

ACTUALITES

FORMATIONS

TECHNIQUES

COMMERCIALISATION

Editorial

Vous n'êtes pas que des membres, mais des cerveaux!

A l'heure où vos étables se sont remplies de nouveaux nés, que vos premiers semis grandissent, que vos abeilles commencent à remplir les cadres et que la fin de l'hiver approche, toute l'équipe d'Agribio vous souhaite une belle saison de production!

Pour y arriver, votre savoir-faire est évidemment essentiel, une touche de chance, un climat pas trop chahuté compteront et parfois un(e) conjointe compréhensif(ve) ou mieux, actif(ve) vous y aidera.

La parole est donnée, dans ce numéro, à ces femmes qui participent directement, ou à 2 pas, à ce projet fou qu'est la vie paysanne contemporaine, où se confrontent la pénibilité d'un travail accaparant et les désirs tentants d'une société de la consommation accablée de produits mondialisés...

Une équipe mixte est également présente pour vous soutenir: il s'agit d'Agribio, votre association de producteurs et transformateurs bio des Alpes-maritimes! Vous découvrirez, lors de l'AG (22 mars 2017), que le fonctionnement du conseil d'administration a évolué avec à sa tête, Christophe Cottereau, qui a désiré organiser une équipe d'administrateurs impliqués dans une responsabilisation collégiale des thèmes chers à nos cœurs. Vous rencontrerez aussi notre nouvelle équipe d'animateur (-rices) sur laquelle on peut tous compter pour faire avancer nos projets.

Agribio 06 essaie également de tisser des partenariats avec d'autres acteurs du monde agricole; évidemment la chambre d'agriculture s'impose, mais avec l'ADEAR, les "AMAP 06" et "terre de liens", des pistes sont à explorer afin d'améliorer les interventions de chacun et d'améliorer la diffusion de l'information concernant la conversion, la transmission, l'installation et la formation en agriculture biologique.

La démocratie à Agribio n'est pas un vain mot; à nouveau, comme l'an dernier, l'AG vous proposera un temps d'ateliers qui vous permettra de faire entendre vos idées et d'échanger autour de 2 grands thèmes que sont les innovations techniques et la "recherche de synergies" entre nos fermes indépendantes.

De vos réflexions, aboutiront à terme des projets concrets visant à apporter un soutien technique et humain à chacun des adhérents. L'idée est que chacun puisse s'investir à hauteur de ses disponibilités à une ou plusieurs actions qui lui tient à cœur.

Suite à l'AG des CA tournants seront mis en place à travers le département. Les adhérents de la vallée seront invités à y participer pour faire part à l'équipe des administrateurs de leurs attentes, besoins, idées de partenariats, ...

Au plaisir de partager ce moment avec vous!!

Arnaud Valentin, maraicher à Contes, administrateur d'Agribio 06



LA BIO DANS LES PRESIDENTIELLES 2017

La FNAB a rencontré le 8 février dernier les candidats à l'élection présidentielle. Le thème: « la bio tous le monde en veut et les candidats à l'élection présidentielle? ».

A l'invitation de la Commission bio de Coop de France, de la fédération nationale de l'agriculture biologique et du Synabio, la filière bio s'est présentée devant les candidat-e-s ou leurs représentant-e-s avec un Pacte bio signé par plus de 500 élu-e-s locaux et parlementaires de tous bords (près de 700 le jeudi 9 février : <http://www.pactebio2017.com/>).

Un consensus : faire de la France le 1er pays bio d'Europe

Devant une salle comble, Yannick Jadot, Philippe Martin pour Benoît Hamon, Laurent Levard pour Jean-Luc Mélenchon, Corinne Lepage pour Emmanuel Macron, Guy Vasseur pour François Fillon et Philippe Murer pour Marine Le Pen ont tous soutenu cette ambition nationale.

La bio, une priorité pour la réforme de notre agriculture et notre alimentation ?

