

# Terroirs

Du Pont du Gard

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



## DANS CE JOURNAL

### Semestre précédent

- sélection du PAT
- Journée agricole locale au Pont du Gard
- Du bœuf local dans nos cantines
- Un printemps exceptionnel
- Job dating avec l'ANEFA
- Des fruits ultra-locaux dans nos cantines
- Forum PCAET et projet réemploi

### Zoom local

Qui sont les vigneron diversifiés du territoire ?

### Les projets PAT en route :

- Carte des produits locaux : Gardon le local !
- Du local dans les crèches qui cuisinent

### Zoom projet

Une cuisine centrale pour le territoire

### Les projets PAT à venir :

- Compostage à la ferme
- Vers de nouvelles filières alimentaires ?
- Besoin de services en communication ?
- Gain de valeur ajoutée sur vos produits

## DES PROJETS ?

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez un projet ou des informations qui pourraient concerner l'agriculture ou l'alimentation du territoire. Si vous êtes élus, n'hésitez pas à participer aux Groupes de Travail PAT. Plus les agriculteurs se mobilisent, meilleure sera la représentation du monde agricole.

## SANS VOUS, PAS DE PAT

Merci pour votre soutien et votre participation au PAT. Merci de nous recevoir sur votre exploitation, de prendre le temps d'échanger avec nous, de venir aux événements organisés. Les agriculteurs sont au centre des démarches et projets PAT, c'est pourquoi nous vous sollicitons tant sur l'amont que sur l'aval de la production agricole.



## INSCRIVEZ-VOUS POUR RECEVOIR LE PROCHAIN JOURNAL ET SUIVRE LE PAT



Vous pouvez également nous appeler au : 07 52 05 31 09

**pas d'inscription = pas de prochain numéro dans votre boîte aux lettres**

# SEMESTRE PRÉCÉDENT

## Notre PAT a été sélectionné !

Un dossier complet de présentation de notre PAT a été remis au Ministère de l'Agriculture en janvier 2024. Nous avons été sélectionnés en mars dernier avec 23 autres lauréats nationaux dans le cadre du Programme National Alimentaire 2023-2024. L'enveloppe de 100 000 € décernée par ce prix assurera le financement du poste de chargé de mission PAT pendant 3 ans. Après avoir été labellisé en juin 2023, il est maintenant officiellement considéré comme un PAT en émergence.



Remise de prix au Salon de l'Agriculture

Comme nous le faisons depuis un an et demi, nous pourrions continuer à mener des actions sur le territoire avec pour objectif de mieux manger et mieux produire. Bien qu'émergent, notre PAT a mené beaucoup d'actions concrètes depuis le début du projet. Rien de tel que le concret pour s'immerger dans le territoire et espérer tendre dès maintenant vers un accès pour tous à une alimentation locale, saine et de qualité.

## 21 mars 2024 : Une journée pour l'agriculture locale au Pont du Gard

### La presse en parle



La CCPG a organisé en mars dernier une journée technique conviviale à destination du monde agricole sur le thème : "Gagner en résilience pour faire face aux sécheresses : la clé de sol". Sensibles aux difficultés du monde agricole et désireux de l'accompagner, les élus de la CCPG ont décidé de mobiliser pour l'occasion des ingénieurs nationalement reconnus : Konrad Shreiber, Alain Canet et Hervé Coves, qui appartiennent à divers réseaux agricoles tels que La Belle Vigne ou la Vache Heureuse. Des agriculteurs locaux (Claude Segalas et Tibo Keroas), des conseillers de différentes structures techniques locales telles que la Chambre d'Agriculture du Gard (Yves Noué et Cyril Cassarini) ou la Fédération des CIVAM du Gard (Caroline Garrigues) sont également intervenus lors d'une table ronde.

Cette journée a connu un vif succès avec **180 participants** et de nombreuses félicitations pour cette initiative. Cette journée a été en partie financée par l'Agence de l'Eau Rhône méditerranée Corse.

### Un grand merci

Nous voulons remercier Charles Soulier pour son soutien dans l'organisation, ainsi que Claude Segalas, Thibault Kerhoas, Caroline Garrigues, Yves Noué et Cyril Cassarini pour leur participation à la table ronde. Merci aux élus de la CCPG pour leur investissement et leur soutien.

### La suite ?

Nous avons proposé aux agriculteurs présents un temps d'échange pour envisager la suite à donner à cette journée, et peut-être créer un groupe d'expérimentation agricole local. Cela a donné lieu au café agricole du 14 mai, espace d'échange informel où chacun a pu s'exprimer sur les projets du PAT.

