LES ENFANTS DE LA TERRE EUROISE

ASAVPA 27
Association de Salariés de l'Agriculture pour la Vulgarisation du Progrès Agricole

1er quadrimestre 2020

À LA UNE:

PAGE 8

PAGE 13

PAGE 20

SOMMAIRE

1er Quadrimestre 2020

3 Sommaire

4 Edito

5 L'asavpa, une association au service des salariés agricoles

8 Séminaire au Mont Saint Michel

20 Zoom sur … Les atouts de la vache Charolaise

ACTIVITES DE L'ASSOCIATION

6 Activités de l'ASAVPA

7 Rétrospective 2019

8 Séminaire de communication

10 Agenda

11 Voyage d'étude

12 Assemblée générale

EN REGION

13 ASA Normandie

14 Promotion des métiers

15 Construction d'un réseau

EMPLOI & (IN)FORMATION

16 Observatoire de l'emploi

18 Développement durable

19 Le saviez vous ?

20 Zoom sur …

23 Offre d'emploi

24 ASAVPA Seniors

25 Journées découvertes

26 Jardinage

27 Cuisine

28 Partenaires

NOUS REJOINDRE

29 Bulletin de renouvellement 2020

L'EDITO QUADRIMESTRIEL

Encore une année qui vient de s'écouler, comme j'en parlais dans mon édito du 1er quadrimestre 2019, nous sommes maintenant régionalisé pour les dotations de la chambre d'agriculture et de la région. Ces subventions ont énormément baissés et la limite devient critique.

Pourtant notre travail de formation, d'information et de promotion des métiers n'a jamais baissé au contraire notre motivation est encore plus forte.

Jusqu'à quand pourront nous tenir ? C'est une réflexion que nous avons abordé en conseil d'administration. L'avenir de l'ASAVPA est réellement remis en cause, vous pourrez voir lors de notre assemblée générale le bilan économique.

Le travail que l'on nous demande pour établir les dossiers de subventions pour la région (COB) est vraiment très lourd rien que sur le temps de travail, une partie de la dotation part en main-d'œuvre.

Pour ce qui est de la subvention chambre régionale d'agriculture il nous a été à louer cette année une somme qui n'est pas en relation avec le travail que nous effectuerons sur le terrain. J'espère que les élus se rendront compte du travail que nous effectuerons et du peu de subvention qui nous est à louer.

Cette année encore la MSA Haute Normandie nous fait confiance et nous aide pour continuer notre travail.

Je ne veux pas être défaitiste mais l'avenir de notre association est réellement mis en cause. Nous espérons tous que 2021 sera une année où l'association pourra encore exister.

Patrick Poulet
Président de l'ASAVPA 27

L'ASAVPA, UNE ASSOCIATION AU SERVICE DES SALARIÉS AGRICOLES

Vous êtes salarié d'un métier de l'agriculture ? Rejoignez-nous !

L'A.S.A.V.P.A de l'Eure est la seule association de salariés de l'agriculture reconnue dans le département. Toujours à l'écoute de nos adhérents et des besoins du secteur, nous vous proposons une multitude de services:

INFORMATION

- G.E.T. (Groupement d'Étude Technique) sous forme de réunions, d'informations techniques
- Voyages d'études
- Interventions dans les établissements scolaires et dans les forums des métiers,
- Bulletin trimestriel «Les enfants de la terre Euroise»
- Revues agricoles consultables au bureau

FORMATION

Pour les salariés:

- Grandes cultures, élevages porcin, bovin, législation ...

Pour les demandeurs d'emploi:

- Journées pratiques,
- Journées découvertes,
- Formations agricoles de courtes durées,
- E.M.T (Evaluations en Milieu de Travail)

LOISIRS

- Soirées à thèmes,
- Week-end de détente,
- Manifestations: Comices Agricoles, Fête de la Pomme, etc.
- Concours de pêche
- Réductions: tickets cinéma, l'Eure agricole, zoos de Thoiry et Cerza

Activités de Loisirs	Tarif normal	Tarif réduit: salarié agricole	Tarif réduit: sympathisant
Cinéma Gaumont Pathé	11,60 € adulte (5,70 € -14 ans)	6 €	9 €
Cinéma «Le Viking» Le Neubourg	6 €	3 €	4 €
Zoo de Thoiry	29 € adulte 23 € enfant * Gratuit – 3 ans	15 € adulte 10 € enfant *	18 € adulte 13 € enfant *

* enfant de 3 à 11 ans

Nous vous rappelons que pour vos communions, mariages, anniversaires... l'ASAVPA de l'Eure met à votre disposition :

	ADHRENTS	SYMPATHISANTS	NON ADHÉRENTS	CAUTION
Barnum / tables	50 €	80 €	100 €	600 €
Friteuse à gaz	20 €	30 €	50 €	500 €
Plancha à gaz	20 €	30 €	50 €	500 €
Mange Debout (4)	5€ pièce	5€ pièce	5€ pièce	60€ pièce

Le nettoyage est à la charge du loueur. Renseignements au 02.32.78.80.49 ou 07.81.27 45.04.

ACTIVITES
DE L'ASAVPA DE L'EURE

Les journées découvertes pratiques

Nous avons déjà 10 journées découvertes de prévues jusqu'en Mai.
Beaucoup de journées sont déjà pleines et d'autres dates sont en prévision pour pallier aux listes d'attente qui s'allongent. Les plus demandées sont celles du secteur de l'Espace Vert.

Interventions en collège

Afin de pouvoir peser dans l'orientation des élèves, il est nécessaire de pouvoir intervenir dans les classes dès les premiers choix d'orientation au collège, pour renforcer la connaissance de notre secteur et la diversité de nos métiers et valoriser notre secteur de production auprès de publics ciblés et faire en sorte que l'agriculture soit un véritable choix professionnel d'orientation.

Nous intervenons dans les classes de collèges pour attirer de nouveaux publics dans nos formations et métiers de l'agriculture dans tout le département.

En Janvier, nous sommes intervenus auprès des classes de 4e et de 3e du collège Evariste Galois de Breteuil sur Iton.

Forum emploi et formation

L'ASAVPA a participé le Samedi 18 Janvier au Salon des métiers et de l'orientation à Evreux. Nous serons également présent sur celui de Rouen qui se déroule les 6, 7, 8 Février avec tous nos partenaires afin de continuer à promouvoir les métiers de l'agriculture auprès des étudiants et des demandeurs d'emplois.
Parallèlement, nous prenons part aux différents forums de l'emploi organisés par les collèges dans tout le département.

Foire et Salon

Nous organisons, comme chaque année, un déplacement au Salon de l'Agriculture, le samedi 22 Février 2020.

