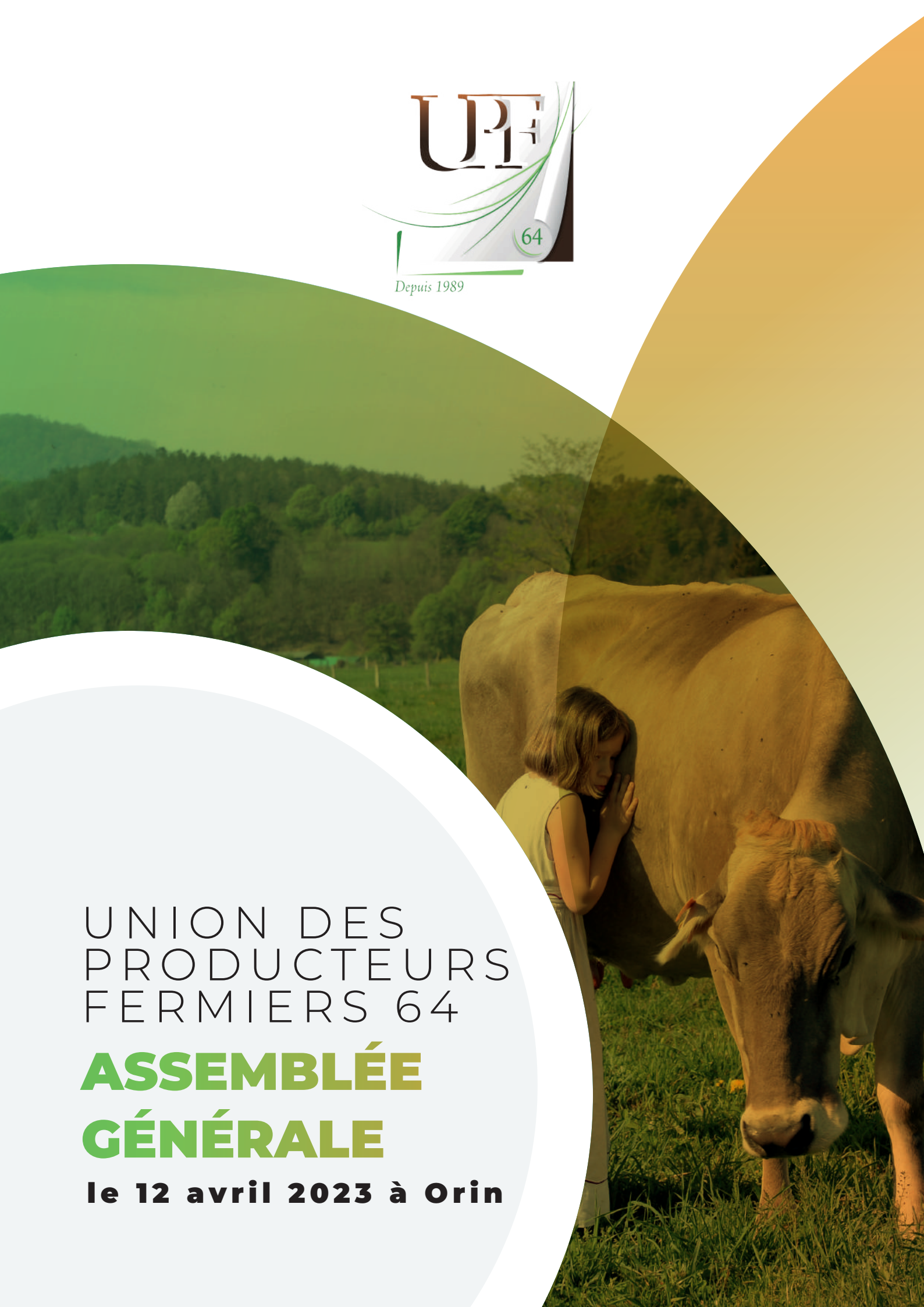




UNION DES  
PRODUCTEURS  
FERMIERS 64

# **ASSEMBLÉE GÉNÉRALE**

**le 12 avril 2023 à Orin**



# MOT DU PRÉSIDENT

La conjoncture actuelle n'épargne pas la production fermière de notre territoire et bien au-delà, c'est pour cela que le rôle de l'Union des Producteurs Fermiers du 64 est aujourd'hui plus que jamais indispensable au soutien des producteurs fermiers.

