



ACTUALITES

FORMATIONS

TECHNIQUES

COMMERCIALISATION

Editorial

L'agriculture biologique est-elle devenue un agro-bio-business ?

Les supermarchés ont compris depuis belle lurette l'intérêt du bio et ils en profitent déjà. La bataille des prix dans la filière bio est-elle commencée ? Si oui, où se place le paysan bio ? Si nous ne réagissons pas, d'autres prendront les décisions à notre place et sachez bien qu'ils ne demanderont pas notre avis.

Est-il légitime que je me pose ces questions ? Et que Agribio 06 se pose ces questions ? Je pense que Oui ! Mais quelle Bio pour nos villages, nos villes ou encore notre département des Alpes-Maritimes ?

La diversité de nos idées et les richesses de nos compétences ne doivent pas être synonymes d'un terrain de compétition mais une maison dans laquelle tous se complètent.

Hommage à toutes ces femmes et hommes qui ont œuvrées et qui continuent toujours à œuvrer pour le maintien du foncier agricole et le métier de paysan bio sur le littoral comme dans le haut pays.

Les habitants de notre territoire sont des acteurs du développement de l'agriculture. Notre outil de travail, c'est leurs terres qu'ils nous louent pour que nous leur cultivions des aliments sains de saison tout en préservant le paysage.

Les communes, communautés d'agglomérations et autres acteurs territoriaux sont de plus en plus sensibles au maintien voir même au développement de l'agriculture biologique sur leur territoire. Elles développent de nouveaux outils pour installer, trouver des débouchés, et promouvoir une agriculture qui respecte les paysages, l'eau, la faune, la flore et les humains.

Les paysans proches de la retraite s'organisent pour transmettre leur ferme et permettre à des jeunes de s'installer dans de bonnes conditions. C'est un cheminement administratif, économique mais surtout sensible à accomplir.

Chaque année, de nombreux jeunes ou moins jeunes s'installent en bio dans le département sur des petites surfaces. Ils se forment, s'informent, testent, et échangent pour continuellement optimiser leurs savoir-faire.

La graine semée à bien germé et peut-être commencera bientôt à donner des fruits, mais quels fruits ? Je vous laisse le choix de la réponse. Oui je suis paysan bio ! Et je suis fier de l'affirmer. Etre paysan bio c'est bien, mais s'engager aux côtés de notre organisme professionnel pour défendre nos valeurs et notre métier de paysan bio c'est encore mieux !

Rejoignez-nous car Agribio 06 c'est notre association, l'association des paysans bio créée pour porter la voix de nos valeurs et surtout pour défendre les intérêts précieux de notre agriculture biologique.

Agribio 06 à besoin de nous afin de mettre en place des actions constructives pour apporter des approches de solutions socioprofessionnelles, techniques, commerciales, à des problématiques que rencontrent les fermes biologiques de notre territoire.

Avec nos idées, nous pouvons nous aussi contribuer aux projets et aux engagements d'Agribio 06, dans le but que notre association soit encore plus forte et plus proche de nous.

Je suis persuadé que notre agriculture biologique, reste un des outils incontournables pour redynamiser la vie dans nos campagnes et surtout préserver ses paysages magnifiques.

Pierre Koffi Alanda, maraicher à Briançonnet, référent salarié d'Agribio



LANCEMENT D'UNE **GRAINOTHEQUE BIO** À NICE

Julia lance une grainothèque au Théâtre National de Nice dans le cadre du festival «Réveillons-nous».

Une grainothèque, c'est quoi?

C'est un outils qui permet de partager et disséminer les semences locales entre les jardiniers voir même les maraichers. Le système est simple, choisissez une variété qui vous inspire, prenez quelques graines et l'année suivante, vous redonnerez le double de ce que vous avez pris à la grainothèque et ainsi de suite. Plus la grainothèque aura de graines, plus elle pourra les disséminer!

Comment y participer?

Pour commencer, il faut créer un début de banque de graine. Vous les maraichers êtes conviés à faire un don de graines payannes que vous avez semé et resemé chez vous.

