

## édito

### Pesticides, non merci !

Nous avons été une poignée de privilégiés à pouvoir assister à l'avant-première Barjacoise du film de Jean-Paul Jaud : «Nos enfants nous accuseront». Nous accuseront de quoi ? D'avoir laissé faire et accepter les pratiques agricoles et environnementales les plus détestables, à savoir de répandre dans les terres et dans notre environnement quotidien les molécules les plus dangereuses qui soient ?

La crainte du nucléaire génère à juste titre des peurs quelquefois irraisonnées mais le danger est bien plus grand venant de nos pratiques quotidiennes... qui ne sont heureusement et forcément pas le lot de tous et toutes.

Ce film sortira le 05 novembre en salle. Je vous encourage vivement à aller le voir ; vous n'en sortirez pas indemne, tant au niveau de l'esthétique et de l'émotion, que du message percutant qu'il porte.

Après, ce sera à vous de le faire vivre, et d'organiser des projections. Des copies seront disponibles au Conseil Général, co-financier du film. Les débats post-projections seront certainement animés !

En tous cas, vous en sortirez avec la conviction renforcée que notre lutte pour une agriculture propre et paysanne est un combat juste et porteur d'avenir ; que nous ne sommes pas des « intégristes » ou des « extrémistes », mais que nous avons eu un seul tort : celui d'avoir agit plus tôt que tout le monde...

Le combat contre les OGM est identique à celui contre les pesticides et les arguments les plus « rationnels » en faveur des OGM doivent nous renforcer dans notre position stricte.

Bon appétit à tous !

Marc Bruzard, président

CIVAM Bio du 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 : 04.66.77.11.12.  
fax. 04.66.77.10.83.  
g.deleuse@biogard.fr

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



## Histoire d'agriculteur bio

**Denis Florès,**  
**Domaine des Guiraudettes**  
**Agriculteur en vente directe**  
**à Méjannes-lès-Alès**

Après la pratique du métier d'électricien, Denis Florès décide de s'orienter vers la production agricole. Il reprend pour cela la ferme de son beau-père en 2000. Il plante d'abord des vignes qui sont conduites en bio. Il passe, dans le même temps, contrat avec une société de production de semences de luzerne conventionnelle. C'est là qu'il s'aperçoit des limites d'un système :

«La première année j'ai suivi à lettre les recommandations de la société en matière de traitement. La deuxième année, après observation des cultures, je n'ai fait aucun traitement. Mes rendements étaient équivalents à ceux de mes voisins, les charges en moins et respect de l'environnement en plus. Mon choix d'être 100% bio s'est fait à ce moment là».

Après les années de conversion obligatoire, sa production est exclusivement orientée vers les coopératives pour la vigne et les céréales (qui ont remplacé la production de semences). La crise viticole touche successivement les deux coopératives où il apportait sa production. En ce qui concerne les céréales, les silos dédiés aux cultures biologiques s'éloignent de plus en plus, l'obligeant à réaliser des transports de plus en plus coûteux.

**Face à ces problèmes Denis prend la décision de restructurer son exploitation vers la vente directe en 2006.** Les raisins sont désormais transformés en jus. Il investit dans des silos, un trieur et trouve un partenariat avec le moulin de Grategals en Lozère pour transformer le blé dur et tendre en farine. Pour extraire l'huile du tournesol il partage en commun une tritureuse par le biais de l'association «Roule ma Fleur». Il diversifie aussi sa gamme en mettant en production de l'ail, de la pomme de terre et du safran. Il distribue ses produits essentiellement sur les marchés, à la ferme et au point de vente «Quiétude» route d'Uzès. 100 % de son chiffre d'affaires se fait dorénavant en vente directe :  
«La demande sur les farines est exponentielle. C'est pareil pour le jus de raisin. J'en ai pro-



duit deux fois plus cette année. Je suis pratiquement en rupture de stock. La commercialisation de l'huile débute, mais semble prometteuse».

Son projet est maintenant d'investir dans un bâtiment pour le stockage du matériel et des matières premières, pour faire face à l'augmentation de la demande. D'autant que pour l'an prochain Denis estime entre 600 et 900 kg les quantités de farine à livrer aux boulangers. Sa réorganisation a donc été pour lui extrêmement bénéfique :

«La vente directe m'a redonné goût à mon métier. Il est vrai que les heures de travail ont augmenté substantiellement. Mais je les effectue aujourd'hui avec plaisir. La bio me permet aussi d'être en phase avec mes convictions : préserver la seule ressource qui nous reste, l'environnement».