Les enjeux sont multiples, en premier lieu la sécurité sanitaire des différents produits, les appuis techniques permettant notamment une diversification de la production, mais aussi la nécessité de se former sur bien des domaines, allant de la production à la commercialisation.

Les objectifs fixés pour les années à venir sont de pouvoir répondre aux attentes des consommateurs, de pouvoir établir l'impact environnemental de nos fermes, grâce entre autre à des certifications comme « HVE », et de travailler ensemble sur notre consommation d'énergie en transformation fermière.

Pour tout cela nous avons besoin de votre soutien, pour que notre territoire réponde aux enjeux de demain et que puisse se renouveler les générations grâce à des fermes compétitives et toujours plus respectueuses de notre environnement...

Fermièrement,

Pierre LARRAILLET

# ADMINISTRATEURS UPF

## PRÉSIDENTS

> Pierre LARRAILLET

## 5 MEMBRES DU BUREAU

> Fabienne BERDUCOU RODOMOND

> Laurent CHOURROUT

> Séverine LIBARLE

> Manon SOM

> Thomas VANDAELE

# SALARIÉ(E)S UPF



Charles MADRID  
**COORDINATEUR**



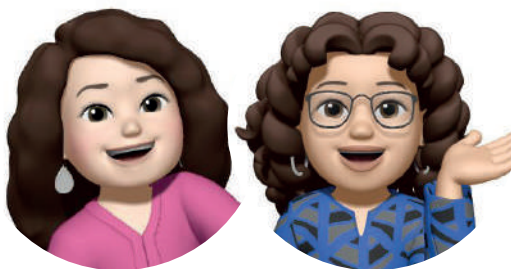
Gaëtan MARSY  
**TECHNICIEN FROMAGER**



Michel BONNEMASOU  
**TECHNICIEN QUALITÉ LAIT**



Marie BEUGNOT  
**ANIMATRICE  
RÉFÉRENTE HVE**



Corinne ARETTE-HOURQUET  
Isabelle GASPÉ  
**SECRÉTARIAT / CERTIFICATION**



Sandra MESPLES  
**ANIMATRICE FERMIRS  
DU BÉARN**



## ADHÉRENTS UPF 2022

**280** PRODUCTEURS  
FERMIERS

**237**

FROMAGERS  
(47 vaches, 61 mixte, 88  
brebis, 41 caprins,  
1 bufflonne)

**31**

AUTRES  
PRODUITS  
(viande, légumes,  
fruits, miel....)

**12**

VENDEURS  
DIRECTS  
de lait cru  
(uniquement)

“

---

***L'UPF, une association grandissante au service des producteurs. En 2021 nous comptons 257 adhérents.***

# NOTRE HISTOIRE

## 1989 - 2006

- > Création de l'UPF lait de vache 64 et ouverture aux caprins
- > Mise en place généralisée des autocontrôles sur l'ensemble des fromagers.

## 2006 - 2013

- > Dépôt officiel du cahier des charges pour la candidature à l'IGP Tomme des Pyrénées de tous les fromages au lait cru (vaches – mixtes – chèvres)
- > L'AG Mixte du 31 octobre 2013 officialise, avec la modification de ses statuts, l'ouverture de l'UPF 64 à tous les produits fermiers.

