



Union des
Producteurs
Fermiers 64

**ASSEMBLÉE
GÉNÉRALE
2025**

07 AVRIL 2026
(OLORON)



1. RAPPORT MORAL 2025
Fabienne RODOMOND et
Séverine LIBARLE-LABORDE - *Co-Présidentes*

2. RAPPORT FINANCIER 2025
PATRICK MONTIGAUD - NEXA

Zoom sur la Facturation Electronique

3. RENOUVELLEMENT DU TIERS SORTANT

- > CASTET Séverine
- > ESTOUEIGT Jérémy (S)
- > HARITCHABALET Eric (S)
- > LACOSTE Guillaume
- > LAFARGUE Fabien
- > LALANNE Gladys (S)
- > POUYOUONE Philippe (S)

RAPPORT D'ACTIVITÉ

LES FERMES UPF 64 EN 2025

310 ADHÉRENTS
EN 2025

258

FROMAGERS

(50 vaches, 69 mixte,
90 brebis, 47 caprins,
2 bufflonnes)

42

AUTRES PRODUITS

(viande, légumes,
fruits, miel....)

10

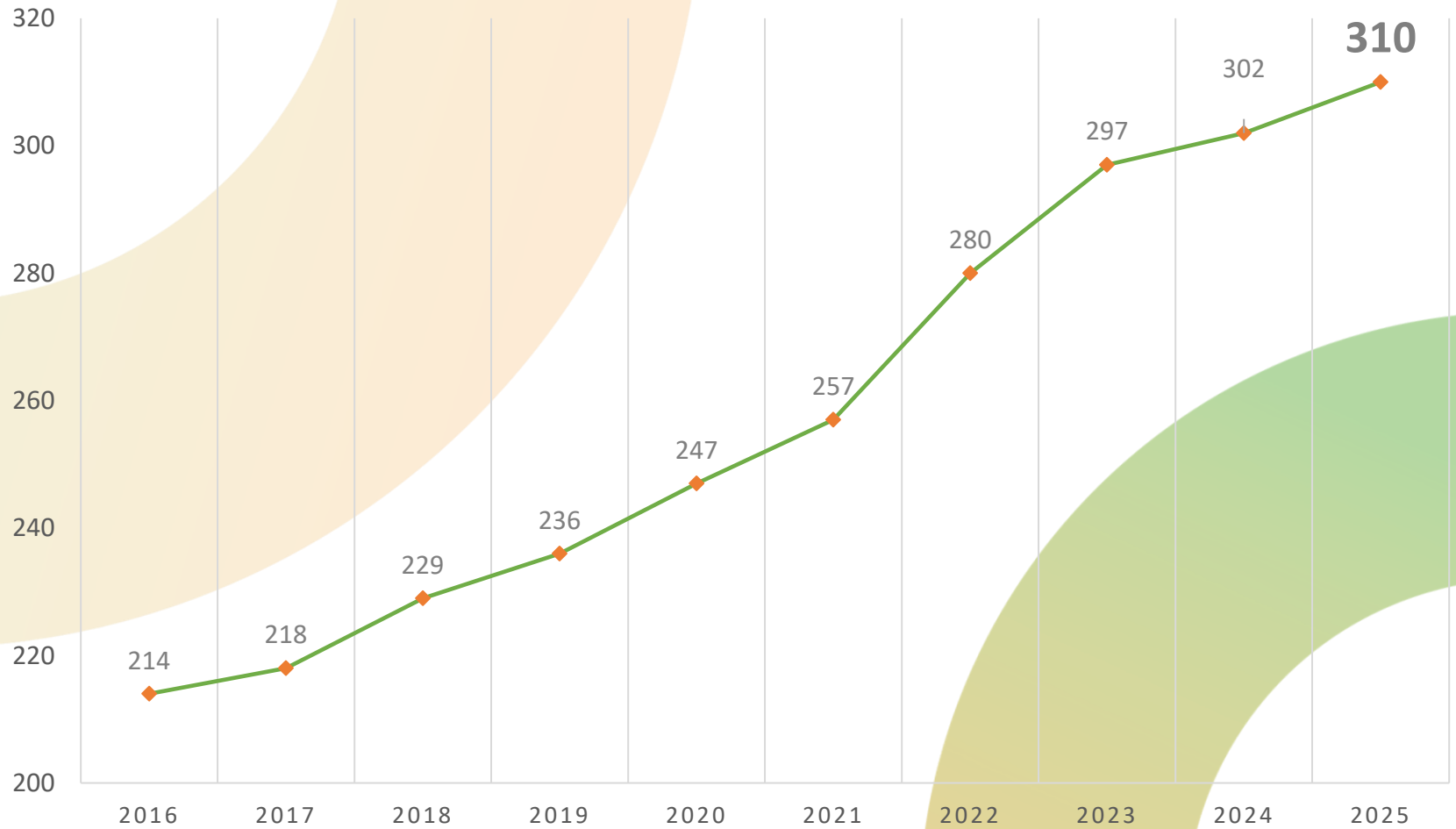
VENDEURS DIRECT

DE LAIT CRU
(uniquement)

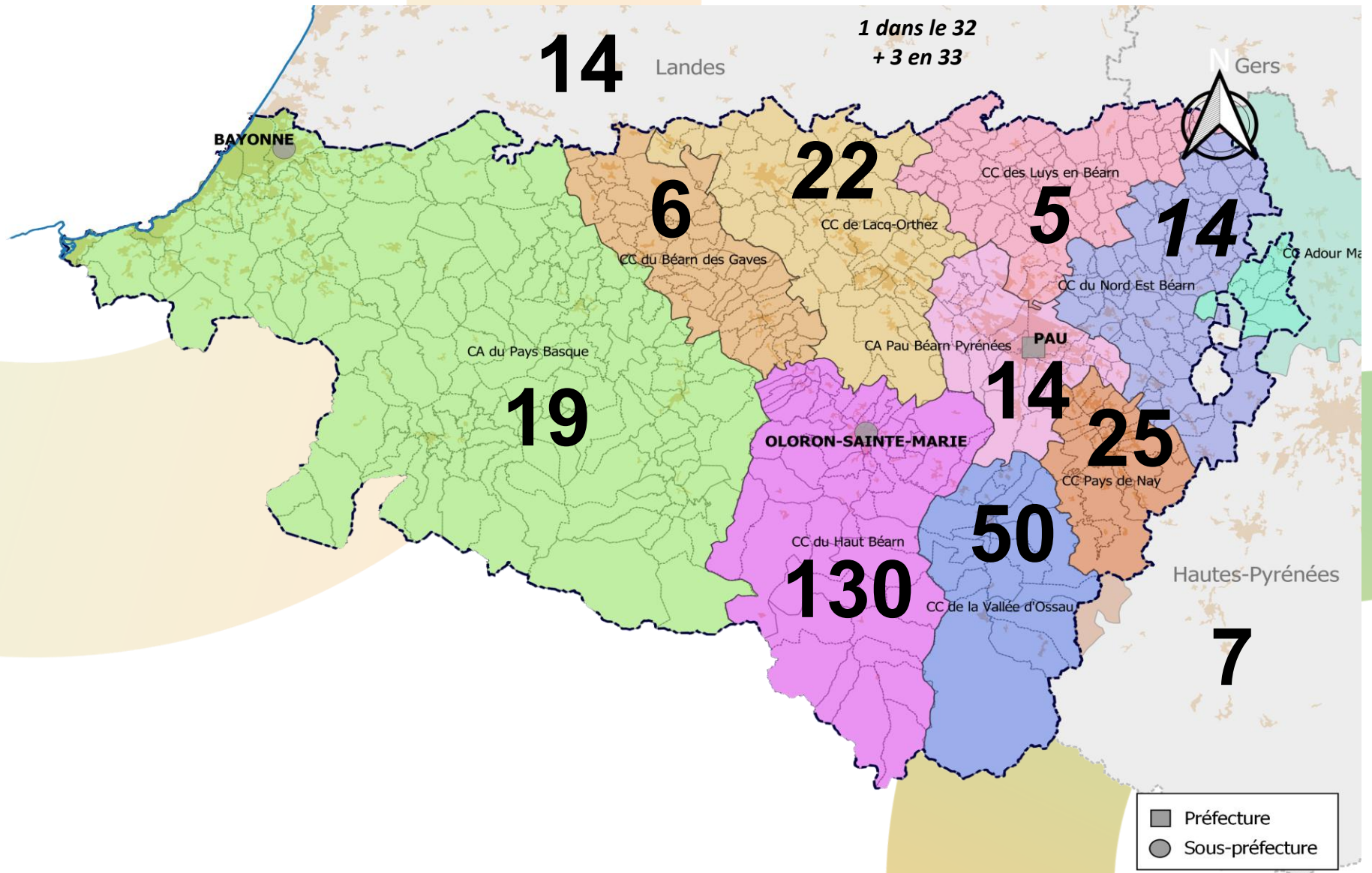
302 adhérents en 2024: 250 fromagers, 42 autres produits, 10 lait cru exclusif.

