

# PETIT BULLETIN FERMIER



**CONTACT :**

Clément CHOMEAU

Coordinateur

Tel : 06 75 33 55 57

Mail : collectiffermier64@gmail.com

ÉDITION N°15 - SEPT 2022



## DU LOCAL ET DU LIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE !

Depuis le lancement du programme Manger Bio et Local Labels et Terroir en 2010 par le Département, du chemin a été parcouru. De nombreuses relations producteurs et cuisiniers se sont tissées et sont amenées à se développer dans la mesure où la restauration collective n'est plus un client potentiel pour les surplus comme cela pouvait être, mais un client régulier pour lequel nous mettons en oeuvre une production, une transformation et une logistique. Et dans la mesure aussi, où les collectivités s'empare de l'alimentation, de sa qualité et son origine, aux vues des enjeux de société qui nous attendent.

Ainsi, certaines communes ont réintégré un poste de cuisinier dans leur personnel après avoir longtemps favoriser des groupes culinaires.

En tant que producteurs fermiers nous apprécions de suivre nos produits jusqu'aux consommateurs. Passer par la plateforme "Mangez Béarnais !" (voir page 3) nous permettra de fournir des établissements au delà de notre propre logistique tout en conservant des livraisons en propre pour maintenir cette précieuse relation avec les chefs cuisiniers. C'était l'ambition du travail engagé en 2019 par nos structures au sein du Collectif Fermier.

Aujourd'hui pour la plateforme "Manger béarnais !" nous en sommes notamment à l'étape de la définition de la gamme. Elle prend la forme d'une enquête diffusée par mail et de rencontres collectives par filière\*. C'est une étape cruciale et complexe qui va nous permettre d'échanger concrètement sur la question du prix de nos produits !

\* Rappel des dates fixées :

Maraîchage : 29/09 à 14h à la chambre d'agriculture

Poulet : 30/09 à 9h30 à la chambre d'agriculture.

Produits laitiers : date en cours, voir l'UPF (Marie Beugnot : 06 28 35 35 91)

**DIDIER ARRAGON  
PRÉSIDENT CIVAM BÉARN**

# ACTUALITÉS DU COLLECTIF



## ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS SUR LA QUESTION DU PRIX : ÉPISODE 1

Mangez béarnais ! et l'AFOG Béarn (association de formation à la gestion) ont souhaité accompagner les producteurs sur le sujet crucial qu'est le prix de vente pratiqué. En ce sens, nous avons conjointement développé une journée de formation intitulée "Savoir analyser son prix de revient et bâtir son prix de vente", qui a eu le lieu le 28 juin 2022 à la chambre d'agriculture de Pau. L'idée fondatrice de cette journée de formation était la suivante :

Grâce à des apports théoriques et pratiques, nous souhaitons aider les producteurs à valoriser au mieux leurs produits dans un contexte de vente directe ou avec intermédiaire, comme peut l'être la plateforme commerciale et logistique Mangez béarnais !

Cette formation fût un succès grâce à l'intelligence collective des 8 producteurs formés et de la formatrice Emeline Guillaume. Toutes les productions étaient représentées.



*L'échange et le collectif au cœur de cette journée de formation*

Intéressé-e par cette formation ?  
Faites-le nous savoir : Elsa  
Richou,  
plateforme.cf64@gmail.com,  
06.61.70.84.44

*Mais l'AFOG Béarn, c'est quoi précisément ?*

*·Une association créée en 2015, ouverte à tous sans aucune condition ni prérequis, si ce n'est être agriculteur cotisant à la MSA. Gérée par 7 agriculteurs regroupés en collégiale qui donne l'orientation de l'association en fonction des besoins et demandes des adhérents. Une salariée est chargée d'animer l'association et les groupes d'agriculteurs. Elle reste à leur écoute pour faire le lien avec la collégiale.*

*·Un organisme de formation mis à disposition pour permettre à chacun de devenir autonome dans le travail de gestion et de comptabilité. Les formations sont collectives pour bénéficier des échanges entre pairs et développer des perspectives de solidarité et d'entraide. Les ressources éducatives sont construites au fil du temps avec les adhérents participants.*

