

édito

Chaque jour la bio s'impose un peu plus comme une alternative économiquement viable pour notre économie. Plusieurs revues titraient récemment «la Bio ne connaît pas la crise». Cela est vrai du moins pour les principales filières agricoles comme pour les entreprises de transformation de notre secteur d'activité. Cette croissance spectaculaire n'est pas le fait du hasard, c'est le résultat d'un travail initié en 1991 lors de la naissance du label Bio Européen. Mais, c'est surtout le lien de confiance que la profession a su tisser avec ses clients et qu'il nous faudra entretenir durablement.

Dans ce contexte optimiste, nous allons accueillir de nombreux nouveaux agriculteurs qui s'engagent en Bio. En effet, si notre département a toujours connu une croissance en la matière, 2008 / 2009 constitue une petite révolution puisque nous devrions augmenter de 25 % nos surfaces en Bio et le nombre d'agriculteurs également.

Cela nous oblige à envisager l'avenir sous un nouvel angle, avec de nouveaux moyens d'accompagnements. C'est ainsi qu'a été bâti le plan d'action Bio du Conseil Général du Gard, suite à l'audit 2008. Ce programme est opérationnel dès 2009. Vous le savez, le CIVAM Bio a fortement contribué à son élaboration et il prendra sa place dans sa réalisation.

Le CIVAM Bio va s'impliquer sur l'information et sur l'organisation économique des filières. Nous souhaitons que cela se fasse en partenariat avec les entreprises, qui ont aujourd'hui des besoins d'approvisionnement locaux pour que la «filière Bio» garde sa cohérence et la vivacité qui en fait son succès.

C'est dans cet esprit que nous abordons l'assemblée générale le 18 mai prochain à Alès avec comme objectif celui de pouvoir porter les intérêts d'une filière unie de l'amont à l'aval. Je vous invite donc à venir nous y rejoindre.

Marc Bruzard, président

CIVAM Bio Gard
Domaine de Puechlong
30610 St-Nazaire-des-Gardies
Président : Marc Bruzard
Gérard Deleuse : 04.66.77.47.84.
Julie Perrin : 04.66.77.49.58.
Alexandre Bancarel : 04.66.77.49.58.
fax. 04.66.77.10.83.
www.civamgard.fr



Mise en page : Cathy Guiraudet-Baumel.
Rédaction : A. Bancarel, G. Deleuse, Julie Perrin.
Photos : FDECANTE, CIVAM Bio 30.

Histoire d'agriculteur bio

Christophe Aguilar,
Domaine de la Patience

Viticulteur en 2^{ème} année
de conversion à Bezouze

Après avoir œuvré à la restructuration de l'exploitation familiale pendant près de 9 ans, Christophe Aguilar et son épouse achètent, en 1999, le Domaine de la Patience (qui tient son nom d'une herbacée, «la patience», présente sur ces terres).

Pendant les premières années, son vignoble est conduit selon les préceptes de la démarche viticulture raisonnée Terra Vitis. En 2006 il désire aller plus loin et commence à réfléchir à la conversion de ses terres vers l'Agriculture Biologique. Cette réflexion est déclenchée par l'arrivée d'un nouveau œnologue sensibilisé aux techniques de vinification biologiques et naturelles (Cabinet Natoli à Montpellier).

Pour lui cette démarche est l'aboutissement d'une réflexion à la fois technique et personnelle :

«J'ai d'abord pris contact avec le conseiller de la Chambre d'Agriculture pour savoir si mon vignoble était adapté à la conduite biologique et balayer les principaux aspects techniques à prendre en compte. Je me suis aussi rendu au salon Millésime Bio pour goûter des vins et mesurer l'écart entre mes produits et ceux qui étaient commercialisés sur le marché de la bio. Après cette période j'ai réalisé que la conversion vers l'Agriculture Biologique était faisable. Mais il y a un écart entre la réflexion et le passage aux actes. C'est à ce moment qu'une période d'acceptation est nécessaire pour réellement entreprendre les démarches».

Christophe a opté pour une conversion progressive : en 2008 il a converti 14 ha. Cette surface a été augmentée de 15 autres en 2009. En 2010, la totalité du vignoble sera converti en Agriculture Biologique, soit 60 ha. Pour lui la mixité entre productions biologiques et conventionnelles se gère convenablement mais requiert beaucoup de rigueur et demande une traçabilité totale. Le fait que l'ensemble du vignoble soit en totalité en bio en 2010 simplifiera selon lui le travail.

Au niveau des investissements, l'achat d'un tracteur 4x4, d'une décavailleuse hydraulique et d'un appareil de traitement supplémentaire a été nécessaire pour s'adapter à la conduite des vignes en bio.



Actuellement le vignoble est organisé autour de quatre circuits commerciaux : la vente en vrac pour le négoce, la vente directe au caveau, la vente pour des clients français (restaurateurs, cavistes) et l'export bouteille (Belgique, Suisse, Danemark, Etats-Unis,...). Pour le moment le passage en bio n'a pas encore entraîné de restructuration dans sa stratégie commerciale :

«Le marché des vins en conversion vers l'AB ne vient pas tout seul, il faut le chercher. Je m'attends quand même à être contacté par des acheteurs spécifiques au circuit bio qui achèteraient mes vins en conversion. Cela leurs permettrait de me fidéliser comme fournisseur et d'avoir un temps d'avance lorsque mes vins auront le logo AB.»

