

# Terroirs

Du Pont du Gard

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



## DANS CE JOURNAL

### Retours sur ...

- Journée technique d'Un Plus Bio
- Médailles du Concours Général agricole
- Les rencontres professionnelles alimentaires
- Visite cuisine centrale Terres de Cuisine
- Job dating avec l'ANEFA du Gard
- Le Gard de Ferme en ferme
- Dons de produits frais aux associations
- Partenariats crèches / maraîchers
- Atelier cuisine en crèche

### Zoom local

Des boutiques de producteurs locaux

### Les projets en route :

- Défis alimentation positive
- Des fruits bio et du bœuf local à la cantine
- Le Plan Climat fait peau neuve
- Du réemploi dans les caves
- Le site Manger durable Gard
- Le LIFE Climat SOURCES

### Zoom projet

Le compostage à la ferme

### Les projets à venir :

- Parrainage agricole pour les jeunes
- Quelles filières alimentaires pour demain ?
- Une journée avec Marc Dufumier

## VOTRE ENGAGEMENT

Agriculteurs, partenaires, agents communaux et intercommunaux, merci à tous pour votre implication dans le Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes du Pont du Gard. Si vous avez un projet agricole ou alimentaire sur le territoire, ou si vous souhaitez vous impliquer dans le PAT, vous pouvez nous contacter 07 52 05 31 09 ou à l'adresse mail [pat@cc-pontdugard.fr](mailto:pat@cc-pontdugard.fr). Pour mener à bien les projets du PAT, nous avons encore besoin de votre soutien et investissement. C'est votre implication qui déterminera les projets réalisés sur le territoire ainsi que leur réussite.



### Inscrivez-vous pour recevoir le prochain journal et suivre le PAT

Ce journal est un support élaboré sur mesure pour vous, agriculteurs du territoire. Pour le recevoir, inscrivez-vous via le QR code ci-dessous, ou contactez-nous directement au 07 52 05 31 09.



# RETOURS SUR ...

## Journée Technique Un Plus Bio, 14 nov 2024

9 élus de la CCPG ont participé à la journée technique organisée par Un Plus Bio, association nationale basée à Nîmes, spécialisée dans la restauration collective. Ils ont été chaleureusement accueillis à l'ESAT de Die ainsi que sur la cuisine du Val de Drôme. Ces retours d'expériences étaient très inspirants, en particulier l'engagement et le travail réalisé pour valoriser au mieux les produits des producteurs locaux en restauration collective.

Il s'agit de la 7ème visite d'établissement de cuisine centrale depuis le début du travail sur le projet de tiers-lieu alimentaire de la CCPG. Les élus ont affiné leurs attentes sur ce projet avec des volets prioritaires identifiés :

- assurer un approvisionnement local
- maximiser l'utilisation des espaces en combinant à la cuisine un atelier de transformation, des zones de stockage ambiants et froids
- minimiser les consommations énergétiques du bâtiment avec des innovations



@crédits photo : j.baudet un plus bio

## Les médailles du Concours Général Agricole mars 2025

Cette année encore, le territoire a été récompensé au concours général agricole qui a lieu chaque année à Paris au Salon International de l'Agriculture. Au total 18 produits du territoire ont été décorés d'une médaille :

- 14 en vin, dont 5 médailles pour des vins biologiques (9 d'argent et 5 d'or) : cave de Pazac, domaine des captives, cave des vigneron de Montfrin, les vigneron d'Aramon-Thézières, vignobles Boudinaud, les vigneron d'Estézargues, le château des coccinelles), mention spéciale au château des Coccinelles qui décroche une médaille d'or pour un rouge bio millésime 2023
- 4 en huile d'olive dont 2 pour de l'huile bio (3 d'or, 1 d'argent) : domaine de Pierredon, SCEA Terres de Bezouze, domaine du petit olivier moulin Cante Perdrix



@crédits photo : j.baudet un plus bio

## Les rencontres professionnelles alimentaires (RPA) 4 mars 2025

Cette année la CCPG a organisé des rencontres professionnelles alimentaires (RPA) au foyer de Fournès. L'occasion pour les acheteurs alimentaires locaux (épiceries, grandes et moyennes surfaces, cafés hôtels restaurants, établissements touristiques, restauration collective, etc.) de rencontrer les producteurs du territoire, échanger avec eux et envisager des partenariats. Au total, 19 acheteurs et 23 producteurs se sont mobilisés pour l'occasion. Nous espérons que ces belles rencontres porteront leurs fruits et donneront lieu à des collaborations fructueuses pour le territoire. Cette matinée sera renouvelée l'année prochaine. Nous attendons des acheteurs plus nombreux.



