

ACTUALITÉS - PROJETS - RÉSEAUX - TERRITOIRES

# PETIT BULLETIN *fermier*



SEPTEMBRE - OCTOBRE 2025

N° 25

# SOMMAIRE

1

EDITO

MANGEZ BEARNAIS ! BEAU PARCOURS !

3

ACHATS GROUPÉS : ET ÇA  
CONTINUE

6

20 ANS : L'ASSOCIATION DE  
LA CHÈVRE PYRENEENNE FETE  
ÇA !

8

L'UPF FAIT RÉSEAU

9

REPAS COMPLET ET ULTRA  
LOCAL !

10

LES FORMATIONS À VENIR

12

LES RESSOURCES  
DISPONIBLES

13

REMERCIEMENTS

ENTREPRISES ? COLLECTIVITÉS ?  
ENVIE D'ÊTRE DANS LE PETIT  
BULLETIN FERMIER ?

Contact : Marie BEUGNOT  
Collectif fermier 64  
collectiffermier64@gmail.com  
06.28.35.35.91



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](mailto:adhesion@energiedici.fr)

05 64 27 04 88

Du lundi au vendredi,  
de 9h à 18h.

[www.energiedici.fr](http://www.energiedici.fr)

Suivez-nous sur les  
réseaux sociaux !



# FERMES, ALIMENTATION & SANTÉ

Cela fait maintenant plus de 15 ans qu'un travail de fourmi a commencé pour augmenter la résilience alimentaire du territoire, notamment augmenter l'approvisionnement en produits fermiers du département dans la restauration collective.

C'est le projet mené par le Conseil Départemental en collaboration avec toutes nos structures d'accompagnement du fermier dans le cadre du programme "Manger bio et local". C'est grâce à cela que bon nombre de producteurs fermiers du département ont pu développer l'approvisionnement en direct des établissements scolaires ou d'autres structures d'accueil. Mais cet échange n'est pas facile et limité voire impossible pour certains.

C'est notamment pour accompagner ce mouvement que nous avons créé ensemble le Collectif Fermier 64. Le premier gros chantier a été de créer un outil logistique et commercial pour aider tous les producteurs qui le souhaitent à commercialiser leurs produits fermiers auprès des professionnels de l'alimentaire.

Mangez Béarnais! à vu le jour il y a 3 ans. C'était un sacré pari ! mais c'est un pari gagné grâce notamment au soutien des collectivités locales (conseil départemental, conseil régional et les communautés des communes du Béarn), à une équipe de salariés motivés, à des producteurs confiants et des clients qui ont ouvert leur marché. Tous ont compris l'intérêt de cet outil collectif au service du territoire. C'est un outil commercial associatif qui, pour sa stabilité, a nécessité quelques décisions difficiles comme celle de s'approvisionner sur certains produits d'appel hors du département et à des grossistes bios.



Mangez béarnais ! compte 50 adhérents producteurs fermiers qui fournissent 73% des produits commercialisés.

Le chiffre d'affaires est passé de 320 000 € en 2024, à aujourd'hui (1<sup>er</sup> octobre) 490 000 € avec un objectif global pour 2025 à 600 000 €.

85% des clients sont dans la restauration collective. Le reste est composé de la restauration privée et des épiceries.

Aujourd'hui la plateforme compte 3 salariés engagés motivés et très compétents à qui on doit cette belle évolution. Nous sommes 5 co présidents à donner de notre temps pour accompagner l'évolution de la structure et tous les volontaires sont les bienvenus pour nous aider ou/et nous remplacer !

Ce beau projet qui s'est concrétisé est encore la preuve qu'à plusieurs on peut aller plus loin au service du territoire. Même si nous n'avons pas tous les mêmes idées nous pouvons décider de faire confiance à l'intelligence collective.

Nous pouvons décider de nous faire confiance les uns les autres et de regarder ce qui nous rassemble plutôt que ce qui nous sépare. Ça reste le choix de chacun !

