

n° 13
Janv.
2006

Flash info Bio

bulletin de liaison édité
par le civam bio du gard

édito

«A tous et à toutes, le Conseil d'Administration et les animateurs du Civam Bio souhaitent une année 2006 pleine de succès et de réussite. Espérons que ces vœux se concrétiseront et ne resteront pas que pieux...!

Il faut quand même avouer qu'il faut vraiment y croire pour être agriculteur et bio de surcroît aujourd'hui.

Crise viticole, incinérateurs, menace d'une épidémie de grippe aviaire, projets industriels... quoi d'autre encore !? Et bien par exemple un projet de modification du cahier des charges bio européen qui semble quelque peu vouloir abaisser les niveaux d'exigence de la production bio.

Ce peut être aussi nos amis du commerce équitable qui semblent un peu oublier que le commerce équitable n'est pas que "Nord-Sud" mais aussi "Nord-Nord" et que bien des agriculteurs autour de nous ont besoin de vendre leurs produits directement au plus proche et à un prix qui leur permette de vivre dans un métier qu'ils ont choisi. Malgré tout quelques éléments nous permettent d'espérer : par exemple, les consommateurs font de plus en plus confiance aux "labels" et ceci inclut le label bio ; mais aussi plus de 50 % des consommateurs ont acheté au moins une fois des produits bio l'année dernière.

Il nous faut donc continuer à parler, expliquer, convaincre ; quand le champ est semé il faut avoir la patience d'attendre la moisson.»

Marc Bruzard,
Président du CIVAM Bio du Gard

au sommaire

Actualités CIVAM Bio

Bon bilan pour les dernières journées de démonstration

Histoire d'agriculteur bio

Françoise et Vincent COSTE

Distribution

Satoriz Nîmes

agenda

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 : Implicare, Cathy Guiraudet-Baumel.
Rédaction : F.Donnadiou, G.Deleuse, Sarah Desquillet.
Photos : FDECANTE (bandeau p1), Agence bio (bandeau p3).

Actualités du CIVAM Bio

Bon bilan pour les dernières journées de démonstration

● Journée «Installation Maraîchage»

Le 31 octobre dernier, la journée était organisée sur le thème de la production de légumes biologiques pour la vente directe. Cette journée s'est déroulée sur l'exploitation de Enca et Jean Paul FONS à Marguerittes. Une belle journée ensoleillée en cette fin de mois d'octobre et riche d'enseignements pour une bonne vingtaine de participants qui ont pu profiter de toute l'expérience de ce couple de maraîchers. Outre les aspects techniques de production qui ont été abordés, le groupe a également pu s'imprégner des particularités liées à la vente sur les marchés de détail.

La présence de Midi Libre à cette occasion n'a fait qu'illuminer cette belle journée de démonstration. A reproduire donc...



Journée maraîchage, chez M.&Mme Fons

● Journée «Conversion Viticulture»

Le 16 décembre, Michel PASTOURET, vigneron en cave particulière à Bellegarde, a ouvert les portes de sa nouvelle cave aux personnes venues découvrir l'art et la manière de « réussir son entrée » dans le monde de la production Bio. Après quelques rappels sur les démarches de conversion, la trentaine de personnes présentes, ont pu profiter des conseils de Cyril CASSARINI, conseiller viticole de la Chambre d'Agriculture. Rappelons au passage qu'il est chargé de l'appui technique auprès des vignerons Bio Gardois. Après, c'est le maître des lieux qui prit le relais pour présenter patiemment les techniques utilisées sur son domaine. Une grande attention fut portée sur le choix des investissements, tracteur et outils notamment. Pour conclure cette matinée, fraîchie par le Mistral, chacun pu, lors du superbe apéritif préparé par nos hôtes, goûter les vins du domaine.

Pour prolonger ces temps d'échanges entre viticulteurs, une autre journée est déjà programmée le mercredi 29 mars sur l'utilisation des amendements en viticulture biologique. Cette journée se fera de nouveau en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture.

