PETIT BULLETIN FERMIER

ÉDITION N°10 - JUIN 2021

CONTACT :
Clément CHOMEAU
Coordinateur
Tel : 06 75 33 55 57
Mail : collectiffermier64@gmail.com

Après plusieurs années d'une lente maturation le Collectif Fermier a enfin vu le jour il y a maintenant sept ans.

L'envie de faire ensemble ce que l'on ne peut pas faire seul et la confiance se sont installées entre les associations adhérentes, et les cadres se sont rajeunis.

De nombreux chantiers sont ouverts tel que les achats groupés, la restauration collective et surtout la mise en place d'une plateforme logistique qui aujourd'hui prend forme pour que chaque producteur fermier puisse mettre en avant ses produits avec son histoire individuelle tout en s'appuyant sur une organisation collective.

Il me semble que cette démarche est paramétrée à la bonne hauteur; elle permet à chaque fermier et à chaque nouveau fermier d'envisager sa ferme, ses produits sa transformation tout en ne s' isolant pas et en ne glissant pas vers le sauve-qui-peut.
L'énorme travail réalisé avec le département sur la restauration collective, le partenariat tissé avec les communautés de communes sont autant de gages d'un avenir ambitieux.

Bien d'autres sujets sont ouverts qui pourraient encore améliorer nos conditions de vie. Ils ne pourront se faire qu'avec l'adhésion du plus grand nombre. Appropriez-vous cet outil, il a autant besoin de vous que vous pourrez avoir besoin de lui.
La nouvelle Aquitaine importe un pourcentage impensable de produits agricoles, 80 % de la viande par exemple, il est indispensable de doter le territoire de tous les outils de transformation et de distribution. Il n'est pas normal que les agriculteurs se découragent alors qu'il y a une telle demande.

Serrons-nous les coudes ; Demain nous appartient.

Julien LASSALLE,
Pour l'AOP Ossau Iraty,
membre du Bureau et
représentant des
fermiers

ACTUALITÉS DU COLLECTIF

STRUCTURATION DES FILIÈRES FERMIÈRES EN BÉARN

Le 11 juin nous avons présenté notre projet **"structuration des filières fermières"** en Béarn dans le cadre du 1er COPIL de l'année.
Nous avons pu compter sur la présence de plusieurs Communauté de communes : Agglomération de Pau, Béarn des Gaves, Nord-Est Béarn, Vallée d'Ossau et du Conseil départemental.
Cette présentation a permis de présenter l'avancée du projet de plateforme et de l'animation des filières locales. Nous avons également proposé aux collectivités de s'investir sur le projet éventuellement en prenant part à sa gouvernance. En effet, les formes coopératives, comme la SCIC*, sont de plus en plus utilisées pour les projets de territoires qui associent de nombreux partenaires.
Un prochain COPIL aura lieu en fin d'année afin de faire un nouveau point.

** Société coopérative d'intérêt collectif*

LE RETOUR DE LA CONSIGNE DANS LE 64

L'association LES RETOURNEES a été créée en 2019. Elle a pour objet la gestion et la promotion d'une filière locale de réemploi d'emballages alimentaires lavables, sur le territoire Pyrénées Atlantiques et Sud des Landes.
Concrètement, l'association gérera la collecte, le nettoyage et la redistribution des bouteilles et autres contenants en verre, avec un système de consigne pour les consommateurs.

Dans un premier temps, le nettoyage se fera dans une station de lavage de Bordeaux, puis lorsque le volume le permettra, une station sera installée dans le département.

Ce procédé permet de limiter les déchets et économise 33% d'eau et 75% d'énergie !

