

au sommaire

Histoire d'agriculteur Bio - p 1

Famille JAUSSAUD, vigneron bio

Portrait Magasin Bio - p 2

«Bio St Jean» à Saint-Jean-du-Gard

Actualités CIVAM Bio - p 3-4

Promotion - p 5 - 6

Foires et salons - p 7

Agenda - p 8

édito

En ces temps électoraux la conscience écologique refait surface. Ce n'est pas pour déplaire aux entrepreneurs que nous sommes. Nous qui démontrons que l'on peut tout à la fois mener une activité viable à finalités économique et écologique.

Pour durer il faut garder le citoyen en éveil, c'est pourquoi nous devons continuer à communiquer sur le risque pesticide. Ces pesticides, qui selon une étude Française parue dans le Monde, doublent, chez les agriculteurs exposés, le risque de développer des tumeurs cérébrales...

Ces pesticides présents dans l'eau, dans l'air et nos assiettes que Jean Paul JAUD, cinéaste, met en exergue dans un film au titre évocateur : «Nos enfants nous accuseront».

Ce film est en cours de tournage dans le Gard, à Barjac notamment. Cette ville qui illustre la dynamique qui peut se créer sur un territoire et sous l'impulsion d'élu comme Edouard CHAULET (maire et conseiller général). Cette ville, où nous installerons pour la troisième année notre foire départementale, propose maintenant des repas Bio la cantine de l'école, et cela en lien avec les producteurs et avec les CIVAM.

Je terminerais en précisant que ce film, qui bénéficie d'une forte contribution Gardoise, humaine des producteurs acteurs et financière du Conseil Général, ne passera certainement pas inaperçu dans le PAF. Notre département, aura alors le privilège d'entretenir la flamme de la conscience écologique.

Marc Bruzard, président

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



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

Histoire d'agriculteurs bio

**Richard, Nicolas et Annie
JAUSSAUD**

**Vignerons
à St-Maurice-de-Cazeville...**

Depuis une trentaine d'années, la famille JAUSSAUD exploite 24 ha de vignoble. Richard, le père, a repris le vignoble familial en 1978. Du plus loin qu'il s'en souvienne, sa famille était déjà à la tête de cette exploitation. «*Mon arrière grand-père cultivait déjà ces terres. A l'époque il y avait moins de vignes et l'exploitation était plus basée sur une agriculture vivrière très diversifiée. Pourtant, ils vivaient certainement beaucoup mieux que nous aujourd'hui.*»

A la reprise de l'exploitation, Richard JAUSSAUD a engagé de nombreux travaux de restructuration : arrachage des Aramons et plantation de Merlot, Cabernet et Syrah, palissage des vignes...etc.

«*Dès le départ, j'ai investi dans une machine à vendanger. Comme c'était la seule du secteur, j'ai pu l'amortir en proposant des prestations de service au voisinage.*»

«*En 2001, j'ai engagé une conversion Bio via un CTE. C'était une façon pour moi d'officialiser des méthodes que je pratiquais déjà.*»

«*La première récolte Bio, en 2004, fut malheureusement assez catastrophique au niveau des débouchés. Nous étions en pleine période de crise viticole et nous n'avions pas investi à cette époque dans du matériel qui nous aurait permis d'augmenter la qualité de nos vins et de coller à la demande du marché. Notre vin était apprécié par une certaine niche de consommateurs mais ne constituait pas un marché suffisant. La demande Bio en vrac porte sur des vins plus fruités. Aussi, jusqu'à maintenant, nous avons vendu nos vins sur le marché du conventionnel.*»

«*Aujourd'hui, nous repartons sur de nouvelles bases avec des outils permettant d'améliorer la qualité de nos vins (groupe de froid, levures sélectionnées...), avec un nouvel œnologue qui nous suivra beaucoup plus régulièrement et surtout avec un nouveau partenariat commercial. Nous avons rencontré un négociant spécialisé en vins Bio du Languedoc-*