Toutes les personnalités politiques, à l'exception de Guy Vasseur (François Fillon), ont fait le constat des impasses économiques, sociales et environnementales de l'agriculture conventionnelle aujourd'hui et donc du rôle moteur de l'agriculture biologique dans la transition de notre modèle agro-alimentaire.

Comment et jusqu'où accompagner le changement

d'échelle de la bio ?

Toutes les personnalités politiques ont appelé, à des degrés divers, à une réorientation des moyens du développement et des politiques agricoles vers les pratiques agricoles écologiques et en particulier l'agriculture biologique.

Des inquiétudes et des dangers ?

Globalement, le développement de la bio apparaît menacé par un risque de « conventionnalisation » et/ou de banalisation à la fois économique (prix en baisse, surproduction) et réglementaire (normes européennes en baisse). La confusion apparaît parfois d'ailleurs avec l'idée que le règlement français serait supérieur à la norme européenne alors qu'il n'y a que celle-ci qui s'impose dans notre pays. Enfin, le risque d'une dualité de consommation alimentaire en France est posé par certains avec une filière bio qui serait réservée aux riches.

Vous pouvez retrouver une partie des échanges sur YouTube avec le débat:

<https://www.youtube.com/watch?v=P3l1W7VZZnI>

et les interventions de chaque parti:

- Philippe Martin pour Benoît Hamon
- Laurent Levard pour Jean-Luc Mélenchon
- Philippe Murer pour Marine Le Pen
- Corinne Lepage pour Emmanuel Macron
- Guy Vasseur pour François Fillon
- Yannick Jadot

MSA: SE FAIRE REMPLACER POUR SOUFFLER

La MSA met en place sur l'année 2017, le dispositif « Se faire remplacer pour souffler ». Il a pour objectif la lutte contre les risques psycho-sociaux et l'épuisement professionnel. Il consiste en un accompagnement social personnalisé et adapté à chaque agriculteur, pour lui permettre de bénéficier d'un temps de répit pour prendre soin de soi et de ses proches.

L'accompagnement est alimenté par divers dispositifs MSA existants : groupes de paroles, consultations psychologiques individuelles, organisation de séjours « répit », actions d'auto réhabilitation accompagnée, dispositif « Avenir en soi »...

Le dispositif, en pratique:

- l'agriculteur concerné présente à la MSA un certificat médical ou rencontre un travailleur social MSA,
- une évaluation sociale est réalisée par le travailleur social de la MSA,
- le travailleur social co-construit avec l'exploitant un plan d'action, intégrant une action de répit,
- l'intervention d'un service de remplacement peut être financée (7 jours, pouvant aller jusqu'à 10 jours pour certains projets, avec un renouvellement possible selon les situations). En cas d'indisponibilité du service de remplacement, il est possible de faire appel à l'emploi direct d'un salarié.

Pour plus d'infos: www.msa.fr/pass-agri

ARTICLE « DE SAISON ET LOCAL C'EST L'IDÉAL »

Le Conseil de Développement du Parc Naturel Régional des Préalpes d'Azur met en place un projet d'articles valorisant les producteurs et productions du Parc. Publiés sur leur site internet, dans leur lettre d'information et dans la lettre du Parc ces articles peuvent s'agrémenter d'une vidéo réalisée chez vous par Manon Badard la volontaire de CDD du PNR des préalpes-d'azur.

Qui souhaite apparaître dans les prochains numéros? Il s'agit de développer trois points :

- Une petite présentation de vous et votre ferme,
- La présentation d'un produit de saison que vous produisez et vendez,
- Une recette que vous partagez avec ce produit !

Si vous êtes intéressé(e) pour réaliser un article et/ou réaliser un portrait vidéo de vous, n'hésitez pas à contacter Manon Badard: 0650433493 / manon.badard@cddpnr06.org

LA JOURNÉE D'UNE PAYSANNE

A quatre heures moins le quart le réveil a poignardé mes rêves. « Quatre heures moins le quart, pour un paysan, c'est la bonne heure pour se lever », disait mon père. Ce fut aussi l'heure de sa mort.

