

coordinateur : Clément CHOMEAU ; 06 75 33 55 57 ; collectiffermier64@gmail.com

PETIT BULLETIN FERMIER

ÉDITION N°20 - JAN 2024

Chères agricultrices, chers agriculteurs du Béarn,

En tant que président du Civam Béarn, je suis ravi de vous annoncer le lancement de la 16ème édition de l'opération "[De Ferme en Ferme 2024](#)". Cette initiative nationale a pour objectif de rapprocher les citoyens de nos fermes afin de valoriser nos métiers, de favoriser le lien et de faire déguster nos produits !

Le Béarn, riche de son terroir et de son agriculture diversifiée, se prête parfaitement à cette opération. Nous avons la chance de compter de nombreuses fermes engagées dans des pratiques durables respectueuses de l'environnement et ayant l'ambition de proposer des produits de qualité !

Quoi de mieux que d'ouvrir nos fermes, organiser des visites pédagogiques et répondre en direct aux questions des consommateurs pour les sensibiliser à l'importance de soutenir une agriculture locale et responsable. C'est aussi une opportunité de montrer collectivement notre engagement en faveur de la transition agroécologique, qui fait l'objet d'une [campagne nationale sur Radio France et France TV](#), et d'initier des vocations pour les installations agricoles de demain.

Chaque année, le grand public témoigne de la qualité de cette opération, qui propose de véritables parcours pédagogiques, accessibles et tout ça dans la bonne humeur !

Je vous invite donc à rejoindre cette initiative en ouvrant les portes de vos fermes. Ensemble, montrons nos savoir-faire, partageons nos valeurs, renforçons les liens et participons à la construction d'un avenir plus solidaire.

Rendez-vous le **28 avril 2024** pour une expérience de découverte et de partage au cœur de nos fermes béarnaises avec pour thème cette année "Arbre et biodiversité". Vive l'agriculture du Béarn, vive l'opération "De Ferme en Ferme 2024" !

Bien amicalement,
Didier Arramon, président du Civam Béarn

16ème édition de De Ferme en Ferme
Inscriptions [sur le lien suivant](#) jusqu'au
19 janvier. Vous recevrez une
notification de confirmation courant
janvier.

Pour celles et ceux qui ne connaissent
pas l'opération, un webinaire est
organisé le jeudi 4 janvier à 11h30.
Merci de vous inscrire par mail auprès
de annesophie@civam-bearn.org pour
recevoir le lien de participation.



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@energiesdici.fr

05 64 27 04 88

Du lundi au vendredi,
de 9h à 18h.

www.energiesdici.fr

Suivez-nous sur les
réseaux sociaux !



LE GREUIL : UN PRODUIT EN OR !

Produit incontournable de la gastronomie béarnaise, le greuil commence à arriver dans les cantines. Grâce aux structures agricoles et au conseil départemental, il a été mis à l'honneur lors d'un atelier santé avec des cuisiniers de cantines. C'est Marie Barbé de Grulh'co, associé à Jean-Marc Arrantz et une diététicienne qui ont déroulé de nombreux arguments en faveur de sa consommation.



Caractéristiques nutritionnelles générales (1)

Protéines : Il est composé de 8 à 10 grammes de protéines pour 100g. En comparaison, la crème fraîche contient 3 grammes de protéines pour 100 g.

Pour enrichir naturellement les plats en protéines, on peut remplacer la crème fraîche par du greuil : quiches, tartes, plats en sauce, pâtisseries...

Il est également très intéressant d'utiliser ce produit dans les plats végétariens. En effet, le greuil est composé des 9 acides aminés essentiels à notre organisme, là où les végétaux sont déficitaires sur certains.

Les protéines présentes dans le lactosérum ont des caractéristiques fonctionnelles très intéressantes : protection contre les microorganismes, antivirales, immunitaires (immunoglobuline), anti-inflammatoires (lactoferrine), passage rapide dans le sang.

