

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2023



Union des  
Producteurs  
Fermiers 64

**7 MAI 2024**  
*(LPA SOEIX)*

1.

# RAPPORT MORAL 2023

**Fabienne RODOMOND et  
Séverine LIBARLE-LABORDE - *Co-Présidentes***

2.

# RAPPORT FINANCIER 2023

**PATRICK MONTIGAUD - NEXA**

### 3. RENOUVELLEMENT DU TIERS SORTANT

- > Sylvie HARITCHABALET
- > Gladys LALANNE
- > Pierre LARRAILLET
- > Ludovic LEROUX
- > Maxime LIBARLE
- > Isabelle PACHEU
- > Manon SOM

# RAPPORT D'ACTIVITÉ

## LES FERMES UPF 64 EN 2023

**297** ADHÉRENTS  
EN 2023

**247**

FROMAGERS  
(50 vaches, 69 mixte,  
85 brebis, 42 caprins,  
1 bufflonne)

**40**

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

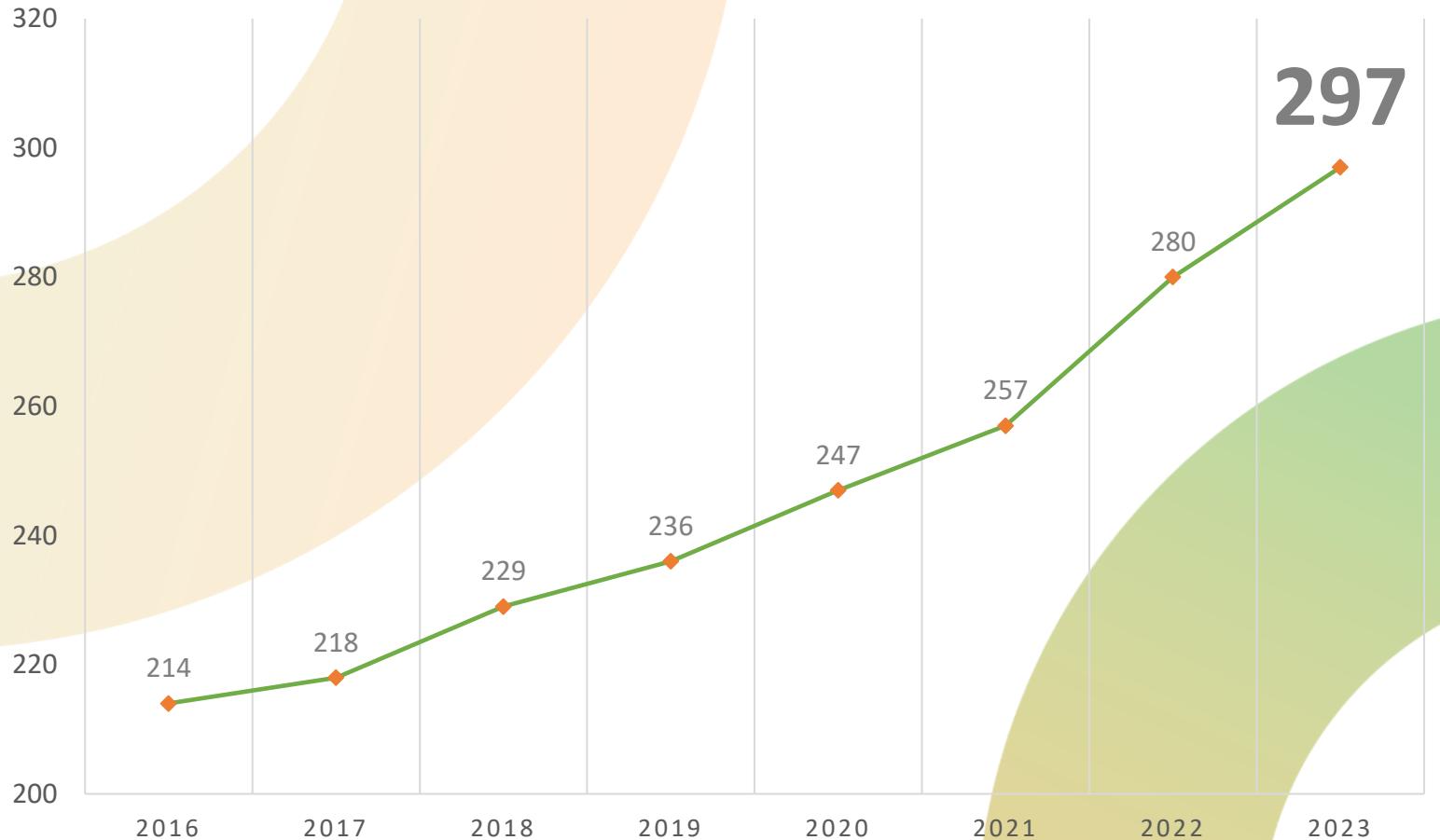
**10**

VENDEUR DIRECT  
DE LAIT CRU  
(uniquement)

