



Fédération Accueil Paysan Occitanie Pyrénées-Méditerranée
12, rue des genêts - 11 300 LIMOUX
Tél. : 04 68 31 01 14
E.Mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com
www.accueil-paysan-occitanie-pyrenees-mediterranee.com

Sommaire

L'édito.....	1
Fréquentation touristique.....	2
La tombola.....	2
Le marché paysan de 30 ans.....	2
Fête des 30 ans en Aveyron.....	3
AP 48 a la foire de Colmar.....	3
Classement de meublés.....	3
Cotisation.....	3
Les 30 ans de la Conf'.....	4
Une BD sur les semences paysannes.....	4
L'altertour 2017.....	4
En aparté.....	5
Fête des 30 ans dans le Tarn.....	5
Recherche de ferme.....	5
InPact Occitanie.....	6
Une nouvelle ferme Terre de Liens.....	6
Les J'MDS dans le Gard.....	6
Nature & Progrès, la suite.....	6
Cuisine.....	7
La Région.....	7

L'ÉDITO

Le cœur d'Accueil Paysan, c'est sa charte. Je vous propose un rapide regard de son point n° 6 :

Accueil Paysan se veut ouvert et accessible à tous. Autant vous le dire, cette phrase nous fait passer des heures et des heures de réflexion et de discussion.

Il me semble intéressant de penser ce point n° 6 dans le sens de l'accueillant et de permettre à tous les accueillants d'Accueil Paysan de pouvoir accéder au tarif de l'adhésion.

En effet, depuis quelques années, j'ai constaté que des adhérents n'arrivent plus à suivre financièrement les montants fixés par d'autres adhérents au cours des votes de l'assemblée générale ! Du coup, Accueil Paysan perd des adhérents !

Être accessible à tous les accueillis est d'ailleurs aussi un leurre puisqu'il n'y a que la gratuité de l'accueil qui le permettrait et personne ne le propose dans le guide, sauf ceux qui accueillent des WWOOFERS dans leur Accueil Paysan. En effet, dans ce cas l'échange de service sans base financière permet une accessibilité à pratiquement tous les accueillis. Sauf qu'Accueil Paysan n'a pas vocation directe à développer le WWOOFING ! Bref, avant d'être accessible à tous les accueillis, réfléchissons à la façon d'être largement accessible à ceux qui sont déjà dans Accueil Paysan.

Il est regrettable que certains accueillants nous quittent faute de pouvoir payer leur adhésion ! Du coup, notre association de 30 ans ne croît plus en France par le nombre d'adhésions, nous sommes autour de 900. Ce qui fait une moyenne de 30 adhérents par an en valeur absolue. C'est bien, on a de la qualité ! Mais c'est peu...

*(Extrait du rapport moral de Bertrand Lépine, coprésident d'AP 11-66)
Bertrand Lépine – Co-Président d'Accueil Paysan Aude et P.O.
Domaine la Belle Auriole, à Opouls Périllos.*





Une tombola Accueil Paysan

Pour aider au financement de projets culturels locaux dans le réseau Accueil Paysan, la FNAP organise une tombola.

30000 tickets d'une valeur de 2€ ont été édités. Chaque adhérent sera sollicité pour vendre ces billets d'ici à la fin de l'année. Ils recevront ces tickets chez eux avec l'appel à cotisation national et les vendront sur leur lieu de vente et d'accueil. Le tirage au sort aura lieu le 18 janvier 2018. Les gagnants recevront des bons Kdos Accueil Paysan d'une valeur totale de 5000€ utilisables sur tout le territoire national. Alors pour plus de visibilité d'Accueil Paysan localement, mobilisez-vous pour cette tombola.



