



Dossier de Presse

Plan d'actions bio «Manger Bio en restauration collective»

Mercredi 9 Juin 2010

*Visite de l'exploitation agricole Bio Audema
à Codognan,
du point de vente «Aux plaisirs naturels»
de produits bio à Vergèze
et de la Crèche «Gribouille» à Calvisson*

Juin 2010

www.gard.fr
www.civamgard.fr
www.unplusbio.org

Contacts Presse :

Conseil général du Gard - Elsa Thiebaut : 04.66.76.76.01/ E-mail : thiebaut_e@cg30.fr / mobil: 06.76.24.25.55
FD CIVAM du Gard - Un plus bio : Cathy Guiraudet, tél.04.66.77.35.52 / civamgard-pao@laposte.net
Stéphane Veyrat, Directeur, tél : 04 66 77 35 51 - unplusbio@unplusbio.org
CIVAM Bio 30 : Gérard DELEUSE, 04 66 77 47 84 email : g.deleuse@biogard.fr

Communiqué de synthèse

Le bio : un marché à saisir pour la restauration collective

Après le succès d'une première opération-test «Manger bio en restauration collective» réalisée en novembre 2009 avec plus de 9 200 repas bio servis par 34 sites de restauration volontaires, en partenariat avec le Civam Bio du Gard, et l'association Un Plus Bio, le Conseil général reconduit cette initiative, sur deux périodes : à l'occasion de la Semaine nationale «Printemps Bio» du 7 au 13 juin et en octobre 2010. Plus de 40 structures participent à cette opération.

Via l'opération « Manger Bio en restauration collective – Gard Durable », le Conseil Général souhaite dans un premier temps valoriser le bio dans les unités de restauration collective, et les mettre en relation avec les producteurs et les fournisseurs. Cette opération vise à démontrer qu'en coordonnant l'amont et l'aval de la filière, le marché de la restauration collective peut générer de véritables débouchés pour les producteurs et distributeurs bio. Le Département évaluera les retombées de cette opération.

Pour les 45 structures participantes, dont 14 communes et EPCI, il s'agit de :

- › Réaliser un **menu 100 % bio** à base (le plus possible) de produits biologiques gardois, de proximité et de saison pendant cette semaine,
- › Introduire des familles **de produits biologiques de proximité** tout au long de la semaine.

Ces 45 structures représentent un potentiel de 21 000 repas bio auxquels il faudra rajouter les familles de produits bio intégrés dans la conception des repas le reste de la semaine nationale

Pour permettre une intégration régulière à long terme de produits bio dans les repas en restauration collective, le Conseil général et ses partenaires associatifs propose aux différents acteurs de la filière un calendrier de production, **un recensement** des fournisseurs sur le territoire et un accompagnement dans la réalisation de menus bio de saison. Le Conseil général finance et porte également la mise en place de missions de structuration de l'approvisionnement, d'appui et d'accompagnement des collectivités et la formalisation d'un cahier des charges pour faciliter les commandes de produits bio.

Sommaire

«Manger Bio en restauration collective – Gard Durable» : l'opération	p.4
La sensibilisation les jeunes consommateurs, une action historique	p.7
Illustration de l'opération avec l'exploitation agricole Bio Audema, le point de vente de produits bio «Aux plaisirs Naturels», à Vergèze et de la Crèche «Gribouille» à Calvisson	p.8 p.9
Annexes :	
La bio dans le Gard / Développement de l'AB en quelques dates	p.11
Liste des sites de restauration participatifs	p.12
Un plus Bio : un acteur majeur de la restauration collective Bio	p.14
Présentation des Fédération départemental des Civam du Gard et du Civam Bio 30	p.15

Semaine «manger Bio en restauration collective» du 7 au 13 juin 2010

Via l'opération «Manger Bio en restauration collective», le Conseil général du Gard, les associations Un plus bio et CIVAM du Gard réunissent leurs efforts pour promouvoir l'utilisation de produits bio de saison dans l'ensemble de la restauration collective gardoise. Tous les secteurs de la restauration collective sont concernés : crèches, écoles primaires, collèges, lycées, universités, restauration administrative et d'entreprise, maisons de retraites, hôpitaux, cliniques, etc.