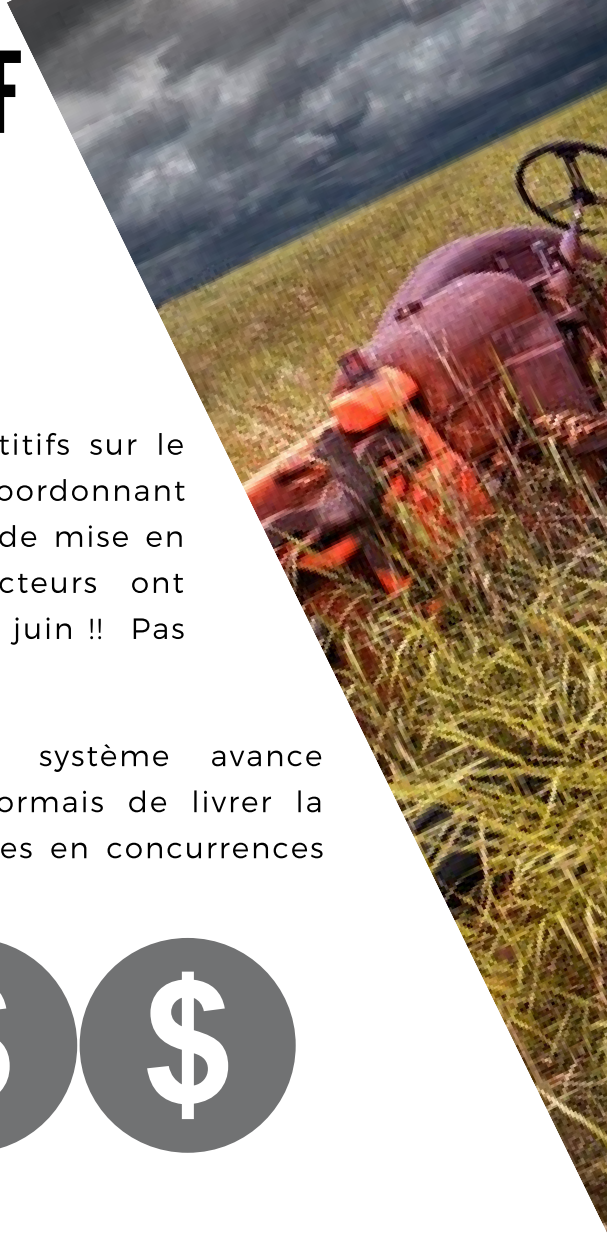
Parole de producteur
« Je fabrique une bière que je vends localement en circuits-courts, donc la mise en place d'un circuit local de réemploi du verre est complètement cohérent avec ma démarche. Grâce aux retournées, je vais diminuer l'impact environnemental de mon produit.
Passer au réemploi a été très facile pour moi car je l'avais anticipé ! Sinon il suffit de se doter de bouteilles plus solides notamment pour les 33cl pour supporter de nombreux lavages et changer la colle de ses étiquettes pour qu'elle soit « hydrosoluble ». Il y a déjà plusieurs producteurs et artisans investis dans le projet, donc n'hésitez pas à nous rejoindre. **»**

Jean-Christophe BERT
Paysan brasseur à Estialescq

CONTACT :
Philippe BENCIVENGO - 06 09 86 20 21
E-mail : contact@lesretournees.fr
Site : www.lesretournees.fr

ACTUALITÉS DU COLLECTIF

AUTOUR DU GNR, LES PRODUCTEURS RÉPONDENT PRÉSENTS



L'organisation collective pour obtenir des tarifs compétitifs sur le GNR supérieur fonctionnent de mieux en mieux. En se coordonnant un petit peu entre voisins, et en enregistrant les dates de mise en concurrence (chaque 20 du mois), certains producteurs ont économisé pas loin de 200 € les 1000 litres ce mois de juin !! Pas une paille !

Après presque 2 années de fonctionnement, le système avance progressivement. Plusieurs fournisseurs proposent désormais de livrer la totalité du 64 et cela va permettre d'intensifier les mises en concurrences mensuelles.
Affaire à suivre !