Fanny FERRAND  
Co-présidente Mangez Béarnais !



# « ACHAT GROUPE : ÇA BOUGE, ÇA PROFITE ! »



STG : LE  
PARTENARIAT  
FERMIER DU 64 !

Profitez de tarifs négociés et ne payez plus de minimum de facturation.

STG a signé un partenariat privilégié avec les fermiers et petites PME PMI agro alimentaires pour témoigner de leur engagement dans la production locale.

En 9 mois d'activité,  
déjà + de 50 producteurs bénéficient de ce partenariat.

Aujourd'hui plus de 70 tonnes de produits ont déjà été expédiés!

Les conditions pour pouvoir en bénéficier sont à demander par  
mail : [collectiffermier64@gmail.com](mailto:collectiffermier64@gmail.com)

Renseignez-vous !



Antarsolaire (Général du solaire et Antargaz) vous propose une étude préalable (technique et financière) à la mise en place de panneaux solaire sur vos toitures (superficie minimum de 1600 m<sup>2</sup>). Ce service est gratuit et peut se prolonger en cas d'étude positive.

Pour plus d'information, contacter David Sabourault : 06 88 05 85

ENVIE D'UNE EXPERTISE CONCERNANT L'INSTALLATION DE PANNEAUX SOLAIRES ?



Les commandes ont toujours lieu tous les 15 jours. Il s'agit de faire une mise en concurrence qui permet d'avoir le prix le plus intéressant. Le lien que vous avez dans les mails, même anciens, est mis à jour et vous permet de commander pour la commande prochaine à chaque fois ! Sinon, vous trouverez sur le site internet du Collectif fermier ([www.collectiffermier64.fr](http://www.collectiffermier64.fr)) le calendrier des commandes, et le lien pour commander.

# PENSEZ À REMPLIR VOS CUVES DE GAZ MAINTENANT !



## Les contrats « Collectif Fermier » MàJ JANVIER 2025

|                                                 |                                                                                             |                                      |                                                                                      |                                      |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Contact :                                       |  PRIMAGAZ |                                      |  |                                      |
|                                                 | Marie BEUGNOT<br>06 28 35 35 91<br>Collectif Fermier 64@gmail.com                           |                                      |                                                                                      |                                      |
| Durée du contrat                                | 3 ans                                                                                       |                                      | 3 ans                                                                                | 5 ans                                |
| Prix de la tonne de gaz GARANTI (TICPE incluse) | 900 € HT<br><br>Prix garanti 12 mois                                                        | 930 € HT<br><br>Prix garanti 24 mois | 895 € ht<br><br>Prix garanti 12 mois                                                 | 895 € ht<br><br>Prix garanti 24 mois |
| Prix de la tonne de gaz BAREME (TICPE incluse)  | 1116,30 € HT                                                                                |                                      | 1050 € HT                                                                            |                                      |
| CUVE FIXE AÉRIENNE (1000 ou 500 kg)             |                                                                                             |                                      |                                                                                      |                                      |
| Prix location cuves (HT) (entretien compris)    | 119,44 € ht / an<br>(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)                         | 119,44 € ht/ an                                                                             |                                      | 100 € ht/ an                                                                         |                                      |
| Caractéristiques de transport                   | - Attelage 3 points<br>- Anneaux de levage<br>- Passage de fourches                         |                                      | - Attelage 3 points<br>- Châssis acier                                               |                                      |

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

OFFRE SWITCH FIOUL :  
Pour passer du fioul au gaz  
Demander + d'infos !

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](mailto: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](mailto:contact@calisol64.fr)

**NOS CLIENTS**

Legum'Land

Lindt

La Petite Boucherie

## ACTUALITES CF 64

Depuis le 1<sup>er</sup> Juillet 2025 le Collectif Fermier 64 a limité ses activités aux achats groupés au service des agriculteurs et au réseau entre animateurs.