Cette opération amorcée en 2009 et pilotée par le Conseil général, s'inscrit dans le plan d'actions départemental de développement de l'agriculture biologique gardoise «Gard Durable».

Un plus bio accompagne les collectivités et établissements participants dans la mise en place de leur projet de restauration collective bio, de menus équilibrés et de saison, dans le cadre d'une démarche éducative.



Le CIVAM Bio du Gard intervient sur la structuration de la filière et recense les fournisseurs bio aptes à fournir les professionnels de restauration collective.

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard et l'association RACINES (Accueil éducatif à la ferme) accompagnent les sites de restauration sur le volet éducatif (tables de découverte, visites ou interventions d'agriculteurs bio...).

Des objectifs pour chaque acteur

De l'agriculteur au consommateur en passant par le metteur en marché, cette opération doit permettre de :

- › **Pour les consommateurs** : avoir accès à des produits frais et bio à des prix raisonnables, sensibiliser le public à d'autres modes de consommation.
- › **Pour les agriculteurs** : augmenter l'offre de produits bio, rendue possible par la présence de débouchés réguliers et importants avec les sites de restauration collective.
- › **Pour les sites de restauration collective** : proposer des repas bio ou intégrant des produits bio à des prix maîtrisés grâce à des pratiques adaptées (respect de l'équilibre alimentaire, choix de produits de saison)
- › **Pour les prestataires de la restauration collective** : faciliter l'approvisionnement en produits Bio frais.

Plan d'Action Bio Gardois - Manger bio en restauration collective - Mercredi 9 Juin 2010 -

Conseil général du Gard - Elsa Thiebaut : 04.66.76.76.01 / E-mail : thiebaut_e@cgs30.fr / mobil: 06.76.24.25.55

FD CIVAM du Gard - Un plus bio : Cathy Guiraudet, tél.04.66.77.35.52 / civamgard-pao@laposte.net

Stéphane Veyrat, Directeur, tél : 04 66 77 35 51 - unplusbio@unplusbio.org

CIVAM Bio 30 : Gérard DELEUSE, 04 66 77 47 84 email : g.deleuse@biogard.fr

Préparation de l'opération

Pour la mise en œuvre de cette opération, le Conseil général, et ses partenaires le Civam bio du Gard et l'association Un Plus Bio, ont accompagné l'ensemble des acteurs de la filière et ont proposé des outils comme un calendrier de production, un recensement de fournisseurs et l'aide à la réalisation de menus bio de saison.

› **L'organisation de 3 réunions préparatoires avec l'ensemble des unités de restauration collective du Département sur la thématique du développement de repas bio en restauration hors domicile.**

Avec 80 structures présentes, ces réunions ont suscité un fort intérêt, et ont permis à 45 structures de s'inscrire pour participer à l'opération.

› **Un calendrier de production** et un recensement des fournisseurs sur le territoire
En amont, le Civam Bio a travaillé à la structuration de l'approvisionnement par les producteurs locaux et les entreprises. Il a permis de recenser l'offre gardoise en produits biologiques, ce qui a donné lieu à la formalisation d'un calendrier de production et d'un recensement de fournisseurs sur le territoire gardois ou à proximité pour la restauration collective.

› **Menus de saison équilibre alimentaire et de coût**

En aval, l'association Un Plus Bio a travaillé en collaboration avec les unités de restauration collective afin de faciliter la formalisation des menus (respect de l'équilibre alimentaire, gestion des grammages afin d'équilibrer le coût d'un repas) et des commandes en fonction des familles de produits, de saison, disponibles localement.

