





# STRUCTURER ET VALORISER L'OFFRE EN PRODUITS FERMIERS POUR NOURRIR LA POPULATION BÉARNAISE.

COLLECTIF FERMIER 64

 06 75 33 55 57

 [collectiffermier64@gmail.com](mailto:collectiffermier64@gmail.com)

 Maison de l'Agriculture / 64000 PAU

## NOTRE AMBITION

---

Créer un outil collectif pour faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs, des commerces de détail, des restaurants privés en produits fermiers béarnais.

## QUI SOMMES-NOUS ?

---

Nous sommes 7 structures de développement agricole fédérés en collectif :

- Le Collectif Fermier 64
- La Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques
- Le Collectif de La Haüt (*collectif de maraîchers*)
- L'Association Béarnaise pour le Développement de l'Emploi Agricole (ABDEA)
- L'Union des Producteurs Fermiers 64 (UPF64)
- L'Association des Éleveurs et Transhumants des 3 Vallées (AET3V)
- Le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM)

Chaque structure a un territoire d'action (*département des Pyrénées-Atlantiques, secteur béarn, Haut-Béarn...*) et un champ d'action qui lui est propre (*formation des producteurs, accompagnement technique et sanitaire, accompagnement de projets collectifs, accompagnement pour la vente en restauration collective, achats groupés de matériels, recherche appliquée, etc.*). Nos structures sont complémentaires et offrent un grand panel de compétences au service des producteurs grâce à plus de 10 salariés.





## CONTEXTE

---

Le nombre d'agriculteurs diminue fortement depuis plus de 50 ans (divisé par 4 entre 1955 et 2010), néanmoins dans les Pyrénées Atlantiques, cette baisse a été moins forte que la moyenne nationale car **le territoire a gardé un grand nombre de petites fermes et a le plus fort taux d'installation à l'échelle nationale.**

La dynamique d'installation persiste plus récemment grâce à de nombreuses installations « hors cadre familial ».

A l'heure actuelle, **60% des installations se font avec un projet de vente en circuit court, notamment dans le domaine de l'élevage, majoritaire sur notre territoire.** En effet, ces circuits de vente permettent à l'agriculteur de récupérer la valeur ajoutée sur ses produits et de pouvoir vivre de son travail.

Afin de permettre le développement des fermes via ces circuits de vente, **nous devons organiser de nouveaux débouchés.** La restauration collective est donc un levier important de développement de l'agriculture fermière en Béarn.

Nous accompagnons depuis 8 ans des restaurants collectifs pour l'approvisionnement local dans le cadre de la démarche « Manger bio & local » portée par le Conseil départemental.

**60%**

des installations se font avec un projet de vente en circuit court.

**8 ans**

d'accompagnement auprès des restaurants collectifs pour l'approvisionnement local !



## CONTEXTE

---

Après 8 ans de travail, la part de produits locaux a globalement progressé, néanmoins une certaine limite est atteinte dans de nombreux établissements. Les raisons sont multiples, mais les plus fréquentes sont **la difficulté de gérer un grand nombre de fournisseurs pour les cuisiniers et la difficulté à rentabiliser les livraisons pour les producteurs.**

En effet, **le transport des produits peut s'avérer très coûteux et chronophage s'il n'est pas organisé**, car les quantités commandées par la majorité des restaurants collectifs individuellement sont relativement faibles. A l'inverse, les grosses cuisines centrales (Hôpital de Pau, cuisines centrales de Pau, Oloron et Orthez) ont besoin de si grosses quantités, que **l'absence d'organisation collective rend leur approvisionnement difficile par une ferme seule.**

Le code des marchés publics est un frein pour les fermes prises individuellement.

Plus largement, l'enjeu du transport est récurrent dans tous les projets de commercialisation qui ont vu le jour en Béarn: magasins de producteurs, drive, AMAP.

Enfin, **notre réseau de producteurs s'attache à produire une alimentation de qualité et à nourrir le territoire sainement.**

La restauration collective représente là aussi un outil très important pour éduquer les consommateurs dès l'école maternelle à une alimentation saine et de qualité.

*" Éduquons les consommateurs dès l'école maternelle,  
à une alimentation saine et de qualité "*

## NOS ATOUTS

---

- 1- Un grand nombre d'agriculteurs, des produits variés et de qualité.
- 2- Un collectif structuré avec une envie forte de travailler collectivement pour nourrir les béarnais.
- 3- Un lien fort engagé avec les acteurs de la restauration collective.
- 4- De nombreux projets collectifs de vente directe accompagnés par notre réseau.

