



La Campagne à bras ouverts !

Accueil Paysan

Accueil Paysan Occitanie PM
1, avenue Salvador Allende - 11 300 LIMOUX
E.Mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com
www.accueil-paysan-occitanie.com

SOMMAIRE

Édito-Rapport moral AG AP Occitanie.....	1
Témoignage.....	2
Les formations.....	2
La Com.....	2
Salon annulé.....	2
Un p'tit nouveau.....	3
Guide du porteur de projet.....	2
Chiffage de l'accueil.....	3
Soutenir REVEAS !	4
La Maison Paysanne de l'Aude.....	5
Le PASS' REBOND.....	5
Actualités FNAP.....	6
Le coin des recettes.....	6

ÉDITO-RAPPORT MORAL D'ACCUEIL PAYSAN OCCITANIE

À la dernière assemblée générale, qui se tenait à Najac dans l'Aveyron, nous avons choisi de coprésider à trois, de nous engager à être plus présentes dans la stratégie de notre association et plus au fait de ses problématiques, plus présentes auprès de notre salarié Armand, afin qu'il ne supporte pas seul les inquiétudes, les doutes, les décisions, etc.

Nous nous sommes réunies régulièrement par téléphone pour nous informer, anticiper, décider et d'une manière générale, même si nous pouvons encore nous améliorer, cela fonctionne plutôt bien. Notre trio au féminin a maintenu le cap au fil du temps, grâce aux multiples compétences d'Armand – et sa tempérance ! – et grâce aussi, à la collaboration de Danièle notre trésorière.

À titre d'exemple, nous avons su être réactifs face à la crise sanitaire et prendre des dispositions pour préserver la situation financière de l'association en contractant un prêt garanti par l'État (PGE).

À ce jour, l'association AP Occitanie représente un quart des adhérents de la FNAP. Notre structure régionale n'a pas eu trop à subir les nombreux départs d'adhérents de la FNAP ces dernières années. Cela nous encourage d'autant plus à poursuivre nos actions...

Pour autant, au fil du temps, l'implication des adhérents se réduit, et seule une poignée continue à se mobiliser. Nous devons faire la démarche d'accueillir cette identité culturelle régionale, sortir de nos départements respectifs et intégrer une réalité de treize entités géographiques avec leurs différences touristiques et politiques... Nous avons besoin de chaque représentant de ces départements !

Cette année, nous avons imaginé créer un événement régional, dont la vocation aurait été, entre autres, de promouvoir Accueil Paysan, mais aussi et surtout, de créer du lien entre adhérents afin d'apporter de la dynamique associative à l'échelle régionale. Vous la connaissez la suite...

Nous sommes de plus en plus sollicités par des porteurs de projet pour de l'accompagnement. Ils reconnaissent en Accueil Paysan, un partenaire en phase avec leurs valeurs.

Plus d'engagement et de mobilisation, plus unis et solidaires, tel est notre défi pour pérenniser notre projet de société et répondre à ceux qui veulent nous rejoindre.

Plus que jamais, nous représentons pour nos accueillis un modèle paysan de respect de notre planète et de la terre que nous cultivons. Nos fermes deviennent plus encore des lieux de partage et d'écoute, en ces temps où les espaces de liberté s'amenuisent et où les gens subissent de nouveaux codes sociaux et nouvelles injonctions souvent bien éloignés d'un esprit de fraternité.

Véronique Gault-Girma (46), Marie Gimenez (30), Patricia Cooper (11),
Co-présidente d'Accueil Paysan Occitanie



Accueil Paysan était inscrit à cet événement.