"Il faut coûte que coûte rendre notre agriculture attractive. Une agriculture sur laquelle les agriculteurs reprennent la main, une agriculture déterminée, profondément humaine et vivante, et porteuse d'espoir."

Pierre PRAT, président de la CCPG

### 3 Messages à retenir

- couvrir son sol
- le nourrir de matière organique
- favoriser la vie en son sein

Pour cela, combiner différentes pratiques agroécologiques selon son contexte local. Contactez nous pour recevoir le diaporama de la matinée : [pat@cc-pontdugard.fr](mailto:pat@cc-pontdugard.fr)





# Du bœuf local dans nos cantines !

Mardi 5 mars, la Communauté de Communes du Pont du Gard et les communes du territoire ont été invitées à une journée de visite de l'atelier de découpe d'Alazard et Roux à Tarascon, attenant à l'abattoir en SICA. L'après-midi, les participants ont pu visiter l'élevage de Mr Labourayre (éleveur dont le siège est sur le commune de Meynes) en présence d'un autre éleveur partenaire de la démarche, M. Allemand. Cette journée s'inscrit dans une collaboration durable avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective : Alazard et Roux, Terres de Cuisine et les éleveurs.

## Les résultats de l'action ?

Ce travail commun a porté ses fruits, depuis septembre dernier nous avons pu organiser 5 services de bœuf 100% ultra-local dans les cantines (écoles et crèches) du territoire qui font partie du groupement d'achat.

## La suite ?

La CCPG a poursuivi cette action du "manger local". Ainsi, les arboriculteurs de notre territoire ont été contactés et en fin d'année scolaire, des fruits Bio, produits chez nous, ont pu régaler les enfants de crèches et des écoles élémentaires. Les retours de ces expérimentations sont très positifs.

## L'objectif de la CCPG ?

Intégrer plus de viande locale dans l'assiette des enfants du territoire tout en faisant travailler les éleveurs locaux.



## Un printemps exceptionnel l'exception climatique de plus en plus fréquente

D'après météo France, ce printemps s'est classé au 4e rang des printemps les plus pluvieux jamais enregistrés (derrière celui de 2001, 1983 et 2008). Dans le Gard, c'est entre 2 à 3 fois la pluviométrie des normales de saison. Ce printemps a également vu un déficit d'ensoleillement de près de 20 % sur la France (moins marqué dans le Gard). Malgré la pluie et le manque de soleil, côté température, il se termine au-dessus des normales de saison, avec une anomalie de +0,8 °C par rapport aux normales 1991-2020.

Ces écarts étaient déjà mis en avant dans l'étude Eau et Climat 3.0 commanditée par le département et réalisée par BRL ingénierie : ils soulignent une augmentation moyenne de la température dans notre secteur entre 1959 et 2018 allant de +0,7°C en hiver jusqu'à +2,4°C en été. Ils observent une extrapolation des variations saisonnières, avec une diminution des pluies l'hiver et l'été, et une augmentation à l'automne.

Cette étude explique que "l'ensemble des projections climatiques nous indiquent une augmentation généralisée des températures par rapport à la période de référence". Dans le scénario le plus pessimiste (cas où les émissions de GES à l'échelle globale ne sont pas stabilisées), l'augmentation de la température moyenne du Gard serait d'environ +0,5 °C par décennie. Par contre, ils indiquent que: "il n'est pas possible d'établir de manière consensuelle des tendances d'évolution du régime des précipitations dans le Gard à l'horizon milieu de siècle." . On peut cependant s'attendre à des températures et pluviométries de plus en plus erratiques.

## Job dating avec l'ANEFA au lycée agricole de Meynes



Le 23 avril s'est tenu un job dating agricole dans le nouvel internat des filles du lycée agricole de Meynes. Cet événement, organisé par l'ANEFA du Gard en collaboration avec le relais emploi de la CCPG, a connu un grand succès pour une première puisque 7 exploitations ont pu rencontrer de nombreuses personnes selon leurs postes à pourvoir. Au total, cet événement a pu accueillir une trentaine de demandeurs d'emploi.



# Des fruits ultra-locaux dans nos cantines !

Nous avons contacté un maximum d'arboriculteurs du territoire pour les convier à un temps d'échange avec les cantines du territoire qui a eu lieu le 23 janvier 2024 en mairie de Montfrin. 10 personnels de cantines ou de mairies étaient présents, ainsi que 5 arboriculteurs.