Une phase d'évaluation de l'opération pour améliorer la démarche

Afin d'identifier le coût achat/matière pour l'introduction de produits bio en restauration collective, le Conseil général a doté son opération «Manger Bio en restauration collective» d'une phase d'évaluation. Pour cela, une fiche de suivi recensant l'ensemble des données susceptibles d'apporter les réponses nécessaires à une analyse précise de la filière a été élaborée. A la suite de la semaine du printemps Bio, chaque structure participante est ainsi invitée à remplir et retourner cette fiche, qui fera l'objet d'un traitement par l'association Un Plus Bio. A partir des conclusions tirées, le Conseil général prendra les mesures adéquates pour accompagner et améliorer encore les démarches engagées par les acteurs de la filière, notamment dans l'objectif de la seconde semaine de l'opération en octobre.

«Manger Bio en restauration collective» : 3 actions en cours de réalisation

Pour structurer la filière « restauration collective Bio », le Conseil général finance et met en place :

› **Une mission de structuration de l'approvisionnement Bio**

(action confiée au **CIVAM Bio du Gard**)

En «amont», il s'agit de structurer l'approvisionnement par les producteurs locaux ou les entreprises en leur apportant un appui dans leur approche des unités de restauration collective. Un recensement de l'offre gardoise en produits biologiques a ainsi été réalisé au travers de la réalisation d'un calendrier de production et d'un recensement de fournisseurs sur notre territoire ou à proximité.

› **Une mission d'appui et d'accompagnement des collectivités**

(action confiée à l'association **Un Plus Bio**)

En «aval», il s'agit de générer de l'animation sur le département. Cette animation doit prendre appui sur des actions concrètes menées en collaboration avec les collectivités et les partenaires locaux afin de faciliter la formalisation des menus et des commandes en fonction des familles de produits et des saisons disponibles localement.

› **La formalisation d'un cahier des charges par les services du Conseil général pour faire le lien entre les besoins des uns et les possibilités des autres.**

Il s'agit de formaliser la commande en produits biologiques sous forme d'appels d'offres (collèges en particulier), avec pour objectifs de faciliter les commandes de produits bio et encourager la production locale et de proximité de ces produits.

Restauration collective Bio : La sensibilisation les jeunes consommateurs, une action historique

Depuis une dizaine d'années, le Département s'engage aussi pour sensibiliser les jeunes consommateurs des collèges en finançant des actions éducatives dans les domaines de l'agriculture, l'alimentation, et l'environnement. Le but : les inciter à mieux appréhender tout le travail accompli, depuis le producteur jusqu'au contenu de leur assiette, leur faire connaître les produits locaux, les sensibiliser à la saisonnalité des productions et à la nécessité de respecter son environnement. L'opération «Manger bio» contribue à cette démarche, avec l'intervention d'une diététicienne du Conseil général et du CIVAM du Gard.

Jusqu'en 2009, Le Conseil général s'engageait à hauteur de 1 € par convive et par repas bio dans la limite de 10 repas bio par an. Le Conseil Général intervient désormais en prenant en charge une partie du surcoût des achats de denrées labellisées bio, soit 20% du pourcentage du crédit nourriture consacré aux produits bio.

› **Manger bio : Education du jeune consommateur» :** **45 collèges signataires de la convention en 2010**

Au programme: visites d'exploitations agricoles, animations ludiques, interventions de diététiciens... et repas bio en restauration scolaire.

« Manger bio : Education du jeune consommateur» c'est :

- › Plus de 105 000 repas bio proposés par 39 collèges en 2009
 - › Plus de 70 ateliers de découverte
 - › Plus de 15 visites d'exploitations
- › C'est aussi plus de 80 cuisiniers formés dans l'ensemble de notre département.

En parallèle, le Conseil Général du Gard a également apporté son soutien à la réalisation du film de Jean Paul Jaud «**Nos enfants nous accuseront**» et à sa diffusion auprès des Gardois.



› **«Manger bio® : un concept 100 % gardois, une charte**

En 1997, les agriculteurs membres du CIVAM Bio du Gard (association membre des Civam du Gard) proposent de formaliser le concept : « Manger bio® » par une charte, la «Charte manger Bio®» portée depuis 2002 au niveau national par l'association Un plus Bio.

