

## EDITO

Comment ne pas parler du Covid-19 ? Et pourtant ! Cette crise a rappelé qu'il est vital d'avoir une agriculture locale et de proximité ainsi que des valeurs de partage et de solidarité qui se sont avérées plus fortes que jamais.

Valeurs réunies et portées par chacune des structures qui composent le Collectif Fermier 64. C'est ensemble et via le Collectif Fermier, que le développement de projets alimentaires et d'échanges sur notre agriculture, continuent de perdurer. Le Collectif Fermier 64 est riche en cela, car il est le citoyen, le consommateur, le lycéen, l'étudiant, le producteur, l'animateur de nos structures, le représentant institutionnel.

Après ce passage difficile, nous avons assisté à l'émergence de projets portés par le Collectif Fermier. Des projets tels que : Les drives, l'association de producteurs pour la vente de leurs produits en ligne, circuits courts, vente directe, produits locaux, approvisionnement, regroupement de producteurs, structuration de toutes les filières agricoles . Ce sont les projets pour lesquels le Collectif Fermier 64 sera toujours présent sur le plan technique et social.

2020 est aussi l'année où une nouvelle structure s'est ajoutée à l'équipe : L'Association de la sauvegarde de la race bovine béarnaise.

Enfin, après AG du CF 64, qui s'est tenue fin juillet, il faut avant tout nous rapprocher encore pour structurer l'ensemble des filières afin de mettre en place des outils communs.

Tant qu'il y aura des paysans, il y aura des engagements. Qu'ils soient politiques, sociaux, solidaires, économiques, environnementaux...

Au lieu de "Quelle agriculture pour demain ?" la question ne serait-elle pas plutôt "Comment faire en sorte que chacun d'entre nous puisse avoir accès à des produits locaux et de qualité ?"

Le Collectif Fermier c'est aussi cela : Apporter des solutions et agir sur notre territoire.

Collectif Fermier 64

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

**Marie-France SABATIER, administratrice AET3V  
co-présidente COLLECTIF FERMIER 64**

## LES APPELS D'OFFRE 2021 :

Les cantines scolaires du département ont publié fin juillet leurs appels d'offre pour l'achat de leurs produits alimentaires de 2021.

Afin d'accompagner le maximum de producteurs dans la réponse à ces appels d'offres, le Collectif Fermier s'est associé à l'UPF 64 et à la Chambre d'agriculture. En effet, cette année, ce sont Marie BEUGNOT, Laure ANTCHAGNO et Laurence BATBY, animatrices dans ces structures qui accompagnent les producteurs.

Les producteurs ont répondu présents, puisque plusieurs réponses ont été déposées : produits laitiers bio (fromage, yaourts, crèmes desserts, fromage blanc), fromage bio, volaille bio, porc frais, produits laitiers et fromages HVE, œufs bio, huile bio.

Des éleveurs bovins se sont manifestés pour la réponse à un lot, mais vu le délai court et la complexité de l'organisation sur ces produits, une réunion sera faite d'ici la fin d'année pour préparer le prochain appel d'offre. **Contact : Aurélie CAUMONT (CA64) - a.caumont@pa.chambagri.fr - 07 84 92 26 55**

Les résultats seront publiés au mois de novembre 2020.

## L'ENERGIE AGRICOLE

Depuis un an maintenant, une commande groupée est organisée CHAQUE MOIS à la même date : le 1er jour ouvré après le 20 du mois! La livraison se déroule dans les jours qui suivent.

Déjà 10 commandes ont pu être effectuées avec à chaque fois entre 15 et 20 producteurs qui réussissent à se coordonner.

Les prix évoluent en fonction des cours du baril mais l'effort de planification des commandes permet toutefois une réelle économie! 539€ ht /m3 pour la dernière commande par exemple.

Si vous souhaitez recevoir les informations chaque mois, merci d'écrire à : [commande.groupee.gnr.64@gmail.com](mailto:commande.groupee.gnr.64@gmail.com).

**Et toujours des tarifs négociés sur le gaz**

**Plus d'infos : tel: 06 28 35 35 91  
mail: [commande.groupee.gnr.64@gmail.com](mailto:commande.groupee.gnr.64@gmail.com)**



commande  
**FIOUL**

# ACTUALITÉS DES STRUCTURES

## L'association de sauvegarde de la race bovine béarnaise : la nouvelle recrue

L'Association de Sauvegarde de la Race Bovine Béarnaise est née en 2003 sous l'impulsion d'une poignée d'éleveurs soucieux du «être et faire ensemble ». Ces passionnés - certains ont participé aux premières années de sauvegarde de vaches vouées à disparaître alors qu'il en restait plusieurs dizaines - ont à cœur de développer cette race bovine qui était déjà présente sur tout le bassin sud aquitain il y a plusieurs siècles.

