

PETIT BULLETIN *fermier*



SOMMAIRE

1

EDITO

Une agriculture qui a du sens !

3

LES ACHATS GROUPÉS
PASSENT LA SECONDE EN
2025

4

METRO POUSSE SON
POSITIONNEMENT DURABLE
POUR LES PROFESSIONNELS

Coup de projecteur

5

MANGEZ BÉARNAIS! UNE
ANNÉE 2024 BIEN REMPLIE

9

LE LABO DU BÉARN DES
GAVES

Un laboratoire au service de
l'innovation agroalimentaire locale

11

L'AFOG CHANGE DE NOM ET
CONTINUE SON
DÉVELOPPEMENT

13

LE PAYS DE BEARN MET LES
PETITS PLATS DANS LES
GRANDS

pour valoriser ses produits et son
patrimoine alimentaire

ENVIE D'ÊTRE DANS LE PETIT
BULLETIN FERMIER ?

Rédacteur : Elsa Richou - Cheffe de projets
Collectif fermier 64
collectiffermier64@gmail.com
06.75.33.55.57



Dans le Béarn, on produit aussi

de l'électricité renouvelable !



BRANCHEZ VOUS À LA SOURCE !



Énergie d'ici commercialise uniquement de l'électricité **100 % renouvelable**, issue d'installations **hydrauliques, éoliennes, solaires et biomasses, indépendantes**, qui maintiennent et développent un savoir-faire ancestral très utile à l'économie locale. Certifiée par le label "**Origine France Garantie**", l'électricité des producteurs d'Énergie d'ici est aussi moins chère, car commercialisée directement **du producteur au consommateur**.

ÉNERGIE D'ICI

Siège social
14, rue du Parc National
64260 Arudy
adhesion@energiedici.fr

05 64 27 04 88

Du lundi au vendredi,
de 9h à 18h.

www.energiedici.fr

Suivez-nous sur les
réseaux sociaux !



UNE AGRICULTURE QUI A DU SENS !

En ces temps compliqués pour beaucoup d'entre nous, la colère monte et se fait entendre dans de nombreux points de rassemblement. Les revendications sont légitimes, entendues par les « hautes sphères » et en partie comprises. Pour autant, les demandes sont trop disparates pour que les réponses politiques satisfassent tout le monde.