«*Roussillon qui travaille sur les marchés des Etats-Unis, du Japon et de l'Europe de Nord. Il absorbe à lui seul 20 % des 200 000 hl de vins bio récoltés sur la région. Nos vins de cépage rouge pourront être alors beaucoup mieux valorisés.*»

«*En circuit court, nos bouteilles et fontaines à vin sont en vente dans plusieurs magasins Bio et non Bio, à Uzès, Alès et Anduze. Depuis peu, nous sommes sur le marché Bio créé par l'association AD'LIB qui a lieu tous les mercredis après-midi à l'Espèce de Bois à Nîmes. Pour la vente au domaine, nous avons une clientèle fidèle et en augmentation. L'amélioration de la signalisation routière et du point de vente au domaine sont en projet.*»

«*Si tous ces nouveaux positionnements marchand, notre fils, Nicolas, qui est très motivé reprendra l'exploitation et ce sera alors la 5^{ème} génération à vivre de cette exploitation familiale.*»

Production annuelle :
environ 1 600 hl

Vente en gros via des négociants : 95 %

Vente directe : 5 %

Les rouges : Merlot, Carbernet Sauvignon, Cuvée «Le petit boisé» (vieilli en fût de chêne)

Les blancs : Sauvignon

Les rosés : assemblage de Syrah et de Cinsault

Quelques repères

contact

Annie et Richard JAUSSAUD
Domaine Les Peyrières
Ch. du Mas de Mourgues
30360 ST-AURICE-DE-CAZEVILLE
tél.04.66.83.28.56.

Portrait d'un magasin Bio

«Bio St Jean» à Saint-Jean-du-Gard

Sarah et Frantz ont ouvert cette boutique en juin 2006. Après un an de fonctionnement, c'est l'occasion, pour eux, de faire un premier bilan.



L'espace dans notre boutique est très limité puisque nous disposons seulement de 24 m² d'espace de vente et d'environ 5 m² pour le stockage. La gestion de l'emplacement des produits est donc souvent un véritable casse-tête chinois. Cela nous pénalise dans l'élargissement de notre gamme et nous devons pour le moment nous concentrer sur les produits les plus simples, de consommation courante. Et puis, il suffit de deux mamans avec deux poussettes dans le magasin pour que l'accès aux rayonnages se transforme en véritable parcours du combattant. Par contre cela donne à notre boutique un visage profondément humain et intimiste. Les clients se sentent vite comme chez eux et les courses deviennent aussi l'occasion de pouvoir discuter avec nous sur des sujets très divers. Notre clientèle est d'ailleurs également très variée : nous touchons aussi bien la population locale que des gens de passage, autant de baba-cool néo-cévenols que de petites mamies du cru...

En ce qui concerne les approvisionnements, nous travaillons avec trois grossistes :

- RELAIS VERT à Carpentras (84) pour les produits frais
- PROBABIO à Montoux (84) pour l'épicerie, les cosmétiques et hygiènes
- SENFAS à St Privat des Vieux (30) pour quelques produits comme le sucre, les fruits secs et oléagineux.

Petit à petit, nous cherchons à développer une gamme de produits locaux. Nous travaillons déjà avec quelques producteurs des Cévennes pour des produits types comme les fromages de chèvre, les confitures de châtaigne, les chutneys etc... L'an passé, nous allions chercher nos fruits et légumes du côté de Sommières chez les frères Planiol mais ce système nous occasionne, aujourd'hui, trop de déplacements. La difficulté réside aussi dans le fait que les producteurs locaux que nous avons contactés ont, pour la plupart, déjà leur circuit de vente établi. Par ailleurs, ils n'ont pas assez de marchandises pour pouvoir approvisionner un magasin supplémentaire comme le notre.

Nous cherchons donc toujours, en particulier pour les fruits et légumes, un producteur Bio du secteur qui puisse nous proposer sa production. Une personne tout nouvellement installée et n'ayant pas encore de circuit de vente bien rodés serait peut être l'idéal ?

