

les nouvelles des civam du gard

un bulletin des associations adhérentes
à la fédération départementale des civam du gard

à la une

éduquer
pour promouvoir
une alimentation
de qualité

C'est une rentrée dense qui s'offre à nous. La vitalité de notre mouvement est bien illustrée par ces manifestations en cascade de l'automne auxquelles vous êtes fortement conviés. Les passionnés des jardins ne rateront pas le rendez-vous du 26 septembre en Cévennes. Les habitués du mouvement comme les nouveaux adhérents vont se rencontrer le 3 Octobre pour un dimanche champêtre où la convivialité sera de mise. Pour réussir cet événement, nous avons uni nos efforts avec l'association RT'H (Relais Trans'Halles) qui participe à l'organisation d'événements culturels.

Les associations ont un rôle majeur à jouer en milieu rural, notamment celles qui agissent pour que chacun trouve sa place dans la cité et améliore sa qualité de vie. Nous serons donc tout naturellement présents à la Conférence de la Jeunesse et de l'Education Populaire le 13 Octobre pour exprimer les projets et les valeurs de notre mouvement.

Concernant les grands chantiers conduits par les groupes, je suis heureux de voir nos associations travailler ensemble et agir avec d'autres sur les territoires. Les initiatives menées avec le CART à Sommières et l'association Kokopelli peuvent être reconduites sur d'autres actions. Agir à plusieurs pour une campagne vivante, un vieil adage des CIVAM, garde tout son sens. Les démarches d'accueil et d'éducation en tout genre (RACINES, nouveaux arrivants, manger Bio...) enrichissent notre quotidien. Elles établissent des passerelles nécessaires aux changements que nous souhaitons et aux projets communs que nous avons à construire.

Je vous invite à nouveau à participer à nos différents temps de rencontres. C'est le bon moment de sortir et d'échanger sur nos projets.

Raoul Batlle Font, Président

r e n d e z - v o u s

Apiculture - Stage élevage de reines - Début Octobre 2004
CIVAM Apicole du Gard - Frédéric Chambon - tél. 04.66.23.16.87.

Verges Ecole - 8 séances - à Aubais - 1ère séance 23 Octobre 2004
Tarif : 76 € + 7,50 € de cotisation. Pour recevoir le programme et vous inscrire :
CIVAM du Vidourle - François Donnadieu - tél. 04.66.77.49.58.

CIVAM Bio du Gard - Formation «Valorisation des produits sur les étables de marchés»
Hiver 2004 - 2005 - François Donnadieu - tél. 04.66.77.49.58.

à retenir

Dimanche 26 Septembre 2004

Jardins d'ici et d'ailleurs
St André de Majencoules

Dimanche 3 Octobre 2004

Montignargues
Journée annuelle et festive de rencontres
CIVAM Ressources

Mercredi 13 Octobre 2004 - Nîmes

1ère Conférence de la Jeunesse
et de l'Education Populaire

voir page 8

«éduquer pour promouvoir une alimentation de qualité»

Depuis 1993, les CIVAM du Gard appuient les actions «manger Bio® en restauration collective». Leur partenariat avec le Conseil Général du Gard a débuté en 1994.

Des agrobiologistes du CIVAM Bio proposent alors un approvisionnement local et de saison. Les collègues s'impliquent dès 1996.

Trois formations menées en 2003-2004 auprès de collèges et lycées gardois ont permis de soutenir cuisiniers, gestionnaires, infirmières, CPE et enseignants déjà impliqués, et de mobiliser les producteurs de RACINES et du CIVAM Apicole. Deux temps forts ont eu lieu au CART de Sommières en avril et mai : l'Assemblée Générale de la FN CIVAM, dont le thème central était l'alimentation, puis l'accueil de classes de découverte "alimentation" de Gardanne (13).