ÉVOLUTION DES ADHÉRENTS UPF

NOMBRE ADHÉRENTS



GÉOGRAPHIE DES ADHÉRENTS UPF



DOSSIERS DE SUBVENTIONS

PCAE TRANSFORMATION À LA FERME

14

dossiers
réalisés en
2025 (1 dans
le 40)
(15 en 2024,
14 en 2023)



Département
des Landes



SUIVI SANITAIRE ET FROMAGER

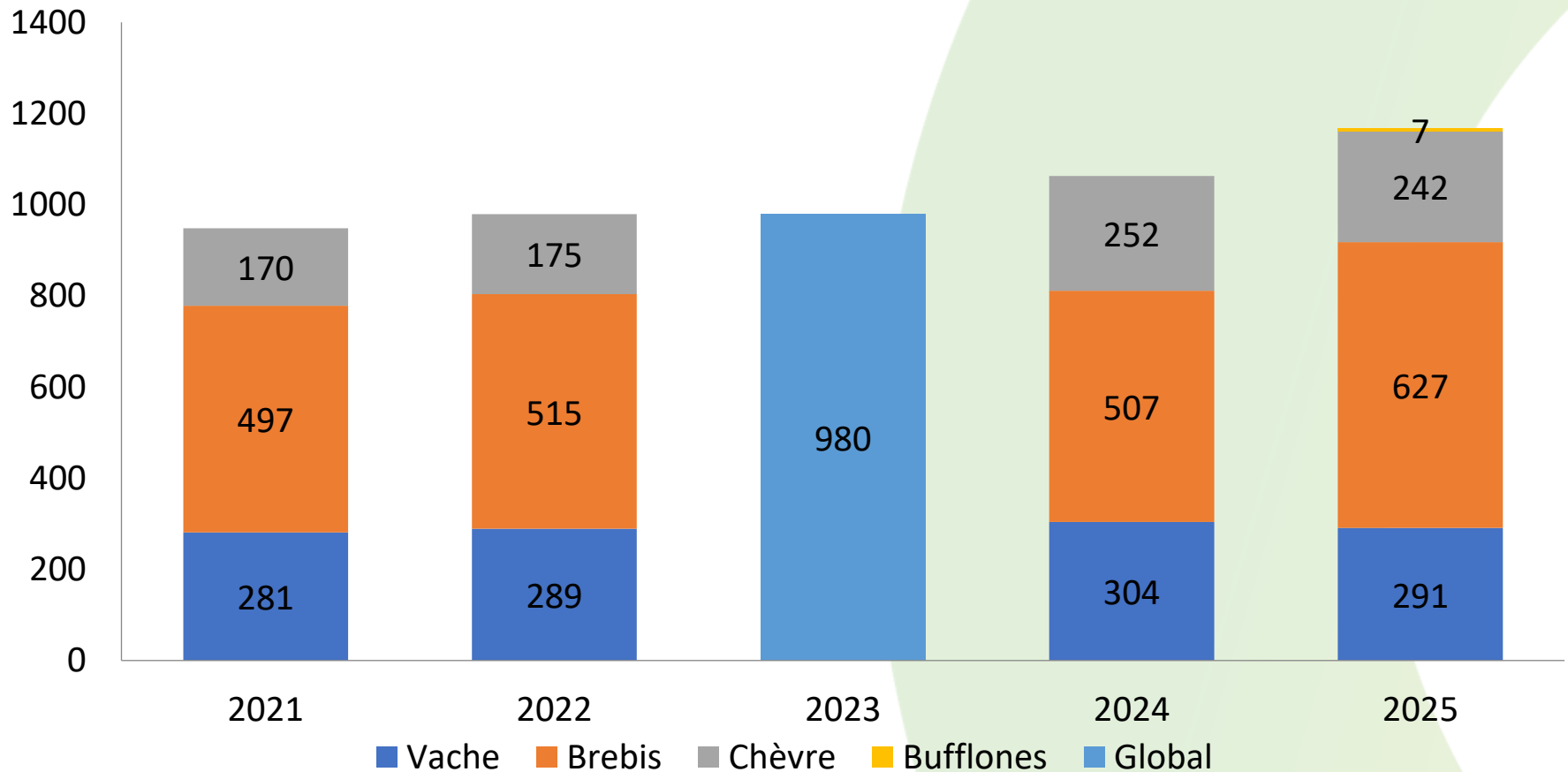
aide aux producteurs

- > Constitutions dossiers d'agrément européens validés par la DDPP, dérogation agrément ou remise directe
- > 46 journées de ramassage d'auto-contrôles (échantillons lait et produits transformés),