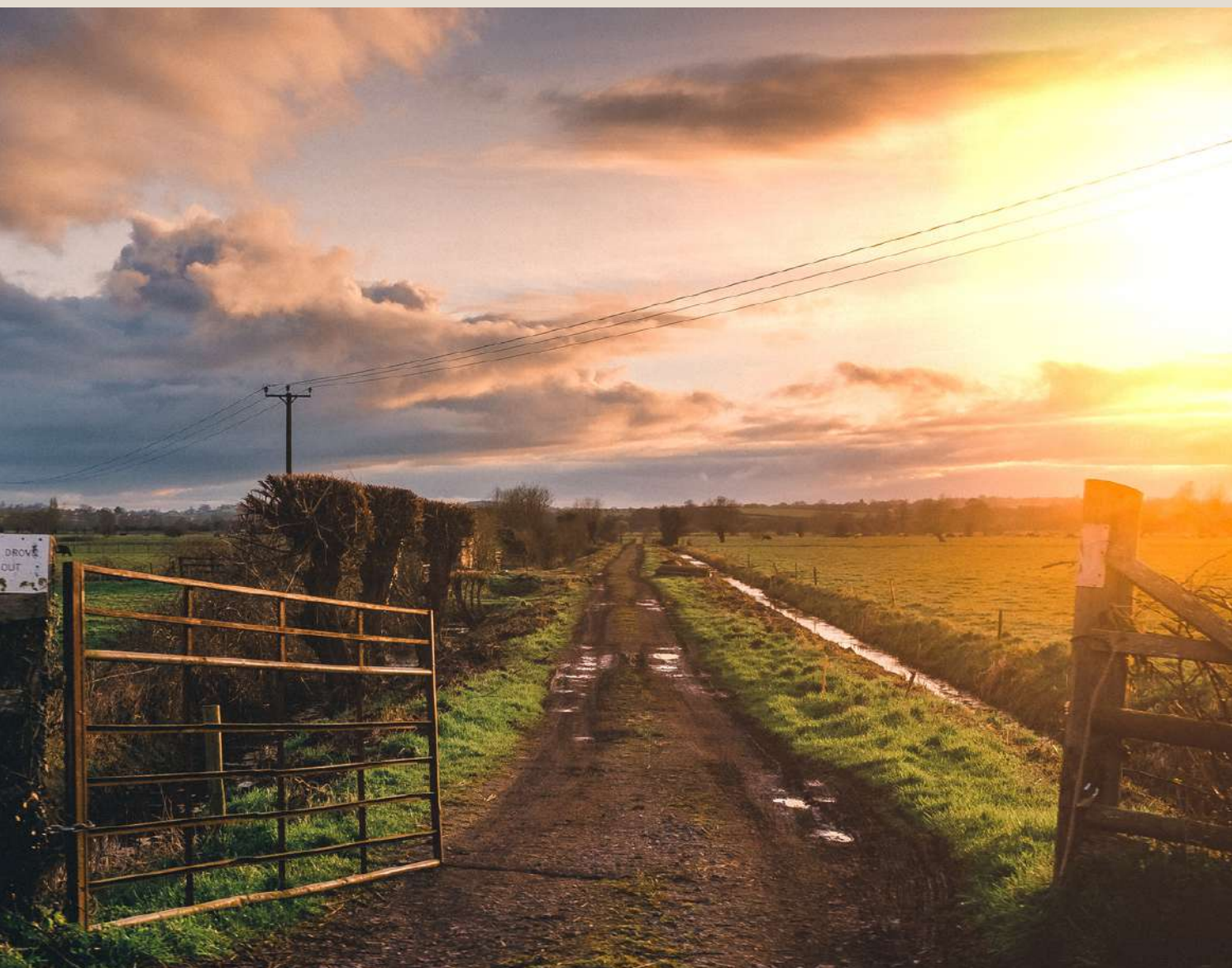
Au-delà de ce combat, l'opinion publique soutient notre filière et a bien compris la nécessité de sauvegarder nos structures fermières, pour son alimentation et ses territoires ruraux (tant d'un point de vue paysager que sociétal). Seules quelques difficultés subsistent pour resserrer ce lien qui nous unit et permettre à nos compatriotes de bien manger tout en œuvrant à la pérennité de nos fermes.

Chacun de nous a un rôle à jouer individuellement, en allant au contact des consommateurs désireux d'en savoir plus sur nos métiers, pour leur expliquer nos pratiques et les produits qui en résultent.

Et collectivement, nos structures sont là pour nous aider à résoudre ce que l'on ne peut pas faire seul :

- Diminuer nos coûts de production (par les achats groupés, notamment)
- Améliorer la qualité de nos produits (par l'appui technique et la formation)
- Faciliter la vente de nos produits (grâce à une communication et une commercialisation mutualisées)

Et cette liste n'est pas exhaustive. Les actions sont multiples et vouées à évoluer selon nos attentes.



Nous avons reçu une délégation du Poitou (producteurs fermiers) venue s'inspirer de nos associations pour créer la leur.

Un signe très positif, montrant d'une part que nos objectifs sont partagés aux niveaux régional et national, et d'autre part que nos associations sont des exemples à suivre.

Alors continuons à œuvrer ensemble pour une agriculture forte et durable pour les générations futures.

Jérémy ESTOUEIGT
Co-président
Collectif Fermier 64

LES ACHATS GROUPÉS PASSENT LA SECONDE EN 2025

L'UPF 64 est adhérente au Collectif Fermier depuis sa création. Cela vous permet à vous « producteur unioniste » de bénéficier de certains services : Le GNR, le gaz, l'électricité, c'est le Collectif ! Dès janvier 2025, le Collectif Fermier va accélérer ses offres et partenariats.