Conforté par ces interventions, nous consolidons nos partenariats : avec l'ADEIC 30 pour guider les jeunes consommateurs vers des comportements alimentaires responsables, avec la Chambre d'Agriculture pour les informer sur les produits bio gardois. Au travers de ses actions de promotion, le CIVAM Bio du Gard met en relation adultes et producteurs.

En Languedoc-Roussillon, les CIVAM sont en mesure d'accompagner les structures qui souhaitent introduire une alimentation de qualité et éduquer à l'environnement et à la santé.

Collèges gardois : former et appuyer les équipes

Formations actions dans les établissements scolaires

Les expériences passées le montrent, il ne suffit pas d'intervenir souvent et ponctuellement dans un établissement scolaire pour faire apprécier une alimentation différente de qualité aux jeunes consommateurs.

Seule une action de fond, structurée et portée dans la durée par une équipe permanente, peut amorcer un changement des comportements alimentaires.

Les objectifs des trois formations-actions menées en 2003-2004 étaient de permettre aux équipes -cuisiniers, gestionnaires, éducateurs- de redéfinir leur projet éducatif vis à vis de l'alimentation, de repérer les personnes-ressource pouvant s'impliquer à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement, d'expérimenter de nouveaux menus bio, de faire découvrir des produits de qualité de saison et de terroir, de chiffrer les menus pour les adapter à leurs contraintes techniques et budgétaires, de bâtir des actions éducatives, et enfin d'évaluer la faisabilité technique en cuisine, puis la perception du repas par les convives.



photo F. Descante

Les trois formations proposées étaient les suivantes :

- Fabrication d'un menu bio cévenol, le 22 octobre 2003, au collège de St-Hippolyte-du-Fort,
- Fabrication d'un menu bio méditerranéen, le 3 mars 2004, au lycée hôtelier de Saint-Jean-du-Gard,
- Fabrication d'un menu bio alternatif, le 5 mai 2004, au lycée-collège A. Chamson du Vigan.

Outre les équipes des établissements précédents, d'autres collèges gardois se sont joints à cette dynamique : Quissac, l'UPC Romain Rolland de Nîmes (cuisine centrale), Calvisson, Clarensac, Mont Duplan et Révolution (Nîmes), ainsi qu'Anduze.

Tout au long de l'année, l'équipe d'animation du CIVAM se tenait à la disposition des établissements pour faciliter la mise en place du projet : accueil téléphonique, édition de documents ciblés, etc.



à la une



Quelques chiffres clés

2003-2004 : la dynamique des formations-actions a produit au total 4 700 repas Bio dans 10 établissements scolaires (collèges, lycées).

3 600 repas bio ont été servis au moment du Printemps Bio dans 10 établissements entre le 6 et le 16 mai 2004, auxquels il faut rajouter les 2 100 repas du Centre de Loisirs Pierre François de Vauvert, impliqué depuis 1993.

10 cuisiniers, 8 gestionnaires, 4 infirmières scolaires ont été formés.

Au regard des retours positifs formulés par les établissements, ces actions seront prolongées en 2004-2005, en tenant compte des difficultés rencontrées, notamment en matière d'approvisionnement en produits bio de saison. Un guide «recettes de terroir» devrait être conçu avec l'appui du Lycée Hôtelier de Saint-Jean du Gard.

Petits-déjeuners méditerranéens bio

Les produits biologiques peuvent s'intégrer dans un petit-déjeuner méditerranéen : c'est ce que le CIVAM a tenté de faire apprécier à 420 élèves de 5ème en participant à sept tables de découverte dans les collèges de Calvisson, Clarensac et Feuchères (Nîmes).

Ces tables consistaient à faire déguster différentes familles de produits : préparations à base de châtaigne, d'amande, pains à la châtaigne, à l'épeautre et au kamut, céréales et dérivés, produits laitiers.

Ces tables de découverte s'intégraient dans les actions d'éducation nutritionnelle petit déjeuner coordonnées Aurélie Codou, diététicienne du Conseil Général du Gard, en partenariat avec les associations Diét'Éthique et Ressources Initiatives. Elles seront reconduites en 2004 2005.

