


ACTUALITES
FORMATIONS
TECHNIQUES
COMMERCIALISATION

Editorial

Dans la fraîcheur matinale, les premiers rayons du soleil nous préviennent que « ça va mordre » aujourd'hui ! Dans Collongues qui se réveille, les oiseaux font un barouf d'enfer, totalement concentrés à pourvoir la nourriture de leurs nouvelles progénitures tout juste sorties de l'œuf et déjà gargantuesques, c'est que ça bouffe un jeune piaf ! Vous n'avez qu'à discuter avec des parents mésanges ! Ils vous diront que chaque petit se baffe plus de 100 larves et insectes/jour, et ils sont quatre, cinq, voire six à ouvrir leurs larges becs au moindre mouvement à proximité du nid.

Heureusement, ils sont bien planqués, car dans quelques heures, il devrait y avoir un peu plus d'animation que les autres jours, d'ailleurs quelques camionnettes attendent patiemment. J'aperçois Christophe entouré des senteurs d'huiles essentielles, puis arrivent les jeunes du comité des fêtes, puis Nolwenn, Cécile, Arielle et Vincent, accompagnés de « potes » bénévoles. Ça y est, « ça » déboule ! On sera au moins trois, avec Fabrice qui vient de Villeneuve-Loubet et Manu et Hervé des Jardins de la Siagne. La petite boule se détend doucement à l'intérieur, arrive Julie et ses superbes réalisations en cuir, Pierre aussi a mis sa camionnette au service de la fête et décharge les barnums, qui se montent à l'allure de l'installation des arrivants. Et voilà, ça bouge en tous sens, et tout ça dans un calme où, de temps à autre, des rires, des échanges : « qui veut un café ? Tu peux m'aider à porter mon banc ? Ah ! Salut ça fait un bail... » et le petit village de Collongues se pare de petits chapiteaux, de parasols, de légumes, fromages, miels, fruits, œufs, saucissons, farines et même des glaces paysannes !

Woawww ! Le village prend une super gueule et les « locaux » viennent déjà avec de grands sourires et leurs cabas. « Bonjour, c'est génial de faire « ça » chez nous, l'an dernier c'était super, ça s'annonce encore mieux... j'espère qu'on aura pas d'orage ? » En effet, le soleil brûle et déjà quelques nuages noirs à l'horizon... Mais la lentille bleue reste avec les « Bios ». Et malgré quelques prémices, l'orage nous a épargnés, mais pas la chaleur ! J'ai la banane ! Plus de 20 collègues paysans ont fait le déplacement pour tenir leurs stands dans ce village perdu d'une centaine d'âmes, à une vingtaine de kilomètres de Puget-Théniers. A peine moins de stands associatifs et artisanaux, couteaux sculptés, poterie, cuir, réalisations en bois « fée main », peintures, bijoux.... Ça commence déjà à sentir la « popote » lorsque les premiers visiteurs lourdement chargés délestent une partie de leurs trésors acquis dans leurs voitures, le parking n'est qu'à 50 mètres, et on revient visiter. Sentir et tester les alchimies de Marie-Jo, ou encore se reprendre une barquette de cerises ou de fraises d'Aymeric et Vanessa, ou d'Agnès et Renaud, y'avait le choix.

Tout le monde a le sourire et prend son temps, via la buvette de temps à autre. Les mêmes peuvent faire un tour à dos d'âne ou simplement découvrir l'immédiat proche du village, de l'espace et pas de circulation -ça c'est un dimanche à la campagne-. Après les discours officiels et l'apéro offert par la municipalité, un repas bio concocté par les jeunes du comité des fêtes de Collongues, donnait l'occasion, à ceux qui avaient réservé, de se retrouver à l'ombre du chapiteau. Les autres achetaient des casses croûtes paysans, ou simplement des produits pour une « merenda » à l'ombre d'un arbre ou dans un carré d'herbe. Le lendemain, je croise une dame à Collongues qui me dit : « ça fait rudement plaisir d'avoir affaire à des paysans responsables, vous avez vu ? Ils ont rangé et nettoyé tellement bien, qu'on croirait que rien ne s'est passé ! Chapeau ! » Stéphanie, une autre dame de Collongues nous a servi de photographe, ses photos sont superbes et Nolwenn vous en proposera certainement. Alors, on dit, à l'année prochaine, et si vous avez autour de vous des artistes, artisans ; ou inventeurs d'alternatives, donnez leurs coordonnées à Agribio et chargez vos mères, vos légumes, vos poules et venez passer un dimanche à la campagne, l'occase est trop bien, et en plus, on vend !