■ Contact : Gérard DELEUSE au 04 66 77 47 84 ou 06 18 10 44 23



Journée Conversion Viticulture chez M.Pastouret

Et le magasin collectif de producteurs Bio ?

Nombre d'entre vous doivent se demander si ce projet dont nous vous parlons depuis plusieurs numéros a encore cours. La réponse est oui !

Actuellement nous sommes à la recherche de financements pour lancer les études préliminaires. Plusieurs dossiers ont été présentés aux financeurs et nous attendons des réponses d'ici ce printemps pour engager ce travail. Une réunion des producteurs susceptibles de participer à la création du futur magasin devrait être organisée d'ici à la fin avril pour resituer les objectifs et préparer le montage juridique de la futur SARL. Quoi qu'il en soit, vu les délais de planification, il est clair que le magasin ne sortira pas de terre avant 2007. Paris ne s'est pas fait en un jour...

Elevage : Besoins des éleveurs en matière de phytothérapie vétérinaire

Une réunion de travail est prévue le 12 juin 2006 au siège du Syndicat Caprin à Alès

Depuis 2002, nous n'avons pas proposé de formations ayant trait aux soins vétérinaires. Il est vrai que nombre d'entre vous ont acquis déjà des bases en homéopathie avec les interventions des Dr Boutonnet et Puech. A la demande de certains adhérents, nous proposerons une journée sur l'utilisation des plantes médicinales et leurs usages en phytothérapie vétérinaire. Pour faire le point sur ce sujet et plus largement sur l'élevage Bio, nous vous convions à la réunion de travail du 12 juin prochain. Nous vous en reparlerons dans Flash Info Bio n° 14...

Histoire d'agriculteur bio

Domaine COSTEPLANE
Françoise et Vincent COSTE

Viticulteurs bio à Cannes et Clairan...



Nous nous sommes installés en 1982 sur une partie de la propriété familiale sur 4 ha de vignes et 25 ha de terres. A cette époque nous n'étions pas en Bio et valorisons nos vendanges via la cave coopérative de Cannes et Clairan. Grâce aux prêts jeunes agriculteurs, nous

avons rapidement replantés 5 hectares de vigne. En 1986, nous avons repris la totalité du domaine familial, soit 17 ha de vignes supplémentaires. Nous avons continué la restructuration du domaine en arrachant des cépages peu qualitatifs hérités du passé (Aramon par exemple) et en replantant Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah ou encore Vermentino. En 1989, profitant de sa fusion, nous avons quitté la coopérative et ré-ouvert l'ancien caveau du domaine inutilisé depuis 1972. Ceci nous a permis de nous engager dans l'Agriculture Biologique. Nous avons choisi en plus la mention Nature & Progrès car elle était la seule à définir précisément des règles pour la vinification.

Aujourd'hui, nous cultivons environ 30 ha de vignes et produisons deux grandes gammes de vin. D'une part, nos «génériques» Vins de Pays du Gard, rouge ou rosé, qui sont des vins simples et faciles à boire. D'autre part une gamme de Pays d'Oc qui sont des vins plus qualitatifs, en partie élevés en fût de chêne et desquels nous tirons notre haut de gamme.

Le cahier des charges Nature & Progrès limite les doses de SO₂ à 60 mg/litre pour les rouges et 80 mg/litre pour les blancs et rosés.