☎ Contact : Stéphane Durand
04 66 77 47 83

Collège de Quissac : les délégués d'élèves demandent la création d'une commission Bio

■ Guillaume Laville, CPE : «*Nous souhaitons que le Conseil des Délégués d'Elèves prenne une place prépondérante pour harmoniser toutes les actions du projet d'établissement (santé, citoyenneté, sécurité, développement artistique, etc.). Nous avons proposé aux délégués de s'investir dans de petites commissions qui auront chacune en charge un projet particulier (...).*

Au cours de l'année 2003-2004, nous avons réuni six fois le Conseil des Délégués Elèves (...). Ceux-ci ont retenu deux thèmes : les repas biologiques et le recyclage du papier (...). Nous avons fait venir un intervenant sur le projet «Bio» qui a conduit à la constitution de la commission bio composée de 14 élèves.

[Cette dernière] a organisé la venue d'un agriculteur biologique devant le Conseil des délégués pour sa première réunion 8 élèves présents- et a demandé (...) que toutes les classes de 6ème se rendent dans une exploitation biologique (...). Par ailleurs, cette commission demande à multiplier les jours de repas bio et cherche un moyen d'en assurer une publicité dans le collège (...). De notre côté, nous sollicitons les enseignants de SVT et d'éducation civique afin de préparer cette visite en classe dans le cadre de leur programme (...).»

RACINES : Producteurs et convives se rencontrent



RACINES Gard est un réseau qui compte une dizaine d'agriculteurs pratiquant l'éducation à l'environnement par l'accueil d'enfants sur leur ferme ou par leurs interventions directes en classe, de la maternelle au secondaire. Il a soutenu les actions éducatives des équipes des

collèges gardois durant 2003 2004 : le réseau a été sollicité tout particulièrement par les infirmières scolaires et les enseignants de SVT.

Ces actions étaient liées aux repas bio et aux tables de découverte du programme Education du Jeune Consommateur.

Plusieurs collèges se sont mobilisés dans le cadre du Printemps Bio et du Printemps de l'Environnement : Saint-

Hippolyte-du-Fort avec 4 classes de 6ème (soit 120 élèves), Quissac avec 6 classes de 6ème (soit 160 élèves), Nîmes Mont-Duplan avec 1 classe de 6ème (soit 26 élèves). Des visites ont été programmées sur les exploitations de Laurent Blochet, maraîcher bio, Raoul Batlle-Font, arboriculteur bio, Paul Vanmunster, éleveur de chèvres et fromager.

Laurent Blochet est intervenu auprès des délégués de classes du collège de Quissac pour présenter les principes de l'agriculture biologique, en préambule aux visites programmées. Il est également intervenu sur ce thème auprès de 4 classes de 3ème du collège de Calvisson qui projette d'organiser des visites pour 2004 2005.

☎ Contact : Sylvia PELISSIER, 04 66 77 15 04



à la une

CIVAM Apicole : jeunes consommateurs et abeilles

Au collège de Clarensac, en prolongement des repas bio, deux classes de 6ème -soit 60 élèves- ont abordé l'apiculture par l'observation de la vie d'une ruche vitrée peuplée, par la présentation d'une exposition de photos importance de la pollinisation- et de matériel apicole, puis par la dégustation de plusieurs variétés de miel bio et de pain d'épices.

Cette action s'est déroulée avec les concours de Mme Martinetti, professeur de SVT et d'Isabelle et Frédéric Chambon (Civam Apicole).

En cours : appels à projet avec nos partenaires départementaux

Suite à un appel à projet PNNS, l'ADEIC du Gard -Association de Défense d'Éducation et d'Information des Consommateurs- a présenté un dossier de demande de financement dont la finalité est de développer des actions d'éducation à l'alimentation et à la consommation permettant de rendre les enfants acteurs de leurs choix alimentaires. Le CIVAM joint ses efforts à l'ADEIC au sein du groupe de travail de ce projet.