Charles Wirth, vice-Président d'Agribio 06



L'AIDE AU MAINTIEN BIO : C'EST FINI...OU PRESQUE

Les dernières nouvelles de notre part que vous aviez eues concernant l'aide au maintien MAB de la nouvelle programmation PAC 2015-2020 étaient qu'elle serait réservée aux filières maraîchage, légumes de plein champs, arbo et PPAM hors lavande et ci, et pour les parcelles converties depuis moins de 10 ans.

Etant donné que même avec ces restrictions le budget n'allait pas suffire et que cela créait une forte disparité entre les agriculteurs bio de la région (puisque les autres filières n'auraient eu droit à rien), étant donné surtout que l'enveloppe pour l'aide à la conversion n'est pas suffisante non plus et que l'idée est quand même de la privilégier par rapport à l'aide au maintien, la Région avait décidé la semaine dernière de supprimer complètement cette aide et d'en récupérer le budget pour l'aide conversion. C'est donc ce qu'il va se passer, à la nuance près que la suppression complète de cette aide n'est pas autorisée par l'Europe. Par conséquent pour rester dans les clous tout en consacrant un minimum de budget à la MAB, la Région PACA ne l'ouvre que sur les zones de captage prioritaires (donc zones éligibles très limitées) et ce sur toutes les filières. Bien évidemment nous n'avons pas encore la confirmation officielle de tout ceci... mais les textes officiels devraient suivre.

C'est une très mauvaise nouvelle pour les agriculteurs bio des filières ci dessus qui venaient de faire leur déclaration PAC pensant toucher cette aide. Croyez que nous sommes bien navrés de tout ceci, et que Marie Maurage (Présidente de Bio de Provence) et Christophe Bauvineau (Directeur de Bio de Provence) ont pourtant bataillé depuis un an et demi pour que la Région augmente l'enveloppe dont l'insuffisance était bien connue depuis le début (d'où de nombreuses lettres, la pétition cet automne, la mobilisation au Tech&bio...),

Source Bio de Provence

LE BUSINESS EST DANS LE PRÉ

C'est bien connu : le bonheur et l'amour sont dans le pré. Ces images bucoliques nourrissent notre imaginaire, pourtant, depuis des décennies, le monde agricole ne cesse de subir une brutalité quotidienne : celle des marchés. Cette réalité a des retombées concrètes dans nos champs et nos assiettes.

S'appuyant sur quinze ans d'expériences associatives et professionnelles, Aurélie Trouvé retrace ici de façon pédagogique l'essor de l'agro-business et sa mainmise sur l'alimentation. Comment les multinationales et les fonds financiers en ont fait un instrument de profit, détruisant au passage l'emploi et la nature tout en utilisant des slogans pseudo-écologistes, voire éthiques. Mobilisations contre la ferme des 1 000 vaches et le barrage de Sivens,

contre les OGM et l'accord transatlantique, réquisition de terres, développement du bio, de circuits courts ou de coopératives locales... Le business est dans le pré veut plus que jamais témoigner des luttes et alternatives qui transforment déjà nos façons de produire, de consommer et d'échanger.



Aurélie Trouvé, 35 ans, est ingénieur agronome, maître de conférences en économie et spécialiste des questions agricoles et alimentaires. Elle a été coprésidente d'Attac France de 2006 à 2012 et copréside son Conseil scientifique.

FOIRE «BIO&LOCAL, C'EST L'IDÉAL»

Cette année, la Foire «bio&local, c'est l'idéal», se tiendra pour la 4^{ème} année consécutive au lycée horticole d'Antibes, le **dimanche 20 septembre**, de 9h à 18h. Nolwenn vous a fait déjà fait parvenir les bulletins d'inscription, n'hésitez pas à vous inscrire rapidement. Lors de cette journée, se déroulera autour du marché de producteurs (près de 50 agriculteurs bio du département) des animations, des conférences, de la musique et des stands associatifs qui sensibiliseront les visiteurs au développement durable.