@crédits photo : r.blanc correspondante midi libre

## Job dating avec l'ADEFA 29 avril 2025

Fin avril a eu lieu la deuxième édition du job dating agricole sur le territoire de la CCPG. 3 employeurs du territoire ont pu rencontrer une quinzaine de personnes en recherche d'emploi agricole pour pourvoir des postes comme cueilleur de cerises, tractoriste ou responsable embouteillage. Merci à l'ADEFA (Association Départementale Emploi et Formation Agricole) du Gard pour l'organisation et au lycée agricole de Meynes pour leur accueil renouvelé.



# La traditionnelle visite de la cuisine centrale de Terres de cuisine

7 mai 2025

Comme chaque année, les agents des cantines sont invités à visiter la cuisine centrale de Rognonas, l'unité qui produit les repas livrés dans les cantines des communes de la CCPG. Il s'agit de la plus grande cuisine centrale gérée par l'entreprise Terres de Cuisine puisqu'elle a la capacité de produire environ 18 300 repas par jour. Nous avons visité l'ensemble de la cuisine en respectant la marche en avant, y compris les chambres froides et les zones de préparation en chaud et en froid. Heureusement que les participants s'étaient munis de pulls et de doudounes pour l'occasion.

## Des dons de produits frais aux associations

Un grand merci aux agriculteurs qui font des dons réguliers aux associations d'aide alimentaire du territoire. C'est le cas de Driss MAHTAT, maraîcher et arboriculteur sur Remoulins et Castillon ou des vergers de l'Illon à Meynes. Si vous aussi souhaitez faire des dons, voici les contacts des associations d'aide alimentaire du territoire qui sont très preneuses de produits frais et locaux :

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

Epicierie solidaire du Secours Catholique d'Aramon : 06 17 68 49 04

Restos du Cœur à Remoulins : 09 72 10 95 55

Pour rappel, lorsque vous faites un don, vous pouvez bénéficier d'une déduction d'impôts.



## Le Gard de Ferme en ferme, 25-26 avril 2025

Cette année, la CCPG a travaillé de concert avec la FD CIVAM pour créer un circuit de fermes participantes sur le territoire de la Communauté de Communes du Pont du Gard. L'occasion pour les petits et grands de découvrir le monde agricole en visitant les exploitations locales, de pouvoir échanger avec les producteurs sur leur travail et leurs produits. Ce sont donc 6 fermes qui ont joué le jeu d'ouvrir leur exploitation au public le temps d'un week-end :

- Thomas MAUVEZIN pour la Spiruline du Pont du Gard
- Alix Gourdin et Jean-Alain Cathebras pour le Jardin d'Alix
- Driss Mahtat pour le jardin de Driss
- Xavier et Benoît Fabre pour le Domaine des Romarins
- Fanny et Franck Saint-Michel pour le Mas Cardelle
- La famille Gourjon pour le Domaine Font Barrière



@crédits photo : c.guiraudet fd civam

## Des partenariats durables entre crèches et maraîchers

Cela fait plus d'un an que les 3 crèches de la CCPG qui sont dotées d'une cuisine sont livrées par les maraîchers de leur commune. Merci aux cuisinières des crèches et aux producteurs pour les livraisons hebdomadaires. Au total, ce sont 104 livraisons qui ont été réalisées en 2024. Un travail pour améliorer l'approvisionnement sur d'autres produits est en cours.

### Produits locaux en crèche d'Aramon

LA CUISINIÈRE → LE PRODUCTEUR

MERCI À FANNY ET FRANCK SAINT-MICHEL POUR LEURS PRODUITS. MERCI À CLAIRE BAZIN POUR SA CUISINE

Retrouvez les produits de Fanny et Franck SAINT-MICHEL au Mas Cardelle sur la carte des producteurs en vente directe

### Produits locaux en crèche de Vers

LA CUISINIÈRE → LA PRODUCTRICE

MERCI À ALIX GOURDIN POUR SES PRODUITS. MERCI À HÉLÈNE SAEZ POUR SA CUISINE

Retrouvez les produits d'Alix GOURDIN au jardin d'Alix sur la carte des producteurs en vente directe