Dans le cadre du programme Education du Jeune Consommateur, le CIVAM du Gard a présenté fin juillet 2004 à la Chambre d'Agriculture du Gard un projet d'édition de fiches d'information et d'exposition itinérante sur les produits biologiques gardois. Ces outils sont destinés aux équipes des établissements proposant des repas biologiques et des actions éducatives (tables de découverte, etc.). Leur finalité est d'informer les jeunes convives avant et pendant le temps du repas sur les intérêts des utilisés.

☛ Contact : Stéphane Durand
04 66 77 47 83

Le Gard accueille les publics scolaires

Le Service Restauration de la Ville de Gardanne (Bouches-du-Rhône) propose depuis 2002 aux enfants demi-pensionnaires des écoles primaires et maternelles un repas 100 % bio par mois, accompagné d'actions éducatives relayées par les enseignants.

Sur l'initiative de son directeur, M. Thierry Ricard, en relation avec le Service Educatif de la Mairie, l'idée d'organiser une classe d'éducation nutritionnelle est née.

Le CART, qui avait accueilli en 2002 une formation de cuisiniers et en 2003 deux formations d'animateurs "manger Bio en restauration collective" organisées par les CIVAM (SUAF), s'est impliqué dans ce projet.

Pendant la semaine du 24 au 28 mai 2004, deux classes de CP et CM2 (soit 45 enfants) ont découvert des fermes du réseau RACINES sur des thématiques différentes : élevage, maraîchage, arboriculture et respect de l'environnement.

Les enfants ont pu s'initier à la traite d'une chèvre, à la découverte de la fabrication du fromage, observer les insectes sur les cultures maraîchères et comprendre leur utilité, différencier les légumes, sentir, goûter... Ces visites alternaient dans la journée avec des ateliers : cuisine, équilibre et hygiène alimentaires. L'atelier cuisine fut assez apprécié pour son côté ludique et participatif à la vie collective. Les enfants y préparaient une composante du menu bio.



Anecdote...

Une petite fille qui préparait des carottes râpées : *«ma maman va être contente, maintenant je mange des carottes».*



Cette première expérience a été dans l'ensemble positive même si un travail plus approfondi doit être fait avec les enseignants. Elle doit être reconduite en partenariat avec le CART ; les CIVAM travaillent actuellement sur le programme de ce prochain séjour

☛ Contact : Sylvia PELISSIER, 04 66 77 15 04



à la une

Ecole primaire Taisson d'Alès : Mme ROUSTAN témoigne

L'objectif du projet éducatif développé par cette enseignante est de faire découvrir aux enfants une agriculture respectueuse de l'environnement. Il s'adresse à une classe de CM1 -28 élèves-. Les élèves ont visité la ferme de Paul Vanmunster, éleveur de chèvres et fromager à Vic-le-Fesc, le 18 mai 2004.

■ Le Civam : comment le thème de l'alimentation s'insère-t-il dans votre projet éducatif ?

Mme Roustan : il porte sur la découverte de l'élaboration d'un produit fini à partir d'une matière première. Dans ce cas, il s'agit du fromage à partir du lait de chèvre.

Nous avons aussi abordé la notion de goût, par la dégustation de différents fromages -caillé, brousse-, à divers stades d'affinage. Les enfants ont qualifié par des mots leurs perceptions gustatives, en relation avec leurs sens.

Comment établissez-vous le lien avec les matières enseignées aux enfants ?

En Géographie, le lien se fait avec l'étude du milieu : la garrigue dans ce cas. Ceci a abouti à une recherche sur la flore au niveau des Sciences Naturelles. Pour le Français, les enfants ont produit des écrits : fiches documents comprenant la mise en évidence des différentes étapes d'élaboration du produit fini, interviews, recherche de vocabulaire autour du goût et la saveur.