Pour plus d'infos, contactez Julia Brodier:
0662069108 / brodier.julia@gmail.com



Jil part pour de nouvelles aventures!

C'est après son Master en Direction Artistique de Projets Culturels et 6 mois en tant que chargée de communication en Inde que Jil est arrivée à Agribio. Aujourd'hui, elle part pour de nouvelles aventures.

«Je sais maintenant ce qu'il me reste à faire : mêler ces belles expériences !»

Elle s'apprête à se lancer en freelance pour continuer à valoriser: l'agriculture bio et toutes les initiatives positives qui participent à faire avancer notre monde.

Vous pourrez désormais avoir affaire à elle pour:

- Vidéo : tournage et montage de documentaires, présentations, interviews,
- Communication visuelle : affiches, flyers, catalogues, cartes de visite, banderoles, panneaux,
- Organisation d'événements
- Réseaux sociaux : création et animation

Pour la contacter: jil.jela@gmail.com

UN NOUVEAU **SITE INTERNET**

Le nouveau site internet d'Agribio 06 et de son réseau en PACA est sorti le 18 novembre dernier!

Que pouvez-vous y trouver d'intéressant?

- la team d'Agribio en photos
- Tout un tas de documents techniques : que tous les salariés du réseau agrémenterons au fil de leurs expériences: Maraichage, arboriculture, élevage, apiculture, énergie, ...
- Les prochaines formations actualisées au fil des jours
- le dernier bulletin Actubio 06
- les actualités du réseau: les nouveautés réglemen-

taires, les évènements de sensibilisation, les journées techniques, ...

- un espace adhérent rien que pour vous où vous aurez accès à toutes les publications du réseau bio en PACA. On mutualise tous nos savoirs, techniques, ... et bonne humeur.

- Et le must (enfin si on veut): l'adhésion en ligne est dorénavant possible!

N'hésitez pas à aller le consulter, nous demander vos identifiants en tant qu'adhérent d'Agribio 06, ...

Le jeudi 10 novembre dernier, un groupe d'éleveurs et de producteurs de PPAM c'est regroupé chez Charles Wirth et Véronique Sonntag à Collongues. L'idée était d'en savoir un peu plus sur l'utilisation des huiles essentielles sur les ruminants.

Au fil des échanges, il nous est apparu opportun de travailler d'avantage avec les huiles essentielles locales et surtout avec les hydrolats.

Pourquoi? Un certain nombre d'huiles essentielles ont fait leurs preuves comme le tea tree. Cependant, elles arrivent de l'autre bout de la planète. Ne dit-on pas que

là où se trouve le problème, il y a aussi la solution? L'ensemble des éleveurs présents est certain qu'il peut soigner toutes les pathologies de leur troupeau avec les plantes locales. Il ne reste plus qu'à le démontrer.

Comment? Les éleveurs ont décidé de monter un groupe pour travailler sur ces questions, tester, analyser, ... avec l'aide d'un vétérinaire, d'un laboratoire partenaire, des producteurs de PPAM locaux et bien sûr d'Agribio 06 pour coordonner tout ce beau monde.

Qui serait partant pour travailler là-dessus?

CHANGEMENTS RÉGLEMENTAIRES AB

-> **interdiction du PBO** (Butoxide de piperonyl)

le PBO est un perturbateur endocrinien. Des résidus non négligeables peuvent être retrouvés dans les produits AB. L'interdiction des produits de protection des cultures contenant du PBO prendra effet au 30 mars 2017 et pour les produits de nettoyage au 30 septembre 2017.

-> **traitements analgésiques**

La mention «analgésique» ou «antalgique» devient obligatoire sur le produit utilisé pour considérer qu'un traitement possède un effet contre la douleur. Le recours à d'autres solutions sans prescription vétérinaire n'est donc pas recevable.

-> **dérogations attache** possible si:

- ferme de petite taille et impossibilité de garder les bovins en groupes adaptés à leurs besoins comportementaux
- les animaux ont accès à des pâturages pendant la saison de pacage quand les conditions le permettent
- les animaux ont accès à des espaces de plein air au moins 2 fois par semaine quand l'accès aux pâturages n'est pas possible.

