

Terroirs

Du Pont du Gard

Le journal
agricole de la
Communauté de
Communes du
Pont du Gard



SOMMAIRE

- Qu'est-ce que le PAT ?
- Pourquoi ce journal ?
- Retour sur le semestre précédent

- Des médaillés sur le territoire
- Zoom local ; Etre paysan-boulangier aujourd'hui : quels enjeux ?

- Quels projets concrets pour le PAT ?
- Informations utiles et petites annonces

- Calendrier PAT du prochain semestre

Qu'est-ce que le PAT ?

Le Projet Alimentaire Territorial est un programme porté par la Communauté de Communes du Pont du Gard. Il a pour objectif de faciliter l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. Il s'agit de reconnecter production locale et consommation locale pour que producteurs et consommateurs y soient gagnants, et que davantage de valeur ajoutée soit créée sur le territoire. Ce projet de territoire se veut pluridisciplinaire. Il s'attèle à la fois : à développer une agriculture durable et alimentaire et des circuits-courts, à favoriser une alimentation locale en restauration collective (cantines scolaires et crèches), et que celle-ci soit plus qualitative et accessible pour tous.

En tant qu'agriculteur, vous savez mieux que personne combien ces sujets sont intimement liés. Ces prochaines années, le PAT portera de nombreux projets transversaux à plus ou moins long terme, afin d'atteindre ces objectifs.



Ce PAT cherche à adopter une approche systémique en travaillant avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (fournisseurs agricoles, agriculteurs

transformateurs, distributeurs, commerçants, restaurateurs). Il se veut véritablement inclusif car la pluralité des modèles (agricoles, économiques, alimentaires) est synonyme de richesse et de stabilité pour le territoire. Ont été et seront organisés des temps d'échanges et de construction entre ces acteurs, élus et citoyens.



Nos communes disposent d'une grande diversité de terroirs, tant dans les conditions pédologiques que dans les productions agricoles qui en sont issues. On y retrouve de nombreuses initiatives déjà en place qui vont dans le sens du PAT. Un des objectifs du PAT est de les mettre en valeur, notamment pour que les consommateurs puissent en bénéficier au mieux.

Pourquoi ce journal ?



Il a pour objectif de vous tenir informés des avancées du Projet Alimentaire Territorial, car vous en êtes les acteurs essentiels. Il a aussi vocation à vous transmettre des informations qui pourraient vous intéresser et vous être utiles.

Nous adressons ce premier numéro à tous les contacts d'agriculteurs récupérés via différentes bases de données (CCI, etc.) et en lien avec les communes. Parlez-en autour de vous !

Pour recevoir le prochain numéro prévu pour le début d'année 2024, scannez le QR code ci-contre afin de vous inscrire. Merci de bien vouloir remplir le formulaire. En cas de difficultés, adressez-vous à pat@cc-pontdugard.fr.

Votre avis nous intéresse ! Nous sommes preneurs de vos suggestions et idées pour les journaux à venir.

Le Forum-Ateliers du 6 décembre 2022 à Valliguières : Un temps de rencontre et d'échanges

Pour lancer la démarche du PAT, les élus ont souhaité ouvrir la réflexion aux acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation du territoire. Cela a pris la forme d'un Forum-Ateliers qui a eu lieu le 6 décembre 2022 à Valliguières.

Agriculteurs, associations d'aide alimentaire, responsables de restauration collective, citoyens, élus, techniciens et autres acteurs locaux se sont réunis autour de 4 tables rondes :

- Production agricole alimentaire durable
- Alimentation pour tous, le volet social de l'alimentation
- Alimentation en restauration collective
- Circuits-courts / alimentation des particuliers en direct.



Un atelier avec les éleveurs du territoire et Terre de Cuisine

Nous avons organisé le mercredi 19 avril 2023 un atelier de travail et d'échange avec les éleveurs du territoire (bovins comme ovins) et les responsables des achats de Terre de Cuisine (prestataire qui fournit la majorité des cantines scolaires du territoire). Le but de cette rencontre visait l'apport plus important de viande locale dans les assiettes des enfants en cantines scolaires.