Le SPACE de rennes
(salon des productions animales carrefour européen)

Salon international fondé en 1987, consacré à l'élevage. En Septembre et sur 4 jours et avec un peu plus de 105000 visiteurs dont 15 000 de nationalités étrangères, originaires de 122 pays et avec 1400 exposants. 4 adhérents s'y sont rendus le 12 septembre 2019.
La prochaine édition se tiendra du mardi 15/09/20 au 18/09/20

11e fête de la pomme, du cidre et du fromage à Conches

L'événement qui valorise le terroir normand, situé dans l'arboretum de Conches, c'est le dernier dimanche d'octobre pour retrouver les producteurs et artisans locaux. Les dégustations gastronomiques, les démonstrations du savoir faire, les expositions d'animaux de la ferme, les groupes folkloriques, jeux traditionnels, les concours régionaux de cidre, miel, pain d'épices, restauration avec spécialités normandes…
L'ASAVPA est présente chaque année toujours avec enthousiasme car c'est aussi l'occasion de rencontrer nos adhérents et de faire connaissance avec beaucoup de personnes pour pouvoir promouvoir nos métiers de l'agriculture et de faire connaître nos associations de salariés agricoles.
L'animal mis à l'honneur était l'âne. Malgré une météo maussade, plus de 20000 visiteurs s'y sont rendus une fois de plus.

214e foire de Louviers

Le samedi 28 septembre, malgré qu'elle ne soit plus une foire agricole, l'ASAVPA tenez à y être présente. Nous y avons nos habitudes et pouvons échanger avec un public varié, adhérents ou non. Cela nous permet de prendre contact avec différentes personnes qui nous demandent des renseignements divers sur nos métiers de l'agriculture.

Les médaillés de Canappeville, Vendredi 25 Octobre.

Depuis plusieurs années où nous travaillons avec ce centre, nous étions ravis de participer à la remise des médailles du directeur Amédée Hardy, qui à reçu l'ordre du mérite agricole et la médaille d'argent d'honneur agricole. Ce n'était pas le seul à être honoré, Véronique Heudebourg à quant à elle obtenue l'échelon d'or et grand argent avec 35 et 40 ans de service. Jean-Luc Carlo et Hervé Allouchery sont également médaillés d'argent et de Vermeuil, avec leurs 20 et 30 ans de services.

Repas d'automne à Orvaux

Le samedi 16 Novembre, une soirée très conviviale avec une soixantaine de participants, les adhérents et leur famille ont partagés une choucroute. Cette soirée est l'occasion de rencontrer les salariés agricoles et de faire plus amples connaissances.

SÉMINAIRE DE COMMUNICATION
MONT SAINT MICHEL

Séminaire organisé et financé par les membres du conseil

Douze membres du conseil d'administration sont partis en Week end du 11 au 12 janvier 2020 près du Mont Saint Michel. Le samedi visite guidée de la baie du Mont Saint Michel avec Sylvère Gardie, guide officiel.

La baie du mont saint Michel est inscrite depuis 1979 au patrimoine mondial de l'UNESCO. Le marnage très important dans la région (jusqu'à 15 m) permet à une grande partie de cette baie d'être découverte à marée basse. La marée est la variation de la hauteur du niveau des mers causée par les forces gravitationnelles de la lune et du soleil. Les grandes marées ou marées se produisent lorsque la lune et le soleil se trouvent en conjonction ou opposition (appelée syzygie) par rapport à la terre (en situation de pleine ou de nouvelle lune)

Deux fois par jour, soulevée par l'attraction de la lune, la vague de marée envahit la baie à une vitesse de 7 à 10km/h s'étale puis se retire en laissant un désert miroitant coupé de chenaux, de mares, de bancs de sables et de vasières. Trois rivières se jettent dans la baie du Mont Saint Michel : le Couesnon , la Sélune, la Sée, qui serpentent et se déplacent sans cesse, rongeant la tangue, ce sable coquillier vaseux de couleur grise couvrant l'Estran.

La digue route construite en 1878 longue de 1,8 km et insubmersible, est remplacée par le pont passerelle de 760 mètres en juillet 2014 après 3 ans de travaux. En 2019, 3 millions de visiteurs l'ont empruntés.

Apres-midi : Visite de la maison pèlerin et dégustation de caramels, chocolats et nougats. Arrêt biscuiterie près du Mont saint Michel pour rapporter des spécialités et promenade au Mont Saint Michel

Dimanche : visite d'une exploitation, mouton pré salé polder saint michel

Polder : est une étendue artificielle de terre gagnée sur l'eau, le plus souvent dont le niveau est inférieur à celui de la mer, à partir de marais, estuaires, lacs ou des zones littorales. La surface à aménager est d'abord entourée de digues. L'eau emprisonnée dans ce périmètre est alors captée par un ensemble de pompes actionnées autrefois par des moulins à vent et aujourd'hui, par des pompes électriques. Le drainage du terrain est facilité par un réseau d'étiers et de bassins.

Même après l'assèchement du polder, les pompes continuent à éliminer l'eau qui s'infiltrerait en excès dans ce dernier. A l'origine sur les polders, l'élevage des vaches et des moutons. Entre 1965 et 1970, culture des patates et carottes, vers 1985 à 1990 50 à 70% production de la carotte française mais la terre n'en voulait plus. La salade apparaît. Le groupe Agrial se lance sur son site de production à Lessay dans la Manche sous la marque Florette avec la gamme prêt à l'emploi, grâce au voile posé sur les salades, l'insecticide pour les mouches est évité. Début février mise sous bâche, la salade se récolte de Mai à Décembre.

Yannick Frain : Roz sur Couesnon (en Bretagne) Polder Saint Michel

La famille Frain travaille sur une surface agricole de 85 hectares en culture bio depuis 3 ans. Son fils installé depuis 2016 est la 5ème génération. Ils cultivent des légumes sur environ 25 hectares dont des endives, betteraves rouge, oignons, et navets (8000 tonnes/an). Ils profitent d'une bonne irrigation grâce deux marées par jour, qui leur permettent d'avoir un très bon rendement. Le blé et le maïs sont produits sur 60 hectares environ.

La famille Frain a aussi une production ovine avec 1000 brebis et 25 béliers, ils ne sont que deux en Bretagne à avoir un tel cheptel. Il y a un bélier pour 40 brebis, les chaleurs sont du 15 Juillet au 15 Novembre et la gestation dure 145 jours (5 mois). Les naissances ont lieu du 15 Décembre au 31 Mars. En 2019, ils ont eu environ 700 naissances entre Noël et 1er Janvier. Les agneaux restent 3 mois sous la mère.

En période d'hiver, les brebis sont en bergerie, avec du foin à volonté, des céréales (orge) et des protéagineux (pois). À partir du 1er Mars les brebis vont paître sur 300 hectares de pré salé et 19 hectares de repli pendant les marées, ils passent la nuit en bergerie avec foin et céréales. La tonte se fait en Mai et en Juin. En été et en automne, le troupeau reste dans les pâturages (les herbus), avec distribution de légumes déclassés (navets).

L'agneau séduit les plus grandes tables de restaurant, les meilleures boucheries sans intermédiaire. Une appellation d'origine contrôlée (AOC) « pré salé du Mont Sant Michel » en 2009 puis une appellation d'origine protégée (AOP), son équivalent européen sont venus récompenser cet élevage. Le travail se fait en famille, sa femme gère des gîtes de groupe, chambre d'hôtes, sa fille est à l'administration. Une rencontre très riche d'informations et de passion.