Pour le moment donc, nous ne dégageons aucun bénéfice ; tout ce qui est gagné est réinvesti dans les stocks et permet tout juste de payer nos charges de fonctionnement. Mais nous ne cherchons pas à devenir riches. Notre objectif de départ est de pouvoir vivre ici, d'une activité ayant un sens à nos yeux. Nous privilégions avant toute chose la qualité de vie et nous ne sommes pas prêts à la sacrifier au profit d'une activité basée sur la seule notion de rentabilité. Nous sommes confiants, nous allons réussir...

Sarah et Frantz travaille déjà avec des producteurs locaux comme :

- Sébastien TAMM à Ste-Croix-de-Caderle (Miel),
- Peter THOMMEN à Ste-Croix-Vallée-Française (Produits à base de châtaigne),
- Bernard MICHAUD-SORET à St-Martin-de-Lansuscle (Fromage de chèvres).

contact

Bio Saint Jean
Avenue Pellet de Lozère
30270 ST JEAN DU GARD
Tel : 04 66 30 34 08

● Événements Bio

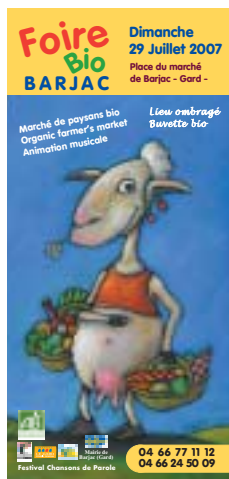
● Foire Bio de Barjac - 29 juillet 2007

Dimanche 29 juillet 2007, le CIVAM Bio Gard organise la 3^{ème} édition de la Foire Bio de Barjac. Certains d'entre vous se sont déjà pré inscrits par téléphone. Vous trouverez ci-joint le règlement de la foire ainsi que le **bulletin d'inscription à nous renvoyer avant le 30 juin 2007**. Nous souhaitons bien évidemment vous compter nombreux parmi nous pour participer à la réussite de ce moment fort de la promotion bio gardoise.

Nous recevons de nombreux appels d'artisans ou revendeurs de toutes sortes souhaitant s'inscrire à cette foire. C'est l'occasion pour nous de vous rappeler que **cette foire n'est ouverte qu'aux personnes ayant un statut d'agriculteur (cotisant solidaire, agriculteurs à titre secondaire ou principal) et Bio de surcroît (certification AB, Nature & Progrès, Démetér, Biofranc ou Simples)**.

L'objectif voulu par le conseil d'administration est que cet événement ne soit pas une foire éco-biologique de plus mais une fête où les agriculteurs Bio et les consommateurs puissent se rencontrer. Une foire qui cultive avant tout un caractère authentique, rural et Bio.

■ **Contact foire Bio de Barjac : 04 66 77 49 58 ou 04 66 77 47 84**



● Marché bio de L'espèce de Bois : Appel à candidature

Il a débuté en avril sur Nîmes et connaît un succès grandissant. Seul problème aujourd'hui, il manque certains types de produits. Du coup, l'association organisatrice (AD'LIB) souhaite avoir plus d'exposants pour proposer aux clients plus de diversité et de choix. Actuellement, sept producteurs sont présents ainsi que trois artisans avec des produits tels que : des pains, des légumes, des vins et des fromages de chèvre. **Nous lançons donc un appel à candidature pour les agriculteurs susceptibles de proposer des fruits et légumes, des œufs, des viandes, du miel, des confitures et autres conserves.** Nous vous rappelons que le marché à lieu tous les mercredis en fin de journée. Sachez également que AD'LIB et le CIVAM étudient la possibilité de mettre en place un espace «dépôt-vente» pour les produits manquants. L'objectif est d'appuyer la dynamique très prometteuse de ce marché. Le jour (mercredi) et l'horaire permettent à de nombreuses personnes de faire leurs courses : après le travail ou avec leurs enfants. L'unique marché Bio 100 % de Nîmes vaut bien un effort !