## L'objectif ?

Tracer ensemble le contour du projet de fruits ultra-locaux dans les cantines.

## Quelles solutions ?

Plusieurs options ont été mises en lumière pour un approvisionnement local en fruits. Ces deux possibilités ont été sélectionnées par les participants :

- Un lieu de dépôt : les producteurs amènent les fruits à la CCPG et on trouve un moyen de livrer les cantines (véhicule CCPG à étudier).
- Négocier avec Terres de Cuisine pour qu'ils s'approvisionnent en fruits chez les producteurs du territoire et livrent les fruits avec la tournée habituelle.

Finalement, les élus ont choisi d'expérimenter ces deux options dès maintenant, tout en travaillant sur le prochain marché de restauration collective et en y incluant la possibilité pour les cantines de s'approvisionner en fruits en direct chez des producteurs. En effet, actuellement les cantines n'ont pas cette possibilité.

## En pratique :

Cette première étape de concertation a donné lieu à une réunion avec les arboriculteurs présents et le prestataire actuel de repas, Terres de Cuisine. Pour qu'une telle expérimentation voit le jour, le prestataire a souhaité que les fruits soient 100% Bio et que la CCPG assure la livraison.

Nous avons convenu de deux livraisons :

- cerises Bio le 23 mai 2024
- abricots Bio le 13 juin 2024

Les livraisons se sont très bien passées : le personnel de cantine était ravi de recevoir des produits ultra-locaux et a joué le jeu de la communication en mettant en avant les affiches imprimées pour l'occasion, en en parlant aux parents et en acceptant d'être pris en photo. Nous avons fait une vidéo pour l'occasion disponible sur le site de la CCPG.



## Forum PCAET et projet réemploi

Suite à un intérêt fort du territoire, la Communauté de communes du Pont du Gard souhaite créer une filière de réemploi des bouteilles en verre sur le territoire. Pour ce projet, nous pourrions bénéficier d'un accompagnement technique et de l'expérience d'Oc'Consigne. Le mercredi 24 avril matin, producteurs (vins, jus, bières), points de collecte (points de vente, restaurants), et élus se sont réunis pour lancer cette démarche collectivement. En effet, la filière fonctionnera localement si l'ensemble des acteurs de la boucle se mobilisent : entreprises de transformation et de vente, CHR (cafés, hôtels et restaurants), épiceries, commerces alimentaires, GMS (grandes et moyennes surfaces). L'atelier a permis d'identifier les freins au passage à la consigne sur le territoire, notamment le frein financier, et de convenir du plan d'action suivant :

- L'identification de leviers de financement pour absorber le potentiel surcoût de lancement de la démarche : les appels à projet des éco-organismes (Citeo, Adelpho, Leko) et le financement «pack zéro emballage» de la Région.
- La mobilisation des acteurs volontaires pour être accompagnés et financés dans l'implantation de la filière (une dizaine d'acteurs prêts à passer au réemploi sur le territoire)
- La phase opérationnelle de mise en place collective, avec les metteurs en marché et les points de collecte

En juin dernier, les fameux appels à projet des éco-organismes sont sortis et la CCPG accompagne les metteurs en marché motivés à construire leur dossier de demande de financements et le déposer avant le 31 septembre (Leko) ou le 1er novembre (Citeo et Adelpho). Nous avons réalisé une réunion le 25 juillet avec les metteurs en marchés intéressés (caves particulières, coopératives, moulins à huile) pour leur donner des conseils pour le dépôt.



Les anciens nous racontent souvent qu'à l'après guerre, les exploitations étaient beaucoup plus diversifiées sur le territoire : elles combinaient souvent maraîchage, arboriculture, céréaliculture et vigne, avec pour une partie des systèmes en polyculture élevage. Ils savaient exploiter les moindres spécificités locales pour en tirer parti avec une culture adaptée qu'ils valorisaient en local mais pas uniquement. Nous avons rencontré des agriculteurs qui n'ont pas abandonné totalement cette diversité, et même misent dessus.