En effet, le Conseil d'Administration du Collectif a acté de changer de régime de TVA afin de pouvoir être plus agile sur les achats groupés et autres partenariats.

TRANSPORT FROID

Dès Janvier 2025, un **partenariat fermier va démarrer avec STG** pour le **transport frigorifique**. Le minimum de facturation ne sera plus appliqué pour chaque fermier et les tarifs ont été négociés. Mais **la logistique et la ramasse resteront identiques**.

Le fonctionnement consistera en la **création d'un grand compte Collectif Fermier** qui sera facturé par STG. Le collectif Fermier refacturera ensuite à chaque producteur sa part de transport. Pour couvrir le temps de travail administratif, une commission à hauteur de 3 centimes HT sera appliqué par kilo transporté.

Bien sur, plus on sera nombreux dans ce grand compte, plus la force de négociation sera importante !

ÉGALEMENT EN 2025,

Le Collectif vous proposera aussi : les raticides, les antimouches, les extincteurs et les transports, voire plus !

TRANSFORMATION VIANDE FERMIÈRE

Nous pensons développer un achat groupé autour des **matières sèches et consommables** utilisés par les producteurs. **Intéressé-e ? Faites nous remonter vos besoins pour que nous puissions réfléchir aux produits à proposer, estimer les volumes et négocier des tarifs.**

COMMANDER ENSEMBLE !

Un producteur **recherche d'autres agriculteurs du Béarn pour mutualiser** des livraisons de différents aliments :

- **Graines de soja non OGM**
- **Tourteaux (*tournesol par ex*) non OGM**
- **Minéraux Vitalax**

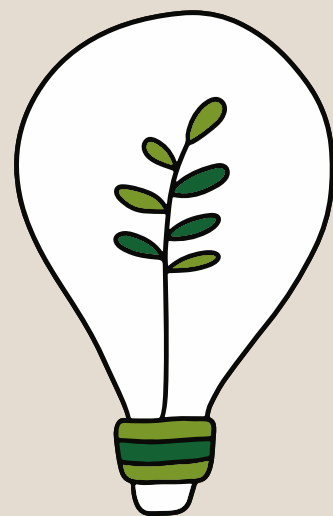
Intéressé-e ? Faites vous connaître

Pour bénéficier de tous ces services, il faut cotiser sur HelloAsso à hauteur de **10 € HT pour l'année civile**.

Le tarif est réhaussé car les services, et le temps passé, augmentent et qu'il faut financer une partie de ce temps de travail.

Intéressé-e par un de ces marchés ? Contactez Marie Beugnot : 06.28.35.35.91

METRO POUSSE SON POSITIONNEMENT DURABLE POUR LES PROFESSIONNELS



METRO France, acteur majeur de la distribution, a dévoilé ce mois de novembre un nouvel axe stratégique “durable” à l’attention des professionnels de la restauration et elle devrait nous interpeller.

METRO France innove avec son **index de durabilité**, un outil permettant de mesurer et comparer l’impact environnemental des produits selon **cinq critères clés : nutrition, bien-être animal, climat, déforestation et origine**.

Avec cet outil, l’enseigne positionne son ambition de réduire de 70 % son empreinte carbone d’ici 2050, tout en aidant ses clients à adopter des pratiques plus responsables.

Pour se faire, METRO précise que « *chaque produit se voit attribuer une note globale basée sur ces critères, permettant aux restaurateurs de comparer différentes options et d’adopter des pratiques plus durables et offrant ainsi aux acheteurs une vision claire pour évaluer les alternatives disponibles.* »

En complément, METRO promeut la création interne d’un tableau de bord permettant à chaque acheteur de « *piloter sa « trajectoire climat* » ».

UNE STRATÉGIE QUI DEVRAIT QUESTIONNER CELLE DE LA PRODUCTION FERMÈRE

Si METRO se lance sur ce créneau, nous pouvons être certains qu’elle constitue une réponse à une demande des professionnels autour de produits durables et traçables. Pour les producteurs fermiers, souvent synonymes de qualité et de proximité, le défi de valoriser leurs pratiques et de s’équiper d’outils de transparence similaires se réaffirme.