Article de Elisabeth Plessis

AGENDA

Évènements

DATE	EVENEMENT	LIEU	CONTACT
SAMEDI 22 FÉVRIER	Salon de l'agriculture	Paris expo - Portes de Versailles	Elisabeth Plessis 06 60 16 58 23
VENDREDI 13 MARS	Assemblée générale	Chambre d'agriculture du Neubourg	Constance Guéné 07 81 27 45 04
DIMANCHE 4 AVRIL	Comice agricole	Verneuil sur Avre	Dominique Mercier 06 64 82 16 43
DIMANCHE 12 AVRIL	Concours de pêche	Manthelon	Patrick Poulet 06 12 39 35 90
JEUDI 14 MAI	Sortie seniors « la Seine en péniche »	Poses	Jean Marie Huygue 06 89 03 44 12
DU MERCREDI 20 AU DIMANCHE 24 MAI	Voyage d'étude	Champagne	Patrick Poulet 06 12 39 35 90
DIMANCHE 24 MAI	Fredagri	Neubourg	Elisabeth Plessis 06 60 16 58 23
SAMEDI 20 JUIN	Soirée d'été	Orvaux	Constance Guéné 07 81 27 45 04

PARTENARIAT CHAMPAGNE

Eric et Benjamin Marchand

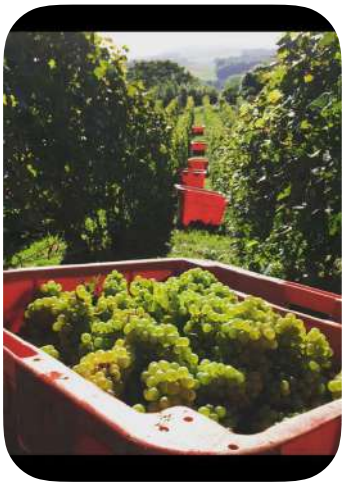
Faites vos commandes de Champagne !

Nous sommes heureux de poursuivre notre partenariat pour la sixième année consécutive avec Eric et Benjamin Marchand, situés à 4 rue de l'abaye d'igny, 51170 Faverolles-et-Coëmy.

Tarifs :

Adhérent 13€ la bouteille / 78€ le carton de 6 bouteilles
Non adhérent 13,50€ la bouteille / 81€ le carton de 6 bouteilles

Vous pouvez commander par mail ou par téléphone :
asavpa27@gmail.com / 07 81 27 45 04



Cette année le voyage d'étude nous emmènera en Champagne du 20 au 24 Mai. Ce sera l'occasion pour l'association de découvrir le terroir de cette région.

Les secrets du champagne

Le Champagne est un vin AOC élaboré à partir de trois cépages : le Pinot noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay.

Le Champagne est un vin AOC et doit donc obligatoirement provenir d'une zone géographique bien déterminée, autour de Reims, Epernay et Troyes, et être élaboré à partir de trois cépages : le Pinot noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay. Mais le secret du Champagne résulte surtout d'un procédé de fabrication précis, mis au point par des ecclésiastiques au XVII^{e} siècle, qui lui donne ce caractère pétillant si recherché.

Les vendanges ont lieu entre mi-septembre et début octobre. On les réalise exclusivement à la main, ainsi les fruits pourris sont irrémédiablement éliminés. Pour éviter tout risque d'oxydation, on presse les raisins immédiatement après leur arrivée au pressoir. Chaque viticulteur procède ensuite au mélange en choisissant parmi tous les jus récoltés. Il est courant qu'il doive y ajouter des vins de réserve, de 2 ou 3 ans d'âge, afin d'améliorer la qualité du mélange en cas de vendanges médiocres. Seuls les Champagnes millésimés sont réalisés dans une même récolte lors des années exceptionnelles.

Une fois les mélanges réalisés, on met le Champagne immédiatement en bouteille puis on le laisse fermenter. C'est grâce à cette mise en bouteille immédiate que l'on obtient les fameuses bulles, car le dioxyde de carbone ne peut s'échapper des bouteilles, ce qui ne serait pas le cas dans des tonneaux.

Reste les deux dernières étapes : la maturation, durant 15 mois minimum, qui améliore encore l'arôme du Champagne puis l'élimination des dépôts formés dans les bouteilles par la levure. Une fois tout cela réalisé, le Champagne est enfin prêt à être dégusté. Ainsi, vous pourrez décrypter tous les secrets du champagne.

Source :https://www.tourisme-champagne-ardenne.com/

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
De l'ASAVPA

Cette année notre assemblée générale aura lieu le **Vendredi 13 Mars**, à la chambre d'agriculture du Neubourg. Nous y présenterons le bilan d'activité, le rapport financier, et le rapport d'orientation. Nous procéderons également à l'élection des administrateurs.

Le thème de notre soirée sera « l'apiculture en Normandie » qui sera animée par le syndicat d'Apiculture de l'Eure avec la présence de Nicolas Dietlin, Docteur Vétérinaire à la clinique des Bleuets à Saint Pierre des Fleurs.

Nous vous rappelons que cette assemblée générale est ouverte à tous. Elle débutera à partir de 17h. Nous vous attendons nombreux !

ACTUALITES DU BUREAU
Nouvelle animatrice

« Bonjour à tous,

Je m'appelle Constance Guéné, passionnée par la nature et les animaux depuis mon enfance, je me suis tournée vers des études agricoles. J'ai passée mon Bac STAV (Sciences Techniques de l'Agronomie et du Vivant) au lycée agricole de Tourville sur Pont Audemer avant de rentrer en formation pour devenir monitrice d'équitation.

Rentrée au Haras de Valème en 2012, j'ai décidé de changer de voie l'an dernier, après 7 ans à m'être occuper du centre équestre. Souhaitant rester dans le milieu agricole car baignant dedans depuis plusieurs années, je me retrouve maintenant animatrice de l'Asavpa depuis le 13 Janvier dernier, association que je connais ayant été adhérente il y a quelques années.

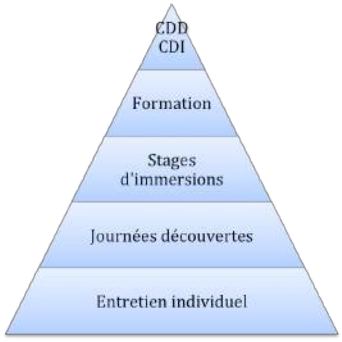
Je suis très enthousiaste de rejoindre l'Asavpa, et de pouvoir contribuer à la formation, l'information, et la promotion de nos métiers agricoles. »

Nous repartons sur un deuxième contrat d'objectifs (COB2) de 3 ans avec nos différents partenaires. Les différents objectifs de ce contrat sont :

- Améliorer la connaissance des métiers, des emplois, des compétences et des publics.
- Adapter l'offre de formations aux besoins actuels et futurs en compétences.
- Susciter de nouvelles vocations pour le secteur de l'agriculture (notamment pour assurer le renouvellement des générations)
- Faciliter l'accès à la formation professionnelle et professionnaliser les chefs d'entreprise.

Dans ce cadre, plusieurs axes de travail ont été mis en place pour réaliser ces objectifs.

Construction d'un parcours



Un des objectif du COB2 est d'apporter une réponse au besoin de compétences du secteur agricole et faciliter l'accès à la formation pour l'acquisition de compétences des personnes en recherche d'emploi au plus près des besoins des entreprises agricoles.