-> **base de données «semences-biologiques.org»** désormais, des demandes de dérogations sont disponibles pour les plantes à petits fruits en plus des maraichères.

-> **les biostimulants**

autorisation de la fabrication, la commercialisation et l'usage d'une centaine de substances naturelles à usage de biostimulant dont le purin d'ortie.

-> **achat semences conventionnelles**

Nouvelle sanction pour l'achat de semences non-bio sans dérogation: déclassement du lot.

-> **logo AB** sur marché ou autres points de vente

Il doit y avoir un lien direct entre un produit certifié bio et la mention «bio» ou logo AB.

-> **matériel agricole à usage mixte** (CUMA)

un nettoyage entre usage en conventionnel et usage en bio est obligatoire. Il doit être enregistré sur le registre ad hoc et effectué avec des produits autorisés en bio.

ETUDE PARTICIPATIVE: MARAICHAGE BIO

L'objectif : Caractériser les systèmes maraîchers biologiques diversifiés sur petites surfaces en PACA et développer des outils visant à accompagner et sécuriser les producteurs engagés sur ces systèmes innovants.

Dans les Alpes-Maritimes, en raison de la topographie, de la disponibilité de fonciers et du contexte pédoclimatiques, de nombreux producteurs sont installés sur de petites surfaces. Parallèlement, de plus en plus de porteurs de projets souhaitent s'installer sur des systèmes agricoles innovants (activités très diversifiées, agroforesterie, permaculture...) sur de (très) petites surfaces. Un manque cruel de références technico-économiques, locales et adaptées ainsi que des Outils d'Aide à la Décision pour conseiller et accompagner ces producteurs se fait ressentir.

Face à ce besoin Agribio 06 au sein du réseau Bio de

PACA, met en place un Groupe Opérationnel pour conduire le projet visant à caractériser les systèmes maraîchers biologiques diversifiés sur petites surfaces en PACA et développer des outils visant à accompagner et sécuriser les producteurs s'engageant sur ces systèmes innovants.

Avec ce projet nous souhaitons mieux évaluer la viabilité des systèmes de production en maraîchage biologique diversifié sur petites surfaces dans les contextes pédoclimatiques et commerciaux qui prévalent en région PACA.

Pour cela, vous allez bientôt recevoir un questionnaire. Merci de le remplir avec tout votre sérieux et votre passion!

Ensuite, un groupe de maraîchers bio des Alpes-maritimes va être constitué pour piloter cette étude. Vous êtes partant? -> plus d'infos auprès d'Alexandre.

LE MISCANTHUS

Le Miscanthus, une plante aux grands avantages encore méconnus. Nous avons décidé de vous la faire découvrir à travers ce petit article.

Le miscanthus c'est quoi?

Aussi appelée « Herbe à Eléphant », « Eulalie » ou « Roseau de Chine », le miscanthus est une plante herbacée vivace de la famille des Poaceae (Graminées) originaire d'Afrique et d'Asie du sud. Il en existe une vingtaine d'espèces aux couleurs et aux caractéristiques très différentes : les plus courtes font à peine 35cm quand les plus grandes peuvent atteindre 3,5m à 4m de hauteur !



C'est cette dernière qui nous intéresse : Le Miscanthus géant (*Miscanthus Xgiganteus*) résulte du croisement par l'Homme de *Miscanthus sinensis* et *Miscanthus sacchariflorus*. Cette variété hybride est très productive et stérile permettant ainsi d'être cultivée. En effet, le Miscanthus est une plante à rhizomes qui peut vivre plus de 20ans. Une fois installée il est très difficile de s'en débarrasser. Cette variété ne se dissémine donc pas et ses rhizomes sont non-traçants.

Pourquoi utiliser le Miscanthus ?