### Les productions

(assolement 2008)

3h de Blé Tendre  
2,6h de Blé Dur  
2h de Petit Epeautre  
4,7h de Pois  
2,2h de Tournesol  
1,1h de Prairie  
6h de Vigne, Ail,  
Pomme de Terre, Safran

Quelques repères

Livraisons

de restaurants :

Les Délices de Leila à Alès

Vente sur l'exploitation : Les jeudis soirs.

contact

Denis Florès  
29, impasse de Croupillac  
30100 ALES  
P : 06 72 10 44 85

## ● Structuration de la filière pain bio : de la production de céréales à la transformation du pain

*Depuis novembre 2007 le CIVAM Bio 30 et le Syndicat des artisans boulangers travaillent conjointement à la commercialisation d'un pain composé de farines exclusivement Gardoises.*



L'ensemble des acteurs de la filière lors d'une journée de rencontres à Aimargues le 8 septembre dernier au sein des locaux de la SOFRAMA

Les boulangeries, fortement touchées par la hausse du prix des céréales, expérimentent les vertus d'un approvisionnement local. Les prix des farines issus de blés du département ne sont en effet pas plus élevés que ceux des grands groupes meuniers. Ils redécouvrent aussi les avantages de travailler avec des fournisseurs à taille humaine : discussions possibles sur la composition du produit, plaisir de travailler des farines non standardisées.

De leur côté les producteurs suivent concrètement le devenir de leurs récoltes et trouvent une juste rémunération de leur travail. On est bien là dans une stratégie de structuration de filière, où convergent les intérêts du secteur de la production et de la transformation.

**L'objectif pour cette année est de démarrer l'approvisionnement des boulangeries en farine pour la Semaine du Goût (du 13 au 19 octobre 2008).** Il faut arriver à faire passer le message que le pain est bio (issu de blés dont la culture est respectueuse de l'environnement) et Gardois (issu de l'agriculture locale, limitant au maximum le transport). Une convention de partenariat est d'ores et déjà signée pour officialiser la démarche.

**Pour 2009 le CIVAM Bio et le Syndicat des boulangers souhaitent aller encore plus loin** en s'engageant sur des quantités prédéfinies à l'avance. Une véritable « filière céréale panifiable » sera alors en œuvre sur notre département.

Cette action est entre autre un élément de réponse aux difficultés commerciales que rencontre la filière céréale Bio du fait de l'augmentation du cours mondial des blés traditionnels. Ces derniers étant pour l'heure mieux valorisés que ceux en Bio mais pour combien de temps ?

## ● Formation Grandes Cultures

**Trouver une valorisation à ses céréales secondaires bio (orge, avoine, épeautre,...) - 6 novembre 2008**

Le directeur des achats de l'entreprise CELNAT (entreprise spécialisée dans la transformation de ces produits, située en Haute-Loire) nous expliquera quels sont les produits que son entreprise est susceptible d'acheter et quel type d'organisation il est possible de trouver avec eux pour les approvisionner.

**Créer un atelier collectif de transformation de farine bio - 4 décembre 2008**

A destination des producteurs impliqués dans la démarche « Pain Bio du Gard ». Le but de la formation est de donner des éléments concrets (réglementation, budget prévisionnel, débouchés possibles) pour que les agriculteurs puissent décider de l'opportunité de se lancer dans un tel projet collectivement.

**Contact et information : Alexandre BANCAREL au 04 66 77 49 58.**

## ● Plantes aromatiques et médicinales : la filière locale se met en marche

**Le secteur des PPAM Bio (plantes à parfum aromatiques et médicinales) connaît un véritable engouement sur tous les segments du marché.** Les applications des produits bruts ou dérivés de ces plantes sont nombreuses : huiles essentielles (cosmétique, produits d'entretiens écologiques...), herboristerie (tisanes) ou encore épices et condiments pour la cuisine.

**Notre département compte quelques entreprises spécialisées sur ce marché qui souhaitent augmenter leur part d'approvisionnement national.** Dans ce contexte un plan de développement de cette filière est en cours d'élaboration au niveau régional et le Gard va y prendre une part active.

Notre premier objectif est d'apporter des informations pratiques sur les besoins du marché des PPAM Bio, de connaître les conditions de culture des principales espèces et d'établir le contact avec les entreprises potentiellement acheteuses.

**Deux journées thématiques**

Une première journée sur « La cueillette des plantes naturelles, le statut juridique de cueilleur et les organisations possibles » au eu lieu le 23 octobre dernier. Elle s'adressait plus particulièrement aux personnes souhaitant développer une activité et un revenu complémentaire.

Une deuxième journée ayant pour thème «La culture et la récolte de plantes aromatiques et d'herboristerie» aura lieu le **28 octobre**. Elle s'adresse aux agriculteurs et aux personnes qui envisagent de s'installer.