En effet, la formation est un véritable outil d'adaptation pour les entreprises et pour les salariés et futurs salariés en favorisant l'employabilité et la sécurisation des emplois. Pour répondre à cet objectif, nous mettons en place dès cette année un parcours d'intégration pour les demandeurs d'emploi.

L'ASAVPA propose un parcours personnalisé pour des demandeurs d'emplois ou des personnes qui désirent bâtir un projet professionnel dans le secteur agricole. Ce parcours qui peut durer 3 ans de 2020 à 2022 s'articule en 5 étapes :
1 : Un entretien individuel afin de déterminer avec la personne la cohérence du projet et de ses attentes.
2 Participation à des journées découvertes des métiers agricoles par le biais d'une mise en pratique. L'objectif est de pratiquer pour mieux découvrir un métier afin de mieux étayer son projet professionnel .
3 Si le demandeur a besoin de renforcer sa connaissance du secteur agricole un accompagnement vers des stages d'immersion sera proposé .
4 Accompagnement vers des formations qualifiantes ; présentation des formations possibles . Aide à l'inscription. Egalement suivi à la fin de la formation.
5 Accompagnement vers un CDD ou CDI

Promotion de nos métiers

Aujourd'hui le monde agricole manque cruellement de main d'oeuvre, les différents partenaires du COB 2 s'engagent à promouvoir notre secteur et nos métiers. Cinq actions sont mises en oeuvre dans cet axe :

1- La construction d'outils communs

Pour faire évoluer les idées reçues, il est nécessaire de renforcer la connaissance des métiers de l'agriculture, ses formations et ses emplois, par une meilleure information des publics n'ayant pas ou une fausse connaissance de la réalité des métiers de l'agriculture : enseignants, collégiens, étudiants, conseillers d'orientation, prescripteurs de l'emploi, demandeurs d'emploi et grand public, pour permettre une meilleure orientation et faire en sorte que l'agriculture soit un véritable choix professionnel d'orientation.

Outre la coordination des actions de promotion des partenaires, la planification et la structuration des actions de promotion des métiers portées par la filière agricole au sein d'une cartographie partagée et alimentée en continu, il est proposé d'aller plus loin et de gagner en lisibilité pour le public bénéficiaire (enseignants, élèves, prescripteurs de l'emploi et de l'orientation, grand public...) en réalisant des outils communs avec des messages forts et en intervenant sous bannière commune **"l'Agriculture Normande"**.

Cette action permettra ainsi de donner de la lisibilité et de la cohérence aux actions portées par la filière agricole pour le compte de la Région, permettre une coordination de toutes les actions de promotion organisées par les partenaires et travailler en transversalité.

2- Les interventions en classe

Dans l'intention de pouvoir peser dans l'orientation des élèves, il est nécessaire de pouvoir intervenir dans les classes dès les premiers choix d'orientation au collège, pour renforcer la connaissance de notre secteur et la diversité de nos métiers et valoriser notre secteur de production auprès des publics ciblés et faire en sorte que l'agriculture soit un véritable choix professionnel d'orientation. Il est ainsi proposé d'intervenir dans les classes de collèges pour attirer de nouveaux publics dans nos formations et métiers de l'agriculture.

3- Interventions demandeurs d'emplois, personnes en reconversion professionnelle, prescripteurs de l'emploi et de l'orientation

Afin de mieux faire connaitre nos métiers et les opportunités d'emploi de notre secteur, des interventions auprès des publics demandeurs d'emploi ou en reconversion professionnelles et des prescripteurs de l'orientation et de l'emploi (Pôle emploi, missions locales, conseillers d'orientation) seront réalisées.

4-Foires, festivals, forums et salons

Dans le but d'informer tout public et d'attirer le plus grand nombre vers les formations, les métiers et les emplois de l'agriculture, nous serons présents sur les foires, festivals, forums et salons.

5- Visites d'entreprises

En complément des quatre actions précédentes, il est proposé d'organiser des visites d'entreprise en vue de faire toucher du doigt la réalité des métiers de l'agriculture.

Création d'un réseau de tuteur

Un des objectifs de ce contrat d'objectif est la construction d'un réseau de chefs d'entreprise tuteurs /Ambassadeurs pour transmettre le savoir (accueil de stagiaire, apprentis …), afin de faire découvrir nos métiers.

Vous êtes passionnés par votre métier ?
Vous souhaitez partager vos connaissances ?
Vous désirez faire découvrir votre milieu ?

C'est le moment !

Contactez nous pour rentrer dans notre réseau d'ambassadeurs ! Nous cherchons dans tous les domaines agricoles !

Votre engagement permettra la continuité de l'agriculture à un heure où notre milieu manque cruellement de main- d'oeuvre ! Demandez à vos employeurs !

Bourse à l'emploi

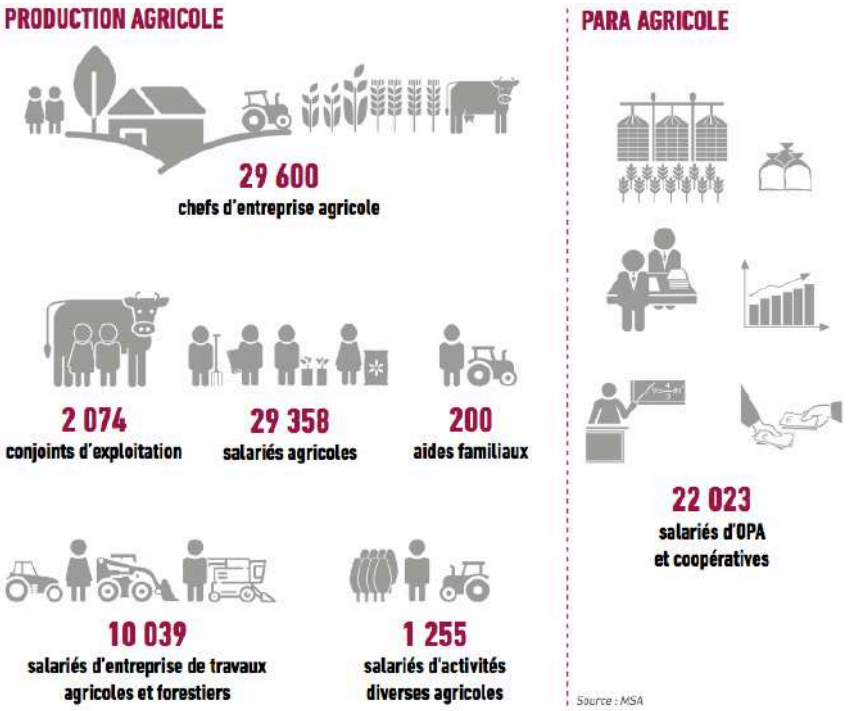
L'Association nationale pour l'emploi et la formation en agriculture (Anefa) met à disposition des candidats une Bourse de l'emploi, dédiée à l'emploi de la production agricole. Plus de 7 000 offres d'emploi par an sont proposées dans toutes les filières de la production agricole. L'association des salariés agricoles en particulier la Seine Maritime est partenaire de cette bourse à l'emploi.