Christophe nous livre pour finir un petit bilan de ses deux années de conversion :

«Même si l'année 2008 a été techniquement difficile, j'ai maintenant l'impression d'aller dans le bon sens. Le passage en bio m'a redonné un surplus de motivation. Retravailler le sol est quelque chose qui me plaît beaucoup. Je pense que l'Agriculture Biologique est une tendance lourde, qui sera le standard en viticulture d'ici 10 à 15 ans».

Surface

60 ha (30 en bio en 2009, la totalité en 2010)

Main d'oeuvre

2 permanents et 4 saisonniers 10 mois sur 12

Appellations

AOC Costières de Nîmes
Vin des Coteaux du Pont du Gard,
Vins de Pays d'OC

Quelques repères

contact

Domaine de la Patience
Chemin de Marguerittes
30320 BEZOUZE
Tél : 04 66 75 95 94
domainedelapatience@orange.fr

● Viticulture

Compte-rendu de la journée d'information sur la vinification des vins Bio et naturels

Le 4 mars dernier a eu lieu une demi-journée d'information sur la vinification des vins bios.

Initié par le CIVAM Bio en partenariat avec l'AIVB-LR, cette action a, si l'on se réfère au nombre de participants (plus de 45), répondu à une attente réelle de la part des vignerons.



Outre ce besoin de références, il se trouve que l'on est à une période charnière concernant la vinification des vins bios. Cette journée tombait donc à pic pour faire une synthèse des pratiques actuelles et pour évoquer la future réglementation européenne.

C'est d'abord Valérie Pladeau (AIVB) qui a présenté la plaquette qui détaille les cahiers des charges privés de vinification existants ainsi que les règlements biologiques étrangers (USA, Suisse).

Cette synthèse permet de comparer les niveaux d'exigence des différents cahiers des charges et ainsi d'avoir des références techniques. C'est donc un document utile pour appréhender les marchés à l'exportation.

Monique Jonis (ITAB) a ensuite présenté l'état d'avancement du projet européen de réglementation sur la vinification des vins bios (ORWINE), projet au sein duquel elle représente l'ITAB. Bien que son achèvement soit prévu pour septembre 2010, l'harmonisation des pratiques des 27 pays n'est pas une sinécure. Un point de discordance essentiel concerne les doses de SO₂ autorisées.

Ont été traités ensuite les aspects techniques de la vinification avec les interventions de Jean Natoli (Laboratoire Oenoconseil) et de Henri Dayon (ICV VVS).

Jean Natoli a d'abord insisté sur l'importance que représente la démarche du passage en bio pour un viticulteur. Il a ensuite décliné, au travers de quelques exemples, la vinification des vins bios : gestion du cuivre au vignoble, du SO₂ en cave, problème du manque d'azote des moûts, intérêt de l'utilisation de levures sèches actives (LSA).

Henri Dayon s'est quant à lui attardé sur la gestion du SO₂ dans les vins bios : pourquoi limiter son utilisation, ses propriétés et actions en œnologie, comment raisonner son utilisation à la récolte, pendant la vinification et au cours de l'élevage. Il a terminé son intervention en présentant les alternatives possibles à l'utilisation du SO₂.

Contact : Florian ATTHENONT au 04 66 77 11 22

Vous pouvez télécharger la plaquette sur les cahiers des charges de vinification biologiques sur le site internet de l'AIVB-LR : 3w.millesime-bio.com (rubrique « Tout savoir sur le vin Bio »).

● L'agence de l'eau s'implique dans le développement de l'AB



Les aides à la conversion Bio (MAE CAB), versées aux agriculteurs pour une durée de 5 ans, sont actuellement prises en charge par l'Union Européenne (60 %) et par l'Etat (40 %). Depuis 2 ans le nombre d'exploitations qui se convertissent à l'AB ne cesse de croître au niveau départemental et régional. Les budgets de l'Etat ne progressent pas en proportion des besoins.

L'Agence de l'Eau a donc décidé de prendre en charge, à compter de 2010, les aides à la conversion sur des zones de captages où des pollutions par les pesticides, que la Bio n'utilise pas, sont avérées. Cet engagement permettra ainsi aux agriculteurs dont les parcelles sont situées dans les zones concernées de bénéficier d'une certaine garantie pour l'attribution d'aides.

A l'heure actuelle seules quelques zones de captages sont clairement répertoriées (Aimargues, Lézan et Vacquières) mais leur nombre va augmenter au fil du temps. Le CIVAM Bio Gard, via notre fédération régionale (FRAB), a signé une convention de partenariat avec l'Agence de l'Eau pour assurer le lien avec les producteurs qui seront concernés par la mise en place de ce programme.

● Découverte des vins bio Rencontre vignerons - restaurateurs

Lundi 27 avril 2009 à l'Hôtel d'Entraigues sur Uzès

L'objectif est de proposer aux professionnels Gardois des métiers de la restauration, un temps d'échange avec des vignerons Bio pour mieux connaître leurs pratiques et les particularités des « vins Bio ». Au programme : présentation de la viticulture biologique, dégustation des vins des domaines présents et visite du domaine de Malaïgue voisin. **Nous espérons toucher plus d'une trentaine de restaurateurs pour 8 à 10 vignerons présents.** Cette rencontre devrait déboucher sur une action de promotion des vins Bio via les restaurateurs qui apprécieront les produits proposés.

