



Journal Paysan

— de l'accueil en Occitanie —



SOMMAIRE

Rapport moral 2022.....	1
Week-end festif à Najac.....	2
La ferme à Gégé.....	3
AP à l'international.....	4
Le Mas de Cantagrel.....	5
Être paysan et militant.....	6
L'Étoile de la Bergère.....	7
Réglementation.....	8
Communication.....	10
Les vidéos AP.....	12
Les Sollicitations du CRTL.....	13
Les nouveaux du réseau.....	14
Agenda.....	16

Rapport moral régional 2022

Lors de notre dernière assemblée générale dans le Tarn, nous évoquions la structure Accueil Paysan face à la crise climatique, sociale, la guerre en Europe et les répercussions de ce grand malaise sur la vie associative...

On ne peut pas dire que la situation se soit améliorée depuis, mais bon an mal an, notre entité régionale semble résister aux grandes marées grâce à une bonne poignée d'adhérents qui s'impliquent régulièrement et évidemment, grâce à l'énorme travail fourni par Armand pour les treize départements !

Malgré tout, le problème reste récurrent, à savoir la faible mobilisation des adhérents sur les territoires. L'implication et le bénévolat reposent sur une poignée et beaucoup sur le poste salarié régional, notamment en matière de labellisation. L'année passée, nous avons échangé un moment sur comment mobiliser les adhérents. Avons-nous vraiment avancé sur le sujet ?

Notre volonté de mieux soutenir la FNAP, idée émise par Patricia et approuvée, a fait son chemin et les liens se tissent petit à petit positivement. Le système pyramidal s'efface pour faire place à un vrai travail collectif et à une implication responsable suivant les disponibilités de chacun et chacune. Les binômes sont mis en place au collectif national d'Accueil Paysan avec un seul vote, mais la responsabilité est partagée. Les rendez-vous à distance, au téléphone ou en visio, les commissions, le souci d'un meilleur accès aux données, tout cela participe à une réelle cohérence et avancée de notre réseau.

Notre visibilité semble progresser grâce à la communication vers le grand public, aux interventions dans les médias, au sein de lycées agricoles, mais aussi, entre autres, grâce à une reconnaissance de notre réseau avec Mélanie Tisné-Versailles, élue de la Région missionnée sur l'agritourisme en Occitanie. Paradoxalement, nous devons être vigilants quant aux financements Région : chaque année, rien n'est acquis et les temps difficiles, les changements de société et de politique peuvent mettre notre association en position de fragilité.

Le véritable point d'orgue de la vie d'Accueil Paysan Occitanie, c'était évidemment lors des rencontres nationales à Mèze ! L'organisation des journées, assurée par le staff occitan, a permis d'accueillir le réseau (malgré de petits incidents techniques, mais pas de notre fait !) dans un superbe cadre





méditerranéen, où nos adhérents ont pu allier loisirs et travaux de réflexion.

Le fait de recevoir dans notre Région a permis d'inviter les élus locaux et d'échanger avec eux, ce qui, nous espérons, va contribuer à nous rendre plus visibles et reconnus.

Nous avons aussi la chance, suite à l'élection des coprésident-tes au sein du collectif national d'avoir un nouveau représentant de notre région, Olivier Berthelot du 46, avec encore Pierre-Jean du 12 pour une année, qui contribueront à entretenir un lien privilégié avec notre fédération!

Aujourd'hui, allons-nous en toute sécurité garder cette entité régionale? Les mouvements politiques bousculent

régulièrement l'organisation territoriale et nous devons être réactifs et aptes aux changements.

Nous devons resserrer nos liens, augmenter et affiner nos actions dans la mesure de nos compétences et de nos disponibilités, entretenir un vrai relais; nous former, nous rassembler autour de nos préoccupations, mais aussi autour de nos trouvailles et nos nouveautés!

Nous devons nous impliquer dans les thématiques qui nous ressemblent et qui nous font vibrer, entretenir la belle pépinière d'idées qui nous ressemblent et qui nous rassemblent!

Véronique Gault-Girma,
Coprésidente Accueil Paysan Occitanie

Week-end festif à Najac !

On l'a dit, on l'a fait !!!

À la suite de nos rencontres régionales à la Blaquièrre en avril dernier, le noyau dur du collectif régional avait décidé de participer au maximum et d'être présent sur les événements de notre réseau en Occitanie.

Première date : les 13 et 14 mai à Najac, petit village aveyronnais touristique et très vivant.

Le samedi après-midi était réservé aux visites des trois fermes : Le Gourpassou, le Marigot, ainsi que la ferme équestre du Daoudou sur rendez-vous.

Accueil paysan Aveyron était au top et l'organisation du tonnerre ! C'est le cas de le dire, car la pluie et l'orage nous ont permis de danser avec joie le soir sous



le chapiteau du camping des Étoiles, en pensant à nos terres arrosées ! Bon pour les cultures, moins bon pour la fréquentation culturelle. Mais dans l'ensemble, les locaux étaient présents et ravis !

Le repas paysan et bio, préparé avec talent et amour, nous a réchauffé les cœurs avant de nous lancer sur la piste de danse ! Chouette duo de guitare et contrebasse (rock alternatif et chansons françaises) nous ont dégourdis les jambes... les jeunes des trois lieux de Flo, Laurence et Nathalie étaient de la fête, vive l'accueil social à « Accueil Paysan » !

Le lendemain matin, nous étions à 9h30 sur le marché de Najac où Véro Enjalbert, Léna Briane du Gourpassou et Jean-Marie avaient installé le stand d'AP pour le démarrage de la rando paysanne.

14 km de chemins forestiers magnifiques et détremés par l'orage de la veille, des petites cascades, le bruit de l'eau, de quoi faire rêver les caussenards ! 500 m de dénivelé quand même !

Pique-nique bien sûr avant de revenir sur le village où nous avons flâné : de parfaits touristes à la découverte des ruelles moyenâgeuses de Najac, photos au pied du château, la totale !!!

Et pour finir, cerise sur le gâteau, nous avons inauguré pour certains un nouveau petit salon de thé-librairie bilingue (anglais-français) : « le salon de thé Christophe et autres contes », derniers moments de partage avant de repartir chacun-unes dans nos contrées.

Véronique Gault-Girma,
Coprésidente Accueil Paysan Occitanie



« la Ferme à Gégé » - Retours sur trois temps forts

Cela s'est passé dans l'AUDE au mois d'avril 2023. À l'origine de ce projet autour de ce magnifique documentaire, Nature et Progrès Aude, les Amis d'Accueil Paysan et Accueil Paysan 11/66, en collaboration avec les associations cinéphiles et/ou paysannes locales.

- le 7 avril au lycée Agricole Charlemagne à Carcassonne nous avons pu avec Richard Le Masson échanger avec les élèves et présenter Accueil Paysan.

- le 14 avril à Pradelles-en-Val, un collectif de porteurs de projet du Val de Dagne nous recevait en compagnie de toute l'équipe du film et de Gégé, le tout précédé d'un repas paysan. Nous étions une bonne centaine !

Le lendemain c'est avec les Amis du Cinoch, à

Carcassonne, au cinéma le Colisée, que s'est terminée cette « tournée ». Nous avons eu la grande surprise d'avoir parmi nous, de passage à Carcassonne sur la route de leurs vacances, toute la famille de Gégé !

