



Journal Paysan

— de l'accueil en Occitanie —



SOMMAIRE

Retour des rencontres nationales.....	1
La fête d'Accueil Paysan 82.....	3
Le salon Régal.....	4
L'Agritourisme en Occitanie.....	5
Sollicitation du CRTL.....	6
Les UTD 2022 en Occitanie	7
Le surtourisme	9
Cirkwi	10
La prise de photos	11
La RE 2020.....	12
Éditer une facture.....	12
La SACEM	14
La recette paysanne.....	16
Les annonces	17

Retour des rencontres nationales à Mèze

La Méditerranée était la destination rêvée pour associer travail collectif et détente pour nos paysans-accueillants-aménageurs !

Tout était réuni pour une assemblée générale au top, malgré les sujets programmés sur les tables rondes et malgré également un contexte social et économique morose, voire tendu pour les mois à venir.

Grâce au staff, devenu le noyau dur d'Occitanie, et grâce à tout le travail d'organisation en amont d'Armand et du CA d'Occitanie, nous avons pu tous ensemble accueillir, sur une toile de fond magnifique (l'étang de Thau et la vue sur Sète), avec une météo plutôt ensoleillée, nos adhérents mobilisés pour continuer à construire et soutenir notre réseau.

Nous avons eu la chance de recevoir un réel soutien moral et présentiel, un réel engagement de la Région Occitanie avec Mélanie Tisé-Versailles, déléguée à la solidarité alimentaire et à l'agritourisme, accompagnée de ses collègues et techniciens du Conseil Régional, ainsi que M. Farre directeur de la communication et du marketing du comité régional du tourisme, secondé par sa chargée de mission en agritourisme.

L'UNAT (Union Nationale des Associations de Tourisme), représentée par Philippe Lagarrigue, vice-président chargé des politiques sociales, s'est positionné fortement pour nous inclure dans sa politique de communication sur le tourisme durable et nous a engagés à être un participant actif afin d'améliorer notre visibilité.

Les intervenants sur les tables rondes ont pu fortement étayer nos interrogations sur les bouleversements environnementaux, sociaux et la place de l'agritourisme et du tourisme rural aujourd'hui ; les nouvelles formes de voyages grâce aux témoignages et bilan de Prosper Wanner des Oiseaux de passage et Cécile Paturol responsable de la communication à Wwoof France. Aude Vidal, autrice d'un livre à paraître sur les questions que pose le tourisme a alimenté nos réflexions.

Les témoignages de paysans ont pu nous plonger dans la réalité parfois difficile des conditions actuelles dues au climat inquiétant et ses conséquences, mais nous ont permis aussi, grâce à l'interaction des questions dans la salle, de





trouver des pistes de changement pour nos pratiques et notre fonctionnement.

Les solutions ne sont pas encore trouvées ou déterminées ; elles ont pu être abordées en ateliers pour certaines et restent à construire dans les différentes commissions gérées par la FNAP, mais elles sont soutenues et travaillées par ceux qui le vivent et y participent, c'est-à-dire nous !

« L'insoutenable légèreté de l'être » a fait que la gravité des sujets nous a empêché d'accepter le point de non-retour pour notre existence en tant qu'acteur du tourisme rural. Nous n'avons pas abordé le fait d'une éventuelle disparition d'un paysage construit pour une société de consommation du loisir.

Le point de rupture n'a pu se vivre pour la bonne raison que notre réseau est toujours en perpétuel questionnement et s'adapte finalement aux changements environnementaux et aux évolutions sociales. Nous sommes toujours prêts, quoi qu'il se passe, à nous retrousser les manches et faire que les modèles politiques et humains que nous avons choisis soient les piliers d'une nouvelle aventure, d'une nouvelle vie choisie pour tout un chacun !

La première soirée, à la suite de la projection du film « La part des autres », a immédiatement permis un débat autour d'une possible solution de sécurité sociale alimentaire pour tous, en toute dignité, face à une aide alimentaire justifiant le surplus de l'industrie agroalimentaire. Écrit et réalisé par Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage, ce fil pose un regard sur l'appauvrissement, tant des producteurs que des consommateurs, et interroge les conditions d'un accès digne pour tous à une alimentation de qualité et durable.

Les votes des bilans moral, d'activité et financier, ainsi que les rapports d'orientations ont été approuvés en grande majorité (voir les documents postérieurs à l'AG sur l'intranet).

La bonne nouvelle pour notre région Olivier, de la ferme de Cantagrel, intègre le collectif national !

La fête était donc aussi au rendez-vous avec nos amis de Mèze, paysans de la mer, venus nous faire déguster leurs huîtres et tielles (tourtes salées à base de rouille et coquillages) lors de la seconde soirée.

Grâce au groupe de rock alternatif et militant « Les p'tits gars laids » (le guitariste est adhérent dans le Gard !), nous avons pu « guincher » ensemble, toutes générations confondues.

Ce week-end studieux et festif à la fois nous a permis de renforcer nos liens interrégionaux, mais également de mieux rencontrer les salariés du réseau et sceller une confiance réciproque.

Les dernières images de Mèze, les tout derniers moments du Centre du Taurus qui nous a accueillis, resteront gravées dans nos têtes : une étendue d'eau bleue, un « staff occitan » soudé dégustant les dernières huîtres sur la plage et le soleil au rendez-vous pour mieux nous recharger après ce moment très prenant et tout de même bien fatigant !

Et pour l'année prochaine, à nous de nous laisser guider par la nouvelle région qui nous accueillera !

Véronique Gault-Girma,
Coprésidente Accueil Paysan Occitanie



Un petit mot après les rencontres nationales

Ce petit mot pour vous dire combien nous sommes heureux d'avoir participé à ce moment annuel de notre fédération Accueil Paysan et pour vous dire que le staff Occitanie dont nous faisons partie a fonctionné du feu de dieu !

Quand je dis-nous, c'est-à-dire Janine (ferme de Brandouly), Dominique et Sylvie Pourcel et leur fille Éva (ferme à la source de Ussac), Olivier (ferme de Cantagrel) et Véro (le rucher de Pech Larive), nous avons fait tout ce que nous pouvions pour bien vous représenter et construire au mieux notre réseau, dans la bonne humeur, avec un cadre et une météo méditerranéenne magnifiques !

Nous sommes revenus avec beaucoup d'énergie malgré la fatigue accumulée et surtout la bonne nouvelle. Olivier

est entré au sein du collectif national, dans un premier temps en observateur, mais déjà acteur puisque inscrit à la commission « labellisation ». Pour ma part, j'ai rejoint la commission « gouvernance ».