Planter en haies, il présente de nombreux avantages agronomiques:

- la forte production de biomasse qui fera un excellent paillage : ces fibres spongieuses ont en effet un fort potentiel absorbant et se décomposent très bien. Une fois implanté le miscanthus produit pendant 15 à 20 ans permettant une production de biomasse à faibles coûts.
- Cette plante forme des haies denses qui permettront une protection efficace contre le vent ou des polluants (route, champs conventionnels), permettront de délimiter des parcelles ou servir de brise vue, sans rentrer en concurrence avec les cultures.
- Ces haies seront également un refuge pour la biodiversité, en particulier les petits oiseaux ou certains insectes comme les carabes. Il se récolte en fin d'hiver, quand il n'y a plus de culture.
- les cannes font une bonne matière pour la litière des animaux (fort pouvoir absorbant), elles peuvent aussi être utilisées comme isolant en écoconstruction, seules ou mélangées à d'autres matériaux, ou encore peuvent servir de combustible sans période de séchage (17% d'humidité).

Comment le cultiver?

Le miscanthus pousse dans tous types de sols (éviter sol crayeux >80%), pH 5,5-8, très rustique et résistante elle n'est victime de quasiment aucun ravageur ou maladie (attention aux lapins la première année). Il est cependant déconseillé dans les sols infestés de taupin. Pour une production optimale, cette culture nécessite 500-600mm eau/an mais ne supporte pas les sols hydromorphes.

Implantation :

Avec une exposition ensoleillée, le miscanthus s'implante de mars à mai sur un sol ameubli, sur au moins 15 cm. Un sol avec une préparation fine permettra un bon contact sol/rhizome. Un désherbage en automne et des faux semis avant la plantation réduiront la pression des adventices sur le miscanthus. Les rhizomes seront plantés à 8-10 cm de profondeur, puis recouvert de terre meuble et rappuyée, afin de permettre le meilleur contact sol-plante possible.

Fertilisation :

La fertilisation du miscanthus est déconseillée si aucune carence ne ressort à l'analyse de terre (particulièrement la potasse). L'apport d'azote favoriserait le développement des adventices sans accroître la productivité. Un apport de compost au moment de l'implantation est tout de même recommandé.

Récolte :

En fin d'hiver les cannes seront coupées puis broyées. Les tiges sont sèches (17% d'humidité), droites et longues permettant un broyage simple et rapide.

Le rendement atteint un plateau au bout de 4 à 6 ans de 1 à 10 kg par rhizome pendant 15 à 20 ans.



Source: <http://www.novabiom.com/fr/miscanthus/culture> ; [http://www.inra.fr/Chercheurs-etudiants/Biomasse/Tous-les-dossiers/Miscanthus/Criteres-de-selection-miscanthus/\(key\)/1](http://www.inra.fr/Chercheurs-etudiants/Biomasse/Tous-les-dossiers/Miscanthus/Criteres-de-selection-miscanthus/(key)/1) ; http://heritagemiscanthus.com/miscanthus_giganteus.php.
Photo 1 : <http://www.bioenergie-promotion.fr/> ; Photo 2 : <http://heritagemiscanthus.com>

FROMAGES FERMIERS ET RÉGLEMENTATION

Petit rappel vis à vis d'une étude menée sur le bien fondé sanitaire d'une exposition à la vente des fromages au lait cru à des températures inférieures à celles d'affinage.

Pourquoi cette étude ?

Au flou réglementaire de l'arrêté du 16 mai 1995 (les fromages n'apparaissant pas dans les tableaux de températures à respecter) s'est ajouté un vide technique de connaissances. Aucune étude ne confirmait ou infirmait le bien fondé sanitaire de " frigorifier " nos fromages. Par contre, tous les fromagers et techniciens confirment que le froid est préjudiciable au " bien être " des fromages et donc à nos papilles.

Dans ce cadre tendu ou tout fut entendu, les professionnels de la filière fromagère fermière ont demandé au Centre Fromager de Carmejane, au PEP caprin de Rhône Alpes et à l'Institut de l'Elevage de conduire une étude visant à vérifier le bien fondé sanitaire d'une exposition à la vente des fromages au lait cru à des températures inférieures aux températures d'affinage.