## 2014 - 2015

- > La marque fermière Béarnaise « LOS DE QUI CAU » est inaugurée
- > Création du Collectif Inter-structures Fermières 64 dont l'UPF 64 est membre actif
- > Voyage en Savoie en collaboration avec l'AOP Ossau-Iraty

## 2016 - 2017

- > Projets Innolact et Ferments indigènes
- > Acceptation IGP par l'INAO à Paris
- > Obtention de la certification QUALICERT (pour les formations vivéa)

## 2018 - 2019

- > Travail sur la restauration collective
- > Développement de marchés et fermes ouvertes « Fermiers du Béarn »
- > Ouverture magasin Fermiers du Béarn aux Halles de Pau
- > Participation au projet transfrontalier Innolact.
- > Accompagnement des producteurs intéressés par les appels d'offre de la restauration collective

## 2020

- > Lancement de la démarche de certification collective HVE
- > Certification QUALIOPI et renouvellement certification QUALICERT
- > Mise en place service sous vide (problème de stock dans les saloirs (covid 19))
- > Validation IGP tomme des Pyrénées

## 2021

- > Mise en œuvre de la certification collective HVE (30 exploitations)
- > Premières fermes habilitées IGP tomme des Pyrénées

## 2022

- > HVE : 62 exploitations certifiées
- > Aménagement de l'antenne d'Oloron de l'UPF64 dans ses nouveaux locaux



# ACTIVITÉS MENÉES ET BILAN 2022

1

Appuis  
techniques  
qualité du  
lait, fromager,  
réglementaire

---

2

Subventions :  
accompagnement  
éleveurs AAP  
transformation à la  
ferme

---

3

Autocontrôles  
et veille  
sanitaire :  
encadrement  
des producteurs

---

4

IGP Tomme des  
Pyrénées

---

5

Formation  
sanitaire,  
réglementaire,  
technique

---

6

Achats groupés

---

7

L'accompagnement  
global de projet

---

8

Les Fermiers  
du Béarn : la  
marque de  
promotion  
collective

---

9

Appels d'offre  
et structuration  
des filières  
fermières

---

10

Projet à venir 2023 :  
optimisation  
énergétique sur  
les fermes

---



# 1. APPUIS TECHNIQUES QUALITÉ DU LAIT, FROMAGER, RÉGLEMENTAIRE



## Qualité du lait



L'accompagnement des producteurs fermiers sur la qualité du lait et sur les produits transformés est la mission historique de l'UPF. La surveillance et l'amélioration de la qualité sanitaire du lait pour le rendre plus fromageable porte ses fruits

## Qualité du fromage



Différents appuis techniques sur la transformation fromagère et l'affinage sont proposés par les techniciens de l'UPF. Ils permettent d'aider le producteur à sécuriser sa production en assurant qualité et régularité.

## Diversification des produits



Les techniciens interviennent également lorsque les producteurs souhaitent développer de nouveaux produits (pâtes molles, pâte persillées, yaourts, etc.). La diversification des produits fabriqués se développe grandement dans les fermes.

## Appui réglementaire



Les techniciens sont aussi régulièrement sollicités pour des appuis administratifs ou réglementaires (dossiers d'agrément, traçabilité, étiquetage, etc.).

## Prestations extérieures



Les techniciens réalisent aussi des interventions pour d'autres organismes de formation et hors département (CS fromager, BPREA, SIL ovin, Chambre d'Agriculture 33).

## Installation



Enfin, les techniciens sont aussi référencés pour les entretiens dans le cadre des projets d'installation (PAIT) en tant que conseillers compétence. Ils accompagnent les producteurs avant l'installation pour les aider dans l'élaboration de leur projet de transformation mais restent aussi particulièrement à leur côté dans les premières années d'installation.

## 2. SUBVENTIONS : ACCOMPAGNEMENT DES ÉLEVEURS AAP TRANSFORMATION À LA FERME

Les techniciens accompagnent les producteurs pour le montage des dossiers de mise aux normes des ateliers de vente directe (transformation et commercialisation).

En 2021, 30 dossiers de demande de subvention ont été réalisés à l'UPF pour le compte de producteurs.