Ses protéines sont bien pourvues en leucine, acide aminé qui peut être déficitaire dans certains régimes alimentaires et d'intérêt majeur pour la synthèse musculaire. Toutefois, ces fonctionnalités sont altérées lors du chauffage, lequel, en contrepartie, permet une pasteurisation du produit.

Lipides : Le greuil est un produit très maigre (1% de matières grasses). La crème fraîche oscille entre 8 et 30 % de matières grasses ; le mascarpone est à 35 %.

Calcium : 100 g de lactosérum de brebis apporte 216 mg de calcium, ainsi le greuil contient environ deux fois plus de calcium que les yaourts nature au lait de vache.

LE GREUIL : SUITE

Les intérêts par tranche d'âge

En crèche : Dans le cadre de la diversification alimentaire, le greuil permet d'initier aux premiers morceaux et à la texture contrairement aux laitages classiques qui sont lisses.

A l'école : Pour l'enfant, le greuil permet un très bon apport calcique, essentiel pour la croissance. Il est aussi un support intéressant d'action éducative pour faire apprécier un produit nouveau.

En EHPAD : Son apport protéique et calcique est intéressant, ainsi que sa forte teneur en leucine. Dans la prévention et la lutte contre la dénutrition, il s'agit d'un apport naturel, non médicamenteux. L'alimentation de la personne âgée peut ainsi être enrichie naturellement en limitant l'utilisation des Compléments Nutritionnels. Enfin, c'est un produit intéressant pour sa dimension plaisir ou souvenir pour la personne âgée qui en a consommé plus jeune.

(1) Il existe peu d'analyses sur ce produit fermier ; les informations disponibles sur les tables CIQUAL (table de composition nutritionnelle des aliments de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire) sont extrapolées à partir d'autres produits à base de lactosérum. Le broccio ou la ricotta sont mieux connus, mais n'ont pas les mêmes modes de fabrication (ajout de sel ou de lait, donc plus gras).



UNE JOURNÉE POUR LE LÉGUME PLEIN CHAMP



Le CIVAM et la Chambre d'agriculture ont organisé une après-midi pour présenter la culture légumière en Béarn. Cette journée était organisée dans le cadre de l'animation des filières du Collectif Fermier 64.

Le bassin de production de la plaine de Nay est en perte de vitesse avec de nombreux départs à la retraite prévus et peu de repreneurs identifiés.

Dans le même temps, la demande de la restauration collective et traditionnelle en légumes locaux augmente.

Ainsi, le Collectif Fermier 64 mène des actions de sensibilisation pour créer des vocations et répondre aux besoins des « grosses » cantines comme la cuisine centrale de Pau ou le restaurant de l'Université par exemple. En effet, ces deux cantines se sont tournées vers la plateforme Mangez béarnais ! qui peine à trouver des légumes adaptés à ce type de client : gros volumes disponibles et prix d'achat contraint.

Douze producteurs étaient présents sur une ferme légumière à Meillon pour échanger avec Alexandre DE SOUZA, producteur et Thierry MASSIAS, technicien maraichage à la Chambre d'agriculture des Hautes Pyrénées.

Si vous êtes intéressés pour avoir des informations sur la culture de légume plein champ, contactez le Collectif Fermier 64.



ACHATS GROUPES DU COLLECTIF



2024 : MICRO COTISATION ET NOUVEAUX PRODUITS

La mise en place d'une micro cotisation l'an passé pour bénéficier des achats groupés de GNR a été bien accueillie par les agriculteurs puisque 220 l'ont réglée pour bénéficier du service GNR. Cette contribution permet d'amener un peu d'autofinancement au Collectif Fermier puisque contrairement aux contrats négociés de gaz, les fournisseurs de GNR ne verse pas un centime à l'association.

Pour 2024, la cotisation permettra d'accéder à de nouveaux achats groupés : **raticide/souricide** en partenariat avec FARAGO : **OFFRE EN COURS** (voir sur le site internet du Collectif).

Extincteurs : dès le mois de février 2024 à la commande.

Électricité : étude en cours pour évaluer le volume qui pourrait être négocié.