La Bourse de l'emploi permet de mettre en relation employeur et candidats en quelques clics, qu'il s'agisse de CDI, CDD, d'emplois saisonniers, de contrats d'apprentissage…).

La production agricole recrute, qu'il s'agisse d'emplois pérennes ou saisonniers. Et les chefs d'exploitation ont parfois du mal à dénicher des salariés dans des bassins d'emplois affichant pourtant des taux de chômage plus élevés que la moyenne nationale.Plus de 50 000 salariés permanents sont recrutés, chaque année, en agriculture dont 35 000 exclusivement sur les exploitations de production agricole : 10 800 dans les entreprises du paysage et des espaces verts, 11 400 dans les exploitations de grandes-cultures, 6 900 dans les exploitations viticoles.

D'où l'importance d'un service tel que celui assuré par la Bourse de l'Emploi, pour mettre en adéquation l'offre et la demande dans les territoires ruraux et faciliter les recrutements.Plus de renseignements sur le site :https://www.lagriculture-recrute.org/

95 549 actifs agricoles en Normandie en 2017



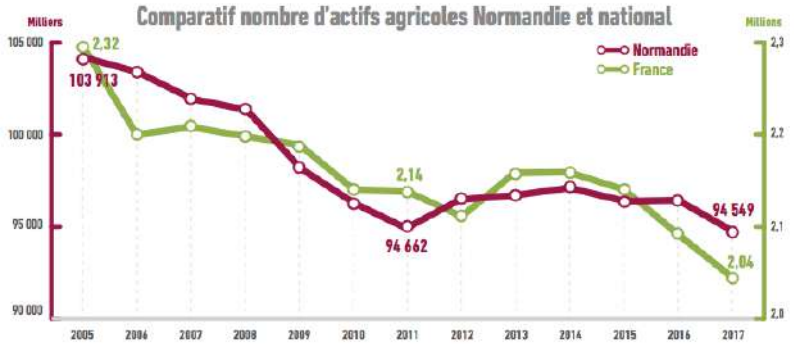
La filière agricole est composée d'actifs salariés et non salariés. Avec ses 95 549 actifs, elle représente 7,2% de la population active normande. (source INSEE : 1 304 867 actifs en 2015).

A ce titre de comparaison, l'artisanat représente 13,1% de l'emploi normand (172 153 actifs en 2015 d'après l'observatoire de l'artisanat normand en 2017)

Une baisse de plus de 1500 actifs entre 2016 et 2017

Entre 2005 et 2017, le nombre d'actifs agricoles a diminué de 7% en Normandie, ce malgré une légère reprise de l'emploi entre 2015 et 2016 (+0,7%). On constate une perte de 1633 actifs entre 2016 et 2017, ce qui en fait la plus grosse chute depuis 2010 (-1,7%).

Cette évolution constatée en Normandie se retrouve également à l'échelle de la France puisque l'on est passé de 2 323 310 à 2 046 326 actifs agricoles en un an, soit une baisse de 7,4%



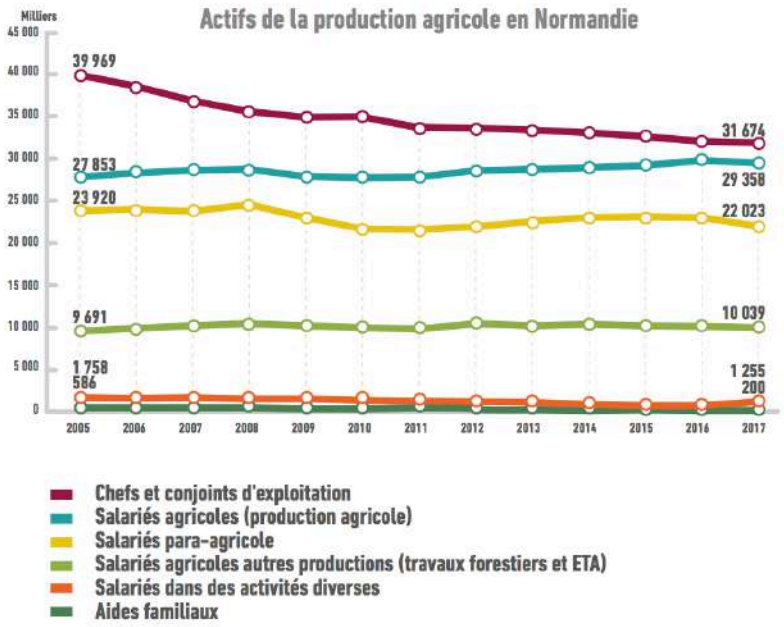
Source : AGRISCOPIE L'emploi et la formation - Chambres d'agriculture Normandie

Des diminutions d'effectifs qui touchent aussi bien les salariés que les chefs d'exploitation

Depuis 2005, le nombre de chefs d'exploitation est en constante diminution. On compte en moyenne 300 chefs d'exploitation en moins par an depuis 2010. Toutefois, cette baisse est plus faible cette année avec seulement 231 contre 390 l'année passée.

Malheureusement, la progression du nombre de salariés qui s'observait depuis 10 ans et qui compensait la baisse des actifs non-salariés s'est arrêtée.

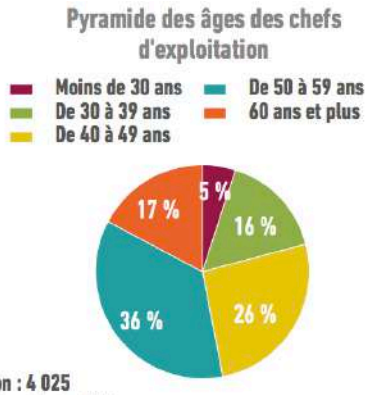
On constate une perte importante, autant chez les salariés de la production agricole (- 1,5 %) que les salariés para-agricoles (- 4,6 %). Seul le nombre d'aides familiaux est à la hausse, avec un gain de 22,5 % entre 2016 et 2017 mais leur nombre reste anecdotique puisqu'ils ne sont que 200 en 2017.

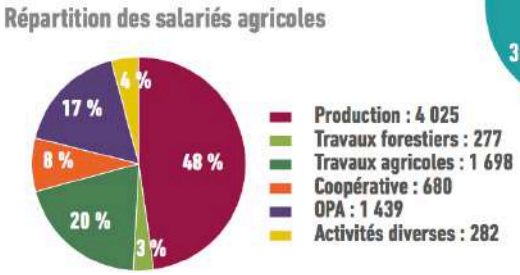


Dans l'Eure

Les chiffres-clés 2019 dans l'Eure

- 12 753 actifs agricoles dont :
- 4 064 chefs d'exploitation
- 8 401 salariés
- 259 conjoints d'exploitation
- 29 aides familiaux
- 476 offres d'emploi agricole
- 1 615 demandes d'emploi agricole





On compte 2 520 salariés eurois travaillant dans une exploitation en polyculture élevage soit 30 % des salariés agricoles du département. Ils sont 1 194 salariés à exercer dans une entreprise d'aménagement des espaces verts (14 %). Le troisième secteur employant de la main d'œuvre est le Crédit Agricole avec 874 salariés soit 10 % des effectifs agricoles du département.

L'Eure représente 35 % des gardes-pêche et gardes-chasse normands, 32 % des gardes forestiers normands et 25 % des salariés travaillant dans des élevages de petits animaux.