La CCPG souhaite assurer une origine locale des viandes en spécifiant les éleveurs concernés. Pour Terre de Cuisine, cette disposition implique de servir tous leurs clients à partir de cette viande locale. Aujourd'hui leur cuisine centrale à Rognonas produit environ 16 000 repas/jour, dont 1500 sont livrés aux communes de la CCPG. Bien que cela constitue des volumes conséquents, les éleveurs sont prêts à répondre à ce marché.

Il est ressorti de cette réunion que certains éleveurs bovins approvisionnaient déjà Terre de Cuisine via l'entreprise de découpe Alazard et Roux (qui fournit toute la viande de bœuf et taureau à Terre de Cuisine). Suite à une concertation avec Alazard et Roux, le responsable de Terre de Cuisine nous a assuré qu'à partir de septembre chaque service de viande bovine franche (sautés et émincés) sera à 100% issue d'éleveurs de la CC du Pont du Gard : le certificat d'origine de la viande avec les éleveurs concernés nous sera envoyé. La CCPG pourra alors communiquer sur cette origine dans les cantines. C'est une belle avancée, cela représente environ 2 repas par mois pour les enfants (émincés de bœuf, taureau ou veau), soit 50% de l'ensemble de la viande servie aux enfants sur l'année.

Concernant les éleveurs ovins, la saisonnalité des naissances empêche un approvisionnement sur l'ensemble de l'année. Il serait possible de faire un repas d'agneau début février (similaire à celui proposé à Pâques par Terre de Cuisine) à partir de la viande des éleveurs du territoire. Nous attendons que le responsable des achats prenne contact avec les élevages ovins du territoire afin d'étudier la faisabilité de cette collaboration sur les points clés : équilibre matière, saisonnalité et tarif.

Grâce à plus de quarante participants, ce Forum-Ateliers a permis de faire émerger une cinquantaine d'actions, classées par ordre de priorité et de temporalité. Sur l'atelier "Production agricole alimentaire durable", les actions ont été regroupées selon 4 axes : l'eau, la diversification des exploitations, les outils collectifs de filières et le foncier.

Il a été question de développer les filières alimentaires en leur assurant des débouchés résilients, entre autres via un projet de cuisine centrale sur le territoire. Plus globalement, cela a permis d'orienter notre travail sur la mise en place d'outils logistiques, de transformation et de commercialisation. L'enjeu du renouvellement générationnel a également été évoqué.

D'autres moments d'échanges ont été organisés plus spécifiquement sur ces 4 thématiques, comme par exemple avec les éleveurs du territoire et Terre de Cuisine. Retour sur cet atelier dans l'article ci-contre.

Une conférence sur l'eau organisée par la Chambre d'Agriculture au Pont du Gard : "L'accès à l'eau pour tous, le champ des possibles"

En présence de la Préfète, de nombreux élus et agriculteurs ont échangé sur les solutions qui permettraient de concilier gestion raisonnée de l'eau et satisfaction des besoins de tous les usagers. **Suite article P. 3**

Après un mot d'accueil par Patrick Malavieille (Président EPCC Pont du Gard), la Présidente de la Chambre d'agriculture a rappelé : « Le monde agricole a bien conscience que la ressource en eau est rare et précieuse. Les agriculteurs essaient de s'adapter et d'anticiper, mais ils ne pourront rien s'ils n'ont pas un accès à l'eau compatible avec l'acte de production. Quand je dis sans eau, pas d'agriculture, c'est simplement une réalité agronomique. Le Gard n'est pas un désert. En année normale, il tombe en moyenne 750 mm de pluie sur notre territoire, plus qu'à Paris. A nous de trouver ensemble des solutions pour avoir suffisamment d'eau pour tous, au bon endroit, au bon moment ».