J'ai immédiatement sauté du lit par réflexe, comme d'habitude, de crainte de replonger dans le sommeil et c'est à ce moment précis que la pieuvre s'est à nouveau acharnée sur mon corps. Comme d'habitude. Me labourant le dos de ses tentacules, me broyant les reins, cassant mes épaules puis écrasant mes cuisses, douloureusement, et les genoux. Je me suis étirée jusqu'à ce que les os craquent puis j'ai descendu l'escalier avec peine, en me tenant au mur et en prenant soin de ne réveiller personne.

Je me suis jetée sur un café au lait bouillant avant qu'enfin la douche me purifie en effaçant peu à peu les stigmates de la récolte de la veille, commencée au lever du jour et terminée à la tombée de la nuit, qui m'ordonne sans pitié de me courber sur la terre du matin au soir jusqu'à l'épuisement avec, à la main, mon pire ennemi : ce panier en châtaignier qui ne me quitte plus et qui pèse de plus en plus lourd.

Il faisait encore nuit lorsque je suis partie au marché. Mon fourgon bondé de cagettes a glissé lentement vers la vallée encore endormie, jusqu'à la ville. Trente minutes bénies des dieux qui me concèdent, lors de ces trajets, le droit d'être assise autrement que devant une assiette lors de repas pris sur le pouce. Comme d'habitude j'ai été une des premières à arriver sur le cours Saleya. Il a fallu monter le banc et décharger les caisses avant d'aller me garer au bord de mer. Un instant pour moi, rien que pour moi : celui où je perds mon regard dans les vagues, jusqu'à l'horizon flamboyant ; où il balaye la plage déserte à cette heure, salue les clochards pelotonnés sous leurs cartons, encourage les pêcheurs qui tirent leur filet ou lancent aux poulpes un chiffon rouge attaché à une ligne, au bord de l'eau. Je me ressource.

Et puis, vite, il faut traverser pour aller s'installer. Domi vient d'arriver :

- Mets-toi donc du rouge à lèvres, tu as une mine de papier mâché, me lance-t-elle.

L'une après l'autre, je vide les caisses en rangeant mes légumes artistiquement sur le banc : à l'angle, une pyramide de radis derrière laquelle je disparaîs, d'un côté une montagne de salades, de l'autre : tomates, poivrons et aubergine, puis les bottes de carottes-fanes...

Je recule un peu pour admirer mon travail : un vrai chef d'œuvre ! Irrésistible ! Les passants se laisseront séduire.

- Tu viens boire un café ?

Alain est arrivé. On rejoint le seul café ouvert à cette heure, où l'on côtoie les travestis qui sortent du « Chat

noir », les mareyeurs dans leurs grandes bottes, les bouchers sanguinolents... le tout dans une ambiance bon enfant. Avec Alain nous échangeons quelques nouvelles, les derniers mots de nos enfants respectifs, nos problèmes de cultures... le temps d'un café et ça repart.

Il me faut déplier le grand parasol de marché qui pèse une tonne, mettre les prix, afficher le panneau « Vente directe, légumes non traités », ranger à portée de main le papier d'emballage et les pochettes, compter le fonds de caisse...



Ça y est ! Je suis prête. Ils peuvent arriver. Et ils arrivent. Un à la fois, au début, puis par paquets, puis ça n'arrête plus. Ils sont là, tout autour du stand, à me tendre les plateaux, la monnaie, à me raconter leur vie. Faire le marché est aussi, pour les citoyens en manque d'authenticité, un moyen de se reconnecter à la terre-mère et à ses valeurs simples. Je n'ai pas le droit de les décevoir. Il me faut dire un mot gentil à chacun, demander des nouvelles, sourire, sourire, sourire, encore sourire...

Vers midi ils s'évaporent, comme un envol de pigeons, laissant la place... aux pigeons, justement, qui disputent aux mouettes les rebuts qui jonchent le sol. Je n'ai pas tout vendu, je devrai revenir demain. Il me faut maintenant braver les rayons du soleil ardent pour aller rechercher le fourgon, me frayer un passage entre les touristes qui vont à la plage, sans renverser les étals, puis tout ranger, recharger en prenant soin de bien regrouper les caisses vides pour laisser de la place aux plants que je dois aller acheter. Replier l'immense parasol, encore plus lourd que le matin.