*·Un espace de réflexion autour de la gestion des fermes pour prendre le temps de s'arrêter, de comprendre les chiffres de son exploitation et devenir acteur de ses décisions dans l'espoir d'un avenir plus serein, plus adapté à ce que vous voulez être.*

*L'animatrice est mobile, elle peut constituer un groupe dans le secteur de votre exploitation s'il n'existe pas encore (Béarn et Landes) ;*

*Pour contacter Emeline : 06 37 76 00 68 ou afogbearn@gmail.com*

# ACTUALITÉS DU COLLECTIF



## MANGEZ BÉARNAIS ! AVANCE & S'ÉTOFFE

Au cours de l'été, Mangez béarnais ! a continué à œuvrer à son organisation pour être opérationnel au 1er janvier 2023.

### **Le modèle économique de Mangez béarnais !, que pouvons-nous retenir ?**

Le modèle économique pour les 3 premières années de Mangez béarnais ! a été réfléchi et validé par les Co-présidents de la structure. Ce modèle a pu être développé avec le soutien de la SCIC Pau-Pyrénées et le Réseau Manger Bio auquel Mangez béarnais ! a demandé à adhérer.

Mangez béarnais ! sera rentable à sa troisième année d'exercice, les deux premières années étant viables grâce au soutien des collectivités locales. Autre élément notable, Mangez béarnais ! créera en 3 ans d'exercice, 3 emplois à temps plein. Ainsi notre association et son activité économique bénéficiera aux producteurs fermiers mais aussi à l'ensemble du territoire béarnais tant du point de vue économique que social.

### **Mangez béarnais ! s'outille pour se rendre visible auprès des fournisseurs et clients à venir**

Mangez béarnais !, pendant l'été, a créé son identité visuelle grâce, entre autres, à un logo que vous pouvez découvrir ci-contre

Outre l'aspect communication, Mangez béarnais ! a choisi sa solution informatique métier permettant de gérer l'ensemble des activités commerciales et logistiques de l'entreprise ainsi que le site internet vitrine de Mangez béarnais ! ([www.mangezbearnais.fr](http://www.mangezbearnais.fr) : Attention, site pas encore fonctionnel)



Outre l'aspect communication, Mangez béarnais ! a choisi sa solution informatique métier permettant de gérer l'ensemble des activités commerciales et logistiques de l'entreprise ainsi que le site internet vitrine de Mangez béarnais ! ([www.mangezbearnais.fr](http://www.mangezbearnais.fr) : Attention, site pas encore fonctionnel)

### **Agenda : Mangez béarnais ! dans les territoires**

Mangez béarnais ! fera, fin octobre, **cinq réunions publiques** permettant de présenter officiellement ses services et son fonctionnement tant aux producteurs qu'aux potentiels clients.

Pour faire connaître au mieux Mangez béarnais !, ces cinq réunions auront lieu partout en Béarn, soit à Orthez, Pau, Oloron, Nay et Garlin.

**LES DATES ET HORAIRES PRÉCIS SERONT BIENTÔT TRANSMIS. POUR TOUTES QUESTION :  
ELSA RICHOU : 06 61 70 84 44 [plateforme.cf64@gmail.com](mailto:plateforme.cf64@gmail.com)**

# ACTUALITÉS DU COLLECTIF



## LA CHARRETTE OPTIMISE VOS LIVRAISONS DE PRODUITS FERMISERS

Le projet La Charrette lancé dans les Alpes est un outil numérique qui vous permet de co-transporter vos produits fermiers avec des producteurs de votre secteur. C'est en quelque sorte le Blabla car des producteurs.