Source : AGRISCOPIE L'emploi et la formation - Chambres d'agriculture Normandie

L'agriculture et le développement durable

Jamais les métiers de l'agriculture n'ont été aussi stigmatisés qu'en 2019. Qu'ils soient éleveurs, maraîchers, arboriculteurs et viticulteurs, céréaliers ou distributeurs de produits agricoles, ces professionnels sont quotidiennement mis en cause dans les dysfonctionnements observés dans la nature ou jugés responsables de l'évolution de la santé de tous les êtres vivants.

Appelées sous le nom barbare de « agribashing », ces tensions ont interpelé l'Etat l'amenant à prendre des décisions importantes dans notre secteur d'activité.

Dans ce premier volet sur l'évolution de l'agriculture et de nos métiers, il est une mesure qui vient d'être prise fin 2019 mettant fin à de multiples débats sur les conséquences de l'épandage des produits phytosanitaires à proximité des habitations dans la progression de certaines maladies humaines.

Par arrêté du 27 décembre 2019**, les pouvoirs publics ont limité les zones de non-traitement (ZNT) à 5, 10 ou 20 mètres des habitations dès le 1er janvier 2020** (ou 1er juillet pour les champs déjà ensemencés), conformément aux recommandations de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

Le gouvernement a en effet tranché : une distance minimale de 5 mètres pour les cultures basses, de 10 mètres pour les cultures hautes, de 20 mètres pour l'épandage de certaines substances dites préoccupantes. Des adaptations seront possibles secteur par secteur sous le couvert de la signature de chartes approuvées par les préfets des départements.

Ces mesures divisent bien entendu le monde agricole, les fédérations ou confédérations les jugeant tour à tour trop rapides et restrictives ou, à l'inverse, insuffisantes.

Nonobstant les difficultés de mise en place de ces mesures, reconnaissons toutefois qu'elles participent à la reconnaissance de la dangerosité de certains de nos métiers. A défaut de faire l'unanimité, ces premières mesures enrichissent un débat qui ne pourra s'abstenir de penser à « l'après phyto » que ce soit chez les professionnels ou chez les particuliers.

Article de Dominique Guillet

Diversification des cultures dans l'Eure : deux entreprises s'illustrent dans la production de plantes aromatiques

Sur le plan national, la culture des plantes aromatiques connaît un peu moins la crise que les autres filières, les surfaces cultivées ont en effet augmenté de plus de 150 % en six ans.

Dans le contexte d'une concurrence internationale exacerbée par de nouveaux intervenants produisant à moindre coûts (Chine, Pologne, Madagascar, Comores) et d'une réglementation incroyablement complexe, les pouvoirs publics étudient la faisabilité du développement de cette filière sur le territoire français.

Deux entreprises implantées dans le département de l'Eure participent au développement de ces nouveaux marchés

* Des agriculteurs du Sud de l'Eure, regroupés initialement en coopérative, cultivent depuis vingt ans et commercialisent des plantes aromatiques sous la forme d'huiles essentielles.

Désormais exploitée en SARL, **Normandie Arômes** à Foucrainville commercialise la production de menthe poivrée et de thym, cultivée sur 150 hectares par trois exploitants dont un spécialisé dans la distillation.

La production est en premier lieu destinée à l'industrie pharmaceutique ainsi qu'à la cosmétique.
Ces trois producteurs normands occupent la première place en France dans la culture de la menthe poivrée.

source : http://www.normandiearomes.fr/

* Plus récemment, une seconde entreprise implantée à Alizay depuis 1993, SNPM, s'est rapprochée de trois producteurs normands pour la culture d'estragon, de mélisse et de camomille romaine.

Ce projet porté par l'Agence de l'eau dans le cadre de la diversification de l'assolement devrait permettre une diversification des cultures si les tests agronomiques s'avéraient concluants.

La production serait là-aussi destinée aux industries pharmaceutique et cosmétique.

Article de Dominique Guillet

ZOOM SUR ...
LES ATOUTS DE LA RACE CHAROLAISE

LA CHAROLAISE : PARI GAGNANT POUR VIVRE DE SON MÉTIER

Le plus de la Charolaise : sa qualité bouchère !

Les principaux atouts de la race charolaise lui assurent depuis de nombreuses décennies sa réputation dans le monde entier. Elle est aujourd'hui mondialement reconnue pour le goût de sa viande qui allie à la fois la tendreté et le persillé. Elle est aussi connue des éleveurs comme étant une race rentable, qui propose à la vente une viande de très haute qualité.

Les qualités de la race Charolaise permettent de répondre aux attentes sociétales des éleveurs. La sélection génétique apporte des solutions pour :

- diminuer le temps de traitement passé auprès des animaux
- optimiser les coûts de production, tout en respectant la qualité de la viande produite

la race des grands troupeaux

UNE VACHE FACILE À ÉLEVER

- ses qualités d'élevage reconnues mondialement.
- son tempérament calme, qui assure aux éleveurs un confort quotidien dans la manipulation de bétails.
- sa grande adaptabilité aux contraintes extérieures et à tout système de production, extensifs ou intensifs.
- sa docilité naturelle due à la sélection réalisée par les éleveurs d'autrefois qui utilisaient le charolais comme animal de trait.

DES QUALITÉS BOUCHÈRES INTRINSÈQUES

- sa croissance inégalée de 1.1 kg / jour pendant les 120 premiers jours et un gain moyen de 2.2 kg / jour en période d'engraissement.
- sa forte capacité d'ingestion et un indice de consommation plus faible que la moyenne.
- valorisation optimale du fourrage grossier (viande persillée et tendre à souhait).

Diminution des coûts alimentaires

la garantie d'un veau par an par vache

UNE VACHE TRÈS MATERNELLE

- une garantie d'un veau par an et par vache (Intervalle vêlage – vêlage multipare = 379 jours).
- avec un taux de jumeaux exceptionnel (4 % des vêlages donnent des jumeaux).
- La plus laitière des races allaitantes : 7l de lait/jour= 1000g/j de croissance. Le meilleur PAT 120j

ZOOM SUR ...
LES ATOUTS DE LA RACE CHAROLAISE

LES VÊLAGES FACILES

- des vêlages faciles, même sur les génisses (moyenne raciale = 93%).
- mise en place du programme Vêlage Facile par le HBC pour optimiser au maximum les conditions de naissances (format des bassins, poids à la naissance, ...).

La vitalité des veaux

POUR LE CROISEMENT

Utiliser un taureau Charolais pour le croisement, améliore :

- le potentiel de croissance de plus de 10%.
- La conformation bouchère des autres races

Optimiser la valorisation des produits

UNE RACE ÉCOLOGIQUE ET D'AVENIR

Respectueuse du cycle de la nature, la vache charolaise nourrit son veau avec son lait pendant les sept premiers mois, jusqu'au sevrage. **Elevée à l'herbe, elle préserve, façonne et entretient le paysage** et constitue un élément clé du territoire français. D'autre part, sa grande efficacité alimentaire lui permet de bien valoriser le fourrage grossier et de ce fait d'avoir une nourriture cohérente avec son milieu.