Un marché pour les 30 ans d'Accueil Paysan

La Fédération Nationale Accueil Paysan fête ses 30 ans du 21 au 23 novembre 2017. Le 21 novembre de 18h à 23h sera organisé dans la salle de l'Embarcadère à Lyon quartier Confluence, un marché paysan avec une tablée partagée. Ce moment festif fera suite au séminaire du référentiel métier qui se déroulera de 14h à 18h. Le montage du marché se fera de 12h à 14h. Le démontage se fera quant-à lui de 23h à 1h. Pour attirer « le grand public » sur les lieux à partir de 16h auront lieu des animations, mais cela n'empêchera en rien ceux qui le souhaitent de participer au séminaire. Il s'agit de dédier un stand à chaque région. Nous ne souhaitons pas faire un simple marché de producteurs mais favoriser l'échange, le dialogue entre les adhérents et le grand public qui nous l'espérons viendra en nombre. Pour ce faire, il est prévu que chaque région prépare une/des spécialité(s) à consommer sur place sur la grande tablée partagée ou à emporter. Pour finir, cette journée du 21 novembre sera aussi l'occasion d'animations, tours de calèche, jeux, chants... N'hésitez pas à nous faire part de vos idées.

*Fabienne BOUGUILLON
Pour les coprésidents FNAP*

LA FRÉQUENTATION DU TOURISME A-T-ELLE CHANGÉ ?

Alors que la canicule étouffe dans les vallées et les villes, le beau temps peut ravir les vacanciers sur le mont Lozère. Il y a toujours une petite bise pour rafraîchir et l'eau claire des rivières est des plus accueillantes.

Mais que se passe-t-il ? Les vacanciers ne sont pas plus nombreux pour autant.



Il semble qu'il y a une baisse de fréquentation sur le chemin de Robert-Louis Stevenson : les week-ends printaniers de trois jours n'ont pas amené plus de monde, les gîtes à louer ne sont pas remplis, etc. Les élections ? La chaleur ? La

crise ? Il est toujours difficile d'en comprendre les causes et de faire des analyses.

Voici quelques réflexions qui ne sont que le résultat d'observations depuis quelques années.

Il me semble que la fréquentation des Allemands et des Hollandais est beaucoup moins importante que lorsque j'ai commencé mon activité en 1992.

Chez les Français, le pays tout entier s'organise pour accueillir des vacanciers et pour bénéficier des retombées économiques du tourisme. Il y a une vingtaine d'années, il y avait encore des régions proches (comme le bassin minier alsésien) où il y avait du travail. Pendant les vacances et les week-ends, les ouvriers montaient à la montagne pour prendre le frais, pour aller dans un restaurant réputé, pour faire une randonnée, etc., et ils repartaient avec de la bonne charcuterie ou autres produits achetés.

Aujourd'hui, ces mêmes régions connaissent la crise de l'emploi. Animations, sentiers balisés, restaurants, gîtes et structures touristiques, tout est alors organisé pour retenir la population sur place. Un simple exemple : il n'est pas loin le temps où pour voir un spectacle de rue il fallait aller au festival d'Aurillac. Maintenant, même les petits villages proposent ces animations. Pour les commerçants, cela n'a pas d'importance que le client soit de la ville ou du village, d'une autre région



ou d'un autre pays. Et comme me disent mes amis, pourtant à la retraite, « nous n'avons plus le temps de venir te voir, il se passe toujours quelque chose par chez nous ». Conclusion : attention donc à ne pas tout miser sur le tourisme !

Pantel Lucile

Aire naturelle de Camping La Barette, Le Pont de Montvert – Lozère.





RETOUR SUR LA FÊTE DES 30 ANS D'ACCUEIL PAYSAN EN AVEYRON.

Et il y avait beaucoup plus de monde pour se mettre à table, à l'occasion des 10 ans du Panier paysan et les 30 ans d'AP. Un verre de jus de pomme et un morceau de gâteau, avant de démarrer, sans oublier la plaquette AP Occitanie offerte à tous les randonneurs. Petite affluence, mais très bonne ambiance pour la rando paysanne de Nuces dans l'Aveyron. Une tombola a permis à quelques heureux de gagner des produits paysans ou des guides 2017 2018. Une autre randonnée paysanne devrait se dérouler à l'automne, sur le Lévézou (12) entre deux fermes du réseau.

Jean-Marie Delcamp, président d'accueil Paysan Aveyron.