LE GAZ TOUJOURS D'ACTUALITE

Il est toujours temps de regarder votre facture de gaz pour évaluer si vous êtes au niveau des tarifs actuels ou si vous payez beaucoup BEAUCOUP plus cher...

pour rappel, au Collectif Fermier le gaz c'est à partir de 635 € HT la tonne

Informations
Marie BEUGNOT
06 28 35 35 91
m.beugnot@upf64.fr

LE TRANSPORT DANS LES TUYAUX

Le travail mené pour mettre en place une plateforme de distribution a permis de rencontrer des prestataires de transports prêts à s'adapter aux contraintes des fermiers qui expédient (tranches de poids plus basses). Une proposition de tarifs Collectif fermier pourrait être annoncée bientôt ! Et être drôlement intéressante!

ACTUALITÉS DES STRUCTURES

LANCEMENT D'UN NOUVEAU DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE DES MARAÎCHERS

Le CIVAM Bio Béarn a engagé son nouveau dispositif d'accompagnement individualisé des maraîchers en ce début d'année 2021. Informations techniques, suivi cultural, l'association répond à une demande d'une partie de ses adhérents.

Un Bulletin Technique tous les mois

Un nouveau dispositif d'accompagnement technique des maraîchers est mis en place cette année par le CIVAM Béarn

Dans le cadre de ce nouvel accompagnement, les maraîchers adhérents reçoivent tous les mois un bulletin technique qui propose un état des conditions pédoclimatiques, de la pression des ravageurs et des maladies par cultures.

Dans le Bulletin technique les maraîchers peuvent aussi retrouver des conseils à mettre en place et un dossier « en direct de vos fermes » pour suivre des variétés, des techniques de cultures spécifiques ou échanger sur des trucs et astuces. Enfin, ce bulletin apporte des éléments de suivis pour la planification des cultures à venir.

Un suivi cultural individualisé

En complément de ce bulletin, Mélodie Dupart, animatrice au CIVAM Béarn, se rend dans les exploitations des adhérents qui le souhaitent afin de réaliser un suivi technique cultural. Chaque visite permet d'approfondir sur une thématique en particulier telles que l'irrigation, les bio agresseurs, les conduites de culture ou de faire un tour des cultures et détecter les problématiques en cours de saison.

Les producteurs ont également la possibilité de joindre l'animatrice technique par téléphone ou mail tout au long de l'année. Ce suivi permet un échange des connaissances de terrain. En partant du postulat que les producteurs n'ont pas le temps de se déplacer sur toutes les fermes maraîchères béarnaises pour découvrir de nouvelles techniques, l'animatrice le fait à leur place, et leur transmet celles de leurs collègues. Cette démarche vient, bien sûr, en complément des temps collectifs proposés.

CIVAM Béarn

CONTACT :
Tel : 06 36 21 66 13
E-mail : melodie@civam-bearn.org

ACTUALITÉS DES STRUCTURES

MOULTES ANIMATIONS CET ÉTÉ

Les Fermiers du Béarn sont désormais une cinquantaine ! 8 nouvelles recrues ont rejoint l'équipe:
·Ferme Miqueu (viande bovine bio) – Ogeu-les-Bains
·Ferme Terrabust (viande bovine bio) - Ogeu-les-Bains
·Ferme Lostau (viande bovine bio) - Aramits
·Ferme la clé des champs (glaces au lait de vache bio) - Casteide-Candau
·Ferme Soubille (confitures, sirops, agneau) - Bedous
·La bergerie d'Emilie (fromage de brebis) - Salespisse
·Les Ruchers d'Hélène (miel & légumes lacto-fermentés bio) - Bedous
·Ludovic Leroux (légumes bio) - Oloron-Sainte-Marie

ACTUALITÉS DES STRUCTURES

L'UPF 64 EN PREMIÈRE LIGNE POUR L'IGP FERMIERE "TOMME DES PYRENEES"

Le terme « Pyrénées » est une mention d'origine valorisante et connue du consommateur.

Jusqu'à présent le nom « Tomme des Pyrénées » était réservé uniquement aux transformateurs industriels de fromage uniquement au lait de vache pasteurisé à croûte noire ou à croûte dorée .

Après plus de 20 ans de procédures pour faire entrer les productions **fermières** au lait cru dans le cahier des charges, la bataille est enfin gagnée !