Cette journée, fait partie du plan d'action soutenu par le Conseil général sous la bannière « Militant du goût » elle est donc réservée aux vignerons Gardois. Les inscriptions sont complètes mais vous pouvez cependant nous contacter en cas de désistement des participants prévus.

Contact : ATTHENONT 04 66 77 11 12 ou f.atthenont@biogard.fr
ou Gérard DELEUSE, 04 66 77 47 84



Ets BARNIER
Alimentation animale

Aliments composés pour :
bétail, chevaux, volailles.

Céréales
entières, broyées.
Son, Luzerne déshydratée,
Tourteaux, Pois.

Certifiés par ECOCERT SAS F 32600

et aussi: Argile, Minéraux, Phytothérapie,
Traitement biologique des litières...

En vente dans votre département au :
Comptoir agricole Cévenol à Alès 04.66.86.15.27
www.etsbarrier.com 26460 BOURDEAUX 04.75.53.34.71

● Événements Bio

Le CIVAM Bio Gard est partenaire de deux évènements :

> Soutien au lancement d'un marché de producteurs à Clavières

L'association des commerçants du quartier alésien de Clavières est en train de monter un marché de producteurs bios et de produits du terroir. Une vingtaine de producteurs sont partants, dont huit agriculteurs bios.

Ce marché aura lieu tous les mercredis matins, au centre commercial de Clavières.

La promotion de ce marché sera assurée par la mairie d'Alès par le biais de banderoles, affiches, flyers et panneaux de fléchage.

Les radios France Bleue Gard Lozère et Radio Grille Ouverte annonceront l'évènement.

Le premier jour de marché aura lieu le mercredi 6 mai.

Contact : Sylvie Puechlong au 04 66 56 53 51
ou Christian Bertrand au 04 66 55 68 27

> Soutien à l'organisation d'une foire bio et artisanale au Caveau d'Héraclès à Vergèze

Une foire bio et artisanale aura lieu au Caveau d'Héraclès à Vergèze le **samedi 23 mai**, à l'occasion de la journée nationale de la **Fête de la Vigne et du Vin et de l'anniversaire du caveau.**

Une quinzaine d'exposants est attendue. La journée sera aussi ponctuée d'animations.

La promotion de cette manifestation est assurée par voie d'affiches et de flyers, avec le soutien du Conseil Général du Gard.

Contact : Sonia Belchi au 04 66 88 85 50

> 5^{ème} Foire Bio de Barjac

Le CIVAM Bio organise la comme chaque année la Foire Bio de Barjac. La 5^{ème} édition de cet évènement a lieu cette année le **dimanche 26 juillet 2009.**

Cette manifestation est ouverte aux producteurs certifiés bio seulement.

Le règlement intérieur de la foire et le bulletin d'inscription sont téléchargeables dès à présent sur le site du CIVAM : www.civamgard.fr, mais nous pouvons vous les faire parvenir par courrier à votre demande.

Cette manifestation est organisée avec le soutien du Conseil général du Gard.

Contact : Julie Perrin au 04 66 77 49 58

● Infos réseau CIVAM

> Filière locale Chanvre pour l'éco-construction

Une quinzaine d'hectares sont mis en culture par une dizaine d'agriculteurs bio gardois qui vont expérimenter la culture sous climat méditerranéen. Des journées de formation sur le sujet sont organisées par la FD CIVAM du Gard. **Contact : Antoine Carlin, 04 66 77 14 55**

> RACINES Gard Lozère

De nouveaux agriculteurs bio font partie de RACINES (accueil éducatif à la ferme). Si la démarche vous intéresse, **contactez Sylvia Pélissier, 04 66 77 15 04**

Vie associative : AG CIVAM BIO 30

Elle aura lieu cette année le 18 Mai 2009 à partir de 15h00 sur Alès au sein des locaux de Myriapôle.

Au-delà des volets statutaires habituels (rapport d'activité et comptes) que nous aborderons rapidement, nous souhaitons vous proposer une réflexion sur l'évolution des missions du CIVAM Bio.

Vu le développement conséquent de l'agriculture biologique sur notre territoire et les enjeux d'avenir qu'il faudra relever, le conseil d'administration a souhaité pouvoir créer des collèges entreprises, coopératives et autres...

Appel à cotisation

Le statut associatif du CIVAM Bio nous confère une certaine indépendance. Ceci reste vrai tant que nous pourrions compter sur votre soutien.

Nous vous rappelons que votre contribution reste, pour le CIVAM Bio 30, importante, car le financement des actions n'est jamais intégralement couvert par les subventions que nous pouvons obtenir.

Sachez également que l'adhésion est ouverte à toutes personnes intéressées par le développement de la Bio dans le Gard (agriculteurs Bio, en conversion, personnes ayant un projet d'installation, magasins Bio, entreprises de transformation, ...).

Alors toutes celles et ceux qui n'ont pas encore adhéré au CIVAM Bio trouveront **un bulletin d'adhésion 2009** joint à ce Flash Info Bio.