- > Suivis des résultats d'analyses et des non-conformités en fermes
- > Veille sanitaire et réglementaire
- > Interfaces entre la DDPP et les producteurs
- > Suivis de fabrication et mise en place de nouveaux produits
- > Appuis techniques ponctuels (résolution de défauts, amélioration du process, suivi saumure, suivi affinage)



BILAN SANITAIRE

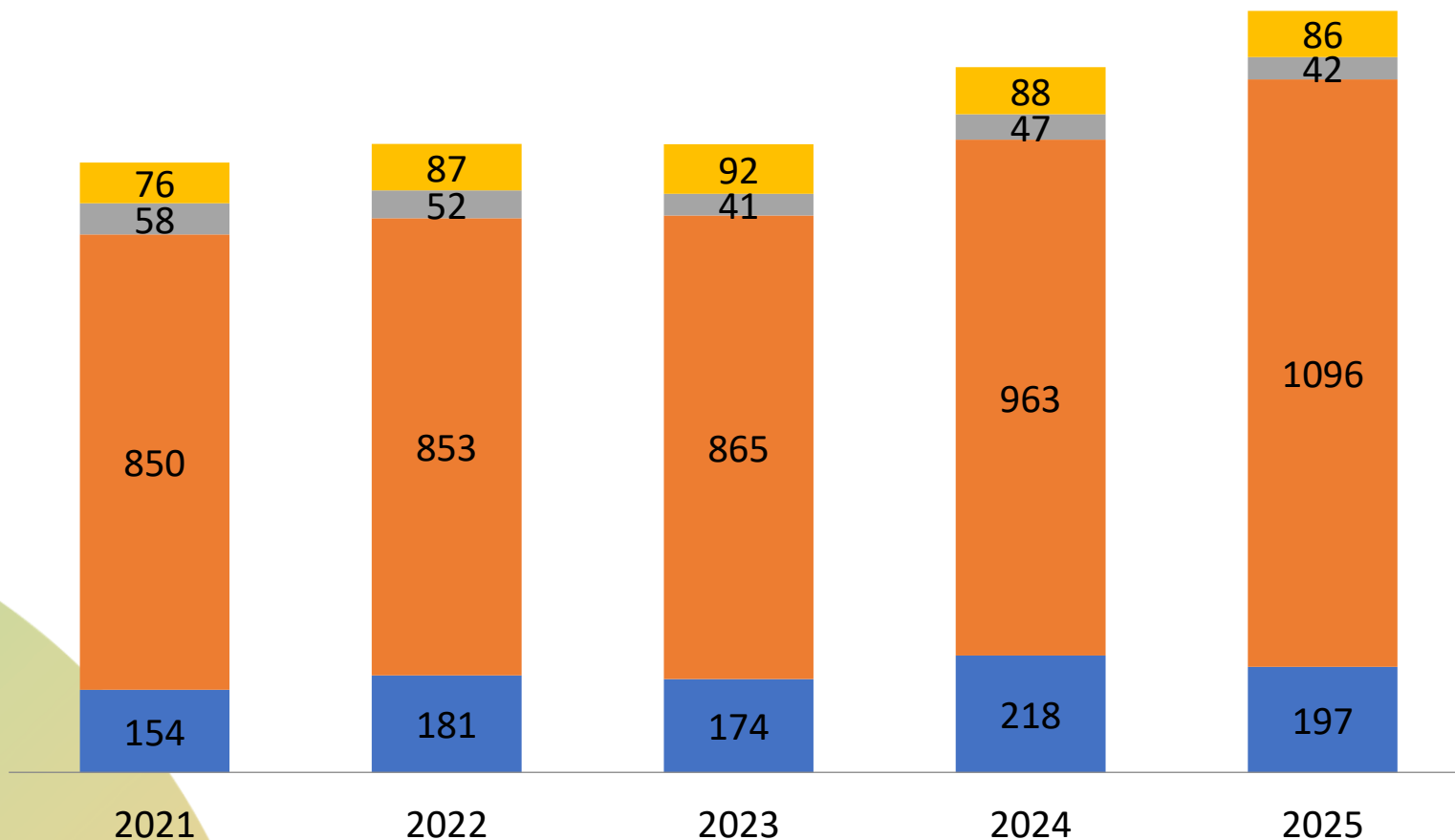
NOMBRE D'ANALYSES LAIT PAR ESPÈCE ET PAR AN



ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ANALYSE FROMAGES

Evolution du nombre d'analyses FROMAGE

■ grattage de croûte ■ fromage en blanc ■ greuil ■ yaourt - creme dessert



CERTIFICATION

ORGANISME DE FORMATION



pour la catégorie : Actions de formation

- Double certification **QUALIOPi** et **REVIV04**
- Pour la formation professionnelle continue des agriculteurs

FORMATIONS 2025 réalisées

COMMERCIALES

- 1 Formation découpe et valorisation de petits ruminants
- 1 Améliorer visibilité internet
- 1 Communiquer efficacement sur les réseaux sociaux
- 2 créer un flyer pour améliorer sa commercialisation
- 1 Apprendre à perfectionner son site internet e-commerce
- 1 Booster son efficacité commerciale
- 1 Mettre en valeur ses fromages pour mieux vendre

SANITAIRE / RÈGLEMENTAIRE

- 3 Formations HVE
- 2 Formation document unique
- 2 Formations 2j GBPH Européen
- 2 Devenir un bon maître d'apprentissage
- 1 Soutenir l'immunité de son troupeau chèvre par une alimentation adaptée

QUALITÉ DU LAIT / FROMAGES

- 1 Fabrication de fromages lactiques
- 1 fabrication de feta et mozzarella
- 1 Pâte molle
- 1 Je m'initie à la géobiologie
- 1 Maitrise du lait cru*
- 1 Fabrication tomme*



Possibilité de déposer des dossiers pour des structures autres en prestation

INTERVENTIONS EXTÉRIEURES

PAIT (Point Accueil Information et Transmission) :

3 salariés référencés Conseillers compétences

CFA MONTARDON :

CS transformation fermière

CFPPA :

BPREA

SIL Ovin

Gaëtan



Michel



Marie



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
- > **Partenariats avec tarifs réduits** : Béarn Frigo Route, Béarn Pesage, Actuel Bureau Oloron, CSTI
- > **Avec le Collectif fermier 64**
 - > commande groupée de **GNR** (2 fois par mois en saison)
 - > Des contrats négociés pour le **gaz en cuve**
 - > Intervention gratuite d'un courtier en **électricité**
 - > Achats groupés de **raticides** et d'**anti-mouches**
 - > Un partenariat exclusif avec STG pour le **transport frigorifique des produits fermiers**



DES PRESTATIONS EN COMMUNICATION A PRIX RÉDUITS

Sandra propose à tous les adhérents de créer des supports de communication à des prix très abordables.

Création d'un logo, d'une banderole, de panneaux signalétiques, d'un flyer ou d'un site internet, tous les formats sont possibles !

L'objectif : aider les producteurs à gagner en visibilité et à se démarquer.



COM' à la Ferme
Ouvert 7J/7 11h 20h
Boutique de producteurs & RESTAURATION
Chaque semaine : le lundi, soirée grillade / le mercredi soirée burger

GAEC COM
FROMAGE DE BREBIS, CHÈVRE ET MÈL'

FERME CASAU BON
Viande | Légumes | Oeufs | Fleurs | Fruits

Fromage de chèvre
FERME SENDOU
Tommes, crottins et spécialités

ICI 7J/7
FROMAGES, BURGER, GLACES
PRODUITS DE NOS MONTAGNES

CÔTE DE GROUPE
Notre gîte de groupe (15 places) au cœur de la Vallée d'Ossau dans le petit village de Bielle.

