

22
11
2019



Plan de valorisation de l'agriculture

dans le département des Hautes-Pyrénées



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DES
HAUTES-PYRÉNÉES



Présentation de l'agriculture dans le département

4 217

Exploitations et entreprises
agricoles (2017)

8 600

Actifs permanents

127 300 ha

Surface agricole utilisée (SAU), à
ajouter aux 110 000 ha d'estives

25 ha

C'est la SAU (surface agricole utilisée)
moyenne des exploitations

46 %

Des exploitations sont spécialisées dans
l'élevage (bovin, ovin ou caprin)

1/5

Des exploitations sont engagées
dans une production sous signe
officiel d'identification de la qualité
et de l'origine

1/4

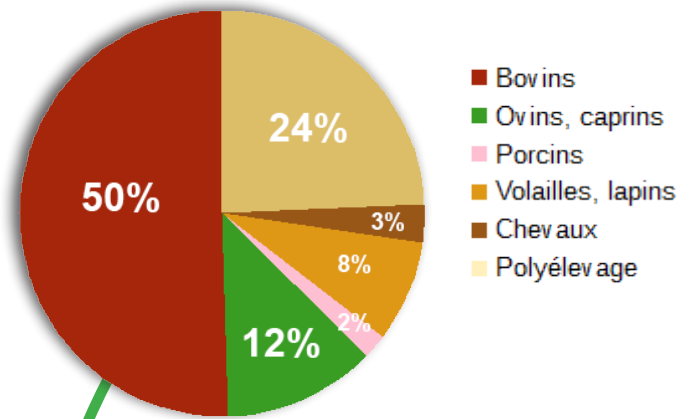
Des exploitations commercialise une
partie de leurs produits en vente
directe

60 à 100

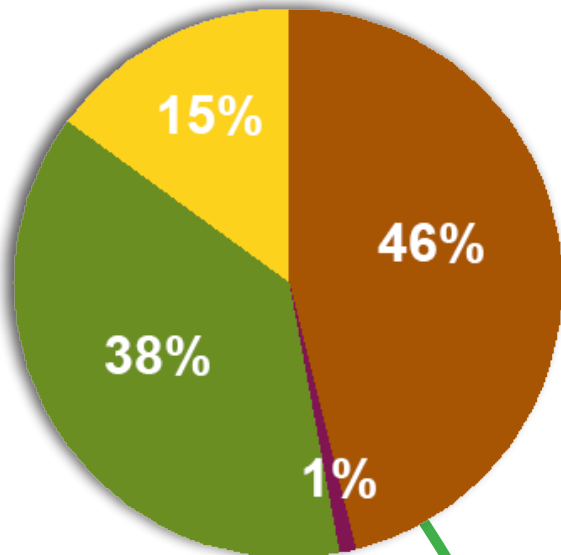
Installations aidées
annuellement par les
concours publics



Orientation des élevages (2017)

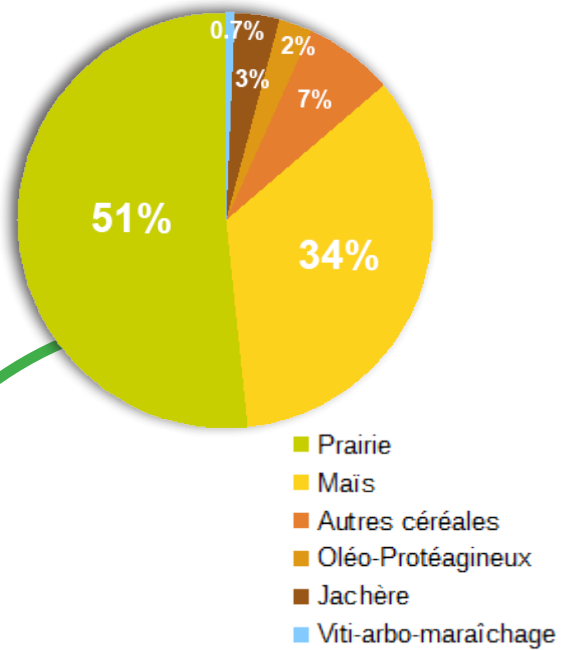


Répartition des entreprises agricoles selon l'activité principale (2017)



- Polyculture
- Autre végétal
- Viticulture
- Élevage

Répartition des SAU hors estives (2013)



- Prairie
- Maïs
- Autres céréales
- Oléo-Protéagineux
- Jachère
- Viti-arbo-maraîchage

Sources:

Principaux Chiffres de l'agriculture des Hautes-Pyrénées - DDT 65

Memento de la statistique agricole région Occitanie

Edition 2019 - Agreste 2019

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
en répartissant mieux la valeur



Dispositif
de **construction du prix**
à partir des coûts
de production
et des prix de marché.



