

EDITO

Cela fait maintenant 6 ans que quelques producteurs fermiers, quelques structures motivées et la forte sollicitation des collectivités nous a amené à créer ce nouvel outil : le COLLECTIF FERMIER : une association « tête de réseau fermier » en quelque sorte.

La seule chose qui nous anime : être le plus efficace pour aider les producteurs fermiers à développer la vente directe et les circuits courts en réponse à leurs besoins de diversification ou de reconversion, à baisser les charges (commandes groupées gaz, fuel...), à s'organiser entre eux. C'est un réel choix personnel, économique de privilégier ces circuits courts mais ce n'est pas simple, cela demande du temps et des compétences. Il nous faut une aide efficace et concertée.

Aujourd'hui, les premiers résultats sont là : 7 structures qui œuvrent ensemble malgré les différences idéologiques. Des chantiers engagés, dont le principal concerne l'organisation concrète de nos filières fermières pour approvisionner la restauration collective et la mise en place de plateformes logistiques pour gagner du temps, être plus efficaces et approvisionner tous les circuits de commercialisation qu'ils soient en Béarn, dans le département ou dans le reste de la France. Le collectif fermier fait l'interface entre les acheteurs (collèges, lycées, GMS, etc.) et nous, les producteurs, par l'intermédiaire de nos structures.

Là où chaque structure a des difficultés, ensemble c'est possible, et c'est grâce à l'engagement des producteurs présents qui suivent et des animateurs motivés. L'enjeu est énorme pour nous et pour le tissu agricole de demain, pour l'alimentation de nos concitoyens et pour l'économie locale.

L'actualité nous le prouve encore plus aujourd'hui. La vente de nos produits est totalement désorganisée, entre notre peur et celle des citoyens : la catastrophe sanitaire que l'on constate mais dont il faut éviter au maximum la propagation en respectant les règles de confinement et les gestes barrière, la suppression d'une grande majorité de marché, les grossistes qui ne passent plus ...

La solidarité se met en place au mieux et toutes les structures (associations, chambre, syndicats, magasins, élus) sont sur le front, de façon la plus concertée possible pour réinventer la distribution, utiliser les points de vente actuels pour écouler les produits des producteurs qui en ont besoin, communiquer par voie de presse, auprès des élus et de la préfecture mais aussi au niveau national pour soutenir la production alimentaire. Plus que jamais, les citoyens prennent conscience de ce qui est essentiel. L'alimentation saine et fraîche est en première ligne : nos produits !

Tout le monde à sa part de responsabilité pour faire avancer le collectif, alors même si vous êtes débordés, suivez l'affaire !

Fanny FERRAND, Co-présidente

Collectif Fermier 64

Maison de l'Agriculture
124, boulevard Tourasse
64000 PAU / 06 75 33 55 57



STRUCTURATION DES FILIÈRES FERMIERES EN BÉARN

Après 1 an de travail avec 7 structures, 150 enquêtes réalisées et la visite de 3 plateformes de distribution de produits locaux (Périgueux, Toulouse et Tarbes), nous avons présenté le 18 février un état des lieux des filières fermières et de la restauration collective en Béarn.

Cette présentation a été un réel succès avec 39 participants dont 26 producteurs représentant toutes les productions.

Ce travail, construit à partir de vos témoignages a permis de mieux connaître nos filières et de préconiser de nombreuses actions pour accompagner leur structuration. Ces préconisations ont été proposées pour chaque filière par des producteurs fermiers présents dans les comités de pilotage. Les préconisations ont pour objectif de sécuriser vos débouchés, gagner en rentabilité ou en temps de travail tout en gardant la qualité de vos produits.

L'action majeure ayant fait l'unanimité est la création d'un outil collectif de commercialisation et de livraison des produits fermiers en Béarn et au-delà. Les diagnostics et les visites de plateformes nous ont permis de proposer différentes modalités qu'il faut désormais affiner.

Afin de poursuivre la dynamique nous vous proposerons 3 groupes de travail dès le retour à la "normale" :

1. logistique : affiner le fonctionnement de l'outil
2. statuts et fonctionnement : forme juridique et règlement intérieur
3. communication et financement : promotion et financement



Ce diagnostic nous permettra d'aller convaincre les collectivités locales de nous accompagner dans la relocalisation de l'alimentation dès la fin du confinement.

Clément CHOMEAU,
salarié Collectif fermier

LES ACHATS GROUPES POUR REDUIRE LES CHARGES

GNR supérieur : Les commandes groupées connaissent chaque mois un succès grandissant. Mais, actualité oblige, la commande du mois de Mars (22 000L) n'a pu être honorée par les fournisseurs sollicités. Qu'à cela ne tienne, les prix sont au plus bas (Le baril de pétrole a chuté pour atteindre un prix plus jamais atteint depuis 20 ans) !