■ **Contact : Boris OLENINE 06 25 37 57 26.**

AG du CIVAM Bio

26 juin 2007

Cette année, l'assemblée générale du CIVAM Bio Gard aura lieu le **mardi 26 juin 2007 de 16h00 à 19h00 à St-Christol-les-Alès (voir invitation).**

● Retour sur le débat «Pesticides non merci !», du 23 mars 2007 à Sommières

Le CIVAM du Vidourle et le CIVAM Bio du Gard organisaient le 23 mars dernier lors de la semaine nationale sans pesticides la projection du film «Pesticides, non merci !» au cinéma le Venice à Sommières **devant une salle comble de près de 130 personnes**. Le débat qui suivi fut riche d'échanges, vif, passionné mais posé et toujours respectueux du point de vue des uns et des autres.

Mariette Gerber, spécialiste des questions concernant la santé et l'environnement à l'INSERM (Institut national de la santé et de recherche médicale) et Joël Raymond, chargé des pollutions des eaux à la DIREN Languedoc Roussillon (Direction Régionale de l'Environnement) apportaient des éléments scientifiques et des données chiffrées.

Effets sur la santé, qualité de l'alimentation, pratiques agricoles, pollutions accidentelles des eaux par l'usine Syngenta d'Aigues Vives... voilà quelques thèmes qui furent abordés. Devant l'intérêt du public pour ce type de soirées (rappelons que celle de Barjac en 2006 avait également fait salle comble) nous avons l'intention de réitérer l'expérience.

Rendez vous donc d'ici fin 2007, pourquoi pas dans la vallée du Gardon ?



«L'appel de la pluriactivité pour François»

A partir du mois de juin, François DONNADIEU ne travaillera plus qu'à temps partiel au sein du CIVAM Bio. Ayant décidé de créer son entreprise d'entretien «Jardins & Espaces Verts», il sera disponible au CIVAM Bio en début de semaine les lundis, mardis et mercredis. Merci donc d'en prendre note pour vous organiser en conséquence.

● Maraîchage & Arbo

● Journée de démonstration - Plantes aromatiques et médicinales

Ce 24 avril, la journée de démonstration organisée par le CIVAM Bio et le Point Info Installation a rencontré un joli succès.

Une quinzaine de participants ont pu profiter de l'expérience de Marie d'Hennezel, installée à Monoblet en cultures de plantes aromatiques et médicinales depuis 1991. Cette journée fut également l'occasion de présenter aux futurs producteurs les grands principes de culture de la Bio ainsi que les étapes et démarches d'installation agricole.

Au regard de l'intérêt porté par cette journée, nous pensons rééditer ce type de journée en orientant les interventions sur des aspects plus techniques (itinéraires de culture pour quelques cultures choisies par exemple). L'intervention d'un organisme spécialisé sur les Plantes Aromatiques et Médicinales (ITMEPAI) pourrait être envisagée.

Toute personne intéressée par l'organisation d'une telle journée (programmation probable pour cet automne) peut nous contacter au 04 66 77 49 58.

● Journée technique - Arbo «Conduite du pommier en AB»

Reprogrammation pour le 24 Septembre 2007

La journée technique «Conduite du pommier en AB» programmée le 21 mai a dû être annulée pour cause de manque de participants. Sur les 6 inscrits au départ, 3 se sont désistés au dernier moment. Vu les coûts engendrés par ce type de journées (intervention d'un consultant extérieur), le CIVAM Bio ne peut pas prendre en charge des frais aussi lourds pour un si faible nombre de participants au final et nous le regrettons.

Toutefois, nous avons reprogrammé cette journée le lundi 24 septembre. Pour des raisons d'organisation, vous recevrez prochainement un bulletin d'inscription à nous renvoyer dès que possible. Ceci permettra de maîtriser à l'avance le nombre de personnes inscrites et d'organiser de façon plus confortable cette journée technique.