“

**Le plan de relance et l'allègement des critères d'éligibilité (mais maintien de la certification HVE ou BIO) ont permis aux producteurs d'envisager des investissements.**

”

## 3. AUTO CONTRÔLE ET VEILLE SANITAIRE : TRANSFORMATION À LA FERME

Les autocontrôles et la veille sanitaire généralisés sont la base et la priorité du service aux adhérents.

Ce service contribue grandement à préserver l'image et la qualité des produits fermiers de notre territoire. La sécurité du consommateur est ainsi garantie.

Cette activité reste la plus importante pour les techniciens et devient prioritaire en cas de non-conformité pathogène.

Une très bonne collaboration est en place entre l'UPF 64 et la DDPP64 pour la résolution des problèmes sanitaires et le suivi des ateliers (plan de locaux, agrément des ateliers...).

Tous les mois, des ramassages sont organisés et gérés par les techniciens eux-mêmes afin de ramasser et acheminer les échantillons des producteurs aux laboratoires (« autocontrôles »).



## 4. INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) TOMME DES PYRÉNÉES



L'UPF participe activement en tant que partenaire de l'AFP (Association les Fromagers Pyrénéens) au lancement et au développement de l'IGP Tomme des Pyrénées.

- > Participation aux commissions de dégustation de l'IGP :
- > Participation aux réunions de l'AFP
- > Organisation et animation de réunions de producteurs et d'affineurs locaux
- > Habilitation des fermes et contrôle interne
- > Organisation avec l'AFFAP d'un voyage d'étude pour les producteurs fermiers en zone AOP Saint Nectaire et AOP Rocamadour.

## 5. FORMATIONS : SANITAIRES, RÉGLEMENTAIRES, TECHNIQUES

En 2022, 14 sessions de formation ont eu lieu :

### **SANITAIRE/RÈGLEMENTAIRE** - 7 formations, 70 producteurs formés

- > GBPH Européen – mise à jour (1 jour X 2)
- > GBPH Européen initiale (2 jours X 2)
- > HVE (2 jours X 3)

### **COMMERCIALE** - 2 formations, 10 producteurs formés

- > Concevoir l'étiquette de son produit (1 jour)
- > Améliorer la visibilité de sa ferme par la création d'un site internet (1 jour)

### **QUALITE DU LAIT/ TRANSFORMATION FROMAGÈRE** - 5 formations, 42 producteurs formés

- > Fabrication de fromages lactiques (2 jours)
- > Fabrication tomme (2 jours)
- > Initiation à la fabrication de yaourts (1 jour)
- > Initiation à la fabrication des fromages à pâte molle (1 jour)
- > Fabrication de la crème et du beurre (1 jour)

L'UPF 64 est doublement certifiée QUALIOPi et QUALICERT pour ses formations vivées



**Qualiopi**  
processus certifié

## 6. LES ACHATS GROUPÉS

L'UPF 64 au service de ses adhérents, négocie et organise divers achats groupés pour du matériel de fromagerie, des emballages, des plaques de caséines et grilles de saloir.

Entre 10 et 15% sont appliqués sur les tarifs négociés pour compenser une partie seulement du temps passé par les salariés sur ce service aux producteurs.

Les volumes commandés et le nombre de producteurs participants sont en constante augmentation.

Le Collectif Fermier travaille aussi sur le sujet des achats groupés pour répondre à la demande du Conseil Régional qui souhaite voir ce travail mutualisé. La prospection et la négociation se fait notamment sur certains gros postes de charges (gaz, GNR, etc.).

## 7. L'ACCOMPAGNEMENT GLOBAL DE PROJET

**A.** Organisation du **concours de fromage du 1er mai** (Oloron Sainte Marie), ainsi que sur le marché de producteurs associé.