Pour vous accompagner au mieux et dans la mesure de nos disponibilités, nous allons nous retrouver les manches ensemble pour consolider notre Accueil Paysan Lot.

Je rappelle que nous avons le même temps (timing), il suffit de le partager si on ne veut pas risquer de laisser les forces vives !

Paysanne-ment vôtre

*Véronique Gault-Girma,
Présidente Accueil Paysan Lot*

La fête d'Accueil Paysan Tarn-et-Garonne

C'est chez Corinne et Jean-Pierre à Cazes-Mondenard sur la Ferme de Mazères plus exactement, qu'AP a décidé de faire sa fête.

Qu'en retenir ? Une bien belle journée de fin d'été où tout le monde se sent bien, où il est permis de déambuler entre les différents stands, ici la FNE, et là l'ADEAR... Entre les deux, on s'arrête voir Bernard Bouyssou qui nous renseigne sur les activités de Terre de Liens. Plus loin, le stand du « Quercy Cameroun », association dont l'objet de soutenir des projets liés au développement des territoires avec des actions éducations populaires. À côté, le « Point cagette », un point de rencontre entre les producteurs et les habitants du territoire pour la vente de produits locaux, et bien d'autres lieux de rencontres. C'est le plus souvent autour d'une bonne bière, ou d'un verre de sirop de chez Cécile à la buvette, que les discussions se terminent.

Le public a ensuite pu profiter d'une balade botanique organisée et animée bénévolement par Hervé Gratien que nous remercions. Autre possibilité, suivre Jean-Pierre qui nous a fait visiter sa ferme, les parcs à poulets, la graineterie où l'aliment (un mélange de céréales et méteils) est fabriqué avec beaucoup de soins et de réflexion, par Joëlle Caillon (en bio évidemment) et pour finir, la découverte du lieu de transformation. Un bel exemple de production en circuit court où l'animal est respecté et où les choses se font sans stress et avec beaucoup d'attention.

Entre-temps, nos petits ont pu soit profiter d'une balade avec les ânes prêtés par l'association « ADODÂNE » qui récupère les animaux pour les mettre à disposition des personnes à mobilité réduite, soit s'amuser avec des jeux en bois.

L'heure est ensuite venue de profiter de l'apéro agrémenté par Fanny de tapas préparées à base de pâtés végétaux, offert par AP 82, et ce, avant de passer à table.





C'est Prisca et Guilhem (adhérents à Accueil Paysan avec une ferme auberge à Montesquieu) ont mis leur talent de cuistots pour préparer la totalité du menu des plus de cent cinquante repas à base de... poulet bio de chez Sicard ! Mais pas seulement : on y retrouve entre autres, le pain bio provenant du GAEC du Lendou, les desserts de la P'tite ferme de la famille Tesseydou (en bio également), le tout arrosé par du vin du domaine de Lafage, produit en biodynamie.

Un grand merci encore. Sans eux, rien n'aurait été possible.

L'après-midi, Aurore Sicard nous a présenté son film sur l'agriculture paysanne dans le Quercy réalisé avec Patrick

Serre. Beaucoup de monde a profité de cette diffusion avant d'échanger sur l'avenir de notre agriculture et surtout, la place de l'agriculture paysanne dans la société actuelle.

Et enfin pour terminer, le Bal Trad ! Chacun, danseur ou pas, a pu apprécier le talent du groupe Ninon.

C'est sur cette note musicale que les festivités se sont terminées. Chacun est reparti chez soi avec le sentiment d'avoir passé une vraie bonne journée.

Merci à toutes et à tous.

*François Cazes
Accueil Paysan Tarn et Garonne*

Le salon Régional : le salon de l'agriculture en Occitanie

Cette année, la Région a ouvert son espace à la valorisation de l'agritourisme et de la politique Grands Sites Occitanie (GSO) Sud de France.

Les représentants des Grands Sites Occitanie étaient accompagnés de structures labellisées « Accueil Paysan », « Bienvenue à la Ferme » et/ou « Vignobles & Découvertes »,

**LE SALON
RÉGIONAL DE
L'AGRICULTURE**

**MEET
TOULOUSE DU 8 AU 11 DEC.**

afin de valoriser les activités agritouristiques sur leur territoire auprès d'un public affinitaire de proximité.

Un GRAND MERCI À : Nathalie (Équiloirsirs), Florence (Asinerie d'en Manaou), Véronique (Ferme du Marigot), Sylvie (Camping des étoiles), Philippe (Champigôte), Daniel

(Ferme de Montagnac) et Olivier (Mas de Cantagrel), pour leur aide à la tenue d'un **stand commun Agritourisme** avec la Région Occitanie du 08 au 11 décembre 2022, au MEETT, nouveau Parc des expositions de Toulouse !



Journée de l'Agritourisme en Occitanie 11/10/2022 – Hôtel de région Toulouse

Une assemblée plénière des acteurs de l'agritourisme en Occitanie dont les objectifs étaient :

- Réunir les acteurs majeurs de l'agritourisme en Occitanie afin de créer une feuille de route commune et partagée.
- Co-construire une expérimentation pour l'agritourisme qui corresponde à la stratégie régionale, aux attentes des agriculteurs et des visiteurs.

Les constats et défis

- Mutualisation régionale : manque de structuration et d'une stratégie commune et partagée entre les différents acteurs de l'agritourisme.
- Fort besoin d'accompagnement des agriculteurs en amont : modèle économique, design de l'exploitation, formation, réglementation, etc.
- Concept de l'Agritourisme galvaudé : beaucoup d'offres présentées comme agritouristiques sur les plateformes qui ne le sont pas vraiment.

Synthèse des ateliers

- Organiser chaque année une rencontre entre les acteurs : assises de l'Agritourisme.
- Créer des outils permettant de recenser les actions des professionnels et de mettre en réseau les acteurs (à définir – idées : plateforme pro, guide pratique pour se lancer...)

- Mettre le pied à l'étrier des professionnels qui souhaitent opérer une diversification dans l'agritourisme
- Accorder une priorisation dans l'octroi des subventions, pour les acteurs s'engageant dans les démarches Bienvenue à la Ferme et Accueil Paysan.
- Mettre en valeur l'agritourisme en Occitanie en lien avec les acteurs concernés (CRTL, Bienvenue à la Ferme, Accueil Paysan, ...) : salon de l'agriculture, Régali, campagnes de communication...

Retrouvez le **compte rendu de la journée et des ateliers** en cliquant sur ce lien : <http://bit.do/JourneeAgriT-22>





Sollicitation : remontée de vos offres agritouristique par le Comité régional du Tourisme et de Loisirs (CRTL)

Le développement de l'agritourisme en Occitanie reste une priorité pour le CRTL.