## LES GRANDES ETAPES

---

### IMPULSION DU PROJET

Dans un premier temps nous devons mobiliser et sensibiliser tous les acteurs qui souhaitent prendre part à ce projet de territoire : producteurs, collectivités territoriales, entreprises, associations.

### FORMER LES ACTEURS

Ce projet comporte plusieurs dimensions : la production, la vente en restauration collective, les marchés publics, la logistique. Des petits groupes de producteurs ont déjà expérimenté certains de ces aspects, nous devons donc partager toutes ces expériences avec tous les acteurs. Enfin, nous devons ouvrir le champ des possibles en allant visiter des projets similaires éprouvés (voir exemples ci-après) et en faisant venir des experts sur notre territoire.



## DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE

Enfin, nous évaluerons la production locale par filières et les besoins des consommateurs en quantité et en qualité (restauration collective, restauration privée, commerces de détail, etc.). Nous recenserons les outils existants pour la transformation, la commercialisation et la distribution des produits. Ces diagnostics nous permettront de faire éventuellement émerger des besoins.



## CE PROJET VOUS INTÉRESSE ?

---

Élus locaux, acteurs de la restauration collective, de la restauration privée, commerçants, distributeurs, transformateurs, consommateurs, producteurs.  
Si vous souhaitez prendre part à ce projet, contactez-nous.

## NOS COORDONNÉES

**Collectif Fermier 64 / Clément CHOMEAU**  
Maison de l'Agriculture  
124, boulevard Tourasse  
64000 PAU  
06 75 33 55 57





## EXEMPLES D'ORGANISATION OU D'OUTILS STRUCTURANTS

---

### 1 - Organisation de filières fermières

#### **BIOZKARIA - Filière viande bio au Pays basque (64)**

12 éleveurs se sont associés pour pouvoir à la fois fournir la restauration collective en quantité suffisante et régulière et garder un équilibre matière en valorisant la totalité de leur bête. Pour cela, l'association est un interlocuteur des chefs cuisiniers avec lesquels ils planifient la livraison de la viande sur une année. Ce regroupement permet notamment aux producteurs de pouvoir répondre aux marchés publics.

### 2 - Plateformes logistiques

#### **MANGER BIO - Périgord (24)**

Cette association de producteurs de Dordogne propose une large gamme de produits locaux et biologique à la restauration collective de Dordogne et de Gironde. Deux sites de stockage permettent aux producteurs de réunir leurs produits avant qu'une salariée les récupère pour préparer les commandes et les distribuer.

Un jour de livraison est attribué à un secteur.

Ce système permet notamment de structurer la filière maraichage puisque l'association s'engage par contrat sur l'achat des légumes aux producteurs un an à l'avance. Si l'association ne parvient pas à écouler tous les légumes achetés avec ses clients en restauration collective, elle trouve des débouchés complémentaires auprès de grossistes ou de transformateurs.

#### **MANGEONS HAPY - Tarbes (65)**

Cette plateforme créée en Haute Pyrénées rassemble 50 producteurs au sein d'une société coopérative. Elle permet de vendre des produits en restauration collective.

La distribution est assurée par un professionnel du transport frais.

Son statut de société coopérative d'intérêt collectif lui permet d'associer les salariés et les bénéficiaires dans la gouvernance.

# EXEMPLES D'ORGANISATION OU D'OUTILS STRUCTURANTS

---

## 2 - Plateformes logistiques (suite)

### PRODUIT SUR SON 31 - Toulouse (31)

Cette association de producteurs née en Haute Garonne rassemble désormais des producteurs de 8 départements. Elle propose une large gamme de produits locaux à la restauration collective, la restauration privée, les GMS et petits commerces. Un site de stockage situé à Toulouse permet de réunir les produits afin qu'un salarié récupère et prépare les commandes. Ce sont ensuite 2 transporteurs locaux qui assurent la distribution. L'association n'a donc engagé aucun investissement.

Ce système permet notamment de faciliter le travail des éleveurs grâce à un partenariat avec un chevillard qui gère l'abattage, la découpe et la distribution de la viande en fonction des commandes.

## 3 - Outils collectifs de transformation fermière

### CONSERVERIE DU VIC BILH - Lembeye (64)

Depuis 2009, la Communauté de Communes du canton de Lembeye a porté le projet de construction d'un nouvel outil agroalimentaire.

30 producteurs et 5 dirigeants constituent la SAS conserverie du Vic Bilh.

270 producteurs sont utilisateurs. Une grande partie de ces producteurs viennent des zones d'Orthez et d'Oloron Sainte Marie.

Les activités assurées sont :

- Abattoir de volailles (*producteurs professionnels et particuliers*)
- Salle de découpe multi-viandes
- Salle de transformation et conserverie
- Développement commercial