Ces activités se sont déroulées en groupe, chaque enfant ayant un cahier de bord sur lequel il prenait des notes. Quel a été l'impact sur les enfants ?

Il a été positif : ceci est dû en grande partie à la compétence de l'agriculteur accueillant, qui s'est mis à la portée des enfants et qui les a fait participer, notamment lors de la fabrication du fromage. La chèvre et le travail du chien de berger ont fasciné les enfants.

Qu'est-ce que vous attendez du réseau RACINES ?

J'attends du réseau RACINES qu'il veille à la compétence des agriculteurs accueillants et à l'adéquation entre le projet de l'enseignant et l'apport pédagogique dispensé lors de la visite. C'est ce que j'ai pu apprécier sur la ferme de Paul Vanmunster.

Propos recueillis auprès de Mme Roustan par Sylvia Pélissier, animatrice "accueil éducatif" au CIVAM.

Les actions de promotion du CIVAM Bio

Alors que la fédération départementale des CIVAM du Gard s'adresse, dans le cadre de ces actions, aux jeunes consommateurs, le CIVAM Bio du Gard mènent quant à lui des actions en direction de leurs parents. Ces opérations de promotion dont le fil d'ariane est de favoriser la proximité et la saisonnalité des achats permet ainsi le rapprochement entre consommateurs et producteurs.

Le CIVAM Bio du Gard s'est doté d'un stand collectif (voir numéro 24 du mois d'Avril) qui est utilisé sur les marchés locaux et sur les foires spécialisées. Il s'agit de créer des événements de proximité afin que les consommateurs identifient les producteurs bio.

Le nouveau carnet d'adresses bio (sortie début juillet 2004) fait partie également des moyens de promotion et d'identification.

Cet été, plusieurs opérations de promotion ont été menées. Valérie Moine, viticultrice bio à Beauvoisin et Olivier Martinez, maraîcher à Arrigas nous livrent leurs impressions.

Valérie MOINE
Domaine Bel Air la Côte
à Beauvoisin (Petite Camargue)

Valérie et son mari sont viticulteurs bio en cave particulière depuis 1998. Il exploite 34 ha de vignes. Valérie Moine a participé à la Foire aux vins bio et produits naturels, le 22 août dernier, à Saint du Gard

■ *«La participation à cette foire est pour moi très intéressante car :*

** il y avait une grande solidarité et convivialité au sein du groupe des viticulteurs bio : certains producteurs n'avaient pas pu faire le déplacement et avaient confié leurs vins à des confrères qui en ont assurés la vente.*

** les visiteurs étaient très "accrochés". On a rencontré de nouveaux consommateurs très curieux de connaître le mode de production bio et désireux d'avoir un contact direct avec les producteurs. Plusieurs d'entre eux sont longuement restés sur le stand pour déguster l'ensemble des vins et s'en faire ainsi une opinion assez fine.»*

Olivier MARTINEZ Domaine de
Blanquefort à Arrigas
(en Cévennes)

Olivier est maraîcher bio en Cévennes. Ses productions principales sont la pomme de terre et l'oignon doux des Cévennes et ses productions complémentaires : légumes, framboises, fraises, pommes et jus de pomme, crème de châtaigne, oeufs. Il a participé à l'opération de promotion bio sur le marché du Vigan le 26 juin dernier.

■ *«Je suis installé depuis le début de l'année. Côté commercialisation, je pensais au départ privilégier les circuits longs. La présence sur les marchés est consommatrice de temps ce qui demande une organisation bien réglée. Ma participation au marché du Vigan m'a permis de constater qu'il existait un vrai potentiel de clientèle en vente directe. Cette expérience est très positive car elle m'a permis de "me faire une place" sur le marché. L'expérience est à renouveler mais il faudrait envisager un travail collectif afin de proposer une gamme complète au consommateur.»*

Ces différentes expériences incitent à un travail collectif. Certains producteurs ont été amenés à vendre des produits de leurs confrères. Cela permet de proposer à la clientèle un plus large éventail de produits mais aussi de tisser des liens entre producteurs.