● Journée maraîchage - le 2 juillet 2007 à Nîmes

Nous organisons, le lundi 2 juillet 2007 une journée de démonstration «S'installer en maraîchage bio en vente directe». La matinée se déroulera à la Chambre d'Agriculture du Gard et l'après-midi sera réservée à une visite d'exploitation sur Beauvoisin.

Les personnes intéressées peuvent prendre contact avec François Donnadiou au 04 66 77 49 58.

● Viticulture

● Journée Conduite du vignoble bio Bilan et suites

Le 22 mars, Christian LEPERCHOIS accueillait sur le Domaine des Carabiniers des viticulteurs qui ont décidé de s'engager en Bio. Plus d'une vingtaine de personnes ont ainsi pu profiter de son expérience professionnelle dans le circuit Bio. En parallèle les interventions de la Chambre d'Agriculture pour la partie technique, de l'AIVB pour l'éclairage sur le marché et de notre part pour les règlements Bio auront apportés des réponses à ces futurs producteurs Bio.

Depuis cette journée 11 nouveaux vigneron sont officiellement passés en Bio et 6 autres devraient le faire avant les prochaines vendanges. L'année 2007 sera de fait marquée d'une part par une augmentation conséquente du vignoble Bio Gardois et d'autre part par une dynamique qui s'installe en vallée du Rhône autour de la viticulture Bio. Nous nous réjouissons de cet engouement mais il ne faut pas perdre de vue que l'étape suivante sera la commercialisation et la promotion des «vins Bio» sur lesquels un vaste chantier collectif reste à conduire.

● Promotion des vins bio : grandes surfaces et salons

Depuis quelques années le CIVAM Bio organise des actions de promotions sur les vins Bio. Cette année nous appuierons des animations, mises en œuvre par différents partenaires, au sein des grandes surfaces. Le but est notamment de faire connaître les vins Bio au grand public. Ces opérations démarreront dès cet été pour se prolonger jusqu'à l'automne.



D'ores et déjà nous réfléchissons à la campagne 2008 pour laquelle nous envisageons de participer à quelques salons. L'idée serait de regrouper sous un espace collectif une gamme de vins Bio du Gard. Premier rendez-vous envisagé sur le salon de l'Agriculture à Paris en mars.

Pour affiner le choix des salons susceptibles d'être retenus nous vous suggérons de remplir le questionnaire joint et de nous le renvoyer. Les intentions de fréquentation et la notoriété du salon détermineront nos choix.

■ Contact : Gérard Deleuse, 04 66 77 47 84 ou 06 18 10 44 23



● Commercialisation

● Créer des liens entre producteurs et commerçants

Notre département compte plus de trente commerces spécialisés Bio avec chaque année de nouvelles implantations. En parallèle le nombre de producteurs augmente lui aussi plaçant notre département à la 5^{ème} place nationale avec plus de 300 agriculteurs.

Chacun de son côté, commerce et production, suit sa propre logique. Les uns commercialisant en vente directe ou à l'export et les autres achètent auprès de grossistes des produits qui voyagent parfois beaucoup. Notre agriculture n'est «que» biologique, pas forcément écologiquement parfaite, il est vrai. Toutefois la poussée environnementale qui gagne l'opinion publique nous oblige à revoir cette donne.

Certains commerçants travaillent déjà avec des agriculteurs locaux (voir rubriques «Portrait d'agriculteur» et «Portrait magasin bio») d'autres nous contactent pour mettre en place ce type de partenariats ou pour élargir leur gamme. C'est un travail que nous menions déjà et que nous allons amplifier dès 2007, en y consacrant une part importante de temps. Concrètement, **pour être en mesure de proposer un service de mise en relation commerciale efficace, nous demandons aux agriculteurs intéressés de prendre contact avec nous pour les référencer.**

■ Contact : Gérard Deleuse,
04 66 77 47 84 ou 06 18 10 44 23

Les sorties du stand collectif



Cette année, le CIVAM Bio participera à deux foires au travers de son stand collectif. Nous recherchons des producteurs intéressés pour venir vendre leurs produits sur les événements suivants :

Foire de St Jean du Gard «Vire-Sourel»

Le dimanche 19 août 2007 à St-Jean-du-Gard
Comme chaque année, cet espace sera réservé aux vins Bio. Les viticulteurs intéressés pour venir proposer leurs vins Bio peuvent nous contacter.