### Rencontre avec Laurent Iampietro, producteur diversifié à Vers Pont du Gard

Comme beaucoup d'exploitants sur le territoire, Laurent a repris une exploitation familiale diversifiée en vignes et vergers. En reprenant l'exploitation après une carrière professionnelle autre, il a misé sur "une exploitation plus petite pour en assurer la gestion seul". Aujourd'hui il possède 2,5 ha de vignes, 3 ha de cerisiers, 1 ha d'oliviers et s'est associé avec d'autres producteurs pour cultiver en commun une parcelle d'oignons de Vers. Il envisage également la plantation d'abricotiers dans les prochaines années, pour garder ses ouvriers saisonniers sur une plus longue période.

La culture de la cerise, autrefois emblème du territoire autour de Remoulins, a perdu beaucoup de producteurs. Cette filière est devenue de plus en plus technique, avec des climats irréguliers, voire extrêmes, et des difficultés pour lutter contre la mouche de la cerise. "Aujourd'hui, il ne reste que les passionnés". Laurent a gardé cette production, mais il a multiplié les variétés pour étaler la période de production (13 variétés). De plus, les anciennes variétés étaient plus adaptées à la vente en circuits longs, mais moins à la vente en circuits courts. Selon lui, il faut également diversifier les variétés au sein d'une même culture pour gagner en résilience à l'échelle de l'exploitation.

La filière oignon de Vers, autrefois connue dans la région a vu un regain avec l'association portée par les producteurs de la commune. Développer des filières alimentaires comme celle-ci, avec l'ensemble des acteurs locaux, c'est un exemple de ce qu'il faudrait mener à l'échelle du territoire.

Il faut dire qu'à l'époque, la tendance était à la spécialisation, et maintenant on leur dit qu'il faut se diversifier. Pour lui, la diversification, c'est d'abord un calcul comptable. Dans la mesure où le climat est de plus en plus aléatoire, il faut faire en sorte de s'assurer un revenu comme on le peut. "Il y a toujours une culture qui va passer à travers, les années où tout marchera il n'y en aura plus".

Si la majorité des exploitations sont maintenant spécialisées, certains ont développé la vigne tout en maintenant un atelier annexe, souvent l'atelier principal de l'époque de leur parents. D'autres ont franchi le pas de la spécialisation en 100% vigne, mais en reviennent, en développant un nouvel atelier annexe. Nous nous sommes penchés sur les raisons qui les poussent à faire ce choix de la diversification.

Pour lui, se diversifier aujourd'hui c'est synonyme de vente directe. En effet, la vente directe permet d'écouler une diversité de produits dans la mesure où la production n'est pas trop importante. Pour les cerises, Laurent est en vente directe à 70%. La diversification, cela se passe également dans les débouchés. Ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier et s'insérer dans différents modes de commercialisation, c'est aussi un moyen de stabiliser et optimiser son revenu. Une piste intéressante à creuser selon lui, c'est de travailler avec les associations d'aide alimentaire, car comme il le dit "il préfère vendre sa production de cerises à un prix plus bas aux associations locales plutôt qu'en circuit long".

### Témoignage d'Eric Trémoulet, producteur diversifié à Montfrin

*"Cette diversité, c'est notre richesse"*

*"Je suis très favorable à la polyculture, en cas de difficultés sur une culture, cela permet de se rattraper sur une autre"*

*"Moi je suis un passionné d'arboriculture, mais l'arboriculture c'est très technique"*

*"Je ne dis pas qu'il faut avoir dix cultures différentes, mais en avoir trois ou quatre c'est bien."*

*"Malheureusement, ce n'est pas du jour au lendemain que l'on se remet en question. Se transformer du jour au lendemain en arboriculteur, ce n'est pas possible"*

Pour lui, la diversification n'est pas nécessairement synonyme de vente directe, même si cette dernière est intéressante. On peut très bien être diversifié et être en circuit moyen voire long. S'il devait se diversifier rapidement, il ferait sûrement du maraîchage, car l'arboriculture n'apporte pas un retour sur investissement rapide.