Marjolaine Bio
le Salon
PARC FLORAL
DE PARIS

ANNULÉ COVID
DU 7 AU 11
NOVEMBRE
2020
DU 6 AU 14
NOVEMBRE 2021



ACCUEIL PAYSAN, C'EST AUSSI DU PARTAGE ET DE L'ENTRAÏDE

Cet été, nous avons accueilli au gîte une famille de viticulteurs de Bourgogne. Anciens maraîchers durant dix ans, ils sont venus visiter mon jardin. Le maraîcher en vacances a l'œil aguerri pour dégoter sur mon terrain une bineuse autoguidée qui était ensevelie dans les ronces. Cet outil, attelé au tracteur, permet de désherber les rangs de légumes. Ayant eu des difficultés à la régler par le passé, elle attendait ici depuis quelques années. Il m'explique que pour lui, c'est un outil super efficace et qui fait gagner beaucoup de temps. J'écoute attentivement les explications pour le réglage et je lui dis que je vais la sortir.

Je continue mon petit travail et une petite heure après, v'la ti pas que la petite famille revient et me dit : « tu sors la bineuse et on t'aide à la passer ce soir ».

Le soir, papa est avec moi sur le tracteur et la petite famille avec ses petites mains au désherbage des carottes. Pas forcément facile de passer l'outil, car l'herbe avait déjà gagné du terrain, mais on a réussi.

Je tenais à partager cette petite histoire pour témoigner de ce que peut être aussi le réseau Accueil Paysan. On y accueille aussi des paysans qui apprécient de prendre leurs quelques jours de vacances chez leurs homologues. Qui font ce geste pour découvrir d'autres paysages, d'autres lieux, mais aussi pour soutenir d'autres paysans.

Au passage, il y a des échanges, des discussions, du partage, du soutien. Tout cela forme des liens, des maillons, une toile solide qui nous relie les uns aux autres et qui nous rend plus forts. Unis, nous sommes moins vulnérables.

Et pour moi, en ce jour de fortes chaleurs et de gros labeur, ils m'ont redonné une bone grosse dose de courage et d'énergie.

Je les remercie pour ces gestes et ce temps qu'ils m'ont accordé durant leurs vacances.

Sandrine MIOT, maraîchère en agriculture biologique dans la vallée du Tarn

FORMATION À VENIR

TARN ET GARONNE

4,5 et 6 novembre : développer une activité d'accueil social à la Ferme ; accueillir un mineur.

Permettre aux agriculteurs de développer ou de conforter une activité d'accueil social à la ferme (accueil de mineurs) et d'accueillir directement en lien avec des établissements.

Contact : aude.po@accueil-paysan.com

AUDE-CARCASSONNE

23,24 et 25 novembre : obtenir une licence – permis d'exploitation d'un débit de boisson.

Permettre l'ouverture d'un débit de boissons, auberge, table d'hôtes, vente à emporter
Enjeux : obtenir en fin de formation son permis d'exploiter, valable dix ans, afin d'ouvrir légalement une table d'hôtes, une auberge, de la vente à emporter...

Contact : occitanie.pm@accueil-paysan.com



Information «partenaire» à la formation :

AUDE

CASTELNAUDARY

12 et 13 novembre : le CFPPA du Pays du Lauragais propose une formation Hygiène en restauration commerciale

contact : fabrice.pinos@educagri.fr

ESPERAZA

27 novembre : préserver sa santé dans son activité professionnelle : le dos

Objectifs de la formation : Prévention des douleurs liées au dos – Transmettre des outils pour préserver son dos.

Enjeux : Travailler plus sereinement.

NARBONNE

3 décembre : accueil Social, analyse de la pratique

(programme en cours de construction — mais préinscription possible — merci de faire remonter vos besoins si nécessaire)

ARIÈGE

MIREPOIX

8, 9 et 10 décembre : éduquer ses chevaux en utilisant les savoirs éthologiques. Formation diplômante avec passage des niveaux.

Objectifs : comprendre l'animal et apprendre à établir une relation basée sur la confiance, le respect et la sécurité. Apprendre à utiliser des outils de communication adaptée pour pouvoir obtenir un résultat identifiable, sans stress et sans contrainte.

Si vous recherchez d'autres formations plutôt non, pensez à nos partenaires :

www.inpact-occitanie.org



TOURISME RURAL : AIDE CHIFFRAGE DES PROJETS D'ACCUEIL

Nous mettons en place une enquête afin d'obtenir un état des lieux de vos activités : réaliser des moyennes, les pondérer par secteur d'activité pour obtenir des données analysables et diffusables, à destination des porteurs de projet en phase « d'idée au projet ».