### Produits locaux en crèche de Remoulins

LE PRODUCTEUR → LA CUISINIÈRE

MERCI À DRISS MAHTAT POUR SES PRODUITS. MERCI À FRÉDÉRIQUE PAGES POUR SA CUISINE

Retrouvez les produits de Driss MAHTAT sur la carte des producteurs en vente directe (son cabanon est situé sur la route de Castillon)



# Un atelier cuisine végétarienne en crèche :

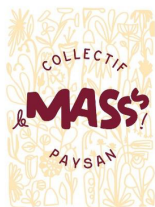
25 août 2025

Parmi les 7 crèches gérées par la CCPG, nous avons la chance d'avoir 3 crèches équipées d'une cuisine suffisamment grande pour pouvoir préparer sur place quotidiennement les repas des tout petits. Depuis plus d'un an, les 3 cuisinières travaillent avec les maraîchers de leur commune pour proposer aux enfants des repas à base de produits frais et locaux. En parallèle, un travail de fond a été entrepris pour améliorer l'ensemble de l'approvisionnement, refaire un point diététique et explorer de nouvelles recettes. Ainsi, la CCPG a organisé une formation avec une diététicienne pour veiller à proposer des menus complets et équilibrés à partir de produits locaux. Nous avons également organisé un atelier cuisine végétarienne animé par Laure Dubarry, pour réussir à mieux valoriser les produits des producteurs locaux dans des repas végétariens.

Sur le territoire, les agriculteurs s'organisent pour commercialiser ensemble leurs produits. Nous revenons ici sur 2 initiatives collectives dans lesquelles sont engagés des producteurs de la CCPG.

## Le "Masss!" à Avignon

Le "Masss!" est un magasin de producteur porté par un collectif paysan. Parmi eux figurent Amélie Bonnard, oléicultrice et vigneronne sur Montfrin et Sandrine Jouve, apicultrice sur Aramon. Elles nous racontent l'histoire de la création du magasin et le fonctionnement actuel.



Le collectif de producteurs s'est constitué en 2019 autour d'un projet de point de vente collectif associé à une cantine Bio. Il s'organise en février 2020 en association, « Paysans d'Avignon », pour développer une stratégie collective. En 2021, le collectif décide d'établir son magasin au Mas Saint Joseph, une ferme dans la périphérie d'Avignon, qu'il réhabilite aux côtés de la SCOP des Pieds et des mains et de l'association Terre de Liens PACA. Le "Masss!" ouvre finalement ses portes en août 2023 après 4 années de travail collectif.

Ce magasin a la particularité d'être tenu par les producteurs eux-mêmes, en plus d'une salariée permanente. Cela favorise les liens entre producteurs et acheteurs, et permet d'avoir un retour direct sur la qualité des produits. Un système de rotation des permanences au magasin permet à chaque producteur de réaliser 22 permanences par an soit presque 2 par mois. La gouvernance du "Masss!" s'appuie sur le mode du consensus, et se structure autour de différentes commissions : comptabilité, communication, produits au magasin, travaux, ressources humaines, etc. En parallèle l'association « Paysans d'Avignon » propose une offre commune de ses produits à destination des magasins spécialisés et des restaurants locaux. D'autres envies fortes, comme alimenter la restauration collective, animent le groupe et l'inscrivent dans un avenir prometteur.

Selon Sandrine, "C'est une belle aventure humaine. La vente directe est gratifiante mais exigeante. Il ne faut pas hésiter à communiquer auprès de la clientèle sur la saisonnalité de certains produits, les ruptures éventuelles, à bien présenter les fermes et leurs spécificités."

## Une boutique de producteurs à Saint-Hilaire

A Saint-Hilaire-d'Ozilhan, la boutique "les vilains" ouvre ses portes. Son nom fait référence aux paysans libres du moyen âge. Cette boutique est à l'initiative de 2 producteurs de la commune : Jeremy Sablier Cartailier, vigneron, éleveur et maraîcher et Charles Cathebras, viticulteur et maraîcher. Suite à la fermeture de la boulangerie de Saint-Hilaire, ils ont fait le pari de rouvrir ce commerce local au centre du village en le transformant en une boutique plus diversifiée. Ils y vendent une large gamme de produits : locaux, fermiers, originaires des départements alentours et des produits frais de leurs deux exploitations. Ils y vendent également du pain, condition nécessaire pour que la mairie accepte de leur louer les murs. Selon les mots des deux fondateurs, "l'offre de la boutique s'adaptera surtout aux besoins et demandes des habitants". C'est la raison pour laquelle ils ne s'interdisent pas de vendre certains produits même s'ils ne sont pas locaux.

