

au sommaire

Histoire d'agriculteur Bio - p 1

Antoine et Véronique CHAMPAU

Actualités CIVAM Bio - p 2-3

Distribution Bio - p 4-5

Biocoop La Fourmi et la Cigale

Du côté des aides à la Bio p 6

Brèves - Entreprises Bio - p 7

agenda - p 8

édito

Dernièrement, des études scientifiques ont prouvé de façon catégorique le lien direct entre les bouleversements climatiques et les pollutions induites par l'Homme. On sait également, que le secteur agricole participe largement à ce marasme écologique. Aujourd'hui, d'éminents scientifiques militent pour une agriculture durable, capable de préserver l'Homme et son environnement. Pour exemple, Jean Marie PELT, éminent Professeur de Biologie et Président de l'Institut Européen d'Ecologie atteste que la seule alternative possible capable de limiter la lente agonie de notre planète est l'Agriculture Biologique.

Paradoxalement, nous assistons à une flagrante hémorragie des mesures d'aide à la conversion Bio. On peut donc se demander si l'Etat Français a vraiment la volonté de poursuivre le développement de la Bio et par déduction, si l'environnement est effectivement au cœur des préoccupations politiques ?

Mais plutôt que de persister à vouloir verser par-ci, par-là, quelques aides par saupoudrage, ne faudrait-il pas se donner enfin les moyens de véritablement développer la filière Bio en lui apportant des aides structurelles, économiques et commerciales ?

Marc Bruzard,
président CIVAM Bio Gard

CIVAM Bio du Gard
Domaine de Puechlong
30610 St-Nazaire-des-Gardies
Président : Marc Bruzard
Gérard Deleuse : 04.66.77.47.84.
François Donnadiou : 04.66.77.49.58.
fax. 04.66.77.10.83.
bio-gard@wanadoo.fr

Mise en page : Cathy Guiraudet-Baumel.
Rédaction : F.Donnadiou, G.Deleuse.
Photos : F.DECANTE, B.BOUYÉ, CIVAM Bio 30.



Histoire d'agriculteurs bio

Antoine et Véronique CHAMPAU
El Patio Bio

Maraîchers bio à Marguerittes...

Après une dizaine d'années passées dans la restauration en hôtellerie, nous souhaitons changer de vie. L'idée émergente était de mettre à profit nos compétences culinaires en proposant des tables d'hôtes dont les repas seraient en grande partie tirés d'un petit jardin familial. Mais après une formation agricole (BPREA) et l'opportunité de la DJA nous avons décidé de nous installer «en bon et du forme» sur des terres situées à Caissargues. Dès le début, par souci éthique, nous avons mis en pratique les principes de l'AB, puis débutant la vente directe sur les marchés nous avons formalisé notre démarche en prenant la certification AB afin de nous différencier et de mieux valoriser nos productions.

Durant les trois premières années, le manque de connaissances techniques, les tâtonnements commerciaux et le faible investissement engagé dans l'outil de production a fait que nous avons comme beaucoup de personnes en cours de démarrage «enduré notre chemin de croix». Nous avons du mal à trouver des places sur des marchés locaux et la clientèle se montrait souvent méfiante vis-à-vis des produits Bio. En outre, nous souhaitons limiter au maximum les investissements matériels et ceci pénalisait fortement nos possibilités de production.

Petit à petit, nous nous sommes constitués une clientèle sur nos marchés (Nîmes le vendredi et Marguerittes le samedi), nous avons investi dans du matériel plus performant pour un meilleur confort de travail et surtout nous avons acquis des tunnels qui permettent de rationaliser nos productions. Grâce aux serres, nos productions sont plus saines, les rendements sont meilleurs et nous avons moins de problèmes de rupture de production.

Quels marchés ?

Nous faisons depuis peu un marché en plus à Montpellier (Place Albert 1er le mercredi). Ceci nous permet de répartir les rentrées de trésorerie dans la semaine. Certes c'est un nouveau marché mais nous pensons qu'il peut largement encore se développer ; de toute façon il faut bien deux ans pour évaluer le potentiel d'un marché.



Concernant Nîmes, bien que nous soyons cinq maraîchers bio, ce marché reste le plus porteur malgré les grosses difficultés de stationnement pour la clientèle qui est un frein à son développement. Quant à Marguerittes, nous nous posons la question de le poursuivre car la clientèle est peu nombreuse et nous pensons avoir atteint son potentiel maximum. En remplacement, nous envisageons de faire de la vente directe sur l'exploitation car nous sommes situés sur un axe très passant. Nous souhaitons également implanter un petit verger pour répondre à un réel besoin de notre clientèle en fruits Bio.

