

PETIT BULLETIN FERMIER

ÉDITION N°13 - MARS 2022



CONTACT :

Clément CHOMEAU

Coordinateur

Tel : 06 75 33 55 57

Mail : collectiffermier64@gmail.com



Dur dur d'être un fermier

Les journées s'enchaînent, les heures s'accumulent, les minutes que notre profession nous laisse sont comptées. Difficile de gérer une ferme, au travers des innombrables compétences que requiert le seul métier de paysan.

Et pourtant ce métier, on l'aime. On l'aime parce qu'il incarne une histoire, un savoir-faire ancestral et qu'on espère le voir perdurer chez les générations futures ; on l'aime parce qu'on apporte du plaisir gustatif ; on l'aime parce que nous sommes maîtres de notre produit (créateur/réalisateur) de la terre à l'assiette ; on l'aime parce qu'on se sait utile pour nourrir nos concitoyens, entretenir nos paysages et notre environnement et maintenir une économie locale.

Ce choix de métier, outre la passion, est animé par des convictions pour un monde meilleur. Ces convictions sont souvent utopiques pour nos petites fermes, mais peuvent devenir réalité en collectif. Les structures fermières présentes sur notre territoire, sont là pour nous permettre de travailler dans les meilleures conditions, pour diminuer nos coûts de productions (achats groupés), pour faciliter la commercialisation de nos produits.

En ces temps où les pénuries s'étalent, la force d'un collectif est sans commune mesure avec celle de nos petites entreprises individuelles.

La souveraineté alimentaire indispensable à notre pays ne pourra s'atteindre qu'à travers un travail commun et global.

S'impliquer dans ces structures est nécessaire pour atteindre nos objectifs. Le temps consacré engendre une rentabilité décuplée par la force collective.

Grâce à ces structures, grâce à des salariés et des producteurs impliqués, une plateforme à destination de la restauration collective va très prochainement voir le jour. Le rêve de voir nos enfants et nos aînés manger des produits locaux de qualité va enfin se réaliser.

Il ne tient qu'à nous de faire aboutir nos rêves en travaillant ensemble.

Jérémy ESTOUEIGT
administrateur UPF 64

LES CAROTTES SONT CUITES !

Une quinzaine de cuisinier.es de restaurants collectifs (crèches, EHPAD, écoles primaires) ont été formés pour cuisiner les légumes d'hiver. Cette formation a été organisée par le Département dans le cadre du programme « Manger bio & local ». Elle permet d'aider les cuisiniers à dire au revoir aux tomates d'Espagne en hiver, et bonjour aux choux, navets, panais, radis, courges, betterave, rutabaga.

Cette démarche permet d'aider les maraichers locaux à maintenir leurs approvisionnements dans les cantines toute l'année. Les cuisinier.es ont appris pleins d'astuces pour cuisiner ces légumes aux petits comme aux grands.

La formation était co-encadrée par le Collectif de la haüt.



VENDRE VOS PRODUITS EN "RESTO CO" PRES DE CHEZ VOUS

Pour cela, vous pouvez intégrer le catalogue de producteurs Manger bio & local. Cela vous permet d'être visible par des cuisiniers autour de votre ferme, mais tout en décidant qui vous souhaitez livrer.

Plus d'infos sur le site internet : <https://le64.fr/manger-bio-local-labels-terroir>

Contact : Anne-Line PLANTEFEVE - 05.59.11.44.10 - anne-line.plantefeve@le64.fr

Ou le CIVAM, la chambre d'agriculture, l'UPF, le Collectif Fermier 64 qui sont partenaires de cette démarche.

PLATEFORME DE PRODUITS LOCAUX : CA CONTINUE !

Le Collectif Fermier 64 a recruté une chargée de mission qui anime le travail de création de la plateforme depuis le 1er avril (voir ci-dessous) !

Cela va permettre d'accélérer le rythme de travail pour aboutir à la création de l'entreprise d'ici la fin de l'année 2022 !

La dernière réunion a eu lieu vendredi 1er avril à la chambre d'agriculture, avec des avancées sur différents points:

- présentation de la nouvelle animatrice du projet,
- rendez-vous avec le transporteur Lauqué pour formaliser un partenariat
- rendez-vous avec le réseau « Manger bio » qui regroupe vingt plateformes de produits locaux en France. L'objectif est de voir comment ils peuvent nous aider à nous développer, car ils souhaitent s'ouvrir à des plateformes qui ne sont pas 100% bio.

Des questions ? Clément CHOMEAU - 0675335557 - collectifermier64@gmail.com

PLATEFORME : BIENVENUE A ELSA !

Elsa RICHOU, jeune paloise de 30 ans a rejoint l'équipe du Collectif Fermier ce 1er Avril.

Spécialisée dans la gestion de projet, l'animation de réseaux et l'accompagnement stratégique, elle a déjà œuvré au sein des filières agricoles et forestières sur le territoire Béarnais et en Nouvelle Aquitaine.

Par ailleurs passionnée de cuisine, de yoga et de balades en forêt, elle prend le relais de Clément sur la création de la plateforme de produits locaux.

Merci de lui réserver le meilleur accueil !

(coordonnées et contacts à venir très prochainement)



ACTUALITÉS DES STRUCTURES

ENCORE QUELQUES PLACES POUR LES MPP !