Cliquez sur la photos pour agrandir

ACCUEIL PAYSAN LOZÈRE À LA FOIRE ÉCOBIO D'ALSACE

Pour la deuxième année consécutive, l'association Accueil Paysan Lozère a tenu le stand Accueil Paysan durant les quatre jours de la foire bio de Colmar. Avec ses 60000 visiteurs, la foire Écobio d'Alsace, anciennement foire bio de Rouffach, rencontre toujours un vif succès.

L'accueil est chaleureux et l'organisation bien rodée. La visite se déroule autour des quatre immenses halls d'exposition, des stands



Classement de Meublés de tourisme. C'est reparti !

Suite à notre audit début juillet, nous vous informons qu'Accueil Paysan Aude & PO (Occitanie en suppléant) est de nouveau agréé pour cinq ans afin de classer les gîtes en demande du classement de meublés de tourisme d'Atout France.

Petit rappel sur l'intérêt de ce classement:

- Une meilleure visibilité sur les différents supports de communication des Office de Tourisme,
- Une fiscalité plus avantageuse (pour les loueurs non professionnels, abattement de 71%).

Le classement est attribué pour une durée de 5 ans.

Nous rappelons que le classement est une démarche volontaire, donc non obligatoire !

N'hésitez pas à nous contacter si vous êtes intéressés :

04 68 31 01 14

aude.po@accueil-paysan.com

occitanie.pm@accueil-paysan.com

ADHÉSION



Cotisation 2018 - Rappel

La date limite de l'appel à cotisation est fixée au **15 septembre 2017**.

Pensez-y !!!





La Confédération paysanne a 30 ans et vous invite à venir les fêter avec elle.

Les OGM, la malbouffe, la biodiversité ? Des paysans nombreux et des campagnes vivantes, ça vous dit quelque chose ? La Confédération paysanne, c'est 30 ans d'histoire syndicale, 30 ans de propositions politiques, pour la défense des paysannes et des paysans, pour un projet de société où l'agriculture est un bien commun dont le devenir nous concerne tous !

Plus d'info : <https://goo.gl/o5Dhua>



Nouvelle BD sur les semences paysannes. Appel aux dons !

Rendre accessibles et compréhensibles les débats autour de la nouvelle génération d'OGMs qui pourraient bientôt être dans nos assiettes ! Nous voulons sortir cette BD pour la semaine des semences paysannes, fin septembre. Nous avons donc 60 jours pour collecter la somme de 4000 € !

Soutien à l'action : <https://goo.gl/U9sJF3>



Au 20 juillet, 89% de la somme récoltée, ils y sont presque !

extérieurs, des espaces de jeux et de détente pour les enfants avec conférences, débats, projections, ateliers manuels pour petits et grands, etc. Quatre jours ne suffisent pas à tout apprécier. Les rencontres sont fructueuses, les échanges nourriciers.

Les personnes qui viennent sur le stand ont plaisir à échanger soit pour connaître Accueil Paysan, soit pour témoigner de leurs vacances au sein du réseau ou pour certains, nous rejoindre : ce fût le souhait pour trois nouveaux adhérents cette année : un couple de Dordogne dont les parents sont déjà adhérents, un deuxième, des jeunes Alsaciens de Sélestat et enfin, le dernier qui est installé dans un écohameau en Saône-et-Loire.

Alors oui, il faut le dire, le réaffirmer : notre présence est nécessaire sur ce salon et il nous faut le soutien de tout le réseau. À chaque assemblée générale nationale, nous insistons sur le militantisme, l'implication nécessaire des membres pour que notre association soit vivante.

Passons des mots aux actes.



Aidez-nous l'an prochain à participer à ce moment car nous avons besoin de relais ; vous pouvez apporter des produits à vendre si vous êtes labellisé AB et/ou sous mention Nature & Progrès. Plus notre stand sera attractif, mieux cela sera.