› **Le réseau d'agriculteurs RACINES Gard-Lozère -27 membres à ce jour-** est créé en 1995 et accueille les jeunes convives et leurs enseignants sur l'exploitation. Ses membres interviennent également au collège en lien avec les programmes scolaires. Une animatrice en assure la coordination et le fonctionnement.

« Manger Bio en restauration collective - Gard Durable » : illustration

L'exploitation agricole Bio Audema, son point de vente de produits bio «Aux plaisirs naturels», la Maison de la Petite Enfance «Gribouille» participent à «Manger Bio en restauration collective» Ces trois structures visitées par Damien Alary illustrent la démarche souhaitée et portée par le Conseil général.

La production : l'exploitation «Pierre-Olivier Audema» :

- 1,5 M € /an de CA
- 100 hectares de terres, dont :
 - › 15 % de vignes,
 - › 15 % de céréales et
 - › 75 % de maraichage (dont 5 hectares de tunnel) : salades, navet, radis, poivrons, melons, tomates,...
 - › 25 salariés travaillent sur l'exploitation.

Plan d'action Bio

L'action du Conseil général accompagne, via ses différents dispositifs, le travail en amont :

- › Conseil technique, Chambre d'Agriculture
 - › Formation, CFPPA
- › Expérimentation de différentes variétés, Serfel
 - › La conversion,
 - › La plantation,
- › Investissements matériels sur les exploitations.

La mise en marché : la société « Bio Audema » :

La société «Audema» :

- › **Travaille en collaboration avec Naturdis**, également producteur et distributeur de produits bio, pour compléter sa gamme. Cela lui permet de disposer d'un éventail varié de produits et de l'ensemble des composantes d'un repas pour la restauration collective.
- › **Distribue son offre de produits** : aux grossistes (centrale d'achat, magasins spécialisés), aux demi-grossistes (petits commerçants, autres sociétés) et à la restauration collective.
- › **Dispose d'un point de vente.**

Plan d'action Bio

L'action du Conseil général vise ici à :

- › Mettre en relation des unités de restauration collective et des entreprises susceptibles de les fournir, sorte de prospection du marché dans le Gard.
 - › Favoriser les circuits courts, facilite la logistique et le transport.
- › Formaliser un cahier des charges facilitant la commande de produits bio
- › Aider les «Projets Stratégiques d'Entreprises» : permet aux entreprises de transformation et/ou de commercialisation d'adapter leurs outils de production au marché par le financement d'investissements matériels et immatériels.

Le point de vente «Aux Plaisirs Naturels» :

- Vente de produits issus de l'exploitation Audema, à destination des particuliers, circuit court : du producteur au consommateur.
- Vente de produits issus d'autres exploitations : encourage la conversion et l'installation en bio de producteurs.

Plan d'action Bio

Le Conseil général aide au développement des circuits courts (création de points de vente), diversification des exploitations agricoles, aide financière pour des investissements matériels. Ces points de vente permettent de répondre à la demande et d'encourager l'évolution des mentalités quant à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée. La démarche du Conseil Général permet à Audema de faire valoir son engagement pour un développement durable et la «démocratisation» du bio.

La Crèche de Calvisson et la démarche du Conseil Général du Gard :

Crèche «GRIBOUILLE» - Maison de la petite enfance

Directrice : Mme Gleizes Nathalie
10 vieux chemin de Nîmes
30420 CALVISSON
04.66.63.00.98.
creche-gribouille@wanadoo.fr

Le gestionnaire : la Communauté de communes du Pays de Sommières

- Président : Christian Valette
- Vice Présidente déléguée à l'Enfance Jeunesse : Brigitte Faucher
- Directeur : Pierre Lerasle