Au programme de la journée :

14h00 : Projecton débat : «Ceux qui sèment» réalisé par Pierre Fromentin et l'association Agro et sac à dos

Nouveauté cette année du **Théâtre !**

14h15 : Pièce de théâtre par le Théâtre National de Nice : «Anima Mundi», work in progress de et avec Renato Guiliani.

15h30 : Conférence « Tout va s'effondrer, préparons la transition » de Pablo Servigné, chercheur indépendant.

Et toujours des jeux en bois pour petits et grands, une ambiance musicale servie par Cercolo, un espace «Restauration/Buvette» réalisé par les partenaires d'Agribio 06, des visites du potager bio par les élèves du lycée horticole et du CFA/CFPPA...

Pour toutes questions et compléments d'informations, vous pouvez joindre Nolwenn au 04 89 05 75 47 ou par mail à agribio06communication@gmail.com



TRAITER EFFICACEMENT LA MOUCHE DE L'OLIVE AVEC L'ARGILE BLANCHE

Suite à la récolte catastrophique de 2014 endurée par une majorité des oléiculteurs de PACA, tous modes de production confondus, et parce que certains oléiculteurs ont su faire la preuve de l'efficacité de l'argile blanche, voici un petit rappel de l'intérêt, des règles d'usage et de coût.

Quelle argile ?

Nous parlons ici de la kaolinite calcinée (argile blanche), qui est la plus efficace (comparée à l'argile verte ou grise) et donc la plus couramment employée. Elle a subi une calcination à très haute température améliorant ainsi ses capacités de résistance au lessivage, aux chocs thermiques et aux UV.

Comment agit-elle ?

L'application agit mécaniquement comme une barrière minérale qui perturbe le comportement de la femelle (difficultés d'identification de la plante hôte (couleur modifiée, composés volatiles bloqués), action répulsive pour le dépôt des oeufs).

Quelle efficacité ?

Si elle est bien positionnée, l'argile blanche peut permettre 70 à 80% de réduction de dégâts, même en cas de forte pression de mouche (situations des années 2011 et 2014). Dans ces cas de forte pression, un ou des traitements complémentaires au Spinosad (Synéis appât) peuvent être effectués, plutôt en fin de saison (en respectant le délai avant récolte de 7 jours). Limiter toutefois au maximum l'utilisation de cet insecticide qui a des effets négatifs sur beaucoup d'auxiliaires, et qui peut développer des résistances chez la mouche.

Comment l'utiliser ?

- Application en présence simultanée de mouches et de fruits (pas avant mi-juin). Le plus sûr est de surveiller vos parcelles avec des pièges à phéromones et au minimum de suivre les bulletins de santé du végétal ou les avertissements de votre groupe-ment oléicole.

- 1^{ère} application à 50 kg/ha (avec Sokalciarbo, la seule homologuée à ce dosage pour le premier passage). Le volume de bouillie appliquée dépend de la taille de vos arbres et doit assurer une bonne couverture du feuillage et du fruit sans perte au sol (généralement 1000 litres/ha).

- Renouvellement à 30 kg/ha (avec Sokalciarbo ou Argical) dès qu'on voit à l'œil nu des zones de l'olive non couvertes par l'argile du fait du grossissement du fruit ou du lessivage

par une pluie ou du vent qui agite les feuilles et fait tomber l'argile.

- Couverture permanente tout au long de la période d'activité des femelles (jusqu'à la récolte certaines années). Surveiller surtout au mois d'août pour traiter avant la reprise des vols.