Mission des interprofessions :
élaborer des « **indicateurs
de référence** » des coûts
de production et des
indicateurs de marché.



**Relèvement du seuil
de revente à perte de 10%**
sur les denrées alimentaires
et encadrement
des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires
et environnementales de production



**Interdiction
des néonicotinoïdes**
et produits à mode
d'action identique
pour protéger
la biodiversité
et les abeilles.



**Séparation
des activités de vente
et de conseil
des produits
phytosanitaires.**
interdiction des rabais,
remises et ristournes.



**Suspension
de l'utilisation
de dioxyde de titane**
dans les produits
alimentaires.



**Protection
des riverains**
à proximité des zones
de traitement
phytos.

Renforcer le bien-être animal



**Extension du délit
de maltraitance
animale** en élevage
aux activités de
transport et d'abattage.
**Doublement des
peines** qui passent
à 1 an de prison et
15 000 € d'amende.



Possibilité pour
les associations de
protection animale
de se **porter
partie civile.**



Désignation
d'un **responsable
de la protection
animale** dans
chaque abattoir.
Tout employé
acquiert un statut de
lanceur d'alerte.



Expérimentation
de la **vidéo-
surveillance
dans les
abattoirs
volontaires.**



Interdiction
de mise en
production de tout
bâtiment d'élevage
nouveau ou
réaménagé de
**poules pondeuses
en cages.**

Favoriser une alimentation saine,
sûre et durable pour tous



**50% de produits
sous signes de qualité
et d'origine** (dont
minimum 20 % bio) dans
la restauration collective
publique en 2022.



**Intensification de la lutte
contre le gaspillage
alimentaire** : dons étendus
à la restauration collective
et à l'industrie
agroalimentaire.



**Possibilité d'emporter
les aliments ou
boissons non
consommés** sur place
dans les restaurants et
les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique
dans le domaine alimentaire



**Interdiction des contenants
alimentaires** de cuisson,
de réchauffe et de service
en plastique en restauration
collective des collectivités
locales en 2025.



**Interdiction des touillettes
et pailles en plastique**
dans la restauration, la vente
à emporter, les cantines et les
commerces alimentaires en 2020.



**Interdiction
des bouteilles d'eau
en plastique**
dans les cantines
scolaires en 2020.

La Ferme du Porc Sain à Tostat

L'exploitation créée il y a environ 50 ans par les grands-parents d'Audrey Abadie, s'est orientée dès le début vers l'élevage du porc, en raison de l'essor du marché de Trie-sur-Baïse.

En 1997, Françoise, la mère d'Audrey reprend l'exploitation de ses parents et continue dans **l'élevage des porcs avec engraissement**.

Son BTS en poche Audrey devient salariée dans des élevages porcins industriels en 2003.

En 2012, elle crée la SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole) «la ferme du porc sain» et débute la vente directe.

Aujourd'hui, la «ferme du Porc Sain» à Tostat est gérée par Françoise et sa fille Audrey Abadie.



L'exploitation emploie 4 personnes :

- 1 boucher (15 h/semaine) découpe des carcasses
 - 1 employée (25 /semaine) qui prépare les commandes destinées à la vente directe
 - 1 conjoint collaborateur (Claude le père d'Audrey) s'occupe des terres, de l'élevage, du transport des animaux, de l'abattoir et des livraisons
 - Les 2 gérantes, Françoise et Audrey passent 95% de leur temps dans le laboratoire et l'élevage
- La ferme bénéficie de l'IGP «Jambon de Bayonne» et adhère également au réseau «Bienvenue à la ferme» depuis 2011.