Présentation de la structure

Cette structure multi accueil est située sur la commune de Calvisson au cœur de la Vaunage, à proximité de la résidence pour personnes âgées, elle accueille 35 enfants, âgés de 0 à 4 ans. (L'accueil est possible jusqu'à 6 ans pour l'occasionnel)

Elle dispose de :

- › 33 places en accueil régulier (dont 1 place réservée pour l'accueil d'un enfant porteur d'un handicap ou d'une maladie chronique).
 - › 2 places en accueil occasionnel (dont 1 place réservée pour un accueil d'urgence)
- Actuellement 55 familles sont inscrites dans cette structure ;

Horaires d'ouverture et de fermeture :

Du lundi au vendredi de 7H30 à 18H30
16 personnes travaillent dans cet établissement.

Les repas sont fabriqués sur place par un cuisinier embauché à plein temps.

› **Sa démarche Bio**

Le développement de l'alimentation biologique à la crèche «Gribouille» est un projet mis en place depuis l'ouverture de cet établissement en 2006.

La production des repas est en moyenne à 55 % bio sur les 11 mois d'ouverture de la structure, avec une progression depuis 2009. La gestion de cette restauration collective se fait en directe : elle est confiée à une puéricultrice et à un cuisinier. En moyenne, 6986 repas sont servis par an, représentant environ 31 repas/jours, 54 enfants bénéficient de cette restauration Bio.

› **Les objectifs de la démarche de la crèche :**

- Proposer une restauration de qualité,
- Eduquer le goût, l'odorat des enfants, favoriser la découverte,
- La sensibilisation des parents et le personnel,

Via son plan d'actions Bio, le Conseil général soutient des associations, ayant vocation à susciter de l'animation sur ces thématiques.

- Développer les contacts avec les fournisseurs locaux.

Prévisions pour l'opération :

- 5 repas 100 % BIO pendant 5 jours, du 7 au 11 juin.
- Avec comme fournisseurs :

Pour le maraîchage, le producteur M. Laurent BLOCHET de Junas livre directement à la crèche.

Pour les autres produits, commande à Bio Audema.

L'action du Conseil général du Gard a permis la mise en relation de la structure avec des fournisseurs locaux ainsi que la sensibilisation des parents. En effet via le plan d'action Bio, le Conseil général a missionné le Civam Bio pour la mise en relation des fournisseurs locaux et des unités de restauration collective, afin de structurer et développer l'approvisionnement bio pour la restauration collective. Par ailleurs, afin d'expliquer aux parents la démarche de la crèche et du Conseil général du Gard, le Département a demandé à l'association Un plus Bio de réaliser **une animation à destination des parents, qui s'est déroulée le mardi 8 juin 2010 de 20H à 21H.**

La Bio dans le Gard

- ❖ 2^{ème} département français en nombre de producteurs Bio : 534 producteurs
- ❖ 10^{ème} département français en surfaces Bio, avec plus de 9 000 ha.
- ❖ **Leader national** du développement des produits biologiques en **restauration collective**.
- ❖ **1^{er} par le nombre de producteurs en Languedoc Roussillon et leader régional en fruits et légumes et vins Bio.**
- ❖ Rythme de conversions : + 20% / an environ.
- ❖ **Plus de 75 entreprises** de transformation, commerciales et artisanales bio

Le développement de l'AB, quelques dates

1994 - Appui au **premier programme d'introduction de repas bio dans les cantines** («Manger Bio® en restauration collective»).

1998 - Premier département de la région à mettre en place un **dispositif d'aide à la certification AB** pour les agriculteurs.

2001-2007 - Participation financière à la constitution du **réseau des fermes de démonstration**, qui permettent aux nouveaux installés de se familiariser aux techniques de productions bio.

2003 - Mise en place d'une **convention de partenariat** entre le Conseil général, le CIVAM Bio et la Chambre d'Agriculture du Gard



2008 - Réalisation d'un **audit sur la filière bio départementale** et élaboration partenariale du **plan d'actions**.

2009 - **Mise en oeuvre du plan d'actions** en faveur de l'agriculture biologique, porté par le Conseil général du Gard.