Matériel et bonnes pratiques de pulvérisation

Par rapport à l'abrasivité des argiles, exclure les pulvérisateurs équipés d'une pompe à piston, et utiliser uniquement des buses en céramique. La pression de travail pour obtenir une bonne qualité de recouvrement du végétal doit être de 8 à 10 bars permettant des gouttelettes fines et limitant la dérive et le ruissellement. Le volume de bouillie doit être adapté au volume foliaire du verger : de 800 à 1500 litres / ha. La qualité de recouvrement du végétal est primordiale. Il est conseillé de croiser les applications par rapport au passage précédent. Soigner les hauts de frondaison.

Préparation de la bouillie et application :

Mettre un masque en manipulant les sacs. Vérifier la propreté des filtres et buses. Mélanger, si possible, l'argile dans quelques litres d'eau avant de diluer la bouillie obtenue dans le pulvérisateur. A défaut, diluer l'argile dans la cuve contenant les 2/3 du volume

d'eau et sous agitation forte. Une fois la bouillie homogénéisée, ajouter le volume d'eau restant.

Procéder à l'application aussitôt la bouillie homogénéisée.

Maintenir l'agitation dans la cuve pendant l'application.

Ne pas laisser stagner de la bouillie sans agitation, même un fond de cuve.

Procéder au rinçage à l'eau claire du circuit et de la cuve dès la fin de l'application.

Ne pas négliger le nettoyage du pulvérisateur...

Argical Pro (Origine Aquitaine)

Composition affichée Kaolin 99 %, anatase,

Dose homologuée 30 kg/ha, Maxi 6 applications à 30 kg/ha, soit 180 kg/ha/an. Le délai avant récolte est de 28 jours. Le coût moyen est de 1,50€ht/kg, soit 45€ ha pour un passage à 30 kg

Sokalciarbo WP (Origine Bretagne)

Composition affichée : Kaolin 100 %
Dose homologuée: 1^{ère} application à 50 kg/ha puis 5 applications à la dose de 30 kg/ha

6 applications maxi, soit 200 kg/ha/an, sans délai avant récolte avec un coût moyen est de 1,40€ht/kg, soit 42€/ha pour un passage à 30 kg

Source : fiche « Ressources » « Argiles en arboriculture »
Rédaction Bio de Provence

SATORIZ le bio pour tous !

VOS MAGASINS BIO À ANTIBES ET MANDELIEU

SATORIZ MANDELIEU

OUVERT DE 9H À 19H30
DU LUNDI AU SAMEDI

85, ALLÉE LOUIS BLÉRIOT
06 210 MANDELIEU
TEL. : 04 93 90 97 76

SATORIZ ANTIBES

OUVERT DE 8H30 À 19H30
DU LUNDI AU SAMEDI

CHEMIN SAINT-BERNARD
06220 VALLAURES
TEL. : 04 97 21 31 18

www.satoriz.fr

LA RÉGLEMENTATION

AUTORISATION PROVISOIRE POUR LE PYRÉVERT

Le Pyrèvert (société Valagro France) est composition de pyrèthre (= pyrèthrine) à 18.6 g/L. Cet insecticide est extrait des fleurs de *Chrysanthemum (Pyrethrum) cinerariaefolium* et qui ne contient pas de butoxyde de pypéronyl. Comme en 2014, le Pyrèvert vient d'obtenir à nouveau une autorisation de mise sur le marché provisoire (AMMP) qui s'applique à partir du 20 mai 2015 pour 120 jours (théoriquement jusqu'au 20 septembre 2015, date à vérifier sur le site e-phy).

Cette homologation provisoire concerne les traitements contre pucerons sur les cultures suivantes : aubergine, piment, poivron, tomate, melon, courgette, concombre,

pastèque, courge, laitue et autres salades, artichaut, chou fleur, chou pommé et chou feuillu, haricot et pois écosse frais, carotte, céleri-rave, fenouil, fraise, oignon et pomme de terre.

Ce produit agit par contact ; il a un effet neurotoxique sur un large spectre d'insectes ; il n'est pas systémique ; il est photosensible (rapidement dégradé par la lumière) ; il est donc essentiel de traiter le soir. Il est conseillé d'appliquer le produit seul et il faut s'assurer que le pH de la solution soit compris entre 6 et 6.5 ; si la solution est alcaline, il convient d'appliquer la bouillie rapidement.

Plus d'information sur la fiche 'spécial 'Pyrèvert' rédigé par le GRAB (mai 2015).