Puis rouler. Ouf ! Enfin assise. Rouler tout au long de la Promenade des Anglais. Puis remonter la vallée du Var jusqu'aux pépinières. Un petit coup de klaxon et Martine, qui était en train de déjeuner, arrive et appelle Ali pour qu'il me serve pendant sa pause. Ils savent que je reviens du marché, ils connaissent ma fatigue.

PORTRAITS DE FEMMES

J'empile les cagettes des plants de salades qu'il va falloir repiquer : dix plateaux de chaque variété, quelques milliers.

Et c'est reparti. Ouf ! Encore assise. L'autoroute jusqu'à Auchan cette fois. Je m'arrête à Flunch pour grignoter une salade en vitesse et je me lance dans la corrida des allées où je suis devenue la reine des compétitions de caddies. Evitant tous les pièges je me rue sur mes rayons habituels. Ici les céréales pour Aurélia, là le reblochon pour William, sans oublier le PQ ni les graines pour la perruche. Dans chaque rayon je passe en revue la famille pour devancer les attentes de chacun. Faire les courses, tout comme faire la cuisine, est un acte d'amour. En moins d'un quart d'heure le tour est joué ; je vais enfin pouvoir rentrer.

Je quitte la ville, puis la banlieue, puis la pénétrante, puis le village, pour prendre enfin la petite route étroite qui serpente : notre route... et, au détour d'un virage, la maison apparaît, comme prévu, comme d'habitude, sa tour carrée s'élevant dans un écrin de verdure. Et comme d'habitude, je ralentis pour prendre le temps, pour capturer cette seconde où je l'aperçois car là est notre nid, notre chez nous, notre famille, et pendant cet instant où j'apprécie notre bonheur, je refais le plein d'énergie.

C'est entourée de tous nos chiens, venus à ma rencontre, que je descends vers le hangar. Il me faut maintenant décharger les jeunes plants, ranger leurs cagettes derrière la maison, à l'ombre, après les avoir bassinés d'un arrosoir d'eau, puis rafraîchir les invendus du marché en les recouvrant de linges humides, enfin ranger les courses. La surprise en rentrant dans la maison : vêtements et journaux éparpillés sur les meubles, le couvert et les reliefs de midi abandonnés aux mouches sur la table, la cuisine encombrée, les tomettes maculées d'empreintes de pattes des chiens qui ont pris soin auparavant d'aller s'ébattre dans la boue...

Juste le temps de me changer, de m'armer de mon opinel et de me munir de mon fidèle ennemi le panier, et me voilà repartie pour compléter le marché de demain en prélevant les tomates qui auront commencé à rosir, les courgettes prêtes à fleurir dans la nuit, quelques bottes de radis, quelques caisses de salades. Au passage une colonie de haricots m'appelle au secours : les feuilles baissées, les tiges courbées, ils crient leur soif. J'arrête tout pour aller installer l'arrosage automatique.

Une portière claque : ce sont les filles que des voisins ramènent du collège.

- Coucou Maman

- Coucou les filles

Elles vont aller faire leurs devoirs et

une fois de plus, je culpabilise de ne jamais pouvoir les aider.

William n'est pas encore rentré. Il devait ce jour réparer la voiture chez un ami. Le moteur a rendu l'âme, il faut le refaire entièrement. Jeff a proposé son aide.

Il me faudra encore laver les légumes récoltés, recharger le fourgon pour qu'il soit prêt à repartir le lendemain à quatre heures et demi, donner du grain aux poules.

20H : je rentre enfin dans la maison pour préparer le dîner. Au désordre de tout à l'heure se sont ajoutées les miettes du goûter des filles, leurs sacs...

J'ouvre le frigo ; il reste quelques morceaux du ragoût de la veille. Je jette les dés de 2 oignons, 2 tomates et 2 courgettes dans une cocotte avec un peu d'huile, y rajoute la viande émincée que je saupoudre de riz.