Mode d'élevage :

L'exploitation reçoit les porcelets en sortie de maternité, toujours en provenance d'un groupement d'achat. A partir de 8 kg, l'engraissement sur paille commence et se termine quand les porcs atteignent le poids de 140 kg ou plus.

L'abattage se fait à Tarbes, les carcasses sont ensuite découpées et transformées à la ferme dans un laboratoire.

Commercialisation:

Les produits sont ensuite vendus à la ferme (*mercredi et vendredi*), au marché de Vic-en-Bigorre le samedi matin et au Locavor de Séméac.

La ferme fait également des livraisons à des comités d'entreprise le vendredi matin.



La Ferme
Du Porc Sain
Impasse de Lalanne
65140 Tostat

Le réseau Bienvenue à la ferme



«Bienvenue à la ferme» est un acteur incontournable des circuits courts qui regroupe plus de 8 000 agriculteurs partout en France. C'est aussi le 1er réseau d'agritourisme.

«Bienvenue à la ferme» (BALF) est une marque portée par les Chambres d'agriculture qui en assurent la gestion et l'animation. La stratégie et les décisions sont prises par un collectif d'agriculteurs élus par leurs pairs, ce qui en fait une vraie force. Le conseil (*expertise sanitaire, formation...*) est assuré par les conseillers des Chambres qui accompagnent les agriculteurs dans leur projet de diversification.

La marque a pour ambition d'apporter, aux clients/consommateurs, des produits et des offres de qualité. «Bienvenue à la ferme» propose **des prestations de qualité avec une charte éthique, des cahiers des charges, une procédure d'agrément et de suivi.**

Le réseau «Bienvenue à la Ferme, porté par la Chambre d'agriculture **accompagne l'exploitation dans l'ouverture aux autres**, notamment via ses propositions de journées portes ouvertes ou de présence sur des salons.



Temps forts

Portes ouvertes à la ferme :

- Printemps à la ferme (*1er week-end de juin*)
- Automne à la ferme (*dates libres*),
- Eté à la ferme : nombreuses initiatives d'adhérents (*afterwork, soirées tapas, ...*).

Ce sont **des moments pédagogiques et conviviaux**, favorisant les échanges et surtout la totale transparence des pratiques et permet une mise en valeur des activités rurales, liées aux territoires, lien producteur-consommateur.

Valeurs et messages du réseau «Bienvenue à la ferme»

Les adhérents sont les ambassadeurs d'une agriculture au contact des consommateurs.

La communication positive est une de leur mission, ils véhiculent **des valeurs de respect de l'environnement, du vivant, du patrimoine, des consommateurs.**

«Bienvenue à la Ferme» répond parfaitement aux attentes sociétales : circuits courts, produits locaux, économie circulaire, contact avec le producteur, passionné par son métier.

Pour le consommateur c'est l'assurance d'avoir en face de lui un producteur qui maîtrise son produit, du début à la fin, l'assurance d'un contact de qualité.

En adhérent au réseau, l'agriculteur valorise son territoire, son patrimoine, ses savoir-faire, via les activités de loisir, d'hébergement et de restauration à la ferme



> Mangez fermier

Tout est mis en œuvre pour faciliter aux clients l'accès aux produits fermiers. La marque dispose d'un **réseau de distribution** unique, diversifié, accessible et connecté, **pour faire se rencontrer producteurs et consommateurs** où qu'ils soient. Que ce soit à la ferme, au marché, dans un magasin de producteurs, tout est organisé pour que les consommateurs puissent profiter chaque jour de produits sains, frais et de saison.



> Vivez fermier

Que ce soit pour une heure ou pour une nuit, les visiteurs peuvent vivre pleinement l'expérience de la ferme. En effet, **Bienvenue à la ferme propose des séjours et des loisirs pour découvrir les coulisses de la vie à la ferme.** Des vacances pas comme les autres !

Dans les Hautes-Pyrénées:

73 adhérents «BALF»

> MANGEZ FERMIER

Ferme auberge : 2
Traiteur : 1
Goûter à la ferme : 1
Produits de la ferme : 56

> VIVEZ FERMIER

Ferme pédagogique et de découverte : 5
Ferme équestre : 3
Gîte à la ferme : 6
Chambre d'hôte : 5
Camping à la ferme : 3
Accueil camping car : 2
Location de salle : 1



Venez **NOUS VOIR**

Derrière chaque produit, il y a un producteur qui maîtrise la matière première sur sa ferme et qui est prêt à ouvrir ses portes aux consommateurs. Cette promesse est extrêmement attractive puisqu'elle incite 77 % des consommateurs à acheter des produits «Bienvenue à la ferme» et 79 % d'entre-eux à aller à la rencontre des producteurs (enquête TNS de janvier 2017).