Les principaux objectifs identifiés sont :

- de positionner l'Occitanie à la première place des régions agritouristiques pour tous ;
- de créer une véritable synergie entre activité agricole et activité touristique ;
- de valoriser les territoires, les patrimoines et les savoir-faire.

Toutefois, certains freins sont identifiés et notamment, l'absence d'offres compréhensibles à l'échelle régionale, engendrant une faible visibilité sur les marchés nationaux et internationaux.

Un travail est donc engagé par la Direction de l'Économie Locale, du Tourisme, de l'Agriculture et de l'Alimentation pour développer de nouvelles offres agritouristiques sur les territoires des Grands Sites Occitanie.

À la suite de la campagne de communication déployée cet automne pour positionner l'Occitanie en tant que destination aux multiples saveurs, le Comité régional du Tourisme et de Loisirs (CRTL) a besoin d'offres agritouristiques homogènes et attractives à proposer aux consommateurs.

Ces offres seront valorisées dès la prochaine campagne de communication prévue en 2023, avec cette fois-ci, un

objectif de conversion.

Il s'agit de recenser/créer et d'afficher sur les différents canaux de communication du CRTL, une collection d'offres présentant le meilleur des expériences à vivre autour de productions agricoles d'Occitanie sous signe de qualité.

Le point d'entrée de ces offres : le produit agricole d'Occitanie sous **SIQO***

Les offres à faire remonter au CRTL doivent proposer à minima :

- une expérience à la ½ journée et jusqu'à 1 jour, accompagnée d'une nuit, pour inciter à l'itinérance autour des produits régionaux.

Retrouvez le détail de cette sollicitation à partir du lien ci-après : <http://bit.do/Sejour-CRTL2023>

Ainsi que la trame du contenu de l'offre souhaitée par la Région, «Création d'une fiche Offre Saveurs Occitanie» : <http://bit.do/Trame-Sejour-CRTL2023>

Plus d'information : contactez [Armandb.](#)

SIQO, quèsaco ?

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Les principes

- une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs
- des conditions de production strictes validées par l'État
- des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

Une garantie officielle pour les consommateurs

- garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP)
- garantie de la qualité supérieure (Label rouge)
- garantie d'une recette traditionnelle (STG)
- garantie du respect de l'environnement (Agriculture biologique)





Après le Grand Est et la Normandie, les 8^e Universités du Tourisme Durable, organisées conjointement par l'association ATD et le Comité régional du Tourisme et des Loisirs d'Occitanie (CRTL), se sont déroulées les 6 et 7 octobre 2022 à Montpellier. Les professionnels du tourisme attendus ont fait émerger des solutions d'avenir en matière de développement durable dans le tourisme et ont partagé leur vision autour d'une thématique transversale : *Affronter les paradoxes : transition ou rupture ?*

Uniques en France, les Universités du Tourisme Durable (UTD) constituent le point d'orgue des temps d'échanges entre professionnels autour des enjeux de développement durable dans le secteur touristique. Elles se déroulent chaque année dans une région différente, choisie notamment pour sa politique ambitieuse et innovante en matière de développement responsable. En organisant les UTD 2022 en Occitanie, ATD apporte un coup de projecteur appuyé au CRTL et aux actions fortes qu'il a engagées depuis 2020, année de lancement de son programme opérationnel de Tourisme durable.

Cet événement incontournable, qui s'est déroulé sur deux journées complémentaires, a pour objectifs de sensibiliser les professionnels aux enjeux à venir, leur donner des clés pour agir, favoriser les échanges et assurer une réflexion prospective partagée.

Le 6 octobre (matin) : conférences, tables rondes et ateliers au CORUM de Montpellier :

- *ruptures : les jeunes face à l'urgence écologique* par Arthur Gosset et Hélène Cloître, réalisateur et coproductrice du film RUPTURES,
- *la Résistance au changement* par Thibaud Griessinger (docteur en sciences cognitives)
- *le courage d'affronter les paradoxes du tourisme*, par Jean Pinard (directeur du CRTL), Olivier Erard (directeur du Syndicat Mixte du Mont-d'or - Station de Métabief), Johanna Wagner (senior advisor ESG auprès d'Extendam) et Jean-Christophe Guérin (cofondateur d'Ahimsa Voyages).



L'après-midi était rythmé par des ateliers qui ont tenté d'apporter des solutions concrètes sur de grands enjeux tels que :

- *Comment s'organiser pour minimiser l'impact des mobilités dans le tourisme ? ;*
- *Quelles conséquences à substituer une clientèle lointaine par une clientèle nationale et européenne ? ;*
- *La ressource en eau va-t-elle limiter le tourisme ? ;*
- *Le tourisme de masse peut-il être responsable ? ;*
- *Anticiper les futures obligations environnementales et créer des opportunités ;*
- *La résilience du littoral ;*
- *Présentation du Guide des démarches de labellisation pour un tourisme durable par ATD & ADN Tourisme ;*
- *L'impact environnemental du numérique dans le tourisme.*

Vendredi 7 octobre

Journée découverte dans l'Hérault afin de faire découvrir aux participants des initiatives durables inspirantes en Occitanie avec cinq éducteurs prévus au départ de Montpellier.

Souhaitant être exemplaire en matière de développement durable, cette édition en Occitanie s'est traduite par de forts engagements concernant :

- La mobilité douce en choisissant l'hypercentre de Montpellier, accessible en train et tram pour la journée au Corum, mais également le plus possible sur les éducteurs
- Des menus 100 % végétariens sur les deux jours
- Des lieux et prestataires choisis pour leur engagement,
- Des rencontres avec des acteurs engagés

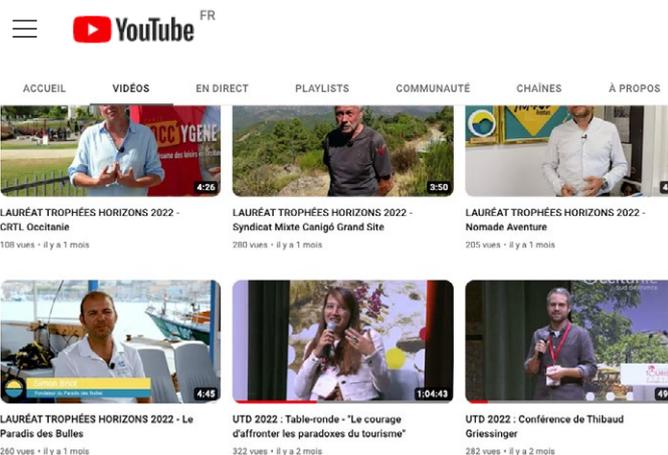


UNIVERSITÉS DU **TOURISME DURABLE**
6>7 OCTOBRE 2022
MONTPELLIER



La synthèse graphique : https://drive.google.com/file/d/16c6-kBtTonQdeHkbBT1_FBg41r3R6f/view

Consultez les replays des ateliers et conférences



Affronter les paradoxes : transition ou ruptures ?

- Conférence d'Arthur Gosset et Hélène Cloître : [Ruptures : les jeunes face à l'urgence écologique](#)
- Conférence de Thibaud Griessinger : [Aborder les enjeux de transformation écologique des modèles de tourisme par le biais de l'humain et du changement](#)
- Table ronde : [Le courage d'affronter les paradoxes du tourisme](#)
- [Ateliers de l'après-midi](#)
- [Synthèse en images](#)

Temps forts des sessions de l'après-midi sous format podcasts à écouter sur [Spotify](#), [Soundcloud](#).

Les éducteurs

1. [Montpellier](#)
2. [De Montpellier à la mer à vélo](#)
3. [Aménagements du LIDO et La Grande Motte station touristique engagée, labellisée patrimoine du XXe siècle](#)
4. [Paysages martiens et lunaires du grand site du Salagou et Cirque de Mourèze](#)
5. [Le Pic Saint-Loup, un terroir viticole, des paysages, des pépites](#)

Lieux touristiques détruits par le surtourisme. Une photographe dévoile l'envers du décor.

Un lac près de Chamonix bondé de monde, les gorges du Verdon noyées par deux cents embarcations, un champ de tournesols pris d'assaut par les touristes... Les clichés de cette jeune photographe sont de parfaits exemples qui mettent en scène le surtourisme.

Theatre of Authenticity, c'est ainsi que la photographe belge, [Natacha de Mahieu](#) a choisi d'intituler sa série de photos. Un théâtre de la réalité où l'artiste de 26 ans s'efforce de montrer le surtourisme des lieux de voyage partout en Europe.

De la France à l'Allemagne jusqu'à la Turquie, la jeune photographe s'est rendue dans les sites naturels populaires du vieux continent, dictée par la popularité du nombre de géolocalisations sur Instagram.

Pour chaque site naturel populaire répertorié en nombre sur sa propre page de géolocalisation Instagram, Natacha de Mahieu s'est rendu compte de l'uniformité des clichés présents : en général, une personne sur les lieux d'un sublime décor qui semble dénué de touristes. Un constat faux qu'a rapidement aperçu la photographe sur ces lieux.

« C'est typiquement le genre d'endroit où tu as l'impression d'être seul. Tu ne ressens pas la surfréquentation du site quand tu y es. Tu ne la ressens pas non plus quand tu regardes les réseaux sociaux. Tout le monde s'affiche seul », cite-t-elle en prenant pour exemple le lac Blanc de Chamonix, pour France Culture, à qui l'on doit l'interview.

« On est plus là pour faire la photo qui tue que vraiment pour vivre l'expérience »

Natacha de Mahieu a attrapé le virus de la photographie après un voyage en Amérique du Sud. Elle a ensuite poursuivi des études en photographie documentaire pour lesquelles elle présente les clichés de *Theatre of Authenticity*.

Sur les lieux naturels prisés par les touristes, Natacha de Mahieu a posé son appareil photo. En restant vingt minutes ou plus dans la même position et sur le même cadrage, la photographe a pris, à plusieurs intervalles, des clichés du lieu lorsque les touristes approchaient. La jeune femme a ensuite superposé tous ses clichés afin de montrer le nombre de personnes qui foulaient le lieu en un laps de temps donné. Le résultat contraste pour ainsi dire énormément avec les photos Instagram qui montrent

un décor désert et sauvage. En effet, sur les cadrages superposés de Natacha, on voit des lieux assaillis par les touristes. Ce qu'elle appelle un « tourisme de masse invisible », car éparpillé dans le temps.

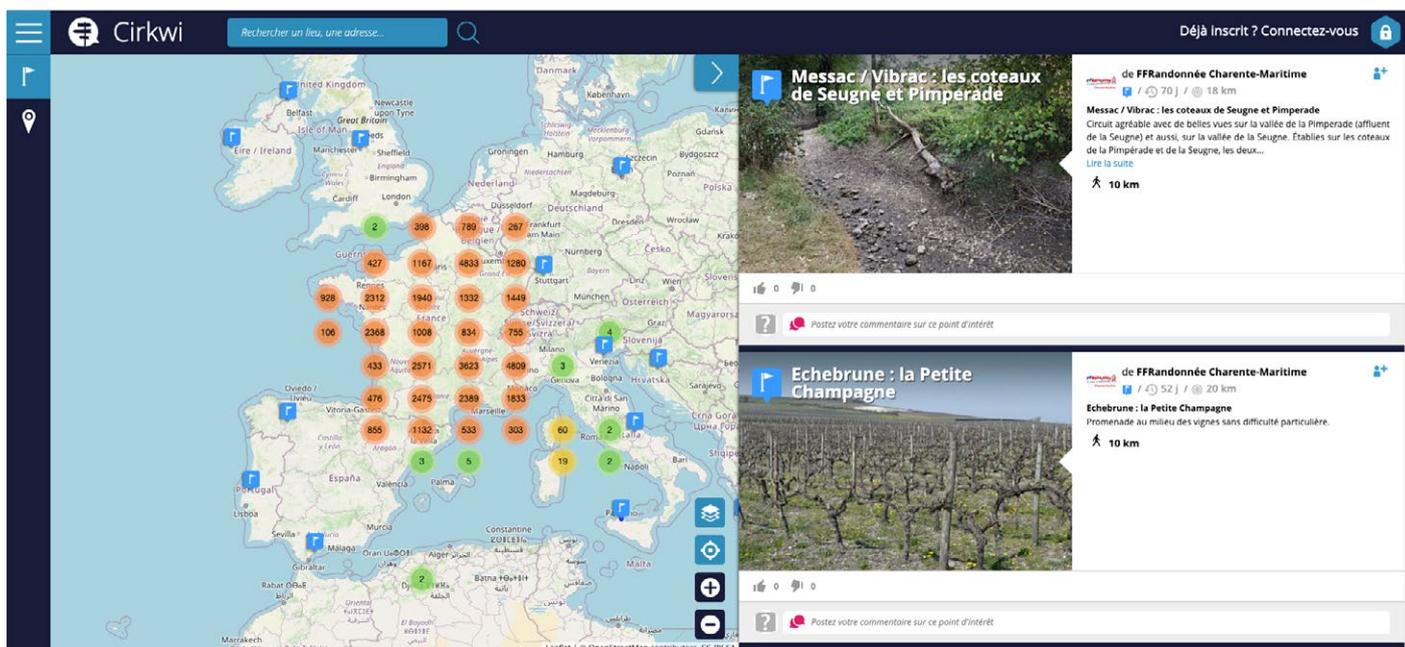
Des endroits magnifiques prisés par les touristes dont le but est de réaliser des photos à destination d'Instagram plutôt que de découvrir les lieux. « Toute notre expérience de voyage est transformée, parce que parfois, j'ai l'impression qu'on est plus là pour faire la photo qui tue que vraiment pour vivre l'expérience, pour regarder avec nos yeux plutôt qu'à l'écran ce qu'on voit », analyse toujours Natacha de Mahieu pour France Culture.