Des sites de restauration participatifs

Zone Cévennes Aigoual :

Brignon : Collège «La Gardonnenque»

Génolhac : La Communauté de communes des Hautes Cévennes coordonne l'opération.

Des repas seront servis au Collège et dans le cadre de la restauration scolaire municipale, pour les primaires.

Saint-Christol-Lès-Alès :

10 juin : Le restaurant scolaire municipal organisera un repas bio

2 juin :

- Patrick Vanuxeem, agriculteur bio à Vézénobres, accueillera, le personnel de restauration et d'accompagnement du temps repas.
- Visite-rencontre avec la société AMBRES (fournisseur bio), impliqué dans l'approvisionnement de la restauration collective.



Saint-Hippolyte-du-Fort :

Collège La Galaberte

Quissac : Collège Coutach (2 repas 100 % bio : le 8 et le 10 juin). Des produits bio sont introduits toute la semaine : fruits et pain 100 % bio + autres produits. (15% de bio à l'année)

Le Vigan : SIVOM du Pays Viganais et Ets Molostoff (traiteur local)

Alès (à confirmer) : Centre hospitalier (projet : 1 repas bio pour le restaurant du personnel) - Foyer Saint-Joseph

Grand Nîmes + Camargue Vidourle

Sommières :

- Collège Gaston Doumergue
- Ethic Etap Le Cart (1 repas 100 % bio le 08 ou le 09/06 au soir + produits bio sur la semaine : pour accueil d'enfants du primaire)

Aigues-Mortes : Centre «Aigues Marines» (menu bio le 07/06/2010 pour le service de midi).

Bouillargues : Collège Les Fontaines

Calvisson : Crèche Gribouille (produits bio introduits toute la semaine -et toute l'année-, dont fruits et légumes bio pris chez un producteur bio local, Laurent Blochet) Le pain est fabriqué par la crèche. Ils s'approvisionnent pour environ 60 % de produits bio à l'année)

Langlade : Mairie / restaurant municipal (repas 100 % bio le 10/06/2010)

Manduel : Crèche (2 repas bio : 08 et 10/06)

Nîmes :

- Ville de Nîmes / Sodexo (repas 100 % bio le 07/06/2010 + plats bio toute la semaine).
- UPC Romain Rolland (collèges satellites : intégration de produits bio toute la semaine, comme toute l'année).
- Collège Jean Rostand.
- Collège Condorcet.

Poulloux : Crèche

Vergèze : Collège Les Garriguettes (1 repas 100 % bio le 08/06)

Uzège - Gard Rhodanien

Bagnols sur Cèze : Cuisine centrale municipale (repas bio le 14/06)

Barjac : Restaurant scolaire municipal (repas bio à 70% toute l'année)

Bezouce : Mairie / restaurant scolaire municipal (repas bio déjà prévu le ven. 4 juin 2010)

Limitrophes

Prades le Lez (34) : Restaurant scolaire municipal

Morières Lez Avignon (84) : Mairie / restaurant scolaire (**A confirmer**)



Un plus bio : un acteur majeur de la restauration collective bio

Depuis 2009, Un plus bio est partenaire du Conseil général du Gard (service agriculture) dans le cadre du plan d'actions départemental Gard durable.

Son rôle est :

- 1 - de promouvoir la démarche « manger Bio ® » dans tous les secteurs de la restauration collective gardoise : crèches, écoles primaires, collèges, lycées, universités, administrations et entreprises, maisons de retraite, hôpitaux, cliniques, etc.
- 2 - de favoriser un approvisionnement en produits biologiques de saison cultivés, élevés et/ou transformés à proximité.