Quelques épices et aromates, je recouvre d'eau et laisse mijoter. Pendant ce temps, je suspends les vêtements aux porte-manteaux, replie les journaux, débarrasse la table, met le couvert. J'ai encore le temps de donner un coup de balai.

William et Jeff rentrent à ce moment-là et les filles, attirées par le fumet qui a envahi la demeure, descendent de leurs chambres. Pendant que tous se lavent les mains j'en profite pour mettre en route une machine à laver tout en pensant qu'il me reste à noter la recette du matin, à ouvrir le courrier et à régler quelques factures. On verra ça après le dîner...

Tous sont assis autour de la table lorsque j'arrive avec ma marmite fumante. Tout est en ordre, le repas est prêt, la maison est rangée, le fourgon chargé, comme par miracle ; les assiettes se tendent, je sers chacun, m'assoie enfin... .. et soudain, sans savoir pourquoi je fonds en larmes.

- Qu'est-ce qui t'arrive ? demande William.

- Excusez-moi, je crois que c'est la fatigue, j'ai eu une journée chargée.

- Parce que tu crois que ce n'est pas fatigant de passer une journée dans le cambouis allongé sous une voiture ? Mes sanglots redoublent. Alors s'élève la voix bienveillante de Jeff :

- Tu sais, dans notre société occidentale les hommes sont grossiers. Tu te rends compte, chaque matin l'on oublie de remercier la terre d'avoir continué à tourner pendant la nuit et le soleil de se lever à nouveau. Pourtant, que deviendrions-nous s'ils venaient à arrêter ? Je souris à travers mes larmes, et je me jette, à mon tour, sur le risotto.

Demain sera un autre jour. Et tout recommencera.

J'AIME TOUT CE QUI VIENT



Ce qui vient

24 janvier

Le matin sonne. J'entends dehors le froid de l'hiver. La couette joue la muette. Elle tarde à me laisser sortir du lit. Je la prends par surprise, un bond joyeux, décidé, et Hop!

Le rituel matinal, puis une orange tranchée, une tartine de miel de ronces directement cueilli au rucher des marmottes tout proche du paradis des marmottes et un thé plus tard...

Je monte à bord de ma kangoo joueuse, je l'ai équipée d'une batterie toute neuve, un cadeau pour nous

deux.

Je ne vais pas à l'école ce matin, mon téléphone m'a détournée du chemin, une Maman et deux Bébés malades en ont décidé autrement...

J'aime tout ce qui vient!

29 janvier

Pas de matin qui sonne, clouée au fond de mon lit, un sommeil profond et agité enveloppe mon corps douloureux de courbatures depuis 2 jours.

J'invite la grippe à se disperser avec des décoctions, massages de reins, petites huiles et petits rituels de lumière qui font du bien.

La vie nous donne toujours la direction, alors je re-traverse en pensée et en ressenti ce mois de janvier, mois d'hiver, de thésaurisation, de protection et d'attente, comme

la petite graine dans la terre attend le moment venu pour sortir au monde...

Le monde des hommes ne connaît plus la Nature... Elle nous le raconte à sa manière...la direction.

Que 2017 soit une Belle année où Femmes et Hommes s'inscrivent sur le chemin de la Réconciliation, où la vie se cueille et s'accueille comme un bouquet de Roses.

J'aime tout ce qui vient.

Marie-Jo Etienne, productrice de PPAM à Collongues

LE GUIDE: OÙ TROUVER DES PRODUITS BIO

Chaque année, Agribio 06 met à jour son guide des producteurs bio des Alpes-Maritimes. Tous les agriculteurs bio qui le souhaitent peuvent y apparaître.

Ce guide est édité en 10 000 exemplaires chaque année. L'ensemble de ces guides est distribué gratuitement aux citoyens sur les stands tenus par Agribio, lors de manifestations organisées par Agribio, à travers les offices du tourisme qui le souhaitent, ... et chaque année, tous le monde se l'arrache.

