

## Vie de l'association

### Sommaire

#### Vie de l'association

- Commande d'abricots
- Les commissions thématiques
- A la soupe !
- Agenda

#### Du côté des commissions

- Restauration collective
- Certification
- Le feuillet OGM
- Pré commande pour le marché de juillet

#### Par ici

- Le pain de la Bienne
- Des outils à donner ?
- Chantier école aux Bouchoux
- Gymnastique sensorielle
- Au C.P.I.E cet été

#### Par ailleurs

- Après l'huile alimentaire dans nos moteurs ... l'huile de moteur dans nos assiettes !
- Pourquoi nous refusons le marquage électronique des brebis ...
- Séminaire d'apiculture alternative

### Pièces jointes

- Compte rendu de l'Assemblée Générale
- Compte de résultat 2007
- Budget prévisionnel 2008
- Compte rendu de la commission Visite chez le producteur Pignier
- Tract Marché de juillet

### Commande d'ABRICOTS

Thierry Tardieu, du Domaine des Adrets, à Villedieu dans le nord du Vaucluse (présent à la foire Humeur bio, vin, olives, jus de fruits) propose une commande d'abricots qui arrivera le **7 juillet** (le lendemain du marché à Lajoux !) à l'occasion d'une livraison à Oyonnax.

**Les cagettes sont de 5 kg,  
le prix est de 4 € le kilo environ  
(à préciser).**

Pour vos commandes, par secteur ou individuellement, téléphonez-moi ou écrivez-moi avant le 30 juin.

Michèle Rome - 03.84.44.82.53 -  
mrome@lejardinetival.fr

### Les commissions thématiques

Lors de l'Assemblée Générale, les suivants se sont inscrits pour participer aux commissions. Bien sûr **ces listes ne sont pas closes**. Vous pouvez toujours vous inscrire.

- Chaque commission dispose d'une somme allouée par le Conseil d'Administration par année civile et doit gérer son budget en conséquence.

- Elle doit faire un compte-rendu écrit pour le CA (envoi par mail à l'adresse Internet d'Humeur bio), des contenus des réunions et des décisions prises.

Chaque commission devra prévenir le CA pour une dépense supérieure à 200 € effectuée en une seule fois. (Sauf pour la commission foire)

**Commission Jardinage :** Nicole Lançon, Eva Egli, Jean-Charles Manzoni

**Commission Visite chez le producteur :** Stefany Chesnais, Anouk Jeannon, Sandrine Dougy, Sylvain Dampenon, Jean-Claude Potel

**Restauration collective :** Anouk Jeannon, Nicole Lançon, Martine Rouhier, Florence Gentner, Sylvain Dampenon

**Conférence :** Sylvie Durand, Jean-Michel Bonne, Emmanuel Josserand, Marie-Pierre Banos, Françoise Muselier, Laurence Louis

**Commission OGM :** Guillaume Parrent, Jean-Michel Chagnard

**Commission Réflexion certification :** Khorine Banos, Florence Gentner, Michèle Rome

**Petit marché :** Michèle Rome et les groupes de Septmoncel, Lajoux, Bellecombe

**Foire Humeur Bio :** Isabelle Marti, Françoise Petit + B., Dominique Legrand, Valérie Pitel, Catherine J.

**Feuille :** Michèle Rome pour la réalisation et si besoin de coup de main pour photocopies + envoi postal : Sandrine Paulat, Karine Fleurence, Sylvie et Michel Chagnard

### A la soupe !

#### Ou appel à bénévolat

La marche de Londres à Genève du réseau Sortir du nucléaire, « vers un monde sans nucléaire », fait étape à Morbier le mardi 15 juillet 2008.

Humeur Bio propose de leur offrir une soupe, (aujourd'hui, bien chaude ! j'espère froide ce jour là).

Vous avez envie de participer, à la confection de la soupe, ou simplement à la soirée, échange et témoignages avec eux, prenez contact avec Florence Gentner au 03 84 42 41 81.