Dénoncer le diktat des « j'aime », des clichés esthétiques et la popularité Instagram qui, pour des raisons superficielles, impactent notre environnement, telle est la démarche de la jeune photographe qui utilise la géolocalisation fictive créée par WWF « *I protect nature* » pour préserver les lieux naturels du tourisme de masse.

Source : mardi 13 septembre 2022

<http://bit.do/art-photographie>





La gestion d'itinéraires avec Cirkwi

La boîte à outils pour gérer et promouvoir vos balades, randonnées et routes touristiques.

Les solutions d'itinérance de Cirkwi couvrent l'ensemble des besoins pour créer, diffuser et promouvoir les itinéraires de balades, randonnées et routes touristiques.

En dix ans, Cirkwi est devenu le spécialiste de la diffusion numérique des itinéraires et points d'intérêt touristique en France et en Belgique. Sur les douze derniers mois, nous totalisons plus de 7,7 millions de fiches consultées sur notre plateforme Cirkwi.com et nous travaillons maintenant avec un réseau de plus de 950 partenaires touristiques dont de nombreux institutionnelles comme l'Office de tourisme d'Épinal, de Rouen, celui des Sables-d'Olonne, le département du Tarn, de la Savoie ou encore la région Nouvelle-Aquitaine.

À la suite d'un entretien en visioconférence entre Cirkwi et Accueil Paysan Occitanie, une expérimentation se mettra en place à partir de 2023 pour recenser et faire connaître les structures des adhérents (volontaires) et les parcours limitrophes de la ferme dans un espace dédié Accueil Paysan. Plus d'information à partir de janvier prochain. En attendant, retrouvez quelques informations concernant cet outil (français).

La promotion automatique de vos contenus (gratuit)

Cirkwi diffuse gratuitement vos contenus sur www.cirkwi.com (+ de 7,7 millions de fiches consultées par an) et au travers d'un réseau de diffuseurs (+ de 12 millions de visites par an) :

- Ouest France (presse quotidienne régionale), France Voyage, la Fédération française de camping et de caravanning, Flower Camping...

- Actuellement, plus de 900 pages de sites internet (OT, CDT, CRT, prestataires locaux...) ont intégré nos widgets.
- L'application Cirkwi : elle est gratuite et permet à vos utilisateurs d'embarquer les circuits (pas besoin de connexion 3G), est en constante évolution et est très bien notée par les utilisateurs.

Il vous est aussi possible de synchroniser vos données vers IGN Rando et d'être visible auprès de 2 millions d'utilisateurs supplémentaires.

L'intégration de vos itinéraires sur les pages de votre site web

Au travers de nos widgets, vous pouvez intégrer très simplement tous les circuits et les points d'intérêts (les vôtres, mais aussi ceux d'autres auteurs) sur les pages de votre site web.

Outre l'affichage dynamique de vos itinéraires, les widgets intègrent toutes les fonctionnalités utiles à l'exploitation de l'itinéraire par l'utilisateur final (génération du PDF, embarquement dans une application, GPX).

Présentation résumée des outils et services en cliquant sur ce lien :

<https://pro.cirkwi.com/outils-itineraires-cirkwi/>



La prise de photos

Cela fait longtemps que je souhaitais faire un tutoriel sur ce sujet. N'ayant pas pris le temps de le faire, je suis tombé par hasard sur le site d'un Office de Tourisme du Béarn qui a réalisé un document simple pour tous ! Prendre une photo valorisante de son activité, ce n'est pas forcément aisé ! Exposition, mise en scène, profondeur de champ... Il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte : on vous les a répertoriés ici pour vous faciliter la tâche et vous servir de pense-(pas) bête !



Le Tuto activités-restaurants
Lien du fichier : <http://bit.do/Pics-1>



Le Tuto hébergeurs
Lien du fichier : <http://bit.do/Pics-2>

Un petit + :

- 1/ cadrez à l'horizontale (nous sommes tous influencés par les écrans). Mais pour un usage « réseaux sociaux », on retaille à la verticale ou au format carré pour une publication Instagram.
- 2/ pour ne pas déformer les personnages ou mobilier, placez votre appareil en hauteur. Par exemple : dans une pièce de 3 m de haut, placez votre appareil à 1 m 50 s (mi-hauteur).

Srcce : <https://www.tourisme-bearn-gaves.com/>



La RE 2020, ou réglementation environnementale 2020

Cette réglementation (RE 2020) qui succède à la Réglementation thermique 2012 est à la fois thermique et environnementale. En effet, de nouveaux paramètres sont intégrés tels que les rejets de gaz à effet de serre (GES) du bâtiment sur son cycle de vie, le confort d'été en période caniculaire, la performance de l'enveloppe et la qualité de l'air intérieur. Anticipée dès 2017 lors de l'expérimentation E+C-, elle se distingue néanmoins avec de nouveaux indicateurs, de nouvelles références pour les professionnels et une incitation à l'utilisation de matériaux biosourcés et de produits issus du réemploi.

Trois objectifs sont annoncés :

- Donner la priorité à la sobriété énergétique et à la décarbonation de l'énergie
- Réduire l'impact carbone des bâtiments
- Garantir le confort en prévision d'épisodes caniculaires plus intenses et récurrents

Une application progressive

L'application de la RE2020 sera progressive à partir du 1^{er} janvier 2022 et se fera en fonction des types de bâtiment :

➔ **1^{er} janvier 2022** : bâtiments du secteur résidentiel : logements individuels et collectifs.

Ne sont pas concernés à cette date :

- les extensions de maisons individuelles ou accolées de surface comprise entre 50 m² et 100 m²
- la construction de petites surfaces de surface de référence < 50 m²
- les extensions d'usage autre que de maison individuelle si la surface de référence est inférieure à 150 m² et à 30 % de la surface de référence des locaux existants

➔ **1^{er} juillet 2022** : bureaux et établissements d'enseignement primaire et secondaire

➔ **1^{er} janvier 2023** : toutes les typologies de bâtiments

Mentions obligatoires d'une facture : tout savoir !