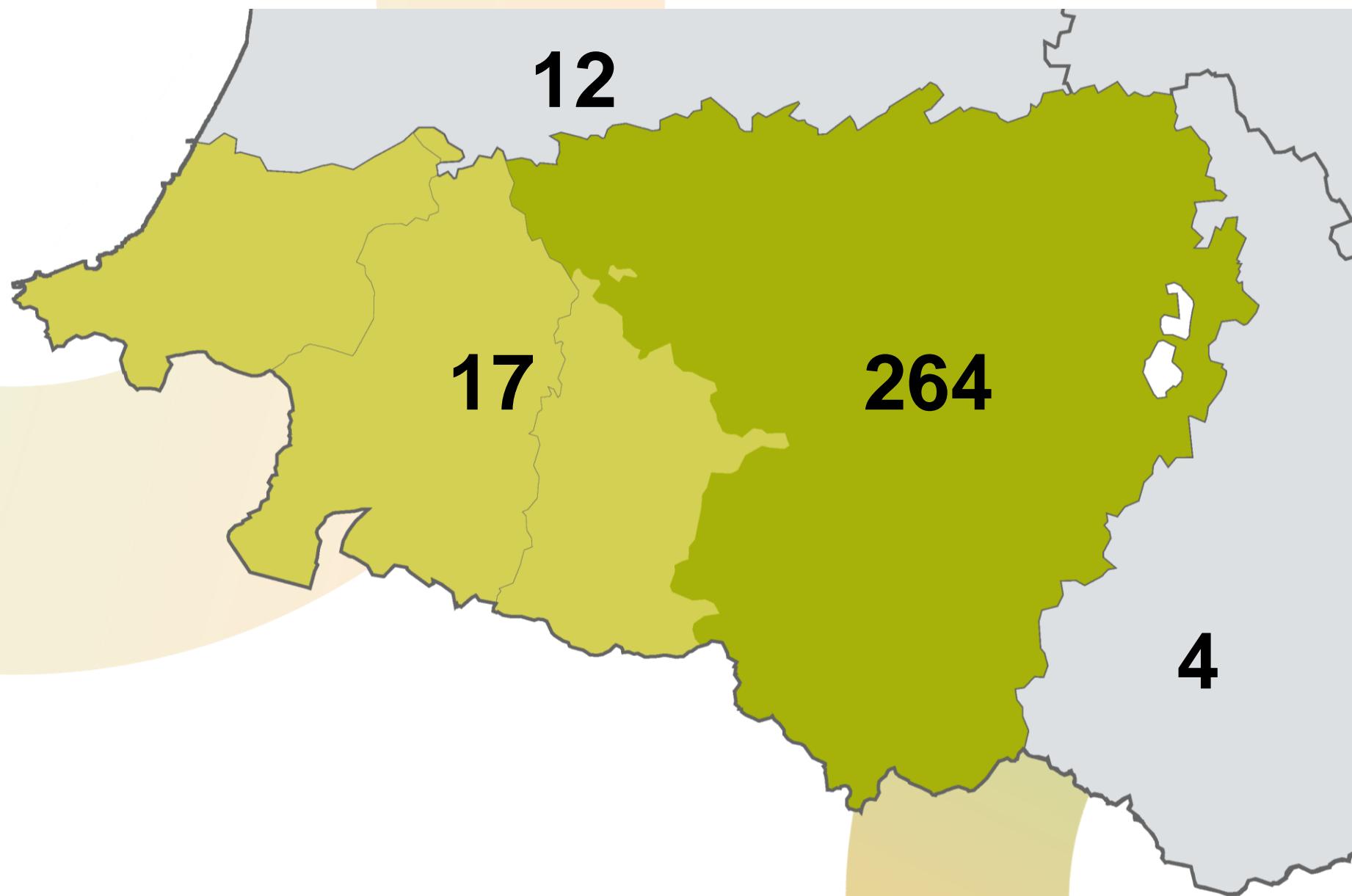
**280 adhérents en 2022:** 237 fromagers, 31 autres produits, 12 lait cru exclusif.