Appuyer à la mise en œuvre de la démarche «manger Bio ®»

Un plus bio agit auprès des collectivités et des établissements partenaires du dispositif en :

- Leur proposant un appui à la conception et à la mise en œuvre d'un projet global intégrant la définition d'objectifs à court, moyen et long terme, ainsi qu'une dimension éducative (secteur scolaire en particulier) et de sensibilisation des convives ;
- Sensibilisant et en formant leur personnel : principes de l'agriculture biologique, alimentation bio et nutrition, techniques culinaires permettant de profiter des spécificités des produits bio ;
- Appuyant les responsables d'achats et de cuisine dans l'élaboration de menus de saison équilibrés respectant les recommandations nationales en matière de nutrition (GEMRCN₁) et facilitant l'utilisation de produits de qualité tout en maîtrisant leur budget ;
- Organisant des temps de rencontre et des ateliers permettant aux acteurs de la restauration collective d'échanger sur leurs projets et leurs pratiques ;
- Les mettant en lien avec les partenaires du territoire susceptibles de leur fournir un appui spécifique sur : l'accès à des fournisseurs bio gardois et limitrophes (CIVAM Bio du Gard), la connaissance du métier et des pratiques des agriculteurs bio (CIVAM du Gard et réseau RACINES).



les CIVAM du Gard

Les CIVAM du Gard sont fédérés par une entité départementale : la Fédération Départementale (FD).

Un fonctionnement associatif

La FD CIVAM du Gard permet de mutualiser les moyens mis à disposition des groupes.

Elle emploie 8 salariés intervenant pour les groupes (animateurs et personnel administratif/communication).

Des bénévoles, administrateurs et adhérents, coopèrent avec les salariés à la réalisation des projets.



Une coordination de projet

- Développement de l'agriculture biologique et alternatives aux pesticides.
- Restauration collective Bio.
- Education à l'environnement.
- Création d'activités en milieu rural.
- Ecohabitat et énergies renouvelables.

Cinq groupes

RACINES Gard Lozère

C'est un réseau d'agriculteurs Bio et d'acteurs ruraux, formés à l'accueil éducatif (accueil sur les fermes, interventions dans les établissements, classes de découverte). Ils souhaitent partager le sens et la passion de leurs métiers.

CIVAM Ressources

Il rassemble des porteurs de projets et des acteurs du milieu rural. Il organise des journées à thème, assure un relais d'information... C'est également un réseau d'échanges et d'entraide.

CIVAM du Vidourle

Il mène des actions de sensibilisation aux pratiques respectueuses de l'environnement :

- Energies renouvelables
- Habitat écologique,
- Alternatives aux pesticides (Jardin et Verger Ecole Bio),
- Compostage collectif à la ferme,
- Production citoyenne d'électricité photovoltaïque,
- Ateliers cuisine bio.

CIVAM Apicole

Il rassemble des apiculteurs amateurs, pluri-actifs ou professionnels, soucieux de faire partager leur passion pour l'apiculture. Il anime chaque année le Rucher-Ecole.



CIVAM Bio 30

Le CIVAM Bio Gard regroupe des producteurs et toute personne ayant un projet en agriculture biologique.

Il met en oeuvre le programme de développement et de promotion de l'agriculture biologique gardoise :

- **Animation** départementale de l'Agriculture Biologique,
- **Appui technique** aux filières,
- **Formation,**
- **Promotion,**
- **Edition** d'outils de communication grand public et professionnels.

200 adhérents

500 contacts annuels

3 salariés

Le Pain Raspailou®

En 2008, le Raspailou®¹ a été lancé officiellement auprès des consommateurs gardois.

Quelques chiffres :

- 12 agriculteurs impliqués pour 60 tonnes récoltées,
- 25 boulangers fabriquent et commercialisent le Raspailou,
- 2009 : création d'un pain bio pour la restauration collective.



¹Le Raspailou est une marque déposée à l'INPI. Sa commercialisation se fait, sur le département du Gard, sous la marque départementale «Militant du Goût», mettant en avant les produits de qualité.

Le CIVAM Bio 30 appuie les céréaliers bio dans la création d'une filière à destination des boulangers.

FD CIVAM du Gard Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
tél.04.66.77.11.12 www.civamgard.fr fd@civamgard.fr

Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural