

LA FEUILLE BIO ARIÉGEOISE

Lettre d'information du CIVAM BIO 09, Association des agriculteurs biologiques de l'Ariège



Les BIOS d'Ariège - Civam Bio 09 – Cottes – 09240 LA BASTIDE-DE-SÉROU – civambio09@bioariego.fr
Bureau de la Bastide-de-Sérou : Estelle George, Corinne Amblard, Philippe Dausque, Hélène Girard – Tél. : 05 61 64 01 60
Bureau de Daumazan : Cécile Cluzet – Tél. : 05 61 67 90 99 – Bureau de Foix : Philippe Dausque – Tél. : 05 61 02 14 45

N° 23

juillet 2010

ÉDITORIAL

Après les grandes cultures / fourrages et la production de viande bovine, c'est au tour des légumes de voir le Civam Bio 09 s'occuper de leur cas !

En quelques mois, l'association a étendu son champ d'activités et ses capacités d'action grâce à trois partenariats qui se concrétisent par l'embauche de trois chargé(es) de missions techniques.

Le premier de ces partenariats, établi en 2009 avec la CAPLA, a permis de recruter Cécile Cluzet qui s'occupe des questions liées aux grandes cultures, aux fourrages et aux conversions.

Un second partenariat conclu avec l'AADEB (association ariégeoise des éleveurs bovins) a abouti à l'embauche de Corinne Amblard, chargée de mission «viandes», qui travaille sur la valorisation de la viande bovine de qualité biologique en Ariège.

Le dernier partenariat en date, avec la chambre d'agriculture, se concrétise par l'arrivée de Philippe Dausque au poste de chargé de mission «légumes»; il répondra aux nombreuses questions des maraîchers et travaillera à faire le lien entre les demandes (importantes) de légumes biologiques des consommateurs, de la restauration hors domicile (RHD), des filières de grande distribution, ... et les capacités de production de légumes (pleines d'avenir) des maraîchers et producteurs de légumes de plein champ. Il est à noter que l'expérience de Philippe en culture légumière de plein champ lui permettra de conseiller efficacement les agriculteurs qui souhaiteraient se lancer dans la culture légumière.

Gageons que d'ici peu les cantines d'Ariège pourront servir régulièrement des repas biologiques avec des légumes et de la viande produits localement.

Enfin, Hélène Girard s'occupe pour la seconde année consécutive de l'organisation de la foire Bio de Saint-Lizier (8^e édition le 10 octobre 2010).

Cette brillante équipe est coordonnée par Estelle George qui passe ainsi du statut d'animatrice à celui de coordinatrice du Civam Bio 09.

Rappelons au passage que chaque chargé de mission est suivi par un groupe référent composé de producteurs dont le rôle est d'appuyer et d'orienter le technicien dans ses missions et d'assurer le lien avec le conseil d'administration de l'association. Les bonnes volontés sont d'ailleurs les bienvenues pour qui souhaite s'y impliquer !

Tom Fleurantin,
maraîcher à Barjac.

SOMMAIRE

LES SALARIÉS DU CIVAM BIO	2
BIO COHÉRENCE	3
RÉGLEMENTATION	4
AIDES ET RÉGLEMENTATION	5
FOIRES BIO	6
APPROVISIONNEMENT CANTINE	15
FORMATIONS	16-17
LES INFOS DE NOS PARTENAIRES	18-19
PETITES ANNONCES	19-20

Bulletins Techniques

BULLETIN TECHNIQUE LÉGUMES

Premières observations chez les maraîchers bio d'Ariège 7-8

Mise en place d'un réseau d'échanges techniques 9

BULLETIN TECHNIQUE CULTURES/FOURRAGES

Un groupe d'agriculteurs se constitue autour de l'AB dans les Pyrénées Cathares 10

Les infos de la CAPLA 10

Groupe Herbe : Valoriser l'herbe de printemps 11

BULLETIN TECHNIQUE VIANDE

Plan de revitalisation du Pays Couserans : travail sur la filière viande bovine de qualité 12

C'est bio l'estive (?) 12

Point réglementaire en vente directe 13

Formations 14

Abattoir de Saint-Girons 14-15

L'équipe salariée du CIVAM BIO 09

Philippe DAUSQUE

Chargé de : Légumes Bios

Embauché depuis début juin pour le maraîchage bio en Ariège, je viens de la Lorraine où j'ai été chef de culture dans un ESAT agricole (ancien CAT) pendant huit années, avec trois ateliers : maraîchage bio de serre et plein champ, floriculture, céréales bio dans la rotation. Auparavant, j'avais suivi les cours de l'école d'Agrobiologie de Beaujeu (69) et tenu une petite ferme maraîchère dans les Monts du Lyonnais. En Lorraine, j'ai travaillé beaucoup avec les producteurs pour monter une OP

avec charte graphique des produits, cahier des charges et marque commune « paysan bio lorrain » maintenant présente en GMS, RHD (cantines bio), magasins spécialisés et Réseau de vente à la ferme. J'espère pouvoir faire bénéficier les nouveaux producteurs de mon expérience technique et commerciale et aussi apprendre d'eux toutes les spécificités de l'Ariège... mais je suis rassuré avec les premiers contacts très chaleureux qui m'ont été réservés !

Ce poste de technicien est créé dans le cadre d'un partenariat avec la chambre d'Agriculture de l'Ariège. Ma mission est d'accompagner techniquement les producteurs de légumes bios en Ariège (maraîchers diversifiés, agriculteurs s'orientant vers un atelier de légumes plein champs, jeunes en cours d'installation), et d'articuler la production avec les pistes de commercialisation.

Contact : Philippe DAUSQUE – legumes@bioariego.fr

Tél. : 05 61 64 01 60 – 05 61 02 14 45 – 06 49 23 24 44

Civam Bio 09 – Cottes – 09 240 La Bastide de Sérour

Corinne AMBLARD

Chargée de : Filière viandes Bios

Depuis 4 mois maintenant, je m'occupe de la filière viande au sein du CIVAM BIO 09.

Après des études en BTS agro alimentaires viande où j'ai beaucoup appris sur la qualité des carcasses, des viandes et les transformations possibles, j'ai été embauché pendant 8 ans dans une association interprofessionnelle d'Ardèche (d'éleveurs, de bouchers, de chevillards et abattoirs), valorisant les viandes en circuit court exclusivement chez les artisans bouchers. Par la suite, j'ai travaillé comme responsable qualité dans un des abattoirs du département de l'Ardèche puis comme chargée de qualité dans une salaison à dimension nationale.

Au Civam Bio 09, mon poste est tourné majoritairement sur la viande bovine, dans le cadre du projet de valorisation de la viande bovine de qualité en Ariège, établi en partenariat avec l'AADEB (voir le chapitre sur le Plan de revitalisation du Couserans). Mes missions sont entre autres d'appuyer et former techniquement les producteurs de viande, mais également d'organiser, de créer et développer les filières en viande et de renseigner les producteurs sur les règles sanitaires en vigueur.

Les filières associant tous les types de viande, mon poste pourra également se tourner vers les autres productions (ovins, porcins). N'hésitez pas à prendre contact avec moi pour tous renseignements, questionnements, je me ferai un plaisir de vous épauler et conseiller.

Contact : Corinne AMBLARD – viandes@bioariego.fr

Tél. : 05 61 64 01 60 – 06 49 23 24 33

Civam Bio 09 – Cottes – 09 240 La Bastide de Sérour



De gauche à droite : Cécile Cluzet, Hélène Girard, Estelle George, Corinne Amblard, Philippe Dausque.

Cécile CLUZET

Chargée de : Conversions et Cultures / Fourrages

Arrivée au Civam Bio 09 l'été dernier, après une formation d'ingénieur agricole, je suis toujours heureuse de travailler avec les Bios d'Ariège pour le développement cohérent de l'agriculture biologique.

Ma mission porte d'une part sur l'accompagnement des conversions : rencontre des producteurs intéressés par l'AB, diagnostic de conversion, veille réglementaire... D'autre part, je m'occupe de l'appui technique

sur les grandes cultures et les fourrages : animation de groupes de travail d'agriculteurs, organisation de formations, diffusion de renseignements techniques... Je travaille donc avec les céréaliers comme avec les éleveurs. Le poste a été créé en partenariat avec la CAPLA, et de ce côté là, nous veillons à améliorer la gestion des approvisionnements pour les bios. Mais... tout ça ne se fera pas sans vous !

Contact : Cécile CLUZET – cultures@bioariego.fr

Tél. : 05 61 67 90 99 – 06 11 81 64 95

**Civam Bio 09 – Chez Capla – Route de Toulouse
09 350 Daumazan sur Arize**

Hélène GIRARD

Chargée de : Foire Bio et supports de communication

Issue d'une formation en communication visuelle, c'est mon expérience associative dans l'organisation d'événements qui m'a permis d'appréhender ce poste. Actuellement, je participe également à un projet d'installation en ovin lait avec transformation fromagère, vaches allaitantes et maraîchage, le tout en bio. J'ai travaillé au Civam Bio en 2009, comme chargée de mission sur l'organisation de la foire Ariège en Bio j'ai repris ce poste depuis le mois d'avril.

Outre le montage de la foire Bio mon travail au Civam Bio 09 m'a amené à développer plusieurs projets de communication.

Contact : Hélène GIRARD – foirebio@bioariego.fr

Tél. : 05 61 64 01 60

Civam Bio 09 – Cottes – 09 240 La Bastide de Sérour

Estelle GEORGE

Chargée de : Coordination et gestion, information générale, suivi de nouveaux projets, ...

Embauchée au Civam Bio 09 en janvier 2002, j'ai occupé le poste d'animatrice polyvalente pendant 9 ans. L'équipe salariée s'étant (enfin !) agrandie, je suis aujourd'hui chargée de coordonner l'équipe, mais aussi d'animer la vie associative et assurer la gestion de la structure. Mon « ancienneté » me permet également de renseigner sur les questions d'information générale sur l'agriculture biologique en Ariège, d'activer la « mise en réseau » et d'accompagner la mise en place de nouveaux projets (restauration collective, vente collective en circuits courts, communication, ...).

Contact : Estelle GEORGE – civambio09@bioariego.fr

Tél. : 05 61 64 01 60

Civam Bio 09 – Cottes – 09 240 La Bastide de Sérour

LE NOUVEL IDENTIFIANT « BIO COHÉRENCE » EST PRÊT ...

Vous pouvez adhérer !

« Bio Cohérence » est né le 12 avril 2010 après plus d'un an de travail des acteurs de la bio au sein d'Alternative Bio. Les Bio français, à l'image de principaux pays européens se dotent d'une marque qui répond à la demande des citoyens qui pourront trouver ces produits dès 2011.

Cette marque a été conçue pour porter une agriculture biologique exigeante et cohérente qui réponde aux exigences et objectifs actuels de la société. La marque, et les outils qui la composent, ont pour **objectif d'accompagner tous les acteurs de la filière vers toujours plus de cohérence technique, économique, sociale et environnementale**. Parce que la bio ce n'est pas uniquement un cahier des charges, Bio Cohérence souhaite apporter une démarche pédagogique permettant à chacun – nouveaux entrants et pionniers de la bio – de participer à une démarche de progrès global et de qualité.

En tant que Producteur, pourquoi Bio Cohérence ?

Bio Cohérence vous permet de :

- valoriser vos pratiques,
- rendre visible votre engagement pour une agriculture biologique exigeante,
- adhérer à une démarche participative et évolutive,
- participer pleinement à un modèle agricole en accord avec vos convictions profondes.

En tant que Consommateurs, pourquoi Bio Cohérence ?

Bio Cohérence c'est :

- une démarche citoyenne,
- une garantie supplémentaire de qualité, un repère d'achat rigoureux,
- l'assurance de l'engagement des producteurs et transformateurs Bio Cohérence dans une démarche de progrès environnemental, social et économique.

Les consommateurs de produits biologiques ont un grand rôle à jouer dans le développement de la bio et dans son évolution. En favorisant des produits issus de cahier des charges et de dynamiques rigoureuses, ils influencent directement l'évolution du secteur. Etre « bioconsom'acteurs » signifie que l'on s'engage au travers de ses actes d'achats pour que le monde change.



Le cahier des charges Bio Cohérence

Le cahier des charges Bio Cohérence vient en complément de la réglementation européenne. Il reprend les pratiques d'élevage qui avaient cours jusqu'au 1^{er} janvier 2009 ainsi que des règles spécifiques et qui donnent à la bio toute sa cohérence, par exemples : **des fermes 100 % bio, l'alimentation des animaux majoritairement produite sur la ferme, refus catégorique des contaminations OGM, liste des procédés de transformations qui ne dénaturent pas le produit, possibilité d'un étiquetage local...**



La Charte

La Charte concrétise l'engagement des adhérents à des valeurs et des objectifs communs : le projet d'une agriculture biologique porteuse de sens, cohérente et solidaire. Elle constitue le lien qui unit tous ses signataires et doit servir de fil conducteur à leurs actions, ainsi qu'à l'évolution du cahier des charges de la marque et des autodiagnostic.



L' Autodiagnostic

Il donne l'opportunité à chaque adhérent, à partir d'une évaluation de ses pratiques écologiques, sociales et économiques, de faire son bilan dans les domaines aujourd'hui non couverts par les règles « certifiables ». Il identifie des marges de progrès et agit selon ses priorités. Ces expériences et solutions seront ensuite partagées au cours d'échanges avec d'autres acteurs bio, notamment des agriculteurs et des consommateurs.



Contrôle et obtention

Le contrôle est réalisé au même moment que le contrôle du règlement européen, par les mêmes organismes certificateurs accrédités le COFRAC et agréés par les instances officielles selon les règles d'indépendance, de compétence et d'impartialité. La Marque est attribuée par le comité de marque de Bio Cohérence, selon un barème strict.

TOUT EST PRÊT !

Il est aujourd'hui possible d'adhérer à Biocohérence. Le montant de l'adhésion est de 120 euros TTC pour les producteurs, 150 euros TTC pour les producteurs transformateurs. Ce prix comprend l'adhésion à l'association, le droit d'usage de la marque, le contrôle du cahier des charges, les frais de dossier, ainsi que les premières pastilles à apposer sur les produits une fois le dossier de la ferme accepté par Bio Cohérence.

Si vous êtes intéressés, tous les documents et informations complémentaires sont disponibles en téléchargement sur le site de Biocohérence (www.biocoherecence.fr) ou en contactant le CIVAM BIO 09.



RÉGLEMENTATION

Nouveau logo européen bio : Comment gérer la transition ?

Le nouveau logo européen, baptisé « Euro-feuille » et choisi par les internautes européens devient **obligatoire pour tous les nouveaux emballages conçus à partir du 1^{er} juillet 2010**. Il y aura cependant pour les professionnels une période de transition pendant laquelle les produits étiquetés conformément aux anciennes règles pourront être écoulés. Le consommateur sera ainsi confronté, sur une période d'environ 2 ans, à une cohabitation entre anciens et nouveaux étiquetages pour les produits biologiques qu'il trouvera en rayons.

Les professionnels peuvent associer au logo des éléments graphiques faisant référence à la bio à condition de ne pas toucher à l'intégrité du logo.

Les conditions d'usage conjoint du logo européen avec des marques privées ou nationales sont les suivantes : la marque AB peut continuer à être utilisée sur les étiquetages en même temps que le logo bio européen. Il n'a y pas d'obligation de faire figurer le logo européen en face avant du produit.



Par ailleurs, en cas d'usage conjoint avec le logo AB, le logo européen ne doit pas être moins apparent.

Sur les supports de communication : le logo européen n'est pas obligatoire et il n'y a également pas d'obligation de mettre la référence à l'organisme certificateur et l'origine des matières premières même en cas d'usage du logo. Par contre, sur les documents commerciaux (BL, factures etc.) : le logo européen avec la mention d'origine géographique n'est pas obligatoire mais une référence permettant d'assurer la traçabilité « bio » ainsi et la mention de l'organisme certificateur sur ces documents sont exigées.

Les mentions obligatoires associées au logo bio européen sont :

► Le numéro de code d'un organisme certificateur : lorsque le logo bio européen est utilisé, le numéro de code doit figurer **dans le même champ visuel** que ce dernier. La référence obligatoire à l'organisme de contrôle ne se

fera plus sous son nom mais sous la forme d'un numéro de code. Les numéros de code actualisés sont disponibles sur le site Organic Farming de la Commission européenne.

Le numéro de code est construit de la façon suivante :

- Acronyme de l'État membre - exemple FR pour France.
- Référence à l'agriculture biologique.
- Numéro d'identification de l'organisme certificateur, illustration : FR-BIO-XX

► La mention de l'origine géographique des matières premières : Cette mention est obligatoire si le logo bio européen est présent sur l'emballage. Elle figure en dessous du numéro de code de l'OC.

- « Agriculture UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne.
- « Agriculture non-UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans les pays tiers.
- « Agriculture UE/non-UE » lorsqu'une partie de la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne et une autre dans un pays tiers, ou lorsque l'origine des matières premières diffère d'un lot à l'autre. Il est possible de remplacer l'indication « UE » ou « non UE » par le nom d'un pays lorsqu'au moins 98 % des matières premières agricoles proviennent de ce pays.

► La liste des ingrédients : elle doit indiquer quels sont les ingrédients agricoles biologiques, sous la forme d'un * avec une référence en fin de liste de type « * ingrédient biologique » ou « * issu de l'agriculture biologique ».

Une période de transition est accordée aux professionnels afin que ces derniers puissent adapter leurs étiquetages aux nouvelles règles. Deux dates clés sont à retenir :

- L'obligation d'apposer le logo européen pour tout nouvel étiquetage de produit préemballé conçu à partir **du 1^{er} juillet 2010**.
- Une dérogation pour l'épuisement des stocks de produits et l'utilisation de matériaux d'emballages (exemples : films d'impression, étiquettes, emballages etc.) conformes à l'ancienne réglementation accordée **jusqu'au 1^{er} juillet 2012** dernier délai.

D'après la plaquette Synabio www.synabio.com

Vinification biologique

Le Commissaire européen à l'Agriculture et au Développement rural a retiré le projet de réglementation vinification biologique qui devait être présenté pour vote lors du comité permanent de l'agriculture biologique (CPAB ou SCOF) du 16 juin 2010. Après plusieurs mois de discussion au sein du comité permanent et de réunions bilatérales, un compromis avait été trouvé entre États membres sur le point d'achoppement principal, les doses maximales autorisées en soufre. L'Italie et l'Allemagne s'opposaient frontalement sur ce point et le vote du texte avait été reporté à plusieurs reprises. Ces deux pays avaient accepté le compromis proposé par la France (diminution des doses de SO₂ de 30 mg/l au lieu de 50 mg/l pour les vins secs).

Des pressions auraient été exercées pour que ce règlement ne voit pas le jour. Il n'y aura pas de discussion d'un nouveau projet de vinification biologique avant plusieurs années au niveau européen.

AIDES et RÉGLEMENTATION

Point sur la Conversion bio et les aides à la conversion (CAB)

Le fait marquant de ce printemps dans l'actualité régionale de la bio est le nombre important de conversions pour 2010. Après plusieurs estimations via les chambres d'agriculture et la COREAM BIO (Commission Régionale de l'Économie Agricole et du Monde Rural, initialement prévue le 30 avril, reportée puis finalement déroulée sans trop de surprise le 29 juin), le bilan porte à 520 dossiers et 22 000 ha les demandes de conversions déposées lors du dossier PAC 2010. Le budget total est d'environ 22 millions d'euros, alors que l'État avait tablé sur moins de 10 millions d'euros.

Du côté de l'État, rien n'est encore sûr sur le fait que celui-ci rallongera le budget; la certitude que tous les dossiers seront honorés ou pas se fera à la rentrée. Si le budget n'est pas suffisant, la Draaf (Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) a prévu une grille de points pour définir les dossiers prioritaires qui seront effectivement financés dans le dispositif CAB.

Une autre incertitude (voir certitude) à souligner est que le contrat de 5 ans, qui jusqu'à présent accompagnait les conversions, devrait fondre du fait de la réforme de la PAC : avec le passage du 2^e pilier vers

le 1^{er} pilier, les aides « conversion » risquent d'être annualisées ... et donc de n'être plus versées que pendant 2 ans, étant ensuite relayées par les aides SAB (soutien à l'AB), bien entendues moins élevées ...

Dans ces conditions, les 6% de SAU bio seront difficiles à atteindre. Et si l'État revient sur ses engagements, la rentrée devrait être agitée dans nos campagnes!

La FNAB (et son réseau en régions et départements) suit activement le dossier et fait des propositions au ministère l'actualité est tellement mouvante, contactez nous régulièrement pour en savoir plus.

Aide à la Conversion, Soutien à l'AB, Crédit d'impôt, Exonération de taxe foncière, Aide à la certification, Aide à l'investissement, Aide aux veaux bios

Plusieurs aides à l'AB (présentées dans notre dernier bulletin) existent mais leur système change régulièrement ! Pour en savoir plus sur les règles en vigueur, contactez nous.

Notification à l'Agence Bio

C'est une formalité à faire chaque année !

Si vous ne l'avez pas encore faite pour 2010, dépêchez vous car l'absence de notification est un motif de retrait ou de suspension de licence.

Contact : Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique - Service notifications : Tél. : 01 48 70 48 42
notifications@agencebio.org

Plan Végétal Environnemental (PVE) : attention aux changements !

1 seul dépôt de dossier par an ...

Le PVE peut vous aider à financer vos investissements pour du matériel permettant de mieux respecter l'environnement : Lutte contre l'érosion, Réduction des pollutions par les produits phytosanitaires et par les fertilisants, Réduction de la pression des prélèvements sur la ressource en eau, Maintien de la biodiversité.

Cette aide PVE est donc complémentaire de l'aide « Investissements en AB » puisque les listes de matériel sont différentes (les aides ne sont bien entendues pas cumulables sur le même matériel).

Il est important de noter que les conditions de dépôt de dossiers ont changé : les informations ne sont pas encore officielles, mais les grandes lignes sont : une seule commission d'octroi aura lieu en 2010, avec **dépôt des dossiers pour fin août 2010**. Les dossiers sont à déposer à la DDT de l'Ariège (05 61 02 15 52). Vous pouvez obtenir la liste du matériel éligible au bureau du Civam Bio 09.

ÉLEVAGE BIO

Deux dérogations à demander avant la fin de l'année

Deux dérogations se terminant fin 2010 peuvent être prolongées jusqu'à fin 2013 si les éleveurs intéressés en font la demande individuelle à leur OC :

- la dérogation permettant l'attache des bovins dans les anciens bâtiments existant avant le 24 août 2000,
- la dérogation permettant de rester sur les densités et le nombre d'animaux par bâtiment des anciens cahiers des charges (d'avant 2000) dans les bâtiments volailles en bio avant le 24 août 2000.

Cette prolongation impliquera un contrôle supplémentaire par an spécifiquement sur le bien-être animal. Pour en savoir plus, contactez votre organisme certificateur.

FOIRES BIO

ARIÈGE en BIO

Dimanche 10 octobre 2010



La 8^e édition de la foire Ariège en Bio se prépare déjà dans les bureaux du Civam Bio 09. Dimanche 10 octobre 2010, la foire Bio envahira les rues de Saint-Lizier ; vous y trouverez des produits Bio locaux (du vin, du pain, des légumes, des jus de fruit, du fromage, ... et plein d'autres produits encore !) mais aussi de l'artisanat et un espace éco habitat. Les jardins de l'hôtel Dieu accueilleront les stands du village associatif.

Toute la journée sera rythmée par de nombreuses animations avec : des visites de Saint-Lizier, des ateliers découverte de savoir faire, des démonstrations en construction écologique, un atelier cirque et jeux coopératifs pour les plus petits. Cette journée sera aussi l'occasion pour chacun de venir rencontrer les producteurs mais aussi s'informer et discuter sur l'agriculture Bio, l'habitat écologique...

Le programme des conférences est en cours de réalisation, nous aborderons la question de la « relocalisation de l'agriculture ». Il s'accompagnera d'une visite de ferme à Barjac, sur le thème « comment faire rimer retraite et installations agricoles ». La visite est prévue le samedi 9 octobre. Renseignements et réservations auprès du PNR au 05 61 02 71 69.

Pour vous inscrire pour présenter vos produits, vous pouvez télécharger le dossier sur notre site internet www.bioariego.fr (ou nous le demander par téléphone). Le retour des dossiers était initialement prévu pour le 15 juillet, les retardataires peuvent nous l'envoyer **jusqu'au 30 juillet!** Sur notre site internet, vous trouverez également toutes les indications concernant la foire (exposants, accès, programme...).

Comme chaque année, **toutes les bonnes volontés sont bienvenues** pour donner un coup de main à l'organisation ou animer les allées de la foire (musique, jongle, théâtre de rue) ; si vous êtes motivés et/ou connaissez des talents locaux, contactez Hélène au bureau du Civam Bio 09 (05 61 64 01 60) les lundis et mardis ou envoyez un mail à foirebio@bioariego.fr



Couiza : 31 juillet et 1^{er} août

Contact : Nature & Progrès Aude,
np11.foire@gmail.com
Tél. : 04 68 20 94 75



Tournefeuille-La Ramée :

17 octobre

Contact : foirebio31@gmail.com
Tél. : 05 67 08 58 40 – 05 61 79 66 46



Bagnères de Bigorre :

25 et 26 septembre

Contact : GAB 65 – gab65@free.fr
Tél. : 05 62 35 27 73

PREMIÈRES OBSERVATIONS CHEZ LES MARAÎCHERS BIO D'ARIÈGE

Au fil de mes visites chez les maraîchers bio courant juin en Ariège, j'ai été amené à faire quelques observations qui serviront à confirmer certaines pratiques qui font leurs preuves chez les professionnels et d'autres moins classiques constatées ici ou là. Je vous invite à ce sujet à vous brancher sur notre forum professionnel pour toutes remarques que vous jugerez utiles suite à cet article et à apporter votre contribution à la vie de ces échanges sur le maraîchage bio.

Commençons par le plein champ :

Pommes de terre

Beaucoup de producteurs étaient coincés par le temps pluvieux et l'impossibilité d'utiliser le Novodor FC sous risque de pluie pour lutter contre le doryphore. Je rappelle en effet qu'il s'agit d'un produit d'ingestion par les larves et qu'il faudrait disposer de 2 à 3 jours de sec pour éviter le lessivage du produit sur la plante. Il s'utilise sur larves jeunes pas plus grosses qu'un grain de blé (entre l'éclosion et 0,5 cm) et il faudrait mieux répéter l'opération 5 à 7 jours après, afin de contrôler les nouvelles larves d'éclosions tardives.

Importance du buttage en culture de conservation **jusqu'à trois passages** pour prévenir les risques de **mildiou** et éliminer en même temps les adventices avec des disques (commencement des traitements préventifs sur mildiou du feuillage à 6kg/ha à 20 % de cuivre métal à partir de **juillet**).

Courgettes

La production plein champ a eu bien du mal à prendre le relais de la culture de serre à cause du froid ; celle-ci ayant eu également des soucis de fécondation et de nouaison des fruits ; à surveiller les pucerons qui déclenchent les maladies à virus. On peut effeuiller le plant qui repart toujours du pied.

Poireaux /choux

On voit sur le terrain plusieurs séries de poireaux semés en alvéoles et repiqués sur plastique noir 5*5 /ml pour atteindre la taille d'un crayon, stade auquel ils sont repiqués ensuite en plein champ. Plantation également sur paillage plastique pour

les choux cabu ou choux rouges, choux de Milan, avec voile P17 pendant 15 j pour une prévention parasites et surtout arrosage car l'excès de chaleur ne sera pas bénéfique pour la reprise du plant de chou.

Lutte contre l'enherbement avec la herse étrille en vérifiant préalablement leur attache au sol (facile pour le poireau, délicat pour le chou). Nous reparlerons pendant les formations d'hiver que nous allons mettre en place des maladies du poireau et surtout des ravages de la teigne et de la mouche mineuse sur poireau et liliacées en général (oignon, ciboulette) au début de l'automne (filet insectproof).

Oignons de conservation

Pratique observée chez plusieurs maraîchers, semis en alvéoles ou mottes de variétés résistantes au mildiou et repiquage sur paillage plastique, le désherbage de cette culture étant très laborieux car la culture ne couvre pas le sol. Issu de semis, l'oignon est plus petit que celui issu de bulbille et le problème est la place prise dans la pépinière... **Traitement préventif impératif contre le mildiou** sur oignon car le feuillage est encore bien vert et le bulbe est encore loin d'avoir fait son calibre.

D'une façon générale, il est indispensable de travailler vos parcelles avant d'implanter les nouvelles cultures en s'y prenant plusieurs semaines à l'avance : faux semis destinés à faire germer le stock de graines du sol et destruction au stade plantules ou solarisation pour les cas plus difficiles (en serre notamment pendant l'été après les cultures primeures.

Ne pas hésiter à me demander la fiche technique sur la solarisation.





Cultures de serre :

D'une façon générale, il faudrait mieux planter les tomates à part pour des raisons d'irrigation et de lutte contre le parasitisme ; les autres cultures de serre, aubergines, poivrons, concombres, haricots verts primeur pourront recevoir des brumisations régulières pendant les heures les plus chaudes pour diminuer la pression des acariens et thrips à qui ne gêne pas le travail des auxiliaires. D'autre part, il faudra **obligatoirement** ombrer les tunnels car il ne faut pas dépasser 28°C et maintenir une bonne **aération** (produit du commerce ou chaux éteinte : 10 kg /hl + 1l de lait/hl).

Tomates

Celle-ci, toute variété confondue, sera irriguée en goutte à goutte avec des planches de basilic sur les côtés de la serre par exemple, mais pas une culture vorace comme la blette.

Utilisation de plants greffés avec conduite sur deux bras pour ceux qui ont des sols à forte occupation de solanacées (maladies de rotation) : précocité, rendement supérieur.

Il faut maintenir une atmosphère humide mais pas au delà de 80 % et beaucoup de maraîchers installent deux tuyaux de goutte à goutte par ligne pour avoir un sol bien exploré par les racines ; (jusqu'à 2,5 L/jour ou plus de **façon régulière** selon la nature du sol et en période chaude) ; certains irriguent le passe-pied en alternance (3^e goutte à goutte). Effeillage au fur et à mesure de la récolte mais pas trop sévère et taille des gourmands au fur et mesure de la croissance.

J'ai encore vu pas mal de plantations de tomates de diversification tuteurées sur bambou ou sur grillage en pleine terre ; un suivi des variétés serait intéressant à mettre en place avec ces producteurs pour avoir des références pour l'Ariège.

Concombres

Variétés longues et courtes non épineux, résistantes à l'oïdium, très sensibles aux températures excessives ; installer une toile d'ombrage au-dessus est une bonne mesure, la culture est conduite sur un bras avec un plant franc. Le programme de deux cultures courtes : printemps et automne (semis en juillet) permet d'obtenir une production de meilleure qualité qu'une culture longue. Le 1^{er} fruit sera sélectionné au 8^e nœud pour ne laisser qu'un fruit/nœud. Supprimer les auxiliaires jusqu'au fil de fer avant de redescendre côté passage.

Aération dès que les températures nocturnes ne descendent plus en dessous de 14°C. Fractionner les arrosages à 50% au premier fruit puis 90% à 100 % de l'ETP (évapotranspiration) c'est-à-dire 4 à 6 mm/jour en plein été.

Aubergines & Poivrons

Problème de reprise du aux conditions de températures trop basses du sol qui provoquent un jaunissement unilatéral du feuillage ; fractionnement de l'irrigation et aussi lutte contre le doryphore pour ne pas aggraver la reprise.

Taille identique sur trois bras en gobelet comme un petit arbuste pour que la lumière pénètre au centre, et ébourgeonnage classique des gourmands ; les systèmes de treillis à deux niveaux au moins installés sur la culture jeune évitent de casser les branches en cours de récolte. Sur poivron, pas plus de 5 à 6 fruits/plant.

Pour les problèmes de pucerons sur concombres, aubergines, et poivrons, le Biophytoz est interdit depuis 2008 et je vous tiendrai au courant sur les alternatives avec les auxiliaires (Sté Mikrokosmos de Caussade) et les produits à base de pyrèthre ou de savon noir (Bioshower).

MISE EN PLACE D'UN RÉSEAU D'ÉCHANGES TECHNIQUES « LÉGUMES BIOS EN ARIÈGE »

Je remercie d'ores et déjà tous ceux et toutes celles qui m'ont bien accueilli sur leur exploitation. De l'avis de beaucoup, les maraîchers bios devraient travailler davantage ensemble et échanger régulièrement.

Pour aller dans ce sens, j'ai commencé à mettre en place plusieurs outils ou pistes de travail :

► Je diffuse des informations techniques à partir d'une boîte mail pour ceux que j'ai rencontrés et qui m'ont laissé leurs adresses mails. Avec davantage de participants le système pourra évoluer vers un **forum internet** en septembre. Les sujets abordés seront fonction des besoins des producteurs, par exemple : gestion des excédents de récolte ou des manques, questions techniques, demandes de stage ...

► Un système de **commandes groupées** en direct avec les fournisseurs est acté pour la prochaine saison de cultures : terreau à mottes, semences de pomme de terre, échalote, ail, goutte à goutte, produits de traitement bio

► Pour répondre au besoin de se voir sur le terrain, une première **visite d'exploitation** pourrait être organisée sur le légume de plein champ (dont variétés de tomates, concombres, melons...) début septembre et une autre en automne pour la culture de serre.

► Une **formation** sur deux jours en hiver est également prévue pour ceux qui en ont besoin, avec l'aide de deux maraîchers professionnels d'Ariège : planning de cultures sur l'année : itinéraire technique, quantités de semences et de plants, dates de semis, repiquage, récolte, stockage, variétés utilisées en Ariège

► Enfin, il y a de **nombreuses pistes de distribution** qui s'ouvrent en filière courte, et aussi en filière longue (cantines bio, plate-forme Cabso pour l'approvisionnement des Biocoops, GMS de proximité) et il serait dommage de ne pas pouvoir répondre à ces appels d'offres. À cette fin, nous prenons contact avec la cuisine centrale de Pamiers pour apprécier les produits et les quantités qui seront prévues pour 2010/2011. Une réunion sera organisée en septembre pour réunir les producteurs potentiels pour ajuster l'offre et la demande assez rapidement.

► Pour ceux qui s'intéressent au **maraîchage bio** ou qui veulent installer un **atelier de diversification sur quelques légumes spécifiques** et que je n'ai pas encore rencontrés, je vous propose de laisser vos coordonnées dans ce bulletin, réponse à retourner au CIVAM Bio 09.

Bulletin à renvoyer au Civam Bio 09 – Cottes – 09240 LA BASTIDE DE SÉROU

Nom : Prénom :

Adresse :

Adresse-mail :

Production actuelle (types de légumes et surfaces) :

– Serres :

– Plein champ :

Disponibilités : En matériel :

En foncier :

Besoin de formation :

Autres besoins de suivi :

UN GROUPE D'AGRICULTEURS SE CONSTITUE AUTOUR DE L'AB DANS LE PAYS DES PYRÉNÉES CATHARES

Ce printemps, le Civam Bio 09 a accompagné les agriculteurs de la zone de Mirepoix qui s'intéressent au mode de culture biologique pour créer un groupe d'échange technique. Deux rencontres ont eu lieu pour l'instant, à Roumengoux, puis à Dun. Les agriculteurs présents ont exprimé deux souhaits :

- Progresser ensemble sur les techniques de culture en AB. Le CIVAM a proposé son appui : organisation et animation des rencontres, recherche et diffusion d'information technique. Le principe qui a été retenu est de se réunir toutes les 6 semaines pour une demi-journée chez un des participants au groupe.
- Structurer un système d'échange entre producteurs bios (éleveurs/cultivateurs) de la zone de Mirepoix : céréales, fourrages... De



La rencontre de Roumengoux

nombreux points sont à considérer : le cadre légal de tels échanges, les conditions adéquates de stockage et de conservation, l'intérêt alimentaire des méteils, le recensement de l'offre et la demande...

Prochain rendez-vous : le jeudi 19 août à 9h chez Patrice et Christelle Vigne, éleveurs à Gudas. (EARL du Col de Maffé). Si vous souhaitez rejoindre ce groupe, contactez Cécile Cluzet.

LES INFOS DE LA CAPLA

Récolte 2010

Pour les livraisons de céréales bios au silo de Castagnac, pensez à faire passer les certificats agriculture biologique avant tout déchargement. Des consignes bien particulières sont données aux personnes travaillant sur le site de Castagnac pour ne pas décharger de bennes de producteurs n'ayant pas donné leurs certificats. Dans le cas où vous n'auriez pas fourni le certificat en cours de validité, mettez-vous en relation avec Philippe Monnier au : 06 08 46 52 89 ou Alain Lacombe au : 05 61 69 01 10.

Semences bios ou semences non traitées ? Prévision des appros de l'automne

Pour vos prévisions de semences bio de céréales (blé, orge, triticale, féverole), nous faire remonter vos besoins (choix variétal, quantité) nous permettrait de vous assurer un meilleur approvisionnement, et davantage de choix sur les variétés désirées (sur les semences bio, l'approvisionnement est plus difficile car pas de retour fournisseur possible). Un positionnement de votre part avant le 25 août nous aiderait à améliorer la qualité du service adhérent. Vous pouvez vous mettre en contact avec votre technicien CAPLA au : 06 08 46 52 89.

OFFRE D'EMPLOI CAPLA

TECHNICIEN AGRICOLE en AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Dans le cadre du développement de la filière bio, la CAPLA recrute un(e) technicien(e) à temps partiel. Ce poste pourrait très bien convenir à un agriculteur en complément d'activité. Poste à pourvoir dès que possible.

Adresser votre candidature (Lettre + CV) à :

M. le Directeur de la CAPLA

Route de Toulouse - 09350 DAUMAZAN

(Tél : 05 61 67 90 94)

FOURRAGES 2010

Dans l'Ouest de la France, les conditions météo du printemps ont été si peu propices à l'herbe que les agriculteurs se trouvent dans une situation de pénurie exceptionnelle. Les Bios des Pays de la Loire sont à la recherche de foin pour éviter d'avoir recours aux dérogations, comme ce fut le cas l'année dernière en Ariège. Les premiers retours que nous ayons sur les foins en Ariège ne sont pas toujours très optimistes, suite à la période de chaleur du mois d'avril qui a accéléré la maturité de l'herbe, puis les pluies du mois de juin qui ont retardé chez certains les foins.

Nous sommes donc intéressés pour connaître votre ressenti sur cette saison de fauche, afin de mieux répondre à toutes les personnes qui cherchent des fourrages.

GROUPE HERBE : VALORISER L'HERBE DE PRINTEMPS

Les agriculteurs de la FR-CIVAM Limousin ont effectué, depuis plusieurs années, un travail de groupe pour améliorer l'autonomie et l'économie de leurs systèmes d'élevage. La simple valorisation des surfaces en herbe au printemps, préférée à l'achat d'aliments et d'engrais azotés, a ainsi abouti à des résultats positifs concernant le bilan azoté à l'échelle des fermes. Laure Chazelas, animatrice de la FR-CIVAM, s'est déplacée en Ariège avant et après le démarrage des prairies, pour nous parler de la gestion de l'herbe de printemps mise en place dans le groupe d'agriculteurs du Limousin.

Que retenir de la biologie des graminées pour la gestion de l'herbe ?

La connaissance de la biologie des espèces prairiales peut aider à atteindre l'autonomie alimentaire. Le cycle de vie des graminées se différencie en 2 temps :

- Pousse végétative : accumulation de matière sèche par tallage et production de feuilles.
- Pousse reproductive : accumulation de matière sèche par allongement de la tige, c'est la montaison de l'épi.

Pour connaître avec précision le stade physiologique atteint par les prairies, on peut se baser sur le calcul des sommes de températures* au quotidien. En effet, les stades de la vie d'une plante sont déterminés en fonction de la somme des températures, et ce indépendamment de la région, de l'altitude...

Les espèces dominantes de la prairie déterminent sa précocité au démarrage. Pour les espèces les plus précoces (Ray-grass anglais, flouve odorante, houlque laineuse...), 500 degrés-jour (°j) sont suffisants pour que la plante débute la montaison. Pour les espèces plus tardives (agrostis, fétuque rouge...), ce sera plutôt de l'ordre de 700°j. Cette somme est donc intéressante à calculer, au fil de la saison, pour savoir à quel moment commencer le pâturage. Le signal peut aussi être un « arbre indicateur » dont on a remarqué les années précédentes, chez soi, qu'il commence à fleurir pour la dite somme de températures. À titre indicatif, les 500°j ont été atteints cette année autour du 15 avril à Saint-Girons, du 13 avril à Montaut (Source : *Bulletins Fourrages de la Chambre Agriculture de l'Ariège*).

Lors de la mise à l'herbe, si l'herbe est pâturée sans que l'épi ne soit atteint, on réalise un déprimage : la repousse produira un épi. Si en revanche l'épi est atteint par la pâture (c'est-à-dire que l'on pâture au-delà des 500°j), c'est un étêtage : la repousse sera uniquement feuillue. Ainsi, on choisit d'orienter la parcelle soit vers la constitution de stocks de foin (déprimage), soit vers la production de foin de meilleure qualité (étêtage).

Pour les parcelles réservées à la pâture, le stade 15-20 cm est le stade optimum du rendement. Il faut compter environ 200°j pour que l'épi passe de la hauteur de 5 cm à 20 cm. Au-delà de 20 cm, la plante risque d'être refusée, car les feuilles les plus anciennes commencent à perdre en qualité.

Enfin, il faut retenir que les réserves de la plante sont mises à mal dès que l'on pâture en dessous de 5 cm. Par ailleurs, la digestibilité du regain sera inversement proportionnelle à la hauteur d'herbe laissée. En sortant les animaux à 5 cm, on optimise la reprise de la prairie.

Comment optimiser son système de pâturage ?

La surface pâturée se compose d'une partie uniquement pâturée (surface de base), et de surfaces pâturées puis fauchées (surface complémentaire).

Dans le Limousin, la surface de base nécessaire est d'environ 0,25 à 0,35 ha/UGB en période de pleine pousse. Il faut à tout prix éviter que l'herbe soit pâturée plusieurs fois. La stratégie est de ne pas laisser les bêtes plus de 5 jours au même endroit, et donc d'avoir un chargement instantané important. Le conseil donc est de diviser la surface de base en paddocks, avec fil avant et fil arrière ! Pour calculer la surface des paddocks, il faut estimer la quantité d'herbe nécessaire pour alimenter le troupeau pendant 4 à 5 jours, pas plus.

Il est important de commencer à pâturer cette surface de base assez tôt, pour créer un décalage de pousse entre les paddocks, et ainsi prévoir de revenir sur le premier paddock avant que l'herbe n'ait atteint le stade critique des 20 cm. Un délai de 3 semaines entre le premier et le second passage sur une parcelle semblent un bon compromis pour la pousse de l'herbe et pour la gestion du parasitisme.

Enfin, il est intéressant de réaliser un déprimage dès que possible sur les parcelles de fauche, avant de pâturer la surface de base. Un déprimage ne compromet pas la quantité de foin produite, mais au contraire permet d'économiser sur la consommation de fourrages à ce moment là. Mais attention, prendre garde aux épis !

Sont disponibles sur demande :

- Le document de la FR-CIVAM Limousin « *Valoriser une ressource peu coûteuse, l'herbe* ».
- Un calendrier de pâturage (enregistrement des dates de pâture, de fauche, des rendements, sur chaque parcelle)
- Des travaux de chercheurs l'INRA de Toulouse (Ansquer et al, 2004) : « *Caractérisation de la diversité fonctionnelle des prairies naturelles. Une étape vers la construction d'outils pour mieux gérer les milieux à flore complexe* ».
- Et comme toujours, divers articles techniques sur le sujet.

* *Somme des degrés jour (ou somme des températures)*: dans le cas présent, somme des températures moyennes quotidiennes $((T_{min} + T_{max})/2)$, à partir du 1^{er} février. Si T° du jour $< 0^{\circ}C$: compter $0^{\circ}j$; si $T^{\circ} > 18^{\circ}C$: compter $18^{\circ}j$. Dans le cas des repousses en cours de saison, on peut calculer de même cette somme à partir de la date de la dernière exploitation.

Le groupe herbe doit à nouveau se réunir chez l'un de vous, à la fin de l'été. Plusieurs agriculteurs ont déjà suggéré des pistes de travail : reconnaissance des graminées, bilan des foins 2010... Sachez aussi que le planning des formations de l'hiver doit s'organiser dès maintenant. Afin de mieux structurer le travail du groupe, nous invitons donc toutes les personnes intéressées à se manifester là-dessus !

PLAN DE REVITALISATION DU PAYS COUSERANS : travail sur la filière viande bovine de qualité



En Ariège, seuls 10 % des animaux des élevages bovins viande sont aujourd'hui engraisés, finis puis vendus localement. En effet, la quasi-totalité de la production de élevages « bovin viande » de l'Ariège est exportée vers l'Italie ou l'Espagne pour engraissement et il est actuellement très difficile de valoriser cette production d'animaux maigres.

La problématique est en grande partie identique en bio puisque, selon une étude du Civam Bio 09 en 2008, 52 % de la production bovin viande bio d'Ariège n'est pas valorisée en agriculture biologique (soit plus de 40 000 kg/carcasse) ; une grande partie part dans les filières conventionnelles de brouards vers l'Italie.

De ce constat croisé, le CIVAM BIO 09 et l'AADEB (Association ariégeoise des Eleveurs Bovins) ont décidé de travailler ensemble sur la valorisation et la promotion de la viande bovine de qualité, issue de l'agriculture conventionnelle ou biologique. La demande des consommateurs se portant de plus en plus sur des produits de qualité, issus de

la production locale, il existe un réel intérêt à réfléchir à une meilleure valorisation et une diversification de la production « bovin viande » ariégeoise.

Le projet s'articule autour de 3 étapes complémentaires :

- Un état des lieux de la filière : où en est l'élevage ariégeois ? Quelles sont les évolutions possibles ? Quels sont les attentes des distributeurs ? des consommateurs ? ...
- L'acquisition de données technico-économiques sur des démarches de valorisation réussies.
- La détermination de schéma de valorisation adaptées à l'élevage ariégeois, puis la formation de tous les acteurs de la filière « bovin viande » aux circuits de proximité, dans une perspective de développement durable.

Ce travail sera mené dans le but de soutenir l'activité des éleveurs bovins, de répondre à la demande des consommateurs mais aussi de participer au maintien et au développement économique du territoire, en lien avec la production bovine ; c'est pourquoi il a trouvé toute sa place dans le volet agricole du Plan de revitalisation du Pays Couserans.

Les 2 techniciennes Civam Bio 09 / AADEB ont débuté leurs rencontres avec les éleveurs du Couserans et les distributeurs (les bouchers de l'Ariège, les bouchers de Toulouse travaillant déjà des viandes bio, les magasins BIO, les grossistes et les grandes surfaces).

Un premier rendu de l'état des lieux est prévu pour la fin septembre.

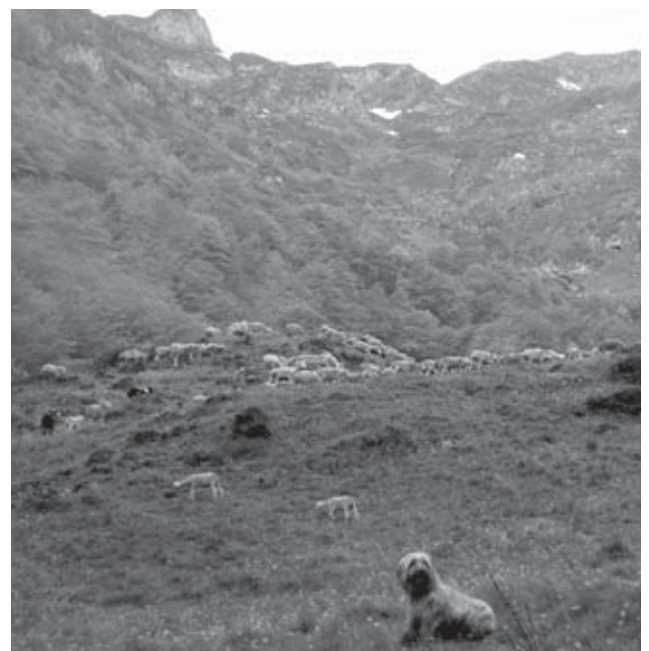
C'EST BIO L'ESTIVE (?)

Conscients que les idées avancent plus vite quand on est plusieurs, on aimerait partager nos réflexions sur ce qu'implique le fait de transhumier quand on est en bio. Les mauvais cotés (mutualisation des parasites, difficulté de suivre les soins aux animaux réalisés en estive...), mais aussi les bons (repos de l'exploitation, vide sanitaire, ...). Plus largement, sur ce que pourrait/devrait être une estive en bio et/ou accueillant des animaux en bio, ce qu'on pourrait exiger ou du moins négocier avec nos présidents de GP/bergers respectifs.

Par ailleurs, une autre idée qui nous trotte dans la tête est la valorisation qu'on pourrait tirer de cette spécificité ...

Chacun faisant cheminer la réflexion de son côté, il y aurait matière à échanger ! Pi faut avouer qu'on est un peu malheureux qu'il n'y ait pas encore de technicien au Civam bio avec une spécificité estive... :-) !!

Si l'idée d'échange sur ces sujets vous intéresse, contactez Francis et Mathias Chevillon - Esbintz - 09140 Seix
Tél. : 05 61 66 86 83 - matchevillon@hotmail.com



POINT RÉGLEMENTAIRE EN VENTE DIRECTE

« Lors des rencontres avec des éleveurs d'Ariège qui pratiquent la vente directe, il ressort qu'il y a parfois des soucis d'étiquetage ou de DLC mal choisie. »

Vous, qui commercialisez de la viande en direct, vous êtes responsables de la viande que vous livrez.

En effet, en récupérant vos cartons de viande dans les ateliers de découpe et en les distribuant à vos clients vous êtes garants de la qualité de votre viande mais également de 3 points qualité essentiels.

C'est pour cela qu'il est nécessaire voire obligatoire d'avoir vérifié 3 points qualité essentiels :

- Les étiquettes des poches sous vide qui garantissent la traçabilité : le nom de l'éleveur doit être indiqué sur l'étiquette.
- La DLC (Date Limite de Consommation) :
 - vérifier si le choix de la DLC indiqué par les salles de découpe est logique;
 - ne pas hésiter à réduire la DLC volontairement pour les produits de découpe avec os (exemple : les côtelettes d'agneaux).
- La température à cœur de la viande.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES		
Nature des denrées	Températures de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	Température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes séparées mécaniquement (ex : steak hachés)	+ 2 °C	+ 2 °C
Viandes d'animaux de boucherie	+ 7 °C	+ 7 °C pour les carcasses
		+ 4 °C pour les morceaux de découpe (il est donc conseillé de transporter à maxi + 4 °C)

Ces critères qualité sont à vérifier de plus en plus car, vous n'êtes pas sans savoir que le consommateur devient de plus en plus méticuleux et exigeant. Ces vérifications peuvent paraître fastidieuses mais seront de plus en plus nécessaires.

Depuis le 6 novembre 1999, il est nécessaire d'utiliser pour tout transport de viandes au minimum un véhicule réfrigéré. Cependant, 3 dérogations existent. (voir tableau ci-après) :

LES TYPES DE TRANSPORT	LES MATÉRIELS UTILISÉS
Cas normal, tout transport	Réfrigérant ou Frigorifique
Types de dérogations : <ul style="list-style-type: none"> • Conditions climatiques rendant une production de froid inutile sur toute la durée du parcours. • Transport inférieur à 80 km : <ul style="list-style-type: none"> – pour l'approvisionnement sans rupture de charge (1 seul point de départ, 1 seul point d'arrivée); – pour la livraison avec ou sans rupture de charge (plusieurs arrêts possibles), dispenses d'agrément ou vente directe. 	Obligation de résultats, choix des moyens sous la responsabilité du professionnel À conditions de respecter : <ul style="list-style-type: none"> – la température réglementaire des produits, – les conditions d'hygiène. Rappels des moyens de transport proposés : <ul style="list-style-type: none"> • Pour un voyage de moins 1/2 heure et une température extérieure moyenne inférieure à 20 °C : <ul style="list-style-type: none"> – pas d'équipement particulier, tout moyen de transport propre utilisable. • Pour un voyage de plus d'1/2 heure et/ou une température extérieure moyenne supérieure à 20 °C : <ul style="list-style-type: none"> – 1 seul point de livraison : véhicule ou container isotherme ou isolé, – Plusieurs points de livraison : véhicule ou container isotherme ou isolé et ajout de plaques réfrigérantes.