Même si ce n'est pas de tout repos, la vente directe reste la meilleure façon de valoriser sa production mais encore faut-il se donner suffisamment de moyens matériels. A l'installation, on s'oriente trop souvent sur de très faibles investissements de démarrage ce qui pénalise largement les possibilités de production.

Date d'installation : 2000 en DJA

Surfaces exploitées :
1,5 ha dont 2 150 m² de tunnels

Quelques repères

Nombre de marché : 3
CA : Nîmes, 50 %
Montpellier, 30 %
Marguerittes, 20 %

contact

Antoine et Véronique CHAMPAU
El Patio Bio
24 av de Camargue
30320 MARGUERITTES
tél.04.66.75.25.68.

● Journées techniques

● S'installer en plantes aromatiques et médicinales - 24 avril 2007

Pour tous ceux qui souhaitent s'installer en plantes aromatiques et médicinales Bio, le CIVAM Bio 30 et le Point Info Installation organiseront une journée de démonstration commune sur cette thématique. Les aspects réglementation, production, transformation et commercialisation seront traités. Une visite d'exploitation cultivant une quarantaine d'espèces différentes et transformant sa propre production permettra d'apporter des réponses concrètes à vos interrogations.

Date : le mardi 24 avril 2007 sur l'exploitation de Marie D'Hennezel à Monoblet.

● Arboriculture : conduite d'un verger de pommier en bio - Mai 2007

La conduite d'un verger de pommiers est souvent délicate en Bio et demande de nombreuses connaissances techniques. Vous êtes certains à souhaiter créer ou convertir des vergers de pommiers en Bio. Nous organiserons au mois de mars une journée technique pour vous apporter les bases techniques nécessaires à une telle production.

Date : Mai 2007 à Puechlong.

Intervenant : Jean Luc PETIT consultant en Arboriculture Biologique.

■ Si l'une de ces deux journées vous intéresse, merci de contacter : François DONNADIEU au 04 66 77 49 58 ou 06 18 10 44 18

● Rencontre céréales anciennes - 13 mars 2007

Suite à l'article paru dans le précédent Flash Info Bio, nous n'avons pas eu de gros retours permettant d'envisager la mise en place d'une formation sur «Comment cultiver et transformer des céréales anciennes». Dans un premier temps, nous organiserons donc une journée d'échanges pratiques en partenariat l'association TOUSELLE avec la contribution de Henri FERTE qui y est fortement impliqué ainsi que celle de notre collègue du CIVAM Bio de l'Aude, Max HAEFLINGER, qui travaille sur un programme de sélection de variétés de céréales à faibles intrants avec l'INRA de Castelnaudary.



Henri FERTE

Notez la date dans vos agendas : le mardi 13 mars 2007.

Le lieu, vraisemblablement sur Nîmes, avec visite dans la foulee et le contenu vous seront communiqués ultérieurement.

■ Si vous êtes intéressés merci de vous pré inscrire. Contact : 04 66 77 11 12



● Viticulture : Comment passer son vignoble en Bio ? - 22 mars 2007

Cette nouvelle année apporte son nouveau cru de vigneron qui souhaitent s'engager en agriculture biologique. La demande étant conséquente sur la vallée du Rhône, nous organisons avec la Chambre d'Agriculture notre désormais traditionnelle journée de démonstration sur ce secteur.

Le jeudi 22 mars 2007 à partir de 9 h00 au Domaine des Carabiniers à Roquemaure.

Au menu de cette demi-journée d'information :

- Les bases règlementaires et le marché des vins Bio.
- La conduite technique d'un vignoble en Bio.
- La vinification et la charte des vins Bio.

Le tout sera appuyé par le témoignage de Christian LEPERCHOIS, vigneron en Bio depuis 1999 qui nous accueillera sur son domaine.

■ Informations et inscriptions : Cyril CASSARINI 06 12 77 34 29 ou Gérard DELEUSE 04 66 77 47 84.

● Fiche technique viticulture

Nous annonçons dans le Flash Info n°15 la sortie d'une fiche technique «Les matières organiques au vignoble : comment choisir ?» dans la cadre de la série «Les dossiers de Flash Info». Ce document est le fruit d'une collaboration Chambre d'Agriculture et CIVAM Bio Gard. Les personnes directement concernées par le sujet la trouveront jointe à ce bulletin. Les autres peuvent nous la demander sur simple appel téléphonique.

dossiers
viticulture

Flash info Bio

Les matières organiques au vignoble : comment choisir ?