Le SO₂ jouant un rôle d'anti-septique et d'anti-oxydant, nous avons dû adapter notre façon de travailler pour pouvoir proposer du vin de qualité et de bonne conservation avec des doses de sulfites faibles. Dans un premier temps, le travail de la vigne doit être le plus soigneux possible et «nous devons rentrer des vendanges très propres». Le travail à la cave doit être également irréprochable. L'idée première est de respecter le raisin en limitant la trituration et donc l'extraction d'amertume et de goûts végétaux. Dans cette optique, un gros travail d'investissement à du être réalisé à la cave (conquet de réception de vendange à fond horizontal, éraffoir avec variateur de vitesse, pompes à rotor hélicoïdal, presseur pneumatique...etc.). Enfin, nous pallions au faible taux de sulfites par une utilisation de CO₂ assez systématique pour les blancs et les rosés. L'achat d'une tireuse permettant de faire le vide puis d'injecter du CO₂ dans les bouteilles avant de les remplir de vin a d'ailleurs été nécessaire.

Très tôt, nous avons pensé que la vente en bouteilles serait une façon de fidéliser nos clients. En vrac, vous pouvez en effet être remis systématiquement en question, étant anonyme.

Nous avons en tout une centaine de clients, ceci nous permet de diviser les risques en cas de désistements. Nous travaillons beaucoup avec deux réseaux de distributeurs de produits biologiques français. Nous avons également une clientèle de grossistes à l'étranger (Belgique, Allemagne, Danemark, Suède, un peu au Japon). Ces marchés à l'export concernent surtout les vins de nos milieux et hauts de gamme, le marché français étant plus centré sur les entrées de gamme. Nous écoupons également un peu plus de 10 % de nos vins via la vente directe sur le caveau sans faire véritablement de publicité.

Aujourd'hui, la crise viticole affecte aussi les vins Bio et nous avons beaucoup de mal à toucher de nouveaux clients. Nous sentons une tension très vive qui nous oblige à reprendre un travail commercial de prospection que nous avons délaissé ces dernières années. Heureusement, nous avons notre réseau de clients de longue date, essentiellement des distributeurs de produits biologiques. L'entrée dans les circuits non Bio est relativement difficile, et il nous semble que les habitudes d'achat de ces derniers sont moins régulières, donc plus difficiles à gérer en ce qui nous concerne. Chez nos clients, la qualité des vins est réellement primordiale.

Nous avons d'ailleurs pu constater sur le dernier salon Millésime Bio à Narbonne que la qualité générale des vins Bio est maintenant sensiblement comparable à celle des vins conventionnels et que les prix pratiqués ne sont pas toujours très différents (Chardonnay vrac bien fait à 60 €/hl par exemple).



Quelques repères

Domaine COSTEPLANE
30260 Cannes et Clairan

Surface : 30 ha

Production annuelle :

Environ 200 000 bouteilles (60 % en vin de Pays d'Oc et 40 % en vin de Pays du Gard).

Nombre d'UHT : 5

CA : Environ 440 000 €

tél. 04 66 77 85 02

fetvcoste@hotmail.com www.costeplane.com



SATORIZ, un distributeur bio implanté à Nîmes

En rencontrant Sarah Tucker, directrice de Satoriz Nîmes nous avons voulu savoir quels étaient les liens entre production locale et distribution

Le réseau des magasins Satoriz existe depuis 25 ans, il a été créé par Georges Quillet qui en est aujourd'hui le PDG. Au départ, il a commencé par promouvoir les produits bios sur les marchés, dans sa région, en Savoie. En 1981 il a créé le premier magasin. Aujourd'hui, le réseau compte 20 magasins et un restaurant bio situé à Allevard. L'antenne de Nîmes a ouvert en 2002 et compte aujourd'hui 6 salariés. Elle est dirigée par Sarah Tucker.

Approvisionnement et objectif qualité

L'objectif de Satoriz est de proposer une gamme à 90 % composée de produits alimentaires bio.

En ce qui concerne l'approvisionnement, les références locales représentent 5 % du volume des produits bio référencés. Satoriz Nîmes travaille avec Biogarden, et des producteurs comme Elizabeth Bélière, le Patio Bio, Annette Cavalier...