Et pourquoi pas un peu de musique si ça se trouve...

Et nous pouvons aussi les rejoindre et finir la marche avec eux jusqu'à Genève ou juste quelques étapes.

Florence Gentner 03 84 42 41 81

### Agenda

- lundi **23 juin**, réunion de la Commission Restauration collective à 19 h, à Septmoncel

- lundi **23 juin**, débat contradictoire public "OGM" à 20h à côté de Besançon

- mardi **24 juin**, réunion de la Commission Certification à 14h15 à Petit Châtel

- jeudi **26 juin**, 19h, C.A. à la salle Henri Ponard, à la Maison du Peuple de Saint Claude

- lundi **30 juin**, date limite pour les commandes d'abricots

- dimanche **6 juillet**, marché d'Humeur bio à Lajoux

- lundi **7 juillet**, réception des abricots

- mardi **15 juillet**, arrêt de la marche vers un monde sans nucléaire à Morbier

- mercredi **16 juillet**, la marche vers un monde sans nucléaire sera à Lamoura

## Pré commande pour le Marché de Juillet

Cette année, le marché d'Humeur bio s'installe à Lajoux. Municipalité, groupes locaux d'adhérents, agriculteurs et artisans, Parc Naturel Régional du Haut Jura, commissions d'Humeur bio, tous associés pour la réussite du marché : on va être bien ...

Pour que les exposants sachent à quoi s'attendre, nous vous proposons la liste de leurs produits. Vous pourrez alors les contacter, par secteur ou individuellement, pour retenir des produits.

Dominique Grefferat

Remise de 5 % à la commande  
Reprise des pots vides : 0,20 €  
03.84.44.08.71  
dominique.grefferat@dbmail.com

### Confiote 60% de fruits :

Abricot, griotte, fraise, mirabelle, reine-claude, poire, rhubarbe, coing  
4,20 € les 290 g

### Confiote 60% de fruits :

Châtaigne, cassis, figue, framboise, orange, myrtille  
4,40 € les 290 g

### Confiote lait 68% de sucre :

5,80 € les 320 g

### Confiote oignon 60% de sucre :

5,80 € les 290 g

### Confiote fruit sauvage :

Cynorhodon, épine-vinette, prunelle, sureau  
6,20 € les 290 g

### Confiote fruit sauvage :

Myrtille, mûre  
5,60 € les 290 g

### Coulis 100 % pulpe de fruit sans sucre ajouté :

Abricot, cassis, cerise, framboise et fraise, mirabelle  
3,40 € les 250 g

### Délice 70 % de fruit :

Amande, noisette, noix, chocolat et amande  
4,60 € les 280 g

### Sirop de fruit et fleur :

Cassis, fraise, framboise, griotte, sauge  
3,90 € les 25 cl  
Sureau, mûre  
4,20 €

### Terrine végétale :

Potimarron/curry, pois chiche (houmos), aubergine (caviar d'aubergines)  
4,60 € les 200 g

**Compote** : Pomme/ fleur de sureau  
3,40 € les 350 g / 4,60 € les 700 g

Farine et Tartines,  
Karine Fleurence

03.84.41.08.88  
kfleurence@gmail.com

**Pains 800 g** : 3,20€

**Pains 500 g** : 2 €

**Pains spéciaux** : 2,30 € - 5 céréales ou graines de courge ou graines de lin ou sésame ou tournesol ou noix

**Baguettes** : 1,10 €

**Croissants** : 0,90 €

**Pains au chocolat** : 1 €

**Pains aux raisins ou pépites de chocolat** : 1,10 €

**Feuilletés aux fruits** : 1,50 €

**Pizzas** : 9 €

Agnès et Marc Royet

La Devia - 39570 Les Bouchoux

### Fromages de chèvre

**Frais / demi-sec** : 1,55 €

**Noix** : 2,55 €

**Livèche - échalote** : 2,55 €

**Faisselle** : 0,55 €

**Aux aromates** : 1,10 €

Julien Josserand

01110 Corcelles (Bugey)  
04.74.36.07.47  
nezluge@hotmail.fr

**Pollen frais de montagne** : 12 € le pot de 250 g Uniquement sur commande apporté en glacière

**Miel d'acacia** : 9 € le Kg, 5 € le ½ kg

**Miel de fleurs du Bugey** : 10 € le kg, 5,5 € le ½ kg

**Miel de fleurs de montagne** : 11 € le kg, 6 € le ½ kg

**Pain d'épices** : 6,50 € les 500 g

Seront aussi présents mais ne proposent pas de précommande :