Les marchés de producteurs du Gard

Marché hebdomadaire de Clavières

Date: tous les mercredis matins, à partir du 6 mai

Lieu: Centre Commercial

Contact : 04 66 56 53 51

Marché des producteurs de pays de Saint Ambroix

Date : tous les mardis de 8h00 à 13h00

Lieu : Place du Temple

Contact : 04 66 04 50 07

Marché hebdomadaire de Beaucaire

Date : tous les samedis matins - Lieu: Place Vieille

Contact : 04 66 59 10 06

Marché des producteurs de pays de Montfrin

Date : tous les jeudis de 18h00 à 20h00

Lieu : cave coopérative

Contact : 04 66 04 50 07

Marché des producteurs de pays de Générac

Date : 21 juin, 6 juillet, 5 août, 3 septembre de 18h00 à minuit - Lieu : Générac

Contact : 04 66 04 50 07

Marché des producteurs de pays de Marguerittes

Date : tous les mercredis, de 17h30 à 20h30

Lieu: Marguerittes

Contact : 04 66 04 50 07

Marché des producteurs de pays de Meyrannes

Date: 7 juin, 5 juillet, 9 août, 6 septembre, de 8h30 à 13h00 et les 18 juillet et 8 août de 17h00 à 23h00

Lieu : Meyrannes

Contact : 04 66 04 50 07

● Les aides à l'agriculture biologique

Aides à la certification

La Région Languedoc Roussillon renouvelle, en 2009, son dispositif d'aide à la certification en Agriculture Biologique, mis en place depuis 2007.

La Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en Languedoc Roussillon (FRAB LR) contribue à la mise en œuvre de ce dispositif, en centralisant les demandes. Elle vérifie que votre dossier est bien éligible et complet avant de le transmettre aux services de la Région.

Nous vous rappelons la marche à suivre pour bénéficier de l'aide :

1 - Remplir le dossier et joindre les pièces nécessaires. Transmettre le tout à la FRAB avant le 31 août 2009. Vous pouvez vous procurer le dossier de demande d'aide et

vous renseigner sur les critères d'éligibilité auprès de la FRAB LR (Arielle BOURGEON au 04 67 06 23 48).

2 - S'assurer auprès de la FRAB que votre dossier est complet. Contactez également pour cela Arielle BOURGEON à la FRAB LR.

3 - La Région vous enverra une notification d'attribution d'aide et une demande paiement. Remplir et signer la demande de paiement qui devra être accompagnée de votre facture de certification acquittée. Renvoyez le tout à la Région.

4 - Paiement de l'aide directement sur votre compte.

Contact :

FRAB LR Arielle BOURGEON

T : 04 67 06 23 48 - F : 04 67 06 23 49

Possibilité de télécharger le document sur le www.civamgard.fr, rubrique Publications, thématique «Agriculture Biologique»

Le crédit d'impôt en faveur de l'Agriculture Biologique

La loi d'Orientation Agricole de 2006 avait institué un crédit d'impôt en faveur des exploitations qui réalisent au moins 40 % de leur chiffre d'affaires dans les activités certifiées en Agriculture Biologique. Ce dispositif ne devait être que provisoire, en ne s'appliquant que sur les revenus 2005, 2006 et 2007.

La loi de finances rectificative 2007 a prolongé cette mesure sur les revenus 2008, 2009 et 2010. Par la suite la loi de finance 2009 a prévu le doublement de ce crédit d'impôt sur les revenus 2009 et 2010.

Le tableau ci-dessous permet de visualiser concrètement les montants alloués, les conditions d'éligibilités ainsi que les démarches à suivre :

	Revenus 2008	Revenus 2009	Revenus 2010
Montant du crédit d'impôt	Forfait de base de 1200 € majoré, dans la limite de 800 €, de 200 € par hectare exploité selon le mode de production biologique Plafond = 2000 €	Forfait de base de 2400 € majoré, dans la limite de 1600 €, de 400 € par hectare exploité selon le mode de production biologique Plafond = 4000 €	Forfait de base de 2400 € majoré, dans la limite de 1600 €, de 400 € par hectare exploité selon le mode de production biologique Plafond = 4000 €
Année paiement crédit impôt	2009	2010	2011
Conditions d'éligibilité	Sont visées les entreprises agricoles, individuelles ou sociétaires, quel que soit leurs modes d'impositions (au forfait, au réel simplifié ou normal). 40 % des recettes doivent provenir d'activités certifiées en bio. Les exploitations titulaires d'un CAD ou l'aide MAE à la conversion Bio ne peuvent bénéficier du crédit d'impôt, sauf si au moins 50% de l'exploitation est en mode de production bio, ces mêmes 50 % ne bénéficiant pas d'aides à la conversion.		
Comment bénéficier du crédit d'impôt ?	Se procurer l'imprimé CERFA sur impots.gouv.fr (dans la rubrique «recherche» taper 2079-BIO-SD) Joindre l'imprimé à votre déclaration de revenus (entreprises individuelles) ou à votre relevé de solde (entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés). Attention : les exploitants en entreprises individuelles doivent reporter le montant du crédit d'impôt sur la déclaration de revenu, les structures soumises à l'impôt sur les sociétés doivent reporter le montant sur le relevé de solde. Téléchargez le document sur le www.civamgard.fr, rubrique Publications, thématique «Agriculture Biologique»		
Précisions sur le dispositif	Vous avez droit au crédit d'impôt, même si vous ne payez pas d'impôts (les agriculteurs qui ne paient pas d'impôts reçoivent directement la somme correspondante). En GAEC, ces montants sont multipliés par le nombre d'associés, dans la limite de 3. Si vous avez omis de demander le Crédit d'Impôt les années précédentes, vous pouvez encore le demander 3 ans après l'exercice concerné (pour cela envoyez le formulaire CERFA de l'année concernée + une demande écrite au centre des impôts dont vous dépendez)		