**B.** Partenaires de **La Fête du Fromage et des Éleveurs de Montagne, de la Vallée d'Aspe** le 3<sup>ème</sup> dimanche de juillet

**C. Challenge : Les étoiles du crémier**

Les objectifs du concours :

- > Promouvoir les savoir-faire et fromages du territoire béarnais
- > Monter en gamme l'image de marque des fromages béarnais
- > Faire connaître ces fromages auprès de célèbres crémiers
- > Augmenter la demande de ces produits

Le format :

Pour limiter les risques sanitaires (covid-19) et s'adapter aux nouvelles tendances sociétales, ce concours de fromages fermiers, a été organisé de manière innovante, à distance !



Des échantillons de fromages des participants au concours, étaient donc envoyés aux crémiers qui devaient alors les évaluer selon une grille de notation unique.

**Bilan :** 40 participants au concours, 48 échantillons, 40 crémiers (jurés)

*Lauréats Les Étoiles du crémier 2022*



## 8. FERMIERS DU BÉARN

### LA MARQUE DE PROMOTION COLLECTIVE



L'UPF 64 compte en 2022, 53 adhérents à la marque « Fermiers du Béarn ».

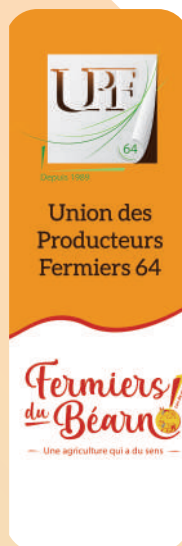
De nombreux outils et supports de communication ont été conçus et sont régulièrement mis à jour (papier ingraissable, sacs en jute, stickers, banderoles...)

En 2022, la cinquième édition du Guide « A la rencontre des Fermiers du Béarn », est éditée et tirée à 5 000 exemplaires.

**11 marchés fermiers :** Issor, Sévignacq-Meyracq, Précilhon, Sarrance, Lescun, Verdets, Aydius, Féas, Aramits, Lees-Athas et Gèronce

**Les missions en communication de l'année 2022 :**

- > Renforcer la notoriété de la marque
- > Maintenir une visibilité régulière dans les médias locaux
- > Assurer la présence sur les marchés hebdo
- > Organiser des animations attractives et originales
- > Diversifier les prestations en fonction des demandes des producteurs
- > Mettre en place une communication efficace sur les réseaux sociaux
- > Mettre à jour et harmoniser les chartes d'adhésion
- > Mettre en place le protocole d'adhésion d'un nouvel adhérent



# 9. APPELS D'OFFRE ET STRUCTURATION DES FILIÈRES FERMIÈRES

## UNE PLATEFORME DE DISTRIBUTION

Dans le cadre du Collectif Fermier, une plate forme de distribution des produits fermiers et locaux a vu le jour.

En 2022 l'UPF a été en charge d'accompagner techniquement les producteurs fermiers qui souhaitent répondre aux appels d'offre AU NOM DE LA PLATEFORME. En 2023 la plateforme devrait y répondre en autonomie.

En 2022, une dizaine de producteurs laitiers ont été accompagnés pour fournir des produits comme du fromage de brebis, de vache, des yaourts et des crèmes dessert, en conventionnel, HVE et Bio. Le travail doit néanmoins se poursuivre pour que les producteurs puissent encore répondre présents les années à venir.



## FILIÈRE CHEVREAU

Le contexte économique des chevreaux est devenu plus difficile avec la période de Covid en 2020, marché saturé et baisse des prix.

La filière caprine de Nouvelle-Aquitaine a rédigé la feuille de route de la transition agroécologique 2020-2030. Les enjeux principaux sont autour de l'amélioration de la performance environnementale, l'adaptation face aux changements climatiques et au bien-être Animal.

L'ensemble des élevages devront intégrer ces engagements régionaux. Les principales contraintes sont la saisonnalité des naissances, l'échéance de Pâques et la grande variabilité du prix de la poudre de lait.