Qu'en est-il et à quoi peut-on s'en tenir ?

Les observations ont été conduites sur des fromages issus de 60 exploitations fermières de PACA et Rhône-Alpes dans lesquels la présence de *Staphylococcus aureus* ou *Echerichia coli*, avait été mise en évidence lors des derniers résultats d'analyse.

Ce travail en deux parties a consisté à :

1. comparer l'évolution des populations de *S. aureus* et d'*E. coli* dans des fromages exposés à la vente sur les marchés et des fromages (même lot de fabrication) restés à la ferme. La température d'exposition à coeur fut enregistrée dans un fromage exposé avec ceux destinés aux analyses. Les dénombrements ont été réalisés au retour du marché, puis après 7 jours de conservation à 15°C. Pour compléter les observations, des recherches de *Listeria monocytogenes* ont été effectuées.

2. comparer l'évolution des populations en *S. aureus* et *E. coli* de 19 fromages à coagulation lactique, exposés à différents niveaux de températures (4°C, 18°C, 22°C, 32°C) pendant 8 jours. Les analyses ont été réalisées après 1 et 8 jours de stockage.

Au final:

Pour plus de la moitié des fromages suivis, la température interne des fromages exposés sur les marchés était inférieure à la température des fromages restés à la ferme. De nombreux fromages n'étaient pas ou faiblement contaminés par *Staphylococcus aureus* ou *Escherichiacoli*. Pas de contamination en *Listeria monocytogenes*.

Malgré une sélection préalable des fromages basée sur leur contamination en *Staphylococcus aureus* ou *Escherichia coli*, une forte proportion de fromages présentaient des dénombrements inférieurs à 10 Staph. aureus/g et 10 E.coli/g (limite de détection des méthodes d'analyse).

L'exploitation des dénombrements montre nettement une diminution des dénombrements en *S. aureus* et *E. coli* au cours du temps, et ceci quelque soit la température d'exposition des fromages. Cette diminution semble d'autant plus importante que la température d'exposition est élevée (plus importante à 32°C qu'à 4°C).

Contrairement aux idées reçues, il est nettement apparu qu'une température d'exposition plus élevée ne se traduisait pas par une augmentation des populations en *S. aureus* et *E. coli*.

Pour *S. aureus*, une température d'exposition plus élevée s'est traduite par des dénombrements plus faibles, ainsi: - après un jour d'exposition à 4°C, 18°C, 22°C et 32°, le nombre de *S. aureus* est apparu significativement le plus faible à 32°C.

- après 8 jours d'exposition à 4°C, 18°C, 22°C et 32°, le nombre de *S. aureus* est apparu significativement le plus élevé à 4°C.

Ces résultats sont significatifs : l'étude a disposé de suffisamment d'échantillons pour être traitée statistiquement. Un résultat avéré significatif peut être considéré comme déterminant et vrai.

Le traitement " Ferme " ou " Marché " initialement subit par les fromages n'est pas ressorti comme ayant une incidence.

En conclusion, le critère "basse température d'exposition" ne semble pas déterminant pour la maîtrise de la qualité sanitaire des fromages fermiers à coagulation lactique ; des températures élevées d'exposition ne génèrent pas un risque supplémentaire concernant la salubrité des ces fromages vis à vis de *S. aureus* et *E. coli*.

Au delà de l'aspect sanitaire, chacun sait que la température du fromage influe sur ses qualités organoleptiques (texture, odeur, saveur). Nous préconisons donc aux fromagers exposant en vente directe de déterminer quelle température convient le mieux à ses fromages et ses clients puis d'adapter sa " technique de froid " pour maintenir cette température.

Rappelons de suite que seul l'objectif compte, les moyens utilisés ne vous sont pas reprochables !