Notre association est un lieu de rencontres, d'échanges et de partages autour de thématiques très variées et complémentaires : conservation génétique, choix des reproducteurs, communication, valorisation des produits, recueil de données technico-économiques... Elle permet de créer du lien entre les éleveurs, avec les partenaires techniques ou tout autre réseau intéressant. On observe depuis plusieurs années une véritable dynamique collective qu'il convient d'alimenter et de faire durer dans le temps.

Forte d'une soixantaine d'adhérents, l'association essaye d'accompagner au mieux les éleveurs dans l'élevage, la conservation et la mise en valeur de la vache Béarnaise. Pour cela, nous travaillons en étroite collaboration avec le Conservatoire des Races d'Aquitaine et nous bénéficions de l'appui de l'Institut de l'élevage. Le Livre Généalogique enregistre une hausse exponentielle des effectifs d'animaux à la reproduction (soit plus de 500 animaux répartis chez une centaine d'éleveurs avec des troupeaux allant de 1 à plus de 30 vaches).

Celle qui orne le blason de l'ancienne vicomté depuis plus de 1200 ans est encore un véritable membre de chaque famille. Son caractère, semblable à celui des habitants de nos contrées, son intelligence et sa capacité d'adaptation en font une vache tout terrain, très rustique et particulièrement intéressante en élevage traditionnel. Elle valorise très bien tous types de surfaces en herbe tant en plaine, sur les coteaux qu'en montagne, son terrain de prédilection.

Côté produits, nous travaillons aujourd'hui à préserver la mixité de cette vache qui avait autrefois les trois fonctions liées au travail des champs, à la production de lait (la Tomme des Pyrénées était fabriquée par chez nous avec son lait) et à la production de viande (à l'époque, surtout pour les bêtes de réforme).

Contacts :  
Président : Bernard MORA  
(Asasp Arros)

Animateur : Vincent MOULIA  
06 31 65 31 02  
vache.bearnaise@gmail.com  
[bearn64.wixsite.com/vache-bearnaise](http://bearn64.wixsite.com/vache-bearnaise)





# ACTUALITÉS DES STRUCTURES



La viande de veau est le premier débouché offert par cette vache, suivi de près par la viande de bœuf (plusieurs éleveurs développent une production de bœufs castrés jeunes et élevés jusqu'à 4-5 ans). En parallèle, des nouveaux jeunes éleveurs s'organisent peu à peu pour développer une production fromagère afin de profiter de son potentiel laitier. Ce dernier suffit à élever le veau jusqu'au sevrage en règle générale, et peut permettre aussi la fabrication d'un fromage assez crémeux et au parfum fruité. En tommes ou frais, les produits laitiers à base du lait de la vache Béarnaise pourront être multiples.

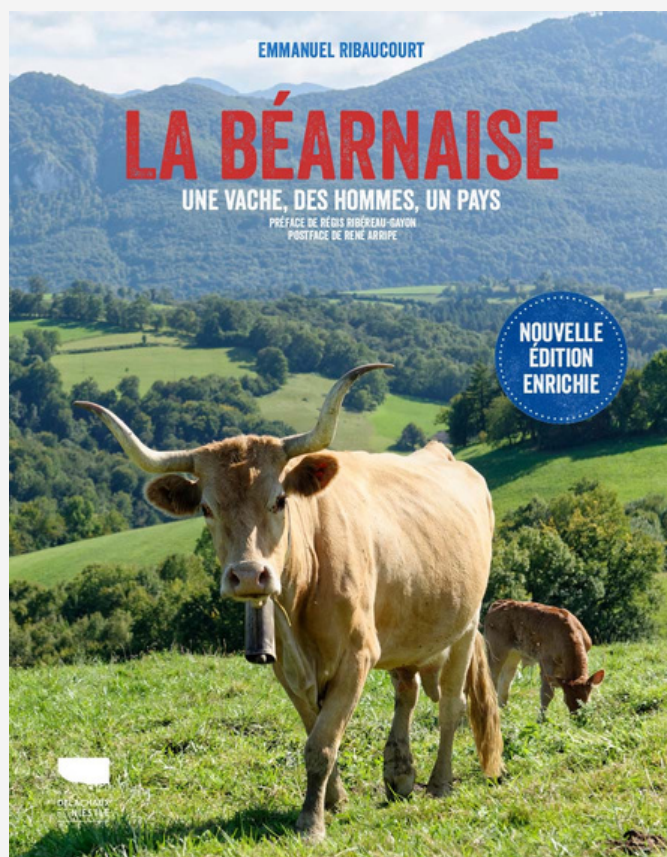
Soucieux de la préservation de la biodiversité domestique, les éleveurs transmettent leur passion lors de différents événements auxquels ils participent tout au long de l'année comme le Salon de l'Agriculture à Paris, la Foire du 1er mai d'Oloron, le Salon de l'Agriculture de la Nouvelle Aquitaine à Bordeaux, et les foires et événements qui parsèment les week-ends d'automne (Fête du Mais de Laàs, Fête de la biodiversité de Monein, Foire d'Arudy,...).