J'avais fait la connaissance de ce sacré personnage il y a déjà plus de quinze ans lorsque je représentais l'association des Amis d'Accueil Paysan au sein du collectif national. Je me souviendrai toujours de notre première rencontre où ni l'un ni l'autre ne comprenait ce que l'on se disait, en raison de nos « accents » bien marqués !

Nous avons eu d'autres occasions de nous voir notamment, pour les vacances de Noël 2011 lors d'un voyage au Mali que j'avais organisé pour quelques adhérents et amis avec notre adhérent en Pays Dogon,

Amadou Guindo. Je pense que nos amis Maliens se souviennent encore du passage de Gégé...
L'aventure n'est pas finie et à très bientôt j'espère, cher Gégé !

Agnès ALBEROLA, amie d'Accueil Paysan.

«La ferme à Gégé», c'est le portrait haut en couleur d'un agriculteur sous pression qui, pour sauver sa ferme de la faillite, a ouvert sa ferme aux enfants et s'est transformé en pédagogue virtuose. Drôle et touchant, ce film revisite l'écologie, la paysannerie, et l'éducation populaire depuis le point de vue rare d'un paysan éclairé, les deux pieds ancrés dans la terre.

Bande-annonce :
<https://www.youtube.com/watch?v=CKHla5B24vk>



Accueil Paysan à l'international : retour d'expérience d'une vigneronne du Minervois

Si le travail de la terre nous lie au lieu où l'on a choisi de produire, il ne nous prive pas pour autant de rencontres et d'échanges. Entre collègues en premier lieu, où circulent les informations techniques, où l'on se partage du matériel et où l'on peut œuvrer ensemble à des stratégies environnementales, économiques ou promotionnelles, mais aussi, avec nos clients qui, au-delà de l'acte commercial, peuvent s'intéresser à notre mode de production et à notre style de vie. C'est ce type de relations que j'ai souhaité développer en organisant tout d'abord des balades dans mon vignoble, puis en me lançant dans l'hébergement. La charte d'Accueil paysan traduit tout à fait pour moi cet état d'esprit. C'est ainsi qu'après avoir reçu sur mon domaine touristes et paysans, j'ai eu envie d'aller à mon tour à la rencontre d'autres membres du réseau, à l'international. Certes pas facile de se libérer du temps pour cela. Voici deux expériences fort enrichissantes dont je souhaitais vous faire part.

La première en Mauritanie, à « l'Auberge du maure bleu » à Atar. À l'intérieur des terres, à 400 km à l'est de Nouakchott la capitale, on peut découvrir une enceinte en bordure de la ville. Au milieu du sable, Mustapha Cheibany a aménagé un adorable centre d'accueil bâti en terre, avec des chambres au confort simple, des espaces de vie commune, mais aussi une petite palmeraie et un jardin potager où l'on peut appréhender les contraintes et les astuces de la production locale, mais également de la

gestion de l'eau. C'est une base de départ pour différentes randonnées chamelières par lesquelles on peut arpenter et découvrir le désert, ainsi que la vie nomade. Vivement impressionnée par la capacité humaine à s'adapter à ces conditions extrêmes, j'ai souhaité me rendre compte comment on peut aussi se confronter à la luxuriance de la forêt tropicale. Au Costa Rica, le « Rincon ecologico » est situé à 400 m d'altitude au centre du pays et au sud de la capitale San José. Voilà quarante années que Paulino Najero et ses frères ont décidé de replanter soixante hectares d'arbres afin de lutter contre la déforestation qui affecte ce pays à la biodiversité si précieuse. Pari réussi ! Ils ont également construit en pleine forêt, selon les règles traditionnelles indigènes, un bâtiment en bois avec une salle de repas ou de réunion en rez-de-chaussée et un dortoir au premier étage, plancher grand ouvert sur la végétation environnante à la présence si impressionnante. Paulino et son épouse Fidélia proposent un accueil familial où l'on partage leurs plats locaux. Des circuits à pied autour du centre permettent notamment d'aller voir – et toucher – un majestueux arbre d'environ 90 m de haut, plus exactement un ceiba pentandra pluricentenaire, de s'initier à la multitude d'essences végétales, ainsi qu'à leurs vertus culinaires ou médicinales, et d'aborder les premiers pas sur le chemin de la spiritualité indienne.

Irène Prioton, vigneronne au Clos du Marbrier
www.leclodumarbrier.com



Le Mas de Cantagrel, une ferme paysanne écoresponsable et culturelle

Sur les hauteurs de Saint-Cirq-Lapopie, le lieu allié à la fois exploitation agricole bio, activité touristique et culturelle.

Gaëlle Petit et Olivier Berthelot ont trois activités complémentaires : agricole, touristique et culturelle au Mas de Cantagrel, une propriété acquise en 2011 située sur les hauteurs de Saint-Cirq-Lapopie dans le Lot. Agriculteurs bio depuis 2015, ils étaient au départ installés dans le maraîchage et les plants aromatiques et médicinales. Depuis quelques années, ils sont désormais à la tête d'une pépinière de plants maraîchers et de plantes aromatiques et médicinales (lavande du Quercy, sauge et le thym) dont ils prélèvent tous les ans, pour des bouturages, une centaine de plants qu'ils sèment dès le mois de février.

Vente à Saint-Cirq-Lapopie et sur les marchés du Lot

En ce moment, ils vendent les légumes feuilles : salade, épinards, fenouil ou céleri. En moyenne, ils mettent leurs plants à la vente près d'un mois après le semis. Ils sèment plusieurs variétés de tomates, de courges, de piments, de poivrons, d'aubergines... Tous les ans, ils essayent de nouvelles variétés. Bien avant les semis de février, en décembre, ils travaillent à la pépinière, recherchant différents semis, au sein de catalogues de semenciers. Les variétés préférées de Gaëlle Petit sont la pastèque lune étoile, avec de belles formes, la courge butternut, la tomate Green Doctor Frosted, une tomate cerise verte, ou bien encore, la courgette Coco Zelle.

La production du couple est labellisée bio depuis leur installation. Il est impensable, pour eux, d'utiliser des produits chimiques.

Ils ne commercialisent leurs plants jusqu'à fin juin, auprès de particuliers à la ferme tous les jours dès 17h et lors des marchés sur lesquels Olivier est présent, le mardi à Beauregard, le vendredi à Cabrerets, le samedi à Lalbenque et le dimanche Concots.

Autre particularité de l'exploitation, l'autonomie en eau, grâce à la récupération, pour leurs 600 m² de serre. Ils

choisissent des plants les moins gourmands en eau et ne se lancent, dans la pépinière d'automne, que si les réserves sont suffisantes.

De ferme en ferme

Gaëlle Petit et Olivier Berthelot ont ouvert les portes de leur exploitation, le 30 avril dernier, dans le cadre de l'opération « de ferme en ferme », organisée par Bio 46, auquel participait une quinzaine d'exploitations Bio du département. Dès 11 h, ils ont proposé deux visites de la ferme autour de la problématique de l'eau à la ferme.

Des chambres d'hôtes

Pour les chambres d'hôtes, Gaëlle et Olivier accueillent les visiteurs avec une restauration à base de produits du jardin et ceux des producteurs locaux (viandes, œufs, vins, huile, etc.). Sur site, la programmation culturelle est riche : Olivier, qui vient du milieu artistique, s'est installé à Concots avant le Mas de Cantagrel, avec le collectif d'artistes « le Ventre ». Il a créé avec Gaëlle Petit et une associée de l'époque Fanny Mas, « L'usine à Kroquetes », avant de le céder en 2014.