LA LISTE DES INTRANTS UTILISABLE EN BIO

La liste des produits phytosanitaires autorisés en AB sur cultures **marâchères** et fraise a été réactualisé en mars 2015 par Sara FERRERA (CA 84), avec la collaboration du GRAB, de l'APREL, des CETA et des CA06/13/84. Elle est jointe au bulletin d'info et disponible, ou sur simple demande à notre bureau. D'autre part, une nouvelle mise à jour du Guide des **produits de protection des cultures** utilisables en France en Agriculture Biologique, vient d'être validée par le CNAB / INAO* du 6 octobre 2014 (Elle est jointe au bulletin d'info et disponible sur simple demande à notre bureau).

DERNIERS RÉGLEMENTS MODIFIANT LE REGLEMENT CE N°889/2008

Règlement d'exécution - (UE) N° 836/2014 de la commission du 31 juillet 2014 portant sur :

- Prolongation de la possibilité d'utiliser des poulettes non bio (avec alimentation et soins véto en bio de 3 j à 18 sem) jusqu'au 31/12/2017.
- Prolongation de la possibilité d'utiliser 5% d'aliments riches en protéines non bio jusqu'en 2017 pour les porcs et les volailles (liste positive d'aliments).

HARMONISATION DES PLANS DE CONTROLES

Depuis une harmonisation des organismes de contrôle fin 2014, chaque organisme applique la même liste de non conformités potentielles et les mêmes sanctions à l'égard des agriculteurs. Cette harmonisation vise à renforcer les systèmes de contrôle ainsi qu'à limiter les inégalités de traitements entre structures certifiées. Les types de manquements et mesures appliqués sont de trois niveaux :

- **Manquements n'altérant pas le caractère biologique des produits** : il s'agit d'une simple demande de remise en conformité, sans mesure associée, ou entraînant une mesure ne pouvant être supérieure à un avertissement.

- **Manquements altérant le caractère biologique des produits, de type « irrégularité »** : il s'agit d'un déclassement de la

production dans le circuit conventionnel (couplé ou non à un avertissement). Dans certains cas, des irrégularités pourront faire l'objet d'une suspension partielle de certification.

- **Manquements altérant le caractère biologique des produits, de type « infraction »** : il s'agit d'une suspension ou d'un retrait de l'habilitation. Dans certains cas, des irrégularités pourront faire l'objet d'une suspension partielle de certification.

Dans tous les cas, une mesure renforcée est prévue en cas de récurrence et un même manquement peut donner lieu à plusieurs mesures. Le contexte est pris en compte par l'organisme certificateur afin de minimiser ou d'aggraver les conséquences de ces manquements.

Qualité des contrôles

Tous les ans, les organisations professionnelles (FNAB/Coop de France/Synabio/Synadiet) rencontrent les organismes certificateurs, afin d'échanger sur la qualité des contrôles. Voici un questionnaire à compléter pour résoudre les problèmes :

<https://fr.surveymonkey.com/s/QSQH7PZ>

La réponse est attendue pour le **20 juin 2014**.

La réponse à ce questionnaire est particulièrement importante, notamment dans le cadre de la révision du règlement bio européen et des enjeux relatifs au contrôle.



DISTRIBUTEUR CERTIFIÉ
BIOLOGIQUE DEPUIS 1983

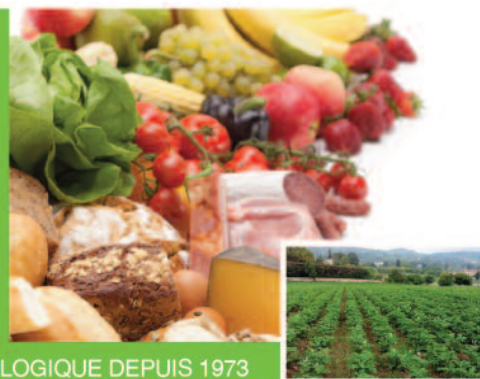


SERVICE R.H.D.
Tél. 04.92.42.34.50
Fax 04.92.42.34.58
collectivite@naturdis.com

SERVICE DÉTAILLANT
Tél. : 04 92 42 48 48
Fax : 04 92 42 48 44
commande@naturdis.com