Le sol, point de départ de la réflexion

Le sol est un élément essentiel de la production viticole. C'est un milieu complexe, dynamique et évolutif. Sa gestion est fondamentale pour la réussite de la culture. Cette fiche technique propose des conseils pratiques pour améliorer la fertilité du sol et réduire les intrants. Elle est destinée aux viticulteurs bio et conventionnés.

La culture biologique s'inscrit dans une démarche globale qui vise à réduire l'usage des produits phytosanitaires et à favoriser la biodiversité.

Répartition des taux de matières organiques des sols gérés (d'après l'INRA)

Le graphique circulaire illustre la répartition des taux de matières organiques des sols gérés. Les données sont les suivantes :

Catégorie	Taux (%)
Moins de 1%	20%
1 à 2%	40%
2 à 3%	20%
Plus de 3%	20%

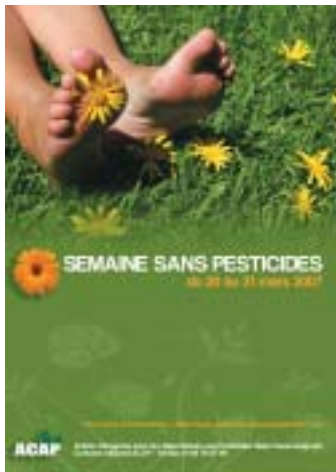


● Événements Bio

● Débat «Pesticides non merci !» - 23 mars 2007

Après le succès du débat organisé en novembre à Barjac, nous nous associons au CIVAM du Vidourle pour porter la «bonne parole» en d'autres lieux du département.

Cette action entre dans le cadre de la semaine nationale sans pesticides, qui se déroule sur l'ensemble du territoire du 20 au 31 mars 2007 (<http://www.semaine-sans-pesticides.fr/>).



Le CIVAM Bio Gard participera en co-animant un débat sur ce thème à la suite de la projection du film du même nom «Pesticides non merci !» réalisé par l'association des agriculteurs Bio de Rhône Alpes. Des spécialistes de la santé, de l'environnement et des agriculteurs viendront pour éclairer le débat qui sera ouvert au grand public.

Nous souhaitons que cette soirée soit le point de départ d'une prise de conscience et pourquoi pas l'amorce d'une autre dynamique agricole sur le bassin versant du Vidourle. **Rendez-vous donc le vendredi 23 mars 2007 à 20h00 au Cinéma «Le Venise» à Sommières.**

● Annuaire des fournisseurs en restauration collective

Développer la Bio en restauration hors domicile (RHD) c'est un axe de travail majeur des CIVAM du Gard depuis bientôt 10 ans.

Nous avons déjà le soutien du Conseil Général du Gard avec notamment la prise en charge pour les collègues qui le souhaitent de 0,60 € par repas confectionné à base d'aliments Bio. Nous avons en plus maintenant l'appui de la Région Languedoc Roussillon. Celle-ci souhaite augmenter l'emploi de produits issus de l'agriculture Bio régionale au sein des cantines des Lycées.

La Fédération de l'Agriculture Biologique LR (FRAB LR) a donc été chargée de réaliser un état des lieux des agriculteurs, des groupements de producteurs et des entreprises (PME, PMI, Artisanales) qui souhaitent et qui peuvent proposer une gamme adaptée à ce marché.

Le CIVAM Bio Gard a été mandaté pour rencontrer les interlocuteurs intéressés par ce marché dans la perspective de les référencer dans un catalogue. Une fois établi, ce document régional sera à la disposition des intendants et cuisiniers des Lycées du LR.

D'autre part, deux opérations pilotes sont en cours, une avec le Lycée Polyvalent de Milhaud ainsi qu'avec celui de Bagnols sur Cèze (Lycée Gérard Philippe).

— Contact : Gérard DELEUSE 04 66 77 47 84

● Printemps Bio 2007 - 1^{er} au 15 juin 2007

La traditionnelle opération de communication nationale sur les produits de l'Agriculture Biologique aura lieu cette année du 1^{er} au 15 juin 2007. Le CIVAM Bio Gard élabore un programme de promotion ciblé sur les Vins Bio dans quelques hypers et supermarchés du département. Une réunion préparatoire sera programmée courant mars pour les personnes intéressées.