Eu égard aux évolutions de niveau de vie des pays émergents, la demande de production de viande dans ces pays est croissante ; la race charolaise, 1ère race à viande Française, est idéalement placée de par ses performances et ses qualités d'adaptation pour conquérir ces nouveaux marchés.

DES CHIFFRES PARLANTS :

Population	Effectif de vaches mères	Nombre d'éleveurs
Totale (Source : FGE 2013)	1 594 127	46 696
Contrôlée (Source : FGE, 2013)	375 443	
Inscrite au Herd Book Charolais (année 2014)	191 038	2 200

Communiqué de presse

santé
famille
retraite
services
L'essentiel & plus encore

Echanges et annonces pour la protection des agriculteurs : Le Président de la République française sur le stand de la MSA

Bobigny, 22 février 2020

La MSA a accueilli le Président de la République française pour un échange sur le mal-être agricole. Après que Pascal Cormery, président de la Caisse centrale de la MSA, ait proposé la création d'une commission interministérielle sur la prévention du mal-être agricole, le chef de l'Etat a annoncé la mise en place d'une mission parlementaire ad hoc confiée au député Olivier Damaisin.

L'échange d'une quinzaine de minutes a permis d'évoquer les difficultés du monde agricole sur lesquels la MSA est fortement engagée.
Pascal Cormery a proposé au Président de la République de mettre en place une commission interministérielle sur la prévention du mal-être agricole. Cette proposition rejoint l'annonce faite par le chef de l'Etat, durant cet échange, de confier une mission parlementaire à Olivier Damaisin, député de la 3e circonscription de Lot-et-Garonne.

Pascal Cormery précise : « *Depuis plusieurs années, la MSA, le régime de protection sociale agricole, agit pour prévenir et accompagner le mal-être des agriculteurs. Face à la gravité des situations vécues, il est de notre responsabilité collective d'aller encore plus loin. C'est pourquoi j'ai proposé au Président de la République de mettre en place une commission interministérielle qui pourra s'appuyer sur l'expertise et la capacité d'innover de la Msa* ».

La création de cette commission interministérielle est la quatrième proposition du Livre blanc de la MSA, « Cohésion des territoires : 20 propositions pour agir » qui sera diffusé lundi 24 février.

À propos de la MSA
La MSA, deuxième régime de Sécurité sociale, en France, assure la couverture sociale de l'ensemble de la population agricole et des ayants droit : exploitants, salariés (d'exploitations, d'entreprises, de coopératives et d'organismes professionnels agricoles), employeurs de main-d'œuvre. Avec 26,9 milliards de prestations versées à 5,6 millions de bénéficiaires, c'est le deuxième régime de protection sociale en France.

MSA Caisse Centrale – Direction de la communication - Service de Presse		
Géraldine Vieuille	01.41.63.72.41	vieuille.geraldine@ccmsa.msa.fr
@msa_actu	19 Rue de Paris – CS50070	93013 Bobigny Cedex

LES OFFRES D'EMPLOI
Départementales

Conducteur d'engins agricoles F-H
HEUQUEVILLE (27700)
CDD temps plein 6 mois
Secteur d'activité Grandes Cultures
Salaire à débattre

ETA céréales + lin textile région Ecouis recherche conducteur-trice d'engins. Vous aurez pour missions: - conduite d'engins avec utilisation de RTX Trimble - entretien et maintenance des matériels. Niveau de base en anglais apprécié Temps plein avec heures supplémentaires FormationBAC

Expérience souhaitée (savoir-faire)
Date prévue d'embauche Immédiate

Agent agricole polyvalent H/F
FLIPOU (27380)
CDI temps plein
Secteur d'activité Elevage Bovin Lait

Nous recherchons un Ouvrier / Ouvrière agricole polyvalent : - Traite des vaches et tâches associées (nettoyage,). - Alimentation, surveillance, manipulation des animaux (vaches laitières, élèves, veaux), - Conduite d'engins (télescopique, tracteur, pailleuse, mélangeuse), après habilitation interne validée par le responsable, - Entretien propre à l'élevage (curage, fumier, paillage,). - Connaissance mécanique et entretien matériel serait un plus - Autonomie, rigueur et disponibilité
Formation BTS, DUT, Bac +2
Expérience souhaitée (savoir-faire)

Agent agricole polyvalent H/F
LOUVERSEY (27190)
CDI temps plein
Secteur d'activité Polyculture & élevages
Salaire brut1633€ brut
à négocier suivant profil

Exploitation recherche un/e agent agricole polyvalent, les principales taches seront : Travail de plaine, conduite de tracteurs, élevage de poulets environ 35000 poulets à l'année curage, paillage, soins et départ. plantation, récoltes, triage, de pommes de terre. Travail a temps complet 35h/semaine Idéalement situé à 10 kms de l'exploitation.
Local pour prise de repas à disposition.

FormationBAC
Expérience souhaitée (savoir-faire)
Date prévue d'embauche Immédiate

Pour Postuler :
ANEFA NORMANDIE (27)
09.73.03.32.00
9h-12h30 / 13h30-17h

Poste Agent agricole polyvalent H/F
BARVILLE (27230)
CDI temps plein
Secteur d'activitéAviculture
Salaire brut1562.17 Brut à 1612€
Brut selon compétences

Situé sur le secteur de Barville, nous sommes producteurs de canard avec une production de foie gras. Un surcroît de travail nous amène aujourd'hui à recruter un-e Agent avicole Votre poste comportera des missions suivantes : • Élevage • Gavage • Abattage • Transformation • Conditionnement Les candidatures de personnes expérimentées et débutantes sont acceptées . Vous avez des projets, de l'ambition (entreprise. Vous travaillerez dans une entreprise en pleine croissance. Vous travaillerez sur la base de 35 heures. Horaire à définir avec l'entreprise lors de l'entretien . Vous travaillerez du lundi au vendredi de 7h00 à 11h30 - 13h30 à 15h30 avec une astreinte d'un week-end par Vous bénéficierez de bonnes conditions de travail avec un équipement fonctionnel ainsi que d'un chef d'entreprise soucieux de vous permettre de travailler dans un climat serein avec une planification et une anticipation des tâches à effectuer. Vous aurez la possibilité de prendre votre petit-déjeuner sur l'entreprise (local avec micro-onde, douche, wc, lavabo, tenue de travail mise à votre disposition). L'embauche sera possible des accords.
Sans formation agricole
Débutant accepté
Date prévue d'embauche Immédiate
Repas OK / A charge employeur
Pas de logement sur place

Rencontre Asavpa seniors à Sassey
22 janvier 2020

Nous étions 25 participants dans la salle communale de Sassey pour notre rencontre de début d'année.Ce fut l'occasion de présenter nos meilleurs vœux, surtout la santé. Nous avons fait la connaissance de Constance Guéné, notre nouvelle animatrice, à qui nous souhaitons une bonne adaptation.

Merci à Elisabeth Plessis pour sa présence, en tant que représentante du conseil d'administration de l'Asavpa. Elle nous a fait part des prochaines activités : le salon de l'agriculture à Paris et l'assemblée générale.

Pour notre groupe, nous avons programmé une sortie en bateau, sur la Seine, au départ de Poses le jeudi 14 mai 2020 et notre assemblée générale pour fin juin.