Dès 2017, tous les ans, le couple propose la soirée « Astronight », un moment autour des étoiles, avec des spécialistes du ciel, dont Astronomade de Tour de Faure, des conteurs, et un groupe de musiciens. L'événement, qui attire jusqu'à 400 personnes, aura lieu cette année le 17 août.

Une programmation culturelle estivale

En plein Covid, en 2021, Gaëlle et Olivier ont mis en place une programmation culturelle estivale « La ferme de Cantagrel, sous les étoiles ». Cette année, du 10 juillet au 25 août, vingt et une soirées seront organisées avec trois soirées par semaine, du lundi au jeudi.

Tous les lundis, des petits formats de musique, dans tous les styles sont mis en avant. Le mardi est dévolu au théâtre et au cirque. Le jeudi est consacré à des groupes festifs.

Gaëlle et Olivier ne travaillent qu'avec des artistes professionnels de toute la France, dont une bonne partie vient de la région et évoluent dans des compagnies reconnues, bien identifiées. Sur les tous les groupes qui joueront cet été, six seront locaux.

Retrouvez la programmation – sur www.cantagrel.fr, avec l'affiche signée de l'illustrateur Jean-Baptiste Longuet.



Avec 3 000 entrées en 2022, et une moyenne de 110 spectateurs par soir (un succès donc !) leur objectif pour 2023 est d'atteindre les 3 500 spectateurs. Parmi eux, beaucoup de locaux, grâce au « Pass Voie Lactée », valable jusqu'au 10 juillet, qui donne accès à tous les spectacles programmés cet été, pour 50 €.

Seule la participation aux repas avec des produits locaux et si possible Bio (les noms des producteurs sont mentionnés) se fait sur réservation au 05 65 23 81 45 ou au 06 22 74 32 39.

Au sein du réseau « Accueil paysan », dont est membre le Mas de Cantagrel, Gaëlle Petit et Olivier Berthelot réfléchissent à mettre en place un réseau d'accueil culturel.

Contact :

Mas de Cantagrel

www.cantagrel.com

@ : gape46@gmail.com

Tél. : 06 22 74 32 39 / 06 33 66 19 94

adapation de la source : DIDIER QUET
Actu Lot – 22/04/2023

Être paysan et militant

Se limiter à une démarche écoresponsable est pour nous insuffisant : notre environnement est aussi social et économique. Notre démarche s'inscrit dans des actions de développement durable, où l'humain, la nature et l'économie doivent trouver le moyen de s'épanouir sans se nuire.

Nous avons trouvé un écho auprès de l'association Accueil Paysan, au sein de laquelle nous avons rencontré des personnes impliquées dans une démarche complète et humaniste, conscientes de leur impact environnemental et solidaire.

Nous sommes très heureux d'être désormais parmi ce groupe d'irréductibles Gaulois, avec beaucoup d'humilité devant les ouvrages qu'ils ont réalisés et ce qu'ils font dans leurs fermes. Nous sommes apprenants, et nous mesurons le travail qu'il nous reste à faire et les compétences à venir pour mener à bien notre projet.

Notre parcours est terminé depuis hier, nous sommes désormais certifiés Accueil Paysan et fiers de l'être. Merci à tous pour cette première année à vos côtés, mais, il faut toujours un, mais, c'est maintenant que tout commence...



Katia et Chris Reati – 32
www.domaine-du-canteau.com

L'Étoile de la Bergère : brebis et glaces bio à Montferrer

Les idées les plus simples sont parfois les meilleures. Agriculteurs bio en Charente-Maritime, Virginie et Olivier Morin se sont promis, au moment de leur mariage, de vivre un jour à la montagne. Il y a huit ans, la belle promesse est devenue réalité avec l'acquisition d'un mas en ruines et de cinquante hectares de prairies et de bois dans le Haut-Vallespir sur la commune de Montferrer. Une quasi reconversion, car le projet est radicalement différent : se lancer dans l'élevage bio de brebis corses pour transformer le lait en glaces artisanales.

Voilà comment L'Étoile de la Bergère a commencé à rayonner dans le ciel des Pyrénées-Orientales, puis dans de très nombreux points de vente partout en France. Mais la création de toutes pièces de la ferme et du concept n'a pas été de tout repos. Tempête, inondation et sécheresse depuis deux ans rendent le projet fragile. « Nous sommes en mode survie », reconnaît Virginie, la bergère.

Olivier, le glacier, celui qui met au point les recettes, s'inquiète : « cela fait deux ans que nous sommes en déficit pluviométrique. Les sources qui permettent d'abreuver les brebis ont baissé. »

Dans l'immense bergerie où soixante brebis attendent avec impatience de pouvoir aller gambader dans les prairies, le bruit est assourdissant. Les mères sont supplantées au niveau du bruit par les dizaines agneaux toujours en période d'allaitement. « Nous ne reprendrons la traite que la semaine prochaine, quand les mâles seront partis. On ne conserve qu'une dizaine de femelles pour renouveler le cheptel », explique Virginie.

Lait, sucre et farine de caroube

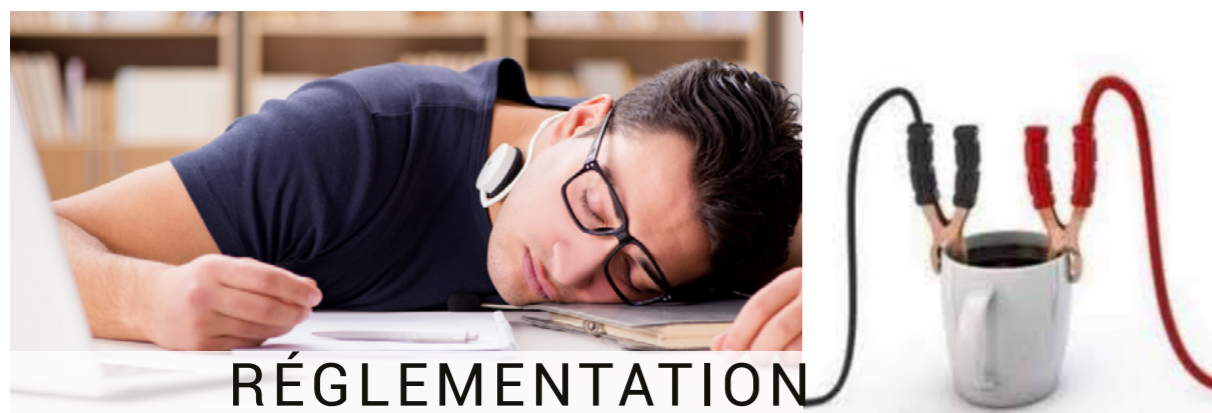
Chaque jour, jusqu'en juin ou juillet en fonction de la météo, Virginie collecte en moyenne une cinquantaine de litres de lait, traite effectuée en musique, pour le bien-être animal. Les brebis corses semblent sensibles à cet environnement protecteur, Virginie allant jusqu'à masser ses animaux.