La facture répond à un certain nombre d'obligations. Mais quelles sont les mentions obligatoires ? Quelles sanctions sont prévues en cas d'anomalie ? On fait le point.

Généralisation de la facturation électronique entre assujettis à la TVA à partir de 2024

Le déploiement sera progressif entre 2024 et 2026 (à compter du 1^{er} janvier 2026 pour les petites et moyennes entreprises et microentreprises), en tenant compte de la taille des entreprises, afin de permettre à chacune de s'approprier ces nouvelles obligations dans les meilleures conditions.



tertiaires seront concernées avec l'ajout des tertiaires spécifiques (commerces, restaurants, hôpitaux, bâtiments industriels...), constructions provisoires, habitations légères de loisir (HLL) et extensions et construction de petites surfaces initialement exclues au 1^{er} janvier 2022. Dans l'attente de l'application de la RE2020, ces constructions relèvent de la RT2012.

Application de la réglementation environnementale des bâtiments neufs pour les habitats légers de loisir - 16^e législature.

Source : <http://bit.do/RE-HLL>

Quelles sont les règles concernant la forme de la facture ?

Une facture est une note détaillée de services réalisés ou de marchandises vendues. Elle doit répondre à un certain nombre d'obligations concernant la forme :

- être rédigée en langue française
- être établie en deux exemplaires, dont l'original pour le client
- comporter un certain nombre d'indications détaillées ci-après.



Factures : quelles sont les mentions obligatoires ?

- La date de la facture
- La date à laquelle la facture est émise doit obligatoirement être mentionnée.
- Le numéro de la facture (numéro unique pour chaque facture, qui est basé sur une séquence chronologique et continue, et doit apparaître sans « trou », une facture ne pouvant être supprimée).

L'identité du vendeur ou du prestataire de services

Les informations suivantes doivent figurer sur la facture :

- la dénomination sociale (ou nom et prénom pour un entrepreneur individuel)
- l'adresse du siège social et l'adresse de facturation (si différente)
- le numéro de Siren ou Siret, la forme juridique et le capital social (pour les sociétés), le numéro RCS et ville du greffe d'immatriculation (pour les commerçants), le numéro au répertoire des métiers et département d'immatriculation (pour les artisans).

L'identité de l'acheteur ou du client

Les informations suivantes se doivent d'être présentes sur la facture :

- la dénomination sociale (ou nom pour un particulier)
- l'adresse du client (sauf opposition pour un particulier)
- l'adresse de livraison
- l'adresse de facturation si différente.

Le numéro du bon de commande

Le numéro du bon de commande est obligatoire s'il a été préalablement émis par l'acheteur.

Le numéro d'identification à la TVA

Doit apparaître ici le numéro d'identification à la TVA du vendeur et du client professionnel (seulement si ce dernier est redevable de la TVA).

Ces mentions ne sont pas obligatoires pour les factures dont le montant hors taxes est inférieur ou égal à 150 €.

La désignation et le décompte des produits et services rendus

La nature, marque, et référence des produits doivent être mentionnées ainsi que les matériaux fournis et la main-d'œuvre pour les prestations.

De même, la dénomination précise, la quantité, le prix unitaire hors taxes et le taux de TVA ajoutée, ainsi que les éventuelles remises et autres rabais doivent apparaître.

Le taux de TVA légalement applicable

Notamment si différents taux de TVA s'appliquent, ils doivent apparaître de manière claire par lignes.

L'éventuelle réduction de prix

Sont concernés ici les rabais, ristournes, et remises à la date de vente ou de la prestation de service, à l'exclusion des opérations d'escompte non prévues sur la facture.

La somme à payer

La somme totale à payer hors taxes (HT) et toutes taxes comprises (TTC) si vous êtes assujettis à la TVA !

Bien évidemment, les sommes hors taxe et toutes taxes comprises doivent apparaître obligatoirement sur la facture.

Les informations sur le paiement

Doivent obligatoirement figurer :

- la date à laquelle le paiement doit intervenir ou le délai de paiement
- les conditions d'escompte en cas de paiement anticipé
- les taux de pénalités en cas de non-paiement ou de retard de paiement (40 €).

Factures : quelles sont les mentions particulières ?

D'autres mentions doivent être inscrites sur la facture selon les cas particuliers suivants :

Le vendeur ou prestataire est membre d'un centre de gestion ou d'une association agréée

Ajouter la mention : « Membre d'une association agréée, le règlement par chèque et par carte bancaire est accepté ».

Le vendeur a un régime de franchise de TVA

Ajouter la mention « TVA non applicable, art. 293 B du Code général des impôts ».

Le sous-traitant ne déclare plus la TVA, c'est l'entreprise principale qui la déclare (autoliquidation de la TVA)

Mention « autoliquidation de la TVA ». Indiquer qu'il s'agit d'un « montant hors taxes ».

L'assurance : les artisans ou les micro-entrepreneurs exerçant une activité artisanale pour laquelle une assurance professionnelle est obligatoire. Mention de l'assurance souscrite au titre de l'activité.

Quelles pénalités pour les infractions aux règles de facturation ?

Les entreprises ne respectant pas les règles de facturation s'exposent aux amendes suivantes :

- une amende fiscale de 15 € par mention manquante ou inexacte. Toutefois, le montant de l'amende ne peut excéder quart du montant de la facture.
- Une amende administrative de 75 000 € à 375 000 €.

Factures : quels sont les délais de conservation ?

Les factures doivent être conservées pendant dix ans, en leur qualité de pièces comptables.

Elles peuvent être conservées sous format papier ou électronique.

Par Bercy Infos, le 19/07/2022

sacem

Gîte, chambre d'hôtes : la redevance Sacem... élargie aux boîtes à livres ?

Mi-juillet, une bombe explosait dans le petit univers du tourisme saisonnier : la Sacem se tirait les bretelles, et annonçait fièrement une « mise en conformité juridique » aux loueurs de maisons de vacances et autres gîtes. En cause, la présence de matériel de diffusion – TV, radio ou même lecteur CD. Si, si, lecteur CD. Lesquels ouvrent droit à une perception de redevance.

L'affaire était grassouillette : en sa qualité d'organisme collecteur, la Sacem faisait valoir qu'il était l'or, Monsignor, de ponctionner les resquilleurs. Un forfait « spécial hébergement touristique » avait vu le jour, de sorte que les logements s'acquittent de la somme forfaitaire – près de 200 €. Cette dernière s'appliquait à quiconque diffuse « de la musique ou de la télévision dans votre établissement d'hébergement touristique ».