# ÉVOLUTION DES ADHÉRENTS UPF

## NOMBRE ADHÉRENTS



# GÉOGRAPHIE DES ADHÉRENTS UPF



# DOSSIERS DE SUBVENTIONS

## PCAE TRANSFORMATION À LA FERME

14

dossiers  
réalisés en  
2023  
(30 en 2021,  
18 en 2022)



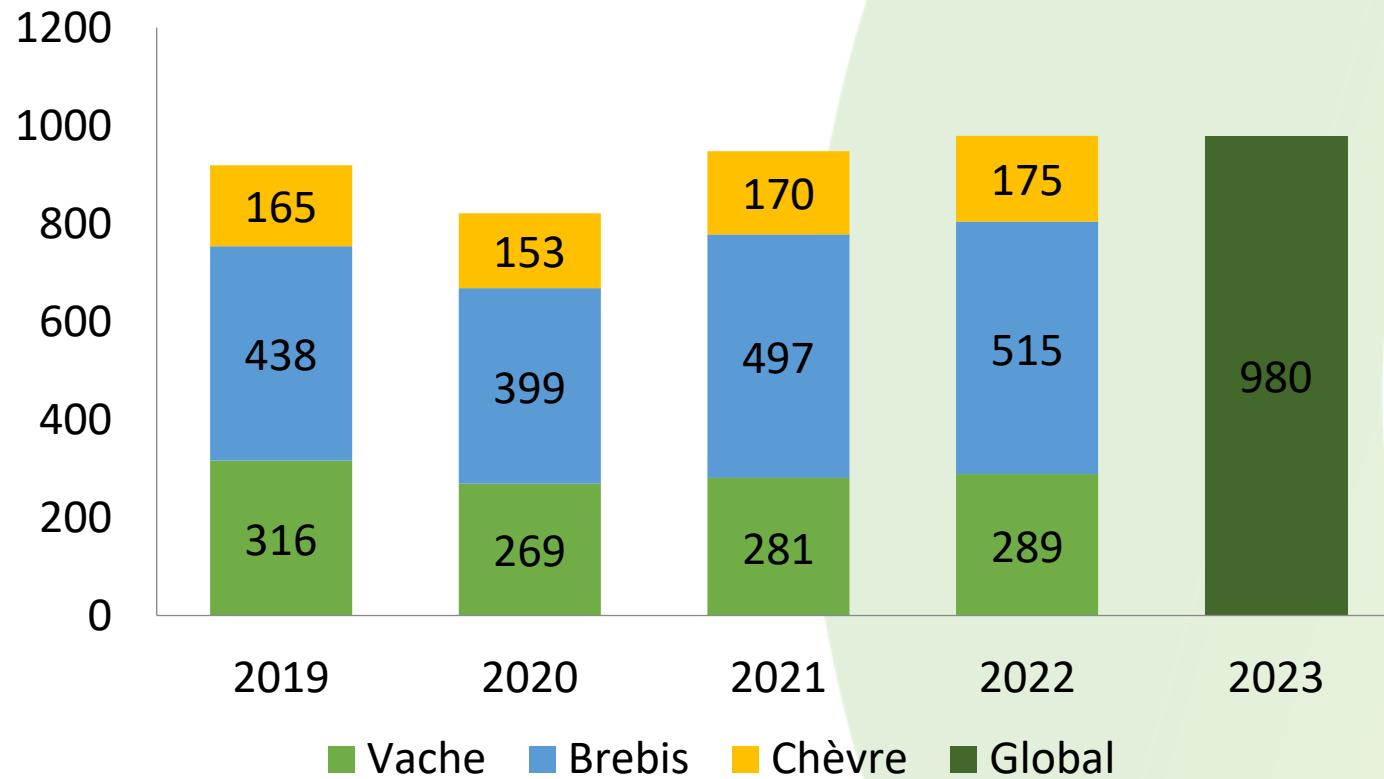
# SUIVI SANITAIRE ET FROMAGER

- > 19 dossiers d'agréments européens validés par la DDPP
- > 39 journées de ramassage d'auto-contrôles (échantillons lait et produits transformés) pour 217 producteurs
- > Suivis des résultats d'analyses et des non-conformités en fermes
- > Veille sanitaire et réglementaire
- > Interface entre la DDPP et les producteurs
- > 20 Suivis de fabrication et mise en place de nouveaux produits
- > 119 Appuis techniques ponctuels (résolution de défauts, amélioration du process, suivi saumure, suivi affinage)