Face à ces nouvelles attentes, le modèle fermier a une carte à jouer en faisant briller ses atouts et spécificités à travers une stratégie de communication spécifique. à la production fermière de savoir construire un discours dédié et objectif pour ne pas laisser uniquement cette place à METRO et consorts.



Contact
ELSA RICHOU
06.75.33.55.57



Nous vous accompagnons et conseillons
dans le choix de la meilleure solution à vos besoins :



**Métiers
de bouche**



**Articles
de fêtes**



**Emballages
alimentaires**



**Hygiène
et EPI**



← Pensez à scanner ce QR Code pour atterrir
sur notre page 

477, avenue des Sports - 40500 MONTAUT
Tél. : 05 58 76 30 55 / Mail : contact@dupuy-emballages.fr



Nous sommes à l'écoute de vos demandes pour réaliser vos projets d'isolation frigorifique, qu'ils soient de construction, d'extension ou de restauration.

Nous fournissons et installons l'intégralité des matériaux (panneaux et menuiseries isothermes, accessoires...) pour la construction de vos chambres froides positives ou négatives, de vos salles blanches, de vos cloisonnements... Nous les adaptons aux contraintes de vos chantiers.

Notre bureau d'étude vous apporte toute son expertise pour vous proposer les solutions technico-commerciales les plus pertinentes.

421 rue du Souvenir Français
Z.I des Saligues
64300 ORTHEZ
05 47 73 10 63
contact@calisol64.fr

NOS CLIENTS

Legum'Land

Lindt

La
Petite
Boucherie

MANGEZ BÉARNAIS! UNE ANNÉE 2024 BIEN REMPLIE

Pour rappel, Mangez Béarnais ! est une plateforme de distribution créée par des agriculteurs du Béarn afin de promouvoir le local et la nourriture de qualité à destination de la restauration collective.

Les timides premières commandes passées en mars 2023 ont bien évolué.

Aujourd'hui, nous travaillons avec plus de 50 agriculteurs adhérents et livrons chez plus de 70 clients, dont plus des trois quarts sont représentés par des collèges et des lycées.

En une année, le chiffre d'affaires de la plateforme a pratiquement triplé puisqu'il est passé de 83 000€ fin 2023 à 245 000 € fin octobre 2024.

C'est dans ce contexte positif que l'association a abordé la rentrée 2024, en attendant les résultats des appels d'offres qui tomberont début décembre.



UN PROJET SOUTENU PAR LE TERRITOIRE

Cette année, Mangez Béarnais ! a été retenu parmi les trois finalistes des Etoiles de l'Economie dans la catégorie « Entreprise Sociale et Solidaire ».

Cet événement a pour but de rassembler les acteurs économiques du Béarn et du Pays de la Soule et de récompenser leur initiative. C'est l'occasion pour notre plateforme de continuer de se faire connaître et de valoriser son travail.



Contact
JULIETTE NGUYEN
06.61.70.84.44

MANGEZ BÉARNAIS ! TOUJOURS PRÊT À RELEVER LES DÉFIS



En Septembre, nous avons aidé l'un de nos clients, le crédit agricole de Serres Castet, à relever le défi localvore lancé par Elior.

OBJECTIF

Réaliser un repas avec 100 % de produits provenant de moins de 51 km, avec le moins d'intermédiaires possible et avec un bilan carbone de 1,60 kg CO₂eq maximum.

RÉSULTAT

Avec 100 % des ingrédients en provenance de notre plateforme, le menu a été réalisé avec un bilan carbone de 1,518 kg CO₂eq, une distance moyenne de 22,45 km pour un coût de repas inférieur à 5€, défi remporté haut la main !

Grâce à ce défi, « Manger Béarnais ! » prouve qu'il est possible de s'alimenter avec des produits de proximité, en respectant la saisonnalité tout en rémunérant correctement les producteurs sans vider son porte-monnaie !