Une enquête recueillant les techniques (matériel et pratiques) d'exposition à la vente des 60 exploitations a complété les suivis sur le terrain:

Dans l'ensemble, les vitrines frigorifiques permettent d'obtenir des températures à coeur des fromages plus constantes que les vitrines réfrigérées. On distingue parmi ces vitrines celles achetées neuves (investissement lourd) ou d'occasion, et celles bricolées à partir de plaques eutectiques rechargeables à l'électricité. Dans le deuxième cas, certaines sont très satisfaisantes, d'autres beaucoup moins. A vous de contrôler !

De plus, face aux éventuels risques de contaminations des fromages sur les marchés (insectes, vent, clients...), l'utilisation d'une vitrine de protection lisse et lavable ainsi qu'une bonne hygiène de vente sont indispensables et rassurent.

Sources: bulletin «le tranche cahier» - édition 2011

LA FERME DES JARDINS DES ASCLEPIADES

Dominique et Isabelle Norgiolini se sont installés en 2014 à Cagnes sur Mer en maraichage bio. Un beau challenge!

L'installation

Issu d'une famille de paysans, Dominique avait pour rêve d'associer la nature et la santé. Le décès brutal de son père, a entraîné une forte remise en question au sein de sa famille, et le besoin de changer d'horizon devenait vital. Le rêve de vivre mieux, il l'a partagé avec les siens, et l'a concrétisé au Canada, en suivant son cursus d'ostéopathie tout en s'impliquant dans l'Association de Biodynamie du Québec en tant que président. De retour en France, 10 ans plus tard, il était évident pour la famille Norgiolini de faire renaître la terre de leur propriété à Cagnes sur Mer qui a été squattée et saccagée pendant leur absence. Tout a débuté le 7 juin 2014 lors de l'inauguration de leur association : Les Jardins des Asclépiades. Depuis Dominique et Isabelle s'impliquent en famille avec leurs adhérents, à faire de ces 10 000m² de terre à flan de colline, un jardin d'Eden dans l'agglomération.

Pourquoi les Jardins des Asclépiades ?

Cela correspond à notre état d'esprit. Dans la mythologie grecque, Asclépios est le dieu de la médecine. Autour de son bâton, s'enroule le serpent de la connaissance. De là vient le symbole du caducée. « Les Jardins des Asclépiades » est pour nous nous un jardin de santé. Vivre en santé est pour nous indissociable du fait de travailler AVEC la Terre et non de l'exploiter. La santé de l'homme passe par le respect du vivant, par son observation, sa compréhension. C'est la nature qui nous enseigne, car finalement, ce n'est pas la Terre qui appartient à l'Homme, c'est l'Homme qui appartient à la Terre.



Quelles sont les productions de votre ferme ?

Tous les plans de légumes sont produits sur place à partir de graines certifiées Bio, nous avons construit notre propre tablard chauffant et la nurserie s'est installée. Nous utilisons le calendrier lunaire de Maria Tun pour les semis et repiquages. Nous produisons des légumes de saison aussi bien en plein air que sous abris. Nous avons aussi quelques arbres fruitiers et quelques poules pondeuses.

Comment commercialisez-vous ?

Nous commercialisons sous forme de paniers de légumes de saison, auprès de nos AMAP, et sur place. Nos paniers contiennent environ 5kg de légumes. Pour constituer nos paniers nous nous servons d'un grand tableau sur lequel nous inscrivons tout ce qui est prêt, semaine après semaine, et voilà c'est fait ! Nous créons un lien particulier avec nos adhérents au travers des portes ouvertes, ils suivent notre évolution, l'avancement des cultures, car ensemble nous créons le changement.



Pourquoi faire de la permaculture ?

Nous sommes situés à flan de colline et la permaculture est un modèle qui s'adapte bien à notre relief ; on s'inspire des rizières en construisant des terrasses. Associé à la biodynamie, nous œuvrons à améliorer la structure de notre sol argilo-calcaire. Nous avons été parmi les pionniers dans le département à expérimenter la permaculture il y a 30 ans, et avons eu l'honneur de recevoir Emilia Hazelip, référence mondiale, qui s'occupait du jardin permaculturel du Domaine des Courmettes. Avec ces techniques, nous faisons collaborer les espèces entre elles en préservant le sol.