Deux tables rondes ont permis ensuite d'échanger sur les aménagements hydrauliques réalisés et en cours, ainsi que sur les projets à venir. Ont été évoqués les bassins de stockage dans les Cévennes, le projet de l'ASA (Association Syndicale Autorisée) des 3 châteaux IT3C en vallée du Rhône, celui de l'ASA du Canal de Carpentras, avec la participation de la Chambre Régionale d'Agriculture PACA, l'entreprise d'aménagement BRL et l'EPTB des Gardons.

Des médaillés sur le territoire

Parmi tous les produits de qualité issus du territoire, plusieurs ont reçu des distinctions au cours du semestre précédent, notamment lors du concours général agricole qui a lieu chaque année à Paris au Salon International de l'Agriculture. Zoom sur les lauréats.

Pour la filière viticole, le territoire comptabilise 23 médailles :

- 2 médailles dans la catégorie IGP coteaux du Pont du Gard : une médaille de bronze pour une cuvée de rosé et une d'argent pour une cuvée de blanc par la Cave des Grand Vins de Pazac.
- 1 médaille d'argent en IGP Pays d'Oc pour la SCA Les Vignerons d'Aramon-Théziérs
- 6 médailles en Costières de Nîmes : 3 d'or, une d'argent et une de bronze pour des rosés, ainsi qu'une médaille de bronze pour un rouge ont été décernés à la Cave des Grands Vins de Pazac.
- 10 en côtes du Rhône : 1 médaille d'or pour un rouge à la Cave des Vignerons de Montfrin, une d'or et une d'argent pour des rouges à la Cave des Vignerons de Remoulins Fournès, une d'or pour les Vignerons d'Aramon Théziérs, une d'or pour un blanc de la SCEA Domaine du Parc Saint-Charles, une d'argent pour les Vignobles Boudinaud pour un blanc, 2 médailles d'argent pour le domaine des Andrines pour un rosé et un rouge, une médaille d'or pour le domaine du clos d'Alzan pour un rouge, une médaille de bronze pour la SARL Serrano Domaine le Clos des Lumières.
- 4 en côtes du Rhône Villages Signargues : une d'or et une de bronze pour des rouges à la Cave des vigneron d'Estézargues, une d'or pour un rouge pour le Domaine la Valérianne et une d'argent pour un rouge pour le Domaine des Andrines.

Pour le concours Gard Gourmand organisé l'année dernière au niveau départemental, on retrouve 3 lauréats qui se situent sur le territoire :



- Une médaille de bronze a été décernée à Corine ROMEUF (100 thés & Plantes) à Vers-Pont-du-Gard pour son "Velours de vinaigre framboise"
- Une médaille d'or a été décernée à Pierre CHABERT (Diffusion Chabert) à Vers-Pont-du-Gard pour sa "tapenade noire"
- Une médaille d'argent a été décernée à Thibault DOMBRY (élevage Dombry) à Meynes pour sa terrine d'agneau à la châtaigne



Pour la filière huile d'olive, c'est un total de 6 médailles qui ont été attribuées cette année à des huiles du territoire :

- 2 médailles dans la catégorie huile d'olive de Nîmes AOP : une d'or à Eric Argenson et une d'or au Domaine du Petit Olivier Moulin Cante Perdrix
- 4 médailles en huile d'olive de France Fruité Vert : une d'or pour le Domaine du Petit Olivier Moulin Cante Perdrix, une d'argent pour la SARL Domaine de Pierredon, une d'argent pour le Domaine viticole et oléicole des Rives du Rhône et une d'argent pour la SCEA Terres de Bezouze.

Ces distinctions reflètent bien l'importance du secteur agricole dans le rayonnement culturel, mais aussi économique du territoire. Même s'ils ne sont pas reconnus par des labels (certains producteurs et transformateurs ne se présentent pas à des concours), on trouve sur notre territoire davantage de produits d'exception : de la viande bovine et ovine élevée avec soin, des produits typiques et spécifiques cultivés durablement, etc.