# LES PROJETS DU PAT EN ROUTE

## Gardon le Local !

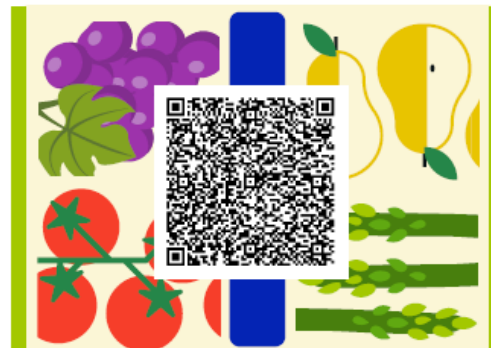
Un des objectifs du Projet Alimentaire Territorial est la promotion des producteurs locaux du territoire, car la meilleure façon de soutenir les agriculteurs du territoire, c'est avant tout d'acheter leurs produits. Nous nous sommes rendus compte que beaucoup d'habitants ne connaissaient pas les producteurs en vente directe sur le territoire, alors nous avons concocté une carte interactive pour les dénicher et leur acheter de bons produits de saison et locaux. Vous êtes producteur.rice, mais avant tout consommateur, nous vous invitons donc à vous aussi vous fournir en local, si ce n'est pas déjà le cas. Régalez-vous et comme le dirait Philippe Marchesi, élu à Montfrin et vice-président en charge de l'aménagement du territoire et de l'agriculture, "mangeons saison" !



Vous êtes producteur en vente directe mais pas encore inscrit sur la carte ? C'est par ici :



Pour vous et pour les agriculteurs  
**Achetez local**



Scannez le QR code pour découvrir la carte interactive des producteurs locaux

**Trouvez facilement où vous procurer des produits locaux :**

- les points de vente
- leurs horaires et jours d'ouverture
- un contact
- leurs labels

**Pourquoi consommer local ?**

- des produits frais
- de proximité
- de la qualité
- une meilleure rémunération des producteurs
- des produits souvent plus accessibles économiquement



Le sac cabas "Gardon le Local" est aussi disponible au prix de 2€ (coût réel du sac = 11€) au siège de la Communauté de Communes. Vous trouverez le QR code de la carte en bas à droite du sac.

## Du local dans les crèches qui cuisinent !

Parmi les 7 crèches de la CCPG, 3 cuisinent sur place pour le déjeuner des tout-petits. Les 3 se sont mises à l'achat en direct. Ainsi elles achètent chacune des légumes à un maraîcher de leur commune : Driss MAHTAT pour la crèche de Remoulins, Fanny et Franck SAINT-MICHEL pour la crèche d'Aramon, et Alix GOURDIN pour la crèche de Vers.

Les achats ne sont pas encore du 100% de saison (les maraîchers leur revendent certains produits pour compléter les leurs et s'adapter à leur demande), mais cela ne saurait tarder, la CCPG réfléchit à des ateliers de cuisine pour décliner sous différentes formes les légumes et fruits de saison. Cela permettra de diversifier l'alimentation des tout-petits en leur proposant de découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles textures, et de nouvelles saveurs.



Livraison hebdomadaire à la crèche de Remoulins

Les élus souhaitent s'engager pour le local et la qualité dans les cantines du territoire, et portent un projet de cuisine centrale innovante sur le territoire. Nous avons réuni un groupement de partenaires pour construire ensemble un projet innovant : un tiers-lieu au centre duquel une cuisine centrale la plus autonome possible en énergie et qui serait hybridée avec un atelier de transformation pour les producteurs du territoire.

Ce lieu serait également un lieu de production avec une parcelle maraîchère attenante à la cuisine, un lieu d'expérimentation notamment avec la récupération des urines humaines (partenariat avec l'Institut Agro de Montpellier) et un lieu pédagogique et de formation. Ce projet s'élèverait à plus de 10 millions d'euros, d'où un temps long avant sa mise en place, pour affiner le projet et chercher des financements complémentaires. Ce projet peut encore évoluer, pour l'instant nous continuons les recherches de financement pour assurer sa réalisation future. Nous reviendrons vers vous pour vous consulter sur le contenu final du projet.

Nous avons candidaté en septembre 2023 à l'AMI démonstrateurs agricoles et alimentaires mais hélas notre dossier n'a pas été retenu. Nous avons donc continué notre recherche de financement avec des échanges avec le département, la région et d'autres partenaires financiers qui sont très intéressés par ce projet novateur et souhaitent nous soutenir. Nous envisageons d'affiner le projet en sollicitant les services d'une Assistance à Maitrise d'Ouvrage (AMO) spécialisée.

Ce projet s'appuie une motivation forte des élus et des agriculteurs, une vraie volonté locale

- Une cuisine centrale **hybride : mutualisée avec un atelier de transformation** (autre besoin du territoire, et nombreux espaces mutualisables).
- Un bâtiment (cuisine centrale + atelier de transformation) en **autonomie énergétique quasi-totale** (process low-etch, bâtiment passif, microméthaniseur)
- Un édifice au centre d'un **tiers-lieux** avec des activités de production, d'expérimentation et de formation agricoles.

