Légumes frais

Numéro	**4**
Nom usuel	**Section Légumes frais**
Date de création	2014
Fondateurs	Légumes de France, FNSEA, JA.
Objet	Mettre en œuvre des programmes d'indemnisation pour les productions légumières du territoire métropolitain.
Champ d'action	Le périmètre de la section est l'ensemble des producteurs de légumes frais professionnels sur le territoire métropolitain.
Nombre d'adhérents	31 000
Cotisations	Obligatoires, collectées par les caisses de MSA, 22€/an production principale et secondaire, 10€/an exploitant solidaire, l'ensemble par affilié.
Missions déléguées	Pas de délégation à la date de dépôt de la demande d'agrément.
Précisions sur les méthodes d'évaluation des pertes	L'institut technique pour les fruits et les légumes est le CTIFL qui pourra être sollicité en priorité pour produire des études ou des barèmes. Les résultats de stations d'expérimentation légumières, des centres de gestion et de comptabilité ou des Chambres d'agriculture pourront aussi être utilisés dans la réalisation de barèmes, ou tout autre organisme mentionné dans le dossier technique.
Conditions d'éligibilité	Avoir respecté le cahier des charges et être à jour des cotisations à la section Commune et à la section Légumes frais du FMSE.

CAHIER DES CHARGES

Danger sanitaire	Mesures à respecter
Méloidogyne chitwoodi, Méloidogyne fallax, et autres organismes de quarantaine (New Delhi Virus…)	Respect des mesures règlementaires en vigueur, notamment : - Exécution des mesures de destruction, dans les délais imposés, - Exécution des mesures de jachères noires et vertes imposées, - Exécution des mesures d'entretien des jachères.
Heterodera Carotae	Respect des engagements prévus par l'arrêté préfectoral du 17 février 2020 relatif au plan de lutte collective « Heterodera carotae » Bassin côte ouest de la Manche, et modifié par arrêté en date du 26 février 2021.

Recommandations de la section Légumes frais

Surveillance sanitaire

- Participer aux réseaux d'épidémiosurveillance quand ils existent,

Prophylaxie

- Acheter des plants certifiés et des semences d'origine contrôlée,
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de prophylaxie :
    - Privilégier la rotation des cultures,
    - Destruction des végétaux contaminés,
    - Nettoyage régulier des matériels servant à la récolte et au traitement des cultures,
    - Privilégier des cultivars résistants ou tolérants lorsqu'ils existent,
    - Protéger les organismes utiles et les prédateurs naturels des nuisibles,
    - Utiliser les produits phytosanitaires de façon optimale.