ACTUALITÉ DES STRUCTURES

LES PRODUCTEURS AU COEUR DE CE SUCCÈS

Mangez béarnais ! a pu répondre favorablement à ce défi grâce à nos producteurs, qu'ils en soient remerciés.

Bière : Brasserie La Ruze - Mialos

Champignons : Champignons de Madiran - Madiran

Bûches de chèvre : EARL Clabera - Garos

Pommes : Verger de l'Ousse - Aussevielle

Petit épeautre : EARL Xeminania - Béguios

Légumes : Ferme Larqué - Assat

Oeufs : Ferme Rey - Buros

Miel : Miellerie du soubestre - Lonçon

Huile de tournesol : SCEA agrileine - Assat

LE CREDIT AGRICOLE PYRÉNÉES GASCogne & ELIOR PARTICIPE

Défi

Bio Locavore et bas Carbone

LE BUT DE CE DÉFI ?

METTRE EN AVANT *la résilience alimentaire*
(C'est la capacité à assurer la sécurité alimentaire d'un territoire)

**VENDREDI
20 SEPTEMBRE
2024**

VOTRE MENU
BILAN CARBONE
1,518
kgCO2eq

VOTRE MENU
DISTANCE MOYENNE
22,45 km

VOTRE MENU
€
UN MENU
à -5€

PROXIMITÉ GÉOGRAPHIQUE
 51 km max de chez soi !

SAISONNALITÉ DES PRODUITS
 Adapter son alimentation en fonction des périodes

SOUTIEN À L'ÉCONOMIE LOCALE & BIO
 Une juste rémunération aux producteurs locaux pour un modèle économique plus solidaire.

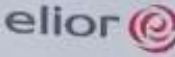
LES CIRCUITS COURTS
 Minimise les intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

L'ENVIRONNEMENT (1,60 KGCO2EQ MAX)
 Limitant l'utilisation d'emballages, la consommation d'énergie et la pollution liée aux transports de longue distance.

Au Menu
Un menu unique dans tous les restaurants du département
Tian de légumes au fromage de chèvre
avec champignons et tomates
Risotto d'épeautre aux champignons et
salade verte
avec vinaigrette au miel et jus de citron
Cake au miel et pommes

DANS VOTRE RESTAURANT DE SERRES CASTET

 PYRÉNÉES GASCogne
ici et ensemble

 elior







MANGEZ BÉARNAIS ! ENTRE ACTIONS ET PROJETS

MANGEZ BÉARNAIS ! RÉSEAUTE

Comme l'année dernière, Mangez Béarnais était présent au Forum « Manger Bio & Local » organisé le 16 octobre par le conseil départemental des Pyrénées Atlantiques à Saint-Jean-Pied-de-Port. C'est l'occasion pour nous de regrouper nos fournisseurs sous un même stand, de rencontrer certains de nos clients et nos partenaires. Dans ce même but, nous étions également présents à Bordeaux aux « Rencontres Pro de la restauration collective » organisées par la région Nouvelle Aquitaine. Ce forum, plus délocalisé, nous a permis de rencontrer d'autres acteurs de la région dans le but d'étendre également notre champ d'action.

DE NOUVEAUX DÉFIS POUR 2025

DÉVELOPPER NOS VENTES

Pour continuer à fonctionner, Mangez Béarnais ! doit poursuivre le développement de ses ventes et donc son portefeuille de clients. Nous sommes aujourd'hui référencés auprès de cuisines concédées qui travaillent avec des EHPAD, des cliniques, etc.

Ces clients sont notamment à la recherche de produits spécifiques comme, par exemple, le fromage à pâte cuite. Ces produits sont peu présents dans notre catalogue et nous en recherchons activement.

RECHERCHE DE SUBVENTIONS

En 2024, nous avons pu continuer notre activité grâce au soutien des Communautés de Communes du Pays de Béarn, de la Région et du Département et nous les remercions pour cela. Notre association a pour objectif de devenir totalement autonome financièrement début 2026, en attendant nous aurons encore besoin du soutien financier de nos partenaires.

