

# Bulletin de l'Adhérent



## Le Mot du Président

Chers adhérents,



Cet éditio de sortie des vendanges se voudrait plutôt optimiste pour bon nombre d'entre nous car la récolte se trouve dans une bonne moyenne, et les cours des vins plutôt à la hausse. Mais bien sûr on ne peut s'empêcher de penser à ceux d'entre nous qui ont vu leur récolte anéantie par les orages et auprès de qui la solidarité doit s'exercer !

Solidarité, également envers nos jeunes, installés ou en voie de l'être, qui se matérialise sous forme de contrats apportant des avantages, mais engageant aussi les signataires à des obligations. Ils sont 25 jeunes adhérents à avoir déjà signé ce contrat et Christophe BONNEMORT, notre directeur, compte bien les voir se multiplier. (POUR TOUTE INFORMATION RAPPROCHEZ VOUS DE NOS TECHNICIENS).

## Agenda

- **14 et 15 Novembre** : Animation « Savoir Faire de nos producteurs » au GAMM VERT de Limoux.
- **27 Novembre** : Formation Blé Dur avec ARVALIS, Institut du Végétal pour les producteurs de céréales de la CAVALE.
- **27 Novembre** : Réunion des jeunes agriculteurs partenaires de la CAVALE.
- **2 et 9 Décembre** : Réunions élevage à Quillan (le 2) et à Mouthoumet (le 9).
- **11 Décembre** : Lancement des vins et Huile de Noël au GAMM VERT de Limoux.
- **18 Décembre** : Réunion technique vigne, bilan et nouveaux produits 2015.

## Bon à savoir

**Palissage** : Comme chaque année, la CAVALE vous propose une MORTE SAISON palissage : -3% à valoir sur toute la gamme piquet, fils, accessoires... Contactez vos techniciens ou le dépôt à Pieusse au 04.68.31.25.03.

**Redevance Pollution Diffuse (RPD)** : La RPD évolue (à la hausse...) pour certains produits à base de folpel, mancozèbe... Pour vous permettre d'atténuer cette hausse, la Coopérative vous propose de les acheter au comptant et d'économiser cette hausse d'ores et déjà, dans la limite des stocks disponibles. Contactez le dépôt de Pieusse au 04.68.31.25.03.

**Nouveau Technicien** : Un nouveau Technico-commercial en contrat de professionnalisation a fait son arrivée à la Coopérative, dans le cadre d'un contrat génération signé par le préfet le 10 octobre dernier. Il s'agit de Mathieu RUFFIE, qui vient épauler Gilles AVERSENQ et Hervé MARROT en particulier sur la Haute Vallée. Contact 06.89.56.56.51.

**Moulin à Huile** : Rappel des horaires d'ouverture du Moulin à Huile : du lundi au mercredi de 8h à 11h et de 14h à 17h. Nous attirons également l'attention que les olives trop piquées sont impropres à l'obtention d'une huile de qualité et que la Coopérative se réserve le droit de ne pas commercialiser votre huile (que vous pouvez néanmoins reprendre).

**GERMIFLOR** : 40 personnes dont 35 adhérents ont participé à la visite de l'usine GERMIFLOR à Mazamet. La qualité des engrais organiques qui y sont fabriqués a pu être constatée de visu, notamment au niveau du compostage et de l'équilibre des dosages.



Visite conclue par un bon moment de convivialité, comme d'habitude !!

**Foire ESPEZEL** : Pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, la Coopérative a été présente à cette foire départementale de l'élevage. De nombreuses personnes sont passées sur notre stand et des discussions constructives ont été engagées avec eux mais aussi avec nos partenaires (ARTERRIS Pôle Nutrition Animale, Chambre d'Agriculture 11)



Merci aux caves coop partenaires de nous avoir permis de les accueillir avec de bons produits de Terroir !

**Distillerie** : La saison de distillation, qui suit de très près celle des vendanges, est bien engagée. La totalité des marcs sont rentrés, pour environ 11 000 T, soit 500 T de plus qu'en 2013. La production de colorant reste identique, mais celle d'alcool augmente grâce notamment à un meilleur stockage et préparation des piquettes en amont. Bravo à l'équipe distillerie, qui va désormais également enclencher l'épépinage et l'atelier de tartre. Contact Brigitte GALINDO : 04.68.31.00.63.

« SAVOIR FAIRE » des Producteurs du Terroir :

Pour quelle spécialité terroir craquerez-vous? Chez Gamm Vert Limoux le 14-15 Novembre, venez découvrir le "SAVOIR FAIRE" des producteurs du Terroir. Plus d'une quinzaine de producteurs seront présents chaque jour, pour vous faire découvrir leurs secrets de fabrication, leurs outils, trucs et astuces qui permettent à tous ces produits d'allier le goût et la qualité alimentaire. Producteurs de charcuterie, fromages, lait, pâtes, miel, fruits, légumes, jus de fruits, vin, huile, œufs... avec le même objectif, vous faire découvrir leur savoir-faire.



Afin de profiter pleinement de ces mets, lors de ces 2 jours d'animations, **une restauration sur place** est prévue où vous pourrez composer votre panier pique-nique et découvrir le "burger de la Haute Vallée". A consommer sans modération sous le barnum. Enfin, les 2 spécialistes seront à votre disposition :

- Pierre Gerber, du jardin aux plantes de Limoux, pour un **atelier taille des arbres fruitiers**.
- Bigot le **clown**, pour les enfants en fin d'après-midi.

Alors rendez-vous en magasin !!

Promo Gamm VERT