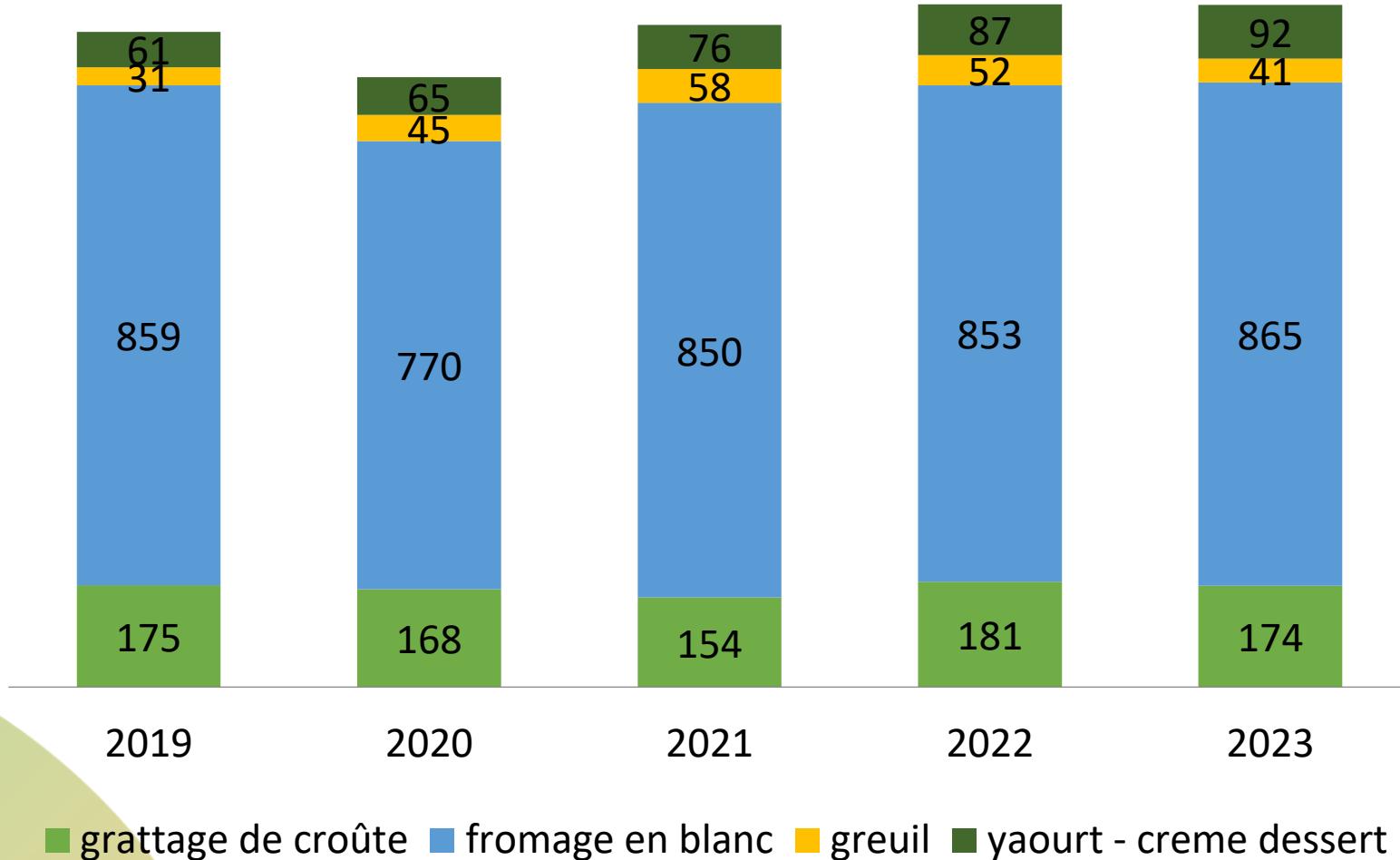


# BILAN SANITAIRE

## NOMBRE D'ANALYSES LAIT PAR ESPÈCE ET PAR AN



# ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ANALYSE FROMAGES



# BILAN

## DES 19 FORMATIONS

### COMMERCIALES

- 1 Formation découpe et valorisation de petits ruminants
- 1 Crédit de site internet
- 2 Savoir analyser son prix de revient pour déterminer son prix de vente