Contact et information : Gérard DELEUSE

## Un nouveau fournisseur de plants de PPAM bio sur le département !

**SIMPLAROMAT'**, spécialisée dans la production de plants biologiques de plantes aromatiques et médicinales pour les professionnels (camomille romaine à fleur double, verveine, sauge officinale, hysope, origan vulgaire). Tous les plants sont à 0,20 € HT l'unité.

**Production** : plants biologiques certifiés par ECOCERT, respect du cahier des charges SIMPLES.

**Commande** : minimum 100 plants, par e-mail, courrier ou téléphone.

**Conditions** : production sur commande minimum 2 mois à l'avance, acompte de 25% après réception du devis.

Contact : SIMPLAROMAT - Beaulieu - 30120 MANDAGOUT  
04 67 42 09 56 / 06 83 38 97 93 simplaromat@yahoo.fr

## Appel à cotisation

Il est encore temps d'adhérer au CIVAM Bio du Gard. Retournez l'imprimé joint avec le Flash et participez ainsi à valoriser l'agriculture bio au sein de notre département.

## ● Carnet d'adresses Bio

Le nouveau carnet d'adresses des producteurs bio est disponible.

Vous pouvez vous le procurer auprès des administrateurs ou des organismes relais suivants :

**Dominique Ekel à Vallerargues** :  
04 66 72 88 36

**Jean-Batiste Magnin à Domazan** :  
04 66 57 03 07

**François Reboul à Blauzac** :  
04 66 22 25 43

**Alimentation Biologique à Sommières** : 04 66 80 92 10

**Biocoop la Fourmi et la Cigale à Saint-Hippolyte du Fort** :  
04 66 77 99 10

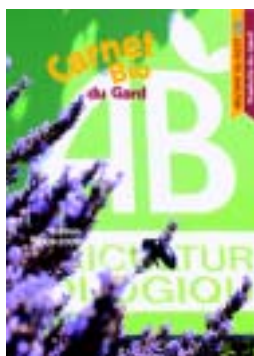
**CAPL à St Privat des Vieux** : 04 66 30 82 33

**Cave Coopérative de Vergèze** : 04 66 88 85 50

**Chambre d'Agriculture** antenne d'Alès (04 66 86 29 84),  
Nîmes (04 66 04 50 60), Bagnols-sur-Cèze (04 66 39 60 60), Vigan (04 67 81 15 82)

**GDA Mont Brion à St Jean du Gard** : 04 66 85 17 06

Vous pouvez aussi consulter le carnet d'adresses en ligne : [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr)



## ● BRF

Loïc Martin, maraîcher en installation sur la commune de St Siffret, utilise les bois raméaux fragmentés (BRF). Il travaille aussi avec des composts de bois et de broussailles Jean Pain ainsi qu'avec des pré-compost Jacques Hébert de BRF. Les planches permanentes de compost sont paillées de BRF.



Le principe du BRF est d'imiter un sol de forêt en épandant une mince couche de jeunes rameaux d'arbres feuillus broyés et, soit de le conserver comme paillage, soit de l'incorporer au sol. Le sol est rendu vivant par l'installation et le développement de nombreux organismes dans le sol, à commencer par les champignons qui stockent l'azote minéral sous forme organique, et qui déstructurent la lignine.

Bien qu'il y ait encore peu de recul sur cette technique et qu'il reste des inconnues sur son fonctionnement, il ressort tout de même des expériences réalisées sous des climats différents que c'est un système très économe en eau et un améliorant de la structure du sol notamment par la forte augmentation de son taux d'humus.

Face à l'augmentation des prix des engrais organiques commerciaux et à leur indisponibilité croissante, le besoin grandit de développer des solutions alternatives qui soient économiquement viables et qui permettent de préserver une certaine autonomie ; le BRF fait partie de ces solutions.

En conséquence, il a été décidé d'organiser une journée technique sur le thème des différentes ressources envisageables de matière organique ; des différents types de composts au BRF en revisitant l'utilisation des engrais verts, l'idée est de fournir un maximum d'éléments techniques et économiques nécessaires à la mise en œuvre de ces solutions.

### Journées thématiques

**Lundi 17 novembre** : les engrais verts

**Mercredi 26 novembre** : le compost

**Lundi 1<sup>er</sup> décembre** : le bois raméal fragmenté

## ● ORWINE

### Viticulture et vinification en Europe

Le dernier numéro du FIB exposait les grandes lignes du programme européen ORWINE, qui vise à l'élaboration d'un cahier des charges européen de vinification bio à l'horizon 2011. La première étape consistait en l'acquisition de références au sein de plusieurs pays de l'Union. Voici quelques éléments tirés de ces études.