Partenariats régionaux et nationaux

Région Languedoc-Roussillon : alimentation et santé

Depuis 2001 les CIVAM du Gard sont associés à la Région Languedoc-Roussillon pour aider les établissements scolaires régionaux à développer une alimentation de qualité : c'est ainsi qu'un Guide Ressource pour Agir «Alimentation & Santé des Lycéens et Collégiens» a vu le jour en 2002. Ce guide s'adresse aux équipes scolaires. Il regroupe les personnes ressources et les outils facilitant ces actions. Grâce à ce travail de partenariat et à sa participation au comité de pilotage qui a conduit à la rédaction de ce guide, le réseau CIVAM est aujourd'hui associé au Programme Régional Santé au côté du CRES (Comité Régional d'Education pour la Santé) et de scientifiques - médecins chercheurs, environnementalistes, etc. - préoccupés par ce thème.

☛ Stéphane Veyrat 04 66 77 11 12

La mise en place d'une convention entre la FN CIVAM et l'association Un Plus Bio est en cours. Elle permettra aux CIVAM locaux désirent s'investir dans un projet d'amélioration de la restauration collective de s'appuyer sur les compétences de l'équipe gardoise. Cette démarche devrait ainsi accroître le dynamisme du réseau par un échange d'expériences au niveau national.

☛ Stéphane Veyrat 04 66 77 11 12

Tère conférence départementale de l'Education Populaire - 13 Octobre 2004

Les associations regroupées dans l'antenne gardoise du Comité Régional des Associations de jeunesse et d'Education Populaire* ont souhaité la mise en place d'une instance de l'Education Populaire dans le Gard. En partenariat avec le Conseil Général, elles organisent la première conférence départementale à la Maison du Département. Des tables-rondes, des expositions et des stands ouverts à tous seront présents toute la journée. Venez nombreux histoire afin de montrer la force sociale organisée que nous représentons.

*FD CIVAM du Gard, FRANCCAS, FD Foyers Ruraux...

☛ Contact : CRAJEP, Marianne Loiseau, tél 04 67 04 35 68

Assemblée Générale de la Fédération Nationale des CIVAM, les 29 et 30 avril 2004 à Sommières

L'alimentation était le thème "central" de l'AG de la FN CIVAM. L'un des temps forts fut la conférence intitulée "L'avenir de l'agriculture face aux grands enjeux alimentaires du XXIème siècle", animée par Jean-Yves Morgantini, chargé de mission "Agriculture Durable", et dans laquelle intervinrent Dominique Chardon, Secrétaire Général de la FNSEA et Président de la SOPEXA (société de conseil en marketing et communication pour la promotion des produits agricoles et alimentaires français) et Philippe Desbrosses, écrivain et directeur de la Ferme Sainte-Marthe en Agriculture Biologique dans le Loir-et-Cher.

Morceaux choisis :

Jean-Yves Morgantini

«Si au lendemain de la deuxième guerre mondiale, la politique agricole basée sur le productivisme avait permis de répondre à la demande d'une consommation de masse, la donne a changé. Aujourd'hui, il faut prendre en compte les attentes de la société. Plusieurs questions se posent : comment maîtriser les coûts de production et les risques de pollution ? Comment organiser de nouveaux systèmes de production ? Comment valoriser des produits de qualité en renforçant le lien producteur - consommateur et en nouant un partenariat plus participatif ?».

Dominique Chardon

«Il nous faut une agriculture viable et vivable (...). «Tous les grands projets concernant l'agriculture et particulièrement la PAC sacrifient l'humain au profit de l'économique. Il faut donc trouver un nouveau contrat social entre l'agriculteur et le consommateur». «Les terroirs sont des catalyseurs de développement durable». «Une nouvelle politique agricole va engendrer la désagriculture, elle nous guette».