Cette première étape apportera des pistes de réflexion sur le chiffrage espéré dans un projet d'accueil. De cette manière, le demandeur pourra se projeter et estimer plus finement son

projet, surtout en cas de demande d'aide financière (banque, région...).

Dans cette enquête, nous ne prenons en compte que le volet financier lorsque l'activité est déjà en place. Nous ne retiendrons pas l'aspect investissement ni les travaux de départ, trop complexes à traiter pour le moment, du fait que chaque situation est quasi unique. Merci du temps consacré à cette enquête.

Lien pour répondre : <https://lc.cx/Chiffrage>

*en vous remerciant,
Accueil Paysan Occitanie*

UN NOUVEAU SUPPORT DE COM'LOCALE

En cette année Covid, certains offices du tourisme ont privilégié la documentation numérique au papier.

Nos supports de communication, comme le dépliant régional, le dépliant Lotois «Chemin Faisant» et autres, sont déjà disponibles en libre accès sur Internet.

Cependant, le dépliant régional est un format non adapté aux imprimantes classiques (40 x 42 cm).

Afin de répondre à la demande et d'aider à promouvoir localement les départements ne disposant pas de communication départementale, nous avons réalisé (à partir des éléments indiqués par vos soins sur l'intranet d'Accueil Paysan national) un support numérique par département (soit treize supports) reprenant : une carte, les adhérents du département concerné, ainsi que les adhérents limitrophes (de la Région Occitanie). Ces supports très minimalistes contiennent l'essentiel, au format imprimable PDF – A4 (21 x 29,7 cm), volontairement épurés, afin limiter la consommation d'encre lors de l'impression ou de faciliter son accès par sa

vitesse de téléchargement lors d'itinérances.

Une nouvelle version verra le jour pour 2021 et une campagne de diffusion aura lieu l'an prochain afin que les offices du tourisme d'Occitanie sachent, qu'en plus du dépliant régional, ce support local sera à leur disposition.

Plus d'infos sur : <https://lc.cx/ComRégionale>





CAMPAGNE DE FINANCEMENT PARTICIPATIF POUR LE PROJET AGROÉCOLOGIQUE DE REVEAS!

REVEAS gère le Centre agro-environnemental de Brassacou, un espace naturel préservé à Pamiers le long de l'Ariège. Nous y avons entre autres créé des mares, un jardin potager, installé des ruches, différents élevages et une basse-cour pédagogique.

Nous voulons aller plus loin et nous avons grand besoin de vous!

Le projet : planter des arbres fruitiers, des plantes aromatiques et médicinales ainsi que des petits fruits afin d'enrichir la biodiversité du lieu.

REVEAS n'y arrivera pas sans vous! Pour vous remercier de votre soutien, nous vous avons concocté de belles contreparties : séjours à la ferme, bougies artisanales, paniers de produits...

L'association REVEAS étant reconnue d'intérêt général, vous pouvez également obtenir un reçu fiscal vous permettant une déduction d'impôts de 66 % de votre don. Par exemple, un don de 100 € ne vous coûtera que 34 € après déduction d'impôts.

LA MAISON PAYSANNE DE L'AUDE INSTALLÉE POUR DE BON!

Après plus de quinze années à voguer d'appartements en maisons aménagées en bureaux, la Maison Paysanne de l'Aude vient définitivement de s'installer dans ses nouveaux locaux, 1 Avenue Salvador Allende à Limoux. Cet espace de bureaux et de salles de réunions de 450 m², agrémenté d'un jardin de quelques centaines de mètres et entouré d'un écrin de verdure très agréable répond non seulement au besoin de bureaux fonctionnels pour les salariés, mais aussi, à la volonté d'être un lieu de passage ouvert sur l'extérieur, un lieu de rencontre, de transmission du savoir-faire. Un espace dédié où il fera bon venir partager ses convictions, ses expériences et ses projets. Un champ des possibles bien plus large se profile grâce à ces nouveaux locaux : organisation d'événements, conférences, ciné-débats, café-installation, apéros

Nous avons **jusqu'au 1er novembre** pour récolter les 5000 € manquants! C'est tous ensemble que nous y arriverons!