VENTE DIRECTE
Charcuterie, colle de viande, produits de charde retrouvez toute l'année nos produits sur nos fermes, aux halles de Pau (état des Fermiers du Béarn) et à la boulangerie Lalouber à Bielle.

VIVRE LA TRANSUMANCE
Suivez nos troupeaux pendant 3 jours (mobilier, Club, etc, séminaires... et nous organisons repas ou séjour sur mesure

BALADES D'HIVER
Repas gourmands au Col d'Aubisque et Courrette

LA FAMILLE POMMÈLES
Jean-Pierre, Josie, Katalin

À beñheuz sus senders!

FERME MARIA BLANCA
BALADE AVEC UN BERGER
REPAS FERMIER ET CANTIERA
VISITE GRATUITE DE LA FERME
FAMILLE POMMÈLES
COARAZE & BIELLE
06 57 44 15 41
contact@fermariamablanca.fr
www.fermariamablanca.fr
1 famille pommèles
C'est nous qui sommes

FERMIERS DU BÉARN EN 2025



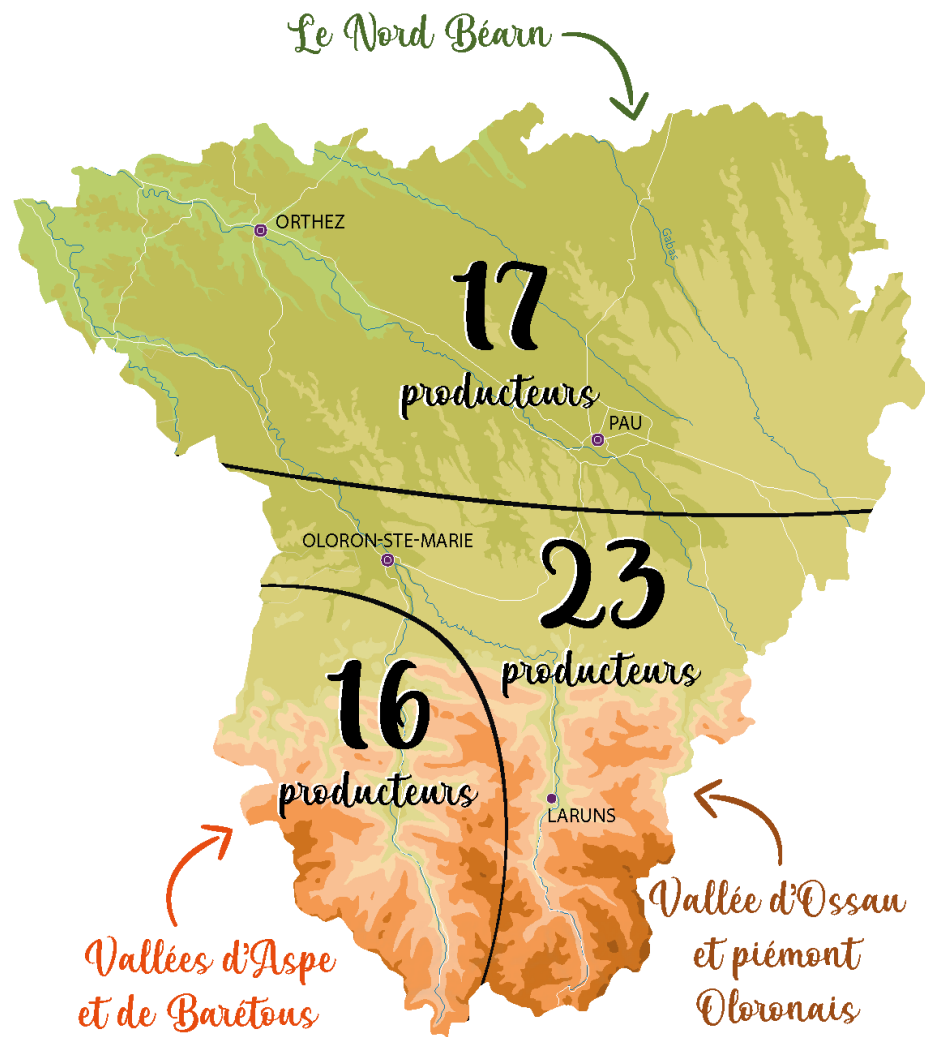
— Une agriculture qui a du sens —

> **56 adhérents en 2025**

- **PRODUCTIONS représentées :**

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

- **DIVERSIFICATION GÉOGRAPHIQUE**



DES MARCHÉS ET DES OUTILS

LES MARCHÉS

- > 5 marchés en 2025 (Sarrance, Eysus, Laruns, Léas-Athas, Ogeu)
- > 150 visiteurs par marché dont un record à Laruns avec 600 repas
- > Mise en avant de nos producteurs sur plusieurs évènements



LE CABAS DE NOEL

- > **+ de 350 cabas distribués**
- > Plus de 10 producteurs participants
- > 3 cabas au choix