L'approvisionnement se fait directement auprès des fabricants et producteurs. Il existe au sein de l'équipe nationale de Satoriz deux personnes qui sont chargées de la sélection des produits dont une oenologue. Ce qui prime en premier lieu c'est la qualité des produits. Ces deux personnes se déplacent de temps en temps sur les sites de production pour rencontrer les producteurs ou les entreprises. Il s'agit de maintenir le lien avec la production dans le souci d'une qualité constante des produits.

Un personnel qualifié

La démarche qualité est aussi appliquée auprès du personnel. Régulièrement, les salariés de Satoriz sont amenés à se former. Le réseau Satoriz vient de mettre en place une formation qualifiante destinée à tous ses salariés et également ouverte à d'autres salariés de magasins bio. Elle porte sur la connaissance, la vente, l'hygiène et le contrôle des produits bio.

Un exemple d'approvisionnement local

Depuis son ouverture en 2002, SATORIZ Nîmes travaille avec les viticulteurs bio Françoise et Vincent COSTE du Domaine Coste Plane. Comme nous l'explique Sarah Tucker : *« il s'agit de référencer des vins bios de qualité dont les prix sont abordables. Les vins situés dans une catégorie haut de gamme se vendent beaucoup moins. Il est important de proposer des références que le client va trouver toute l'année ce qui ne nous empêche pas de référencer ponctuellement d'autres vins. »*



La sélection des vins comme les autres produits est soignée. Elle s'effectue après avoir rencontré le producteur sur son lieu de production. Satoriz met un point d'honneur à proposer des produits de qualité et des producteurs dont la démarche est authentique. Les demandes de référencement sont croissantes mais Satoriz ne peut malheureusement pas répondre à toutes les demandes émanant des producteurs.

réseau Satoriz...

Magasins en propre et franchise

Dirigeants : Georges Quillet et Serge Ancillon

Prévision CA 2004 : 32 Me soit 18 % de plus qu'en 2003

Nombre de magasins : 19

Surface moyenne des magasins : 300 m²

Nombre de collaborateurs : 180

Nombre de références : 3 500

Part de C.A. par famille de produits :

Epicerie : 39,3 %

Fruits et légumes : 17 %

Produits frais : 16,5 %

Liquides : 9 %

Compléments alimentaires : 5,3 %

Cosmétique : 3,3 %

Entretien : 1,4 %

Pain et pâtisserie : 5,5 %

Autres : 2,7 %

Source : Du Sol à la Table n°70 - Novembre 2004

Formations et Journées techniques

Les amendements organiques en viticulture

le mercredi 29 Mars 2006 après-midi

Organisé par la Chambre d'Agriculture et le CIVAM Bio du Gard
Utilisation, coûts et intérêts des composts végétaux
Démonstration d'épandage en parcelles bio.

■ Inscriptions : Gérard DELEUSE au 04 66 77 47 84
ou Cyril CASSARINI au 06 12 77 34 29

Approfondissement à l'arboriculture biodynamique

Les 11 et 12 mars 2006 à Château (71 250)

Agriculture biodynamique : La ferme diversifiée est-elle encore possible ?

Les 4 et 5 mars 2006 à Château (71 250)

■ Contact : Mouvement de culture Biodynamique au 03 89 24 36 41

La Viticulture Biodynamique

Les 16, 17 et 23 février 2006 au Mas de Saporta à Lattes

■ Contact : CIVAM Bio 34 au 04 67 92 25 21

La conversion en Viticulture Biologique

Les 28 février, 7 et 14 mars 2006 au Mas de Saporta à Lattes

■ Contact : CIVAM Bio 34 au 04 67 92 25 21

Production et utilisation des Biocarburants à la ferme

Les 9 et 16 mars 2006 au Lycée Horticole de Gignac

■ Contact : CIVAM Bio 34 au 04 67 92 25 21

Conférence-débat sur la Viticulture Biodynamique

Le 17 février 2006 de 9 h à 18 h au château de Flaugergues à Montpellier

■ Contact : CIVAM Bio 34 au 04 67 92 25 21

Rencontre professionnelle Vigne, sol et environnement

Le 7 février 2006 à Montpellier

■ Contact : vignesolenv@ensam.inra.fr ou 04 99 61 22 00

Mettre en place et entretenir une haie : pourquoi, comment ?