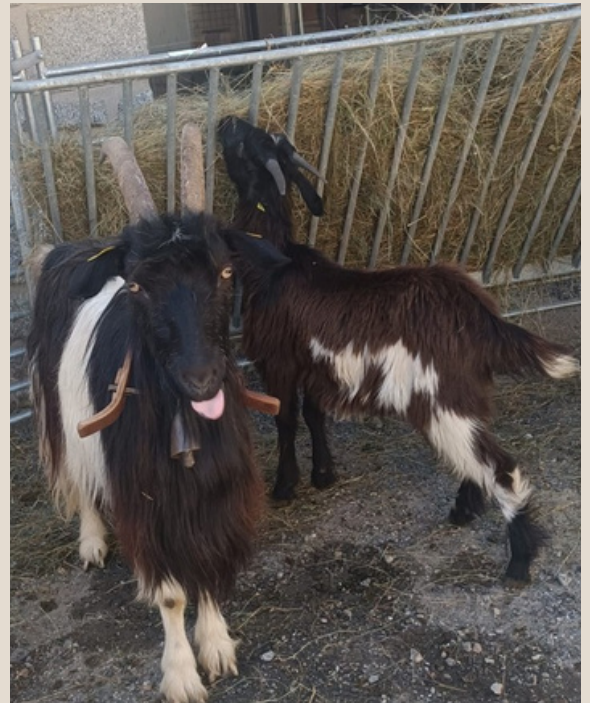
Le développement de projets, suivi des politiques locales en lien avec nos structures ne pouvant plus être assuré faute de moyens financiers. L'association reste toutefois en place pour avoir la réactivité nécessaire si un projet venait à surgir entre plusieurs structures membres ! Le Conseil d'Administration est toujours en place et disponible ! Un bilan de l'année sera proposé en décembre prochain.



# LES 20 ANS DE L'ASSOCIATION DE LA CHÈVRE DE RACE PYRÉNÉENNE : UN ANNIVERSAIRE SOUS LE SOLEIL DE MATEMALE

Les 11 et 12 octobre derniers, à l'occasion de la traditionnelle Fête de la Patate de Matemale (Pyrénées-Orientales), nous avons fêté nos 20 ans ! Une date importante qui symbolise la sauvegarde d'une race et d'un patrimoine vivant de notre massif pyrénéen. C'est sous un magnifique soleil d'automne, au cœur du Capcir, qu'éleveurs, bénévoles, partenaires et visiteurs se sont retrouvés pour un week-end chaleureux et gourmand.

Pour marquer le coup, nous avons assuré le repas du samedi midi avec au menu des « entrepans » à base de viande de chevreau et de fromage de chèvre des Pyrénées, préparés et cuits sur place. Ce fut un franc succès avec plus de 250 repas servis, ce qui a permis de faire découvrir cette viande trop peu connue du grand public.



Tout au long du week-end, le grand stand de l'association rassemblait différents produits : terrines et pâtés de chevreau, fromages, savons au lait de chèvre, ou encore les délicieuses gaufres au lait de chèvre préparées par la ferme du Crouzigues (81). Une belle vitrine qui présentait la diversité des productions issues de la chèvre des Pyrénées et du rayonnement géographique de ses éleveurs et éleveuses (Landes, Pays-Basque, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Aude, Hérault, Tarn, Lot, Pyrénées-Orientales).



Ce week-end a aussi été l'occasion d'inaugurer l'exposition photographique d'Erwan Balança, qui rend hommage à la chèvre des Pyrénées, race emblématique de nos montagnes. Ces photos révèlent la relation singulière entre les éleveur-ses et leurs animaux, ainsi que le rôle essentiel de la chèvre dans l'entretien des paysages et la transmission des savoir-faire pastoraux. Cette exposition, appelée à devenir itinérante, poursuivra sa route à travers le massif dans les mois à venir.