Vous pouvez aussi nous soutenir cette année en faisant un don, même modeste, à AP Lozère pour couvrir les frais ; il sera bienvenu. L'an prochain, nous laisserons la place à d'autres personnes pour représenter le réseau Accueil Paysan à l'échelle nationale. Peut-être d'ailleurs qu'une organisation du National serait judicieuse... Quoi qu'il en soit, cette foire est prometteuse et riche de contacts. Merci à ceux qui nous ont aidés et soutenus : le groupe AP Gard, le groupe AP Aude Pyrénées Orientales, la FNAP, et merci à Anne Wanner pour sa présence.

Hélène Hible, les jardins de Veyrassi, Saint-Hilaire-de-Lavit, Lozère



Pour la 10e année consécutive, l'Alter Tour (Tour de France des Alternatives) s'est élancé sur les routes à la rencontre des actrices et des acteurs de la Transition. Le départ officiel a été donné lundi 10 juillet de la Maison de l'Économie solidaire à Ramonville-Saint-Agne.

Les 320 Alter Cyclistes parcourront 1200 kilomètres en six semaines à la découverte de 104 Alternatives en Occitanie, Catalogne et Rhône-Alpes. Ils termineront leur parcours le 20 août 2017 à Valence. Chaque jour, ils seront accueillis dans des écolieux, des fermes agroécologiques, des microbrasseries, des chantiers en écoconstruction, des ateliers vélos participatifs et solidaires, des ZAD... des lieux, des collectifs où l'on vit la transition écologique.

Sur les chemins de la Transition

Sur les étapes, des visites, des chantiers collectifs et des soirées festives seront organisés afin d'apprendre à connaître les accueillants et leurs activités. Ils auront à cœur de partager leurs expériences, leurs chemins de transition, mais aussi le déclic qui leur a permis de changer de vie.

Les Échappées Belles

Pour les plus aventuriers, rendez-vous sur les Échappées Belles : deux parcours parallèles à l'AlterTour, en petit groupe et sans assistance moteur. Chacun porte sa tente et ses bagages, une partie de la nourriture commune et le matériel nécessaire à la réparation des vélos. Le reste ne change pas : à chaque étape la découverte d'alternatives !

– Une Échappée Belle espagnole en juillet : de Gérone (en Espagne) à Armissan (dans l'Aude)

– Une Échappée Belle Musicale en août de Thoiras (dans le Gard) à Eurre (dans la Drôme)

L'AlterTour est passé cette année dans notre région et, entre autres, chez deux de nos adhérents : Ctherine & Bertrand ([La Belle Auriole](#)) et Odile & Mathias ([L'Olivette de Langel](#)).

Pour en savoir plus : www.altercampagne.net



*Mathieu Fromont
Coordinateur de l'AlterTour*

RECHERCHE DE FERME

Nous sommes deux associées à la recherche d'une ferme où nous installer à proximité des estives pyrénéennes (maximum une heure). Notre projet professionnel et paysan : élevage de brebis allaitantes sur 30 ha avec mise à l'estive et mise en culture de 30 ha pour transformation en farines et graines comestibles. La totalité de la production sera bio, en vente directe et locale.

Nous recherchons donc une ferme d'au moins 60 ha groupés dont 30 ha labourables. Nous souhaiterions dans l'idéal exploiter les terres et utiliser les bâtiments au moyen d'un contrat de fermage longue durée, mais nous sommes prêtes à envisager d'autres possibilités (portage, Terre de Liens, etc.).

Nous n'avons pas d'attente spécifique quant aux matériels à reprendre, aux habitations disponibles, proximité des services et au mode d'installation. Notre démarche d'installation est entamée; notre projet est avancé autant sur le plan technique que sur le plan comptable. Nous plaçons nos exigences sur la surface, le groupement des terres et la proximité des estives.

Contact :

Elsa Cobérac 06 84 97 79 18; Typhaine Mensancale 06 88 83 46 10



En aparté...

On parle de nous! Merci à Daniel Coutarel et Blandine Bouisset, agriculteurs biologiques à Montredon-Labessonnié dans le Tarn.