- > 1 guide « Les Fermiers du Béarn » présent dans chaque cabas



LES AUTRES OUTILS

LES OUTILS EMBLÉMATIQUES



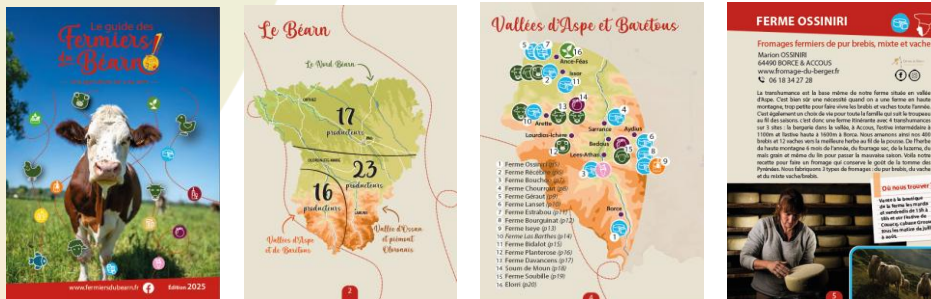
REFONTE DU SITE INTERNET

> Version mobile plus adaptée

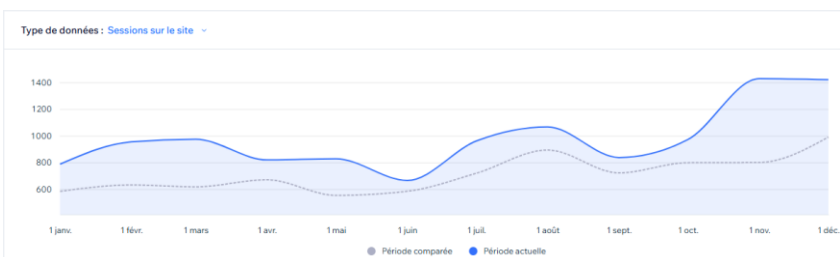


LE GUIDE

> En 2025:
+ de 3600 exemplaires distribués



Résultat : augmentation de la fréquentation du site internet.



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS FROMAGERS

> FOIRE DU 1^{ER} MAI

Concours de fromage départemental et marché fermier
Oloron Ste Marie (64)



> FÊTE DU FROMAGE et des Éleveurs de Montagne (juillet 2025)

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

Lées-Athas (64)





HVE

DES OBJECTIFS DEPASSÉS



- > **2021** : 30 exploitations certifiées la première année,
- > **2022** : 30 exploitations supplémentaires certifiées : l'objectif de 50 exploitations certifiées en 3 ans est déjà atteint
- > **2023** : 10 exploitations supplémentaires certifiées
- > **2024** : *+24 renouvellements (sur les 30 de 2021 + 10 nouvelles certifications)*
- > **2025** : *+ 20 renouvellements (sur les 30 de 2022 + 5 nouvelles)*

(total : 67 exploitations certifiées année 2025)

L'UPF & LA DÉMARCHE « MANGER BIO & LOCAL » DU CD64



> **Participation active aux groupes de travail « approvisionnement » de la démarche depuis sa mise en place en 2010 :**