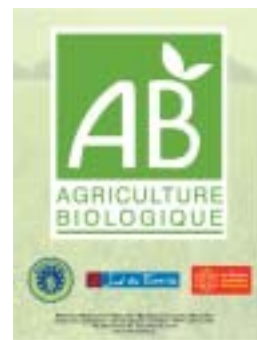


Nous relaçons donc l'appel passé en fin d'année dernière auprès des vignerons qui sont déjà référencés ou en cours de référencement dans ce circuit. **Merci de vous faire connaître si vous souhaitez participer à cette action collective de promotion.**

Contact : Gérard DELEUSE Tél. 04 66 77 47 84

● Vos outils de promotion Bio

Comme nous vous l'annonçons dans le dernier Flash Info Bio, de nouveaux outils de promotion ont été réalisés par la FRAB LR. Dès que ces outils seront disponibles, nous vous ferons parvenir un bon de commande à nous retourner. Nous vous rappelons également qu'il nous reste quelques stocks de la commande précédente (panneaux exploitations, pics prix, banderolles, verres à vin et sachets krafts).



— Contact : François DONNADIEU au 04 66 77 49 58

La SARL «Le Pressoir des Cévennes» enfin certifiée Bio

C'est fait ! L'atelier de transformation Jus de fruits de Rachel et Jérôme Milan, à Boisset et Gaujac, est certifié AB. Vous pouvez désormais faire transformer localement vos fruits en jus ou nectar et faire référence à l'AB en toute tranquillité...

— SARL le Pressoir des Cévennes
ZA de l'Amicalerie 30 140 BOISSET ET GAUJAC
Tel / Fax : 04 66 24 09 77

Focus sur le réseau Biocoop



Biocoop a été créée en 1986 à l'initiative de coopératives de consommateurs Bio.

Ce réseau de boutiques de produits Bio a su, en vingt ans d'existence, conserver ses principes fondateurs dans sa stratégie de développement : esprit de coopération, transparence et équité, qualité des produits, participation des consommateurs «consomm'acteurs» etc.

Pour réaliser des économies d'échelle, trois plates-formes de distribution assurent l'approvisionnement du réseau (plus de 250 magasins) et permettent de mettre les produits biologiques à la portée de consommateurs toujours plus nombreux. Ces entrepôts approvisionnent les magasins à hauteur de 70 % de leurs achats, hors produits locaux. Pour les boutiques gardoises, c'est la plate-forme Biocoop Sud-Est à Cabannes (13) qui est chargée de leur approvisionnement.

Dans la pratique, la charte qualité produit initiée par Biocoop se concrétise entre autres par :

- Des produits Bio composés à 100 % d'ingrédients certifiés AB alors que le règlement autorise pour les produits transformés 5 % d'ingrédients non Bio. Ainsi, bien avant la médiatisation des OGM, Biocoop écartait les produits contenant du maïs ou du soja non bio, même employés comme simples additifs (amidon, lécithine).
- Les produits cosmétiques et d'entretien sont rigoureusement sélectionnés pour garantir une composition 100 % biodégradable (pas d'agents pétrochimiques ou phosphates).
- Pour réduire les déchets, Biocoop distribue des produits Bio en vrac comme le sucre, la farine, les fruits secs ou les céréales.

Biocoop agit par ailleurs pour que ces pratiques et celles de ses entreprises partenaires soient respectueuses de l'Homme.

Ainsi sont toujours privilégiées les filières du commerce équitable et la création d'un logo «Ensemble pour plus de sens» atteste que les produits sur lesquels il figure sont issus de productions de qualité basées sur des relations durables et équitables entre les producteurs et Biocoop.

L'engagement éthique de Biocoop se traduit aussi par son investissement dans des partenariats visant à faire bouger les choses, comme avec les acteurs d'«Agir pour l'environnement», le réseau Commerce Equitable ou celui de «Sortir du Nucléaire».

Biocoop est en perpétuelle évolution et, prenant en compte le marché en plein développement de la Restauration Hors Domicile, a créé une entité dédiée au sein de la structure, Biocoop Restauration.