La saison démarre, il est temps de faire le plein!

Vous serez informés par mail de la reprise des commandes groupées dès que cela sera possible. Les modalités resteront les mêmes (mode de commande, dates, etc) et la nécessité de vous regrouper aussi.

Gaz: les contrats négociés chez 2 fournisseurs viennent d'être renouvelés. Il est indispensable de regarder sa facture pour vérifier ses prix: 665€ et 715€ la tonne actuellement.

Un fournisseur propose même des tarifs garantis inférieurs si engagement!

Rappel, ces tarifs sont accessibles pour tous les agriculteurs hors contrat groupe.

Collectif Fermier 64

Maison de l'Agriculture
124, boulevard Tourasse
64000 PAU / 06 75 33 55 57

Contact: Marie BEUGNOT - 06 28 35 35 91

DES INITIATIVES POUR LES PRODUITS FERMIS

Pendant cette crise du COVID-19, de nombreux débouchés sont fermés : restauration hors domicile, salons et marchés.

Le Collectif Fermier 64 et ses adhérents sont mobilisés pour les producteurs. Nous avons recensé des points de vente pour faciliter l'accès des produits locaux aux consommateurs: vente à la ferme, marchés ouverts, magasins de producteurs, épiceries et drives. Cette liste a largement été relayée: République des Pyrénées, Sud-Ouest, Radio Oloron, et de nombreux réseaux sociaux.

Après avoir étudié différentes possibilités de site internet pour recenser tous les points de vente et de livraison des produits locaux, nous avons enfin tranché!

Nous vous proposons de vous inscrire sur le site [openfoodfrance.org](https://www.openfoodfrance.org). Ce site existait déjà avant la crise, c'est une plateforme qui favorise les circuits-courts. Elle est collaborative, c'est à dire gérée par ses utilisateurs, elle ne génère aucun bénéfice.

Elle est gratuite et ses conditions d'utilisations des données nous semble tout à fait satisfaisante.

Ce site permet également aux regroupements de producteurs de mettre en place un espace partagé. Pour cela; nous allons dès la semaine prochaine aider les animateurs des structures à créer ces espaces. En attendant, vous pouvez déjà recenser votre ferme et vos produits. Si vous avez des difficultés, vous pouvez vous rapprocher d'une structure à laquelle vous adhérez.

Au pays Basque, le collectif Arrapitz vient de mettre en ligne un site similaire: <https://www.lekukoa.com/>

Enfin, nous sommes en relation étroite avec les collectivités locales afin d'étudier la faisabilité de mise en place de nouveaux points de distributions.

Clément CHOMEAU,
salarié Collectif fermier



Si vous avez besoin de débouchés, faites le savoir:

Pour le Béarn:

association à laquelle vous êtes adhérent ou
collectif fermier64@gmail.com

Pour le Pays Basque: association à laquelle vous êtes adhérent ou
<https://www.lekukoa.com/>

Le Collectif Fermier 64 :
Clément Chomeau
Coordinateur
tel: 06 75 33 55 57
collectif fermier64@gmail.com

La Chambre d'Agriculture 64 :
Laure Antchagno
tel: 06 11 63 20 83
l.antchagno@pa.chambagri.fr

Le Collectif de la Haüt :
Charlotte Houpeau
tel: 06 76 76 57 60
collectif.delahaut@gmail.com

L'ABDEA :
Doris Robert
tel: 06 58 18 86 56
abdeabearn@gmail.com

L'UPF64 :
Marie Beugnot
tel: 06 28 35 35 91
m.beugnot@upf64.fr

L'AET3V :
Amaïa Larronde
tel: 07 79 35 42 58
aet3v.circuitslocaux@gmail.com

Le CIVAM :
Yann Legouic
tel: 06 51 39 71 83
yann@civam.fr

Bienvenue à la Ferme :
Laurence Batby
Tel: 06 26 86 82 70
l.batby@pa.chambagri.fr

Syndicat Ossau-Iraty :
Tel: 05 59 37 86 61
cb@ossau-iraty.fr

AFOG Béarn :
Anne Roland
Tel: 06 37 76 00 68
afogbearn@gmail.com

ACTUALITÉS DES STRUCTURES

Deux structures fermières adhérentes au Collectif Fermier 64 nous parlent d'elles, de leurs activités, d'un projet en particulier ou d'un sujet faisant leur actualité. Les deux premières : l'ABDEA (Association Béarnaise pour le Développement de l'Emploi agricole) et le Collectif de la Haüt.



Le collectif de la Haüt est pour ceux qui ne le connaissent pas une association créée en 2014, regroupant des producteurs et citoyens ayant l'envie d'approvisionner la restauration collective avec des produits bio et locaux, en particulier, des légumes. Il soutient par ce biais une agriculture de qualité et des installations allant dans ce sens, et sensibilise les acteurs de la restauration collective sur ces thématiques (cuisiniers, élèves, gestionnaires, parents d'élèves, etc..).