Les Jardins de Grusse,  
Emmanuel Kovarik

Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, concombres, salades, framboises et autres fruits rouges, ail, échalotes, plants de légumes : choux, salades

SCEA La Freta, Khorine Banos et  
Guillaume Parrent

Sachets de tisanes, baumes, huiles pour le soin du corps, herbes aromatiques, œufs, feutre

Domaine du Pont de Breux  
Jean Charles Maire

Vins d'AOC Côtes du Jura

Le jardin d'Etival,  
Michèle Rome

Compositions de plantes sèches pour tisanes, Sachets de plantes sèches pour tisanes ou pour la cuisine, Sels et sucres aux plantes, Huile de noix, Huile d'olive et vinaigre à l'ail des ours, Macérés de plantes dans l'huile, Baumes, Fruités et nectars

EARL Les Carlignes,  
Patrick Tabard

Fiches de commande pour de la viande bovine

Artisans du Monde

Produits alimentaires bio et équitable, tee-shirt en coton bio, artisanat divers.

Claude Bet -Garitan

Jus de pommes, cidre, nectars de griottes, vinaigre de cidre

La Nébuleuse

Bières

Les animations des commissions

**Echange de semences** de plantes potagères (apportez vos stocks)

**Jura sans OGM**

**Présentation de la commission  
Visite chez le producteur**

Et d'autres encore à confirmer ...

## Commission Certification

La première réunion de la commission certification aura lieu le mardi 24 juin à 14h15 chez Khorine Banos et Guillaume Parrent à Petit Châtel. Si vous voulez mettre votre grain de sel dans la réflexion de la commission, rejoignez-nous.

Khorine Banos, Florence Gentner,  
Michèle Rome 03.84.44.82.53

### Commission

#### Restauration collective

La Commission Restauration collective qui travaille avec le C.P.I.E. et Artisans du monde, se retrouve le **16 juin à 20 heures** pour faire le point et programmer les futurs projets

Mais aussi le **23 juin à 19 h chez Anouk Jeannon** à Septmoncel.

Objet : pour répondre aux demandes des collectivités locales ou associations diverses, nous souhaitons préparer un support pédagogique pour intervenir dans les écoles, ou tous autres manifestations ponctuelles sur le bio. Toutes les personnes qui veulent s'investir, donner un peu de leur temps, notez la date du Vous êtes curieux, demandeur..., n'hésitez pas à venir nous rejoindre, c'est aussi un moment convivial.

Anouk Jeannon 03 84 41 27 75

#### Le Feuilleton OGM : suite et pas fin

Les députés du département du Doubs, Françoise Branget, Jacques Groperrin et Michel Raison organise un débat contradictoire - public "OGM" le **LUNDI 23 JUIN à 20h au centre d'activités et de loisirs d'École Valentin à côté de Besançon**, avec la participation de Jean Bizet, sénateur rapporteur de la loi au Sénat et de Marc Dufumier, Professeur d'agriculture comparée, membre du comité de veille écologique de la fondation N. Hulot.

Le Collectif Franche Comté sans OGM a décidé de ne pas participer comme intervenant à ce débat proposé après le vote de la loi mais par contre travaille à trouver des personnes susceptibles de soutenir Marc Dufumier seul face à cette tribune politique.

Si vous vous trouvez sur le secteur, vous pouvez soutenir le collectif par votre présence.

Florence Gentner

#### La ferme met son chapeau vert...

Nous avons démarré notre activité agricole (en bio évidemment !).