A LA RECHERCHE D'UN NOUVEAU CO-PRÉSIDENT

Mangez-Béarnais ! est normalement dirigé par 5 co-présidents, tous agriculteurs. Suite à une démission, un poste est vacant. Un co-président prend part aux décisions stratégiques concernant la structure et participe à des événements divers. Des comptes rendus d'activité sont réalisés toutes les deux semaines, en visio ou en présentiel, selon les disponibilités de chacun.

LE LABO DU BÉARN DES GAVES

Un laboratoire au service de l'innovation agroalimentaire locale.



À Sauveterre-de-Béarn, au cœur du Béarn des Gaves, la Halle de La Station abrite un **laboratoire agroalimentaire destiné aux professionnels, artisans et porteurs de projets**. Ce laboratoire se positionne comme un pôle d'innovation au service de l'agroalimentaire local. **La vocation de ce lieu est simple : fournir un espace dédié aux professionnels** de l'agroalimentaire qui souhaitent innover, transformer un surplus de production maraîchère, tester de nouvelles recettes ou développer des produits répondant aux attentes des consommateurs.

En s'appuyant sur des valeurs de qualité, d'innovation et de durabilité, le Labo du Béarn des gaves est le partenaire idéal pour tous ceux qui cherchent à concrétiser leurs projets agroalimentaires en Béarn. **De l'expérimentation à la mise en marché**, ce lieu est conçu pour répondre aux besoins variés des entrepreneurs du secteur agroalimentaire.

Doté d'équipements modernes et d'installations conformes aux normes de sécurité alimentaire, le Labo du Béarn des gaves vous permet de travailler dans des conditions optimales.

Il est équipé d'une large gamme de **matériel permettant la réalisation de préparations chaudes, la production de jus, la stérilisation des produits, ainsi que le séchage des végétaux**. Il propose une gamme complète de services adaptés à vos besoins, qu'il s'agisse de **valoriser vos produits bruts, de réduire les pertes post-récolte ou d'accéder à de nouveaux marchés par le développement de nouvelles gammes de produits**.

ET LA VIANDE DANS TOUT ÇA ?

Le laboratoire offre la possibilité de réaliser des transformations de produits végétaux (légumes, fruits, herbes aromatiques, etc.) ainsi que de **produits composés, comme des plats cuisinés ou des préparations associant plusieurs ingrédients d'origine animale et végétaux**.

Ce cadre flexible permet aux utilisateurs de concrétiser une grande variété de projets alimentaires.



LE LABO DU BÉARN DES GAVES

De l'accompagnement à l'utilisation des machines, en passant par les exigences réglementaires, l'équipe du laboratoire est présente à chaque étape, vous permettant de développer votre activité sereinement, dans un environnement agroalimentaire exigeant.

Que vous soyez artisan confirmé, maraîcher ou PME ambitieuse, la Station et sa Halle vous ouvrent leurs portes pour donner vie à vos idées.

Rattaché au pôle de développement économique, l'équipe de la Station peut vous accompagner dans le développement plus global de votre entreprise.

La Station dispose également de salles de coworking, d'une connexion très haut débit, et de salles de réunion équipées, pour favoriser le travail collaboratif et offrir un cadre optimal pour les échanges et la gestion de vos projets.

Ces espaces sont conçus pour encourager le dynamisme et la productivité, offrant un environnement polyvalent où il est possible de travailler, d'innover et de se rencontrer.



POUR UNE SIMPLE VISITE OU POUR EN SAVOIR :

JEAN-PHILIPPE PIERRE,
GESTIONNAIRE DU LABO DU BÉARN DES GAVES
06 49 98 29 61

LA HALLE DE LA STATION
D27, 64390 SAUVETERRE-DE-BÉARN





L'AFOG CHANGE DE NOM ET CONTINUE SON DÉVELOPPEM ENT

L'AFOG Béarn-Sud Landes en action pour les agriculteurs d'aujourd'hui et de demain !

