

RÉGLEMENTATION

Les changements et les nouvelles mesures du Plan phytosanitaire vaudois

La campagne 2024 marquera la cinquième année de déploiement du Plan phyto vaudois sur le canton. Outil maintenant bien connu des exploitants, il applique la stratégie cantonale de réduction des risques liés à l'usage des produits phytosanitaires.

Pour rappel, le Plan phyto vaudois propose, entre autres, des mesures de soutien financier pour les exploitants vaudois ciblant principalement les cultures les plus dépendantes en produits phytosanitaires, la limitation des pollutions ponctuelles, les zones sensibles et la réduction des herbicides avec pour objectif l'utilisation de méthodes alternatives et l'apprentissage de nouvelles techniques agricoles.

Le programme est évolutif. Ainsi, les changements et nouvelles mesures vaudoises 2024 complètent les programmes fédéraux de réduction des produits phytosanitaires introduits en 2023. Elles permettent également de tester de nouvelles pratiques plus innovantes en laissant toujours la possibilité d'une inscription à la parcelle.

Si aucune préinscription au projet n'est nécessaire avant le recensement 2024, certaines mesures nécessitent d'être installées dès cet automne. Au cours des prochaines semaines, nous passerons en revue les changements et les nouvelles mesures du Plan



Un champ de betteraves sucrières dans la Plaine de l'Orbe à Bavois (VD).

DIMITRI MARTIN, PROCONSEIL

phyto vaudois pour 2024, en mettant l'accent sur différentes filières.

Les grandes cultures en focus

Plusieurs modifications importantes entrent en vigueur dans les mesures cantonales destinées aux grandes cultures.

Tout d'abord, la mesure de non-recours aux herbicides racinaires disparaît. A la place, la mesure de non-recours aux herbicides total ou partiel du semis à la récolte, à la parcelle sur les terres ouvertes, devient cumulable avec sa contrepartie fédérale, afin d'encourager une réduction plus significative sur

l'entièreté de la culture. Un cumul nécessite toutefois le respect des conditions de la mesure fédérale. A ne pas oublier lors des inscriptions!

Mesures pour la betterave

Dans la betterave, la mesure de soutien au désherbage uni-

quement avec des sulfonyles (HRAC 2) est remplacée par une mesure visant à réduire de 90% les risques de dérive et de ruissellement. Ici le but est de laisser à l'exploitant le choix des options agronomiques à entreprendre sur les parcelles de betterave traitées, notamment sur le choix varié-

tal à adapter au site. Concrètement, il s'agit de cumuler plusieurs mesures telles que le choix de produits phytosanitaires à «risque environnemental réduit», le travail réduit du sol, l'utilisation de buses à injection d'air, l'implantation de bandes végétalisées ou le traitement partiel, de façon à obtenir 2 points contre la dérive et 2 points contre le ruissellement. Ainsi, les itinéraires techniques courants restent éligibles comme par exemple, le semis sous litère avec un désherbage basé sur 0,5 l/ha de Conviso ou avec les trois composants (phenmedipham, ethofumesate et metamitron) appliqués avec des buses à injection d'air à une pression maximale de 3 bars. Lors d'un labour, il peut être nécessaire de mettre en place des bandes végétalisées, qui incluent les ourlets sur terre assolée, la jachère, ainsi que les bandes pour organismes utiles, comptant dans les 3,5% de SPB sur les terres assolées et dont l'intégration à l'assolement se décide maintenant.

Protection du travailleur

Finalement, le Plan phyto vaudois considère la protection du travailleur dans la diminution des risques liés aux produits phytosanitaires en proposant dès 2024 une aide à l'investissement dans des équipements de protection individuelle et des filtres à cabine avec du charbon actif sous condition.

CHARLOTTE SAVOYAT, PROCONSEIL, ET ANDRÉ ZIMMERMANN, DGAV

BIO INFOS

La récolte des semences de tomates

C'est le dernier moment de récolter les semences de tomates. De récents essais et un témoignage de la pratique reviennent sur les différents processus.

La disponibilité des semences biologiques est devenue un sujet de préoccupation, car l'utilisation de semences conventionnelles non traitées est de plus en plus restreinte. Afin d'optimiser la production de semences de tomates et de développer des stratégies de production, les fréquences de récoltes, les conditions de stockage des fruits sources et les périodes d'extraction des graines ont été étudiées par le FiBL dans le cadre d'un projet européen (Bresov). Les essais ont montré que le moment de la récolte, la maturité des fruits et leur stockage au froid avant extraction sont des facteurs qui peuvent influencer la quantité, mais aussi la qualité des semences.