C'est aux Bouchoux (après sortie des Bouchoux direction La Pesse, sur la colline à droite).

Ce qui a démarré : la production des œufs, la pension chevaux, les accueils à la ferme (scolaires, public handicapé et tout public), et la constitution du cheptel de brebis pour commencer la fabrication de fromage en 2009.

Mais cette année est surtout sous le signe de la construction : maison paille (avec atelier de fromagerie), bâtiment bois (animaux et fourrage), essentiellement en autoconstruction ... le tout avec toiture végétale, d'où le nom de la « Ferme au chapeau vert ».

Nous organisons un chantier école pour les murs paille en juillet et en août pour les enduits ; mais nous vous accueillons très volontiers, également à d'autres périodes... pour un coup de main pendant une heure, une journée, une semaine....

Depuis ce printemps, et avec le réseau WWOOF (World Wide Organisation on Organic Farm : c'est à dire réseau international d'expériences dans des fermes en bio), nous avons accueilli plusieurs personnes avec ce principe : on loge (sous la yourte), on nourrit (sans fioriture, mais avec des produits sains !), et en échange, vous donnez le coup de main, dans des domaines aussi divers que le sont vos compétences et vos envies, ainsi que les besoins du moment ; de toute façon, il y a à faire...

Alors si ça vous dit, passez-nous un coup de fil ou passez sur place... et si l'exotisme de Bouchoux ne vous tente pas (grave faute de goût), partez donc faire du wwoofing de l'autre côté de la planète...).

Si vous nous rendez visite, ne soyez pas surpris, le chapeau n'est pas encore vert : c'est au programme de cet été.

Laëtitia Lapprand et Patrick Abraham

#### Chantier Ecole aux Bouchoux chez Patrick Abraham et Laëtitia Lapprand

« Murs en paille » 7 au 12 juillet  
et  
« Enduits terre et chaux » 4 au 9 août

Un chantier école de 2 jours avec Xavier Auplat (formateur Oikos), (lundi et mardi 7 et 8 juillet/ 4 et 5 août) suivi d'un chantier participatif (bénévole et sans formateur) le restant de la semaine à partir du mercredi.

Priorité aux stagiaires qui participeront aux deux formules ...

Nous offrons : un abri dans une yourte mongole pour environ 10 participants, de la place sur notre terrain pour planter une tente (familles avec enfants bienvenus).

Nous fournissons les repas aux participants (à prix coûtant pendant le chantier école, et offerts pendant le chantier participatif), cuisine simple et saine.

Nous pouvons nous occuper de réserver pour les participants un hébergement à proximité (à 5 km environ : refuge, gîte rural, gîte d'étape, chambre d'hôte ou hôtel).

#### La maison :

Maison d'habitation 110 m<sup>2</sup> au sol sur 2 étages comprenant : habitation, atelier de fromagerie artisanal et chambre d'hôte. Charpente traditionnelle ossature bois poteaux poutres. Structure sur pilotis (microforage), dalle paille, toiture végétale.

#### Le chantier école :

7-8 juillet : murs paille en enveloppe extérieure. (Charpente apparente à l'intérieur de la maison), à poursuivre en chantier participatif sur le reste de la semaine.

4-5 août : enduits chaux à l'extérieur et terre crue du terrain à l'intérieur, à poursuivre en chantier participatif sur le reste de la semaine.

Chantier école 75€/jour (à réserver et à payer auprès d'Oikos 04 78 94 97 99)

#### Le chantier participatif :

9 au 12 juillet pour finir la paille et 6 au 9 août pour continuer les enduits

... et on remet la deuxième puis la troisième couche plus tard au mois d'août, contactez nous si vous voulez mettre les mains dedans.

Chantier participatif : Pas d'échange d'argent.