L'ouverture d'une boutique permanente présente un double intérêt pour eux : cela leur permet de diminuer considérablement leur temps de vente grâce à une salariée commune, et de bénéficier d'un lieu de vente ouvert toute l'année, et pas uniquement en saison estivale. Ils sont ouverts à des propositions de produits des producteurs alentours. Ils sont également preneurs de partenariats avec des restaurateurs locaux.



La boutique a ouvert ses portes le 12 juillet et a déjà beaucoup de projets pour la suite. L'aménagement de l'arrière boutique en atelier de transformation et de cuisine permettra de proposer une restauration rapide sur place. Des événements et des dégustations sont prévues pour en faire un lieu de vie. Ils espèrent que la fréquentation sera au rendez-vous et permettra de faire perdurer ce nouveau commerce local.

# LES PROJETS DU PAT EN ROUTE

## Les défis Alimentation Positive sont lancés ! mai-juin 2025

Un défi Alimentation Positive est une série de 5 rendez-vous alimentaires avec un groupe de quinze personnes : 3 ateliers cuisine, 1 atelier décryptage d'étiquettes et une visite de ferme. Ils sont animés par Stéphanie Guggisberg de la Fédération Départementale des CIVAMs du Gard.

**L'objectif ?** Prouver qu'il est possible de manger mieux (plus sain, moins transformé, plus de fruits et légumes, moins carné) avec un petit budget.

Le premier défi alimentation positive a eu lieu sur le secteur sud de la CCPG. Les communes de Montfrin, Meynes, Comps et le Centre Médico-social d'Aramon nous ont permis de trouver 15 participantes motivées pour réaliser ce défi 100% féminin. Pour ce défi, c'est Mathilde Roussel de la chèvrerie du Mazet qui nous a chaleureusement accueillis pour découvrir son exploitation, et plus particulièrement la traite.

**A suivre :** un défi sur Aramon en octobre 2025 et un défi sur Remoulins et Fournès en janvier 2026.



### À la cantine, les pommes viennent de chez nous !

POMMES BIO  
Service du lundi 13 janvier 2025  
Variété : Tentation  
Producteur : Claude et Juliette SEGALAS  
Localisation : 30940 MEYNES



Merci à l'agriculteur meynois !

### À la cantine, les pommes viennent de chez nous !

POMMES BIO  
Service du lundi 16 décembre 2024  
Variété : Dalinette  
Producteur : Thibault KERHOAS  
Localisation : 30990 THEZIERES



Merci à l'agriculteur théziérois !

### À la cantine, le kiwi vient de chez nous !

KIWI LOCAL BIO  
Service du jeudi 6 février 2025  
Producteurs : Christophe et Auguste BOUDINAUD  
Localisation : Mas de Jallon, 30210 Fournès



Merci aux agriculteurs fournésans !

### À la cantine, la viande de bœuf vient de chez nous !

Nom Du Plat : Tajine de bœuf  
Service : Jeudi 25 / 09 / 25  
Éleveur : Elevage Labourayre Francis et Elevage Allemand Meynes et Montfrin  
100% viande locale et race à viande limousine et aubrac, viande bio pour la viande de l'élevage Allemand  
Lieu d'élevage : Abattoir coopératif de Terascon  
Lieu de découpe : Alizard et Boux Terascon  
Lieu de transformation : Cuisine centrale de Terre de Cuisine à Rognon



Merci aux élevages Labourayre et Allemand à Meynes et Montfrin

Vous pouvez retrouver leurs produits sur la carte des producteurs qui vendent en direct

### À la cantine, le raisin vient de chez nous !

RAISIN LOCAL BIO  
Service du 5 septembre 2024  
Variété : Muscat de Hambourg  
Productrice : Claudine VIGNE  
Localisation : 30450 MONTRFIN



Merci à l'agricultrice montfrinoise !