### Comment ça marche ?

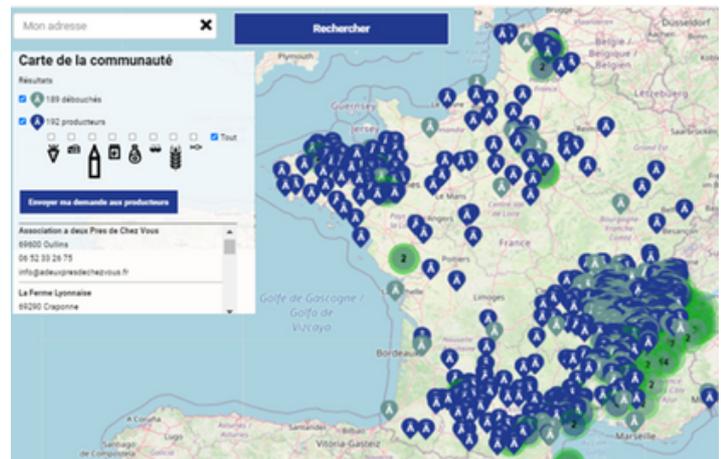
Après vous être inscrit sur le site, vous pouvez soit renseigner vos trajets réguliers et proposer de la place dans votre véhicule pour d'autres producteurs, soit rechercher quelqu'un pour transporter vos produits.

Grâce à l'outil, le producteur qui transporte bénéficie d'une participation financière pour ses frais et les produits qui sont co transportés sont assurés par La Charrette.

7 000 producteurs sont déjà référencés en France.

### Trouver des débouchés

Le site permet aussi à des restaurateurs, magasins de se référencer car ils sont en recherche de produits fermiers. En vous inscrivant vous aurez accès à ces informations. 3000 clients sont déjà référencés en France.



Plus d'informations : [www.lacharrette.org](http://www.lacharrette.org)

## LE COÛT DE L'ENERGIE AUGMENTE : LE SENS DES COMMANDES GROUPEES !

### Gaz, GNR et bientôt le FUEL domestique :

Les contrats de gaz négociés par le collectif fermier sont toujours en vigueur... Si vous n'aviez pas encore regardé votre facture c'est maintenant !!

En fonction de votre situation géographique et de votre profil de consommateur, les commandes groupées de GNR peuvent vous intéresser! chaque mois presque 50 000 l sont commandés; Renseignez vous!

Suite aux nombreuses demandes, le fuel domestique sera disponible en commande groupée dès ce mois d'octobre !

+ de renseignement : [commande.groupee.gnr.64@gmail.com](mailto:commande.groupee.gnr.64@gmail.com) ou [www.collectiffermier64.fr](http://www.collectiffermier64.fr)

# ACTUALITÉS DES STRUCTURES

## L'ASSOCIATION DES ELEVEURS ET TRANSHUMANTS



Notre association a pour but de défendre le pastoralisme et la place des éleveurs dans la montagne. Pour ce faire, elle représente ses adhérents dans les différentes instances de gestion du pastoralisme. De plus, l'association met en œuvre des services auprès de ses adhérents tels que de la Communication collective pour promouvoir les produits du pastoralisme et le métier d'éleveur. L'association assure également le service de la Bourse d'Emploi des Bergers en Béarn ou encore met à disposition du matériel collectif (fromagerie mobile, caisson frigo, vitrine).

### PRINTEMPS / ÉTÉ 2022

#### Concours de fromages

Participation de l'association aux concours du 1er mai et de la vallée d'Aspe avec l'UPF, et tenue d'un stand de promotion de l'association et du pastoralisme. Participation aux fêtes pastorales en Haut Béarn : la Fête des Bergers en Barétous (17-18/09, Aramits), la Foire en fromages en Ossau (1-2/10, Laruns) et le Concours de fromages d'estive (6/11, Ogeu).



#### Succès pour l'opération "Cabanes ouvertes 2022"



Traite en Ossau

Fabrication du fromage en Aspe

Gardiennage des brebis en Barétous

# ACTUALITÉS DES STRUCTURES

## Opération "set de table" pour mettre en lumière les bergers

20 000 sets de table « Une montagne vivante » ont été distribués cet été dans plus de 25 établissements, principalement dans les restaurants des vallées béarnaises.

Restaurateurs et consommateurs ont beaucoup apprécié cette démarche, pour en connaître plus sur le métier de berger (nombre de bergers en montagne, nombre d'animaux, etc.). En prime au verso : « les mots croisés du berger » et des adresses de producteurs fermiers chez qui acheter du fromage.