Rappels de quelques définitions :

- Isolé :** caisse ou sac sans isolation thermique « homologuée » (glacière, poches en plastique, matériel déclassé, ...)
- Isotherme :** caisse ou matériel construit avec des parois isolantes y compris les portes, le plancher et la toiture qui permet de limiter les échanges de chaleur.
- Réfrigérant :** caisse ou matériel isotherme contenant une source de froid (poche de glace, plaque eutectique, neige carbonique.) qui permet le maintien de la température intérieure.
- Frigorifique :** caisse ou matériaux isotherme contenant une source de froid mécanique (groupe mécanique de compression, machine à absorption...) qui permet l'abaissement et le maintien de la température intérieure.

Si vous avez d'autres préoccupations concernant la gestion ou la réglementation lors de la vente directe, faites nous en part pour voir si des solutions collectives sont envisageables.

FORMATIONS

Durant l'hiver, Corinne Amblard va organiser des formations pour les éleveurs bovins et ovins en partenariat avec les abattoirs de Pamiers et Saint-Girons.

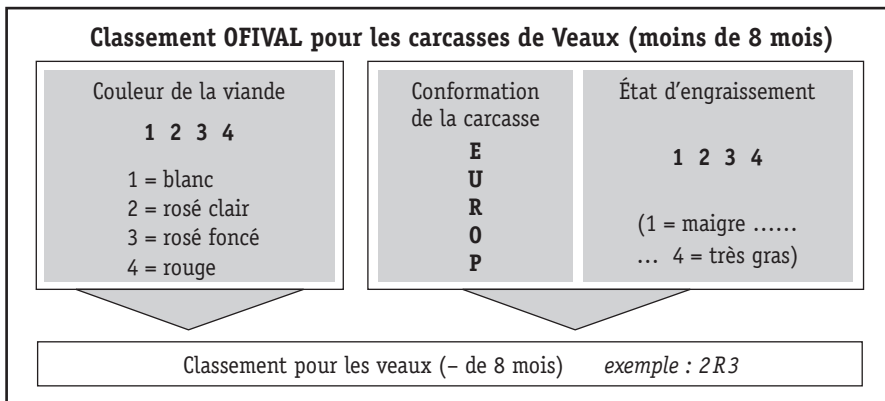
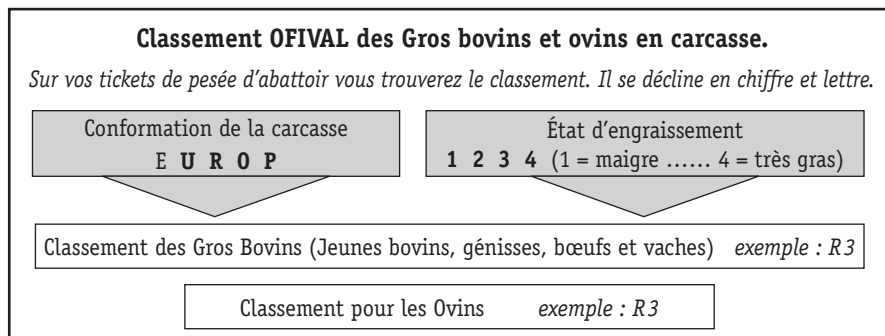
But : savoir mieux juger les animaux sur pied pour mieux appréhender la conformation, l'engraissement de ces carcasses.

2 à 4 journées seront organisées.

Programme prévisionnel :

- Les matins : jugement des animaux vivants en bouverie de l'abattoir
- Les après-midis : comparaison des jugements des animaux vivants avec les classements carcasses effectués par les classificateurs des abattoirs.

Pour en savoir plus, reportez vous à la page « Formation » ou contactez Corinne Amblard.

**ABATTOIR DE SAINT-GIRONS**

Suite à une exigence de la préfecture, la communauté de commune de Saint-Girons doit modifier le fonctionnement juridique, financier et économique de l'abattoir de Saint-Girons avant fin 2010.

La communauté de Commune de Saint-Girons a donc demandé une étude en début d'année 2010 à la CACG (Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne) et à l'ADIV (Association de développement des Industries Viande) sur le repositionnement et le fonctionnement de l'abattoir.

Les résultats de l'étude ont été rendus en avril 2010. L'exploitation de l'abattoir n'est pas assez importante. L'abattoir a été construit pour un abattage d'environ 2000 tonnes mais aujourd'hui il est en dessous de 1000 tonnes. Découle de ce faible tonnage, la situation financière et économique de l'abattoir qui doit être améliorée sous peine de fermeture prochaine.

Le bureau d'étude a présenté dans son rapport divers scénarii. Le scénario retenu est la création d'une société de gestion avec une augmentation du tonnage à 1350 tonnes et la construction d'un atelier de découpe pour environ 77 tonnes.

De ce fait, tous les éleveurs (du Couserans) y compris les éleveurs BIO auront à se positionner sur l'intérêt qu'ils ont au maintien de cet outil sur le territoire.

Après plusieurs réunions organisées par la communauté de communes de Saint-Girons regroupant la Confédération Paysanne, le CIVAM Bio, l'AADEB, les bouchers, les grossistes, les élus, il a été décidé de créer une SCIC (Société Coopérative

d'Intérêt Collectif). Cette SCIC gèrera l'abattoir qui restera propriété de la Communauté de communes de Saint-Girons.

Qu'est ce qu'une SCIC :

Une SCIC est une forme d'entreprise coopérative qui :

- Permet d'associer autour du même projet des acteurs multiples : salariés, bénévoles, usagers, collectivités publiques, entreprises, associations, particuliers... tous types de bénéficiaires et de personnes intéressées à titres divers ;
- Respecte les règles coopératives : répartition du pouvoir sur la base du principe 1 personne = 1 voix, implication de tous les associés à la vie de l'entreprise et aux décisions de gestion, maintien des résultats dans l'entreprise sous forme de réserves impartageables qui en garantissent l'autonomie et la pérennité ;
- À un statut de société commerciale Sa ou Sarl et, en tant que telle, fonctionne comme toute entreprise soumise aux impératifs de bonne gestion et d'innovation ;
- S'inscrit dans une logique de développement local et durable, est ancrée dans un territoire et favorise l'action de proximité et le maillage des acteurs d'un même bassin d'emploi.

C'est donc une des rares formes de sociétés commerciales dans laquelle une collectivité territoriale peut être associée (à hauteur maximale de 20%) à des partenaires privés.

À Saint-Girons, nous nous orientons vers la création d'un système de gestion par collège :

Catégorie salariés	1 collège salariés
Catégorie usagers	1 collège grossistes
	1 collège bouchers
	1 collège éleveurs
Catégorie collectivités	1 collège communauté de communes Saint-Girons
Catégorie partenaires	Consulaires (dont la Chambre d'Agriculture)
	PNR, asso.professionnels, asso. consommateurs, banques, assurances ...

Chaque collège possède un nombre de voix. Ce nombre de voix ne dépend pas du capital apporté mais du poids attribué au collège dans les statuts lors de la création de la société (par les différents associés).

Le collège qui nous intéresse est bien sûr le collège éleveurs, car c'est maintenant qu'il faut montrer notre soutien à cet abattoir. L'avenir de l'abattoir de Saint-Girons ne concerne pas uniquement les éleveurs utilisateurs mais tous les paysans qui souhaitent avoir le choix.

Il faut donc se mobiliser autour de l'Abattoir de Saint-Girons ! Aujourd'hui, les différents partenaires doivent s'engager financièrement et c'est pour cela que le Civam Bio 09 sensibilise ses adhérents.

Même si tous les paramètres de constitution de la société ne sont pas encore arrêtés, une chose est sûre : il faut un maximum de personnes prêtes à s'engager financièrement (même pour peu : 15, 20, 100 € ...), pour avoir un poids important et donc un nombre de voies conséquent pour les prises de décision concernant la future gestion de la structure. Le montant de 1 part sociale est fixé à 15,24 €.

Chacun peut donner le montant qu'il désire, en fonction de sa volonté ou pas de soutenir l'abattoir de Saint-Girons (et tout ce que le maintien de cet outil représente pour un territoire comme le Couserans). Il nous faut surtout un engagement, afin que dans les prochaines réunions de constitution de la société, le Civam Bio 09 et les agriculteurs qu'il représente montrent leur détermination à sauver cet abattoir !

Les délais sont courts car les statuts de la société de Gestion de l'abattoir doivent être déposés courant septembre 2010 afin que la nouvelle société de gestion puisse être officiellement constituée au 1^{er} janvier 2011.

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez Corinne Amblard.

Coupon de soutien à la SCIC de l'abattoir de Saint-Girons

à renvoyer à Civam Bio 09 – Cottes – 09240 La Bastide de Sérou ou par mail à viandes@bioariege.fr

Nom : Prénom :

Adresse : Tél :

Mail :

S'engage à apporter son soutien financier à la SCIC de l'abattoir de Saint-Girons pour un montant d'environ : €

COMMERCIALISATION

S'organiser pour approvisionner LA CANTINE de PAMIERS en produits BIOS ?

La ville de Pamiers a ouvert un appel d'offre pour la fourniture des denrées alimentaires de la cantine Las Parets pour la période 2010-2013.

Cet appel concerne tous les approvisionnements, conventionnels et biologiques, sur tous les types de produits alimentaires (viande, légumes, fruits, produits laitiers, épicerie, ...). Les réponses sont à formuler **pour le 10 septembre 2010**.

Le Civam Bio 09 travaille à préciser les besoins (quantité, régularité des livraisons, ...) et à accompagner une réponse par les producteurs bios locaux, sachant que certains produits sont déjà livrés en direct depuis plusieurs années..

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez Estelle George au bureau du Civam Bio 09.

FORMATIONS

Les formations proposées par le Civam Bio 09 sont ouvertes à tous les agriculteurs et aux personnes en cours d'installation

Elles sont financées par le fonds de formation Vivea et dans certains cas par l'Europe (fonds FEADER). Elles sont donc gratuites... mais pensez à vous inscrire à l'avance (les places sont limitées).

Plusieurs formations sont déjà programmées, d'autres sont en cours d'organisation.

En complétant le coupon ci-joint, merci de vous inscrire pour les sessions finalisées ou de nous faire part de votre intérêt pour les thèmes ci-dessous ; nous vous ferons alors suivre les informations complémentaires.

Cultures d'hiver : techniques régionales de production en Bio

Le CREAB Midi-Pyrénées (Centre de Recherche et d'Expérimentation en Agriculture Biologique) mène à Auch de nombreux essais sur le domaine céréalière de la Hourre. Chaque année, les variétés sont testées afin de déterminer leur compatibilité avec un mode de culture biologique. Un soin particulier est apporté au choix des rotations, soutenues par l'utilisation systématique de légumineuses. Ainsi, les engrais verts, les cultures associées céréales/protéagineux, les prairies implantées sous couvert... font partie des essais mis en place. Les fertilisants organiques du commerce sont également mis à l'épreuve.