### À la cantine, la viande de bœuf vient de chez nous !

Nom Du Plat : Ragout de bœuf  
Service : mardi 13 mai 2025  
Éleveur : ELEVAGE LABOURAYRE Francis Terascon  
Localisation : 30940 MEYNES  
Lieu de transformation : Cuisine centrale de Terre de Cuisine à Rognon  
100% viande locale et race à viande limousine et aubrac



Merci à l'élevage Labourayre à Meynes

Vous pouvez retrouver ses produits sur la carte des producteurs qui vendent en direct



## Des fruits bio et du bœuf local à la cantine :

Depuis plus d'un an maintenant, les producteurs du territoire livrent Terres de Cuisine, et permettent aux cantines de la CCPG de bénéficier de viande de bœuf et de fruits biologiques locaux. En 2024, ce sont 14 services de produits locaux qui ont vu le jour, avec en moyenne un service de viande locale et un service de fruits biologiques par mois. Ces livraisons sont prévues dans le cadre de notre partenariat avec Terres de Cuisine, le prestataire de repas pour la majorité des communes de la CCPG. Un grand merci aux producteurs !

## Le Plan Climat de la CCPG fait peau neuve

La Communauté de Communes du Pont du Gard est engagée depuis 2022 dans un Plan Climat Air Energie Territorial. Ce plan fixe les objectifs et les actions qui permettront au territoire à la fois de réduire ses émissions de gaz à effets de serre (atténuation) mais aussi de mieux absorber les impacts du changement climatique (adaptation). Afin d'en savoir plus sur ces services et sur les projets en cours de développement, un site internet est désormais disponible :

[Planclimat.cc-pontdugard.fr](http://Planclimat.cc-pontdugard.fr)

**Le saviez-vous ?** De nombreuses actions et services proposés par la CCPG aujourd'hui sont le fruit du Plan Climat ! Location de vélo longue durée, viande et fruits locaux dans les crèches, guichet de conseils en rénovation énergétique, aires de covoiturage, aires de compostage partagé, carte des producteurs locaux, cadastre solaire, etc. Le PAT n'y fait pas exception.



Plus concrètement, le Plan Climat est la feuille de route du territoire pour améliorer la qualité de vie des habitants en se basant sur 4 promesses :

- Mieux se déplacer pour mieux respirer
- Mieux produire pour mieux manger
- Mieux consommer pour mieux économiser
- Mieux préserver pour mieux vivre

# Développer le réemploi de bouteilles en verre avec Oc'Consigne

La collectivité s'est engagée dans une démarche long terme pour développer le réemploi des bouteilles en verre. Ce travail s'est concrétisé par des candidatures aux appels à projet des éco-organismes Citéo et Leko. L'objectif est de financer le surcoût du passage au réemploi pour les caves particulières et coopératives qui souhaitent se lancer dans l'aventure. Ainsi, un travail a été amorcé avec certaines caves et commerces du territoire. En septembre 2024, 4 dossiers de candidature avaient été déposés auprès de Leko. Cette année 3 dépôts ont été renouvelés et viennent d'être sélectionnés pour être financés.

Bravo à nos 3 lauréats : le Château Font Barrière, le Domaine Kerhoas, et le domaine des Romarins. Le domaine du château Font Barrière, basé sur Comps et Montfrin, a déjà expérimenté une première cuvée en réemploi en 2024. Il renouvelle l'expérience avec une 2ème cuvée, cette fois sur des volumes plus importants, en partenariat avec Biocoop.

## Pourquoi se lancer dans le réemploi ?

- Faire face à la pénurie de bouteilles
- Fidéliser ses clients en vente directe
- Se démarquer de la concurrence
- Toucher de nouveaux marchés (Grandes et Moyennes Surfaces, restaurants, épiceries biologiques)
- Anticiper la législation (10% d'emballages réemployés d'ici 2027)
- Réduire son impact environnemental
- Améliorer l'image de la cave
- Une opportunité de financement à saisir.

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter au 07 52 05 31 09 ou contacter directement Nicolas Le Néel d'Oc'Consigne au 06 98 77 45 78

## Guide pratique de l'achat local

[Mangerdurablegard.fr](http://Mangerdurablegard.fr)



Le département du Gard a financé la réalisation d'une plateforme par la FD CIVAM du Gard. Il s'agit d'un site internet sur lequel sont répertoriées toutes les informations utiles pour faciliter l'achat durable par les consommateurs gardois : Manger + local, Manger + Bio, Manger + sain, et Manger sans dépenser plus. Il s'agit d'un site très utile, à partager sans modération, où vous pourrez trouver également des recettes de cuisine petit budget.