Philippe Desbrosses

«On ne peut pas parler d'agriculture et de consommation durable si l'on ne pose pas le problème de l'évolution de la société qui est basée aujourd'hui sur un système de gaspillage. Doit-on continuer à détruire la nature, détruire sa santé pour faire vivre l'économie ?» «Le danger vient de l'instrumentalisation de l'agriculture, qui dicterait ce qu'il faut produire et ce que l'on va manger. L'agriculture à soutenir doit être compatible avec les Droits de l'Homme». «[L'agriculture biologique] véhicule des valeurs qui sont antinomiques de celles qui nous sont imposées par la société de consommation". "La faute majeure de ce siècle est de ne pas avoir évalué la toxicité des pesticides. 80 % des maladies de civilisation (cancers, stérilités, allergies, etc.) seraient liées à la pollution».





vie des groupes civam



Intégration des nouveaux arrivants en Cévennes

En cours : une étude sur les facteurs de réussite de l'intégration des nouveaux arrivants actifs en Cévennes.

La FD CIVAM du Gard conduit depuis février 2004, en partenariat avec le cabinet ACP (Accompagner aux Changements Professionnels), une étude intitulée «Facteurs de réussite de l'intégration des nouveaux arrivants actifs en Cévennes» et financée par le Conseil Général du Gard et le GAL Espace Cévennes (mesure 7 : formation des acteurs locaux).

Ce travail s'inscrit dans la continuité de travaux antérieurs menés par le CIVAM : «Cévennes, un avenir en vert» en 1992 (outil audio-visuel rassemblant témoignages et points de vue pour susciter interrogations et débats concernant l'avenir des Cévennes) et étude-action en 2000 sur les stratégies d'adaptation et d'innovation des agriculteurs après plusieurs années d'installation (programme européen ADAPT). Il paraissait donc intéressant de poursuivre cette recherche plus spécifiquement sur la zone Cévennes, en l'élargissant aux activités rurales autres qu'agricoles, car la demande de la population évolue et de nouveaux thèmes de projets émergent.

📌 Mettre en place des outils d'accompagnement des nouveaux arrivants qui tiennent compte de ces évolutions devient nécessaire. L'étude en cours vise donc à identifier les facteurs de réussite ou d'échec de l'installation et de l'intégration des nouveaux arrivants et les grands enjeux liés à l'arrivée de populations nouvelles.

Les témoignages ont été recueillis au cours d'entretiens individuels et de réunions collectives tenues sur le terrain : les thèmes abordés sont l'origine et le profil des nouveaux arrivants, leurs aspirations et motivations, leur vision des Cévennes et son évolution, l'économique et l'emploi (revenus, activités, formes alternatives d'activité...), le foncier et le logement, l'implication sociale, l'intégration sociale (sentiment, réalités...), les projets politiques sur leur territoire... A partir de leur propre expérience et pour chaque thème, nouveaux arrivants, mais aussi élus et acteurs de terrain, ont été sollicités pour des conseils et propositions.

📌 Le rendu de l'étude (automne 2004) rassemblera les principaux enseignements et les conclusions et propositions dans un document de synthèse totalement anonymé et conçu de manière à être facilement utilisable par les élus et les professionnels de terrain (avec possibilité ultérieure d'élaboration de guides pratiques à destination des nouveaux arrivants pour les différents territoires cévenols).

📧 Contact : Sophie PERONNE, 04 66 77 49 59

Centre de Ressources

Le Centre de Ressources du CIVAM du Gard a été réalisé en 1999 avec l'appui du programme LEADER II. Il comprend un fonds documentaire d'environ 500 ouvrages dans des domaines nombreux et variés :

- agriculture : économie agricole, techniques agricoles, commercialisation et filières, produits fermiers, transformation fermière et artisanale, transport, qualité des produits alimentaires, agriculture biologique, filières bio,
- création d'activités, création d'entreprise, marketing,
- associations, institutions, communication et animation,
- tourisme rural, accueil à la ferme, accueil éducatif,
- environnement, éducation à l'environnement,
- diététique, nutrition, alimentation,
- emploi et insertion, formation,
- aménagement du territoire et développement local.