Les discussions autour des difficultés présentées par l'engraisneur principal de la région, l'année dernière, ont renforcé l'intérêt de s'organiser localement pour trouver de nouveaux débouchés, de nouveaux produits et une nouvelle organisation de collecte des chevreaux. Il est impératif d'avoir une réflexion de filière locale du chevreau sur le département et voir à terme une extension pyrénéenne : création de marque, site d'engraissement local, transformation

et commercialisation locale, etc...

Les enjeux de la filière sont de répondre aux attentes sociétales afin d'améliorer sa durabilité, et d'adapter l'offre à la demande du consommateur pour retrouver de la valeur et faire redécouvrir la viande de chevreau aux consommateurs.

Des discussions sur la vente directe réalisée par certains éleveurs, présentent des difficultés pour les autres de s'y lancer par méconnaissance d'organisation territoriale d'outils de transformation.

Afin d'accompagner les éleveurs dans cette démarche, l'UPF a organisé pour la première fois une formation découpe et transformation de chevreaux, dans un atelier collectif du nord Béarn qui pourrait leur permettre d'aller eux-mêmes transformer leurs carcasses par la suite, et ainsi apporter une meilleure valorisation de ce qui est aujourd'hui un « sous-produit » de leur production fromagère.



Nous poursuivons le travail de recherche de modèle économique des petits chevreaux aux chevreaux gras selon les coûts de production, qui rémunère tous les maillons de la filière. L'UPF, en collaboration avec la chambre d'agriculture 64, accompagne les producteurs dans cette démarche de restructuration de la filière chevreau qui devient indispensable. Pour cela, nous avons participé à relancer le syndicat caprin afin de mener plusieurs actions qui vont en ce sens. Il est nécessaire d'organiser un Comité Technique Caprin des Pyrénées Atlantiques. Nous sommes nombreux à travailler sur cette filière qui est actuellement en pleine expansion et il est important de nous structurer techniquement.

## 10. PROJETS À VENIR POUR L'ANNÉE 2023

### OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE SUR LES FERMES

Un nouvel objectif de l'UPF à partir de cette année est d'accompagner les producteurs fermiers sur la réduction de leur consommation énergétique en transformation fermière.

En effet, cet objectif répond à l'enjeu actuel de la préservation de la ressource en énergie mais également pour engendrer des économies pour le producteur.

Cette année un groupe pilote d'une quinzaine d'agriculteurs intéressés par la démarche sera constitué.

Un diagnostic terrain permettra de recueillir des données chiffrées qui seront ensuite étudiées. Une formation de 2 jours leur sera proposée pour leur permettre de connaître les consommations énergétiques des différents postes (stockage du lait, transformation, affinage, commercialisation) et les économies qui peuvent être faites à chaque étape.

Cela peut passer par de la production d'énergie en autoconsommation, l'optimisation des pratiques de fabrication, la récupération de chaleur, ... l'étude du mix énergie de chaque site. Dans un deuxième temps un accompagnement individuel sera proposé dans chacune des fermes du groupe afin de donner des pistes d'économies ciblées.

Ce travail pourra être dupliqué les années suivantes en fonction des résultats.

### **AAP RÉGIONAL POUR LA MISE EN PLACE D'UNE CERTIFICATION COLLECTIVE HVE (HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE):**

L'UPF64 a répondu présent à l'appel de la Région Nouvelle Aquitaine pour développer sa propre certification collective HVE. L'objectif minimal à respecter en 3 ans sera largement dépasser en année 3 (2022) : au moins 70 exploitations seront HVE via l'UPF en 3 ans (contre 50 attendues).