Terra Bio

Les 8 et 9 septembre 2007 à Collias
Tous types de produits seront les bienvenus

Contact et inscriptions :
François DONNADIEU au 04 66 77 49 58

Outils de promotion : «Collection été 2007»

● Outils de promotion départementaux et régionaux

De nouveaux outils de «propagande» sont à votre disposition au CIVAM Bio.

Vous trouverez joint à ce flash Info Bio un bon de commande à nous renvoyer dès que possible. Certains outils très demandés (sacs amidon et krafts) ont du être limités en possibilités de commande (voir bon de commande). D'autres, que nous pensions pouvoir faire financer n'ont pas pu voir le jour pour des raisons notamment de coût de fabrication (panneaux exploitation directionnels ou sacs cabbat en coton). Nous espérons pour l'année prochaine encore améliorer les choses.

N'oubliez pas de joindre à votre bon de commande un chèque bancaire ou postal. Nous vous rappelons que nous vous faisons payer en moyenne 20 % du coût total de ces outils. Cette partie à votre charge correspond au travail réalisé pour obtenir les budgets et aux frais de distribution.

Voici ci-après et en page 6 les visuels des nouveaux outils régionaux.

pour les liquides (vins, jus...)



▲ Carton tripack



Collerettes bouteilles ◀

Promotion

● Suite... Outils de promotion départementaux et régionaux



▲ Sticker AB forme allongée

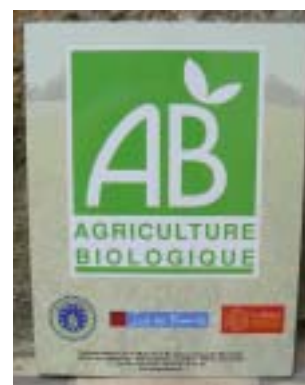
▲ Sticker AB



▲ Verre à dégustation



◀ Dépliant vins bio



▲ Panneau AB stand



Pic Prix ▶

● Exposition Bio et Environnement

Une exposition financée par la région a également été réalisée. Elle est destinée au grand public et met en avant des thématiques liées à la Bio et à son impact sur l'environnement. Au total, 8 panneaux permettront d'apporter des informations claires aux consommateurs :

- Les fondements de l'Agriculture Biologique,
- Manger Bio,
- L'eau,
- Les semences biologiques,
- Les fruits et légumes biologiques,
- Les vins biologiques,
- L'élevage biologique,
- Les grandes cultures biologiques.

Nous avons 3 jeux à notre disposition. Nous mettrons ces expo à disposition d'opérations de promotion collectives telles que les animations liées aux repas bio dans les cantines, aux magasins ou aux salons. Une convention de prêt sera proposée aux associations ou groupes de producteurs intéressés pour utiliser cet outil de communication.

Contact : François Donnadieu, 04 66 77 49 58



● Outil de promotion nationaux

Dans le cadre de la campagne de printemps Bio qui aura lieu du 1er au 15 juin, l'Agence bio nous a mis à disposition un petit lot d'affiches et autres publicités. Ils sont également listés dans le bon de commande alors si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à passer commande.