**Enquêtes sur les pratiques des producteurs européens de vin biologique :** la majorité des producteurs n'applique pas des prix plus élevés qu'en conventionnel, pour des vins de même origine et sur un même marché. Les producteurs européens notent cependant qu'une meilleure rémunération est généralement possible en Allemagne et en Autriche.



**Le marché des vins biologiques :** la consommation s'oriente vers des vins jeunes et frais. Les vins de garde, tanniques, boisés devraient de moins en moins faire partie des préférences des consommateurs.

**Analyse du cadre réglementaire et des règles de vinification :** le sulfitage est admis par tous les règlements de vinification biologique. Les doses de SO<sub>2</sub> admises sont, cependant, dans tous les cahiers des charges bio européens, inférieures aux doses autorisées par le règlement européen du vin (c'est ce règlement qui oblige d'afficher la mention «contient des sulfites», pour les bouteilles en contenant plus de 10 mg par litre depuis 2005). Ces réductions varient de 25 % (règlement national espagnol) à plus de 60 % (Italie). A partir de ces observations les rapporteurs de l'étude pose la question du niveau de limitation des doses de SO<sub>2</sub>. Doivent-elles être inscrites dans la réglementation européenne ou le cahier des charges doit-il seulement autoriser l'usage du SO<sub>2</sub> et laisser au niveau national ou régional le soin de fixer les limitations (en fonction des types de vins et des conditions de productions).

**Ce que le consommateur attend du vin bio :** un bref récapitulatif des attitudes des consommateurs concernant l'utilisation de certains additifs en vinification biologique a été réalisé. Les sulfites ont une mauvaise image auprès des consommateurs. Ils sont associés à de mauvais goûts et considérés comme malsains. Une majorité refuse également les gélatines et préfère un substitut à base végétale. En revanche les levures sont admises par les consommateurs car presque aucun risque n'est perçu.

**Vous pouvez retrouver le détail de ces études à l'adresse suivante :**  
[www.itab.asso.fr/programmes/orwine.php](http://www.itab.asso.fr/programmes/orwine.php)

## ● OGM

Voici, en résumé, les aspects principaux de la nouvelle loi transcrivant la Directive Européenne sur les OGM, qui prévoit et encadre la coexistence des cultures OGM et non OGM :

- **Création d'un «haut conseil des biotechnologies»,** chargé d'émettre un avis pour chaque OGM, sur l'évaluation des risques sur l'environnement et la santé publique, avant autorisation gouvernementale de mise en culture et de mise sur le marché ; la première mission de ce haut conseil sera d'ailleurs de définir la notion de « sans OGM », dans l'attente d'une définition européenne. Les avis rendus par le haut conseil des biotechnologies devront être rendus publics.

- **Définition des «règles de coexistence»,** autrement dit des conditions de mise en culture des OGM qui seront arrêtées par le ministère de l'agriculture, après avis du haut conseil des biotechnologies et du ministre de l'environnement. Cela concerne notamment la distance entre culture OGM et culture non OGM, déterminée espèce par espèce, mais aussi les conditions de récolte et de transport.

- **La détermination de la responsabilité des exploitants agricoles** cultivant des OGM et des garanties financières qu'ils seront dans l'obligation de prendre.

- **La création d'un comité de surveillance biologique** chargé d'émettre un avis sur les protocoles et méthodologies utilisés pour l'observation d'effets non voulus des pratiques agricoles sur l'environnement ainsi que sur les orientations données à la surveillance biologique et sur les résultats obtenus.

- **La détermination des informations** devant être fournies à l'autorité administrative ainsi qu'aux voisins des parcelles cultivées en OGM, **la préfecture ayant l'obligation de rendre publiques la nature et la localisation des cultures OGM notamment notifiées dans un registre national.**

- **La possibilité pour les parcs nationaux** et les parcs naturels régionaux de refuser les cultures OGM.

- **Des peines sont prévues** pour les cultivateurs d'OGM ne respectant pas les exigences légales ou les décisions des autorités administratives, ainsi que pour les personnes détruisant des cultures OGM autorisées (3 ans d'emprisonnement et 150 000 € d'amende)

- **L'étiquetage des semences contenant des OGM** est obligatoire à partir d'un seuil fixé espèce par espèce par décret

**Si vous voulez préserver votre environnement et votre alimentation, résister aux injustices économiques et sociales que le système de production d'OGM induit, il est urgent et encore possible d'agir, notamment en tant que représentant d'une commune ou que citoyen engagé, en sollicitant son Maire à entamer une démarche contre les OGM.**



**L'élu local a en effet la possibilité de décréter sa commune «sans OGM», tel que l'a fait le maire de Millau.** Pour cela celui-ci a notamment mis en avant la nécessité de préserver l'agriculture biologique et les AOC présentes en large part sur sa commune. Fondant son arrêté sur ce contexte local, il utilise des outils juridiques tels que la Constitution, le code de l'environnement, certains articles du code général des collectivités territoriales, ainsi que des jurisprudences de la cour de justice des communautés européennes et du conseil d'état. Pour ceux qui souhaitent suivre son engagement, nous tenons à leur disposition l'Arrêté pris par le Maire de Millau à titre d'exemple.