C'est officiel, pour ceux qui ne le savaient pas, notre **AFOG se nomme désormais AFOG Béarn-Sud Landes !**

Nous avons décidé de graver sur papier notre nom et en avons profité pour **changer le siège social, sur Arudy**, plus pertinent par rapport à notre bureau ponctuel (espace partagé association le Cocotiers) et notre tonne de classeurs ainsi que l'énorme memento de l'agriculture !

Pour l'Afog Béarn-Sud Landes, donc, cette saison s'annonce bien fournie avec une jolie **palette de formations** proposées à nos adhérents (assurances, les bons comptes font les bons associés, tva droits et devoirs), mais pas que !

ACTUALITÉ DES STRUCTURES

Quand cela est possible, nous essayons d'ouvrir certaines journées à d'autres fermes. C'était le cas par exemple, pour la **formation sur l'élaboration du Document Unique des Risques Professionnels**.

Vu l'importance du sujet, une autre session sur 2025 sera certainement proposée et ouverte à nouveau.

C'est toujours plus sympa de faire ce genre de choses en collectif !



Contact
EMELINE GUILLAUME
06.37.76.00.68

SUJET BRULANT, SÉRÉNITÉ GARANTIE AVEC L'AFOG BÉARN - SUD LANDES

Dans les projections, le sujet brûlant du moment est surtout celui de la facturation dématérialisée.

Même si l'obligation parait loin (septembre 2026), il faut d'ores-et-déjà comprendre les enjeux, identifier des plateformes, imaginer une gestion administrative un peu différente....

Et à l'Afог, on forme aussi à ça mais surtout d'un point de vue plus « psychologique », à comment l'accueillir en toute sérénité.

Notre formule n'a pas changé et nous formons toujours à la saisie comptable en parallèle des thèmes en lien avec l'actualité ou à la demande de nos paysans.

AU COEUR DES TERRITOIRES

Aujourd'hui ce sont 9 groupes, quasi 120 adhérents, répartis sur les territoires béarnais et landais, notamment avec notre petit nouveau, le groupe de Dax.

N'hésitez pas à consulter notre site internet, méticuleusement nourri par Carine, ma collègue ! : <https://afogbearn.fr>

Osez consulter également le site de l'InterAFOCG qui accompagne depuis 1982 en tant que tête de réseau les animateurs-rices-formateurs-rices et agriculteurs-rices du réseau des Afог.

L'InterAFOCG est un lieu d'échange et d'anticipation entre les AFOCG qui promeuvent l'autonomie décisionnelle et le bien-être des agriculteurs-rices. <https://Interafocg.org>



LE PAYS DE BEARN MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

L'année 2025 sera l'occasion de voir émerger deux actions concrètes autour d'un objectif : Valoriser ses produits et son patrimoine alimentaire.

EN TERRITOIRE - ECHANGES & PERSPECTIVES

Depuis sa création en 2018, le Pays de Béarn conduit des politiques publiques visant à affirmer, faire connaître et anticiper l'avenir d'un Béarn vivant, innovant, équilibré.

Parmi elles, le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** incarne une ambition forte : **remettre le terroir au cœur des assiettes béarnaises.**

Labellisé en 2023 par le Programme National de l'Alimentation, le PAT du Béarn s'articule autour de **quatre axes majeurs : préserver les terres agricoles, renforcer les circuits courts, promouvoir une alimentation saine et durable et valoriser les richesses gastronomiques du territoire.** Pour répondre à ces objectifs, le PAT mobilise une large diversité d'acteurs locaux — producteurs, artisans, collectivités, et citoyens — autour de démarches concrètes et structurantes.