Zoom local sur Guillaume Cazier, jeune paysan boulanger sur le territoire



Guillaume Cazier est paysan boulanger à la ferme de Byzantine à la Capelle-et-Masmolène et vend son pain en direct sur le territoire. Il pétrit à la main et cuit son pain au feu de bois, en utilisant uniquement des variétés anciennes de blés (dont la Touselle, très ancienne

variété Gardoise), petit épeautre et seigle.

Son originalité : il commercialise son pain en direct via une tournée en fin de journée dans les villages de Domazan et Saint-Hilaire le mercredi, de Fournès et à la Grange de Vers le lundi. Il aime l'idée de revenir à l'authenticité d'antan, à l'image du paysan boulanger qui klaxonne dans le village et vend son pain. Le choix de la vente directe, c'est avant tout pour le contact humain et pour l'indépendance. C'est également bénéfique pour le territoire, cela évite parfois aux villageois (notamment les personnes âgées) de devoir se déplacer dans d'autres villages pour pouvoir acheter leur pain.

Le pain : entre contact humain et symbolique

Aujourd'hui, Guillaume ne souhaite pas augmenter sa production de pain. Il préfère se diversifier avec d'autres activités agricoles comme de la fabrication de bière, qui est un autre moyen de valoriser ses céréales. Il cherche aussi à explorer certaines pratiques comme la traction animale.



Selon vous, quels sont les points faibles et les points forts du métier ?

Le plus agréable, c'est de savoir que l'on sert du pain sain aux clients, de voir qu'ils l'apprécient (surtout quand les enfants en redemandent), de sentir leur soutien et de développer avec eux une relation de confiance. Le plus compliqué c'est l'installation, en ce qui me concerne je cherche un local pour y installer mon atelier de transformation, de préférence sur les communes du 30210. D'ailleurs, n'hésitez pas à me contacter au 06 78 24 76 60.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

"Faire du pain c'est pour moi très symbolique : c'est un des aliments de base, sûrement un de ceux que l'on consomme le plus. Le pain a quelque chose d'universel, chaque culture dans le monde en a un équivalent, produit à base de farine (ou de racine) et d'eau. En France, la tradition du pain est également très ancrée. Acheter son pain, c'est une des premières choses à laquelle on pense en se levant le matin ou en rentrant le soir. C'est essentiel, et pourtant si simple. Il s'agit après tout d'un assemblage de farine, d'eau et de sel dont on assure le processus de mélange, de fermentation et de cuisson. En 3 mots, ce métier c'est pour moi la diversité des tâches, le contact humain, et la symbolique du pain. Produire du pain à partir de son propre grain puis le vendre, c'est aussi prouver qu'on peut gérer toute la chaîne de la production jusqu'à la commercialisation. C'est aussi apporter aux personnes du territoire de la nourriture saine et de qualité"

De restaurateur à paysan-boulangier

Guillaume est en quelque sorte devenu paysan boulanger par une série de circonstances. Il a d'abord développé une sensibilité de l'assiette et du verre de vin en travaillant dans la restauration. Puis, soucieux de la qualité des menus proposés, il a voulu en savoir davantage sur la production agricole. Cette curiosité l'a amenée à rencontrer beaucoup de viticulteurs. Peu à peu immergé dans le milieu agricole, pendant le Covid il essaie de faire du pain, et devinez quoi... cela lui plaît. Au fil des rencontres, il parvient à démarrer son activité, en travaillant avec Clément qui recherchait un peu d'aide à la ferme. Il échange alors avec des viticulteurs sur son projet et ils lui proposent de tenter de remettre en culture des terres en friche depuis longtemps. Au démarrage de cette activité, il n'aurait pas imaginé pouvoir en vivre. Pourtant aujourd'hui c'est la cas. Il l'avoue, cette expérience a fonctionné grâce au peu de dépenses engagées. Pour l'instant, comme il dit, il n'a "que les avantages". Finalement, son histoire avec l'agriculture pourrait être résumée en une série d'opportunités qui se sont présentées à lui et qu'il a su saisir et mettre à profit.