La lecture, ou communication au public

La demande était sans appel, et le service juridique de la Sacem roulait d'ailleurs des mécaniques, invoquant d'improbables visites surprises dans les habitats, pour vérifier que tout était en ordre. La chose était amusante : les œuvres audiovisuelles et musicales étaient concernées, mais par un vide juridique épatant, les livres proposés dans les bibliothèques n'étaient pas concernés.

Pourtant, une sérieuse analyse de la situation avait conduit Mme Magaly l'hotel à une conclusion sans ambages : « Il est donc possible d'étendre la jurisprudence aux livres mis à disposition dans le cadre de leur activité par les prestataires de services aux clients d'un hôtel ou aux locataires saisonniers », nous indiquait l'avocate en droit de la propriété intellectuelle.

Problème : « Si ce service volontaire qu'un bailleur fournit devait être assujéti à une perception, à ce jour, aucun système de gestion collective n'existe pour la gérer », pointait Stéphanie Le Cam, maîtresse de conférences à l'université Rennes 2, et directrice de la Ligue des auteurs professionnels. Autrement dit, quand bien même le droit validerait cette perception, personne ne s'en occupe.

ENQUÊTE : Hôtel, gîte : une redevance sur les livres proposés aux clients

Sollicités par ActuaLitté, ni la Sacem ni le Syndicat national de l'édition n'avaient répondu – au cœur de l'été, personne ne vous entend crier, c'est connu. C'est pourtant bien dans la chaleur estivale que plusieurs parlementaires ont interrogé tant le ministère de la Culture que celui de l'Économie – et plus spécifiquement la ministre déléguée aux petites et moyennes entreprises, commerce, artisanat et tourisme.



Les parlementaires en renfort

Philippe Latombe (Démocrate [MoDem et Indépendants] – Vendée), Emmanuel Maquet (Les Républicains – Somme) et Olivier Falorni (Non inscrit – Charente-Maritime) ont donc pris leur plus belle plume pour obtenir quelques explications. Mieux, ils s'appuient sur les conclusions et jurisprudences qu'évoquait ActuaLitté – tout en comprenant l'inverse de ce que la Cour de justice de l'Union européenne tranchait. Soit.

Tous trois s'émeuvent de ce que ces gîtes et chambres découlent « souvent à la volonté de personnes désireuses d'entretenir et de conserver le patrimoine rural, ainsi que de maintenir une certaine animation dans les communes ». Et qu'à ce titre, une redevance « purement fiscale ne prend pas en compte la réalité de leur activité », note Emmanuel Maquet.

Pénalisant ces pauvres bailleurs, la perception les menace plus encore, par des biais illégaux, insiste Philippe Latombe – à raison. « N'ayant aucune prérogative de puissance publique, les agents de la Sacem n'ont pourtant aucunement le droit de pénétrer de leur propre initiative dans des lieux privés non ouverts au public et de tels comportements pourraient donc relever de la violation de domicile par manœuvres, délit réprimé par l'article 226-4 du Code pénal », rappelle-t-il, à toutes fins utiles.

Enfin, note Olivier Falorni, « cette demande de la Sacem d'une contribution forfaitaire paraît d'autant plus inique que le procédé est tout à fait nouveau et inédit pour les exploitants récemment sollicités ».

Une loi, deux mesures ?

Quelque peu gênée aux entournures, la rue de Valois tente de recontextualiser la fameuse « rémunération équitable » due aux auteurs et compositeurs. Et que, précédemment, la Cour de cassation a contraint le monde hôtelier de s'en acquitter – corollaire, les gîtes et autres résidences entraînent dans la même catégorie. Quant au forfait instauré par la Sacem, il « a été établi par référence au minimum applicable aux établissements hôteliers. Il convient en effet de s'assurer que le traitement spécifique accordé aux établissements d'hébergement touristique n'induit pas de distorsion de concurrence au détriment des exploitants d'établissements hôteliers ».

Pas un mot, en revanche, sur l'intrusion des agents de

la Sacem dans des domiciles privés dont la société se vantait de pouvoir inspecter la conformité. Un espace ouvert au public, comme un hôtel, oui, une location saisonnière, non.

Même son de cloche auprès du ministre délégué responsable des petites et moyennes entreprises, commerce, artisanat et tourisme. Non seulement l'action de la Sacem est légitime, mais surtout, l'organisme « poursuit actuellement des discussions avec les principales fédérations et associations représentant les acteurs de l'hébergement touristique en vue d'adapter les conditions de son intervention à la réalité des exploitations les plus modestes ».

On s'amusera d'ailleurs en constatant que la réponse adressée aux députés est en tous points identique. Mais quid des livres, dans tout cela ? « On constate donc qu'au sein du domaine de la création, on a le même droit d'auteur, mais pas appliqué de la même manière suivant les arts », soulignait fin juillet Stéphanie Le Cam. La question reste entière.

Boîtes à livres... même combat ?

D'autant que, dans l'absolu, la gestion de boîtes à livres par des associations – et a fortiori, des collectivités – entraînerait également des possibilités de perception. De fait, ce que le droit qualifie « d'intervention additionnelle », qui désigne la mise à disposition volontaire d'œuvres, découlant d'un choix opéré par le prestataire, s'inscrit directement dans la problématique des gîtes et autres.

Mettre à la disposition du public des ouvrages, dans des bibliothèques de rue, ouvrirait la porte à une taxation par... ah, oui, problème : on ne sait pas qui se chargerait de ce point.

Jérôme Peugnez, vice-président de l'association Zonelivre.fr, s'en inquiétait. Parmi les activités de sa structure, un site, Boîte à livres, qui recense grâce à une carte interactive, les bibliothèques de rue partout en France. Si l'activité



était soumise à perception cela devient payant « de nombreuses associations se désisteront de la gestion des boîtes. Nous ne gagnons pas d'argent en les gérant. À l'heure où l'on parle d'inflation, dans tous les domaines, c'est regrettable de voir ce genre d'accès à la culture gratuit (car personne ne gagne d'argent, bien au contraire) mis en péril », expliquait-il à ActuaLitté.

« Dans des communes rurales, comme la notre dans le Calvados, c'est un vrai lieu de partage et notamment pour les personnes âgées qui n'ont pas de moyen de transport. »

Source : 15/09/2022 - Les Univers du Livre «Actualité» : <https://actualitte.com>

Lien direct de l'article : <http://bit.do/Actu-Sacem>





Terrine de betterave à la sarriette

Une entrée idéale pour les repas de fête.