Laëtitia et Patrick 03.84.42.79.59

## Gymnastique sensorielle

Vous recherchez une pratique corporelle simple, douce et puissante ... un temps pour vous, pour une découverte de soi par le geste ... Vous bénéficiez de séances d'accompagnement individuel en somato-psychopédagogie et souhaitez enrichir votre expérience ... Vous avez entendu parler de la méthode Danis Bois ou de fasciathérapie ou pas et êtes curieux(se) ...

Avant l'été, je vous invite à un atelier-découverte :

**«La gymnastique sensorielle, c'est quoi ? »**

à Lajoux , lundi 23 juin de 20h15 à 22h - Gîte Berrod Ceyzériat (bras de Lajoux)

ou

à La Pesse , mercredi 25 juin de 20h15 à 22h - chez Jeanne Gentet (l'Embossieux)

A cette occasion, je vous exposerai mon projet de mettre en place des cours réguliers «sur le Haut» dès septembre.

Vous pouvez bien sûr proposer à vos ami(e)s d'assister à cet atelier-découverte.

Je vous remercie de m'envoyer au plus vite votre réponse.

Je suis à votre disposition pour toutes questions,

*Pascale Bouillier Laperrière  
praticienne en somato-  
psychopédagogie  
Atelier du Mouvement  
tél : 06 86 98 45 22  
atelierdumouvement-39200@orange.fr*

## Au C.P.I.E. cet été

**« Microcosmos, ou le peuple de l'herbe » - Mercredi 09 Juillet**

A l'aide d'indices, venez enquêter et élucider les énigmes sur la vie et les déplacements de ces insectes. RDV à 14h à Moirans en Montagne, sur réservation ! - gratuit

**Et toi comment tu te déplaces : en train ou à pattes ? - Mercredi 08 Août**

Balade ludique et familiale : en train sur la ligne des hirondelles et à pied dans la forêt du Grandvaux. RDV 14h30 à St Claude, sur réservation ! Tarifs aller-retour pour le train : 10 euros pour un adulte et 5 euros pour un enfant

*CPIE du Haut Jura, Nicole Lançon*

## Le pain de la Bienne

Petit mot doux pour vous informer du commencement de notre activité boulangère, enfin !

Le nouveau four est un pur bonheur et les travaux commencent à ressembler à un vrai paradis.

Nous sommes à présent sur le marché de St Claude tous les jeudis avec une bonne diversité de pains et gâteries.

Vous pouvez aussi si cela vous arrange retrouver notre pain au tournesol à Morez ou nous passer commande au 03 84 41 08 88 soit pour le jeudi sur le marché soit pour venir le chercher à Villard sur Bienne le mardi.

A partir de mi-juin nous serons sur le marché de Morez le samedi matin.

Nous avons comme promis fait une demande de mention Nature et Progrès mais le plus dur apparemment sera de trouver du beurre et de la crème bio en grosse quantité, si vous avez des adresses, n'hésitez pas à nous les communiquer !

Pour ce qui est des commandes groupées, nous sommes prêts à en parler avec les intéressés.

Nous espérons que vous allez tous bien et que nous aurons le plaisir de vous voir bientôt,

*Karine et Jérôme Fleurence*

## Des outils à donner ?

Le comité de soutien pour Lianna (dont la famille est menacée d'expulsion) recherche pour le démarrage d'un jardin des outils de jardinage.

Si vous en avez, inutilisés, qui s'ennuient au fond d'une grange, appelez-nous !

*Sandrine au 03.84.42.59.97 ou  
Khorine au 03.84.42.77.26*

## Après l'huile alimentaire dans nos moteurs ... l'huile de moteur dans nos assiettes !

- La société Saipol, propriétaire de la marque Lesieur, et grossiste en huile, a acheté un lot de 40.000 T d'huile de tournesol ukrainienne.

- Exerçant son métier, cette société a revendu avec profit cette huile à d'autres multinationales de l'agroalimentaire.

- Un contrôle a posteriori a mis en évidence la présence dans ce lot d'huile minérale destinée à la lubrification des moteurs.

- Même s'il n'est pas établi que ce mélange peu ragoûtant soit méchamment toxique, eussions-nous eu affaire à des gens responsables que ce lot eût immédiatement rejoint la seule destination qui lui seyait : la poubelle.