Un atelier avec les arboriculteurs du territoire en prévision

Cet automne se tiendra un atelier avec les arboriculteurs du territoire et les cantines pour discuter d'un potentiel approvisionnement direct en fruits. Les cantines du territoire ne disposent pas d'espaces et d'équipements suffisant pour transformer nos produits locaux. Travailler sur l'achat de fruits locaux et de saison, consommés directement par les enfants, paraît pertinent. D'ailleurs, ce sujet a été identifié au Forum-Ateliers comme un axe de travail à court terme intéressant.

Cet atelier, comme celui sur la viande, a pour but de mettre en regard l'offre sur le territoire et la demande pour les repas des cantines.

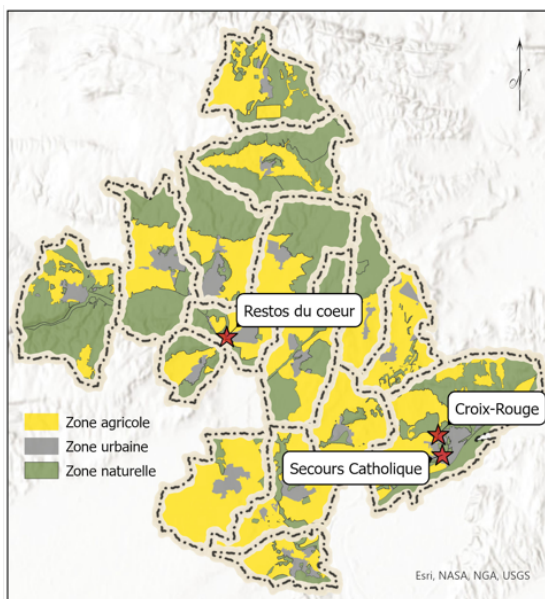
Il s'agit d'étudier comment chaque acteur peut adapter ses circuits de commercialisation ou d'approvisionnement pour apporter davantage de fruits locaux en restauration scolaire. Contactez-nous (pat@cc-pontdugard.fr) dès à présent si vous êtes arboriculteur et intéressé pour assister à cette réunion.



Débouché social pour les productions alimentaires

Nous avons réalisé un atelier avec les associations d'aide alimentaires du territoire. Elles cherchent à acheter des produits alimentaires car les dons ne suffisent plus, et elles préfèrent s'orienter vers le local. Elles savent anticiper leurs besoins et souhaitent ainsi contractualiser avec des producteurs pour s'approvisionner. Leur but : développer un réseau d'agriculteurs pour établir des partenariats et fonctionner sous forme de groupements d'achats.

Intéressés ? Contactez les associations d'aide alimentaire de proximité. Ci-contre une carte des points de distribution alimentaire, ainsi que les coordonnées des associations référentes. Vous pouvez aussi vous rapprocher des CCAS (Centres Communaux d'Action Social) de vos communes.



Croix-Rouge d'Aramon : 06 84 83 82 45

Epicierie solidaire du Secours Catholique d'Aramon : 06 82 55 55 56

Restos du Cœur à Remoulins : 09 72 10 95 55



Et pour les dons alimentaires ?

Si vous avez des récoltes "sur les bras", deux options s'offrent à vous selon votre situation :

- Vous avez déjà récolté mais vous avez un imprévu concernant votre débouché (mauvais calibre, légumes ou fruits ne correspondant pas aux exigences de votre acheteur) : le site internet "Proxidon" mis en place par la banque alimentaire vous permet déclarer votre don alimentaire. Le site relaie l'information aux associations de proximité qui peuvent réserver vos produits. Ces dons sont en partie défiscalisables des impôts.