Au-delà de la fête, cet anniversaire marque un cap symbolique pour l'association et pour l'ensemble du réseau d'éleveur-ses. En vingt ans, la population de chèvres des Pyrénées est passée de quelques centaines à près de 6 000 animaux recensés. Cette réussite collective vient aussi rappeler l'importance de préserver les races locales qui sont des leviers incontournables pour une agriculture plus durable et résiliente.



## ACTUALITÉ DES STRUCTURES

A l'UPF 64, c'est le réseau qui fait sens :  
en moins de 1 mois, 2 producteurs ont partagé des  
informations indispensables pour d'autres et on leur dit  
encore merci !



Une productrice nous a fait part de la possible prise en charge d'une partie des cotisations par la MSA. Un dossier qu'il fallait déposer avant le 30 septembre. Malgré la date tardive, nous avons décidé de diffuser l'information et quelques producteurs ont pu remplir le dossier pour obtenir un petit souffle dans la trésorerie.  
Ensuite, cette information en lien avec l'apprentissage : depuis le 1er septembre 2025 l'aide financière à la fonction tutorale est conditionnée au suivi d'une formation sur les modalités de ce statut bien particulier.

Informations de premier ordre qui a été tout d'abord diffusée à tous les adhérents UPF 64 et ensuite qui a déclenché la mise en oeuvre d'une formation "Fonction tutorale" au sein de l'UPF.

2 sessions de formations complètes ont été réalisées et une prochaine est prévue au printemps.



## ACTUALITÉ DES STRUCTURES

UN REPAS UNIQUEMENT  
CONFECTIONNÉ AVEC DES  
INGRÉDIENTS ISSUS D'UN  
RAYON DE 51 KM ...

Ce sont 15 restaurants de collectivités : collèges, lycées, écoles, EHPADS qui ont relevé le défi initié par le PAYS DE BARN en partenariat avec l'Association Des Maires et le Conseil Départemental 64).

Le challenge consiste à proposer un repas pour les convives habituels en se servant uniquement très localement.

L'objectif : mettre le territoire "en stress" pour faire ressortir les points de tension et pouvoir communiquer et travailler dessus avec les élus par exemple (approvisionnement, logistique, production, etc.)



Le territoire étant riche de structures fermières, c'est tout naturellement qu'elles ont été associées à cet exercice pour tester le territoire.

L'UPF 64, le CIVAM et la Chambre d'Agriculture sont donc présents pour aider au "sourcing" – si besoin – et faire en sorte que le travail de repérage ne repose pas uniquement sur les épaules des cuisiniers.



# SE FORMER POUR GRANDIR



Formations des semaines qui viennent, proposées par les structures membres du CF 64 :



1/ Initiation à l'utilisation d'une **tronçonneuse** en **sécurité** pour effectuer de l'ébranchage et du billonage  
date : lundi 27 octobre 2025 et jeudi 30 octobre 2025 (2 jours)  
Intervention de Geoffrey PUNTOUS, formateur au CFPPA forestier de Bazas  
Contact : Jessica THOMAS : 07 57 18 15 55

2/ Améliorer l'utilisation et l'entretien de mes **prairies**  
date : 28 octobre 2025  
Contact : Francoise CERTAIN : 05 59 80 70 15

3/ Soutenir l'immunité des **chèvres** par une alimentation adaptée - Comment rendre mon troupeau plus résilient ?  
Date : 04 novembre 2025  
(1 jour)  
Lieu : secteur Bigorre vers Tarbes ou Bagnères  
contact : Claire GAGNEPAIN : 06-56-67-35-33

4/Optimiser **l'irrigation** pour une gestion durable de l'eau face aux aléas climatiques  
Dates : 5 novembre 2025  
Intervenant : Xavier Dubreucq  
Contact : Juliette CHENEL, 06 20 84 60 85

5/ Valoriser les végétations semi-naturelles pour améliorer **l'autonomie alimentaire** du troupeau  
Date : Jeudi 6 novembre 2025 de 9h30 à 17h30  
Intervention de Sarah Mihout, formatrice du réseau Pâtur'Ajuste  
Contact : Jessica THOMAS : 07 57 18 15 55