Les 7 et 14 mars à la chambre d'agriculture du Gard

■ Contact : Sophie HUGOT au 04 66 78 75 84

Journée Eco-Hameaux

le vendredi 31 mars 2006

Locaux des CIVAM - Domaine de Puechlong

François Plassard¹ présentera la démarche Eco-Hameau qui consiste à concevoir un groupe de maisons bioclimatiques intégrées dans le paysage, tout ou partie auto construites, avec un Eco bilan exigeant et à l'aide de moyens mutualisés (entraide, formation, conseils ...). Le site est défini en concertation étroite avec les communes rurales. L'intervention sera suivie de la visite d'un projet pilote.

■ Contact animateurs : Sophie Péronne CIVAM Ressources (04 66 77 49 59) et Antoine Carlin CIVAM du Vidourle (04 66 77 14 55)

¹De l'association AES : Les Auto Eco Constructeurs de l'Economie Solidaire.

Conférence Débat

«La vie rurale, enjeu écologique et de société.

Propositions altermondialistes»

Le vendredi 24 février 2006 à 20h30 au CART à Sommières

Conférence animée par François PLASSARD et organisée par Le CART et le CIVAM du Vidourle.

Petites annonces

- Recherche associé pour installation en maraîchage Bio

Contact : 02 98 83 62 92 ou 06 32 00 11 79

- Technicien agricole, 39 ans, pratiquant l'apiculture, cherche poste de salarié sur une exploitation apicole (à temps complet ou partiel) se situant dans le triangle Nîmes-Avignon-Marseille.

Polyvalent, peut réaliser des actions diversifiées : production, transformation, commercialisation. Disponible pour la campagne 2006.

Contact : Luc JAFFRES 06 82 16 74 98 / 04 42 48 86 64 / jaffres.luc@wanadoo.fr

- Vends vendanges fraîches en côtes du Rhône Bio.

A voir sur région du Pin (à partir de septembre 2006).

Contact : Domaine de la Musaraigne au 04 66 72 94 85

- Recherchons terrain en zone cévenole pour création d'une ferme avicole pilote à vocation Agro pédagogique.

Contact : La Petite Ferme de Martine 30 170 Monoblet 04 66 85 09 71

- JF 30 ans recherche emploi saisonnier ou temps partiel dans une exploitation agricole dans l'Hérault ou le Gard.

Compétences en ovins, intérêts et motivations pour autres productions Bio ou respectueuses de l'environnement.

Contact : 06 26 26 90 37

- Recherche 25 tonnes de tournesol Bio de qualité huilerie

Contact : David BRESSON de Creach' Courtage au 04 90 15 23 23

- Eleveur Bio d'Aveyron recherche régulièrement des porcelets Bio (30 à 40) pouvant provenir de plusieurs élevages.

Contact : APABA au 05 65 68 11 52

- Recherche 1000 bottes de paille pour construction maison écologique.

Contact : Caroline Albert au 04 93 60 39 88 ou helichrysum@wanadoo.fr

- Vends désherbeur thermique SOUSLIKOFF servi 1 an.

Valeur 7 240 e HT cédé à 5 000 €.

Contact : P.GUIGUE au 04 66 82 13 08
ou cris.guigue@gite-chapelier.com

b i b l i o g r a p h i e

Le CIVAM Bio de l'Aude vient d'éditer un dossier technique sur la production de semences des solanacées en Bio (tomates, aubergines, poivrons, piments, physalis).

Si cet ouvrage vous intéresse, vous pouvez nous contacter au 04 66 77 49 58.

Cette édition est possible grâce au soutien de :