Un fonctionnement très simple



- Pour diverses raisons, vous n'avez pas pu récolter. Contactez l'association d'aide alimentaire la plus proche. Selon leurs disponibilités, elles peuvent réunir une équipe de bénévoles chargés de vous débarrasser de vos récoltes pour ne pas qu'elles se perdent sur pied. Une défiscalisation est également possible

Vous vendez une partie de votre production en direct ?



Les élus de la CCPG ont décidé de vous mettre en avant via une carte interactive qui sera largement distribuée aux citoyens du territoire. Celle-ci sera mise à jour régulièrement et disponible en permanence avec le même QR code, ce qui permet d'éviter une impression massive. Le QR code sera imprimé sur différents supports (sacs à pain, magazine de l'Intercommunalité, sacs cabas).



SCANNEZ-MOI

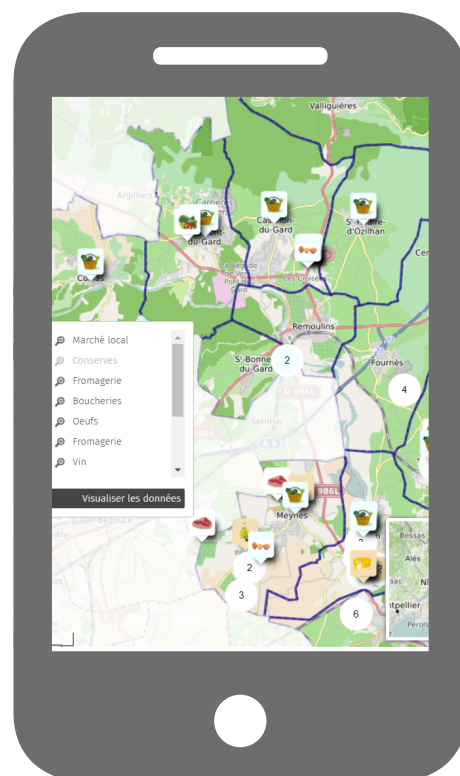
Pratique et facile : pour vous inscrire sur la carte, scannez le QR code ci-dessous remplissez le questionnaire avant le 15 septembre 2023. Votre adresse mail est indispensable : renseignez-la pour que nous puissions vous contacter et finaliser l'inscription. Si vous avez de difficultés à vous inscrire contactez-nous : pat@cc-pontdugard.fr

Développer le réemploi de verre sur le territoire ?

Les élus souhaitent engager le territoire dans la transition écologique et énergétique. Cela passe par le développement de l'économie circulaire sur le territoire.

Dans cette optique, le 28 juin dernier les élus ont organisé une réunion de présentation d'Oc'consigne. Cette jeune SCOP (Société Coopérative de Production) locale vient d'ouvrir son usine de lavage de verre à Lattes.

Développer le réemploi sur le territoire est cohérent, bénéficiant ainsi aux filières viticole et oléicole, entre autres. Elles sont très implantées sur le territoire et leur besoin en bouteilles est important. Le réemploi des bouteilles permet de répondre aux enjeux environnementaux actuels. D'après les chiffres de l'ADEME (2018), il permet de réduire en moyenne de 51% la consommation d'eau, de 70% les émissions de CO2, de 79% la consommation d'énergie par rapport au recyclage. Le processus de recyclage de verre, la refonte de débris de bouteilles est un processus technique très énergivore et consommateur de ressources naturelles non renouvelables telles que le sable. S'engager progressivement dans le réemploi permet d'anticiper les réglementations de la loi AGEC en particulier sur l'obligation de mise sur le marché de bouteilles réemployables. Vous êtes producteurs ou distributeurs, intéressés pour intégrer la filière, vous pouvez contacter Oc'consigne pour les démarches à suivre : contact@oc-consigne.fr 04 99 58 82 22. Une autre réunion avec eux est prévue cet hiver à la CCPG.



Installation et transmission des exploitations,

Deux services à votre disposition à la Chambre d'Agriculture du Gard

INSTALLATION

Vous vous posez des questions sur l'installation en agriculture ? Vous souhaitez vous installer ? Participez à votre première réunion d'information !