**> Le documentaire et le livre «Le monde selon Monsanto»** de Marie-Monique Robin font partie des actualités liées aux OGM... Voir et lire son enquête sur le fonctionnement de cette firme.

**> A signaler aussi : «Semer l'avenir : une initiative suisse originale contre les OGM».**

Ueli Hurter, paysan, a lancé une initiative originale et symbolique pour la souveraineté alimentaire : il propose aux personnes intéressées de venir semer ensemble un champ bio-dynamique à la main en retrouvant ainsi le «geste auguste» du semeur. Cette année, sept fermes se sont jointes à l'action qui est également soutenue par le sélectionneur de céréales Peter Kunz qui fournit la semence. La Suisse a un moratoire de 5 ans sur les OGM ; le but de l'action est d'affirmer sa position pour le maintien d'une Suisse sans OGM. Les initiateurs du projet cherchent des fermes bios ou bio-dynamiques françaises qui souhaiteraient s'associer à cette action qui, par sa symbolique positive, permet de sensibiliser un large public et d'attirer les médias.

**N'hésitez pas à les contacter : Ueli HURTER**

**L'aubier CH-2205 Montézillon - 00 41 327 30 30 14**

**[www.avenirsem.ch](http://www.avenirsem.ch)**

(Information extraite du numéro 130 d'octobre 2008 d'Arbo Bio Info)

## ● Aide à la certification

**La FRAB LR (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique du Languedoc-Roussillon) a reçu de nombreux dossiers incomplets impossibles à transmettre à la région en l'état.**

Nous vous invitons à contacter Arielle BOURGEON de la FRAB pour savoir ce qu'il en est de votre dossier.

Pour ceux qui n'ont pas encore rempli leur dossier et qui souhaiteraient le faire, nous vous rappelons la marche à suivre :

- 1 - Remplir le dossier et joindre les pièces nécessaires et le transmettre à la FRAB.
- 2 - Les dossiers complets seront transmis par la FRAB à la Région.
- 3 - La Région vous enverra une notification d'attribution d'aide et une demande de paiement.
- 4 - Ces documents sont à remplir et à accompagner de votre facture de certification acquittée. Envoyer le tout à la FRAB.
- 5 - La FRAB transmettra le tout à la Région pour le paiement qui se fera directement sur votre compte.

**Maison des Agriculteurs – Bât B**

**Mas de Saporta – CS 50023 34875 LATTES**

**Contact dossier aide à la certification : Arielle BOURGEON au 04 67 06 23 48**

# Portrait d'un magasin Bio



## Bio Santé à Anduze

*L'implantation de «Bio Santé» à Anduze date de 1986. Françoise Poupart a racheté le fonds de commerce en 2005. Elle nous présente l'organisation de sa boutique et une vision du développement de la bio, côté distribution.*

La surface du magasin représente 40 m<sup>2</sup>, permettant le référencement d'environ 400 produits. La clientèle est segmentée en deux profils. Il y a d'abord celle représentée par les touristes étrangers de passage ou ayant une résidence secondaire dans le secteur. Se sont essentiellement des allemands, des suisses, des anglais ou belges qui se caractérisent par une connaissance fine du monde de la bio. L'autre type de clientèle est plus rurale, moins argentée, mais qui fait quand même le choix d'une alimentation saine. La gérante voit aussi arriver depuis deux ans de nouveaux acheteurs, aux profils variés, ceux que l'on appelle les «nouveaux bio».

**Côté approvisionnement**, la boutique s'appuie sur des grossistes (essentiellement Biocash, Probabio et Bonneterre) et les entreprises de transformation du département (Senfas, Arcadie et la Couleur des Blés pour le pain). Françoise travaille aussi en partenariat avec la boutique «Au Bien Etre» située à St Jean du Gard pour effectuer des regroupements d'achats ou se dépanner mutuellement en produits.

**La gérante a également décidé de s'impliquer dans l'approvisionnement en lien avec les agriculteurs bio locaux.** Elle travaille ainsi avec une dizaine de producteurs lozériens et gardois certifiés, pour des produits allant du vin au fromage, en passant par la confiture de châtaigne. **Elle est d'ailleurs en recherche d'un producteur de fruits et légumes du secteur**, afin de proposer des produits les plus frais possibles à ses consommateurs. L'approvisionnement local est pour elle une priorité, même si elle pointe certains freins à cette pratique : temps de travail plus important, ruptures de produits plus fréquentes. Il n'en reste pas moins qu'elle croit à cette stratégie en allant elle-même parfois chercher les produits directement chez les producteurs. Elle s'aperçoit aussi que le côté local constitue un avantage comparatif par rapport à la grande surface, en même temps que l'accueil. Les clients sont en effet de plus en plus demandeurs de produits de proximité.