Exonération de la taxe foncière sur les propriétés non bâties (TFPNB) pour les exploitations Bio

Avec l'objectif de favoriser le développement de l'agriculture biologique, les conseils municipaux et les organes délibérants des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) à fiscalité propre peuvent, sur délibération et pour la totalité de la part revenant à chacun d'eux, exonérer de la taxe foncière sur les propriétés non bâties, (TFPNB) pendant cinq ans, les propriétés exploitées selon un mode de production biologique. Cette possibilité est maintenant inscrite dans la loi N°2008-1425 du 27 décembre 2008.

L'exonération nouvelle doit bénéficier à l'exploitant du terrain, qu'il en soit le propriétaire ou le locataire.

Elle s'appliquera, pour la première fois, à compter des impositions établies au titre de 2010, suivant les délibérations intervenues avant le 1er octobre 2009, pour les parcelles qui sont exploitées selon un mode de production biologique à compter du 1er janvier 2009.

Vous pouvez dès à présent vous rapprocher de votre commune pour savoir si elle compte mettre en place une telle délibération d'ici l'automne prochain.

Contact : Alexandre BANCAREL au 04 66 77 49 58

Panorama de l'agriculture biologique gardoise

Voici un baromètre simplifié relatif aux principales filières faisant état de données comparatives en 2007 et 2008. On constate une progression globale de 10 % des superficies cultivées en Bio (25 % pour la viticulture) et de 26 % en nombre de producteurs en une seule année.

	2008	Variation 2008/2007
Nombre producteurs Bio	367	+ 59
Surfaces totales bios en hectares	9 000	+ 1 000
Vignoble en hectares	2 500	+ 650
Fruits et légumes en hectares	560	+ 10 à 15
Céréales et fourrages en hectares	1 400	NC

Toutes les tendances 2009, montrent que cette progression se poursuit et s'intensifie même pour la vigne, l'élevage bovin et les cultures légumières. En viticulture, les surfaces devraient encore augmenter de + 50 % d'ici à la fin de cette année. Près de 100 nouveaux agriculteurs Bio devraient s'engager en 2009 ce qui confortait ainsi la position du Gard dans le tiercé de tête des départements les «plus Bio» de France.

Communiqué de l'ASsociation pour la PROmotion des Produits Naturel Peu Préoccupants (ASPRO – PNPP)

Les sénateurs comme les députés ont voté un amendement dit «Préparations Naturelles Peu Préoccupantes» (PNPP, auxquelles appartiennent par exemple les purins d'Ortie) à la loi sur l'eau en décembre 2006. Cet amendement avait pour but de corriger la LOA (loi d'orientation agricole) de janvier 2006 en prévoyant une procédure simplifiée, fixée par décret, destinée à permettre leur commercialisation et leur utilisation.

Le projet de loi dit Grenelle II prévoit une obligation d'agrément et de certification pour toute commercialisation et utilisation de produits phytopharmaceutiques, ainsi que pour toute communication, même générique, sur leur intérêt, sans dérogation pour les PNPP. Le coût et les normes liées à ces agréments et certifications rendront donc impossible leur utilisation. Nous assistons à un retour en arrière alors que des solutions peuvent exister. C'est une question de choix...et de reconnaissance.

En tant qu'usagers et consommateurs, nous sommes les premiers concernés. Nous demandons la reconnaissance des PNPP dans les lois Grenelle1 et Grenelle2, pour en favoriser le développement comme alternatives aux pesticides, avec des procédures d'agrément allégées, adaptées, faciles et rapides à mettre en œuvre.

Jusqu'à obtention de ces exigences, une pétition reste de vigueur.

Nous avons besoin de vous pour la diffuser et la faire signer (vous pouvez la télécharger sur le site de l'ASPRO PNPP : www.aspro-pnpp.org).

Contact :
ASPRO PNPP
Vincent MAZIERE
02 50 69 10 75
www.aspro-pnpp.org

Portrait d'une entreprise Bio

ARCADIE SA à Mejanne-lès-Alès



C'est au début des années 90 que la SCOP Arcadie (société commerciale où les associés majoritaires sont les salariés de l'entreprise) redéploie son activité sur le département du Gard. Initialement basée à Espéras dans l'Aude, la SCOP est à l'étroit dans ses locaux et cherche donc à se relocaliser. Un accueil favorable lui est réservé à St Quentin La Poterie au sein d'un regroupement avec d'autres transformateurs de produits biologiques. Arcadie décide donc de tenter l'aventure gardoise. Aventure qui se prolongera en 1995 par un autre déménagement sur la commune de Méjanne-lès-Alès et par le passage d'un statut de SCOP à celui de Société Anonyme.

La période d'installation dans le Gard coïncide avec le lancement de la marque «Cook» par la société. Est commercialisé sous cette marque tout ce qui donne du goût au plat (d'abord les épices, puis par la suite les fruits confits, les champignons et les légumes déshydratés) ou à l'eau (thé). L'autre marque phare de la société est «L'herbier de France», par l'intermédiaire de laquelle la commercialisation des plantes à infusions classiques, des mélanges en infusettes ou en sachets kraft se fait.