Dès qu'il est collecté, le lait est amené au laboratoire où officie Olivier. De l'extra frais immédiatement pasteurisé et transformé en glace. Des glaces à la recette d'une simplicité déconcertante : du lait, un peu de sucre et de la farine de Caroube, émulsifiant naturel. Le lait, très riche, ne nécessite pas l'adjonction de crème. Quatorze parfums sont proposés, de la classique vanille (de La Réunion) au plus étonnant verveine citronnée en passant par la menthe (cultivée sur place) ou la fraise (purée de fruits bio en provenance d'Ardèche). La Karamel est un pur délice. Un caramel élaboré à base de sucre de fleur de coco à l'index glycémique si faible que même les diabétiques peuvent la consommer. Et un nouveau parfum va être commercialisé cet été : glace à la Rose de Damas. À ne pas manquer non plus la glace nature qui permet de goûter à toute la plénitude et richesse du lait des brebis corses. On retrouve, en fonction du moment de fabrication, les odeurs et saveurs de ce qu'elles ont mangé, de l'herbe fraîche aux feuilles d'arbres en passant par les ronces. Alors, si un plaisir sucré vous tente, rendez-vous dans votre magasin bio et laissez-vous guider par l'Étoile de la Bergère.

Michel Litout

Source : L'Indépendant – dimanche 2 avril 2023





RÉGLEMENTATION

Obligation de déclaration des biens immobiliers : vous avez jusqu'au 30 juin !



Vous êtes propriétaire d'un logement ? Depuis le 1er janvier 2023, vous êtes soumis à une nouvelle obligation déclarative de vos biens immobiliers à usage d'habitation. Tous les propriétaires, qu'ils soient particuliers ou entreprises, ont jusqu'au 30 juin inclus pour effectuer cette déclaration. Service-Public.fr vous rappelle comment procéder.

Alors que la taxe d'habitation a été supprimée pour les résidences principales à partir de 2023, la Direction générale des finances publiques (DGFiP) demande à tous les propriétaires d'une résidence principale, secondaire ou d'un logement loué, d'effectuer une déclaration supplémentaire à l'administration fiscale. L'objectif est de déterminer précisément les propriétaires encore redevables de la taxe d'habitation sur les résidences secondaires ou de la taxe sur les logements vacants. Cette nouvelle déclaration d'occupation est prévue par la loi de finances pour 2020.

En quoi consiste cette déclaration et comment y procéder ? Cette obligation déclarative concerne tous les propriétaires, particuliers et entreprises, de biens immobiliers à usage d'habitation, et notamment :

- les propriétaires indivis ;
- les usufruitiers ;
- les sociétés civiles immobilières (SCI).

Pour chacun de leurs logements, les propriétaires doivent indiquer à quel titre ils les occupent. S'ils n'occupent pas eux-mêmes le bien, ils sont tenus de renseigner l'identité des occupants et la période d'occupation (situation au 1er janvier 2023).

La déclaration est ouverte et accessible depuis le service en ligne Gérer mes biens immobiliers du site impots.gouv.fr. Vous devez au préalable vous connecter à « Votre espace particulier », muni de votre numéro fiscal et de votre mot de passe. La date limite pour effectuer votre déclaration est le 30 juin 2023 inclus.

Info :

<https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A16511>

Publié le 11 avril 2023 – Direction de l'information légale et administrative (Première ministre)

L'avantage fiscal des locations touristiques vit-il ses dernières heures en 2023 ?

L'avantage fiscal des locations touristiques vit-il ses dernières heures en 2023 ?

Les habitants des zones touristiques en France, à la recherche d'un logement, pourraient bientôt retrouver du baume au cœur. Pour lutter contre la spéculation immobilière insufflée en grande partie par les logements meublés touristiques dans des villes comme Bayonne, Saint-Malo ou encore Anglet, un amendement a été déposé afin de diminuer les avantages fiscaux des bailleurs de locations meublées de tourisme. Découvrez comment le paysage touristique et immobilier pourrait bientôt changer grâce à cette nouvelle loi.

Un rapport qui menace les locations meublées de tourisme ?

Le marché immobilier est complètement parasité par les logements saisonniers, faisant grimper les prix des logements, imputant considérablement l'offre locative longue durée des locaux, mis sur le carreau. Les manifestations contre les plateformes de location comme Airbnb organisées par les habitants se multiplient, demandant au Gouvernement d'agir vite.

En février 2022, les ministres de l'Économie et des Finances, du Logement et de la Cohésion des territoires demandaient un rapport détaillé sur la situation des

bailleurs privés dans le tourisme et plus particulièrement sur leurs avantages fiscaux. Depuis le 13 mars 2023, le document natif est révélé aux yeux de tous et plus particulièrement du Gouvernement sous la nomination de « Lutte contre l'attribution des résidences principales dans les zones touristiques en Corse et sur le territoire continental ».

Si la longueur de la nomenclature de ce rapport en dit long sur les intentions ministérielles, c'est parce qu'il s'empare du sujet. En effet, il propose des solutions pour faciliter l'accès au logement pour les habitants des zones touristiques, dans des territoires comme le Pays basque, la côte bretonne et tous les secteurs littoraux à forte affluence touristique de l'hexagone. Les habitants de ces villes étant littéralement pris à la gorge par une spéculation immobilière bien plus élevée que dans le reste de la France.

Comment la fiscalité touristique pourrait-elle baisser ?

La gauche s'empare du sujet. Iñaki Echaniz du groupe socialiste dépose sa signature en faveur d'une loi sur la suppression de l'avantage fiscal des locations meublées touristiques. Présentée devant l'Assemblée nationale le 14 février dernier, elle se compose de 4 articles visant à contrer la spéculation immobilière dans les villes touristiques. Aurore Bergé, présidente du groupe Renaissance, défend la fin d'une niche fiscale dédiée aux bailleurs possédant des locations meublées de tourisme, en faveur des logements locatifs longue durée, qui manquent cruellement à l'appel dans les territoires concernés. Actuellement, le propriétaire d'une location meublée de tourisme bénéficie d'un abattement fiscal de 71 % sur ses revenus locatifs, dans la limite d'une déclaration maximale de 188 700 € par an et de 50 % pour un plafond non atteint de 77 700 €. Quand le discours gouvernemental prône le logement pour tous et vise à améliorer les qualités du parc locatif en France, les faits ne collent pas selon l'opposition.

Pour limiter les locations de vacances sur Airbnb, Aritel ou encore Le bon coin, rognant un peu plus chaque jour sur les résidences principales des Français, Aurore Bergé défend un remaniement total des avantages fiscaux des protagonistes du secteur du tourisme meublé. Elle prône un seuil de défiscalisation limité à 50 % dans les zones tendues (A bis, A et B1), sur un modèle identique à celui des locations nues.

Le gouvernement va-t-il s'emparer du sujet ?

Afin de rétablir l'équilibre social dans le paysage logement des zones touristiques, le Gouvernement n'a d'autre choix que de prendre le taureau par les cornes. En ce sens, un ensemble d'acteurs concernés (élus territoriaux, parlementaires, associations locales, professionnels du secteur) a été plébiscité dans tout l'hexagone afin d'apporter leur pierre à l'édifice. En tout et pour tout, ce sont 73 recommandations qui sont ressorties de leurs échanges afin de lutter contre la spéculation immobilière

autour des locations de tourisme. Les propositions, déposées sur le bureau de Matignon, devraient être prises en compte prochainement.

Le Gouvernement, quant à lui, compte rendre sa copie sur le sujet d'ici cet été, à la suite de quoi les protagonistes espèrent recevoir le faire part d'une naissance tant attendue, celle d'un projet de loi permettant de réguler les niches fiscales des locations meublées touristiques et de rendre aux locaux la possibilité de loger facilement.