Lien de la vidéo : <https://goo.gl/kJESVt>

Pour mieux les connaître : www.coutarel.com

Restons dans le Tarn

Accueil Paysan 81

...Organise un évènement pour les 30 ans d'Accueil Paysan :

Samedi 2 septembre
au Domaine Puy
St Jammes à Castres

à partir de 16h :

- Présentation de l'association
- Marché Paysan

17h30-Théâtre en extérieur : «Graines de passions»

19h -Apéritif en chansons avec l'orgue de barbarie de Sylviane Blanquart accompagnée par la chorale «Modus Vivendi».

19h30 - Repas paysan :
15€/pers. **Nombre de repas limité**
Inscriptions conseillées au :
05.63.74.77.86 / 06.14.19.08.45

à partir de 21h - Concert festif avec les «Ratons Lover»



Plus d'info :
<https://goo.gl/5kEaFK>



Les Journées méditerranéennes des saveurs

Lors de la dernière AG de l'AP-Gard, Éric Brunet, nouvel adhérent, nous a proposé de participer à une manifestation gratuite appréciée des Nîmois et organisée par la Chambre d'Agriculture du Gard : les Journées Méditerranéennes des Saveurs. Celles-ci se déroulent tous les ans devant la Gare de Nîmes, avenue Feuchères.

Nous avons ainsi pu faire connaître Accueil Paysan à un public très large durant ces deux journées des 20 et 21 mai 2017.

Ce week-end nous a donné l'occasion de présenter le réseau et ses différentes offres, tout en distribuant les nouveaux dépliants d'AP Occitanie ! Les adhérents producteurs ont également pu y vendre leurs produits, en particulier les fromages de chèvres (le samedi) et de brebis (le dimanche) qui ont eu un grand succès auprès des visiteurs !

Accueil Paysan Gard

InPact Occitanie

En 2017, InPACT LR-MP devient InPact Occitanie.



Téléchargez le dépliant : <https://goo.gl/UT7dYm>

Retrouvez le site internet d'InPact Occitanie et les formations à venir pour l'ensemble du réseau :

www.inpact-occitanie.org

Vous souhaitez vous impliquer dans InPact ? Contactez nous.



TERRE DE LIENS : EN ROUTE VERS

LA 13^E FERME

Un peu plus au sud, du côté des Pyrénées Orientales, Terre de Liens Languedoc-Roussillon lance la collecte pour une treizième ferme en région !

À la suite du départ à la retraite de deux éleveurs, nous accompagnons depuis maintenant plus d'un an la reprise (et le passage en bio et circuits courts) de

la ferme de Villelongue dels Monts par Didier Berdaguer. La ferme est localisée sur un territoire de forte pression urbaine à quelques kilomètres des stations du bord de mer. Elle est symbolique d'un certain modèle d'élevage pastoral qui nous tient à cœur de préserver : les brebis pâturent sept mois dehors (entretien des espaces de la commune, des vergers, des vignes etc.) puis montent quatre semaines dans les Albères avant de transhumer quatre mois en haute montagne du côté de la Cerdagne. C'est aujourd'hui le dernier troupeau de brebis qui monte pâturer dans les Albères.

Par ce système, ce sont tous les rôles visibles ou invisibles joués par le troupeau que nous voulons mettre en avant. La dynamique locale est très bonne avec notamment une forte implication de la mairie autour du projet, mais nous avons besoin de relais et d'épargnants au-delà du département ! Nous menons une campagne de collecte d'épargne régionale avant tout. Si vous souhaitez participer d'une façon ou d'une autre, n'hésitez pas à me contacter (des flyers sont disponibles pour en parler autour de vous.). Merci pour votre soutien, les petites gouttes font les grands ruisseaux qui font les montagnes vivantes.

Plus d'info : <https://goo.gl/7Gc7Lv>

PARTENAIRES D'INPACT OCCITANIE,

SUITE DES PRÉSENTATIONS : NATURE & PROGRÈS



Nature & Progrès est une association rassemblant consom'acteurs et producteurs ou transformateurs en agroécologie. Son but : promouvoir et développer l'agriculture biologique éthique et solidaire.

