A est une approche thématique. Dans chaque catégorie du niveau 2, on calcule des indicateurs chiffrés, comme la Balance Globale Azotée ou les Indices de Fréquence de Traitement et on les compare à des seuils pour comptabiliser des points. Il faut dix points dans chaque catégorie pour être certifié HVE.

L'option B est une approche globale sur la part d'éléments paysagers dans la SAU et l'indépendance de l'exploitation face aux intrants.

Quelle que soit l'option choisie, la certification HvE tend à devenir un sésame d'accès aux marchés pour certaines productions, comme les fruits et légumes. En effet, on voit de plus en plus fleurir les macarons HvE sur ces produits et certaines enseignes basent leur communication dessus.

D'autre part, les produits locaux n'ayant pas été retenus comme tels dans la loi EGALIM, il faudra passer par d'autres Label ou sigles de qualité pour continuer à valoriser ces produits via la Restauration Hors Domicile.

C'est pourquoi la Chambre d'agriculture de la Moselle, en partenariat avec le Conseil Départemental, proposera dès le second semestre 2020 un accompagnement à la certification HVE pour les exploitations intéressées.

Anne BARTH, Conseillère spécialisée

Enjeux

#### Loi Egalin

Le décret d'application de la loi Egalim fixe la définition des 50 % d'aliments «de qualité et durable» que la restauration collective devra impérativement proposer à partir de 2022.

Dans la liste des critères retenus on retrouve l'ensemble des signes de qualité et d'origine (Siqo), dont :

- Le bio, qui devra labelliser 20 % des aliments servis dans les établissements,
- Les 30 % restant comprennent les appellations d'origine, les indications géographiques, les spécialités traditionnelles garanties. Également éligibles : les mentions «fermier», «produit de la ferme» ou «produit à la ferme», pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

La mention «issu d'une exploitation de haute valeur environnementale» complète cette liste. Cette HVE est le niveau 3 de la certification environnementale, dont le niveau 2, moins exigeant, est également éligible dans les «50 %», mais seulement jusqu'au 31 décembre 2029.

#### Loi de séparation Conseil/Vente de produits phytosanitaires

La loi de séparation Conseil/Vente pour les produits phytosanitaire parue le 24 avril 2019, prévoit l'obligation par l'exploitant de réaliser un rendez-vous de Conseil Stratégique entre deux Certiphyto.

La certification HVE permettrait l'exonération de Conseil Stratégique.

### Pression de contrôle conditionnalité moindre

La certification Hve prévoit un autocontrôle de l'exploitant sur les domaines Environnement, Santé des végétaux et BCAE, validé par un organisme autorisé pour le Système de Conseil Agricole. Chambre d'agriculture de la Moselle Service agronomie-environnement Tél. 03 87 66 12 44 anne.barth@moselle.chambagri.fr

Comité de rédaction du 12/06/20 : X. Lerond, Président ; M. Cordel, Vice-Présidente, D. Stragier, Directeur ; C. Marconnet, C. Rettel, M. Morhain, A. Barth, C. Vaillant, I. Berger.