En résumé

- Les locations de meublés touristiques participent à la montée des prix dans les secteurs tendus et bouchent le marché locatif pour les locaux ;
- Un amendement a été déposé par l'opposition de gauche, visant à réduire les avantages fiscaux des bailleurs de meublés de tourisme en France ;
- Les propositions, accompagnées d'un rapport de 73 préconisations supplémentaires, seront étudiées par le Gouvernement d'ici cet été, dans l'optique de donner naissance à un projet de loi pour lutter contre la spéculation immobilière touristique.

Source : <https://www.selexium.com/actualites/avantage-fiscal-locations-touristiques-2023/>
En savoir plus sur la déclaration LMNP

DPE en locations saisonnières dès 2024 ?

Le diagnostic de performance énergétique (DPE) serait pris en compte pour louer un meublé de tourisme dès le 1er janvier 2024. C'est ce que prévoit la proposition de loi visant à rétablir l'équilibre entre locations d'habitation et locations saisonnières en matière de rénovation énergétique des logements. Le texte modifie le Code du tourisme.

La première modification concerne les communes où le changement d'usage des locaux d'habitation est soumis à autorisation préalable. En effet, l'enregistrement de la déclaration serait conditionné à la performance énergétique mentionnée dans le DPE.

La seconde oblige à inclure le DPE dans tout contrat de location saisonnière. Le logement devrait aussi « répondre à un critère de performance énergétique minimal ». Ce seuil maximal de consommation d'énergie finale, par mètre carré et par an, serait défini en Conseil d'État.



M. Olivier Klein, ministre chargé du Logement, avait annoncé son intention de légiférer pour empêcher les locations saisonnières d'être le « trou dans la raquette de la rénovation énergétique ». La proposition de loi a été présentée par plusieurs sénateurs et sénatrices du parti socialiste. Elle doit entrer en vigueur le 1er janvier 2024.

Lisez la proposition de loi n° 346 rect. enregistrée au Sénat le 10 février 2023 www.senat.fr/leg/pp122-346.html

COMMUNICATION

Expérimentation en Occitanie : la gestion d'itinéraires paysans avec l'outil Cirkwi

À la suite de l'étude des descriptifs de vos fiches sur le site Accueil Paysan, il ressort que la majorité des structures dispose de circuits de randonnée (pédestre, vélo, équestre...) à proximité immédiate.

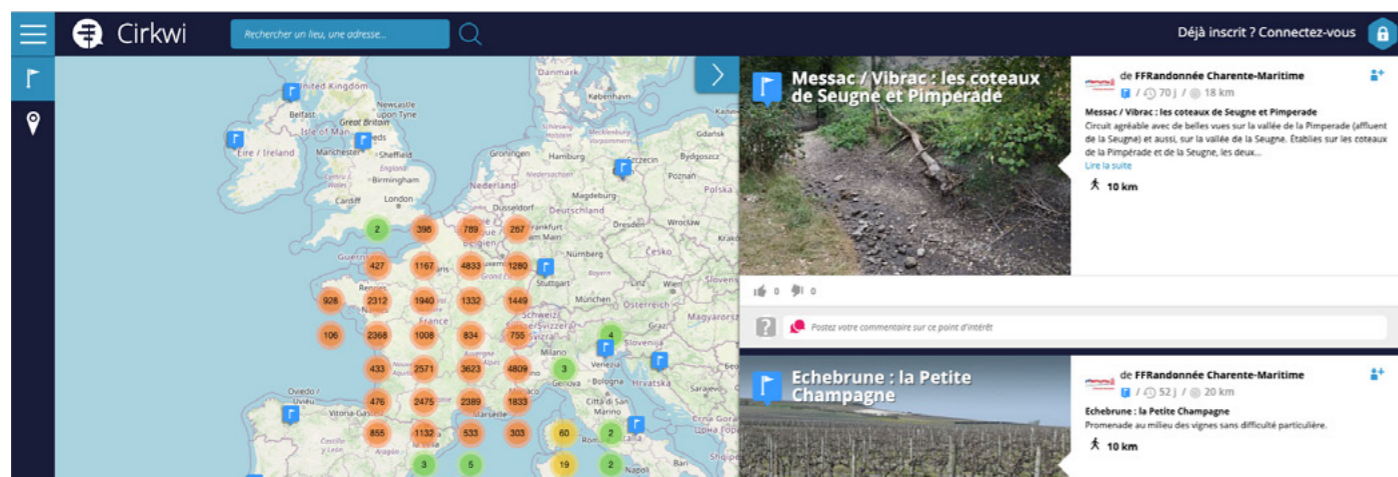
La pratique des Activités de Pleine Nature (APN) se développe auprès d'un public toujours plus large et nous constatons qu'elles pourraient être davantage valorisées. C'est pourquoi nous vous proposons d'essayer un nouveau canal de diffusion.

Pour essayer de se démarquer des autres accueils de votre secteur et promouvoir la « plus-value » de séjourner dans un Accueil Paysan, nous souhaitons mettre en valeur les balades, randonnées et les mettre en lien avec l'activité/vente de produits de la ferme.

Nous expérimentons cette année une solution

d'itinérance grâce à l'application Cirkwi. Celle-ci semble couvrir l'ensemble des besoins pour créer, diffuser et promouvoir les itinéraires de balades, randonnées et routes touristiques. L'application est déjà utilisée par de nombreux Offices du Tourisme et Agences Départementales du Tourisme sur l'ensemble du territoire national, ce qui apporte une cohérence globale, car une grande partie de l'offre pleine nature est ainsi référencée sur le même outil.

Nous disposons déjà d'un espace Accueil Paysan sur l'application. Notre idée : recenser et faire connaître les structures adhérentes (sur base du volontariat) et leurs circuits paysans. Cela donnerait la possibilité d'informer sur les possibilités d'achat de produits de la ferme, d'hébergement et de restauration.



Accueil Paysan Occitanie peut ensuite intégrer les circuits paysans sur son propre site Internet.

Deux options :

- pour effectuer le recensement d'hébergement/resto/activité et vente de produit à la ferme sur l'outil, nous pourrions le faire pour vous après remplissage du formulaire ci-après.

- pour l'intégration des circuits de balades et randonnées, un travail en binôme avec le salarié se mettra en place à l'issue du remplissage du formulaire ci-après.

Nous souhaitons nous investir dans ce projet pour développer la visibilité du réseau Accueil Paysan et de ses offres grâce à des outils fonctionnels et plébiscités tant par les touristes que par les locaux.

Vous trouverez ci-après l'exemple d'une ferme du réseau avec qui nous avons travaillé à la valorisation de son circuit paysan sur l'application (en cours de finalisation) et le résultat de son intégration sur le site régional (visible prochainement, lorsque le premier circuit sera terminé) : <https://www.modulesbox.com/fr/api/module/234601>

Voici le lien du formulaire si vous êtes intéressé.es (moins de 2 min pour le remplir) :

<https://forms.gle/L98CSJH4y3tbEvt96>



Les deux Berques offrent des panoramas magnifiques. Le village d'Arques et son lac, ainsi que la Vallée vers Couiza et au-delà, de la forêt du Riassesse, du pic de Bugarach et de la chaîne des Pyrénées ! La montée au Col del Teule et la longueur de la crête est la plupart du temps à l'ombre. Malgré les noms, c'est Berco Petito qui est juste un peu plus haut (768m contre 761m), mais c'est Berco Grando qui donne les vues les plus panoramiques !