Fort de son dynamisme, il a été rapidement sollicité pour approvisionner le marché de producteurs du dimanche à Oloron Ste Marie, ainsi que le magasin de producteur « Tot de Casa ». Depuis 2014, c'est donc sur ce rythme bien soutenu mais non soutenable que le collectif fonctionnait.

Suite, à des partages de réflexion et surtout à une intention de rationalisation des ventes et d'un retour sur investissement du travail fourni ; le collectif a pris la décision en novembre 2019 de se recentrer sur son objectif de départ : approvisionner la restauration collective.

Ses 2 autres débouchés sont donc repris par des maraîchers du collectif, mais en leur nom propre.

Ce réajustement effectif au 1er avril 2020 est l'occasion de se concentrer sur ce débouché si particulier, si exigeant, mais offrant de tellement belles perspectives de développement pour une alimentation de qualité pour un plus grand nombre.

Le parcours pour la rencontre entre le monde agricole et celui de la restauration collective est long. Il s'apparente comme toutes les actions d'éducation à de la patience, de la répétition et de l'attention aux problématiques de l'autre, afin de définir ensemble un espace commun possible.

Aujourd'hui, ce lien existe, il est très fort avec les personnes qui sont convaincues des multiples bienfaits d'un approvisionnement bio et local (santé, environnement, économie, social) et plus « filant », avec celles qui s'interrogent et qui ne passent pas encore le cap.

Les producteurs, conscients depuis longtemps de l'importance de proposer des produits de qualité dans une proximité donnée, tout en étant en lien avec leur environnement social, l'ont bien compris et ils sont prêts !

Alors comme dirait l'autre, « le monde n'est pas une marchandise » et j'espère que l'épisode très éprouvant que nous vivons verra naître une conscientisation de l'importance « d'une prise en charge démonétarisée » par la collectivité de la santé, de l'alimentation, de l'éducation et de la culture!

Charlotte HOUPEAU
salariée du Collectif de la Haüt



Après presque 2 ans de gestation, l'Epicentre Paysan a ouvert ses portes le 14 février dernier. Située sur la zone artisanale du Poteau de Lanne à Morlanne, cette épicerie est le fruit de l'association de 5 fermes : Le GAEC du Petit Lopin à Poms (Maraîchage), le GAEC Jounicot à Lonçon (Miel et produits dérivés), la ferme de la Voie Lactée à Morlanne (Fromages de chèvres et porcs noirs), la ferme Augerot à Mesplède (Viande bovine et porcs noirs) et les Jardins de Baratte à Morlanne (Maraîchage).

L'objectif de ces 5 associés était d'une part de commercialiser collectivement les produits de leur ferme, mais aussi de pouvoir fournir à la population locale les produits issus d'une vingtaine d'autres fermes. Les produits mis à la vente font soit l'objet d'une labellisation (AB, Nature et Progrès) soit ont été validés par les associés confirmant que les pratiques étaient en accord avec la charte mise en place. L'espace de vente d'une centaine de m² propose aussi des produits artisanaux locaux ainsi qu'une gamme de produits en vrac, répondant ainsi aux préoccupations des consommateurs concernant la réduction des emballages. Les 5 associés assurent des permanences quotidiennes avec une salariée à temps plein.



Accompagné par l'ABDEA, l'Epicentre Paysan a bénéficié d'un soutien financier du Leader ainsi que de la région Nouvelle Aquitaine à travers deux appels à projet.

Pour Nicolas Langlade associé et président de la SAS, après un mois et demi de fonctionnement, « Les résultats sont plutôt bons, même au-delà du prévisionnel. Bien sûr, il y a encore l'effet ouverture mais aussi la crise sanitaire actuelle qui incite les consommateurs à se tourner vers la production locale ». Il estime ainsi que certains clients sont venus au magasin alors qu'en temps « normal », ils auraient peut-être mis un an à passer la porte... Les produits d'épicerie partent bien ainsi que tous les autres produits en achat-revente ce qui assure la marge du magasin. Les associés ont dû s'adapter devant l'affluence et les mesures sanitaires à respecter. Ils ont aussi dû doubler leurs permanences en soutien à la salariée. Ils s'interrogent déjà sur la possibilité d'embaucher un autre salarié à mi-temps.



Magasin ouvert mardi de 15h30 à 19h,
mercredi, jeudi, vendredi et samedi, de 9h30 à
12h30 et de 15h30 à 19h.
mail : epicentrepaysan.fr ;
facebook : L'epicentre Paysan

Sophie LABERNADIE
salariée ABDEA