Pour nous soutenir : <https://bluebees.fr/fr/project/748-reveas>

Merci infiniment à tous et à toutes

Famille GUÉTAT - Association REVEAS - Accueil Paysan Ariège



paysans, formations ou encore libre lecture d'ouvrages issus de la bibliothèque paysanne. C'est une nouvelle page qui s'ouvre, accessible aux citoyens comme aux paysans.

C'est grâce aux sociétaires de la Maison paysanne que nous avons pu faire l'acquisition de ces locaux qui vont donner un nouvel élan à notre projet collectif. En effet, le capital social de notre coopérative fut une garantie essentielle dans la négociation avec le Crédit Mutuel pour l'obtention d'un prêt. Si vous souhaitez devenir sociétaire, c'est par ici : <https://lc.cx/Souscription>

Une inauguration festive de ces locaux a eu lieu courant septembre, en même temps que la fête de l'agriculture paysanne, programmée pour l'occasion sur les extérieurs de la Maison Paysanne. Nous vous laissons découvrir et partager l'article sur la Maison Paysanne réalisé dans Campagnes Solidaires (p.18 - Gratuit en avril en téléchargement libre) : <https://lc.cx/Campagne-Sol>

Pour rappel : la Maison Paysanne regroupe l'Adear de l'Aude, Accueil Paysan Occitanie, Accueil Paysan Aude et P.O. Nature et Progrès, l'Afocg de l'Aude, Solidarité Paysans, Terre de Liens et la Confédération Paysanne.

Depuis septembre, les locaux de la Maison Paysanne accueillent les cours du CFPPA des Pays d'Aude. Ainsi, une dizaine d'élèves de BPREA et une autre dizaine en certificat de spécialisation en agriculture biologique vont venir grossir les rangs des usagers de la Maison Paysanne. Un super partenariat qui facilitera l'installation de nouveaux paysans audois.

Maintenant, il n'y a plus qu'à poursuivre l'organisation collective, que ce soit par des travaux (cuisine, cloison mobile, etc.), ou par une offre mutualisée de service (formation,

prestation globale, événementiel, etc.), mener à bien les projets en cours (PAT, Centre de ressources, abattoir mobile, etc.) et imaginer ceux en devenir (consigne du verre, se saisir du plan de relance...)

*Marie COUPET
SCIC Maison Paysanne 11*



Consultez notre site :

www.maisonpaysanneaude.fr



DISPOSITIF PASS REBOND

Le Plan d'urgence Covid, déployé par la Région Occitanie dès le mois d'avril dernier, a mis en œuvre le dispositif Pass Rebond durant la période d'état d'urgence sanitaire, afin de soutenir les investissements pour la reprise économique des entreprises et exploitations agricoles de notre région.

Dans ce cadre, les services de la Région ont réceptionné un très grand nombre de demandes correspondant à un volume habituellement reçu sur trois à cinq années.

Dans ce contexte, je souhaitais vous informer que le délai moyen de traitement des dossiers est actuellement augmenté.

Les services de la Région et l'agence économique AD'OCC sont entièrement mobilisés dans le cadre de ces plans d'urgence et de relance pour l'emploi. Ainsi, la Région met tout en œuvre pour accélérer le processus de prise en charge des demandes. Néanmoins, l'ensemble des dossiers ne pourra être traité sur l'année 2020.