Le site intègre la carte des producteurs locaux qui vendent en direct sur le territoire de la CCPG. Une nouvelle campagne de communication sur cette carte est prévue dans les prochains mois, pour la diffuser le plus largement possible. N'hésitez pas à nous solliciter pour récupérer des supports de communication.



## ZOOM PROJET

Ces deux dernières années, la CCPG a soutenu un projet d'économie circulaire au centre duquel on retrouve la matière organique. En effet, les agriculteurs peuvent bénéficier gratuitement de livraisons régulières de broyats de déchets verts à la parcelle, par le biais de Microterra. Cette entreprise est mandatée par le SMICTOM Rhône Garrigues, à qui la CCPG a délégué la collecte et le traitement des déchets sur certaines communes. Les déchets verts sont donc collectés sur l'ensemble des déchèteries gérées par le SMICTOM (dont celle d'Aramon), puis regroupés sur la plateforme de compostage de Pujaut, où ils sont d'abord triés, puis broyés.



## Un projet d'économie circulaire autour du compostage

Une partie de ce broyat est récupérée par Microterra puis distribuée directement chez les agriculteurs. Il sont livrés grâce à des doubles camions bennes soit un total de 20 tonnes (60 m3) par livraison. Cela représente dans le cadre de ce marché avec le SMICTOM 4 250 Tonnes de déchets verts valorisés en compostage à la ferme, dont 89% est distribué sur le territoire de la CCPG. L'agriculteur reçoit la matière sous forme d'andains en bordure de parcelle, qu'il peut composter de manière passive, ou active (retournement et/ou arrosage) pour accélérer le processus et homogénéiser la matière. Le processus peut prendre 6 à 9 mois selon les conditions climatiques et les opérations réalisées.

Mathias Very, salarié pour Microterra explique le rôle du maillon "Microterra" dans la boucle de valorisation : "nous nous occupons de faire le lien entre le producteur de déchets et le monde agricole : prospection, rencontre avec le producteur, prise de commande et mise en place de la livraison, conseil, contrôle réglementaire, et pilotage de l'ensemble des opérations." Ils assurent également le suivi du compostage en passant sur les chantiers pour évaluer la température et l'évolution de la matière.

Le SOLTNER, ouvrage agronomique de référence, décrit un ordre de priorité pour agrader le sol :

- 1) Eviter voire limiter l'érosion du sol (couverture du sol, travail superficiel, barrières physiques comme les haies, talus, bandes enherbées)
- 2) Réguler l'humidité du sol : assainissement en cas d'excès d'eau, techniques d'économie d'eau et irrigation en cas de sécheresse
- 3) Stabiliser la structure et préparer un milieu chimique favorable à l'activité biologique par des amendements calcaïques et humifères.
- 4) Favoriser la bonne structure physique par un travail du sol en temps opportun avec des outils appropriés
- 5) Enrichir le sol en éléments minéraux et organiques : fumure organo-minérale.

# PROJETS DU PAT À VENIR

## Quelles filières alimentaires pour demain ?

30 et 31 octobre 2025

La CCPG a initié une étude conduite par le bureau d'étude Ceresco pour accompagner le territoire sur les filières alimentaires à développer localement dans un contexte de changement climatique (sécheresses, épisodes caniculaires, pluviométrie aléatoire) et des potentiels débouchés. Des entretiens ont été réalisés auprès des maillons de différentes filières agricoles afin d'identifier des perspectives de développement de productions végétales ou animales. En particulier, une dizaine de filières font l'objet de maillons de filière actifs, y compris au niveau des acheteurs : volaille (chair, poule), fruits (kiwi, prune...), agrumes, sésame, légumineuses (pois chiche, lentille verte et corail), etc. Vous serez conviés aux ateliers intermédiaires des 30 et 31 octobre prochains pour vous consulter sur les productions et filières qui vous intéressent.

## Une journée avec Marc Dufumier :

20 octobre 2025

Nous avons le plaisir d'accueillir Marc DUFUMIER sur le territoire pour bénéficier de son regard agronomique de niveau national et international sur l'agriculture locale, et réfléchir ensemble aux perspectives d'avenir. Nous serons accueillis lundi matin au domaine Font Barrière et l'après-midi nous travaillerons avec les partenaires locaux sur les thématiques du renouvellement générationnel et du foncier, ainsi que sur l'agroécologie.