Le guide 2017 sortira à l'occasion de l'AG d'Agribio (22 mars). Pour cette édition, les administrateurs ont décidé que pour apparaître dans le guide, les agriculteurs bio devront soit être adhérents (2016 et 2017 compris) à Agribio 06 soit payer 30 euros.

Si vous avez des informations qui ont évolués (lieu de vente, numéro de téléphone, ...) n'hésitez pas à nous le faire savoir! Suite aux impressions, n'hésitez pas à nous demander des exemplaires pour vos stands, magasins, paniers, ...



COMMERCIALISATION

DE FERME EN FERME 2017

De ferme en ferme s'organisera pour la 3ème édition sur 20 fermes dans les Alpes-Maritimes.

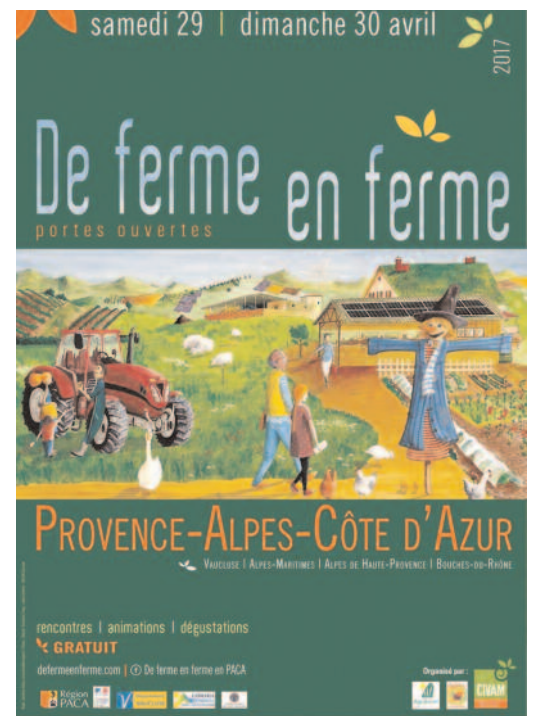
Ces fermes se sont rassemblées en 6 circuits:

- «Panoramas d'altitude» sur As-cros
- «Délices du pays de Grasse» de St Cezaire à Peymenade
- «Bio d'Azur» entre Villeneuve-loubet et Cannes
- «Les rives du Var» aux alentours de Nice
- «Le Giro de la Tinée» dans la vallée de la Tinée

- «Paysans solidaires des paillons à la roya» de Contes à La Brigue.

Ces fermes ouvriront leur portes les 29 et 30 avril 2017 pour un week-end à la découverte des fermes maralpines. Une occasion de faire découvrir son métier, sa passion et de partager un bon moment!

Et en préévénement, projection/dégustation autour de l'abeille le 14 avril à La Gaude!



MARCHÉ BIO AU ROURET

Agribio 06 organise en partenariat avec la mairie du Rouret une fête de la bio le dimanche 14 mai!

Pour les stands:

- tarif: c'est 5€ les 4 mètres linéaires (tarif minimum voté en Conseil municipal car impossibilité de faire de la gratuité pour de la vente sur le domaine public)
- matériel: barnums fournis. Merci d'apporter tables, rallonges (si besoin d'électricité), ...
- possibilité de prévoir de la petite restauration: crêpes,

tartes, ...

- tous les producteurs et transformateurs certifiés bio adhérents à Agribio 06 ainsi que les artisans locaux (sur acceptation du comité de pilotage) sont les bienvenus !

Animations (musique, ateliers, ...): en cours d'organisation par la mairie

Inscriptions: contactez Nolwenn -> agribio06.nolwenn@bio-provence.org

LES SOUFFLEURS D'AVENIR À BIOT

Cette année, Agribio organise un marché bio à l'occasion des souffleurs d'avenir à Biot les 20 et 21 mai!

Pour les stands:

- tarif: gratuit
- matériel: à vous de fournir parasol, tables, rallonges électriques, ...
- possibilité de prévoir de la petite restauration: crêpes, assiettes de légumes, ...
- tous les producteurs et transformateurs certifiés bio et adhérents à Agribio sont les bienvenus!