4 Formations  
20 producteurs



### SANITAIRE / RÈGLEMENTAIRE

- 2 Formations initiale au GBPH Européen
  - 2 Formations HVE
  - 1 Enregistrement réglementaire
  - 3 PSC1
  - 1 Formation document unique
- 9 Formations  
74 producteurs**

### QUALITÉ DU LAIT / FROMAGES

- 1 Fabrication tomme
  - 1 Fabrication de fromages lactiques
  - 2 Maitrise du lait cru
  - 1 Desserts lactés
  - 1 Initiation à la fabrication de yaourt
- 6 formations  
40 producteurs**

# INTERVENTIONS EXTÉRIEURES

## PAIT (Point Accueil Information et Transmission) :

35 entretiens → (*Michel, Gaëtan et Marie*)

20 référents validés pour 2023

## CFA MONTARDON :

Cs fromager (12,5j Michel et Gaëtan)

## CFPPA :

BPREA (5 jours)

SIL Ovin (3jours)



# ACHATS GROUPÉS

- > **Disponible tout au long de l'année au bureau Oloron** *Papier, poche sous vide, sac bretelle, carton fromage, barquettes, gants, location de machine sous vide à cloche...*
- > **Consommables et matériel de fromagerie avec APFPB :**  
Deux fois par an (Février et Septembre)
- > **Grilles saloir et pieds** : 1 fois par an
- > **Plaques de caséines fromage** : 2 fois par an
- > **GAZ et GNR** avec le Collectif fermier
- > **Partenariats avec tarifs réduits** : Béarn Frigo Route,  
Béarn Pesage, Actuel Bureau Oloron



# FERMIERS DU BÉARN EN 2023

- > 41 adhérents en 2020
- > 46 adhérents en 2021
- > 53 adhérents en 2022
- > 55 adhérents en 2023
- > **57 adhérents en 2024**