Contact : François Donnadieu, 04 66 77 49 58



◀ Dépliant



▲ Cartes postales ▶

Ces visuels existent également en affiche au format A3 ou 60x80



Foires et salons Bio 2007

Juin	Juillet	Août	Septembre
<p>Salon Bionazur Dates : du 8 au 10 juin Lieu: Nice (06) Contact: 04 92 00 20 80</p> <p>Fête Régionale de la Bio Date: samedi 9 juin Lieu: Montpellier (34) Contact: 04 67 06 23 41</p> <p>Epilobe Date: Du 9 au 10 juin Lieu: Paysac (07) Contact: 04 75 39 56 90</p>	<p>Naturellement Date: 1er juillet Lieu: Nyons (26) Contact: 04 75 26 10 35</p> <p>Foire Bio de Méaudre Date: du 7 au 8 juillet Lieu: Méaudre (38) Contact: 04 76 95 20 68</p> <p>Foire Bio de Mende Date: Dimanche 8 juillet Lieu: Mende (48) Contact: 04 66 65 98 57</p> <p>Foire Bio de Barjac Date: Dimanche 29 juillet Lieu: Barjac (30) Contact: 04 66 77 49 58</p>	<p>Estivale de la Bio d'Olargues Date: Dimanche 12 août Lieu: Olargues (34) Contact: 04 67 92 25 21</p> <p>Foire Bio de Correns Date: les 17 et 18 août Lieu: Correns (83) Contact: 04 91 99 02 40</p> <p>Bio Aude Au mois d'août Lieu: Couiza (11) Contact: 04 68 20 94 75</p>	<p>Terra Bio Date: les 8 et 9 septembre Lieu: Collias (30) Contact: 04 66 64 77 18</p> <p>Foire Bio de Mens Date: les 16 et 17 septembre Lieu: Mens (38) Contact: 04 76 34 84 25</p>
Octobre	Novembre	Décembre	
<p>Foire Bio de Montfroc Date: les 6 et 7 octobre Lieu: Montfroc (26) Contact: 04 92 62 09 22</p> <p>Salon Artémisia Date: du 27 au 29 octobre Lieu: Marseille (13) Contact: 04 42 96 00 83</p>	<p>Salon Vivez Nature Date: du 23 au 26 novembre Lieu: Lyon (69) Contact: www.vivez-nature.com</p> <p>Salon Naturissima Date: du 24 novembre au 2 décembre Lieu: Grenoble (38) Contact: 04 76 39 66 00</p>	<p>Salon Bio Harmonies Date: Décembre Lieu: Montpellier Contact: 04 66 62 07 16</p>	

Foires et salons non spécifiquement Bio 2007

Juin	Juillet	Août	
<p>Fête de la Transhumance Date : Samedi 9 juin Lieu : L'Espérou (30) Contact: 04 67 82 25 10</p>	<p>Festival des saveurs et du terroir Date : Juillet Lieu : Bagnols / Céze (30) Contact: 04 66 89 54 61</p>	<p>Foire aux Vins Date: du 10 au 12 août Lieu: Uzès (30) Contact: 04 66 22 58 36</p> <p>Foire Vire-Sourel Date: Dimanche 19 août Lieu: St Jean du Gard (30) Contact: 04 66 85 32 11</p>	<p>Foire Ecobiologique Date: Dimanche 19 août Lieu: Aigues-Mortes Contact: 06 10 92 56 30</p> <p>Foire de St Fiacre Date: Samedi 25 août Lieu: Saze (30) Contact: 06 50 54 03 59</p>
Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<p>Journée nature en Cévennes gardoises Date: les 16 septembre Lieu: Château de St-André-de Majencoules Contact: 04 67 82 46 43</p>	<p>Les Authentiques de l'Aigoual Date: Dimanche 7 octobre Lieu: Valleraugue Contact: 04 67 82 25 10</p> <p>Fête de la Pomme et de l'Oignon doux Date: Octobre Lieu: Le Vigan Contact: 04 67 81 01 72</p>	<p>Journées de l'Arbre de la Plante et du Fruit Date: Novembre Lieu: St Jean du Gard Contact: 04 66 85 32 18</p>	<p>Fête de l'olive Date: Décembre Lieu: Corconne Contact: 04 66 04 50 34</p>

Nb : Liste non exhaustive donnée à titre d'information.