Ingrédients pour 8 personnes :

- une vingtaine de cerneaux de noix
- 5 cuillères à soupe d'huile de noix
- 3 branches de sarriette
- sel, poivre
- 500 g de betteraves cuites
- 2 bûches de fromage de chèvre frais fermier
- 200 ml de crème de soja
- 4 cuillères à soupe d'hydrolat sarriette
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuillères à soupe de graines germées de haricot mungo

Préparer l'huile à la sarriette : retirer les tiges dures de la sarriette, puis mixer les feuilles avec 3 cuillères à soupe d'huile de noix, 10 cerneaux de noix, du sel et du poivre.

Préparer la terrine : filmer un moule à cake avec du film alimentaire.

Couper les betteraves et le chèvre en tranches. Disposer au fond du moule une couche de betteraves, une cuillère à soupe d'huile à la sarriette, une couche de chèvre, une cuillère à soupe d'huile à la sarriette, et ainsi de suite en finissant par une couche de betteraves. Filmer, poser un poids sur la terrine et mettre au réfrigérateur minimum 3 heures.

Préparer la sauce : mixer ensemble l'huile de noix et les noix restantes, la crème de soja, l'hydrolat, le vinaigre balsamique, et un peu de sel et de poivre. Réserver au frais.

Au moment de servir, couper la terrine en 8 tranches épaisses. Dans chaque assiette, placer une tranche de terrine, disposer 1 à 2 cuillères à soupe de sauce autour et 1/2 cuillère à soupe de graines germées dessus.

Servir bien frais.

*Merci à Naturellement Simples
Charles et Séverine Pioffet
Producteurs de Plantes Aromatiques & Médicinales
labellisées SIMPLES et Nature & Progrès
www.naturellementsimples.com*

Recette issue de leur livre :

«MA TABLE PAYSANNE
- CUISINE AUX PLANTES
AROMATIQUES - TOME 1» :
http://www.naturellementsimples.com/ebook-ma-table-paysanne-cuisine-aux-plantes-aromatiques-tome-xml-378_384-1221.html



Les annonces

Annonce : agriculteur-paysan depuis 30 ans, recherche partenaire/associé(e)

Didier Vidal, producteur de légumes, fruits, oliveraie, PAM de saison, sur cinq hectares labellisés BIO-AB.

À la suite de soucis de santé depuis deux ans, je ne peux plus assurer pleinement seul toutes les charges de travail sur mon exploitation diversifiée. Propriétaire et concepteur depuis trente ans de la ferme Lo Trescalan, je recherche aujourd'hui, une ou un partenaire/associée de travail pour gérer ensemble la partie de production agricole Bio – HVE de la ferme.

Commercialisation

Vente à la ferme « L'échoppe », marchés, boutiques bio...

Gestion

Comptabilité des récoltes et des dépenses/recettes (partie agricole)

Profil de compétences

Personne sérieuse et passionnée avec des compétences ou diplômes ou formations en adéquation avec les méthodes de productions inspirées des principes agroécologiques utilisés sur la ferme : plantes aromatiques et médicinales, horticulture, maraîchage biologique, permaculture, agroforesterie associée, cultures associées, etc.

Informations, contact :

Vidal Didier : 06 89 40 40 16 - trescalan@gmail.com

Site web: <http://lotrescalan.e-monsite.com>

Ferme Lo Trescalan – 34 725 Saint-André de Sangonis
Adhérent Accueil Paysan Hérault

Rendez-vous "La Joie Errante - Vacarmes" sur les routes d'Occitanie

Après avoir tourné en CDN (Centres Dramatiques Nationaux), Scènes Nationales, fermes et foyers ruraux, (une quarantaine de représentations depuis sa création), la pièce de théâtre « Vacarmes, ou Comment l'Homme marche sur la Terre » part sur les routes d'Occitanie pour **une tournée itinérante du 21 juillet au 15 août 2023**, à bord du camion-scène de la Compagnie La Joie Errante, basée en Lozère.

Lauréate en 2021 d'un appel à projet lancé par la région Occitanie, la Compagnie La Joie Errante a pu acquérir un camion-scène-résidence, permettant de porter les comédiens au plus près des territoires et de leurs habitants, favorisant l'inclusion des publics et la décentralisation culturelle, valeurs défendues par Thomas Pouget.

La pièce créée en 2019, écrite par François Pérache (qui a également écrit des fictions radiophoniques pour France Inter et France Info), et mise en scène par Thomas Pouget (directeur artistique de La Cie Joie Errante), raconte l'instinct de vie et de survie de Pierre Gayart, agriculteur, qui, après des phases de découragement, mettra tout en œuvre pour sauver sa famille et son exploitation familiale. Fondée sur un important travail documentaire et des dizaines d'entretiens (agriculteurs de tous secteurs, artisans, vétérinaires, etc.), la pièce aborde le sujet de la vie rurale sous un angle résolument fictionnel dont Pierre Gayart est une incarnation possible.

En suivant l'histoire d'un homme et de sa famille, la pièce se veut un hymne au monde rural et ambitieuse

de retracer une Histoire de l'agriculture française et des bouleversements du monde rural. Cette Histoire dépasse largement le monde agricole et embrasse de très nombreuses interrogations universelles qui traversent toute la société contemporaine. La pièce aborde ainsi des thèmes aussi variés que la transmission, le patriarcat, la place des femmes, le poids des tabous, la frontière vie privée-vie professionnelle, les modèles de production et de consommation ou la place de l'Homme dans la nature...

Le texte est lauréat de l'Aide à la création des textes dramatiques d'ARTCENA – Centre National des arts du cirque, de la rue et du théâtre et finaliste du Prix du Café Beaubourg 2020.

Il est temps maintenant pour les comédiens Thomas Pouget, Sylvain Lecomte et Valentin Clerc et leur équipe technique de se lancer dans l'aventure de la 'Scène Errante'.

Le projet est soutenu et financé par la DRAC, la Région Occitanie, le département de la Lozère, la communauté de communes des Terres d'Apcher-Margeride-Aubrac.

Pour toute demande de renseignements, ou si vous êtes intéressés pour programmer «Vacarmes(s)» lors de cette tournée itinérante en Occitanie, veuillez contacter :



Contact : lasceneerrante@lajoieerrante.com - 06 71 75 57 44

Teaser : <https://youtu.be/QV8m9beJn0U>

Dossier de présentation **Vacarmes, ou Comment l'Homme marche sur la Terre** : <http://bit.do/lajoieerrante>

Lien Cie : <http://lajoieerrante.com>

Changement de fréquence pour les prochains numéros.
Nous passerons de la diffusion trimestrielle à semestrielle.
Les journaux seront comme celui-ci, moins nombreux mais plus complets !

Remerciements pour le soutien de nos partenaires sur l'ensemble de nos actions



Et retrouvez nous sur : @AccueilPaysanOccitanie