**Pour elle, la croissance de la demande en produits bio va s'amplifier.** Le principal frein au développement de son magasin est le manque de main d'œuvre, pour la recherche de fournisseurs par exemple, la publicité ou bien encore la mise en rayon. L'embauche par l'intermédiaire d'un contrat aidé est une possibilité envisagée par la suite. La vente de produits bios en petits magasins spécialisés a de l'avenir. La convivialité et un approvisionnement local leur permettent encore de capter une clientèle fidèle.

**Françoise Poupart travaille avec les producteurs gardois suivant :**

- Michel Rampazzi à Massillargue-Attuech (lait, yaourt).
- GAEC d'Auzillargues à St André de Valborgne (fromage de brebis).
- Jean-Christophe Robin à l'Estréchure (chutney).
- C. et M. Pradeilles à Thoiras (miel).
- Les Vignerons de Tornac (vin, jus de raisin).
- Louis Julian à Ribaute les Tavernes (vin).
- Marie SEVENE à Monoblet (confiture de châtaigne).

contact

**Bio Santé**  
2, rue Notarie  
30140 ANDUZE  
T : 04 66 61 67 01 [fpoupart@gmail.com](mailto:fpoupart@gmail.com)

### Jardiner sans pesticides



#### > Le livret «Jardiner sans pesticides»... vous pouvez toujours vous en procurer !

*Des magasins bio et des producteurs bio en vente directe se sont déjà fournis et diffusent ce document auprès de leur clientèle. Nous vous invitons à en faire de même...*

Ce document qui s'adresse plus particulièrement aux jardiniers amateurs a un double objectif : d'abord faire prendre conscience des dangers liés à l'utilisation des pesticides de synthèse, ensuite aider le jardinier amateur à cultiver ses légumes de façon naturelle.

**Tarifs pour les producteurs bio adhérents au CIVAM Bio 30 :** prix achat 0,35 € l'exemplaire (+ frais de port sinon possibilité de retrait), 1 € de prix de vente public

**Tarifs pour les magasins bio :** prix d'achat 0,60 € l'exemplaire, 1 € de prix de vente public

Demandez les bons de commande au 04 66 77 35 52 ou téléchargez-les sur le [www.civamgard.fr](http://www.civamgard.fr) rubrique Publications/Pesticides



# Foires et salons - Formations CIVAM

## Foires et salons Bio

### Octobre

#### Salon Artémisia

Dates : du 25 au 27 Oct.  
Lieu: Marseille (13)  
Contact : 04 42 96 00 93

### Novembre

#### Foire Bio de Quintenas

Date: Dimanche 16 Nov.  
Lieu: Quintenas (07)  
Contact: 04 75 64 93 58

#### Salon Vivez Nature

Date: du 21 au 24 Nov.  
Lieu: Lyon (69)  
Contact: viveznat@clubinternet.fr

### Décembre

#### Salon Bio Harmonies

Date : 5 au 7 Décembre  
Lieu : Montpellier (34)  
Contact : 04 66 62 07 16

## Foires et salons non spécifiquement Bio

### Octobre

#### Fête de la Pomme et de l'Oignon doux

Date : 26 Octobre  
Lieu : Le Vigan (30)  
Contact: 04 67 82 69 34

### Novembre

#### Fête de la châtaigne

Samedi 1er Novembre  
Lieu : Lasalle (30)  
Contact: 04 66 85 23 10

#### Fête de la coucourle

Dimanche 16 Novembre  
Lieu : Junas (30)  
Contact: 04 66 80 05 05

#### Journées de l'Arbre de la Plante et du Fruit

29 et 30 Novembre  
Lieu: St Jean du Gard  
Contact: 04 66 85 32 18

#### Salon Bouquet des vins

14 au 16 Novembre  
Lieu: Valence (26)  
Contact: 04 75 61 19 35

### Décembre

#### Salon Gourmand

5 au 7 Décembre  
Lieu : Bagnols/Cèze (30)  
Contact : 06 16 89 35 93

#### Fête de l'olive

Dimanche 14 Décembre  
Lieu : Corconne (30)  
Contact : 04 66 77 32 57

## FORMATIONS CIVAM Bio 30

### Produire des PPAM : marchés et techniques de production 28/10/2008 - Alès (Myriapôle)

La demande en plante aromatique cultivées (menthes, basilic, mélisse...) est très forte sur le marché de la Bio. Des entreprises régionales cherchent à tisser des partenariats avec des producteurs locaux. Le but de cette journée est de balayer les aspects marchés, condition de production pour quelques espèces ciblées et les possibilités de contractualisation. La visite de la société ARCADIE (Alès) permettra de mesurer les attentes des entreprises.