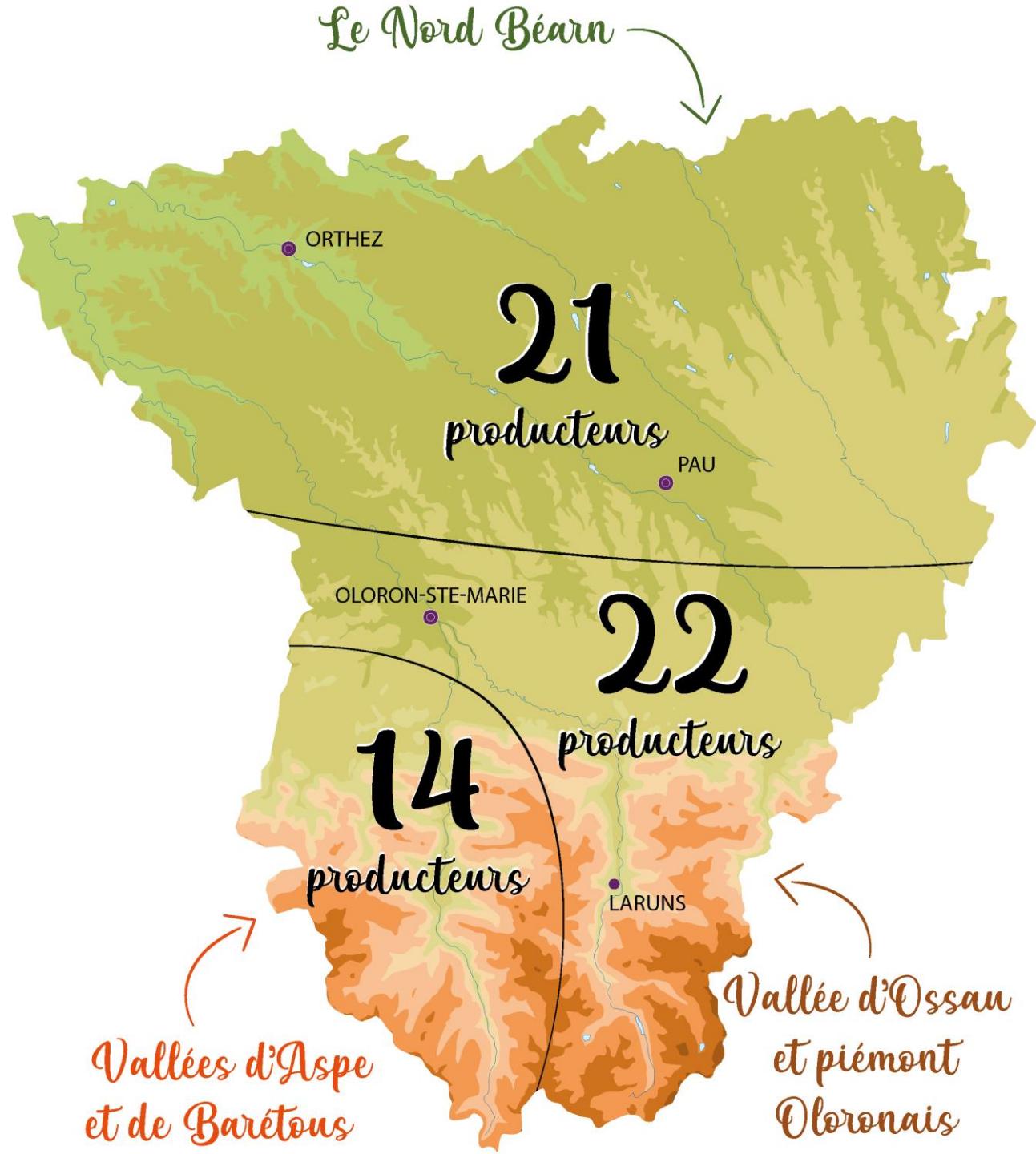


- **PRODUCTIONS représentées :**

Bière, vin, fromage et produits laitiers, volaille, canard, viande bovine, viande ovine, viande porcine, fruits, légumes, miel, huile, plantes médicinales.

- > **DIVERSIFICATION DE PRODUITS ET GÉOGRAPHIQUE**

# Carte des producteurs en 2024



# DES MARCHÉS ET DES OUTILS

- > 5 marchés ont eu lieu pour 2023
- > 150 visiteurs par marché
- > Mise en avant de nos producteurs sur plusieurs évènements



## Juillet

- Jeudi 13 > Sarrance (Coeur du village)  
Vendredi 28 > Estialescq (Brasserie de l'Arrec)  
Visite de la brasserie de 14h à 17h - marché de producteurs dès 18h

## Aout

- Samedi 05 > Géronce (place de la Mairie dès 18h30)  
Mercredi 09 > Féas (salle des fêtes)  
Mercredi 23 > Lées-Athas (salle des fêtes d'Athas)



# LES AUTRES OUTILS

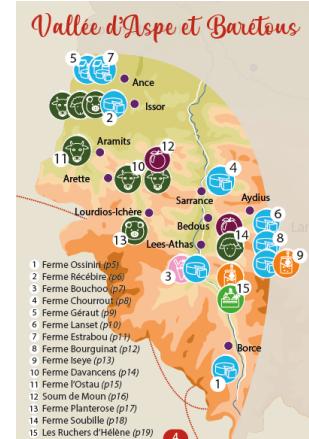
## LES OUTILS EMBLÉMATIQUES



Bienvenue LA MARQUE LES PRODUCTEURS OÙ SONT-ILS ? LES POINTS DE VENTE

## LE GUIDE

> En 2023 nouveau format : 3800 exemplaires distribués



# LES CORNERS EN MAGASIN

ORTHEZ



OGEU-LES-BAINS



OLORON-STE-MARIE



GEÜS D'OLORON

# LA BOX EXPÉRIENCE FERMIERS DU BÉARN



- > 8 points de ventes dans le Béarn
- > Communication : distribution de flyers, affiches, encart dans le programme du cinéma d'Oloron, jingle radio sur NRJ, publicité sur les écrans du cinéma d'Oloron, publication sur les réseaux sociaux



# DES CABAS FERMIERS POUR LES FÊTES

- > 153 cabas distribués
- > Plus de 10 producteurs participants
- > 3 cabas au choix
- > 1 guide « Les Fermiers du Béarn » présent dans chaque cabas



**Fermiers du Béarn!**  
— Une agriculture qui a du sens —

## Cabas de Noël

**CABAS DÉCOUVERTE**

- ★ 1 bière de Noël / Ferme Brasserie Lescarré
- ★ 250g de fromage de brebis / Ferme Récébire
- ★ 1 boudin de proc gascon/ Ferme Maria Blanca
- ★ 1 pâté de campagne de 190g / Ferme Planterose
- ★ 1 pot de confiture de 220g / Ferme Soubille