Biocoop en chiffres

Surface des 3 plates-formes de distribution : 16 000 m²
Nombre de références : 8000
Nombre de boutiques en France : 270
Surfaces moyennes des magasins : de 45 à 550 m²
Chiffre d'affaires cumulé Biocoop : 247 millions d'euros
Nombre de fournisseurs : 900

Part de CA par famille de produits :

Epicerie : 49 %
Fruits et Légumes : 20 %
Produits frais : 21 %
Non alimentaire : 10 %

CONTACT

Biocoop
157 rue des Blains
92 220 BAGNEUX
Tel : 01 45 36 17 17
www.biocoop.fr



La Fourmi et la Cigale à Saint-Hippolyte-du-Fort

Témoignage de Mme Valérie POMMET,
directrice de l'association.

Créée en 1993, La Fourmi et la Cigale est une association à but non lucratif dont l'objet est d'agir pour la protection de l'environnement.

Pour atteindre cet objectif, l'association s'est dotée dès l'origine des moyens suivants :

- Un magasin de produits biologiques (Biocoop),
- Un lieu associatif de rencontres et d'échanges.

Côté magasin, l'association a décidé d'adhérer à Biocoop pour la qualité de sa charte. En effet, la force de ce réseau réside dans le référencement de ses produits qui impose des critères qualités allant souvent au-delà du strict respect du cahier des charges AB. Ainsi, une grande majorité des produits que nous proposons à nos clients proviennent de sa centrale d'achat.

Par contre, nous avons fait le choix de garder certaines libertés d'action vis-à-vis de Biocoop notamment vis-à-vis de la sélection de nos produits. Nos adhérents, à travers les commissions produits peuvent refuser certaines références proposées par le réseau quand elles ne répondent pas à nos critères éthiques. En outre, nous avons certains points de divergence, l'un des plus marquant étant sans doute notre positionnement face aux produits Nature et Progrès. Si la politique de Biocoop est de refuser les produits répondants au seul cahier des charges Nature et Progrès puisque non certifiés AB, nous faisons le choix de les proposer à nos consommateurs car ils sont pour nous un gage de qualité plus fort. Par contre, nous informons clairement nos clients sur ces types de produits en affichant «produits Nature et Progrès non certifiés AB». Les produits du commerce équitable sont également bien représentés et pour limiter les coûts et le suremballage, un local «céréales» permet à nos adhérents d'acheter en vrac une grande variété de produits de base.

Tout au long de l'année, nous faisons une place de choix aux produits locaux (fruits et légumes, pain, produits laitiers, miel, etc). En tout, nous avons 25 producteurs locaux qui nous livrent régulièrement des produits de proximité et de saison. Pour le seul rayon fruits et légumes, neuf maraîchers locaux se partagent l'approvisionnement de notre boutique. Pour rationaliser cet approvisionnement en produits frais locaux, nous établissons avec eux chaque année un plan de culture. En outre, pour mettre en avant ces produits, nous avons créé un logo spécifique «produit local» Malgré cela, nous avons du mal à répondre à la demande sur ces productions locales ; si l'on prend l'exemple du rayon fruits et légumes, seul 15 % de nos achats proviennent des produc-

teurs locaux et si l'on s'attache au seul exemple des fruits, l'écart entre les achats faits à Biocoop et ceux faits localement est encore beaucoup plus grand. Nous n'arrivons quasiment pas à trouver des fruits Bio de source locale !!!

«Sur notre boutique, les produits d'appels sont les fruits et légumes, le pain et les céréales en vrac.»

Sur le rayon fruits et légumes, notre objectif est pourtant d'arriver à réaliser un chiffre d'affaires de 25 % pour les approvisionnements locaux. Pour compléter nos besoins, nous souhaitons donc lancer des appels d'offres locaux. Un contrat moral pourrait être passé entre la boutique et des producteurs locaux. Maintenant que nous connaissons bien nos besoins sur les produits frais, nous pourrions nous engager sur certains volumes et cette formule pourrait permettre de sécuriser à la fois nos besoins et de garantir à des producteurs un certain volume d'écoulement de leur production.



La boutique en quelques chiffres

Surface de vente : 100 m²

Nombre de familles adhérentes : 700

Nombre de salariés : 6 (4 temps plein et 2 temps partiels).

Pourcentage du CA par familles de produits

Alimentaire : 89 %

• Produits frais : 42 % (dont 17 % pour les fruits et légumes)

• Epicerie : 58 %

Non alimentaire : 11 % (cosmétiques, produits d'entretien, librairie, etc)



contact

La fourmi et la Cigale
16 Boulevard des Remparts
30 170 Saint Hippolyte du Fort
tél : 04 66 77 99 10 - fax : 04 66 77 91 02
fourmicigale@wanadoo.fr

Aide Régionale à la certification Bio

En plus d'avoir des coûts de production élevés, les producteurs Bio supportent les coûts de contrôle du respect de leur engagement au cahier des charges AB. Cette charge pèse lourd sur leur trésorerie et peut être à l'origine d'un désengagement au mode de production Bio.