Deux initiatives emblématiques illustrent cet engagement : une **enquête sur les habitudes alimentaires des Béarnais** et le **projet pédagogique Lo topin.**

UNE ENQUÊTE POUR MIEUX CONNAÎTRE LES HABITUDES ALIMENTAIRES EN BÉARN

Jusqu'au 15 janvier 2025, le Pays de Béarn, en partenariat avec le laboratoire TREE de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour et de Promotion Santé Nouvelle-Aquitaine, invite tous ses habitants à participer à une enquête en ligne.

Son objectif ? Mieux comprendre les produits qui garnissent les paniers, les critères qui guident les choix et les éventuels obstacles à une alimentation plus locale et durable. Bref, tous les ingrédients pour nous aider à mettre en place des dispositifs en faveur du "mieux manger" et répondant aux attentes des habitants.

Béarnais, votre avis compte !

En seulement dix minutes – le temps de cuire les pâtes – vous pouvez partager vos idées et contribuer à bâtir un futur où le terroir du Béarn sera toujours dans nos assiettes !

Répondez à l'enquête en ligne **jusqu'au 15 janvier 2025** et tentez votre chance pour gagner un panier garni de produits locaux.

Alors, à vos claviers, c'est par [ici](#)!



EN TERRITOIRE - ECHANGES & PERSPECTIVES

« LO TOPIN » POUR TRANSMETTRE LE PATRIMOINE CULINAIRE BÉARNAIS AUX JEUNES GÉNÉRATIONS

Le projet « Lo Topin, à hum les marmites ! » a pour ambition de **faire découvrir et valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire béarnais auprès des élèves de 3 à 11 ans.**

Ce projet, au croisement de deux initiatives portés par le Pays de Béarn – le programme de valorisation de l'identité culturelle et le Plan Alimentaire Territorial – vise à **promouvoir la culture du Béarn, sa langue, ses savoir-faire agricoles et son terroir.**

Organisé en trois temps forts

– découverte des produits en classe, visite chez un producteur local, et atelier cuisine – ce programme initie les jeunes à l'agriculture locale, aux traditions culinaires du Béarn et à la richesse de la langue occitane.

L'expérimentation débutera **dès 2025 auprès d'une dizaine d'établissements scolaires**, avant un déploiement élargie en 2026.

Ce projet repose sur un partenariat innovant entre le Pays de Béarn, l'Institut occitan de cultura (CIRDOC) et l'association Ecocène, spécialisée dans la médiation auprès des jeunes.

Agriculteurs et producteurs locaux, ce projet vous intéresse ?

Vous pouvez y contribuer en accueillant des classes dans votre ferme ou atelier, et partager votre passion et vos savoir-faire avec les jeunes générations. Contactez-nous pour en savoir plus et participer à cette belle aventure !



Contact
MAÏDER BARREIX
06 14 23 87 68
m.barreix@pays-de-bearn.fr

Le Pays de Béarn

Le Pays de Béarn rassemble les huit intercommunalités du territoire (Béarn-des-Gaves, Lacq-Orthez, Vallée d'Ossau, Haut Béarn, Nord-Est Béarn, Pays de Nay, Luys-en-Béarn, Pau Béarn Pyrénées), le Département des Pyrénées-Atlantiques et l'association du Montanerès pour mener, ensemble, des actions collectives.

Le Pays de Béarn répond à trois objectifs stratégiques pour affirmer, faire connaître et anticiper l'avenir d'un Béarn vivant, innovant, équilibré. Une des clés de réussite est d'envisager l'identité territoriale et culturelle du Béarn comme un vecteur de son projet de développement. Le Projet Alimentaire du Béarn en est une traduction concrète.

Pour plus d'information sur les actions du Pays de Béarn, rendez-vous sur : pays-de-bearn.fr

ENVIE DE COMMUNIQUER SUR NOTRE PETIT BULLETIN ?

A vous de jouer ! Contactez nous et discutons de ce
que vous souhaitez mettre en lumière.

collectifermier64@gmail.com
06.75.33.55.57.



REMERCIEMENTS

CES STRUCTURES
SOUTIENNENT LES ACTIONS
DU COLLECTIF FERMIER 64 ET
SA COMMUNICATION

Merci à eux pour leur engagement.