### **La mise en œuvre de la certification collective HVE au sein de l'UPF répond à de multiples enjeux :**

- > La reconnaissance des pratiques d'élevage extensif comme étant en accord avec les efforts nationaux de préservation des ressources naturelles.
- > La possibilité d'évaluer ses pratiques au regard d'un référentiel national
- > L'accès à des subventions régionales
- > Permettre aux adhérents d'être en adéquation avec les orientations nationales : intégration de produits fermiers en restauration collective (loi Egalim), éco régimes de la PAC
- > Avoir une meilleure valorisation des produits fermiers
- > Permettre aux producteurs d'avoir un suivi sur les réglementations en cours

La mise en œuvre du nouveau référentiel va nécessiter un temps supplémentaire pour faire évoluer les procédures internes mais aussi concernant l'accompagnement des fermes pour le calcul des indicateurs.

Néanmoins, l'UPF a décidé de continuer à miser sur ce service aux adhérents.

### **PROJET QUALAINOV :**

L'UPF est partenaire du projet CASDAR « QUALAINOV » 2023-2026 porté par l'institut de l'élevage. L'objectif de ce projet est de rendre plus accessible les ressources techniques pour les producteurs laitiers fermiers et les techniciens qui les accompagnent. Cela passe notamment par la création d'une plateforme qui rassemble l'ensemble des ressources qui

seront créées ou remise à jour sur le domaine de la qualité des produits laitiers fermiers. L'idée est aussi d'innover dans la forme de ces ressources pédagogiques par la création de contenus vidéos et podcast.

L'UPF apporte sa connaissance technique et sa connaissance du terrain pour participer à la création et à la relecture des ressources techniques.

*Le COPIL de démarrage du projet a eu lieu à Paris les 9 et 10 février 2023*



### PROJET TIPIC :

L'UPF est partenaire du projet de recherche appliquée «Tipic » financé par la région qui sera déposé par le Lycée Errecart, en partenariat aussi avec la Chambre, l'AOP et l'UPPA.

Le projet est sur 2 ans à partir de septembre 2023.

La première mission de ce projet sera de réaliser la cartographie des empreintes volatiles des fromages au lait cru de brebis afin d'illustrer la diversité de cette appellation et de rechercher les marqueurs de la typicité territoriale, l'effet de la pratique d'estive sur le produit final, d'étudier l'impact des ferments sur la typicité.

### LE POINT DE VENTE « BORDEROUGE »

Depuis plus d'un an, un marché fermier se tient sur le site emblématique de Borderouge à Oloron sainte marie tous les samedis matin.

L'UPF avait accompagné la mise en place de ce projet collectif.

Aujourd'hui, le marché fonctionne bien et les producteurs souhaitent l'étoffer par un point de vente sur site qui permettrait de vendre ces produits sur d'autres créneaux (par ex : lund – merc- vend de 16h à 19h00).

Afin de rendre ce projet viable, les producteurs, tous adhérents à l'UPF64, vont pouvoir s'appuyer sur l'accompagnement de l'UPF pour étudier le système le plus pertinent pour optimiser le temps des producteurs. Il s'agira aussi de faire en sorte que ce lieu respecte les différentes réglementations le concernant.

Bien plus qu'un projet de producteurs, ce futur point de vente devra s'intégrer dans un futur aménagement d'entrée de ville.



## CORNERS FERMERS DU BÉARN

On le sait, les produits « Fermiers du Béarn » sont déjà présents dans de nombreux points de vente : magasins fermiers, magasins de proximité, épiceries locales... Nous avons alors un rôle collectif à jouer, accentuer la visibilité de ces produits fermiers, ces produits béarnais qui font vivre des dizaines de petits producteurs. Pour ce faire, nous mettrons tout en œuvre pour créer des espaces dédiés dans les points de vente. Un focus, un zoom pour valoriser ces produits et renforcer l'identité de la marque au travers de couleurs : jaune, rouge, et d'une signature qui parle d'elle-même : « Une agriculture qui a du sens » ! Nous avons une responsabilité en tant que marque collective dans cette valorisation. Nous avons la force d'un réseau de 53 producteurs fermiers en 2023 qui ont les mêmes valeurs, la même envie, offrir aux consommateurs locaux des produits de qualité, cultivés de façon engagée dans le respect du bien-être animal et de la nature !