Cette description d'itinéraire prend Le Périlhou comme point de départ/arrivée. Il existe également un sentier balisé au départ d'Arques (voir ce circuit : www.cirkwi.com/fr/circuit/420243-arques-les-berques). À partir du Périlhou il faut compter entre 1h30 et 2h pour arriver à la Berco Grando et idem pour le retour. Il est bien sûr possible de rallonger la balade avec un retour via le lac d'Arques.



Communication Accueil Paysan

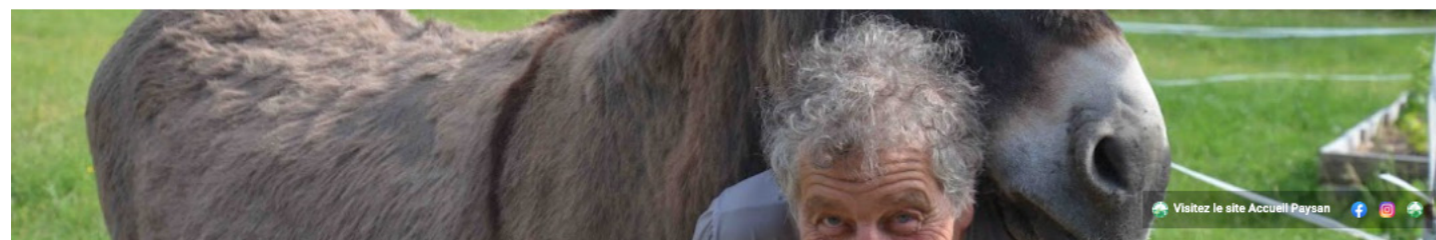
Rappel les dépliants Accueil Paysan Occitanie 2023 sont disponibles. Contactez votre référent local pour les récupérer ou Armandb

Tous les dépliants sont disponibles au téléchargement à partir de cette adresse :

<https://www.accueil-paysan-occitanie.com/depliant-brochure-accueil-paysan/>



Et pensez à consulter notre chaîne [Youtube](#) !



Accueil Paysan Occitanie : la campagne à bras ouverts !

AccueilPaysan Occitanie
53 abonnés

S'abonner

YouTube FR

6 6 Partager Enregistrer

et voici le dernier clip promotionnel du réseau Accueil Paysan, en Occitanie, réalisé par un vidéaste !



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*** ou faire parti d'un **réseau agritouristique** : Accueil Paysan ou Bienvenue à la ferme

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

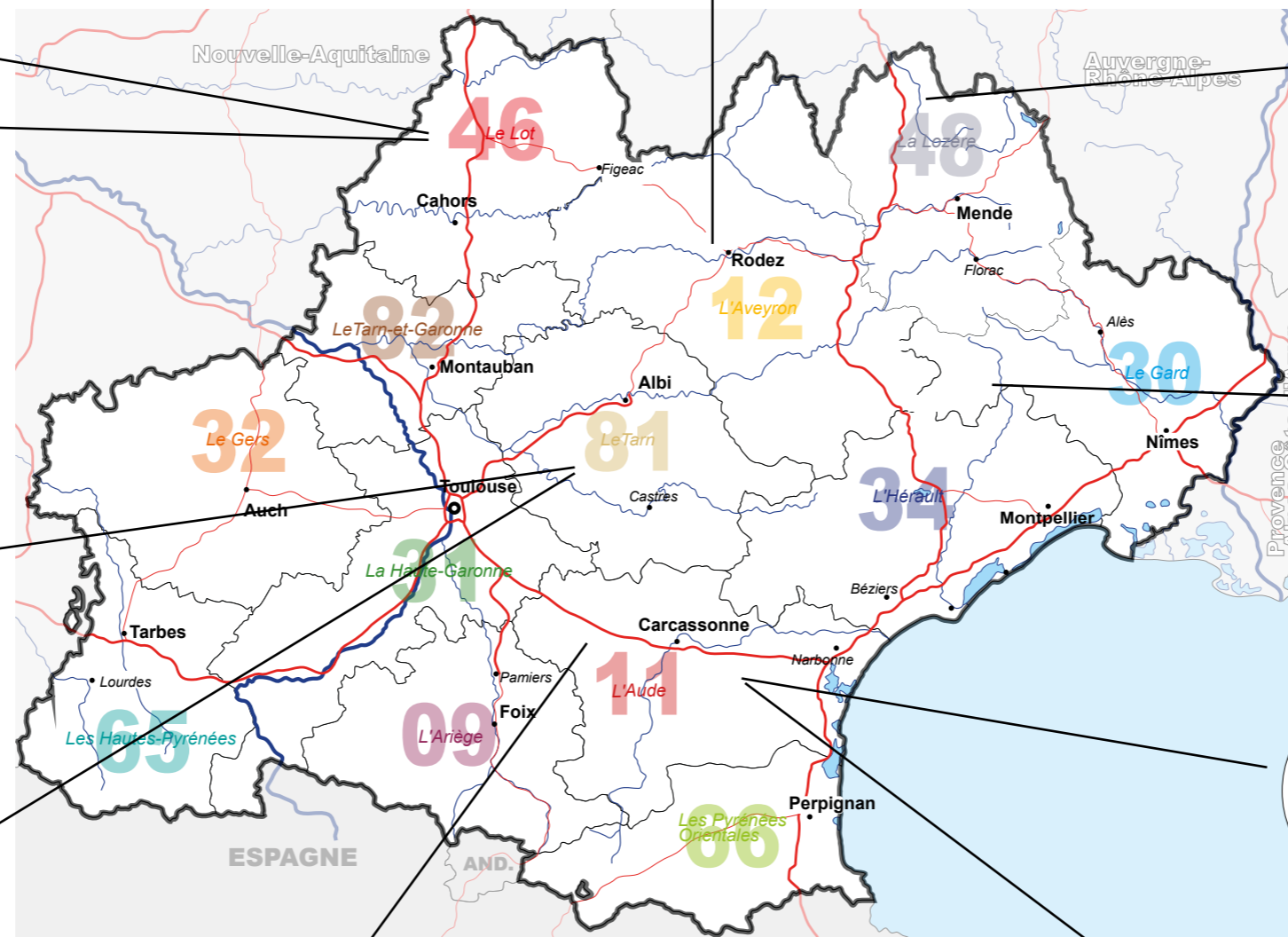
Une garantie officielle pour les consommateurs

- 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)





	<p>La Ferme d'Alcas Chez Émilie à Saint-Jean-et-Saint-Paul (12) lire sa fiche</p>		<p>La Forêt du Dragon Chez Marjolaine à Murols (12) lire sa fiche</p>
	<p>Chambres et table d'hôtes «LES LOUVES» Chez Dominique à Saint-Jean-et-Saint-Paul (12) lire sa fiche</p>		<p>La Salvetat Chez Laureline à La Couvertoirade (12)</p>



Le Lory
 Chez Sarah à Ussel (46)
Rabanel
 Chez Alexandre à Saint-Bressou (46)

La Passerelle
 Chez Chantal à Grandrieu (48)
[lire sa fiche](#)

Domaine Les Amandiers
 Chez Alice à Frausseilles (81)

Le Puech et vous
 Chez Léa à Saint-André-de-Majencoules (30)
[lire sa fiche](#)

Le Verdet, Dormir au Jardin
 Chez Floriane et Dimitri à Cambounès (81)
[lire sa fiche](#)

La cabane du berger
 Chez Emmanuelle à Fontjoncouse (11)
[lire sa fiche](#)

LA PIBOULETTE
 Chez Marie Luise & José à Payra-sur-l'Hers (11)
[lire sa fiche](#)

Le Miel d'Emeline
 Chez Émeline à Tuchan (11)
[lire sa fiche](#)



LES ÉVÈNEMENTS À VENIR

Soirée dans la grange

Vous êtes invités à la 7ème édition de la soirée dans la grange, le samedi 10 juin.