57 bd Marcel Pagnol
06130 GRASSE
www.naturdis.com

PRODUCTEUR BIOLOGIQUE DEPUIS 1973



SALON ACROPOLIS

En partenariat avec la Fédération Départementale des Cafetiers Restaurateurs de la Côte d'Azur, Nice-Matin, l'Association française des Maîtres Restaurateurs, la CCI Nice Côte d'Azur, Flair Évolution, la Fédération des Maîtres boulangers et boulangers pâtisseries 06, l'Office du tourisme de Nice, Label cuisine Nissarde et Les Toques Brulées, le Salon FESTIF de la Cuisine, des Saveurs du Monde et des Arts de la Table se déroulera les **vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 octobre 2015** au Palais des Expositions de Nice.

Dans le cadre de ce salon, différents "Villages", notamment un Village du Chocolat, un Village des Chefs, un Village des

Douceurs, un Village des Saveurs Exotiques, un Village de la forme-diététique, un Village de la Cuisine Niçoise et un Village "Agriculture Biologique" avec la création d'un grand marché bio et local !

Pour le moment, tout est à négocier (prix, espace disponible, équipement...) mais si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à m'envoyer un courriel avec un accord de principe pour que l'on puisse engager des négociations avec eux (plus nombreux vous serez, moins chers seront le coût des stands...).

Plus de détails à <http://www.salondelacuisine.fr>

UN BON AGENCEMENT POUR ATTIRER LE CONSOMMATEUR

Vendre ses produits en vente directe comporte de nombreuses conséquences sur son organisation et la gestion de son exploitation : travail à la ferme, disponibilité de temps, choix des débouchés, personnes disponibles, ...Les **10 commandements à respecter** pour aménager un stand, il est nécessaire d'avoir :

1. Une signalisation parfaite
2. Un accès agréable
3. Un environnement propre mais traditionnel
4. Un stand qui soit un lieu de circulation
5. Un stand qui soit attractif
6. Un stand régulièrement renouvelé
7. Une bonne combinaison des produits présentés (produits de base + produits complémentaires)
8. Une présentation – information des produits
9. Un agencement reflétant l'image de marque des produits
10. Un agencement reflétant une image de qualité

Une formation sur le «**Vendre en direct sur son stand : comment être plus performant ?**» est prévue cet hiver afin de rendre son stand mieux accueillant. Voir en fin de bulletin les dates dans la rubrique formation (programme complet sur www.bio-provence.org)

| Source : Agribio47 et ERF Conseil |

L'AUTRE BOUTIQUE



« **L'Autre Boutique** », est un magasin pas comme les autres... installé au 26 rue de l'Oratoire, ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h00, dans le centre historique de Grasse. C'est un vrai commerce dédié aux producteurs et acteurs locaux, qui œuvrent pour l'emploi et la commercialisation des produits responsables. Un lieu de formation unique dédié aux métiers de la vente. Une réponse locale à la demande de changement des pratiques de consommation.

Une boutique pérenne

Initié par Créactive 06 il y a 4 ans, le concept de boutique collective et éphémère s'est enrichi d'année en année pour aboutir à une action collective organisée et expérimentée garante du succès de la démarche. C'est le fruit d'un travail collectif entre cinq acteurs du territoire du Pays de Grasse, regroupés autour des pratiques et des valeurs de l'Economie Sociale et Solidaire :

- la couveuse d'entreprises Créactive 06 qui est à l'origine du projet,
- le chantier d'insertion Résines Estérel Azur, porteur du chantier spécifique « Commerce de proximité »,
- la scop EticWeb, spécialiste des nouveaux usages des technologies de la Communication,
- le producteur Bio La Ferme Saint Jean
- l'association Le Serpentin qui favorise l'insertion de personnes handicapées
- l'association Arom'alliance Azur qui rassemble des producteurs et acteurs locaux de la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales

De nouveaux produits bio locaux

Ils recherchent à enrichir leur étal par des produits bio et locaux. Si vous êtes intéressés pour approvisionner leur magasin par vos productions vous pouvez les joindre au 07.82.20.89.67 ou via leur site internet : <http://autreboutique.fr>



LES FORMATIONS

Septembre

15 et 16 : **Plantes bio indicatrices** : indicateur de la fertilité d'un sol
23 et 24 : Apiculture bio : élevage de reines
23, 24 et 25 : Culture de **spiruline** naturelle intégrée
29 et 30 : Rénover les murs en pierres sèches

Octobre

6, 7 et 8 : Culture des **fruits rouges bio**
13 : Faire ses **plants bio**
14 : gestion des **ravageurs et maladies** en maraichage bio

Novembre

3 et 4 : **Transformation des fruits bio** (confitures, sirops,...)
17 et 18 : Améliorer son **irrigation**
12, 13 novembre et 10 décembre : **Elevage bio** (thème à définir ensemble)
24 : Entretien et réparation de la **petite mécanique agricole** (débroussaileuse, motoculteur,...)
date à définir : Quelles réglementations pour la vente directe de **PPAM** et les préparations à base de plantes ?

Décembre

1^{er}, 2 et 3 : Intégrer la **permaculture** dans son ensemble agricole
4, 11 et 18 : **Vendre en direct** sur son stand : comment être **plus performant** ?

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins et attentes pour les prochaines formations. Elles sont **gratuites** pour les agriculteurs, porteurs de projets, conjoints collaborateurs et cotisants solidaires, grâce au fond de formation **VIVEA**.

Vous pouvez retrouver l'ensemble des programmes des formations sur notre site : www.bio-provence.org ou www.inpact-paca.org ou www.vivea.fr



Inscriptions obligatoires auprès de Cécile ROQUES au 06 66 54 07 96 ou 04 89 05 75 47



ÇA SE PASSE PAR ICI!

Démonstration de matériel,

La société Terratek viendra le **22 septembre**, de 10h à 12h, présenter son matériel de déshebage à Villeneuve-Loubet, chez Fabrice Leroy. Elle fera une démonstration de désherbage sur les cultures en place. N'hésitez pas à venir découvrir leur matériel innovant avant le salon tech'nbio.

Tournées techniques en maraichage bio par Catherine Mazollier sur terrain, le **1^{er} juillet** et le **9 septembre**. Toute personne intéressée peut suivre les visites, et si vous êtes intéressés par sa venue sur votre terrain, n'hésitez pas à nous en faire part.

Portes ouvertes **GRAB**

en légumes biologiques à Avignon, le **mardi 30 juin** à 17 heures. Au programme :
- Cultures sous abris : bandes fleuries dans et entre les tunnels, variétés de poivron carré et de patate douce, impact des engrais verts d'hiver sur melon
- Cultures de plein champ : Test de produits contre pucerons sur melon, variétés de petite courge et de tomate traditionnelle.

Portes ouvertes légumes au Ctifl à Bellegarde (30) le **jeudi 2 juillet**, tél: 04 66 01 10 54 - www.ctifl.fr

SALON TECH&BIO

Prenez date : le salon Tech & Bio se tiendra les 23 et 24 septembre 2015

Organisé tous les deux ans par les Chambres d'agriculture de France, le prochain salon Tech et Bio aura lieu à **Bourg-les-Valence**, dans la Drôme.

Outre les démonstrations en plein champ, les conférences et le village des exposants, ce salon 2015 mettra l'accent sur les initiatives réussies pour préserver l'eau en quantité et en qualité. A travers cet événement, vous pourrez trouver une panoplie de solutions innovantes et performantes, un accompagnement de spécialistes, des rencontres de fournisseurs et un partage d'expériences à tous les niveaux : formation, conversion, production, transformation et valorisation.

Plus d'information sur : <http://www.tech-n-bio.com/>



Association AgriBio 06 Box 58 - MIN fleurs 6 - 06296 NICE cedex 3 -
Tel: 04 89 05 75 47 - www.bio-provence.org

Directeur de publication : Christian Carnavalet - juin 2015 - gratuit ISSN 2112-3101 -
Crédit photo : Agribio06

Avec le soutien de :