Nous nous intéressons ici au point n°3 : les amendements organiques pour augmenter la quantité d'humus stable dans le sol. Ce dernier va améliorer les propriétés physiques (structure et stabilité), les propriétés chimiques (amélioration du complexe adsorbant et apports d'éléments nutritifs), et les propriétés biologiques du sol (nourriture et support).

Grâce au projet, les agriculteurs du territoire ont accès à une matière organique gratuitement. En 2024, 3 793 tonnes ont été distribuées sur le territoire pour 66 dépôts de broyat dans 7 exploitations différentes. Ce compost est ensuite utilisé pour différents types de productions : arboriculture, viticulture ou maraîchage. La qualité du broyat est importante pour les agriculteurs. Ils reconnaissent que le broyat est relativement "propre", c'est à dire sans déchets ménagers ou plastiques. Ils aimeraient démarrer avec un broyat plus fin, bien que la maille du broyeur ait déjà été affinée à 12 cm de large. Cela permettrait d'avoir un compost plus fin et plus facilement biodégradable.

Auguste Boudinaud, consommateur régulier de compost pour son exploitation depuis de nombreuses années, y trouve des intérêts :

- augmenter la matière organique du sol, qui a de nombreux bienfaits ;
- augmenter la réserve utile du sol, en développant le complexe argilo humique ;
- et développer la vie du sol, ce qui permet d'améliorer sa structure.

Ses pratiques sont les mêmes depuis 8-10 ans : il épand entre 15 et 25 Tonnes/ha avec un épandeur à fumier/compost. En parallèle, il sème depuis plusieurs années des couverts végétaux dans ces vignes, notamment des légumineuses. Il témoigne : "Tu vois que les vignes se portent mieux, elles sont plus vigoureuses. La contrepartie c'est qu'il faut contrôler les maladies, surtout en bio donc c'est pas toujours simple à gérer."

Il nous rappelle les points de vigilance à avoir. D'abord, le processus de compostage doit être suivi pour s'assurer que le compost est "mûr" c'est à dire sans effet inhibiteur de la germination (chaleur par exemple), "sain" c'est à dire sans graine d'adventice, de spores ou germes de maladies. Il faut également regarder le rapport C/N (Carbone sur Azote, optimal entre 30 et 50). S'il est trop riche en éléments carbonés, car cela peut déséquilibrer un sol. En effet, la minéralisation du carbone par les micro-organismes du sol consomme de l'azote. C'est pourquoi il faut être attentif à la culture en place et pouvoir rajouter des bouchons d'azote si besoin, surtout les premières années, pour se prémunir des phénomènes de faim d'azote.

## Une expérimentation de parrainage agricole

Pour faciliter le renouvellement générationnel agricole et la reprise des exploitations du territoire, la CCPG prévoit de réaliser une expérimentation : la création de binômes composés d'un parrain (exploitant en place) et d'un filleul (installant en recherche de foncier). Une réunion a été organisée le 11 mars dernier avec les partenaires locaux sur la question foncière (SAFER, Terres de Liens, Addearg). Ils nous ont fait part de leur intérêt pour le projet et de leur souhait d'accompagner les binômes sur les volets foncier, juridique et humain. La CCPG est à la recherche de porteurs de projets et d'agriculteurs pour mener cette expérimentation. N'hésitez pas à nous contacter directement au 07 52 05 31 09.

## Projet Life Climat S.O.U.R.C.E.S

Le projet LIFE SOURCES (Solutions d'Optimisation des Usages et Réflexion Collective sur l'Eau et les Sols), a été récemment sélectionné par la commission européenne et va donc être financé à hauteur de 60% par l'Europe, pour un total de 9 millions d'euros sur 6 ans et pour 36 communes. L'objectif de ce projet est de mobiliser l'ensemble des secteurs du territoire pour le rendre plus résilient par rapport à la ressource en eau. Pour rappel, ce projet a été porté par le consortium d'acteurs suivants : le Syndicat Mixte des Gorges du Gardon, la CCPG, la FD CIVAM, l'EPTB des Gardons, Agroof, la CA30, Agroparistech, et le CPIE du Gard. Nous vous tiendrons au courant des avancements et vous solliciterons pour participer aux différentes actions agricoles prévues.