Depuis longtemps on attendait une aide au coût de certification AB, et bien c'est fait...

En décembre 2006, la Région Languedoc-Roussillon a voté un dispositif de soutien à la certification des producteurs Bio. Concrètement, une aide de :

- 250 € si vos coûts de certification ne dépassent pas 500 €,
- 50 % du coût de la certification si vos dépenses dépassent les 500 € (plafond d'aide à 400 €).

C'est la FRAB LR (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Languedoc-Roussillon) qui gèrera l'instruction de vos dossiers. Les producteurs concernés trouveront joint à ce Flash Info Bio le dossier de demande d'aide.

Aides à la conversion Bio

Après les CTE puis les CAD c'est le retour aux MAE (mesures agro-environnementales), bref au-delà des changements de sigles, la cuvée 2007 des mesures d'aides à la conversion Bio a enfin été livrée par le Ministère de l'Agriculture. Les MAE vont reprendre les mêmes principes que les précédentes aides soit le versement d'un montant forfaitaire par nouvel hectare de culture engagée en certification Bio. Jusqu'à là rien de nouveau si ce n'était son assortiment de bonne et de mauvaise nouvelle pour équilibrer le tout.

Au rayon des bonnes nouvelles, la possibilité de s'engager en Bio directement auprès d'un organisme certificateur sans monter le dossier d'aide au préalable. Celui-ci pourra ensuite, sur demande de l'intéressé, être instruit dans un délai fixé au plus tard au 15 mai de l'année en cours ou de la suivante si l'engagement auprès de l'organisme est fait passée cette date.

Au chapitre des mauvaises, la réduction attendue des aides semble être largement confirmée puisque, à titre d'exemple **un hectare de vigne ne serait plus primé qu'à 350 € contre 877 € en version CAD...** Bref des baisses de 23 à 61 % selon les types de cultures.

Nous sommes donc très loin des montants «incitatifs» des précédentes années. Ce recadrage limitera probablement la distorsion de concurrence parfois pointée du doigt par les agriculteurs Bio qui n'avaient à l'époque pas été aidés. On peut toutefois se poser quelques questions de fond : l'Etat a-t-il la volonté de poursuivre le développement de la Bio en France ? L'environnement est-il effectivement au cœur des préoccupations politiques ?

Contact : Gérard DELEUSE 04 66 77 47 84

Montants d'aides à la conversion prévus / ha	
Maraîchage	600 €
Cultures légumières de plein champs, arboriculture, viticulture et plantes aromatiques et médicinales	350 €
Cultures annuelles (céréales, oléagineux, protéagineux...)	200 €
Prairies et parcours (à pondérer/UGB)	100 €

Crédit d'impôt pour les producteurs Bio

Un crédit d'impôt pour les agriculteurs biologiques a été voté au sein de la Loi d'Orientation Agricole. Il s'applique sur les revenus des années fiscales 2005, 2006 et 2007.

Sont éligibles les agriculteurs dont 40 % au moins des revenus sont issus de la bio. Sont exclus les agriculteurs bénéficiant d'aide à la conversion. Pour bénéficier de cette mesure, il faut remplir une case spécifique «agriculteurs» de la déclaration d'impôt sur le revenu. Ceux qui ne paient pas d'impôt recevront la somme correspondante, soit 1200 € plus 200 € par ha plafonné à 4 ha. Pour obtenir le formulaire, si vous ne l'avez pas reçu, il faut prendre contact avec le centre des impôts dont vous dépendez ou le téléchargement sur Internet (www.impots.gouv.fr) en tapant la référence de l'imprimé (2079-Bio-SD) dans la zone de recherche.

Exonération de la TFNB pour les Bio

Suite à l'article paru en décembre dans l'Exploitant Agricole du Gard nous avons eu plusieurs demandes de précisions sur l'exonération de la Taxe Foncière sur les propriétés Non Bâties (TFNB).

Nous avons menés l'enquête. Celle-ci a été bien été adoptée par le Sénat en amendement du collectif budgétaire 2006. Par contre, cette proposition n'a pas encore été soumise au parlement. En l'état actuel elle n'est donc pas applicable auprès du contribuable. Nous espérons bien évidemment qu'elle soit retenue lors de son passage à l'Assemblée Nationale sachant qu'il faudra ensuite convaincre chaque commune de l'appliquer puisque cette mesure est laissée à l'appréciation de chacune d'elle. Il s'agit donc là vraisemblablement d'une affaire au long cours ou chacun pourrait avoir localement son rôle à jouer.