L'ensemble des travaux du CREAB constitue donc une mine d'information, tant pour les agriculteurs bios, que pour tous ceux qui s'interrogent sur une façon de s'affranchir progressivement des intrants chimiques.

- Intervention de Loïc Prieur, responsable du CREAB
- Programme :
 - Concevoir une rotation en agriculture biologique : maintien de la fertilité, contrôle des adventices, choix des espèces cultivées...
 - Mettre en place un itinéraire technique adapté pour les grandes cultures d'hiver.
- Date : jeudi 23 septembre aux environs de Pamiers (lieu à confirmer)

Connaître la botanique des milieux exploités pour les plantes aromatiques et médicinales

L'objectif est d'acquérir des bases approfondies de botanique. Cela ne peut se faire sans appréhender les liens entre les plantes et leur milieu. Ainsi, la formation permettra de manière à mieux connaître son environnement, de poser une réflexion sur l'impact des actions de cueillette, d'améliorer les pratiques pour avoir une gestion adaptée des ressources.

- Intervention de Miguel Neau, formateur en botanique, écologie et biodiversité
- Programme :
 - Rappels sur les bases de la botanique, de l'écologie végétale, puis approfondissements
 - Détermination botanique dans les milieux avoisinants
- Date : jeudi 2 et vendredi 3 septembre à Montagne. La présence aux 2 journées est impérative.

Fertilité des sols (en projet)

- Intervention de Claude et Lydia Bourguignon
- L'étude de la vie des sols agricoles et viticoles est la spécialité de Lydia et Claude Bourguignon. Leur méthode se base sur l'étude de profils culturaux et l'analyse sur place des micro-organismes. Le diagnostic se poursuit par des conseils sur la gestion : adéquation des cultures avec le sol, mode de travail du sol, passage au semis sous couvert, utilisation de BRP...
- Dates pressenties : 15 et 16 novembre

Apprécier la conformation et l'engraissement en vif et en carcasses des bovins et ovins. (en projet)

Le stage permettra d'évaluer la conformation d'animaux en vif le matin, puis en carcasse l'après midi.

- Intervention de Corinne Amblard et des responsables d'abattoir ou de ligne.
- Programme : L'objectif est d'apprécier la morphologie des bovins et ovins, faire le lien entre les conformations en vif et en carcasse et connaître la composition du classement OFIVAL des carcasses (Veau, gros bovin et ovin).
- Contenu : description morphologique, composition des carcasses, exercices de description morphologique de la musculature d'animaux en vif, puis appréciation en abattoir des carcasses de ces mêmes animaux ; (présentation des principes de classement, classement individuel des carcasses par chaque participant).
- Dates : 2 jours ou 4 jours (en fonction du nombre de participants), Mois de novembre, décembre, janvier, février - Abattoir de Pamiers et Saint-Girons.

Produire en maraîchage bio diversifié en Ariège (en projet)

- Intervention de Philippe Dausque et de 2 maraîchers professionnels d'Ariège.
- Programme : planning de cultures sur l'année : itinéraire technique, quantités de semences et de plants, dates de semis, repiquage, récolte, stockage, variétés utilisées en Ariège, ...
- Dates : 2 jours à l'automne-hiver, dates à préciser.

Conduire un atelier de volailles bios (en projet)

- Intervention de Jean Jacques Garbay, agriculteur aviculteur en bio depuis 1988 et formateur
- Programme : conduite d'élevages en poulet de chair, pondeuse et autres volailles dans l'optique d'une commercialisation en direct et de recherche d'autonomie alimentaire (démarrage, habitat, alimentation à la ferme, santé, gestion des effluents), formulation de rations alimentaires en fonction des céréales et protéagineux qui constituent une bonne rotation agronomique, éléments économiques, outils d'abattage et de commercialisation
- Dates : 2 jours à l'automne-hiver, dates à préciser.

**Inscriptions indispensables à retourner à l'adresse suivante :
Civam Bio 09, Cottes, 09240 La Bastide de Sérrou.**

Nom, prénom : Téléphone :

Statut agricole : (information indispensable pour les financements)

- Exploitant agricole, conjoint collaborateur, ou aide familial Cotisant solidaire
 En cours d'installation Pas de statut agricole

Adresse postale :

Adresse mail :

Production :

Je souhaite m'inscrire à la (aux) formation(s) suivante(s) :

- Botanique (2 et 3 septembre)
 Cultures d'hiver (23 septembre)

Je suis intéressé pour participer à une formation sur les thèmes suivants et souhaite donc recevoir les informations complémentaires :

- Fertilité des sols
 Apprécier la conformation et l'engraissement en vif et en carcasses des bovins et ovins
 Produire en maraîchage bio diversifié en Ariège
 Conduire un atelier de volailles bios

J'ai d'autres thèmes de formation à proposer :

.....
.....

LES FORMATIONS de NOS VOISINS

AUTO-PRODUCTION ET SÉLECTION DE SEMENCES DE POPULATIONS NON HYBRIDES

Formation GABB 32 - 2^e module.

Mercredi 1^{er} septembre de 9h00 à 17h30 - Gers

Au programme : démonstration de sélection massale sur le terrain (maïs, tournesol), choix des critères de sélection, stockage des semences.

Il reste 10 places.

Contactez le GABB 32 au 05 62 61 77 55

2 journées de formation professionnelle sur « LA SANTE DES ORGANISMES VIVANTS EN AGRICULTURE »

22 et 23 septembre 2010

Avec Jean-Claude Poëncet, formateur et conseiller en agro-écologie et bio-dynamie.

Contact : Famille Wijnen à Gabre (09290) – 05 61 69 98 17
www.barané.com

ATOUT FRUIT organise des formations sur la « Diversification des pratiques culturales, des produits et de la commercialisation en arboriculture fruitière » :

La greffe en écusson (13 août 2010), Monter son projet de vente directe/circuits courts (18 novembre 2010), les variétés anciennes (17 décembre 2010), le diagnostic de performance énergétique (20 janvier 2011), La pollinisation (31 mars 2011).

Pour connaître tout leur programme, contactez Atout fruit au 05 61 60 18 95 ou 06 31 91 68 53 - www.atoutfruit.fr

LES PLANTES BIO-INDICATRICES : GUIDE D'ANALYSE DE SOLS

2 jours de formation les 15 et 16 septembre 2010,

Par Lionel Bunge (Promonature) 15 et 16 Septembre 2010, Volvestre-Comminges

L'objet de la formation est d'initier à la reconnaissance et l'interprétation de plantes bio indicatrices, afin de produire un diagnostic de sols.

Matinée en salle (Rieux-Volvestre) – après midi sur le terrain.

Organisé par la FD CIVAM 31. Réservation et présence aux 2 journées obligatoire : 05 61 97 53 41
nicolas.buyse@civam31.org



LES INFOS de NOS PARTENAIRES

Association NATURE et PROGRÈS

Nature & Progrès. est une fédération de **professionnels et de consommateurs** engagés, depuis 1964, dans l'agro-écologie (développement d'agro-écosystèmes durables préservant la santé de la terre et de ses habitants et intégrant les valeurs de justice sociale).



NATURE
PROGRÈS

Nature & Progrès, c'est aussi une mention attribuée à partir de **cahiers des charges techniques*** spécialisés (14 secteurs à ce jour) et aussi à partir d'une **Charte*** prenant en compte les aspects environnementaux, socio-économiques et humains. La certification s'appuie sur un système de garantie basé sur la **participation et l'engagement** des producteurs et des consommateurs. Nature & Progrès est associé au sein de l'IFOAM à un mouvement international établissant ces systèmes de certification alternatifs appelés Systèmes Participatifs de Garantie.

Comment est attribuée la mention ?

• Au niveau local

L'association N&P Ariège, créée depuis 3 ans, s'est engagée dans le **Système Participatif de Garantie** Nature et Progrès. Un groupe d'adhérents, producteurs (agriculteurs, paysans, transformateurs) et consommateurs ont alors constitué une Comac (commission mixte d'agrément et de contrôle). Ce groupe de travail organise les « enquêtes » (le groupe préfère employer le terme de visites) et délibère sur l'avis d'attribution de la mention.

Lors des visites les représentants de la Comac (au minimum un producteur et un consommateur), s'appuyant sur les documents conçus par la fédération, collectent les informations se rapportant à la mise en application du cahier des charges et de la Charte. Le producteur s'engage à être transparent sur ses pratiques et les « enquêteurs » s'engagent à la discrétion vis à vis des informations qui circulent (signature d'une fiche de déontologie). Lors de la visite, ces derniers ne portent pas de jugement.



L'avis sur l'attribution de la mention se prend lors des réunions de Comac où sont présents les producteurs enquêtés, les enquêteurs et les membres de la Comac. Ces réunions sont aussi l'occasion de discuter des réussites ou difficultés de chacun ainsi que des stratégies mises en place pour les surmonter.

Un rapport est alors rédigé reprenant les points forts et les points faibles par rapport à l'évaluation de la Charte et les améliorations à réaliser, des remarques sont apportées (encouragements, conseils, remarques). Un avis motivé sur l'attribution de la mention est alors émis.

• Au niveau national

Les rapports rédigés en Comac sont transmis au Service Professionnel de la Fédération qui en vérifie la cohérence et informe le producteur de l'attribution de la mention.

Si la Comac n'a pu émettre d'avis, s'il y a litige ou recours de la part d'un adhérent ou si le Service professionnel décèle des points de discordance, le Comité de Certification d'Attribution de la Mention est alors sollicité pour trancher. C'est la première instance d'appel, la seconde étant le Conseil d'Administration de la Fédération qui assure la représentation de la Fédération, c'est également lui qui valide les cahiers des charges et la Charte.

L'association N&P Ariège

Le groupe Ariège s'est constitué autour de consommateurs et producteurs (certains sont également certifiés AB, la mention N&P pouvant, bien sûr, être attribuée en parallèle). Tous souhaitent soutenir une approche alliant un cadre exigeant et évolutif à une démarche coopérative. L'importance d'une implication locale est également une motivation qui anime le groupe.

Au-delà de la Comac, les adhérents de Nature et Progrès Ariège se réunissent tous les deux mois, afin de discuter ou de débattre sur des sujets divers (vie de l'association, évolution de l'agro-écologie, questionnements et positionnements...).

Ces réunions sont ouvertes à toute personne désirant adhérer, ou tout simplement souhaitant rencontrer le groupe. La prochaine réunion est prévue le 4 août.

Contact Nature et Progrès Ariège :

npariege@gmail.com.

Tél : 05 61 66 80 72

* La Charte et les cahiers des charges peuvent être consultés sur le site de la Fédération : www.natureetprogres.org (rubrique « professionnels »).

Visite chez un adhérent souhaitant obtenir la mention. Producteur(s) pour le point de vue technique, et consommateur(s) pour un regard externe, accompagnent le producteur dans l'évaluation de ses pratiques.