Une trentaine d'abonnements à des revues hebdomadaires ou mensuelles vient compléter cette documentation. Des recherches peuvent être menées sur les sites Internet repérés. L'accès au réseau RENADOC, qui mutualise le dépouillement de 400 revues, permet de faire une recherche par mot-clé sur une base de données informatisée.

Enfin, les ressources sont aussi les personnes du réseau CIVAM : des données précises ont été recueillies et informatisées concernant leur exploitation, leurs expériences et leurs ressources fortes.

Pour que le centre de ressources reste à jour, l'animatrice participe à différentes réunions et journées d'informations.

📧 Contact : Sophie PERONNE, 04 66 77 49 59

v i e d ' é q u i p e

Du nouveau des «mamans»....

Elles ont la joie de vous annoncer...

la naissance d'un petit garçon prénommé Lucas, né le 8 juin dernier (Marie-Françoise Carpentier).

la naissance de jumelles prénommées Flavie et Léonie nées le 31 juillet dernier (Aurore Genieys Aussel).

Jardins d'ici et d'ailleurs

Entrée Gratuite
Parcours fléchés

26 Septembre 2004
de 10h à 18h

Château de
St André de Majencoules

- Cévennes Gardoises sur la route de l'Aigoual -

Renseignements :
04 66 77 11 12

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard et l'association Kokopelli organisent le dimanche 26 septembre 2004, au Château de Saint André de Majencoules (Gard), une manifestation intitulée "Jardins d'ici et d'ailleurs" sur les thèmes de la biodiversité, de la valorisation des savoir-faire locaux et des produits du terroir.

Au programme :

- Balade découverte de la flore locale
- Sortie nature sur thème des oiseaux
- Démonstration de bâti en pierres sèches
- Atelier enfants et adultes : création Land Art et jardins miniatures
- Conférence diaporama «Le savoir en herbe» par Alain Renaux
- Expositions sur la biodiversité et les «Pierres sèches en pays viganais»
- Stands d'associations
- Espace Librairie
- Marché de produits du terroir
- Pépiniéristes
- Petite restauration et buvette

Avec :

la L.P.O. (Ligue de Protection des Oiseaux)

l'Association des Bâisseurs en Pierres Sèches

le Club Histoire et Archéologie en Pays Viganais

le CIVAM Bio du Gard, RACINES Gard....

Avec le soutien de :



Contact : S. Pelissier,
04 66 77 15 04

CIVAM Ressources

Journée annuelle et festive de rencontres

Porteurs de projets et Associations en Milieu Rural

Dimanche 3 Octobre 2004

à partir de 11h00

à Montignargues

Terrain de la Fête (près du Temple)

Cette journée annuelle est conçue comme un temps de rencontre convivial et festif.

Il s'agit de permettre à chacun de découvrir les activités ou projets des adhérents de l'association Ressources, des autres groupes CIVAM du Gard et des membres du réseau. Le thème retenu pour 2004 concerne les associations créées et/ou animées par d'anciens stagiaires CIVAM ou personnes liées au CIVAM pour accompagner leur projet de d'activité en zone rurale.

Cette manifestation est organisée en partenariat avec l'association RT'H et avec le soutien de la Mairie de Montignargues et du Conseil Général du Gard.

Au programme :

- apéritif offert par la FD CIVAM du Gard,
- pique-nique collectif en musique et en chansons,
- stands des associations,
- expositions, yourte, ateliers pour enfants,
- spectacle de magicien,
- concert du groupe Garce...

Buvette et petite restauration sur place, accès libre et gratuit.

Renseignements : Sophie PERONNE,
04 66 77 49 59