*Visuel en cours de création*

Nous sommes déjà en contact avec des points de vente locaux tel que le vival de Lasseube et le Leclerc d'Oloron afin de mettre en place un corner. Nous démarchons actuellement d'autres points de vente.

## CRÉATION D'UNE BOX EXPÉRIENCE FERMERS DU BÉARN



En 2023, en plus du traditionnel cabas fermier nous souhaitons créer des box expériences « Fermiers du Béarn » afin de faire vivre, le temps de quelques heures, le quotidien d'un producteur. Cette box compterait une dizaine d'activités sur des exploitations différentes (viticulteurs, fromagers, maraichers, ect). La personne vivant l'expérience pourra, durant l'activité, discuter directement avec le producteur, découvrir l'exploitation et les process de fabrication des différents produits. A la fin de l'activité, la personne repartira avec un produit de la ferme.

Cette activité a pour but de faire découvrir au plus grand nombre le monde agricole, mais également de renforcer l'identité de la marque dont le slogan est « une agriculture qui a du sens »

## MAGASINS A LA FERME

En 2023, la marque tient également à accompagner de manière structurée les fermes qui souhaitent développer un point de vente dédié aux produits « Fermiers du Béarn » IN SITU.

La demande est croissante, les besoins aussi mais le temps nécessaire au montage de tels projets manque. La marque Fermiers du Béarn réalisera ce lourd travail d'ingénierie, de conseils allant de l'étude de marché, à la mise en place de la PLV, en passant par l'étude des logiciels de caisse... Une gestion de projet de A à Z qui permettra une fois de plus, de mettre en lumière les produits « Fermiers du Béarn » et de permettre aux consommateurs de s'approvisionner plus facilement en produits fermiers, de qualité. Nous sommes également convaincus qu'une gamme étoffée de produits fermiers séduit davantage le consommateur et le motive davantage à faire le déplacement que lorsqu'un produit unique est vendu sur la ferme. Il est nécessaire de s'adapter aux habitudes de consommations actuelles et de faciliter le processus d'achat des consommateurs !

### **ILOT FERMIER DU BÉARN AU SALON PARI FERMIER DE CHANTILLY**

Des producteurs installeront leurs étals durant trois jours dans le cadre exceptionnel de l'Hippodrome de Chantilly du 20 au 22 octobre 2023. Un salon gastronomique inédit intérieur et extérieur, avec une soixantaine d'agriculteurs, venus de toute la France pour vous faire découvrir leurs produits authentiques. Ce salon doit accueillir entre 5000 et 8000 visiteurs. L'UPF mise sur ce public pour devenir des ambassadeurs afin de promouvoir au niveau national les produits de notre terroir et faire rayonner le savoir-faire de notre région au travers de la marque Fermiers du Béarn.



# L'UPF REMERCIE TOUT PARTICULIEREMENT



agence nationale  
de la cohésion  
des territoires



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**



Groupama

Crédit  Mutuel

## AINSI QUE LES COMMUNES DE :

ANCE- FEAS, ARAMITS, AYDIUS, BEDOUS, BEOST, BILHERES EN OSSAU,  
CETTE EYGUN, GÉRONCE, ISSOR, LASSEUBETAT, LEES ATHAS, LESCUN,  
LOURDIOS, OGEU LES BAINS, OLORON, PAU, PRÉCILHON, RÉBÉNACQ,  
SARRANCE, SÉVIGNACQ-MEYRACQ, VERDETS

Pour leur soutien durant cette année 2022 !

## CONTACTEZ NOUS

124 Boulevard  
Tourasse, 64000 Pau

05 59 34 98 07

contact@upf64.fr

14 rue Despourrins,  
64400 Oloron-Ste-Marie



[www.upf64.fr](http://www.upf64.fr)  
[www.fermiersdubearn.fr](http://www.fermiersdubearn.fr)



UPF64 - Fermiers du Béarn