En effet, après 2 ans d'arrêt (vous savez pourquoi), c'est reparti pour le rendez-vous annuel dans la grange au programme :

- à partir de 19 heures : auberge espagnole
- à 21 heures : le duo musical « Jeanne et Serge »

Nous nous engageons auprès de ce duo pour un cachet. Donc une participation au chapeau sera demandée (entre 5 et 10 € par personne suivant vos moyens).

Attention, pour des raisons de stationnement dans l'enceinte de la ferme, les places sont limitées à 60 personnes

Co-voiturage conseillé.

Les réservations se font par téléphone ou par mail : 05.63.50.59.82 / 06.72.48.10.97 / 07.82.32.60.38

Danielle et Dominique

Ferme de Lavergne « Accueil Paysan »

6, route de Saint-Salvy de la BALME - NOAILHAC (81)



Pas disponible le samedi ? le duo Jeanne et Serge sera également présent chez Marine Batigne à Garrevaques (81) avec un concert sous le saule pleureur !

Ce sera l'occasion de passer un après-midi les pieds dans l'herbe et de déguster les premières bouteilles de pétillant de fleurs de sureau, les marmelades, les génoises citron-sureau-chocolat, de sentir quelques hydrolats... l'occasion de se voir, se revoir, se rencontrer...

Participation Libre !

Contact: Marine 06 44 92 38 34

Indices de Géolocalisation

À l'ancienne (en suivant ces instructions) :

Au rond point des cinq coins, prenez direction Garrevaques, puis encore Garrevaques à gauche. Prenez ensuite la prochaine à droite "En bernie", puis première à Gauche sur le chemin de la montagne noire. Continuez tout droit, des maisons, des maisons, des maisons, petit

pont avec poubelles, tout droit, tout droit, tout droit, des champs, des champs des champs, *un grand virage à gauche avec un hangar agricole, vous êtes arrivé.e.s devant une ferme en pierre avec des volets bleu, prenez la deuxième entrée à droite La yourte !!

En GPS un peu perdu:

En inscrivant «2, chemin de la Jonquière 81700 Garrevaques» et en suivant ces instructions : Si le GPS vous amène devant une allée de grands sapins menant à une maison de maître, n'entrez pas, c'est chez ma voisine!! Laissez l'allée sur votre gauche et continuez sur le chemin de Pémol, tournez à gauche et reprenez le trajet ci-dessus A l'ancienne à partir de l*.

Archi-moderne, connecté:

Avec le point GPS suivant : 43°29'14.2"N 1°59'44.8"E

Version S.O.S : Marine 06 44 92 38 34

Les 20 ans de l'Asinerie d'En Manaou (31)

SAMEDI 10 JUIN 2023 À 15:00

Cette année on fête les 20 ans de l'asinerie, et oui que le temps passe vite ! Nous avons décidé de faire 2 événements en 1 : nous profiterons de cette journée pour faire les portes ouvertes. Alors pour cette journée très spéciale, nous vous avons concocté un programme aux petits oignons !

- 15h : ouverture des portes, début du marché des créateurices et commerçant.e.s du coin

- De 15h à 16h et 16h45 à 18h : baptêmes à dos d'âne gratuits

- À 15h30, 16h30 et 18h visite guidée de l'asinerie

- 17h : concert Didier Dulieux et Fred Bambou "musique ethnorigolote" :

<https://www.youtube.com/watch?v=-cMjKmpRn-E>

- Dès 19h : repas à prix doux, concocté par nos super bénévoles, option végétarien et carnivores

- 21h > concert Bøl "transe rock / turbo jazz" <https://www.youtube.com/watch?v=GkztzBrdac0>

Le bar sera ouvert dès 15h et un goûter sera proposé !

Nous vous réservons quelques surprises, venez nombreuses, et parlez en autour de vous. On a hâte de fêter avec vous !!

ps: pensez à ramener de la monnaie, nous ne prenons pas la CB !



À très vite
L'Asinerie d'En Manaou

Préparation AG Accueil Paysan Aude et PO – samedi 24 juin à Axat

Programme

9h30 accueil café à la gare d'Axat

10 h on monte dans le train : rapport d'activité, financier, moral, élection CA

11h Ateliers :

- construction ensemble du rapport d'orientation, où va AP 11/66 et comment ?
- remplissage et discussions autour du livret d'auto-diagnostic

Repas auberge espagnole

Après-midi vélo-rail : <https://www.veloraildutrainrouge.fr>



Ferme ouverte du 24-25 Juin à la Ferme de Tessi (Bio et Local)

Thème : le bien-être (animal et humain) avec Samedi

Samedi

- 10 h visite de ferme
- 11 h naturopathe
- 12 h repas paysan bio (sur réservation) 23 €
- 14 h visite de ferme
- 15 h atelier massage californien (sur réservation)

Toute la journée stands producteurs bio, présence thérapeute énergétique et ostéopathe animaux

- 19 h repas producteurs bio avec concert

Dimanche

8 h Petit déjeuner tripes ou tête de veau 10 €

10 h visite de ferme

Infos et réservation au 06.83.11.76.73



Festival «Sous les Étoiles» au Mas de Cantagrel du 4 juillet au 25 août

Quel plaisir de se retrouver bientôt sans contraintes !
L'an passé vous avez par votre enthousiasme et votre fidélité contribué à la naissance de la Guinguette au mas de Cantagrel. Ça vous a plus ? Nous aussi.

Cet été Cantagrel est ouvert tous les **lundis, mardis et jeudis**.

Musique, théâtre, danse, cirque; nous avons pensé «Sous les Étoiles» comme un festival pluridisciplinaire sur deux mois ! Nous vous donnons rendez-vous trois fois par semaine pour découvrir ce programme enchanteur.

Chaque soir d'ouverture, Gaëlle, Olivier et l'équipe vous accueillent, dès 19h, pour vous restaurer sur

place. Notre cuisine se veut simple, abordable, locale et de saison.

Attention, il faut réserver sa table!

[Retrouvez la programmation – sur www.cantagrel.fr](http://www.cantagrel.fr)

ou en cliquant sur l'affiche ci-contre.

Contact :

Mas de Cantagrel

www.cantagrel.com

@ : gape46@gmail.com

Tél. : 06 22 74 32 39 / 06 33 66 19 94



« Les Résistantes » du 3 au 6 août 2023 sur le Larzac.

Comme vous le savez déjà sûrement, l'association Terres de Luites, la Confédération Paysanne Aveyron, les Faucheur-ses Volontaires et habitant-es du Larzac préparent des rencontres militantes « Les Résistantes » du 3 au 6 août 2023 sur le Larzac.

Pendant quatre jours, nous invitons des organisations paysannes, syndicales, associatives, des mouvements sociaux, climat, féministes, et les 531 luttes locales identifiées sur la carte de Reporterre, avec un objectif : se retrouver, discuter, partager, et s'organiser ensemble pour renforcer et globaliser nos luttes.