Le nombre de graines obtenu lors des premières extractions de début de production est généralement inférieur

à celui des dernières extractions, avec un pic en milieu de saison. A l'inverse, le poids pour 1000 graines (PMG) est généralement le plus élevé au début de la période de récolte et diminue au cours de la saison. Toutefois, les essais ont montré que le PMG n'a pas d'effet sur le taux de germination, laissant un choix libre en termes de saisonnalité.

Les tomates produites pour la semence peuvent être récoltées de façon continue, deux fois par semaine, et être stockées au frais pendant deux à trois semaines avant extraction, sans que la qualité des semences ne soit affectée. Des récoltes ponctuelles peuvent aussi être pratiquées, toutes les trois semaines, avec pour conséquence des états variables de maturation. Que la récolte soit continue ou ponctuelle, les fruits gâtés doivent être éliminés dans les deux cas, car le risque d'infection par des virus et des maladies fongiques augmente avec le temps de maturation.

Extraction dans la pratique

Le rendement en semences dépend fortement des variétés. Pour une même variété, les essais ont montré que les plants

de tomates soumis à des récoltes continues ont un rendement en semences commercialisables supérieur de 35%. En effet, les récoltes ponctuelles entraînent une part plus élevée de fruits abîmés, en moyenne 12%. D'autre part, le stockage au froid jusqu'à trois semaines avant extraction, n'a pas d'incidence sur le taux de germination.

Ces résultats se retrouvent dans le témoignage de Rebekka Herzog qui produit une grande diversité de tomates, quelque 150 variétés, pour la vente directe et qui pratique sa propre sélection et multiplication de semences. En pratique, la production de semences de tomates se distingue de celle d'autres légumes par quelques étapes de préparation spécifiques. En effet, les graines ne peuvent être extraites de la pulpe qu'après une fermentation qui dure trois jours, ce qui permet de les détacher de la pulpe par des rinçages répétés. Pour la fermentation, les températures chaudes et le brassage régulier des fruits écrasés sont importants. Si nécessaire, un peu d'eau peut être ajoutée au début de la fermentation. Il est très important de travailler de manière hygiénique: nettoyer les ou-

tils et les mains après chaque variété, afin d'éviter la propagation de maladies et des mélanges de variétés. Le processus dure de deux à sept jours jusqu'à ce que les graines se séparent par elles-mêmes au fond du bocal. Ensuite, les semences sont séchées sur des filtres à café. Leur stockage se fait dans un local non chauffé, à basse température, et à l'abri des souris.

Il vaut mieux récolter trop tôt que trop tard

Une récolte régulière suivie d'un stockage au froid est pratiquée d'une part pour intégrer la production de semences à la récolte des fruits, et d'autre part pour réduire les pertes. Avec un aussi large assortiment comme celui pratiqué par Rebekka Herzog, la récolte des semences se déroule donc durant l'été, pendant la période où les ventes sont faibles. Il convient aussi d'éviter que les fruits ne soient trop mûrs, car certaines variétés ont tendance à germer prématurément dans le fruit. Dans l'idéal, les fruits destinés à la production de semences sont récoltés lorsqu'ils sont prêts à être consommés, et pour réduire tout risque, il vaut mieux récolter trop tôt que trop tard.



Tomates concassées dans des récipients, fermentées pendant trois jours à 25°C en les remuant régulièrement. La fermentation facilite la séparation des graines de la pulpe (en haut à droite).

PATRICIA SCHWITTER, FiBL

La sélection des fruits est très subjective, mais devrait se concentrer sur les plus beaux fruits provenant de plantes typiques de la variété. Il vaut aussi la peine de tenir compte du goût lors de la sélection. Si un fruit n'a pas de goût, il vaut mieux l'éliminer, bien que cela dépende aussi beaucoup du degré de maturité. Toutefois, chaque personne sélectionne différemment, les résultats peuvent

donc varier d'un lot à l'autre pour une même variété. D'autre part, le croisement entre variétés reste limité et apparaît assez rapidement après le semis de l'année suivante. Pour contrer ce risque, une conservation des semences des différentes variétés pendant plusieurs années permet de recourir à des échantillons de réserve.

JOELLE HERFORTH-RAHMÉ ET PATRICIA SCHWITTER, FiBL