+ d'infos: Marie BEUGNOT : 06 28 35 35 91



Dupuy Emballages

Distributeur
Point E
Votre réseau gagnant

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

HYGIENE ET ÉCONOMIE , LE COUPS DE POUCE POUR LUTTER CONTRE LES RONGEURS

Le collectif fermier et Farago vous proposent des produits professionnels en achats groupés pour lutter efficacement contre les rongeurs : Jusqu'au **12 janvier 2024** toutes les commandes sont à moins 10%. Les produits seront à retirés sur une commune de votre choix (Pau, Oloron, Orthez, Saint Palais) début février 2024. ATTENTION ces produits sont réservés aux entreprises en activité ayant un numéro SIRET.Toutes les informations pratiques pour commander sont à retrouver sur le site www.collectiffermier64.fr (onglet «achats groupés »).

Mais au fait pourquoi vouloir se débarrasser des rongeurs ?

Les différents rongeurs peuvent causer bien des dégâts :

- La destruction des matériaux isolants engendrant des coûts de remise en état et/ou des consommations énergétiques supplémentaires.
- La contamination des aliments par les excréments : un rat produit 25 000 crottes par an et une souris 17 000 !
- Des dégâts dans les structures en bois et les installations électriques (mise en danger et coûts de réparation)
- Par an, un seul rat peut manger, gaspiller ou souiller du grain pour une valeur estimée à 30 €.
- Il est prouvé que les rongeurs propagent environ 45 maladies dont la salmonellose, les pasteurelloses, la leptospirose, la dysenterie porcine, la trichinose, la toxoplasmose.

Mais comment faire ?

Avant tout il faut avoir des réflexes indispensables pour limiter l'installation des rongeurs chez vous :

- Éviter de laisser la nourriture des animaux accessible à l'air libre (fûts, bacs de stockage, silos).
- Garder propre les zones d'alimentation
- Éviter de laisser des poubelles ou des détritux dehors autour de votre exploitation et toujours fermer vos poubelles
- Garder les abords de la ferme ainsi que les bâtiments propres et désencombrés.
- Boucher tous les trous par lesquels ils sont susceptibles de s'introduire
- Protéger les bas de porte pour que les souris ne puissent pas se faufiler
- Réparer sans attendre toute canalisation cassée, et maintenir en bon état gouttières, réseau d'assainissement et canalisations.

Et enfin un dispositif de pièges avec raticide peut être efficacement positionné aux points stratégiques de votre ferme pour maintenir un niveau d'infestation bas. La lutte se fait toute l'année ! Donc première résolution 2024 : éradication des rongeurs sur la ferme!

Plus d'info : Marie BEUGNOT 06 28 35 35 91 / www.collectiffermier64.fr

LES "NÉO" À LA RADIO !



"Fin novembre, une journaliste de France Inter, Mariam Elkurdi, est venue passer 2 jours dans le Béarn avec pour objectif d'interviewer des personnes récemment reconverties à l'agriculture et non issues du milieu agricole.

Suite à cela, une série de 5 reportages est passée dans la tranche d'information du 13/14 de France Inter dans la chronique "Une semaine dans leur vie" mettant en avant 5 fermes béarnaises de nos réseaux, reprises ou créées par des personnes qui ont abandonné volontairement "des situations

professionnelles souvent confortables pour devenir paysan et paysanne". Malgré la difficulté de ce métier, ils ne regrettent en rien leur choix. Des témoignages positifs qui font du bien à entendre...

Vous pouvez retrouver les interventions de Tom Thieuleux et Antoine Maufras maraichers à Monein, de Karine Bordenave éleveuse de chèvres mohair à Mazerolles, d'Olivier Champion myciculteur à Ogeu les Bains, d'Isabelle Claverie éleveuse de volailles à St-Faust, de Luc Launay et Guilhem Capdebosc maraichers à St-Faust, de Pauline et Julien Prouane paysans glaciers à Arbus en les podcastant grâce aux liens ci-dessous (cliquer sur les photos !).



Mais aussi LA !!

Et ICI !!