Le nouveau cahier des charges de l'IGP Tomme des Pyrénées a été validé par la commission européenne le 18 Mai 2020.

Désormais les tommes au lait de vache, de chèvre et les tommes mixtes (deux laits parmi les 3 espèces : vache-brebis-chèvre) sont éligibles à l'IGP.

Le cahier des charges aborde différents aspects :

<u>Pour la production de lait :</u>

→ au moins 25 % de la matière sèche de la ration fourragère annuelle sont constitués d'herbe pâturée, séchée, ou affouragée, 70% des fourrages sont originaires de l'aire Géographique (toutes les communes du 64, du 65, et du 09 ; les communes de a montagne uniquement du 66, du 11 et du 31)

→ un minimum de 91 jours de pâture par an doit être respecté

<u>Pour la fabrication :</u>

→ L'emprésurage est réalisé à une température inférieure ou égale à 40°C.

→ La durée de coagulation totale est de 60 minutes au maximum.

→ Le mélange caille-sérum ne doit pas être chauffé à une température supérieure a 45°C.

→ L'affinage est réalisé en cave à une température comprise entre 7°C et 16°C. Les soins pendant l'affinage comprennent des frottages à sec, à l'eau, ou avec une saumure.

→ La durée d'affinage minimale est de, selon le format :

* 30 ou 60 jours pour les laits de vache et de chèvre
* 40 ou 90 jours pour les tommes aux laits de mélange

Plus d'informations & cahier des charges intégral : Gaétan MARSY
06 46 40 51 76

ACTUALITÉS DES STRUCTURES

L'ÉTÉ SERA À LA FERME

4 rendez-vous programmés dans le cadre de l'été à la ferme :

Ferm'en Scène :
Marché fermier, restauration sur place et concert. à partir de 19h30.

Vendredi 6 aout, à Artigueloutan, Ferme Lo Casau ; conte musicale avec Arremudis
&
Jeudi 12 août, à Ordiarp, Ferme landran ; Concert du trio Habia

Randos gourmandes :
2 parcours (marcheurs et familles), pauses gourmandes, lecture de paysage, animations. marché fermier et restauration sur place. à partir de 8h30
Labastide Clairence, jeudi 19 août, à l'Asinerie de Pierretoun Boumourt,
&
samedi 11 septembre,
à l'Esbariade

Bonne vacances fermières !

ACTUALITÉS DES STRUCTURES

CAFÉS PAYSANS : SE RASSEMBLER AUTOUR DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

A l'ABDEA, on mise sur la convivialité et le partage pour entretenir les dynamiques paysannes en Béarn. Les Cafés Paysans (Installation/Transmission/Rencontres) sont des temps d'échanges dédiés à vos projets agricoles. Ils visent à favoriser la rencontre et le partage d'expérience en abordant des sujets liés à l'agriculture paysanne, au parcours à l'installation, à la transmission de fermes, etc. Le tout autour d'un kawa ou d'une boisson fraiche. Plusieurs rencontres ont déjà eu lieu cette année sur les thèmes du foncier, des statuts agricoles ou encore de la reprise de ferme.

Café Foncier avec Terre de Liens Aquitaine à Bastanès le 07/05
(crédits photos : Charlotte Grugeon)

En juillet, de nouveaux cafés sont prévus :

- Lundi 5 juillet à 14h :
  Café-Rencontres sur une ferme à Esquiule : pour rencontrer des cédants et des porteurs de projet à l'installation
- Vendredi 9 juillet :
  Café Installation au GAEC maraicher-boulanger Pietometi à Ogeu-les-bains : pour discuter d'installation en collectif avec des paysans associés

On vous y attend avec impatience !

ABDEA
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

CONTACT :
Léo THORAND-PAILLOUD
Animateur Installation Transmission
E-mail : leo.abdea@gmail.com
Tél : 06 63 24 35 67

Bulletin réalisé avec le soutien de :

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

PYRENEES ATLANTIQUES
LE DEPARTEMENT