



**OCTOBRE 2013**

**Producteur laitier et fabricant de crèmes glacées et sorbets, Jean-Louis LAFITAU est également un des 5 fondateurs de l'association « les Superfermiers ». Implanté à Casteide-Candau, il a été présent cet été sur l'ensemble des marchés de producteurs. Son dynamisme et celui de ses 3 associés dans « La clé des champs » n'est plus à prouver sur le territoire de la communauté de communes de Lacq. C'est autour d'une pause « sorbet » qu'il répond à nos questions.**

**Vous avez participé cet été aux trois marchés des producteurs locaux organisés par la communauté de communes de Lacq sur le territoire. Qu'apportent ces marchés aux producteurs et aux visiteurs par rapport aux marchés dits « traditionnels » ?**

Les marchés de producteurs sont un lieu de convivialité, un lieu de rencontre autour d'un repas cuisiné à partir de produits locaux.

Au-delà de la production, on transforme et on vend d'où l'enjeu de recréer de la proximité entre producteurs et consommateurs. Ces derniers trouvent dans ce type de marché la connaissance du métier et l'assurance du produit en termes de qualité et de traçabilité.

Par ailleurs, il est possible de trouver les produits à la ferme ou sur les marchés locaux. D'une manière générale, il est important pour nous producteurs de pouvoir montrer comment on travaille avec les plantes ou les animaux.

Des contacts peuvent également être pris sur les marchés de producteurs avec des commerçants ou gestionnaires de cantine venus sur le marché à titre personnel et qui vont déboucher sur une rencontre professionnelle.

**L'annuaire des producteurs locaux vient de sortir. Pouvez-vous nous parler de cette initiative ?**

Il s'agit d'une excellente initiative des élus pour donner un coup de main aux agriculteurs car au-delà des marchés, l'intérêt pour les producteurs est de pouvoir s'appuyer sur des supports écrits et un site internet. Or, nous ne sommes pas très doués pour la communication qui est en quelque sorte le parent pauvre des agriculteurs.

L'annuaire est un très bon outil de communication qu'il va maintenant falloir faire vivre (faire lien vers le site).

**Le groupement « les Superfermiers »\* dont vous faites partie, est très actif dans le développement de la vente des produits locaux. Quelles actions menez-vous ensemble et individuellement ?**

L'association « Les Superfermiers » regroupe 5 producteurs des Pyrénées-Atlantiques et des Landes. Nous faisons en sorte que les frontières entre nos territoires ne soient pas un frein pour mutualiser nos actions. Nous souhaitons par exemple que le consommateur trouve chez les uns les produits des autres.

Nous ne sommes plus uniquement des producteurs ; on se donne d'autres perspectives. Une crise suit l'autre avec les difficultés qui en découlent mais le fait de travailler à plusieurs permet de partager les soucis et de réfléchir à de nouveaux projets. « Sortir » de la production est très intéressant. Notre association montre aux jeunes qu'il existe d'autres structures que l'exploitation familiale. Le métier évolue. Nous faisons en quelque sorte de la gestion de ressources humaines à l'échelle d'une exploitation agricole.

**Quels sont vos projets ?**

Avec les Superfermiers, nous travaillons actuellement sur un site internet qui devrait être en ligne au mois de novembre prochain. Les consommateurs y trouveront les produits des 5 agriculteurs de l'association ainsi que ceux d'agriculteurs locaux.

Les internautes pourront commander, payer en ligne et retirer leur commande dans un lieu et sur des créneaux horaires qu'il nous reste à déterminer. Il s'agira en quelque sorte d'un « drive fermier ».

Par ailleurs, une réflexion est en cours en ce moment entre les producteurs, les responsables de cantines collectives, les cuisiniers, les élus de la municipalité d'Orthez et ceux du Conseil général pour développer les filières de proximité.

**Contact** : 06 79 43 35 47/06 79 43 51 86

[glacedeschamps@orange.fr](mailto:glacedeschamps@orange.fr) – [www.glacedeschamps.com](http://www.glacedeschamps.com)

\*L'association « Les Superfermiers » regroupe la ferme Lait P'tits Béarnais à Castétis avec Fanny Ferrand, les légumes de bonnut avec Laurent Lesclauze, les poulets de l'élevage du Luy à Amou avec Benoît Larenaudie et Samuel Dufau, les canards gras de la ferme Laborde à Castel-Sarrazin avec Mélanie Laborde et les glaces bio de Jean-Louis Laffitau de Casteide-Candau.