ACTUALITÉS DU RÉSEAU

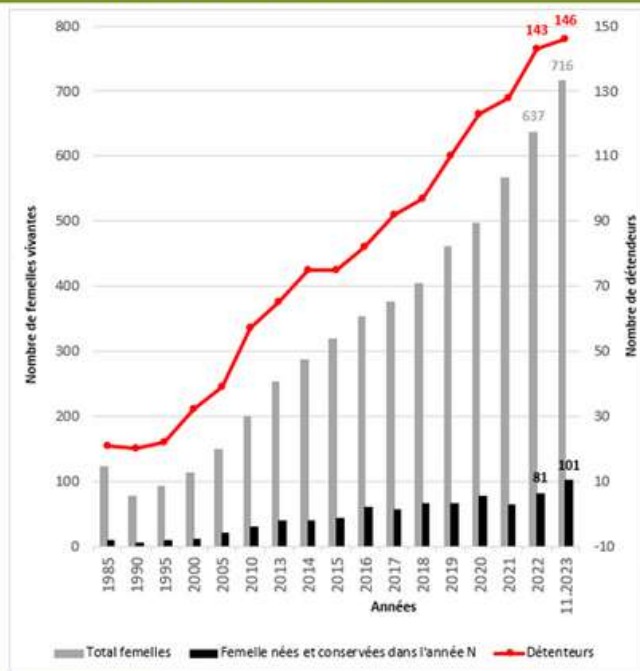


L'Association de Sauvegarde de la Race Bovine Béarnaise œuvre à la conservation, à la promotion de la Vache Béarnaise mais accompagne également les éleveurs dans la valorisation de leurs productions et la recherche de nouveaux débouchés. Ce travail se fait en lien étroit avec les éleveurs qui sont au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

EVOLUTION DES EFFECTIFS

Ci-après, les statistiques fournies par l'Organisme de Sélection des races Locales de Nouvelle Aquitaine qui suit et gère la race bovine Béarnaise.

Effectifs au 22.11.2023



- 716 femelles (637 en 2022)
- 518 femelles de plus de 2 ans
- 146 détenteurs
- 24 taureaux de monte naturelle



Depuis plus de 20 ans, les effectifs croissent de manière exponentielle. Le Prix en faveur de l'agrobiodiversité animale remporté en 2015 par Gilles Delas et Geneviève Cimorra a mis un coup de projecteur sur le travail des éleveurs réalisé depuis le début de la sauvegarde. Depuis, chaque année voit arriver de nouveaux éleveurs tentés par cette race et curieux de la qualité de ses produits.

1. Effectifs

UNE VACHE À L'ÉPREUVE DU TEMPS

Ses aptitudes mixtes ont fait sa force mais aussi causé sa perte. Son lait permettait la fabrication du « fromage du pays » bien avant que l'on ne se mette à traire les brebis. Elle était le tracteur des paysans d'autrefois, l'outil multitâches qui servait au quotidien. Aujourd'hui, si elle est davantage utilisée comme race allaitante, elle produit assez de lait pour élever son veau correctement tout au long de sa croissance. Celui-ci permet la vente d'une viande gouteuse, tendre, juteuse et très parfumée.

ACTUALITÉS DU RÉSEAU



SUITE

Plusieurs éleveurs font le choix également de la production de viande de bœuf, issue de mâles castrés et élevés durant 4 à 5 ans. Le produit, très prisé, est une viande persillée, parfumée et très gouteuse avec une tendreté marquée par une maturation appuyée. C'est une viande que l'on connaissait bien autrefois et qui rappelle de merveilleux souvenirs aux plus anciens et permet de redécouvrir le goût de la viande aux plus jeunes.



Sa longévité, sa rusticité et sa capacité d'adaptation ne sont plus à démontrer. Cette vache demande aux éleveurs de réinventer leur manière de faire et de prendre le temps de l'observer et de l'approcher. Dans un monde où tout va toujours plus vite, c'est une vache qui nous rappelle l'importance de laisser le temps au temps.

UNE ASSO QUI EVOLUE AVEC SON TEMPS

Si l'objectif de rassembler les éleveurs et de faire ensemble prédomine toujours, notre association veille à accompagner du mieux possible ses adhérents.