Inscription: contactez Nolwenn

Au programme:

Espace alternatif - économie sociale et solidaire, énergie alternatives, ...

Animations / conférences autour de l'alimentation avec notamment une animation cuisine animée par Ison et Alexandre!

Musique ambulante, spectacles, ...

SALON BIONAZUR À NICE

cette année c'est la 19ème édition du Salon Bionazur à Nice. Le salon se déroulera du 16 au 18 juin sur la coulée verte de 10h à 20h.

Pour les adhérents d'Agribio, seul les frais de dossier: 75€ HT sont à payer pour l'inscription. Pour les tables et les barnums, à voir en fonction du nombre de participants.

Merci de remplir le bulletin d'inscription (http://bionazur.com/files/bionazur/Bionazur2017_demande_de_participationA4.pdf) d'ici le 31 mars et de le renvoyer à Nolwenn avec le chèque à l'ordre de NICEXPO et votre certificat bio!



AGENDA

AGENDA

* Prenez date, la prochaine **assemblée générale d'Agribio 06** sera extraordinaire. Elle se déroulera le 22 mars 2017. On compte sur vous!

* AG de la FNAB en Alsace les 4 et 5 avril 2017

* Les **prochaines formations**:

Fevrier:

- 14 et 15: Transformation des fruits et légumes
- 16 et 17: Faire de la petite restauration sur son stand

Mars:

- 2: Autoproduction de plants bio
- 13 et 14: intégrer la permaculture dans son projet d'installation en AB
- 27 et 28: construction et rénovation des murs en pierre sèche
- 29: Assurer la santé de mes volailles

Avril:

- 4: Taille des arbres fruitiers
- 5: greffe des fruitiers

Mai :

- 29 et 30: Traction animale

Septembre:

- 4: Apiculture-ruche warré

Octobre:

- 18 et 19: préparations biodynamiques et purins
- pastoralisme: optimiser la gestion de son parcours

Novembre :

- 8 et 9: ouvrir et pérenniser un atelier d'engraissement de porcs bio



* Les **prochains évènements**:

- les 17, 18 et 19 mars, le salon bio&bien être à Mandelieu la Napoule
- 8 avril, fête de la graine à la Tour sur Tinée: contactez: lesempecheurs@hotmail.fr /06 27 57 85 73.
- les 29 et 30 avril, «de ferme en ferme dans les Alpes-maritimes»
- le 20 et 21 mai, marché bio à l'occasion des soufleurs d'avenir à Biot
- le dimanche 14 mai, marché bio au Rouret
- 16, 17 et 18 juin, le salon Bionazur
- 2 juillet: fête de la bio à Collongues

L'AG d'Agribio Alpes-Maritimes



Prenez date, l'assemblée générale d'Agribio 06 se déroulera le 22 mars 2017 au CREAT à La Gaude.

Au programme:

- 4 ateliers de mise en place d'action seront animés par les administrateurs. Tous les adhérents sont vivement invités à y participer: venez apporter vos idées d'actions concrètes!
- repas collectif, apportez un plat à partager!
- AG statutaire sous forme d'exposition l'après-

midi. Nous vous y attendons nombreux car comme dans toute association, il faut le quorum pour prendre les décisions! Si jamais, vous ne pouvez pas vous déplacer, pensez à donner votre pouvoir à quelqu'un d'autre!

Cette AGO sera aussi une AG extraordinaire où nous vous proposerons la remise à jour de nos statuts, notamment sur le changement d'échelle de la Bio, ainsi que le RI et un "guide de l'administrateur" de manière à ce que chacune et chacun d'entre vous puisse s'investir, en âme et conscience dans la "bonne conduite" de notre association. Merci d'y réfléchir et de vous manifester lors de cette AG.

Le 22 mars sera une date importante pour la vie d'Agribio 06. Bientôt vous recevrez par courrier l'invitation et les projets de statuts et règlements intérieurs. Vous pourrez nous faire des retours dès réception!

Merci pour votre engagement auprès d'Agribio.