Considérée comme un véritable patrimoine vivant, la Vache Béarnaise bénéficie également de nombreux soutiens hors milieu agricole. C'est ainsi que plusieurs collectivités territoriales nous apportent leur appui ainsi que la Fondation du Patrimoine (qui a fait paraître la vache Béarnaise dans l'exposition photographique éditée à l'occasion de ses 20 ans pour représenter le patrimoine naturel).

En outre, nos sympathisants sont de véritables ambassadeurs et n'oublent pas que la Vache Béarnaise représente un pan de notre histoire et de notre culture.

## Pour en savoir plus

« *La Béarnaise, une vache, des hommes, un pays* », écrit par Emmanuel Ribaucourt, aux éditions Delachaux & Niestlé (réédition parue début 2020), disponible en librairie ou auprès de notre association.



# ACTUALITÉS DES STRUCTURES

Le syndicat Ossau-Iraty fédère 1100 producteurs de lait et 170 producteurs fermiers ainsi qu'une vingtaine d'entreprises ou coopératives de transformation ou d'affinage.

Il existe depuis 1978 et est basé à Ostabat-Asme depuis 1996.

Actuellement présidé par la famille fermière (Sébastien Astabie, de Bunus), il est piloté par un Conseil d'Administration de 19 membres dont 11 paysans (8 livreurs et 3 fermiers) et 8 entreprises/coopératives).

Un bureau de 5 membres (2 entreprises, 2 livreurs et 1 fermier) (+ 1 invité fermier) et des commissions de travail supervisent une équipe de 5 à 6 salariés dans la gestion des aspects administratifs, du plan de contrôle, de l'accompagnement technique et des formations, des programmes de développement, de recherche, ainsi que de la promotion.

Le syndicat Ossau-Iraty emploie notamment une technicienne fromager qui est à la disposition des producteurs fermiers, fromageries, affineurs pour un accompagnement technique (aide à la réalisation des plans de fromagerie, suivis de fabrication, formation...).

Une formation d'initiation et de perfectionnement à la fabrication PPNC en lait de brebis est notamment proposée chaque années sur Oloron Ste Marie et sur Ostabat.

Concernant la promotion, le Syndicat Ossau-Iraty reconduit chaque année la Route du fromage AOP Ossau-Iraty qui compte désormais 120 étapes dont 98 en Pays Basque et 22 en Béarn, et dont 97 fermes et 7 cabanes d'estive, 12 fromageries ou affineurs et 4 points de vente ou d'exposition.

Le fait d'être étape de la route (inscription à faire chaque année en décembre pour l'année suivante) apporte de la visibilité (panneaux de signalisation, coordonnées sur la carte de la route du fromage et sur le site internet de l'Ossau-Iraty). Pour en faire partie, il faut être en AOP Ossau-Iraty et à jour des cotisations AOP et Interpro.



**BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS**



## **INITIATION A LA TECHNO FROMAGERE:**

parcours de formation complet (6 jours) pour être capable de maîtriser les différents paramètres de la fabrication fromagère et être capable de gérer sa production d'un point de vue sanitaire et qualitatif.

Formation dispensée par Julie BRETOS de l'AOP Ossau-Iraty : 3 journées en décembre + 1 journée par mois de janvier à mars.

**contact : [jb@ossau-iraty.fr](mailto:jb@ossau-iraty.fr) / 06 84 53 34 16.**

***Pour tous renseignements :***

***téléphone au 05 59 37 86 61 ou envoyer un mail à [contact@ossau-iraty.fr](mailto:contact@ossau-iraty.fr)***