Le Pôle Accueil Installation (P.A.I.) de la Chambre d'Agriculture organise régulièrement sur plusieurs villes du département (Nîmes, Alès, Le Vigan, Bagnols) des réunions collectives d'informations d'une demi-journée. Elles permettent à celles et ceux qui veulent devenir agriculteurs dans le Gard d'avancer sur leur projet d'installation. A Nîmes, elles auront lieu les matinées du 29 août, 18 septembre, 3 octobre, 31 octobre, 28 novembre, 12 décembre prochain. Pour y assister, inscrivez-vous sur le site de la CA30 rubrique PAI (accessible directement avec le QR code ci-contre).

Cette réunion d'information est le préalable à tout accompagnement personnalisé. Ensuite, un parcours individualisé vous est proposé dans de brefs délais comprenant un entretien avec un conseiller d'entreprise et/ou des formations complémentaires.

TRANSMISSION

A l'approche de l'âge de la retraite ou en prévision d'une reconversion professionnelle, vous vous posez des questions sur la cessation d'activité et/ou la transmission de votre exploitation.

Quelles sont les démarches à effectuer ? Comment trouver un repreneur ? Quels sont mes droits et obligations ?

Anticipez dès maintenant votre projet de reprise en contactant le Pôle Accueil Transmission (P.A.T.). Vous pouvez contacter directement la conseillère Installation/Transmission à la Chambre d'Agriculture Manon Bouzanquet :

manon.bouzanquet@gard.ch
ambagri.fr

Tél : 04 66 04 50 07. Vous trouverez également sur leur site (QR code ci-contre) des informations utiles.



Intéressés pour des projets de plantations de haies ?

La CCPG lance une campagne de travail commun avec Agroof pour vous accompagner dans des projets individuels de plantations de haies intra ou inter-parcellaires. Agroof est un organisme basé à Anduze, il est parmi les plus avancés sur le sujet au niveau national, avec une expérience reconnue sur tous types de projets d'agroforesterie. Les systèmes agroforestiers se définissent comme des systèmes agricoles productifs associant des essences arboricoles à d'autres cultures. Selon leur conduite, ils permettent à la parcelle de gagner en résilience grâce aux nombreux services écosystémiques qu'ils rendent. Ils procurent également une légère atténuation des agressions climatiques telles que le vent, les fortes chaleurs, les gelées. Ils demandent cependant de l'entretien et une adaptation de ses pratiques culturales. Rendez-vous sur leur site internet, où vous trouverez de nombreuses références bibliographiques. Si vous êtes intéressés, contactez la CCPG : pat@cc-pontdugard.fr

Des formations pour faire évoluer ses pratiques

Vous pouvez assister à des formations sur des sujets précis qui vous intéressent. Qu'elles soient dispensées par la chambre d'agriculture ou d'autres organismes tels que la FD CIVAM du Gard, ces formations sont souvent rattachées à des financements qui pourront prendre en charge tout ou partie de votre formation. Ces organismes sauront vous aiguiller dans ces démarches. L'ensemble des formations sont disponibles sur leur site internet.

Venez découvrir le panel de formations organisées tout au long de l'année par la Chambre d'agriculture du Gard : techniques de production pour toutes les filières agricoles, gestion, fiscalité, communication, outils numériques, préparation de la retraite, etc. autant de sujets proposés sur de courts modules (1 à 3 jours) tout au long de l'année.

Le nouveau catalogue pour la campagne 2023-2024 paraîtra en septembre prochain.

La Fédération départementale des CIVAM du Gard (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) propose également une large gamme de formations réparties sur le territoire du département. Plus de renseignements sur leur site internet : <http://www.civamgard.fr/>.

Besoin d'aide extérieure ?

Une inquiétude pour l'avenir de votre exploitation ?
Besoin de prendre du temps pour parler, échanger ?
Contactez Solidarité Paysans au 0781554142 ou à
l'adresse mail suivante : gard@solidaritepaysans.org,
pour plus d'informations, voir le site internet de
l'association : solidaritepaysans.org

Besoin d'un remplacement ?