Une AFOCG en Ariège :

Assemblée Générale le mercredi 28 juillet à 11h à La Bastide de Sérou (salle de l'office du tourisme)

L'AFOCG (Association de Formation à la Comptabilité & Gestion) existe en Haute-Garonne depuis près de 30 ans, elle rassemble de plus en plus d'agriculteurs ariégeois, d'où l'idée de développer ses activités sur le département.

Elle forme les agriculteurs à devenir autonomes dans la tenue de leur comptabilité et l'analyse de leurs résultats, ainsi que dans leur prise de décision.

Concrètement, que vous soyez au forfait au réel, c'est aussi être capable de remplir seul ses obligations fiscales, sociales, TVA, ou JA (obligations administratives de rendu des résultats) et de savoir lire et interpréter ses résultats.

L'adhérent s'engage dans un processus de formation. Cela passe d'abord par l'apprentissage des outils de gestion tels que la comptabilité, puis la formation s'élargit rapidement à l'analyse des résultats et la gestion fiscale.

Parallèlement, d'autres formations sont proposées en fonction des préoccupations des adhérents, par exemple :

Choix d'un système sociétaire ; Préparation de sa succession. Mais aussi : Créer son site internet ; Raisonner son prix de vente en vente directe ; Comment réfléchir une installation photovoltaïque sur mon exploitation ?

En petits groupes de 5 à 7 personnes, cette approche permet aux exploitants d'échanger leurs expériences, de confronter leurs points de vue.

L'association rassemble en général des petites et moyennes structures toutes productions confondues.

Pour les exploitants au réel, le fait de participer aux formations AFOCG vous permet de bénéficier du crédit d'impôt formation (8.82 € par heure de formation, dans la limite de 40h), ce qui réduit d'autant vos frais liés à la comptabilité.

Plus d'informations le 28 juillet à La Bastide de Sérou. Nous comptons sur vous !

Renseignements au 05 61 87 23 06
afocg31@interafocg.org – www.interafocg.org

PETITES ANNONCES

Au fil des rencontres, ces agriculteurs se sont dits intéressés pour cultiver ce dont manquent les éleveurs : fourrages, luzerne, méteils... Vous pouvez les contacter dès maintenant pour prévoir ensemble les prochaines récoltes :

NOM	Prénom	Adresse	Téléphone
ABRAHAMOWSKI	Marc	32130 POMPIAC (terres en conversion)	06 37 12 12 28
DE SMIDT	Laurent	Soula 09210 LEZAT	05 61 69 95 59
DE SOLAN	André	Saint-Geniez 09130 CARLA-BAYLE	05 61 68 58 81
FERRAND	Séverine	Les Seniès 09500 ROUMENGOUX	06 72 86 39 27
FRANC	Alex	Vernou 09700 SAINT-QUIRC	06 47 68 08 99
MARTY	Thierry	Factou 09500 MIREPOIX (terres en conversion)	06 80 88 03 50

VENDS (09) : brebis tarasconnaises (11) et agnelles de 2009 tarasconnaises croisées castillonnaises (5) certifiées AB. Contact : Audrey Vaillant et Marc Latarge à Montjoie en Couserans (09200) - 06 42 54 82 68
fermedepleychou@orange.fr

VENDS (09) : TONIC, le veau de ma meilleure vache suisse, 6 mois, certifié AB. Convierait pour futur taureau. Contact : François Calvet à Lacave (09160) 05 61 96 64 32 - 06 73 62 02 76

VENDS (09) : broyeur à céréales (à marteau ELECTRA) Contact : François Calvet à Lacave (09160) 05 61 96 64 32 - 06 73 62 02 76

VENDS (09) : petite propriété agricole polyculture élevage de 35 ha (10 ha gdes cultures). Bois prés et parcours clôturé à 70% avec 2 bâtiments ossature bois : 1 de 128 m² au sol et 1 de 168 m² au sol plus 128 m² d'étage couverture tuiles année 2006. La propriété est menée en bio depuis 1999. Prix : 200 000 €. Lieu : Mirepoix (09500). Contact : F. Obled - 05 61 68 21 36

VENDS (09) : (cause cessation) 20 brebis tarasconnaises, certifiées AB, nées en 2006/07/08, disponibles mi aout après sevrage d'agneaux nés en mars. Contact : Catherine Lacroix à Barjac (09230) – 05 61 96 42 35

VENDS (09) : foin prairies naturelles en balles rondes 150 x 120, certifié AB. À Daumazan (09350) et Saint.-Martin d'Oydes (09100). Contact : Renate Harter - 05 61 67 63 94

VENDS (09) : une trentaine de balles ronde 120x120 foin de luzerne et de prairie naturelle 2009 stockées à l'abri, 2 ha de foin de luzerne balles 120x120, certifié AB. Contact : J.-François Texier à Lanoux (09100) - 06 73 83 97 30 ou 05 61 67 43 52 le soir

VENDS (09) : troupeau de 26 chèvres, pyrénéennes et alpines, âgées de 1, 2 et 3 ans en lactation, certification bio. Contact : Samuel et Virginie Dezileau à Mirepoix (09500) - 04 68 94 81 89

VENDS (09) : Vaches Gasconnes pleines (moins de 8 ans), Couples Gascons (Vaches et veaux), Génisses Gasconnes de 1 à 2 ans, Veaux Gascons de 6 mois à 1 an. Elevage certifié BIO, Animaux non vaccinés FCO (auto-immune FCO). Contact : Frédéric Cluzon à Mauvezin de Prat (09200) – 06 86 71 19 37

VENDS (32) : Mélange de graines triticales(70%), pois(35%), 5 à 10 t. Foin de luzerne 2nde coupe, 15 bottes rondes. Contact : Christophe Capdecome à St Christaud (32), 06 87 51 07 69

LA FEUILLE BIO ARIÉGEAISE, lettre d'information diffusée gratuitement est éditée par le CIVAM BIO 09, Association des agriculteurs biologiques de l'Ariège.

Contact : civambio09@bioariege.fr

Directeur de la publication : Frédéric Cluzon

Ont participé à la rédaction : Corinne Amblard, Mathias Chevillon, Cécile Cluzet, Frédéric Cluzon, Philippe Dausque, Tom Fleurantin, Estelle George, Hélène Girard, Association N&P, AFOCG, FNAB.

Crédit photos : Civam Bio 09, Hélène Girard, Sun_orbiter Fotolia, Association N&P.

Maquette : Odile Maury. Imprimé par : ASOS La Bastide de Sérrou

**BULLETIN D'ADHÉSION 2010
au CIVAM BIO 09**

NOM – PRENOM :

COORDONNÉES :

TÉL./FAX :

E-MAIL :

PRODUCTIONS :

Verse un chèque de 60 € à l'ordre du CIVAM BIO 09, pour adhérer au groupement des producteurs biologiques de l'Ariège pour l'année 2010.

BON à DECOUPER et à retourner à :

CIVAM BIO 09 – Cottes – 09240 La Bastide-de-Sérrou

CIVAM BIO 09

Cottes – 09240 LA BASTIDE-DE-SÉROU

Tél./Fax : 05 61 64 01 60

civambio09@bioariege.fr

Le Conseil d'Administration 2010 des Bios d'Ariège :

Président : Frédéric Cluzon (bovins viande)	06 86 71 19 37
Trésorier : Hugo Ellemeet (bovins viande)	05 61 05 39 81
Secrétaire : Catherine Lamy (apiculture)	05 61 66 83 59
Philippe Babin (viticulture)	05 61 68 68 68
Mathias Chevillon (ovins viande)	05 61 66 86 83
Tom Fleurantin (maraîchage)	05 61 02 63 54
André de Solan (grandes cultures)	05 61 68 58 81
Fabien Fournier (maraîchage)	06 85 42 82 54
Damien Sabadie (fromage de vache)	05 61 96 07 59
Hubert Steinmann (fromage de vache)	05 61 69 79 81
Eric Wyon (fromage de chèvre)	05 61 64 54 06

PETITES ANNONCES (suite)

CHERCHE (09) : En conversion bio depuis mars 2009, je cherche à acheter en direct après récolte, céréales et protéagineux pour l'alimentation complémentaire de mon troupeau ovin. Contact : Eric de Latour à Saverdun (09700) - 05 61 60 44 01

CHERCHE : Jeune couple cherche ferme à vendre, avec habitation ou possibilité de construire, sur secteur Pyrénéen (Ariège, Hte-Garonne, Htes-Pyrénées) afin de réaliser : activité agricole tournée vers la polyculture-élevage (reste à définir suivant le potentiel de la ferme, mais avec une préférence pour l'activité fromage fermier) – de l'accueil paysan – et une activité bois : ébénisterie/menuiserie
Contact : Emma et Nico - 06 71 60 37 96 ou 06 68 35 03 59

CHERCHE : emploi en production végétale bio, disponible mi août. Profil : BPREA spécialisé culture biologique du CFPPA de Die, plusieurs stages chez un maraîcher et producteur de plantes aromatiques, 3 ans d'expérience en tant que productrice (plantes médicinales dans la Drôme). Contact : Audrey Berger - 04 90 33 46 77

CHERCHE : emploi saisonnier pour le mois d'août, couple, 1 avec BPREA agric bio, l'autre avec expérience en cueillette. Contact : Maud Jubault – 06 80 33 84 08 - bodjuno@hotmail.fr

CHERCHE : maître d'apprentissage pour réaliser BTS production animale : 52 semaines de stage sur les 2 ans. Études : BEPA conduite de production animale, support bovin lait. Bac Pro conduite et gestion d'une exploitation agricole. 20 semaines de stage effectuées en exploitation (production : céréales, veaux sous la mère). Fils d'agriculteur avec bonne connaissance dans milieu bovins allaitants (veaux sous la mère). Contact : Téoulé Florent - Pont-de-Prades - 31160 Castelbiague - Tél. : 06 17 92 87 49

CHERCHE : Collaborateurs : couple d'agriculteurs pour travailler ensemble pendant 4 à 5 ans et prendre ma suite à mon départ en retraite. Ferme en bio-dynamie : 47 ha à dominante viticole (12 ha en appellation des Coteaux du Quercy) et en complément : troupeau de vaches allaitantes de 14 blondes d'aquitaine. Vinification et mise en bouteille au domaine avec vente directe vin et viande en colis. Actuellement 4 emplois équivalent temps plein dont 2 à pourvoir prochainement. Conditions : une période d'essai de 1 an en association, avec prise d'un minimum de parts sociales de l'EARL dans un premier temps. Logement possible sur place. Rémunération et intéressement au résultat. Envoyer CV et lettre de candidature à : Domaine de Lafage - Bernard Bouyssou
Lieu dit Lafage - 82270 Montpezat-de-Quercy