Pour constituer de l'humus, il faut que le compost soit suffisamment riche en lignine, car c'est sa dégradation qui va constituer des composés phénoliques qui vont s'assembler en polymères et se stabiliser. Une partie de l'humus stable est formé par synthèse microbienne, d'où l'importance de maintenir une vie du sol conséquente. L'humus stable se minéralise assez rapidement, c'est pourquoi il faut maintenir les apports fréquents.

Auguste nous explique qu'il faut avoir une vision à long terme, s'organiser sur 3-4 ans minimum pour que cela fonctionne.

# Un grand monsieur du monde agricole nous a quitté

Claude Segalas était une personnalité connue et reconnue dans le milieu agricole local, un homme de caractère et de valeurs.

Passionné d'arboriculture, partisan des variétés savoureuses et de la biodiversité, il était aussi engagé pour fédérer les agriculteurs autour de projets communs. Elu président du canton d'Aramon de la FDSEA et administrateur de la fédération nationale des producteurs de fruits, il s'est battu pour défendre l'intérêt de l'ensemble des agriculteurs en les fédérant. Ainsi, il a plaidé pour des projets collectifs comme une boutique de producteurs dans les années 2000, la coopérative fruitière Conserve Gard, ou en défendant coûte que coûte la valorisation du canal de Beaucaire, qui était bénéfique à tous.

Depuis son installation en 1973, Claude et Juliette ont su tenir bon face aux caprices des éléments et des marchés agricoles, et construire une exploitation admirable (presque un verger conservatoire) où le beau dialogue avec le bon.

S'il s'emportait en abordant certains sujets, il retrouvait le sourire en se plongeant dans ses vergers. Il aimait partager sa passion des bons fruits avec les autres, et était toujours prêt à accueillir du monde à son Mas.

Il disait que la clé pour la survie du monde agricole, c'était la fédération des agriculteurs entre eux, autour d'une vision collective, et déplorait que cela ne soit pas assez le cas. Il nous avait confié : "Il ne faut pas chercher à nuire à son voisin. Le jour où les agriculteurs auront compris ça, on aura changé la face du monde".

*Ces propos ont été recueillis auprès de Juliette Segalas*



## ÉVÈNEMENTS PAT :

20/10

L'agroécologie avec  
Marc Dufumier

30/10 et 31/10

Les filières alimentaires  
locales avec Ceresco

25/11

Le compostage à la ferme  
avec Microterra

13/12

Les Haies multistrates  
avec Evelyne Leterme

- **lundi 20 octobre** : Journée locale de l'agroécologie avec Marc Dufumier, qui nous fait l'honneur de sa présence sur le territoire. Au programme : matinée technique sur le domaine Font Barrielle avec la famille Gourgeon (Comps-Montfrin) et après midi sous la forme d'une conférence-débat et d'ateliers thématiques (au foyer de Fournès)
- **jeudi 30 octobre après-midi à Montfrin et vendredi 31 octobre matin à Valliguières** : Premiers retours de l'étude menée avec Ceresco pour savoir vers quelles productions agricoles s'orienter actuellement, dans un contexte de changement climatique et d'instabilité des marchés agricoles.
- **mardi 25 novembre** : Matinée de démonstration sur le compostage à la ferme avec Microterra
- **samedi 13 décembre** : Journée locale sur l'arboriculture agroécologique avec Evelyne Leterme, pour comprendre l'intérêt de pratiques agroécologiques en arboriculture fruitière et leur mise en œuvre avec un focus sur les haies fruitières multistrates

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

Terroirs du Pont du Gard - octobre 2025

Adresse : 21 bis avenue du Pont du Gard 30210 Remoulins

Tél : 04 66 37 67 67 - [www.cc-pontdugard.fr](http://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, références selon les photos

Carte : ©Communauté de Communes du Pont du Gard

Tirage : 700 exemplaires

Contacts utiles  
à destination des  
agriculteurs :



Contact PAT :

Julia Chatal

[j.chatal@cc-pontdugard.fr](mailto:j.chatal@cc-pontdugard.fr)

07 52 05 31 09

Contact PCAET :

Ophélie Grandemain

[o.grandemain@cc-pontdugard.fr](mailto:o.grandemain@cc-pontdugard.fr)

07 52 08 36 42