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS DE PAYS : UN CONCEPT GOURMAND, RASSEMBLEUR ET FESTIF

Les marchés des producteurs de Pays sont organisés chaque année tout au long de la période estivale.

Véritable marché gourmand, chaque producteur met en valeur ses produits au travers d'une « assiette de pays » qu'il compose. Ensuite, les visiteurs n'ont plus qu'à s'installer sur la longue table et déguster les assiettes des producteurs.

La soirée est dédiée à la découverte des richesses du terroir et du travail des producteurs locaux, le tout en musique dans une ambiance chaleureuse et festive.

Se lancer dans la vente directe, faire connaître sa ferme ou passer simplement un moment convivial avec le public local, nombreuses sont les raisons qui motivent les producteurs locaux à être présents sur ces marchés. Aujourd'hui ce sont 130 producteurs et artisans qui participent à ces marchés, sur l'ensemble du département des Pyrénées-Atlantiques.



Pour la saison 2022, 37 marchés sont programmés !

Si les inscriptions sont finalisées, certaines productions (légumes, miel, viande de porc par ex) peuvent encore avoir quelques places.

Vous trouverez le programme complet de la saison avec les dates et la localisation des marchés en contactant Laure Antchagno ou Lise Hartoin.

l.antchagno@pa.chambagri.fr – 06.11.63.20.83

l.hartoin@pa.chambagri.fr - 05.59.90.18.36



ACTUALITÉS DES STRUCTURES



LA FOIRE DU 1ER MAI DE RETOUR !!

LES AMATEURS DE FROMAGE SONT ATTENDUS !

C'est la 15ème année qu'aura lieu le concours départemental de fromage fermier après 2 années de pause forcée.

Comme les autres années un marché avec 30 producteurs fermiers présentera une belle vitrine des produits locaux avec la possibilité de **restauration sur place**.

Pour le concours de fromage départemental, plus de 70 jurés sont nécessaires pour déguster et évaluer les produits (fromages et greuil) dès 9h30.

Pas besoin de compétences particulières (mais au moins apprécier les produits laitiers fermiers), tout vous sera expliqué !

Pour plus d'information n'hésitez pas à envoyer un mail : contact@upf64.fr



Avril 2022 N°2

COMMANDE GNR supérieur

COMMANDE AVANT le MErcredi 20 avril

N° 34

Collectif Fermier 64

**Commande avant
mercredi 20 avril**

**mise en concurrence à la première heure et livraison
les jours suivants (délai allongé !)**

Commander en cliquant sur le lien ci-dessous (1 formulaire par point de livraison indispensable).

Parlez-en avec les autres agriculteurs de votre secteur et harmonisez vos dates de livraison : les fournisseurs retirent les points de livraison isolés de leur offre de prix .

Attention: paiement à la livraison obligatoire . Les fournisseurs se réservent le droit de ne pas remplir une cuve inadaptée (hors d'usage, sale, non conforme, etc.) ou si le paiement n'est pas prévu.

Secteur géographique : tout le 64

Information producteurs 08/03

Enregistrement des commandes via le formulaire entre le 29/03 et le 04/04

08/04 > 19/04

Mise en concurrence des fournisseurs et validation du mieux disant; Livraison en suivant

20/04

AVRIL 2022 N° 2

formulaire de commande sur le site internet :

collectifermier64.fr



2022

Profitez des tarifs «Collectif Fermier» Pour le GAZ

Le collectif fermier 64 a négocié des tarifs avec deux fournisseurs. Ils sont valables quelle que soit votre consommation. Depuis 2016, plus de 250 ateliers en profitent. **Bientôt vous !**

Contact : Marie BEUGNOT 06 28 35 35 91 m.beugnot@upf64.fr			
Durée du contrat	3 ans	3 ans	5 ans
Prix de la tonne de gaz (HT TICPE récupérable) BAREME *	765 € (+ 66,30 €)	840 € (+ 66,30 €)	
Prix de la tonne de gaz (HT TICPE récupérable) GARANTI	Pour tout nouveau contrat : 683,70€ (+66.30€) les 12 premiers mois	750 € (+66.30€) Prix garanti 12 mois sur contrat 2 ans	750 € (+66.30€) Prix garanti 24 mois sur contrat 5 ans

cuve fixe aérienne

Prix location cuves (HT) (entretien compris)	70 €/ an (quel que soit le nombre de cuves fixes)	60 €/ an	
Prix changement de la cuve	1 €	Gratuit	
Avoir changement de fournisseur	Jusqu'à 1000 €	300 €	600 €

cuve mobile

Modèle	PRIMATEC	DEPLACELLA	
Volume	300kg (= 24 bouteilles de 13kg)	500kg (= 38,5 bouteilles de 13 kg)	
Poids pleine	740 kg	1 200 kg	
Livraison gratuite	✓	✓	✓
Prix location cuve (HT)	110 €/ an	50 €/ an	
Caractéristique de transport	- Attelage 3 points - Anneaux de levage - Passage de fourches	- Attelage 3 points - Châssis acier	

* Chaque année, le prix « Barème » peut varier en fonction du cours du pétrole.

Appelez nous pour rentrer dans le compte
« Collectif Fermier »

CONTACT & INFOS :

Marie BEUGNOT
06 28 35 35 91
m.beugnot@upf64.fr / pour le
Collectif Fermier