## La Bourse d'emploi des Bergers des Pyrénées-Atlantiques

L'AET3V assure ce service pour la partie Béarn depuis 2018. Aujourd'hui la Bourse d'Emploi est un interlocuteur reconnu sur le département pour faciliter la mise en relation entre Eleveurs-employeurs et Bergers-salariés. 44 mises en relation employeurs/salariés ont été réalisées pour l'estive 2022 dont 26 en Béarn. Les éleveurs font appel au service également pour trouver des salariés sur leurs exploitation après la période en estive, obtenir des informations sur les démarches pour embaucher ou des conseils pour faciliter la bonne entente entre éleveurs et salariés !



Contact Béarn : 06 10 33 96 24

## Notre fromage d'estive béarnais au salon des Fromages "sentinelles Slow Food"

Le « Fromage d'Estive des Pyrénées Béarnaises » est classé « sentinelle » depuis 2008, consacrant les productions fromagères rares et exceptionnelles. Aux côtés des producteurs fermiers du Pélardon Affiné, de la Brousse du Rove ou encore du Salers Tradition, nous feront déguster nos fromages à des professionnels et au grand public au sein de la Cité de la Gastronomie à Tours le 13, 14, 15 et 16 octobre.



# ACTUALITÉS DES STRUCTURES

## ASSOCIATION DE SAUVEGARDE DE LA RACE BOVINE BÉARNAISE



L'Association de Sauvegarde de la Race Bovine Béarnaise œuvre à la conservation, à la promotion de la Vache Béarnaise mais accompagne également les éleveurs dans la valorisation de leurs productions et la recherche de nouveaux débouchés. Ce travail se fait en lien étroit avec les éleveurs qui sont au cœur des organes de décisions et qui sont les premiers concernés.

### Retour en images

Depuis l'an passé, différents événements ont accueilli des vaches de race Béarnaise et leurs éleveurs. Nous souhaitons rendre hommage à tous les bénévoles qui ont su rebondir, suite à la crise sanitaire, pour relancer tous ces moments festifs et conviviaux qui nous ont tant fait défaut. Au-delà de la fête, plusieurs rendez-vous avaient également une importance particulière. Aussi, quand l'Agence d'Attractivité et de Développement Touristique 64 permet à nos éleveurs de fouler les pavés des Champs Élysées, on comprend que l'enjeu est d'une autre échelle.



*Une partie de la délégation  
Vache Béarnaise à Paris*



*Vaches et bœufs étaient présents aux côtés  
des vaches Bordelaises pour le Salon de  
l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine*



*De nombreux éleveurs avaient répondu présents pour  
l'Assemblée Générale à Gurmençon*

# ACTUALITÉS DES STRUCTURES

SUITE



## à lire sans modération

« Une vache, des hommes, un pays », par Emmanuel Ribaucourt, paru aux éditions Delachaux & Niestlé.

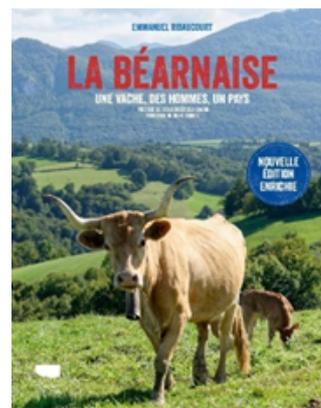
Face au succès de la première édition (3000 exemplaires écoulés en un an), Emmanuel Ribaucourt vous propose une version enrichie, complétée et toujours illustrée de fort belle manière de son ouvrage "La Béarnaise, une vache, des hommes, un pays" paru aux éditions Delachaux & Niestlé.

À retrouver en librairie et notamment à L'escapade chez l'ami Cédric Laprun. Très heureux de retrouver son best-seller 2018, vous pouvez lui acheter sur place à Oloron Sainte Marie (16, rue de la Cathédrale) ou commander au 05 59 39 40 30 ou via [librairie.escapade@gmail.com](mailto:librairie.escapade@gmail.com).

## Cahier des charges

La production de viande de veau rosé est le débouché principal de la race bovine béarnaise. Pour encadrer cette production, rassurer nos consommateurs, valoriser le savoir-faire de nos éleveurs et garantir une qualité de produit optimale, nous avons lancé la rédaction d'un Cahier des Charges.