- > Entre 4 et 5 « Groupe appro » et réunions par an pour le suivi de la démarche MANGER BIO & LOCAL et l'organisation du FORUM annuel
- > Participation à la feuille de route des actions de la démarche.
- > Participation à l'agrément des fournisseurs (vérification du respect des cahiers des charges et mises à jour de celles-ci)
- > Réalisation de diagnostics de cuisine pour le compte du Département
- > Implication dans les actions « santé-alimentation » du CD64 (axe production fermière) par ex: Défi LOCAVORE

**MANGER BIO & LOCAL
LABELS ET TERROIR**



L'UPF & LA DÉMARCHE « MANGER BIO & LOCAL » DU CD64



> Participation de l'UPF au défi LOCAVORE et Bas carbone :

Le Défi Locavore et Bas Carbone® à la cantine s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) du Pays de Béarn. Cette action est portée par le Pays de Béarn, en collaboration avec le Département des Pyrénées-Atlantiques et l'ADM 64, avec l'appui des partenaires agricoles (Union des Producteurs Fermiers 64, CIVAM Béarn, Chambre d'Agriculture 64) et l'accompagnement de Stéphane Linou.

L'objectif était de proposer aux restaurants collectifs du territoire de réaliser un repas de fin d'année 100% local et bas carbone. Le défi a été relevé par plusieurs collectivités.

12 restaurants ont joué le jeu. Résultats : très positifs : une cantine a servi pour 300 enfants un repas à 2,18€ HT cout matière , avec carottes râpées bio, porc BIO et pomme de terre, yaourt fermier ,

Difficultés sur les produits laitiers: pour les communes de montagne: trouver de la crème et du beurre ...

**MANGER BIO & LOCAL
LABELS ET TERROIR**



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)
- > **Travail sur la communication spécifique fermière fin 2025**

Outils promotionnels de l'IGP



Participation au salon REGAL de Toulouse (décembre 2025)



Etat des lieux et optimisation de la gestion du LACTOSERUM en BEARN



> NOUVEL AXE DE TRAVAIL DE L'UPF

Réalisation d'un diagnostic territorial concernant les usages de l'eau et la gestion des effluents sur le BEARN, sur 2 ans.

Approfondissement des usages actuels de gestion des effluents, découvrir les nouvelles techniques et diffuser ces données, synthétiques et applicables, au plus près des producteurs.

Accompagnement des producteurs fermiers sur l'optimisation de la gestion du lactosérum

Etat des lieux et optimisation de la gestion du LACTOSERUM en BEARN



> OBJECTIFS :

Accompagner les producteurs volontaires :

Dans un contexte de tension grandissante autour de la ressource eau

Dans le cadre de la réglementation environnementale

→ S'adapter pour préserver la ressource en eau et améliorer la gestion des effluents de fromagerie en conformité avec la réglementation et selon le profil ma ferme.

> Méthodologie:

COFIL : CD64 / Agence de l'eau / Upf dont stagiaire : LAURE PAYAN

Etude sur le Greuil béarnais



> 1. OBJECTIFS :

Etablir des valeurs nutritionnelles moyennes approfondies sur le greuil :

- 3 fermes / tomme de Brebis / fabrication de greuil
- Échantillonnages à 3 périodes de production (janvier – mars – fin mai)

> 2. PAR LA SUITE :

Pouvoir mettre en lien avec l'étude en cours sur la gestion du lactosérum

Étoffer l'argumentaire sur les bienfaits santé du greuil

Poursuivre les démarches de développement du greuil fermier (données économiques, sanitaires, diffusion informations, etc.)

Presentation creation groupe de femmes « Bottes et Papotte »



Laurie et Maïté



À suivre: « comment gérer son stress » avec Emmanuelle MAURIN

Nous vous remercions pour votre participation !

L'UPF64 remercie tout particulièrement :

Départements 64 et 40

Région Nouvelle Aquitaine

FNADT Commissariat du Massif des Pyrénées

Les Communautés de Communes du BEARN

Et les communes :

- Ance Féas
- Bedous
- Bilhères en Ossau
- Eysus
- Laruns
- Lasseubetat
- Lees Athas
- Lescun
- Lourdios
- Ogeu
- Oloron
- Pau
- Sarrance
- Rébénacq

Crédit Agricole / Crédit Mutuel / Groupama