Partenaires/intervenants : ITEPMAÏ, ARCADIE.

Contact : Gérard DELEUSE, 04 66 77 47 84

### Installation en maraichage Bio 29/10/2008

Partenaires/intervenants : Point Info Installation 30

Contact : Julie PERRIN, 04 66 77 49 58

### Trouver une valorisation à ses céréales secondaires bio (orge, avoine, épeautre,...) 06/11/2008 - Nîmes (Chambre d'Agriculture)

Le directeur des achats de l'entreprise CELNAT (entreprise spécialisée dans la transformation des céréales secondaires, située en Haute-Loire) nous expliquera quels sont les produits que son entreprise est susceptible d'acheter et quel type d'organisation il est possible de trouver avec eux pour les approvisionner.

Partenaires/intervenants : CELNAT, CIVAM Bio 11

Contact : Alexandre BANCAREL, 04 66 77 11 12

### Alternatives aux fertilisants en agriculture biologique (engrais vert, compost et BRF) 17/11/2008, 26/11/2008, 01/12/2008 Nîmes (Chambre d'Agriculture)

Face à l'augmentation des prix des engrais organiques commerciaux disponibles pour l'agriculture biologique, et à leur indisponibilité croissante, le CIVAM Bio Gard a senti, chez ses adhérents, le besoin de développer des solutions alternatives qui soient écono-

miquement viables. Engrais vert, compost et BRF constituent des solutions possibles.

Partenaires/intervenants : CTIFL Balandran, Chambre Agriculture Gard, FD CUMA

Contact : Julie PERRIN, 04 66 77 49 58

### Conversion en agriculture biologique : viticulture 24/11/2008, 25/11/2008 Nîmes (Chambre d'Agriculture)

Quelles sont les règles d'engagement pour gérer un vignoble en Bio. Quelles sont les principales techniques de cultures et les particularités en vinification.

Partenaires/intervenants : Chambre Agriculture Gard

Contact : Gérard DELEUSE, 04 66 77 47 84

### Installation : transformer ses produits Fruits et Légumes 28/11/2008

Partenaires/intervenants : Point Info Installation 30, CFPPA Florac

Contact : Julie PERRIN, 04 66 77 49 58

### Créer un atelier collectif de transformation de farine bio (réservée aux membre du "groupement local")

04/12/2008

Nîmes (Chambre d'Agriculture)

A destination des producteurs impliqués dans la démarche Pain Bio du Gard. Le but de la formation est de donner des éléments concrets (réglementation, budget prévisionnel, débouchés possibles) pour que les agriculteurs puissent décider de l'opportunité de se lancer dans un tel projet collectivement.

Partenaires/intervenants : CIVAM Bio 11  
Contact : Alexandre BANCAREL, 04 66 77 11 12

### Vinification et "vins" Bio : réglementation 11/12/2008 à Nîmes

Partenaires/intervenants : AIVB LR, ICV  
Contact : Gérard DELEUSE, 04 66 77 47 84

> Formations CIVAM Bio 30 : voir en page 11

## Journées techniques

### Rencontre producteurs-diffuseurs marché vins bio 23 octobre 2008 à 14h00

Mas de Saporta à Lattes (34) – Salle Syrah

Seront évoquées les caractéristiques du millésime 2008, les tendances du marché, les activités des sociétés de mise en marché (présence CLVD, Terroirs Vivants, CLR,...). Cette réunion s'adresse particulièrement aux vignerons en cours de conversion.

■ Contact : AIVB-LR au 04 99 06 08 41

### Contrôle d'absence de résidus de pesticides dans les vins bio

25 novembre à 14h. Mas de Saporta à Lattes (34)  
Salle Grenache

Lien entre résidus de pesticides et pratiques œnologiques (IFV Orange), mise en place de plan de contrôle (Laboratoire LACAPA).