Concrètement, ces rencontres seront l'occasion d'inviter de nouvelles personnes à rejoindre nos luttes, de préparer des perspectives de mobilisation ensemble, de se former, de célébrer nos victoires, de voir comment s'entraider et de renforcer les coalitions de luttes géographiques ou thématiques qui se montent un peu partout. Des milliers de personnes sont ainsi attendues pour ça : mettre les luttes locales à l'agenda et visibiliser l'ampleur et la force de nos alliances !

Confédération paysanne de l'Aveyron

La fête d'Accueil Paysan Tarn-et-Garonne

Après le succès de la première édition en 2022, les adhérents relancent cette opération sur une autre ferme !

Notez la date : 30 septembre 2023 Lieu : [au Ségalou à Montesquieu \(82\)](#) chez Prisca et Guilhem.

Le programme est en cours, mais vous pouvez compter sur des animations, repas et concert !



Randonnée lotoise

Pour 8 personnes du 9 au matin au 13 octobre midi.

Au programme :

Lundi

- Rendez-vous le 9 à 9 h à la ferme du Poux del Mas à Carayac.

- Accueil des participants et présentation des différents intervenants hébergeurs : café, gâteaux et distribution du pique-nique de midi. Dominique prend les bagages dans sa voiture.

- Départ pour la source d'Ussac avec Gervaise (+ qui le souhaite) 11 km

- Arrêt le midi pour pique-nique à Super Cayrou. Arrivée à la source d'Ussac en milieu d'après-midi.

Mardi

- départ vers 9 h direction Marcilhac sur Célé 15 km. Hébergement et repas du soir dans gîte d'étape dans le village

Mercredi

- Marcilhac - Cabreret 19 km. L'hébergement prévu serait à Cantagrel.

Jeudi

Bouzies – Concots (la Loge) 14 km

Vendredi

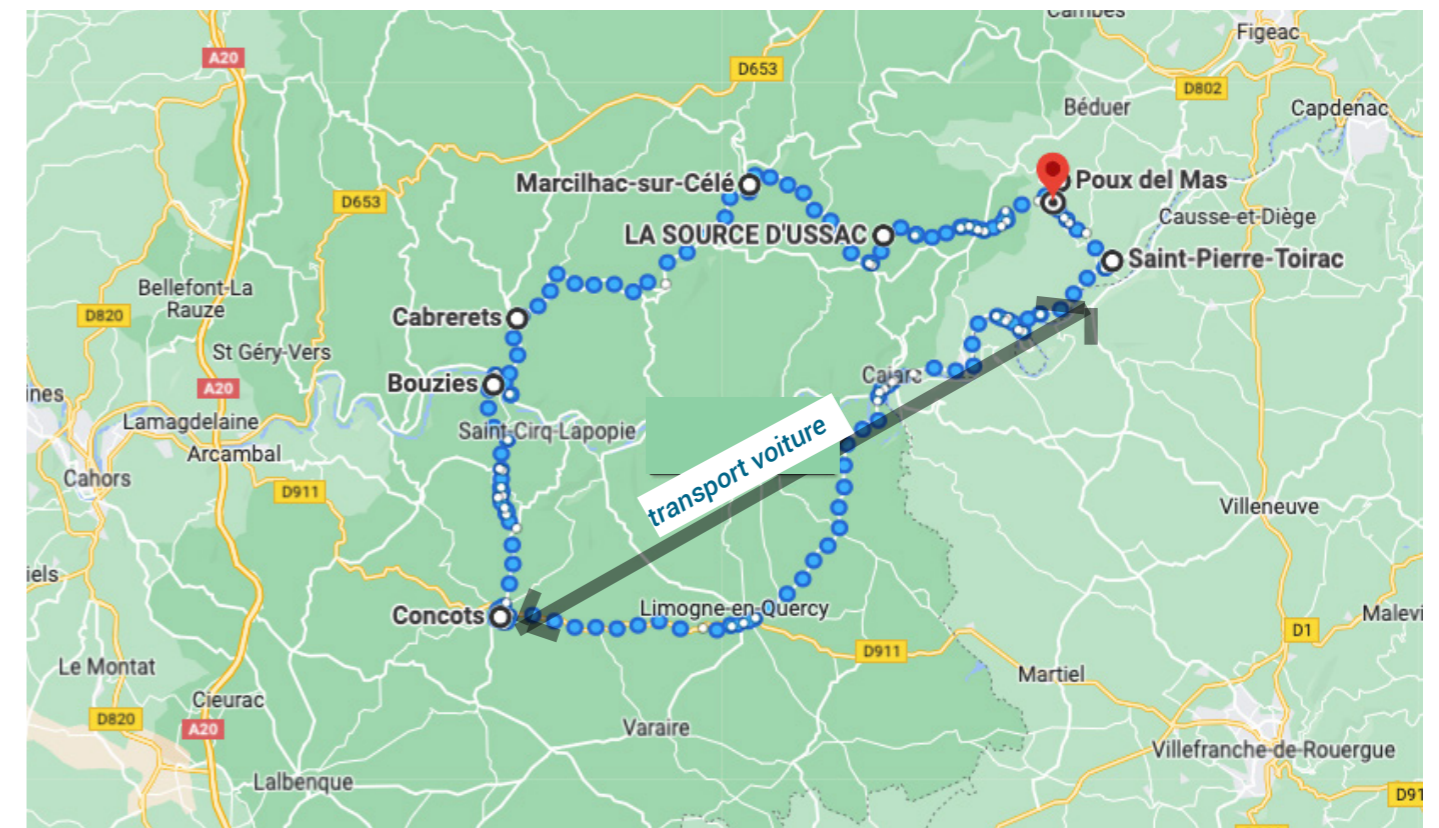
- transferts de la Loge à Saint-Pierre Toirac. Rando de Saint-Pierre à Carayac. Pique-nique avec les participants

Reste à finaliser les transferts de bagages et de personnes avec les voitures et prévoir les accompagnants en rando. Perso, je réserve la semaine et serai dispo pour toute demande.

Voilà en gros le programme.

*Denis et Gervaise PRADINES Amis d'Accueil Paysan 46
06 18 06 92 49*

Aperçu du circuit lotois



Circuit prochainement disponible sur Cirkwi dans l'espace Accueil Paysan et sur le site régional

Journées d'échanges et de formations

Journée d'échanges entre les adhérents pratiquant déjà l'accueil social à Accueil Paysan.

Une demie journée où chacun.e aura la parole pour exprimer son retour d'expérience, les difficultés (ou non) rencontrées, les attentes et les besoins envers le réseau. L'après-midi sera (à confirmer) un temps d'échanges avec un intervenant extérieur.

Date : jeudi 12 octobre 2023 - Lieu : à définir

Formation Accueil Social Accueil Paysan : 2 jours

Modules obligatoires pour pratiquer de ce type d'accueil au sein du réseau.

Date : entre la deuxième quinzaine d'octobre et la première quinzaine de novembre 2023 - Lieu : à définir

Réglementation du tourisme à la ferme : 1 ou 2 jours selon les besoins.

Automne 2023 - Lieu : Limoux (11) ou Carcassonne (11).

Journée d'échanges sur la transmission en agritourisme

Journée co-animée entre Accueil Paysan Occitanie et l'ADEAR de l'Aude

Automne 2023 - Lieu : Aude ou départements voisins.



*Accueil Paysan Occitanie vous souhaite
une saison estivale agricole, touristique,
culturelle, sociale... riche de rencontres,
de convivialité, de partage d'expériences
et bien plus encore !*

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



Et retrouvez nous sur: @AccueilPaysanOccitanie