Formations et journées techniques

Création du verger Bio et Biodynamique
du 19 au 21 Juin 2007
à Manosque

Phytothérapie Végétale
du 3 au 5 juillet 2007
à Manosque

■ Contact : Centre de Formation Le Chant des Arbres
tél. 04 92 78 53 19 ou 06 07 36 54 41
www.arbobio.com
jlpetit.arbo-bio@wanadoo.fr

Journées portes ouvertes du GRAB
le 19 et 26 juin 2007

● **Le mardi 19 juin à 15h30**

Visite des essais maraîchage Bio chez M. MENOURY
à Mauguio (Hérault).

- Essais de lutte contre les nématodes
- Visite des cultures de tomate, potimarron, haricot, aubergine, poivron...

● **Le mardi 26 juin à partir de 16h00**

Visite des essais maraîchage bio de la station d'Avignon

- Biodiversité fonctionnelle : bandes florales.
- Melon : des tisanes contres les pucerons.
- Travail du sol : oignons en planches permanentes.
- Tomate : comparaison de variétés anciennes, lutte biologique.
- Ficelles et clips biodégradables.

■ Infos et plans d'accès par fax au 04 90 84 00 37 ou par mail :
secretariat.grab@freesbee.fr

Salon Tech et Bio

Les 7 et 8 septembre 2007,

sur une exploitation Bio
à Chantemerle-les-Blés dans la Drôme.

1^{er} salon technique national des professionnels
de l'agriculture biologique

Thèmes : Travail du sol, engrais verts, désherbage mécanique...
Démonstration de matériel, ateliers techniques et forums filière

Infos : Chambre d'Agriculture de la Drôme au 04 75 82 40 03
www.tech-n-bio.com

www.civamgard.fr

C'est le site internet des CIVAM du Gard. Il présente les activités de la fédération départementale mais aussi celles de ses groupes et notamment le CIVAM Bio.

Une rubrique «Actualités» fait état des dates des journées techniques, stages et formations, journées grand public...

Journées Communication - CIVAM Ressources

Le CIVAM Ressources et la FD CIVAM du Gard organisent les 28 juin et 5 juillet deux journées sur «Créer vos outils de communication» (supports papier, internet, relations presse...).

Pour recevoir le programme : CIVAM Ressources 04 66 77 11 12,
civamgard-pao@laposte.net www.civamgard.fr

Aide à la certification - Rappel

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.

FRAB LR 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
Arielle.frablr@wanadoo.fr

Notification Bio - Rappel

La notification est une déclaration obligatoire à laquelle doit se soumettre chaque année tout agriculteur engagé en Bio ainsi que toute personne qui transforme des produits Bio. Elle s'effectue auprès de l'Agence Bio (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique).

Cette notification s'effectue en début d'année. L'Agence Bio envoie un formulaire de notification à tous les opérateurs Bio notifiés l'année précédente. **Pour les personnes nouvellement engagées en Bio non encore enregistrées à l'Agence Bio ou pour celles qui l'auraient oublié, il faut contacter le :**

Service notification de l'Agence Bio : Tél : 01 48 70 48 42, notification@agencebio.org
www.agencebio.org

Petites annonces

- Cherche à acheter verger de fruitiers. Etudie toutes proposition.

Contact : cedricia@cedricia.com

- Agriculteur avec famille cherche reprise avec accompagnement ou création d'une exploitation «Petit élevage - Extensif et autonome». Etudie toutes propositions.

Contact : 05 57 97 18 45

- Apicultrice professionnelle basée sur Nîmes en cours d'installation Bio cherche emplacement pour ruches dans zone de châtaigniers, de lavandes, d'acacias et de bruyères.

Contact : Sabine OLIVANTI au 06 09 16 09 29

- Vends foin Bio (mélange graminées trèfle et graminées luzerne).

Contact : Michel GRANIER à Uzès les Bains au 06 17 22 34 07

- Cherchons à acheter terrain (au moins 15 ha) au sud du Gard pour projet agriculture Bio et lieu d'accueil et de séminaires.

Contact : Jean-Pierre MARTIN au 03 80 56 15 82 ou 06 07 45 44 62

Cette édition est possible grâce au soutien de :