- Que croyez-vous qu'il arriva ? Ces empoisonneurs dont l'avidité autant que la veulerie sont sans limite, ont néanmoins décidé d'utiliser sciemment cette huile pour composer leurs produits.

- Le pire, c'est qu'ils ont eu l'accord des autorités (françaises et européennes) qui ont décrété que tant que les produits n'en contenaient pas plus de 10%, personne ne devait tomber trop malade.

- Ils ont 40.000 tonnes à écouler, un peu plus de 5.000 pour la France. Cela fait environ 100g par habitant !

- La Grèce vient de réagir et d'interdire l'utilisation de tous les lots depuis le 1er janvier. Mais chez nous, dans nos hypermarchés, il y a en ce moment des produits contaminés à l'huile de moteur !

Les marques concernées, à boycotter, si vous les achetiez encore, sont les suivantes :

**Lesieur**, bien évidemment, et toutes les marques du groupe : Fruit d'or, Epi d'or, Frial, Isio 4, Oli, Carapelli, Saupiquet, Toutes les marques du groupe Unilever, par exemple : Amora, Planta Fin, Maille, Knorr, Magnum, Miko, ...

Les produits les plus susceptibles de contenir de l'huile empoisonnée: mayonnaise, tarama, sauce béarnaise, chips, vinaigrette allégée, surimi, céleri rémoulade, soupe de poisson en conserve, poisson pané, paupiettes de veau, thon et sardines à l'huile, pâtes à tartiner chocolatées, gaufrettes à la confiture, barres céréalières et sucrées pour les enfants, cookies

Source : <http://www.superno.com/blog>

***Pourquoi nous refusons le marquage électronique des brebis et nous nous débattons dans le monde qui le produit !***

Au 1er janvier 2008 (date repoussée au 31 décembre 2009) l'ensemble du cheptel ovin et caprin de la communauté Européenne doit être identifié avec des puces électroniques pour répondre aux exigences industrielles de « sécurité alimentaire » (règlement CE n°21/2004 du conseil du 17/12/2003). Ces mouchards arrivent à une époque où la machine industrielle s'emballa au rythme des crises sanitaires (grippe aviaire, vache folle, fièvre aphteuse...). Le dernier moyen de maintenir l'illusion d'une maîtrise est de considérer les éleveurs comme des risques industriels potentiels. Il faut donc assurer leur flicage.

Dans la marche du progrès, refuser le puçage électronique des brebis peut paraître anodin. Pourtant, cette nouvelle mesure de traçabilité, nous la prenons en pleine figure car nous savons qu'elle nous pousse un peu plus loin dans un monde où l'on commence à se sentir de trop.

L'élevage n'est pas seulement une industrie produisant du lait ou de la viande. La domestication n'est pas seulement la soumission d'un animal, c'est aussi un long compagnonnage commencé à la révolution du néolithique. Ces interdépendances influencent depuis 10 000 ans nos relations aux animaux, aux humains et au monde. Cette longue compagnie a participé à construire nos imaginaires, nos mythes, notre culture. Avec le puçage électronique, toute cette partie de l'histoire de notre humanité est anéantie, détruite, niée.

Comme la plupart des professions, une part de plus en plus importante de nos activités est régie par un ailleurs : normes industrielles, obligation de s'expliquer, permanence de la suspicion à notre égard. Cela suffit ! Pour nous, il ne s'agit pas de se justifier. Nous ne voulons plus cogérer les modalités de notre soumission. Nous ne voulons plus nous « adapter ». Nous ne pouvons regarder nos brebis se transformer en machine, en émetteur-récepteur sans rien dire. Dans un monde où l'humiliation est devenue tellement familière que l'on ne la reconnaît plus, où le contrôle ne choque plus personne et peut même être citoyen ou participatif, nous avons fait comme tout le monde. Nous avons fait profil bas, nous avons ménagé les administrations et entretenu notre

asservissement au système des primes agricoles en traînant les pieds face aux « nouveautés ».