60 % du chiffre d'affaires de la société est réalisé par le biais des produits finis. Les clients sont essentiellement les grossistes de produits biologiques (comme Biocash à Montpellier ou Relais Vert à Carpentras) et dans une moindre mesure les boutiques bio qui s'approvisionnent en direct. Arcadie assure aussi une vente de produits en vrac à destination des transformateurs bio qui intègrent des aromates dans leurs recettes.

Bernard Kimmel, fondateur d'Arcadie avec Dominique, son épouse, en 1990 et actuel Directeur Général, nous livre quelques éléments sur le marché des Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales (PPAM) Bio :

«*Nous commercialisons chaque année plus d'1,5 millions de flacons d'épices et 500 000 sachets à infusion. Avec environ 80 % du marché français sur les épices, nous sommes considérés comme les leaders sur ce segment. Le dynamisme est fort, en 2008 nous avons connu une croissance à deux chiffres.*».

Au niveau de l'approvisionnement en matières premières, trois grands types de fournisseurs alimentent l'entreprise : les importateurs (essentiellement pour les épices), les groupements de producteurs (concerne essentiellement la cueillette à l'image de la SICARAPAM en Auvergne) et l'achat en direct chez les producteurs.

Depuis plus d'un an maintenant la société a la volonté de développer, sur la région et dans le Gard plus particulièrement, ses approvisionnements locaux. En partenariat avec le CIVAM Bio 30, des journées ont été organisées en fin d'année dernière pour sensibiliser des cueilleurs et des producteurs à se lancer dans les PPAM. Le travail commence à porter ces fruits puisqu'une dizaine de producteurs bio ont mis en culture, cette année, du thym.

Bernard Kimmel explique l'importance pour son entreprise de structurer une filière locale :

«*Le marché des PPAM bio mondial est extrêmement tendu. Les quantités que l'on trouve à l'étranger sont faibles et la qualité n'est parfois pas au rendez-vous. Avoir des partenariats locaux nous permettrait de sécuriser nos approvisionnements. La filière devra obligatoirement être encadrée car nous sommes demandeurs de produits de qualité sur lesquels des normes d'hygiène strictes s'appliqueront. Par la suite se sera à l'entreprise de positionner le produit sur du haut de gamme et de communiquer sur cette démarche.*».

Pour Bernard Kimmel, la structuration de filières et la mise en place de relations harmonieuses entre l'amont et l'aval ne sont pas des vœux pieux. C'est en effet une philosophie chère à l'entreprise puisque les relations avec certains fournisseurs étrangers et même français sont labellisées «Bio Equitable», pour assurer une juste répartition des revenus entre producteurs et transformateurs.



Quelques repères

40 salariés en 2009

Une gamme de 500 produits environ

2 marques commerciales : Cook et Herbier de France

Un chiffre d'affaires prévisionnel de 5 M d'€ en 2009

contact

484, avenue Emile Antoine
30340 MEJANNES-LES-ALES
04 66 56 99 33
www.arcadie-sa.fr

Foires et salons Bio 2009

Mai

Grande fête de la bio et du bien-être

Date : 17 mai
Lieu : Evian (74)
Contact: 04 50 70 57 84
06 22 30 03 26

Naturellement

Date : 23-24 mai
Lieu : Nyons (26)
Contact : 04 75 26 10 35

Juin

Salon Bionazur

Date: du 19 au 21 juin
Lieu: Nice (06)
Contact: 04 92 00 20 80

Fête Régionale de la Bio

Date: samedi 9 juin
Lieu: Montpellier (34)
Contact: 04 67 06 23 41

Epilobe

Date: Du 13 au 14 juin
Lieu: Paysac (07)
Contact: 04 75 39 56 90

Festival de la Terre

Date : 26 et 27 juin
Lieu : Aigues-Mortes (30)
Contact: 06 10 92 56 30

Juillet

Foire Bio d'Azille

Date: dimanche 5 juillet
Lieu: Azille (11)
Contact: 04 68 11 79 38

Foire Bio de Méaudre

Date: du 4 au 5 juillet
Lieu: Méaudre (38)
Contact: 04 76 95 20 68

Foire Bio de Mende

Date: Dimanche 12 juillet
Lieu: Mende (48)
Contact: 04 66 31 62 13 / 06 28 25 02 91

Foire Bio de Prades

Date : dimanche 19 juillet
Lieu : Prades (66)
Contact : 06 17 40 59 94 / 04 68 05 35 90 /
piccomaurice@wanadoo.fr

Foire Bio de Barjac

Date: Dimanche 26 juillet
Lieu: Barjac (30)
Contact: 04 66 77 49 58

Manifestation organisée avec le soutien du Conseil général du Gard

Août

L'Aude à la Bio

Date : 1er et 2 août
Lieu : Couiza (11)
Contact : 04 68 20 94 75

Estivale de la Bio d'Olargues

Date: Dimanche 15 août
Lieu: Olargues (34)
Contact: 04 67 06 23 90

Foire Bio de Correns

Date: les 15 et 16 août
Lieu: Correns (83)
Contact: 04 94 37 21 95

Octobre

Foire Bio de Montfroc

Date : les 3 et 4 octobre
Lieu : Montfroc (26)
Contact: 06 99 22 22 43 /
montfrocbio@free.fr