Les échanges entre producteurs sont riches et la volonté de mieux valoriser les produits est unanime. Par la suite, cela pourrait donner vie à un label ou une marque qui permette à tous consommateurs de rapidement repérer nos produits. Affaire à suivre...



## Rencontres "d'une ferme à l'autre"

Dans l'idée de varier nos rencontres et de bousculer nos traditionnelles réunions, nous lançons un nouveau format. Sans rien inventer qui n'existe ailleurs, nous souhaitons provoquer davantage d'échanges, de partage entre nos éleveurs.

Sous forme de journée thématiques, ces moments permettront d'améliorer la cohésion de groupe et pourrai aider les éleveurs qui ont plein d'interrogations.

Cinq dates départies entre mi-octobre et mi-novembre doivent permettre aux éleveurs actuels et à celles et ceux qui sont intéressés de mieux se connaître et de s'entraider

## A venir

L'automne amène avec lui son lot d'événements festifs locaux. Plusieurs d'entre eux accueilleront des vaches Béarnaises et leurs éleveurs. Au plaisir de vous y croiser et discuter sur notre stand.



# FOCUS FORMATION

## DIALOGUER POUR MIEUX TRAVAILLER / VIVRE ENSEMBLE



### **Transformer les situations de tension et de conflit en opportunité de dialogue**

Travailler en société agricole, en groupe, en famille suppose d'établir une communication fluide et constructive. Malgré cela, des conflits peuvent apparaître tout au long de la vie professionnelle et venir compliquer les relations entre associés. Dans les Pyrénées Atlantiques, ce sont près de 200 jeunes agriculteurs qui se sont installés en 2021 pour la plupart en association avec des tiers. Les sources de conflit peuvent être variées dans ces modes de fonctionnement collectifs.

#### **Objectifs généraux :**

- ✓ Définir et décrire les notions de tension et de conflit
- ✓ Aborder sous un nouvel angle les situations de défi relationnel
- ✓ Se positionner autrement pour favoriser un dialogue et dépasser le conflit
- ✓ Faciliter la co-construction de nouvelles opportunités

Une journée de formation destinée à reconnaître les principaux freins à une bonne communication, prendre conscience des sources de malentendus, tensions, conflits pour être capable d'agir concrètement pour la restauration du dialogue.

**le mardi 18 octobre à Saint Palais ou Pau  
30 euros**

#### **intervenants:**

**Elsa Helleu** des Ateliers Positifs & Jean-Luc Lafargue, animateur et responsable du stage, Chambre d'agriculture 64.

#### **contact et inscription :**

Virginie Corbière - Assistante Conseil d'entreprises 05 59 80 70 13  
v.corbiere@pa.chambagri.fr

# LES DATES À RETENIR



## IL PLEUT ! HOP EN FORMATION !

### OCTOBRE :

- *Connaitre les maladies et ravageurs des petits fruits et leur gestion*
- *Gérer l'alimentation et la santé de son troupeau ruminant avec la méthode OBSALIM*
- *concevoir son étiquette : aspects réglementaires & conception graphique*

### NOVEMBRE :

- *Élaborer et suivre un Plan de Maîtrise Sanitaire*
- *Géobiologie, influences électromagnétiques et perturbations électriques en élevage*
- *Transformer sa production maraîchère de fruits et/ou légumes*
- *Travailler en collectif*
- *fertilité des sols et santé des plantes en maraichage*
- *Traduction du vivant*
- *Approche globale du bien-être et de la santé animale en élevage vue par l'ostéopathie animale - Véronique Zénoni*
- *Fabrication des fromages à pâte pressée non cuite*

### DECEMBRE :

- *Piloter la fertilité de son sol selon la méthode HERODY*
- *Phytothérapie en élevage : connaître, utiliser, fabriquer*
- *Mieux se connaître pour mieux communiquer*
- *L'agriculture de conservation : être capable de s'adapter*
- *phyto-aromathérapie*



Bulletin réalisé avec le soutien de :



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