Nous avons créé des buttes en lasagnes recouvertes d'un paillage composé d'un mélange de paille et de déchets verts, qui sert de couverture au sol en le protégeant contre l'érosion, il garde l'humidité, donc nécessite moins d'arrosage. Les cultures sur buttes sont ainsi plus denses et plus productives.

Par exemple en novembre nous avons épandu du compost sur les buttes, et pulvérisé du préparat «compost de bouse» afin de préparer le sol pour l'hiver, et continuer d'activer les micros organismes.

Quel est votre projet pour votre ferme ?

Notre projet pour l'avenir est de transmettre notre expérience au travers de formations ouvertes à tous, ainsi que mettre en place un suivi pour jeunes agriculteurs en installation afin de leur donner des « raccourcis claviers ». Transmettre l'esprit d'être paysan ; nous sommes les gardiens de la terre, nous devons redécouvrir « l'essence d'être paysan ».

LA MEUTE: UNE ÉPICERIE COLLABORATIVE

La meute c'est quoi?

La Meute est une association d'éducation populaire dont le but est de promouvoir une alimentation saine, locale et de qualité accessible à tous à Grasse.

Le modèle économique original aujourd'hui tient à la participation active de tous ses membres. Nous investissons tous 3 heures de notre temps, bénévolement, par mois afin de faire fonctionner le local. Il n'y a donc pas d'intermédiaire entre les produits alimentaires et les ConsommActeurs.

Le juste prix aux achats, le prix compétitif pour les membres, avec le choix, dans l'épicerie comme dans les paniers!

Pourquoi avoir choisi ce nom?

C'est un clin d'œil amical à la Louve. La Louve va ouvrir dans les prochaines semaines un magasin sur Paris avec de très nombreuses références. La Meute est donc inspiré de ce modèle avec nos spécificités locales, de convivialité, vivre ensemble. L'alimentation est un moyen de créer du lien social.

Comment vous approvisionnez-vous et d'où viennent les produits que vous vendez ?

Nous avons retenu des producteurs du département, de la région Paca et du nord de l'Italie. Ces agriculteurs doivent s'engager à produire de façon raisonnable, avec



une grande Ethique de qualité et si possible Bio. Ce n'est pas une obligation. Nous préférons du local sans label, plutôt que des aliments Bio à tout prix qui ont parcouru 4000km en polluant la planète.

Quels retours avez-vous des consommateurs ?

Ce sont nos adhérents uniquement et ils sont exigeants! La satisfaction l'emporte, le nombre de paniers augmente sans cesse. Néanmoins nous avons conscience que nous devons nous améliorer continuellement.

Quels sont vos objectifs et comment voyez-vous l'avenir de la Meute?

La perspective d'une Coopérative avec l'ensemble des besoins d'une famille reste la volonté de tous ; nous y arriverons par étape.

Notre objectif est d'atteindre les 1000 membres actifs et de s'imposer comme un moyen de distribution alternatif. Nous sommes complémentaires de toutes les bonnes volontés qui souhaitent améliorer la qualité alimentaire et rétribuer au juste prix les producteurs.

DE FERME EN FERME 2017

C'est parti pour la 3ème édition de «de ferme en ferme»!

Les inscriptions sont lancées, n'hésitez pas à contacter Alexandre (agribio06.alex@bio-provence.org) si vous souhaitez participer.

Cet évènement est l'occasion pour vous de faire découvrir votre ferme le dernier week-end d'avril. Pour cela on vous aide! On communique à l'échelle départementale,

régionale et même nationale via site internet, flyers, affiches, presse, ...

On vous propose des formations. Cette année c'est: faire de la petite restauration. Pour ceux qui voudraient proposer des assiettes fermières, goûters, ...

Motivés vos voisins à participer pour former un circuit d'au moins 3 fermes assez proches!

MARCHÉ BIO A VALBONNE

A l'occasion de la Saint-Blaise, le 28 janvier 2017, Agribio 06 organise en partenariat avec la ville de Valbonne un marché bio.