Différents modèles s'offrent à nous, nous avons échangé avec des collectivités porteuses de cuisines centrales pour avoir leurs retours sur leurs expériences : Luc Lignon chef de service restauration collective pour la métropole de Montpellier, Hugues Fortuna Ma nouvelle cantine à Avignon, Ludovic Bastid CC Petite Camargue, Perrine Tavernier pour la CC Val de Drome avec leur cuisine centrale petite échelle, visite de la Cuisine centrale de Terre de Cuisine à Rognonas, de la Cuisine Centrale de Nîmes en gestion concédée avec la société Dupont Restauration.

## LES PROJETS DU PAT À VENIR



### Le compostage à la ferme

Nous travaillons localement avec MicroTerra, qui distribue des déchets verts aux agriculteurs du secteur. Ces déchets sont collectés par le SMICTOM (un des syndicats de déchets de la CCPG). Nous aimerions développer le même système avec les autres syndicats de déchets du territoire. Si vous souhaitez en bénéficier, vous pouvez contacter Mathias VERY de MicroTerra, qui s'occupe de recevoir vos demandes : 07 44 95 96 01 Nous pensons organiser cet hiver sur le territoire une demi-journée de démonstration sur le compostage à la ferme. Cette journée serait organisée en partenariat avec MicroTerra et avec le CIVAM humus qui dispose d'une expérience de 20 ans dans le sommiérois. Si vous êtes intéressé.e, vous pouvez vous y inscrire dès maintenant grâce au QR code ci-contre.

# Et si on développait de nouvelles filières alimentaires localement ?

La crise viticole récente a un impact important sur le territoire. Nous nous sommes posés la question de l'avenir de ces exploitations locales qui souffrent de cette crise. Nous avons observé que les exploitations viticoles qui souffraient le moins de cette crise étaient celles qui étaient diversifiées avec des productions alimentaires. En effet, pour certaines, le potentiel pédologique ainsi que l'accès à une ressource en eau sécurisée permettrait le développement de cultures alimentaires. Ainsi nous vous proposons de réaliser une étude sur certaines filières alimentaires et leur potentiel de développement chez nous, avec une étude de marché sur les débouchés, et les outils de transformation présents en local.

Est-ce que vous souhaitez que l'on analyse certaines filières en particulier ? Vous pouvez répondre rapidement à cette enquête en scannant le QR code ci-dessous ou par mail à l'adresse [pat@cc-pontdugard.fr](mailto:pat@cc-pontdugard.fr)



## Des services en communication agricole ?

Nous vous proposons une réunion sur les actions que nous pourrions mener pour développer et homogénéiser la communication agricole à l'échelle de la CCPG. Par exemple, il serait possible de mutualiser les coûts, et de travailler sur une communication de territoire, notamment à destination des touristes. Nous envisageons également la créations de boucles touristiques d'accueil à la ferme ou au domaine viticole. Si intéressé.e, merci de nous contacter au mail [pat@cc-pontdugard.fr](mailto:pat@cc-pontdugard.fr) ou nous signaler votre intérêt grâce au lien suivant :



## Gagner en valeur ajoutée sur les produits locaux

Nous vous proposons une réunion pour travailler sur la valorisation de vos produits avec des restaurateurs et traiteurs du territoire. Avec vos retours, il nous semble qu'il y a des partenariats à créer pour mieux valoriser vos produits locaux et gagner en valeur ajoutée et en débouchés grâce à une transformation. Cela vient du constat qu'une partie de la population achète de plus en plus de produits transformés/ déjà prêts, que beaucoup de personnes cuisinent de moins en moins. Sur les marchés, ces stands de plats préparés et autres food trucks fonctionnent bien (ex intemporel du poulet rôti). Il serait intéressant de solliciter ces vendeurs pour les inciter à travailler avec nos producteurs locaux, et/ou de travailler ensemble sur un projet de food-truck local. Merci de nous signaler votre intérêt via ce QR code ou par mail.



## Petites 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](mailto:pat@cc-pontdugard.fr)



## Les événements PAT à venir

- Une demi-journée sur la filière déchets verts et le compostage à la ferme, en partenariat avec MicroTerra et le CIVAM HUMUS
- Le week-end Climat "Du local dans nos assiettes" car vous êtes producteur mais également consommateurs
- Un salon "restauration locale" permettant la rencontre des producteurs locaux et des restaurateurs locaux pour favoriser un approvisionnement en direct

### Terroirs du Pont du Gard - août 2024

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  
Tirage : 300 exemplaires