Définitivement Bio

Date : 4 octobre
Lieu : Grande Cour de l'Abbaye (38)
Contact : 04 76 36 44 46

Septembre

Festival de l'avenir au Naturel

Date : 5 et 6 septembre
Lieu : L'Albenc (38)
Contact: 04.76.36.50.10

Terra Bio

Date : les 12 et 13 septembre
Lieu : St-Quentin-la-Poterie
Contact: 04 66 64 77 18

Foire Bio de Mens

Date : les 19 et 20 septembre
Lieu : Mens (38)
Contact: 04 76 34 84 25 /
accueil@trieves-tourisme.fr

C'est tout vert

Date : du 25 octobre
Lieu : La Tour du Pin (38)
Contact: 04 76 32 59 00

Salon Artémisia

Date : du 24 au 26 octobre
Lieu : Marseille (13)
Contact: 04 42 96 00 83

Salon Bio Alès

Date : 16 au 18 octobre
Lieu : Alès (30)
Contact : 04 66 62 07 16

Foires et salons non spécifiquement Bio 2009

Mai

Marché de producteurs de La Calmette

Date : 16 et 17 mai
Lieu : La Calmette (30)
Contact: 04 66 04 50 07

Marché du terroir et de la nature

Date : 17 mai
Lieu : Bouillargues
Contact: 04-66-20-10-88

Fête de la Vigne et du Vin

Date : 23 mai
Lieu : Vergèze (30)
Contact: 04 66 88 85 50
Manifestation organisée avec le soutien du Conseil général du Gard

Juillet

Marché des producteurs de pays de Bouillargues

Date : 8 juillet et 12 août, de 18h à 23h
Lieu : Bouillargues
Contact: 04 66 04 50 07

Festival des saveurs et du terroir

Date : 18 juillet
Lieu : Bagnols / Céze (30)
Contact: 04 66 89 69 01
06 85 19 42 70

Juin

Fête de la Transhumance

Date: 13 juin
Lieu: L'Espérou (30)
Contact: 04 67 82 25 10

Foire à l'ail

Date: 24 juin
Lieu: Uzès (30)
Contact: 04 66 03 48 48

Bionnales de Bezouze

Date: 28 juin
Lieu: Bezouze (30)
Contact: 04 66 75 24 23

Marché de producteurs de Meynes

Date: 28 juin
Lieu: Meynes (30)
Contact: 04 66 04 50 07

Août

Marché des producteurs de pays de Bouillargues

Date: 8 juillet et 12 août, de 18h à 23h
Lieu: Bouillargues
Contact: 04 66 04 50 07

Foire aux Vins

Date: du 14 au 16 août
Lieu: Uzès (30)
Contact: 04 66 01 60 04

Festival humour et vins bios

Date: 21 et 22 août
Lieu: Pernes les Fontaines (84)
Contact: 04 90 60 55 31

Foire Vire-Sourel

Date: Dimanche 23 août
Lieu: St Jean du Gard (30)
Contact: 04 66 85 32 11

Septembre

Salon Valériane

Date : du 4 au 6 sept. 2009
Lieu : Namur (Belgique)
Contact : 32+(0)81/30.36.90

Marché de Clarensac

Date : 12 septembre
Lieu : Clarensac
Contact: 04 66 04 50 07

Octobre

Les Authentiques de l'Aigoual

Date : Dim. 5 octobre
Lieu : Valleraugue (30)
Contact: 04 67 82 25 10

Fête de la Pomme et de l'Oignon doux

Date : 25 Octobre
Lieu : Le Vigan (30)
Contact : 04 67 81 01 72

Journées thématiques FD CIVAM

TRANSFORMATION : intérêt et valeur ajoutée, la réglementation, l'étiquetage des denrées

17/04/2009 - Locaux des CIVAM (Puechlong)

Journée entière - visite après-midi

Intervenant : CFPPA Florac

COMMERCIALISATION : les débouchés dans le Gard

29/04/2009 - Locaux des CIVAM (Puechlong)

de 9h00 à 12h30 - Intervenant : CIVAM Bio 30

COMMUNICATION : faire connaître et promouvoir son activité

14/05/2009 - Locaux des CIVAM (Puechlong)

de 14h00 à 16h30 - Intervenant : FD CIVAM 30

Journées techniques hors département

Techniques de production en maraichage biologique

28 avril (fertilisation et engrais verts) et 4 juin (lutte contre les maladies et ravageurs).

Gratuit pour les agriculteurs. Lieu : Bouches-du-Rhône

Contact : François MARTIN au 04 42 23 86 26

Les mesures alternatives au travail au sol et au désherbage

28 avril 2009. Vaucluse

Contact : Anne GUITTET au 04 32 50 24 56

La biodiversité en Agriculture Biologique

5 mai et 8 juin 2009. Lieu : Pézénas

Contact : CIVAM Bio 34 au 04 67 06 55 75

Conversion à l'agriculture biologique en production animale

26 mai 2009. Lieu : Bouches-du-Rhône

Contact : François MARTIN au 04 42 23 86 26

Protection préventive des cultures en maraichage bio

26 mai 2009. Lieu : Vaucluse

Contact : Anne GUITTET au 04 32 50 24 56

Atelier de fabrication de pain et levain Biologiques

12 juin 2009. Lieu : Alpes-Maritimes

Gratuit pour agriculteurs.