■ Confirmez votre présence à l'AIVB-LR vous si souhaitez participer au 04 99 06 08 41

### Nouvelles approches sanitaires en élevage

Phytothérapie (12/11), aromathérapie (13/11) et homéopathie (20/11)

■ Contact : CFPPA de Florac - 04 66 65 65 62

### Conduite du verger en Agriculture Biologique

Du 18 au 20 novembre

■ Contact : Le Chant des Arbres (Manosque) – 04 92 78 53 19

### Taille des arbres fruitiers en verger bio et biodynamique

Du 2 au 4 décembre

■ Contact : Le Chant des Arbres (Manosque) – 04 92 78 53 19

### Valorisation des prairies naturelles et temporaires en AB

4 et 16 décembre

■ Contact : Agribio Ardèche (04 75 64 82 96). Lieu : Lamastre (07)

### Phytothérapie végétale

Du 6 au 8 janvier 2009

■ Contact : Le Chant des Arbres (Manosque) – 04 92 78 53 19

### Démonstration des différentes méthodes de greffage de plants de tomates et d'aubergines 20 janvier 2009, Ribaute (Aude)

Les maraîchers souhaitant greffer eux-mêmes des plants de tomates et d'aubergines suite à la formation, peuvent réaliser leurs semis sur couche chaude dès la fin décembre pour une plantation sous-serre. La variété de tomates Brigéor HF1 (obtention INRA, exclusivité Gautier) est un porte-greffe de référence utilisable aussi bien pour greffer des tomates que des aubergines, des graines non-traitées sont disponibles.

■ Contact (rapidement) : Johan Crance, CIVAM Bio 34 - 04.67.06.23.90

### Le chanvre dans la construction : quelles pistes de création d'activité artisanale, de diversification agricole et de structuration de filière locale ?

Lundi 17 novembre 2008 de 9h00 à 17h00

■ Contact : CIVAM du Vidourle-CIVAM Ressources 04 66 77 11 12

Cette édition est possible grâce au soutien de :



## Petites annonces

● Vends blé tendre (variété : Soissons, conditionné en Big Bag) et fourrage.

Contact : Michel GRANIER au 06 17 22 34 07

● Loue terre (friche directement certifiable en bio) pour une période annuelle. Commune de St Nazaire des Gardies.

Contact : Daniel POMMIER au 06 19 58 52 12

● Agriculteur bio dans le Gard vend : orge, fumier composté de volaille, blé pour volaille. Livraison possible par camion.

Contact : 06 16 68 29 93

● Vends 13,5 ha de vignes certifiées bio (commune de St Just et Vacquières). Pas de bâtiment, mais possibilité d'en trouver à proximité.

Contact : JM SHENKER au 04 66 83 18 72

● Mme CRESPIY Marie-Noëlle, profil d'assistante commerciale, complété par un BPREA Viti-Oeno (option Agriculture Biologique), recherche emploi dans la promotion des produits viticoles en bio et/ou biodynamie.

Contact : 04 66 59 17 55

● Vends fourrage certifié bio en botte de 25 kg.

Contact : 04 90 90 78 53 / 06 71 67 46 60

● Cherche atomiseur à dos

Contact : 04 66 85 83 15

● Vends cuve à fuel 600 l : 45 euros.

Contact : 04 67 71 92 89 – 06 17 78 72 53

● A vendre terres certifiées Bio. Un lot de 2,5 ha dont 1,2 ha de verger abricotiers situés à 9 km au sud de Nîmes : 55000 €. Un autre lot de 3 ha dont 1,5 ha d'abricotiers, le reste en pâture près de Nîmes : 65 000 €.

Contact : 04 66 20 25 93 ou 06 12 48 20 16

● Cherche à travailler chez éleveur et/ou maraîcher. Expérience dans la vigne. Débrouillard, autonome, curieux, sens de l'initiative.

Contact : Jean-Christophe Agostini (Méjannes-les-Alès) au 06 12 08 49 54 ou agojc@free.fr

● Recherche un terrain irrigué d'une superficie minimale de 5 hectares pour la mise en place d'un verger-espace biologique contribuant à la biodiversité végétale (plantations de variétés anciennes). L'objectif : que des particuliers plantent leurs arbres fruitiers, les entretiennent et cueillent leurs fruits dans un climat convivial en leurs transmettant les pratiques bio.

Toutes les informations sur le site : [www.cmai.cc](http://www.cmai.cc)

Contact : Cédricia Maugars au 04.67.14.72.22.

● Recherche un agriculteur bio pour participer à la création d'un éco-village en Cévennes. Le projet prévoit une propriété collective du foncier, avec répartition en parts sociales. Pour cette raison les personnes en projet d'installation et en recherche de terres sont privilégiées. Contact : Myriam Piccinali au 06 60 07 38 32

● Donne fumier poulet paille non traitée 2\* 400m<sup>2</sup>.

Contact M. Thazet heures repas au 04 66 34 04 89 ou 06 60 81 66 84

● Jeune fille, 23 ans, cherche emploi ou stage rémunéré (ou indemnisé) en production biologique, maraîchage et/ou petits fruits dans le Gard.

Contact : Nathalie Maltaverne au 06 89 40 75 00