Le Concours Général Agricole : la valorisation des produits

Le concours général agricole est un concours national officiel de renom, porté par le ministère de l'agriculture qui se tient dans le cadre du Salon International de l'Agriculture de Paris. Le prochain millésime se tiendra du 22 février au 1 mars 2020. Les jurés sélectionnés dégustent et jugent les produits envoyés par les producteurs.

La médaille au Concours Général Agricole permet de :

- **obtenir des avis de professionnels et de consommateurs** pour perfectionner sa production, enclencher une démarche de progrès,
- **valoriser les savoir-faire de l'entreprise**, la qualité de son travail,
- **augmenter ses ventes** : on constate que face à deux produits comparables, le consommateur préfère généralement le produit médaillé,
- **faire connaître son produit** aux consommateurs ainsi qu'aux distributeurs professionnels.



La médaille, qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, la médaille du Concours Général Agricole (*Chambre d'agriculture*) est révélatrice de la qualité d'un produit pour les consommateurs français. 66% d'entre eux connaissent en effet la médaille, et plus de 75% de ceux qui la connaissent la considèrent comme une incitation à l'achat. (*Enquête Adquation sept 2011*). Un produit primé peut augmenter ses ventes de 30 % dans l'année suivante.

Rôle et engagements de la Chambre d'agriculture:

La Chambre d'agriculture signe une convention de partenariat annuelle avec l'organisme organisateur (*Comexposium*). Ses prestations sont les suivantes:

- promo du CGA
- prospection candidats
- prélèvement et mise sous scellé
- lien avec le comexposium
- remise des diplômes,
- valorisation des lauréats

Les lauréats des Hautes-Pyrénées en 2019 :

Nombre de producteurs inscrits : 14

Nombre de produits inscrits : 34

ARGENT :

Saucisson sec fermier supérieur (*pur porc*), **Sarl Charcuterie Ader**

Saucisson sec traditionnel ou à l'ancienne de 200 g à 400 gr, **Sarl Charcuterie Ader**

Miels de cru / Miel d'acacia, **le Rucher Arrensois**

Rillettes pur canard, assaisonnement simple (*sel et poivre*), **Earl Theas**

Vin - Sud-Ouest / IGP Comté Tolosan / Blanc, Millésime 2018,

Scea Domaine les Pyreneales

BRONZE :

Pâté de campagne supérieur / terrine de campagne, **Sarl Charcuterie Ader**

Produits à base d'abats / Pâté de tête ou fromage de tête, **la Ferme de**

l'Enclave



En 2020, «la ferme du porc sain» participera au Concours Général Agricole afin de mettre en avant son savoir-faire

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

La garantie de l'origine du produit :



AOC/AOP

L'Appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.



IGP

L'Indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



La garantie de la qualité supérieure du produit :



LABEL ROUGE

Le Label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

La garantie du respect de l'environnement :



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Elle garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



La Chambre d'agriculture initie et accompagne les démarches de qualité et d'autres, plus transversales au sein des 3 zones géographiques du département (*plaine, montagne et piémont, côtes*) :

1. Création de la Coopérative des Gaves à Lourdes pour l'abattage de volaille, la découpe et la transformation de toutes viandes
2. Mise en place de magasins de producteurs ;
3. Création d'une plate-forme de distribution SCIC Mangeons HaPy pour la restauration hors domicile et collective en relation avec le conseil départemental ;
4. Développement, pour le compte de l'association Ambition Pyrénées de la marque territoriale « HaPy Saveurs »



Préfecture des Hautes-Pyrénées:

pref-communication@hautes-pyrenees.gouv.fr

05 62 56 65 05

05 62 56 65 26

Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées

s.laborde@hautes-pyrenees.chambagri.fr

05 62 34 87 35

Ferme du Porc Sain à Tostat

La Ferme Du Porc Sain

Impasse de Lalanne

65140 Tostat