Contact: Nadine TREUVEY au 04 92 08 07 95 ou 06 66 54 07 96

Itinéraires techniques de culture (tomate) 23 juin 2009.

20 € adhérent / 25 € non adhérent. Lieu : Vaucluse

Contact : Anne GUITTET au 04 32 50 24 56

Petites annonces

● **Maraîcher** cherche à installer **éleveur de volailles**, région d'Uzès.

Contact : 06 22 24 09 22

● **Cherchons un partenariat avec un agriculteur bio pour construire un petit groupement d'habitats écologiques.**

Contact : Laurent Chagot au 04 66 57 25 97 ou Quint Denijs au 06 76 71 31 23 ou 09 52 91 89 54.

Mail : quint.denijs@free.fr

● **JH, 26 ans**, avec expérience en maraichage et polyculture-élevage (volailles, caprins, porcins) **propose aide sur ferme dans l'ouest du Gard**, étudie toutes propositions. **Disponible immédiatement.**

Jérémy Berenguer 04 30 67 32 83 ou j.berenguer81@gmail.com

● **Myriam Tolderer**, projet d'éco-hameau, **cherche agriculteur pour installation.**

Karim Dahoud au 06 66 93 58 19.

Mail : karimdb@hotmail.fr

● **3-4 hectares plantés en fruitiers**, peu exploités seraient **disponibles à Sénas (13) pour installer un maraîcher bio en circuit court.**

laure.donnat@wanadoo.fr

● **Location de 36 ares de terre à Vauvert**, en bordure du chemin des canaux. Terre non cultivée depuis 10 ans. **Forage et équipement de pompage / électricité.**

M.Gonzales 06.18.08.50.53

● **Benoit Pantel, 24 ans**, recherche un **emploi dans le maraichage et la pépinière**. Titulaire d'un bac pro horticole pépinière. Ai travaillé dans l'aménagement de jardins... Possibilité de déplacements et de remplacements.

04 66 45 81 44 ou pantelbenoit@voila.com

● **Isabelle BUYRET, "Les Simples et Divines"** (plantes médicinales et cosmétiques), **cherche terres agricoles dans le Gard ou l'Ardèche** en location, vente ou reprise d'activités

04 95 71 59 90

● **Location de 7,5 ha terre** (non bio mais certifiable) **pour du fourrage/céréales**. Commune de Durfort.

Bentkowski Jacques au 04 66 77 12 26

● **Location de 1 000 m² terres directement certifiables en bio (frique)**. Irrigation possible. Commune de Saint-Chaptes.

Faidit Jean-Michel au 06 12 82 17 43 ou faidit30@yahoo.fr

● **A vendre terres certifiées bio**. 2h98 dont **1h56 de vignes** (cépage Grenache). Présence d'un **hangar en bois de**

110 m² avec studio à terminer. Terres à 5 minutes d'Aigues-Mortes. Possibilité faire pomme-de-terre avec une AMAP de Marseille ou installation chevaux. **Prix : 65 000 €.**

Janier Henri au 06 50 13 39 79

● **Vends 2h80 de vignes en AB sur Aigues Vives (30)**. Cépages : Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon. Age : 10 ans.

Elian au 06 16 53 82 11

● **Propose battage pour cultures basses**, petites parcelles aux accès limités (passage de 2,5 m minimum).

André Drezin au 06 60 32 64 02 ou 04 67 56 20 26

● **Perla d'Oro**, artisan moulinier (huiles vierges) à Ste Cécile d'Andorge **propose prestation de service** : le producteur apporte sa matière première et repart avec son huile brute + son tourteau, dans ses propres contenants vrac.

Perla d'Oro au 04 66 86 56 79 ou 06 89 92 11 31. lavorel.sophie@wanadoo.fr

● **Magasin collectif le Sentier des Cévennes à Montpellier**, recherche **4 à 5 producteurs pour compléter sa gamme (farine, légume,...)**. Boutique commercialement dynamique.

M. Jeanjean 04 67 56 39 64

● **Recherchons terrain entre 3 et 5 ha, actuellement inexploité ou à l'abandon**. Proposons de développer une ferme pilote et un conservatoire volailler.

La Petite Ferme de Martine 04 66 30 16 87

● **Recherche 4-5 arceaux de serre, 7 m maximum.**

04 66 59 17 55

● **Vends 14 ha de luzerne bio** sur pied. Réservaton possible de 6 ha d'**orge bio** pour la prochaine récolte. Vends 4,85 ha de terres certifiées bio.

Richard Coudeyre 06 82 66 04 99

● **Cherche terre à louer** (pour production fourrage bio) sur les communes de Tornac, St Félix de Palliere et alentours.

Christian Carré 06 30 90 21 27

● **Vends plants d'oignons doux** des Cévennes certifiés Bio. Disponible à partir du 1^{er} Mai.

Mme Salenson 04 67 82 42 46

● **Recherche travail saisonnier dans une exploitation bio** à partir de fin avril. Maraichage ou arboriculture.

Anna Lavelle 06 08 03 95 85

● **Jeune couple** cherche à acheter une ferme en bio environ 3 ha (arboriculture, maraichage, petits fruits).

Contact : 04 50 25 26 53

Cette édition est possible grâce au soutien de :