Chaque année, c'est 3000 visiteurs qui viennent déguster les succulents mets préparés par les chefs étoilés, se balader dans la grande foire du village, participer au carnaval, concours de confitures ... Cette année la thématique choisie est la bande dessinée.

Les producteurs bio se trouveront dans le pré à proximité de la mairie, juste en face des «grands chefs»! L'occasion pour vous de trouver de nouveaux clients?

Si vous souhaitez vous inscrire, n'hésitez pas à me contacter: agribio06.nolwenn@bio-provence.org

A votre disposition il y aura, des barnums, l'électricité et un parking. le tarif est de 3€ le mètre linéaire.

Le petit+, Agribio organisera le vendredi 27 janvier une projection - débat - dégustation bio au cinéma de Valbonne en partenariat avec les visiteurs du soir. L'occasion de projeter et vous faire découvrir le dernier film de Marie-Monique Robin: «Qu'est-ce qu'on attend?».

AGENDA

AGENDA

- * Prenez date, la prochaine assemblée générale d'Agribio 06 sera extraordinaire. Elle se déroulera le 22 mars 2017, l'ordre du jour reste à finaliser. Dans tous les cas il y aura le vote des nouveaux statuts. On compte sur vous!
- * Les prochaines formations:
 - Janvier:
 - 23: Soigner ses animaux par les plantes (approfondissement)
 - 25 et 26: fromagerie fermière: du lait au fromage
 - Fevrier:
 - 14 et 15: Transformation des fruits et légumes
 - 16 et 17: Faire de la petite restauration sur son stand
 - Mars:
 - 2: production de plants
 - date non définie: greffe des fruitiers
- * Les prochains évènements:
 - le samedi 28 janvier, marché bio à l'occasion de la fête de la Saint-Blaise à Valbonne
 - les 17, 18 et 19 mars, le salon bio&bien être à mandelieu la Napoule
 - les 29 et 30 avril, «de ferme en ferme dans les Alpes-maritimes»
 - le 20 et 21 mai, marché bio à l'occasion des souffleurs d'avenir à Biot
 - le dimanche 14 mai, marché bio au Rouret



Agenda FNAB 2017

Commandez votre agenda de l'agriculture bio 2017!
11 euros - livré chez vous!

Pour le commander:
http://www.fnab.org/images/stories/Actualites/Bon_de_commande_particuliers_A5.pdf

Des voix lactées dans le ciel de Noël: un bouquin qui nous transporte

« Voix lactées » est né du voyage de Colette Dahan et Emmanuel Mingasson au fil du lait: des montagnes de Savoie en Roumanie, Turquie, Iran, Asie centrale, Inde, Népal, Mongolie, Russie, Géorgie ou Arménie, dans tous ces pays où la grande majorité de la population est rurale, ils sont allés à la rencontre de ceux qui vivent du lait de leurs animaux.

La ronde des transformations laitières est essentiellement menée par les femmes. Femmes du lait, femmes de courage aux mains fortes, habiles à traire, à pétrir le pain ou le yaourt égoutté, à étirer le fromage, façonner la bouse, à prendre soin de leurs enfants. Parfois épaulées par les hommes, souvent chargés du troupeau, de la tonte et des travaux de force, parfois seules lorsque les maris, travailleurs de l'ombre, se sont exilés là où le travail a bien voulu d'eux. Toujours entourées d'enfants trop vite grandis, fillettes élevées en futures épouses corvéables à merci, garçons espiègles et débrouillards, conscients de leur importance et de leurs privilèges.

Toutes ces rencontres, ces découvertes laitières et ces horizons lointains, ils ont voulu les partager. « Voix lactées » propose, en mots et en images, une ouverture sur le monde. Il raconte des transformations laitières ancestrales et nouvelles, mais aussi des paysages et des vies d'hommes et de femmes assumant avec courage et dignité les choix de la destinée.

Prix: 40euros - pour le commander: <http://unansurlaroutedulait.org/>