Rassemblés autour d'une éthique et de valeurs s'appliquant bien au-delà de la simple production agricole, les adhérents N&P participent, à tous les maillons du processus, à la définition des produits et denrées qu'ils souhaitent produire ou consommer. Qu'il s'agisse de la définition des cahiers des charges ou de la charte éthique liés à la mention N&P, des audits réalisés sur les fermes, des commissions d'attribution de la mention, tout est mis en place, géré et validé par les adhérents producteurs et consommateurs.

Contacts :

Fédération nationale : www.natureetprogres.org

Nature & Progrès France : np@natureetprogres.org

Nature & Progrès Ariège : npariege@gmail.com

Nature & Progrès Aude : np11@laposte.net

Nature & Progrès Aveyron : les.vents.sauvages@orange.fr

Nature & Progrès Gard : natureetprogresgard@gmail.com

Nature & Progrès Haute-Garonne : jonathan_senechal@yahoo.fr

Nature & Progrès Hérault : natureetprogres34@gmail.com

Nature & Progrès Lozère : philippelancize@yahoo.fr

Nature & Progrès Hautes-Pyrénées : natureetprogres.65@laposte.net

Nature & Progrès Pyrénées-Orientales : piccomaurice@yahoo.fr
 Nature & Progrès Tarn : contact@nptarn.org
 Nature & Progrès Quercy-Gascogne : netp8646@netcourrier.com



CUISINE

Petits conseils pour la cuisson de votre volaille

- Sortez votre volaille du réfrigérateur une heure avant de la cuire.
- Ne la piquez jamais ni avant ni pendant la cuisson; le moindre trou dans la peau laisserait échapper la graisse et la chair sécherait en cuisant.

- Ne salez pas la peau des volailles. De toute façon, le sel ne parviendrait pas jusqu'à la chair. En revanche, il drainerait les sucs vers la peau au détriment de la tendresse et du parfum de la chair.

- Nous vous conseillons de commencer votre cuisson par 20 minutes à 200° (th 8) et ensuite, de réduire la température de votre four à 160° (th 4). Le temps de cuisson total dépend du poids de votre volaille : comptez 20 minutes par livre, en pensant à ajouter 15 minutes si celle-ci est farcie.

Nous espérons que ces quelques petits conseils et recettes vous permettront de profiter au mieux de vos moments de fêtes, de vos hôtes et de nos volailles. Bon appétit !

Coup de cœur : la poularde cuite à basse température

Cette méthode de cuisson à très basse température à l'avantage de garder la saveur parfaite de la viande et de nous laisser en bouche son bon goût. Cette technique est plus facile au moment d'enfourner pour les volailles de 4 kg maximum. Pour cette recette, rien de plus simple : posez votre poularde sur un grand plat allant au four. Vous pouvez la farcir, cela lui donnera le goût de votre préparation.

Mettez votre poularde au four sur 95°. Laissez-la cuire 1 h par livre. Pensez à compter 1 h de cuisson en plus pour la farce. Après ce temps, sortez-la du four et faites-le chauffer à 240°. Quand votre four est chaud, enfournez votre poularde pendant 20 minutes pour la faire griller. Coupez et servez avec les légumes de votre choix.

Idées recettes issues de :

La Ferme En Coton Route d'Agen — 32000 Auch — 05.62.65.53.20

Plus d'idées et de conseil sur leur site Internet www.lafermeencoton.fr

La Région



- Les chiffres clés du tourisme en Occitanie : <https://goo.gl/JfG8tL>

- Retrouvez notre contribution à la Région pour le Schéma de Développement Régional du Tourisme et des Loisirs :

<https://goo.gl/MHLkYv>



- Aide à l'investissement de la Région pour les projets agritouristique.

Attention !

Nous sommes devenus la région Occitanie PM, mais pour le Plan de Développement Rural (PDR), les demandes d'aides aux investissements (mesure 6.4.1 - agritourisme), nous restons pour le moment (évolution possible pour 2018) avec les Ex-régions ! Les aides sont différentes entre Ex-Midi-Pyrénées et Ex-Languedoc-Roussillon.

Plus d'info sur le site :

www.europe-en-occitanie.eu

ou contactez nous :

occitanie.pm@accueil-paysan.com

Et retrouvez nous sur :



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