Contact : Gérard DELEUSE 04 66 77 47 84



Quelques brèves

Cherche producteurs pour foire bio

L'association AD'LIB situé à Nîmes souhaite organiser un événement local autour sur la Bio dans le quartier du Bois des Espeisses. Cette manifestation serait programmée pour une date à préciser en mai 2007. Pour débiter cela pourrait prendre la forme d'un marché de producteurs associé à un événement culturel tous deux, tenus au sein de «l'espèce de bois», terrain privé appartenant à l'association. Dans la foulée une réflexion sur la possibilité de mettre en place une livraison de panier auprès des adhérents (200 personnes) pourrait également être envisagée. Pour mettre sur pied cette manifestation et discuter des projets futurs nous invitons tous les agriculteurs intéressés à une réunion de préparation sur place : **Lundi 26 février 2007 à partir de 16 h00 au 3077 chemin de la Cigale à Nîmes.**

Contact : Boris OLENINE 06 25 37 57 26

Référencement Bio en grande distribution

Septimanie export, l'organisme chargé de la promotion des produits de la région, se propose d'intervenir pour faciliter l'intégration des produits transformés Bio dans les linéaires des grandes surfaces. Seuls les produits transformés (vins, pâtes, confitures etc.) sont éligibles à cette proposition. Ces produits seront sélectionnés, puis présentés aux acheteurs de la grande distribution uniquement si ils sont conformes aux critères d'agrément. Les entreprises, agricoles ou artisanales, intéressées peuvent prendre contact avec la FRAB LR qui assure le lien avec Septimanie Export.

Contact : Christine WONG Tél.04 67 06 23 41

Etre localisé via Internet

Les gestionnaires du site «annuairebioeco.fr» proposent un référencement individuel des producteurs, pour 15 € HT par an, sachant que les 100 premières inscriptions seront gratuites, la première année, pour la région Languedoc Roussillon et ce jusqu'au 31 mars 2007.

Nous présentons cette initiative car ce site propose une localisation sur fond de carte des producteurs ce qui peut être un plus pour les consommateurs qui errent sur les routes à la recherche de la ferme Bio la plus proche. Enfin chaque producteur gère sa page web comme il le souhaite.

Tester sur www.annuairebioeco.fr

Contact : Marie Vives / annuairebioeco.fr Tél. 01 47 85 03 94

Des entreprises à votre service

Bientôt le printemps, c'est l'occasion pour nous de faire un petit tour d'horizon sur les disponibilités gardoises en plants maraîchers bio. Si certains producteurs de plants sont en place depuis un certain moment, de nouveaux venus pourront vous offrir leurs services dès cette année.

Les pépiniéristes en place

Hélène Fauve et Patrick Mollet

Chemin du Mas d'Ayrans
30 700 ST QUENTIN LA POTERIE
Tel : 04 66 03 06 36
Mail : h.fauve@tiscali.fr

Michel HERRMANN

Laumède 30 440 ROQUEDUR
Tel : 04 67 82 50 45
Mail: plantspotagers@free.fr
www.plantspotagers.com

Gilles ROCQUES

Mas St Jean 30 127 BELLEGARDE
Tel : 04 66 01 65 57

Les nouveaux venus

Depuis l'an dernier, Nimaplant, entreprise spécialisée dans la production de plants maraîchers a passé une partie de ses serres de production en Agriculture Biologique. Pour les professionnels, toute la gamme de légumes vous est proposée sur commande certifiée AB.

De plus, à partir d'avril 2007, Nimaplants proposera sur stock une gamme de plants de légumes Bio pour les «amateurs».

Nimaplants

Allée Chardonnay
30 132 CAISSARGUES
Tel : 04 66 38 68 10

M. Benoît LARROCHE vient de s'installer comme pépiniériste et maraîcher Bio à Carsan, à côté de Pont St Esprit. Il vous propose une gamme variée de plants de légumes de variétés anciennes et de plantes aromatiques et médicinales.