6/ Initiation au débroussaillage, **taille de haies** et entretien du petit matériel d'espaces verts  
date : vendredi 14 et 21 novembre de 9h30 à 17h30  
Intervention de Laure BALUTEAU, formatrice au sein du CFPPA forestier de Bazas  
Contact : Jessica THOMAS : 07 57 18 15 55

7/ Mécanique du **tracteur**  
— Connaître la mécanique pour mieux entretenir et utiliser son tracteur dans la durée et réduire les coûts  
Dates : 17 et 18 Novembre 2025  
Intervenant : Adrien LAHITETTE, Paysan formateur  
Contact : Juliette CHENEL : 06 20 84 60 85

8/ Améliorer **l'ergonomie** sur sa ferme en élevage  
date : Mardi 21 octobre 2025 de 13h30 à 17h  
Intervention de Aline TOUZET et Yann MARTRECHAS, conseillers en prévention des risques de la MSA Sud Aquitaine  
Contact : Jessica THOMAS : 07 57 18 15 55

9/ Créer et administrer **son site web** avec wordpress  
dates : de 9h30 à 13h les 28/11, jeudi 4/12, vendredi 12/12 et jeudi 18/12  
Intervention d'Aquicod, formatrice spécialisée  
Contact : Perrine MAYNADIER : 06 36 21 83 13

**RAPPEL : vos crédits VIVEA 2025 (3000 €) ne sont pas cumulables... au 31/12/2025, ce qui n'est pas utilisé est PERDU !**

# SE FORMER POUR GRANDIR



10/ Les **plantes bio-indicatrices** : Reconnaître et soigner les plantes par les plantes bio-indicatrices

Dates : 27 et 28 novembre 2025

Intervenant : Dominique ILHARRAMOUNHO, formateur MABD

Contact : Juliette CHENEL : 06 20 84 60 85

11/ Formation aux gestes de **premiers secours – PSC1**

Dates : 1 journée, au choix : 28 novembre ou 19 décembre 2025 ou 8 janvier 2026

Intervenant : Jean-Marie AGUER de l'UFOLEP

Contact : Juliette CHENEL, 06 20 84 60 85

12/ Les bons **comptes** font les bons associés date : le 28 novembre 2025

A la fin de la journée, les stagiaires auront compris comment se répartir le résultat, se rémunérer en toute connaissance et gérer les mouvements d'associés.

contact : Emelyne GUILLAUME : 06 37 76 00 68

13/ Eleveurs de **microbes**, comprendre l'écosystème microbien de son exploitation pour améliorer ses pratiques

date : Lundi 1er décembre de 9h30 à 17h30

Intervention de Pauline WOHRLE, formatrice du cabinet Herbivor

Contact : Juliette POLLE : 06 36 21 66 13

14/ Initiation à la **soudure** sur sa ferme

Dates : 2 jours les 1 et 8 décembre 2025

Intervenant : David GABARD, Ferronnier d'art

Contact : Juliette CHENEL, 06 20 84 60 85

15/ Le **DUERP** – élaborer le Document unique de sa ferme

date : 2 décembre 2025

A l'issue de la formation, les stagiaires seront en capacité de réaliser, faire vivre et mettre à jour leur DUERP, en s'appuyant sur la méthodologie développée au cours de la journée.

contact : Emelyne GUILLAUME : 06 37 76 00 68

16/ Soigner et prévenir grâce aux plantes –

Découvrez les pouvoirs des **plantes médicinales et des huiles essentielles** pour prendre soin de vos chèvres

Date : 10 décembre 2025 et 12 janvier 2026 (2 jours)

Lieu : secteur Béarn autour de Pau

contact : Claire GAGNEPAIN : 06-56-67-35-33

# ENTREPRISES ? COLELCTIVITES ?

# 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.