Nous avons eu une pensée particulière pour Lionel Mariel qui est décédé à 63 ans. Suite à une chute, son état de santé s'est rapidement dégradé. Ses obsèques ont eu lieu le 15 janvier à Epégard. Nous gardons de lui le souvenir d'un adhérent chaleureux et fidèle à nos rencontres.

Nos retrouvailles permettent de conserver des liens créés depuis de nombreuses années au sein de notre association, et, de rester informés des évolutions de nos métiers de salariés de l'agriculture.

Elles sont également un temps de convivialité, agrémenté d'un copieux repas. Un couscous était au menu ainsi que la traditionnelle galette des Rois et des Reines ! C'est avec des jeux de société que nous avons terminé cette agréable journée.

Jean-Marie Huyghe

PLANNING JOURNEES
Découverte par la pratique 2020

Date	Lieu	Thème
6 février 2020	CFA Hortipole Évreux	Maintenance du matériel E-V
9 mars 2020	CFPPA Le Neubourg	Soudure
12 mars 2020	CFA Hortipole Évreux	Initiation à l'Élagage
A définir	CFA Canappeville	Électricité
9 avril 2020	CFA Hortipole Évreux	Dallage - Pavage
27 avril 2020	CFPPA Le Neubourg	Mécanique Agricole niv1
4 mai 2020	CFPPA Le Neubourg	Mécanique Agricole niv2
19 mai 2020	CFA Hortipole Évreux	Floriculture

Pour toutes inscriptions, n'hésitez pas à nous contacter :

A.S.A.V.P.A. 27
9 rue de la Petite Cité - C.S. 80 882, 27008 Évreux Cedex
Tél. : 02.32.78.80.49 ou 07.81.27.45.04 E-mail : asavpa27@gmail.com

Avoir de belles gousses d'ail

Choisissez l'ail blanc ou violet pour une plantation à l'automne en raison de leur plus grande résistance au froid. L'ail rose ou rouge ne pourra être planté qu'au printemps.

L'ail ne supporte pas la présence d'autres alliacées (oignons, poireaux, échalotes et ciboulettes), donc évitez des planter à proximité voire même dans un délai de quatre ans dans un terrain ayant accueilli ces cultures.

L'ail est une plante très frugale en eau et doit donc être cultivée sur un sol drainant n'ayant pas reçu de fumure organique depuis moins d'un an. En terrain lourd, plantez les bulbes sur des buttes d'une dizaine de centimètres de hauteur espacées de 20 cm. Placez la bulbe la pointe en l'air tous les 10-12 cm. Inutile d'arroser après la plantation, l'arrosage naturel étant suffisant.

La récolte peut se faire soit en vert dès le mois de mai soit, en juillet, lorsque le tiers du feuillage sera jaune. Pour accélérer la maturité, vous pouvez coucher le feuillage sur la plante voisine ou même nouer le feuillage sur la plante elle-même et laisser les bulbes se ressuyer sur le sol à l'abri du soleil, une journée ou deux.

Toutes les courges ne sont pas comestibles

Dans un message publié en octobre 2017 et 2019, L'ANSES met en garde sur les risques sanitaires encourus lors de la consommation de courges.

En effet, si les **courges ornementales** comme les **coloquintes** sont connues pour leur toxicité qui les rend non comestibles (bien qu'elles soient parfois vendues au rayon fruits et légumes!), **certaines courges alimentaires peuvent devenir toxiques à la suite d'hybridations sauvages**. "Ce phénomène se produit lorsque cohabitent des variétés amères et des variétés comestibles, dans un même potager ou dans des potagers voisins, et que les graines sont récoltées et semées d'année en année", détaille l'Anses.

Or, ces cucurbitacées non-comestibles peuvent représenter un grave danger pour la santé. Elles peuvent causer vomissements, crampes intestinales et diarrhées sanglantes provoquant une déshydratation. Des vertiges, une salivation abondante et des palpitations peuvent également apparaître. Au moindre signe de malaise, il faut immédiatement appeler le 15.

Méfiance donc face à des courges ne présentant pas les caractéristiques normales de taille, forme et couleur. De plus, si la courge est amère, recrachez-la : elle n'est pas consommable. Cette amertume provient des substances très irritantes et amères produites naturellement par la plante afin de se protéger des insectes.

N'hésitez pas à renouveler vos semences auprès des distributeurs spécialisés.

Gâteau renversé aux pommes et caramel

Ingrédients
6 personnes
Pour le caramel
75 g de sucre
6 c. à s. d'eau
Pour le gâteau
5 pommes Golden
3 oeufs
150 g de sucre
95 g de crème liquide entière (35% de MG)
185 g de farine
1 c. à c. de levure chimique
65 g de beurre fondu
3 pincées de fleur de sel

Matériel
Couteau d'office
Epluche-légumes
Fouet
Four traditionnel
Moule à manqué ou rond
Planche à découper
Bol(s)

Préparation
Étape 1 :
Beurrez un moule à manqué.
Versez le sucre et l'eau dans une casserole et faites caraméliser.
Versez dans le moule.
Pelez les pommes, coupez-les en quartiers puis chaque quartier en deux.
Tapissez la surface du moule avec les pommes.

Étape 2 :
Dans un grand bol, fouettez les oeufs et le sucre.
Ajoutez la crème et fouettez.
Ajoutez la farine, la levure et le sel et fouettez délicatement juste assez pour ne plus voir la farine
Ajoutez le beurre fondu et tiédi et fouettez.
Versez dans le moule, sur les pommes et enfournez pour environ 40 minutes à 170°C.
Démoulez.

Pommes de terre farcies au fromage à raclette

Ingrédients
4 personnes
4 pommes de terre à chair ferme (grosses)
150 g de fromage à raclette
100 g de lardons
1 oignon
10 cl de crème liquide
1 bouquet de ciboulette
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel ou sel fin
Poivre

Matériel
Couteau d'office
Four traditionnel
Papier cuisson
Planche à découper

Préparation
Étape 1 :
Lavez puis séchez les pommes de terre.
Enveloppez-les de papier cuisson et mettez-les dans un four préchauffé à 200°C pour 1 heure de cuisson.
Pelez et émincez l'oignon.
Dans une poêle faire revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive.
Ajoutez les lardons et laissez revenir 6 minutes.
Coupez le fromage à raclette en petits dés.

Étape 2 :
Après cuisson des pommes de terre, coupez-les en deux et récupérez délicatement la chair.
Dans un saladier: écrasez la chair de pommes de terre, ajoutez le mélange oignon et lardons, la crème liquide, les dés de raclette et la ciboulette ciselée.
Salez légèrement et poivrez. Mélangez.
Garnissez chaque pomme de terre avec cette farce.
Enfournez pour 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
Dégustez avec une salade verte.

NOS PARTENAIRES
Financiers

NORMANDIE-SEINE
Le bon sens a de l'avenir

msa
santé
famille
retraite
services
L'essentiel & plus encore

ASSOCIATION DES SALARIÉS AGRICOLES NORMANDIE

ASAVPA 27
Association de Salariés de l'Agriculture pour la Vulgarisation du Progrès Agricole

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE NORMANDIE