Aujourd'hui refuser le puçage électronique, c'est voir son troupeau euthanasié. Malgré tout, si nous prenons publiquement la parole, c'est que nous ne voulons pas plonger dans l'aigreur et le désespoir que génère la résignation ( « de toute façon ça se fera », « les gens ne comprennent rien », « le monde est devenu fou », « on n'arrête pas le progrès »).

La révolution industrielle a réalisé la volonté de tout transformer en machine. Après les outils, il est question aujourd'hui des animaux domestiques avec le marquage électronique. Vient le tour du cheptel humain. Déjà, il est question de bornes biométriques dans les cantines, de fichier ADN, de cartes d'identités biométriques,... Ce puissant processus de mécanisation du monde vivant est en train de détruire tout ce qui fait que l'humain n'est pas seulement une construction biologique usinable à merci.

Nous avons encore quelques espoirs mais ils peuvent disparaître si l'on continue à se taire, à baisser la tête, à laisser échapper ce que l'on a dans les mains. Ici, il s'agit pour nous de conserver quelques chances d'élever des bêtes à peu près dignement, de ne pas collaborer par notre silence à l'automatisation et à la déshumanisation de l'élevage, à la transformation définitive des bêtes en marchandise et à notre enfermement dans un monde invivable pour les brebis et pour nous tous.

**Nous, bergers des plaines, des causes et des montagnes, réunis pour notre sauvegarde, appelons toutes et tous à refuser les entraves électroniques. Nos troupeaux ne sont pas des machines et nous n'habitons pas dans des usines. Nous vous invitons à reproduire ce texte, et à en parler autour de vous.**

*Des bergères et bergers opposés à la mécanisation de la vie*

Août 2007

*Pour poursuivre, contact :  
Groupe sud-est : Léon Nampepusse  
ancienne école 84400 Sivergues*

***Second séminaire  
d'apiculture alternative les  
13/14 Septembre 2008***

Ce stage d'Apiculture Alternative et d'Apiculture Solaire est animé par Maurice Chaudière. Maurice pratique l'apiculture depuis près de 60 ans. Maurice travaille depuis de très nombreuses années sur des concepts de ruche en argile. Il est également le concepteur d'une ruche extensible qui permet, entre autres choses, de traiter la varroase sans utilisation d'aucune substance. Le coût pour les deux jours est de 80 euros, sans hébergement et sans repas, et de 174 euros avec le logis pour les deux nuits et tous les repas.

*Organisé par l'association Kokopelli*

***Les membres du conseil  
d'administration***

***Présidente***

- *Florence Gentner*, Désertin Les Bouchoux, 03.84.42.41.81, florence.gentner@wanadoo.fr

***Vice président***

- *Guillaume Parrent*, Petit Châtel Pratz, 03.84.42.77.26

***Secrétaire***

- *Sylvain Dampenon*, Ravilloles, 03.84.42.34.57

***Secrétaire adjointe***

- *Eva Egli*, Echallon, 04.74.76.42.22 evaegli@hotmail.com

***Trésorière***

- *Stéfany Chesnais*, Taillat Les Bouchoux, 03.84.42.79.94, ganet.taillat@wanadoo.fr

***Trésorier adjoint***

- *Michel Chagnard*, St Claude, 03.84.45.69.81, chagnard.michel@laposte.net

- *Pascale Bouillier Laperrière*, Les Molunes, 03 84 41 61 42

- *Sylvie Chagnard*, St Claude, 03.84.45.69.81

- *Jean-Charles Manzoni*, Viry 03 84 41 18 05,

jeancharles.manzoni@cegetel.get

- *Françoise Petit Ecarnot*, L'Essard Villard-St-Sauveur, 03.84.45.05.85

- *Patricia Poupeau*, Lavans sur Valouse, 03.84.48.06.35

- *Michèle Rome*, Etival, 03.84.44.82.53, mrome@lejardinetival.fr