Congés maternité ou paternité, vacances, accident, maladie, formation,
responsabilités professionnelles ou syndicales, événements familiaux, etc.
Vous avez besoin ou souhaitez vous faire remplacer temporairement et
recherchez de la main d'œuvre ? Sachez que le service de remplacement
du Gard vous propose un service clé en main pour trouver un agent de
remplacement qui vous convient à tarif aidé. Contacter le 0466045104 ou
gard@servicederemplacement.fr

LA CCPG RECHERCHE DU MATERIEL AGRICOLE DE TOUT ÂGE :

A l'occasion du week-end Climat Agriculture et Alimentation,
nous souhaitons réaliser une exposition en plein air de
matériel agricole à travers les âges. Nous sommes donc à la
recherche de volontaires pour amener et exposer leur
matériel au lycée agricole de Meynes le 30 septembre.
Si intéressés, contactez-nous : pat@cc-pontdugard.fr

ANNONCES :

Vous trouverez en scannant
ce QR code des annonces
agricoles locales (matériel,
terres, etc.). Adressez vos
annonces à l'adresse mail
pat@cc-pontdugard.fr



EVÈNEMENTS PAT : SAVE THE DATE

30/09 - 01/10 12/10 28/11 8/12
Week-End Climat Couverts Végétaux Le Sol Agroforesterie

- **30 sept - 1er octobre : Week-End climat "Du local dans nos assiettes"** : un évènement qui aura lieu le samedi 30 au lycée agricole de Meynes à destination du grand public pour sensibiliser au monde agricole, à la consommation locale et durable, et à la cuisine. La journée s'organisera autour d'un marché de producteurs, un repas paysan 0 déchet en musique, et l'après-midi des animations, des ateliers et expositions autour de l'agriculture et l'alimentation. Le dimanche 1er octobre après-midi seront organisées deux randonnées gourmandes à la découverte des fermes du territoire : un circuit sur Castillon-du-Gard et Saint-Hilaire-d'Ozilhan, et un circuit sur Meynes et Montfrin.
- **jeudi 12 octobre de 9h à 12h : Demi-journée démonstration et informations couverts végétaux** avec le groupe Perret, l'entreprise le Pré Fabriqué basée à Valliguières et en collaboration avec la Chambre d'Agriculture. Collation locale prévue.
- **mardi 28 novembre : conférence ver de terre production "Le sol, la clé de l'agriculture de demain ?"**. Nous vous proposons une journée entière d'échanges. Le matin une conférence à 3 voix, suivie de 2 tables rondes, ainsi qu'une visite de terrain l'après-midi. Un repas local sera servi sur place.
- **vendredi 8 décembre : conférence-débat "l'Agroforesterie est-elle une solution ?"** une journée pour comprendre l'enjeu d'associer les arbres aux systèmes de culture, animée par la SCOP gardoise Agroof.

Les lieux des évènements seront communiqués par la suite via les sites et les réseaux des communes.

Terroirs du Pont du Gard - août 2023

Adresse : 21 bis avenue du Pont du Gard 30210 Remoulins
Tél : 04 66 37 67 67 - www.cc-pontdugard.fr
Directeur de la publication : Pierre PRAT.
Impression : Imp'act - St Martin de Londres.
Diffusion : Groupe La Poste
Photos : ©Communauté de Communes du Pont du Gard - ©Canva -
©Guillaume Cazier - ©Chambre d'Agriculture du Gard
Carte : ©Communauté de Communes du Pont du Gard
Tirage : 300 exemplaires

Remerciements :

Merci aux participants des différents Groupes de
Travail Agriculture/ PAT
Merci à Philippe MARCHESI et Thierry ASTIER
pour le travail actif sur tous ces dossiers
Merci à Guillaume CAZIER pour son temps
Merci aux services communication et SIG pour leur
travail sur ce journal