20€

**CABAS GOURMET**

- ★ 1/2 bouteille Lou Sélection (vin blanc) / Domaine Larroudé
- ★ 250g de fromage de brebis / Ferme Récébire
- ★ 1 pot de confiture de pêche roussanne / Ferme Montesquieu
- ★ 1 bocal d'Axoa de 350g / Ferme Maria Blanca
- ★ 1 pâté de campagne de 190g / Ferme Planterose

25€

**CABAS ÉPICURIEN**

- ★ 1 bouteille d'Amistat / Domaine Montesquieu
- ★ 1 bière de Noël / Ferme Brasserie Lescarré
- ★ 250g de fromage de brebis / Ferme Récébire
- ★ 1 pot de confiture / Ferme Soubille
- ★ 1 bocal d'Axoa 400g / Ferme Soum de Moun
- ★ 1 pots de 60g de foie gras / Ferme Hondet
- ★ 1 pâté de campagne de 190g / Ferme Planterose

37€

**Vous souhaitez passer commande ?**  
Contactez nous au 06.26.45.33.13 ou par mail à [s.mesples@upf64.fr](mailto:s.mesples@upf64.fr)  
Commande possible jusqu'au 15 décembre 2023

# L'ACCOMPAGNEMENT GLOBAL DE PROJET

## > FOIRE DU 1<sup>ER</sup> MAI

Concours de fromage départemental et marché fermier

*Oloron Ste Marie (64)*

## > FÊTE DU FROMAGE et des Éleveurs de Montagne (juillet 2023)

Concours de fromage de la Vallée  
d'Aspe et marché fermier

*Lées-Athas (64)*

## > CHALLENGE : LES ÉTOILES DU CRÉMIER (oct 2023)

Concours de fromage du Béarn

*A distance*





**HVE**

## DES OBJECTIFS DEPASSÉS



- > **2020** : Réponse à l'appel à projet de la Région NA,
- > **2021** : 30 exploitations certifiées la première année,
- > **2022** : 30 exploitations supplémentaires certifiées : l'objectif de 50 exploitations certifiés en 3 ans est déjà atteint
- > **2023** : 10 exploitations sont encore certifiées :

*L'objectif de 50 fermes minimum certifiées sur 3 ans est largement dépassé.*

**2024 : 24 producteurs engagés en 2021 souhaitent renouveler leur certification + 10 nouvelles certifications prévues**

# L'UPF 64 :

## Impliquée dans les projets du Collectif Fermier

### 2022-2023 : structuration des filières

- >Participation active à la création de la plateforme Mangez Béarnais
- >*Chevreau / mise en place formation découpe – recettes – coût de revient*
- >*Agneau IGP étendu pour les éleveurs / diffusion des avancées et communication de l'AREOVLA*
- >*Appels d'offre produits laitiers : participation à la rédaction des candidatures.*
- >*Implication dans l'intégration des produits laitiers dans la plateforme.*



# L'UPF 64 :

## La plateforme : MANGEZ BEARNAIS !

### Soutiens technique et financier à la plateforme :

- >Prêt de trésorerie de 11 000 € en novembre 2022.
  - > restent encore 4500 € à rembourser
- >Appels d'offre produits laitiers : participation à la rédaction des candidatures et recrutement des producteurs fournisseurs chaque année.
- >Propositions techniques pour le suivi sanitaire des fournisseurs.



# ACCOMPAGNEMENT FILIÈRE CHEVREAUX

- **2020-2021:** Contexte économique des chevreaux difficile avec la période de Covid, marché saturé et baisse des prix. Arrêt des ramassages des chevreaux à 8 jours.
- **2022 :** L'UPF a aidé à la restructuration du syndicat caprin des P-A en partenariat avec la CA64.
- **2023 :** Formation découpe/ transformation de chevreaux. (9 participants, proposée de nouveau en 2024)

*Travail en collaboration avec la FRCAP et le Syndicat Caprin sur des solutions d'engraissement à la ferme et commercialisation en circuit court.*

*Rencontre de coopérative pour la commercialisation des chevreaux gras.*

*Mise en lien des formations et travaux R&D entre structure avec nos adhérents.*

*Participation à l'AG du syndicat caprin qui a eu lieu lors de la venue de la FRCAP dans les PA début janvier 2024.*