Benoît LARROCHE
Chez Bruno MARLOT
Mas de l'Euze
30 130 CARSAN
Tel : 06 25 08 32 12

Formations et journées techniques

Conduite du verger en arboriculture biologique

Les 6, 7 et 8 Mars 2007
à Manosque

■ Contact : Le Chant des Arbres - Jean-Luc PETIT - 04 92 78 53 19

Formation «Produire de l'électricité solaire à la ferme »

Judi 15 mars 2007 + date à préciser
au Domaine de Puechlong - St-Nazaire-des-Gardies

● Jeudi 15 mars : Faisabilités technique et financière ; les démarches collectives de production ou d'achat ; questions-réponses et échanges entre participants.

● Visite de site : date et lieu à préciser.

■ Renseignements : N. Manceau - FR CIVAM LR au 04 67 06 23 40 - frcivamlr@wanadoo.fr
ou A. Carlin - FD CIVAM 30 au 04 66 77 14 55 - carlin@civamgard.fr

Journées «Pollutions intérieures dans l'habitat»

les 20, 21 avril et 12 mai
à Sommières

Vendredi 20 avril à 20h30, conférence de Georges Méar, auteur de «Nos maisons nous empoisonnent» aux Ed. Terre Vivante.

Formation «Fertilisation organique du sol... compostage... Bois Raméal Fragmenté...»

Une formation est programmée sur tout ou partie de ces thèmes. Alors, n'hésitez pas à nous faire connaître votre souhait de participer et vos suggestions sur le contenu du programme.

Atelier taille de l'olivier

Samedi 31 mars de 14h00 à 17h00
Chez Daniel Payen à Valcroze à Aubais.

Animé par Franco Campani.

Circuits courts bio matériaux

Les CIVAM du Gard souhaitent démarrer une réflexion associant agriculteurs et utilisateurs dans le but de construire des filières courtes de production/utilisation de chanvre et de paille ou d'autres agri matériaux.

■ Contacts : Antoine Carlin - au 04 66 77 14 55 - carlin@civamgard.fr

Bibliographie

«Les auxiliaires communs en cultures légumières biologiques»

C'est la nouvelle fiche technique éditée par l'ITAB et vendue au prix de 3 €.

Contact : ITAB au 01 40 04 50 64 ou itab@itab.asso.fr

OGM Danger

Des études confirment la polémique sur un reportage diffusé sur «Canal plus» présentant clairement les dangers incombant aux OGM : «Les OGM sont ils dangereux pour la santé ?». L'étude qui accuse, de Michel DESPRATX, est visible sur Internet, chez Google vidéo, (mots clé : OGM 90 minutes).

Salons et Foires Bio

Pour anticiper sur la belle saison voici quelques dates de foires et de fêtes Bio déjà programmées. Nous présenterons un tableau plus détaillé dans le prochain bulletin du mois de mai.

• Salon NARBON'BIO

du 31 mars au 1er Avril 2007 à Narbonne (11)

Contact : 04 68 70 14 77

parcexpo@narbonbio.fr www.narbonbio.fr

• Bioregard

Dimanche 13 mai 2007 à Bouillargues (30)

Organisé par Nature & Progrès Gard.

Informations au 04 66 64 77 18.

• Fête régionale de la Bio

Le samedi 9 Juin 2007 à Montpellier (34)

Organisée par la FRAB LR

Contact : FRAB LR, Christine WONG, 04 67 06 23 41

• Foire Bio de Barjac

Dimanche 29 Juillet 2007

Organisée par le CIVAM Bio Gard

Contact : François Donnadiou au 04 66 77 49 58

Petites annonces

● Recherchons producteur Cévenol (pomme de terre, oignons, châtaignes...etc) pour compléter les paniers de fruites et légumes que nous livrons sur Avignon.

Contact : Pascal Fillipozzzi ou Patrice Hilier au 04 90 89 19 06

● Vends désherbeur thermique à dos 250 €

Contact : Vanessa VEDEL au 06 86 43 49 35

● Vends charrue armature bois 3 mètres de long pour traction attelée ou décoration. Bon état. 100 €

Contact : Martine HOUSSIN : 04 66 83 69 47

● A vendre fourrage d'herbes variées issues de première coupe, certifié Bio, plutôt pour chevaux ou bovins.

30 bottes / 20,00 € la botte.

Contacteur Michel GRANIER, Vallérargues (30), au 06 17 22 34 07.

● Titulaire d'un BTS œnologie avec 5 ans d'expérience comme caviste, recherche emploi dans un domaine viticole en Agriculture Biologique.

Contact : Jérôme de Truchis au 06 50 64 64 45

Cette édition est possible grâce au soutien de :