Ainsi, je compte sur votre compréhension et votre implication afin de prendre en considération cette situation et relayer cette information au sein de vos structures. Je vous remercie d'être notamment attentif aux trois points suivants :

- Dans les échanges techniques entre nos services, veiller à une coordonner et regrouper les sollicitations. Veuillez noter que dans ce contexte de gestion de crise et de dossiers en masse, mes services ne peuvent assurer une réactivité habituelle dans les réponses et un suivi personnalisé des dossiers que vous avez accompagnés dans vos structures,

- Poursuivre et renforcer conjointement l'accompagnement des entreprises et exploitations dans ce contexte, nécessitant selon les cas à temporiser l'attente de l'attribution de l'aide, à anticiper des besoins de trésorerie en lien avec le secteur bancaire dans la temporalité de leur projet,

- Dans un contexte de crise économique, il est par ailleurs important de pouvoir identifier et de nous communiquer toute entreprise ou exploitation en difficultés économiques réelles afin de prendre en considération cette situation dans le traitement de son dossier.

Je tiens à vous préciser que l'avancée du traitement de toute demande est visible pour tout demandeur sur le portail des aides en allant sur son compte et que vous trouverez les informations sur l'ensemble des dispositifs ouverts actuellement du Plan de relance pour l'emploi qui a pris le relais du plan d'urgence sur le site <https://hubentreprendre.laregion.fr/>

Sachant compter sur votre compréhension et implication dans ce contexte de crise sanitaire,

*Mail en provenance de :
Emmanuelle LAGANIER | Directrice
Direction de l'Agriculture, Agroalimentaire et Forêt*

APPEL À COTISATION NATIONALE 2021

Cher-es adhérent-es,

Vous pouvez dès maintenant renouveler votre adhésion à la Fédération Nationale Accueil Paysan pour l'année 2021.

Pour adhérer, merci de remplir votre bulletin et payer votre cotisation :

<https://lc.cx/MaCotise2021>



Fédération Nationale Accueil Paysan

INVITATION AUX RENCONTRES NATIONALES 2020

Le Collectif national vous invite les 24, 25 et 26 novembre 2020 à Champagnoux (73)

INVITATION AUX RENCONTRES NATIONALES 2020

Vous trouverez ci-dessous l'invitation aux prochaines Rencontres nationales Accueil Paysan qui se tiendront du 24 au 26 novembre 2020 à Champagnoux en Savoie.

Cette année, en raison du contexte sanitaire qui rend incertaine la tenue des rencontres en physique, le Collectif national a décidé fin septembre de permettre une participation et des votes à distance pour compléter la participation présentielle. On vous explique tout !

Lire l'invitation :

<https://lc.cx/InvitationRN2020>

INSCRIPTIONS

Vous pouvez vous inscrire jusqu'au **8 novembre** pour venir participer physiquement aux Rencontres nationales. La distanciation sociale nous impose un quota de **55 participants maximum sur les lieux**.

Inscription : <https://lc.cx/InscriptionRN2020>

LE COIN DES RECETTES

Cake à l'aneth

Une recette sans gluten pour ce savoureux cake très parfumé si facile à confectionner.

Ingrédients :

- 300 g de feuilles de blettes
- 4 œufs
- 120 g d'huile d'olive
- 150 ml de lait d'amandes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café bombées de graines d'aneth
- 1 cuillère à café de sel aux herbes de Naturellement Simples
- 150 g de farine de pois chiche
- 90 g de fécule de maïs (de type Maïzena par exemple)
- 1 sachet de poudre à lever

Cuire les feuilles de blettes 5 minutes dans une cocotte fermée avec un fond d'eau, puis les égoutter.

Dans le bol d'un blender, mettre les blettes, les œufs, l'huile, le lait, l'ail, le sel et 1 cuillère à café d'aneth. Mixer finement.

Dans un saladier, mélanger la farine de pois chiche avec la fécule de maïs, la poudre à lever et 1 cuillère à café d'aneth, puis ajouter la purée de blettes.

Huiler un moule à cake et y verser la pâte, puis enfourner à 200 °C pendant ½ heure. Servir chaud ou froid, accompagné d'une belle salade.



Naturellement Simples

Charles et Séverine Pioffet

Producteurs de plantes aromatiques

et médicinales labellisées SIMPLES et Nature & Progrès

www.naturellementsimples.com



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



Et retrouvez nous sur : @AccueilPaysanOccitanie