# IMPLICATION DE L'UPF DANS LA DÉMARCHE « MANGER BIO & LOCAL » DU CD64

- > Participation active aux groupes de travail « approvisionnement » de la démarche depuis sa mise en place (2010) :
- > Entre 4 et 5 « Groupe appro » par an pour le suivi de la démarche MANGER BIO & LOCAL:
- > Participation à l'agrément des fournisseurs (vérification du respect des cahiers des charges et mises à jour de celles-ci)
- > Participation à la feuille de route annuelle des actions de la démarche



# IMPLICATION DE L'UPF DANS LA DÉMARCHE « MANGER BIO & LOCAL » DU CD64

- > Participation à la réalisation de la journée annuelle du forum. Point d'orgue de la démarche et lieu de rencontre producteurs/gestionnaires/ cuisiniers
- > Participations aux réunions préparatoires
- > Participation à la formation cuisinier pour appuyer produits laitiers et chevreaux/agneaux et greuil.



# IMPLICATION DE L'UPF DANS LA DÉMARCHE « MANGER BIO & LOCAL » DU CD64

> Réalisation des diagnostics dans les établissements qui intègrent la démarche pour le compte du CD64 :

> EHPAD , ITEP, commune, MECS (pour les cantines des écoles primaires)

(4 en 2023 et 4 en 2022)

- Participation au comité de suivi du PAT « Manger Bio & Local » , 2024,

# IGP TOMME DES PYRÉNÉES



- L'UPF est l'organisme de référence pour la certification IGP des exploitations dans le 64
- 19 exploitations fermières habilitées actuellement (5 en chèvre, 7 en mixte vache/brebis, 7 en vache)
- L'objectif est d'arriver à une trentaine de fermes habilitées.

Voyage d'étude (Octobre 2023)  
Lot et Puy-de-Dôme



Participation au salon REGAL de Toulouse (décembre 2023)



# PROJET 2023-2024

## OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE



- > **NOUVEL AXE DE TRAVAIL DE L'UPF:** accompagner les producteurs fermiers sur l'optimisation énergétique en transformation fermière
- > 2 entreprises retenues pour établir des diagnostics et pouvoir les comparer. 4 fermes auditées par l'UPF 64,

# OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE (suite)

Des diagnostics terrain permettront de recueillir des données chiffrées et techniques qui seront ensuite étudiées et diffusées aux adhérents

L'objectif est d'accompagner les producteurs qui souhaitent comprendre leurs consommations et d'apporter un premier niveau d'information sur les éléments qu'ils peuvent prendre en compte pour:

- > Connaitre les **consommations énergétiques** des différents postes (stockage du lait, transformation, affinage, commercialisation)
- > Apprendre les **économies** qui peuvent être faites à chaque étape (fournisseur, isolation, process, etc.).
- > Eventuellement enclencher collectivement des **démarches d'amélioration**



# 2024 : LES JEUNES INSTALLÉS EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE

## Proposition de formations ciblées 2024 :

- > Organisation administrative et enregistrements règlementaires (déjà proposée en 2023)
- > Je mets en place un plan de trésorerie pour piloter les premières années de mon entreprise et je le fais vivre (en partenariat avec l'AFOG)
- > Je calcule mon cout de revient pour déterminer le juste prix de vente de mes fromages (*en partenariat avec l'AFOG*)

## Site internet UPF :

- > Mise en place d'une page dédiée : je m'installe en transformation fromagère : les conseils des éleveurs

## Parcours installation :

- > Continuer d'être référents compétences pour les entretiens PPP : repérer et conseiller le plus en amont possible des projets d'installation fromagère.

## Tarifs préférentiels pour tous les nouveaux adhérents en transformation



# MAIN D'ŒUVRE DANS VOS EXPLOITATIONS

**Mener une réflexion sur les problématiques de MO sur les fermes:**

- > Déterminer les besoins des adhérents UPF
- > Identifier les problématiques
- > Travailler en synergie avec les structures existante du territoire

**Présentation de Marie SENGARIZ du Service de Remplacement Basco-Béarnais**

# Nous vous remercions pour votre participation !

L'UPF64 remercie tout particulièrement :

- Département 64
- Région Nouvelle Aquitaine
- FNADT Commissariat du Massif des Pyrénées
- Communauté de Communes du Haut Béarn
- Communauté d'Agglomération Pau-Pyrénées

Et les communes :

- Ance Féas
- Bedous
- Lasseubetat
- Lees Athas
- Lescun
- Lourdios
- Ogeu
- Oloron
- Pau
- Sarrance
- Rébénacq
- Crédit Agricole
- Groupama
- Crédit Mutuel

