

Définition des notions CCM relatives à la culture maraîchère

Les subdivisions et les dispositions spécifiques constituent une base pour la saisie des données et préparation par la Centrale suisse de la Culture maraîchère et des cultures spéciales, ainsi que par les Services cantonaux/Services d'annonce. Le document s'impose comme Annexe aux Directives pour la saisie des données Légumes de la CCM.

Légumes (selon types d'utilisation)	Légumes frais	Légumes, qui ne sont pas destinés à la transformation industrielle ou à la garde en entrepôt, mais à la consommation à l'état frais. Sous légumes frais, la CCM enregistre lors de l'enquête sur les surfaces et les quantités également les légumes frais* qui sont destinés à la préparation/à l'apprêt en mets cuisinés/prêts à la consommation. (Produit apprêtés en mets cuisinés "Quatrième gamme" et en produits frais "Convenience", "Freshcut", etc.). Produits du type: salades / salades mêlées, salade de carottes, etc. <i>* en r. gén. préparés, lavés, coupés, mêlés, mais toutefois sans les procédés de transformation mentionnés sous "Légumes de transformation".</i>
	Légumes de garde	Légumes pour l'encavage, resp. l'entreposage (durant l'hiver). Ce sont: carotte, céleri, betterave à salade, chou blanc/rouge, chou frisé, oignon, chou de Chine, chicorée pain de sucre, carotte jaunes, cicorino rosso.
	Légumes de transformation	Légumes destinés à la transformation ou préparation industrielle et qui, par-là, sont rendus conservables plus longtemps (congélation, séchage /blanchiment, surgélation, addition de substances servant à assurer la conservation, etc.) La prise en charge (acquisition) est en règle générale régie par contrat. La CCM distingue: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits principaux: pois à battre, haricot récolte mécanique, épinard, carotte parisienne. ▪ Produits secondaires: a) autres légumes pour la transformation: chou à choucroute, rave à compote, concombres-vinaigre. b) autres légumes frais / de garde pour la transformation: choux-fleurs, chou, carotte, betterave salade, rhubarbe, céleri-pomme, oignon, etc.
	Autres légumes	Légumes qui sont destinées à la production de semences/jeunes plants. Produits : oignons à repiquer, chicorée racine, etc.
Légumes (sel. autre répartition)	Cultures précoces	Primeurs au printemps dont les produits suivants: carottes précoces, oignons hivernés nouveaux
	Cultures pérennes	Cultures maraîchères pluriannuelles, Produits: rhubarbe, asperge blanche/verte, artichaut
	Sans indication	Culture pérenne de quelques semaines à des mois, en r. gén. cultures annuelles avec/sans hivernage
Quantité	Quantité de base sur le marché des légumes	La plus petite quantité, considérée comme unité commerciale de base, couramment adoptée et reconnue sur le marché des légumes est celle de "l'ampleur d'une palette".
Surface	Surface de culture légumière	Parcelles, sur lesquelles des légumes sont cultivés comme principale culture (= partie de la surface agricole utile (SAU) sur laquelle a lieu la culture de légumes). Les surfaces cultivées sont recensées par enquête effectuée auprès des exploitations par les cantons au début mai.
	Surface de culture	Surfaces effectives de culture, nette, c.-à-d. sans passage (= surface de culture ou surface totale ensemencée ou plantée). La surface de culture est en général plus grande que la surface de production de légumes, du fait que les parcelles peuvent être occupées de façon multiple, en ce sens que plusieurs types de culture se juxtaposent).
	Surface sous construction	Surface de base / Superficie de construction serre et tunnel.
Culture	Plein champ	Surface non couverte, couverture à plat à même le sol (voiles, films perforés, couvertures mulching) et tunnels bas (sur plates-bandes, resp. bandes de terre cultivées sans passage possible pour les personnes).
	Serre et tunnel	Constructions avec et sans fondations fixes (verre/plastique/plexi) <ul style="list-style-type: none"> a) avec fondations en dur (serre verre, construction plastique) b) sans fondations fixes (tunnel haut, construction plastique)

Méthode culturale	SGA/Traditionnel	La CCM note ensemble la quantité Suisse garantie (SGA) et la quantité conventionnelle/traditionnelle.
	Bio	La CCM note ensemble toutes les méthodes de culture biologique.
Zones (www.ezv.admin.ch)	Zone frontalière	Le trafic rural de frontière permet aux agriculteurs domiciliés dans la zone frontalière suisse (10 km) d'exploiter des terres situées dans la zone frontière étrangère voisine (également 10 km) et d'en importer les récoltes en exonération de redevance. Même si en réalité cette liberté est relativement peu utilisée, il va de soi que par analogie les exploitants de la zone frontière étrangère ont les mêmes possibilités d'allègement douanier. Une réglementation spéciale s'applique aux pratiques de marché/démarchage.
	Zone franche	Les zones franches de Gex et de la Haute Savoie sont les deux seuls territoires en provenance desquels il est possible d'importer librement des marchandises en Suisse. Les vallées grisonnes hors du territoire douanier CH comme Samnaun ou Sampuoir ne peuvent pas être comparées à des zones franches. Il s'agit de régions, qui politiquement font partie du territoire suisse, mais qui sont exclues du territoire douanier de la Suisse; ce qui fait qu'il est impossible d'importer de ces régions des marchandises exemptes de taxes.
	Principauté du Liechtenstein	La Principauté du Liechtenstein fait juridiquement partie du territoire suisse (union douanière); d'où le fait qu'il n'existe pas de frontière entre les 2 pays. La quantité est calculée comme marchandise indigène.

Autres notions:

- Ordonnance sur la terminologie agricole et la reconnaissance des formes d'exploitation (Ordonnance sur la terminologie agricole, OTerm), Numéro RS: 910.91
- Explications dans les données de base du rapport statistique annuel Légumes de la CCM