Aujourd'hui les préoccupations tournent essentiellement autour de la valorisation des produits, de la promotion de la race sans oublier le volet conservation génétique.

Nos supports de communication se modernisent peu à peu et se multiplient en fonction des moyens disponibles.

Nos adhérents sont majoritairement des éleveurs, mais nous avons également des sympathisants qui apprécient prendre part à la vie de l'association et participer aux événements où notre association est présente.



ACTUALITÉS DU RÉSEAU



LA BEARNAISE : PARTOUT EN FRANCE !



Salon International de l'Agriculture de Paris, Foire du 1er mai à Oloron-Ste-Marie, Salon de l'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine à Bordeaux, Portes ouvertes au lycée agricole à Montardon, à Oloron-Ste-Marie, présentation au centenaire du Lycée Agri-Nature de Vic-en-Bigorre, Hesta deu País à Orthez, comices d'Amou et d'Hagetmau, journées départementales de l'élevage des Pyrénées-Atlantiques à Saint-Palais et des Landes à Hagetmau, Fête du Maïs de Laàs, Foire d'automne d'Arudy, Portes ouvertes en Jurançon à Monein, toutes les occasions sont bonnes pour montrer ce que nous faisons !

Vaches Béarnaises et Bordelaises, présentées à Paris à l'occasion du Salon International de l'Agriculture.



Orthez, Bordeaux,... les manifestations auxquelles nous participons se multiplient année après année.

ACTUALITÉS DU RÉSEAU



ET POUR FINIR :

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 Cédric Laprun à Oloron-Ste-Marie (6, place de la cathédrale), vous pouvez lui commander au 05 59 39 40 30 ou via librairie.escapade@gmail.com. Vous pouvez également le trouver chez Tonnet à Pau (3bis, place Marguerite Laborde) ou dans toute autre librairie.

Attention, édition quasiment écoutée !



PROJETS EN COURS

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, l'association travaille sur un Cahier des Charges.

Les échanges entre producteurs sont riches et la volonté de mieux valoriser les produits est unanime.

Une journée de fête, made in Béarn !

A l'occasion des 20 ans d'existence de l'association et pour honorer la vache Béarnaise, ses éleveurs et ses produits, nous préparons un grand événement. Début mai, cela se passera à Asasp-Arros et nous proposerons un marché de producteurs, des présentations d'animaux de races locales, un repas, des groupes musicaux, etc. Une belle journée en perspective. Si vous souhaitez participer, faites vous connaître auprès de notre association, plus on est de fous...

Contact :



216, rue du Gave 64660 Asasp-Arros



06 31 65 31 02



vache.bearnaise@gmail.com



bearn64.wixsite.com/vache-bearnaise



Retrouvez nous sur Facebook et Instagram



VOUS AVEZ UN PROJET ...



... MAIS

VOUS N'AVEZ PAS ENCORE DE FONCIER ?

VOUS VOULEZ D'ABORD VOUS TESTER ?

VOUS SOUHAITEZ COMMENCER DANS UN CADRE CONTRACTUEL SÉCURISANT SANS ÊTRE ISOLÉ ?

POUSS'EN BÉARN

**LE NOUVEAU PARCOURS AGRICOLE
POUR TESTER, DÉVELOPPER ET
CONFIRMER SON PROJET**

- ✓ Foncier mis à disposition
- ✓ Double accompagnement entrepreneurial et métier
- ✓ Cadre juridique et fiscal simple
- ✓ Intégration dans un réseau

3 réunions d'information collective sur Pau

au CIVAM Béarn 1 avenue Pouquet

lundi 22 janvier **jeudi 22 février** **mardi 26 mars**
14h - 16h **14h - 16h** **9h - 11h**

inscription obligatoire et gratuite
contact@poussenbearn.fr

CRÉÉ ET CO-PILOTÉ PAR



SOUTENU PAR



VILLE DE PAU



**INFOS & CANDIDATURE POUR
INTEGRER LE PARCOURS DE TEST SUR**

poussenbearn.fr