



ASSEMBLEE GENERALE 2020



Association des Producteurs de Haricots-Maïs du Béarn

1 avenue Pouguet 64000 PAU

05 59 84 41 22 – hmbearn@orange.fr – www.haricotmaisdubearn.com

N° SIRET 42281494700020

 **LE MOT DU PRESIDENT**



Bonjour à toutes et à tous,

Pour les producteurs de haricot-maïs du Béarn, comme pour bon nombre de personnes en France et même à travers le monde, l'année 2020 laissera un goût amer,. Pourtant, en ce qui nous concerne, le responsable n'est pas l'épidémie de covid 19, nous avons eu la chance de « passer entre les gouttes »...

L'agriculture vit au rythme de la météo et, cette année, elle fut catastrophique pour nous.

Les pluies du printemps, puis les fortes chaleurs, suivies d'une longue sécheresse et enfin le retour d'une forte pluviométrie au moment de la récolte du sec, n'en jetez plus, le compte est bon... ou plutôt mauvais !

Même dans les parcelles irriguées on a vu des plantations flancher brusquement et au final, produire presque rien...

Dans ces conditions, difficile de commercialiser, je veux saluer Didier Arramon qui a composé avec ce qu'il avait, ce qu'il arrivait à trouver devrait-on dire, pour honorer les commandes de nos clients. Pas évident pour lui non plus d'expliquer la situation à des restaurateurs qui ouvraient leurs établissements, après la fermeture covid et, qui attendaient notre haricot avec enthousiasme.

Les ventes seront à l'image des rendements : faibles...

Pourtant, l'engouement pour le hmb reste vif, Terroirs d'avenir (grossiste Parisien), les conserveurs, les restaurateurs et la restauration collective nous en demandent toujours plus. Et je ne parle pas des clients particuliers autour de nos fermes qui ont fait le tour des producteurs pour parvenir à trouver du hmb.

Le haricot-maïs du Béarn est prisé pour sa qualité reconnue et, parce qu'il est dans l'air du temps : les légumineuses prennent de plus en plus de place dans les menus.

Alors, j'ai envie de vous dire qu'il faut repartir en 2021, tourner la page et en commencer une nouvelle car elle ne pourra être que meilleure !

L'association a décidé de se rapprocher du Civam pour retrouver du dynamisme, améliorer le suivi des producteurs et enrichir le contenu de ses réunions. Venez et vous verrez !

A titre personnel, après quatre ans de présidence, j'ai décidé de laisser ma place, un nouveau bureau sera composé et amènera également de la fraîcheur, je continuerai à les aider au sein du conseil d'administration.

Je veux remercier :

- Les membres du conseil d'administration pour leur engagement,

- Le personnel du Civam pour le travail qu'il fait pour nous,
- La cave de Crouseilles pour son accueil lors de l'organisation du championnat du monde d'écossage de HMB,
- Jérémie Defarge, de Qualisud, pour ses remarques qui nous poussent vers plus de professionnalisme,
- Jean Beigbeder et Hervé Henry, nos techniciens, pour leur expertise, >>
- Le Conseil Départemental pour son soutien financier.

Xavier Dupouy



RAPPORT D'ACTIVITE 2020



1- DEVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION ET DE LA MAITRISE TECHNIQUE/ DEVELOPPEMENT CERTIFICATION EXTERNE

1-1) Cahier des charges

Le cahier des charges n'a pas été modifié en 2020, il a pour objectif de fixer un cadre de production, à respecter par les adhérents, pour obtenir un haricot de haute qualité. Son respect, par les producteurs, est contrôlé par Qualisud.

1-2) Suivi technique

1-2-1) Journée technique

Le 2 juillet observation des levées en présence d'Hervé Henry, technicien en cultures légumières (Société Arc en Ciel). Ce tour de parcelles a rassemblé une dizaine de producteurs et permis de constater que les semis s'étaient bien déroulés mais la sécheresse et les fortes chaleurs commençaient à impacter les cultures.

L'épidémie de covid 19 n'a pas permis l'organisation d'autres journées techniques.

1-2-2) Sélection de la semence et anthracnose

Le 16 mars, en compagnie de Jean Beigbeder (ancien sélectionneur chez Maïsadour semences) et Hervé Henry, un groupe d'administrateurs a poursuivi la mise en place d'un protocole de sélection d'une semence résistante à l'anthracnose.

Le principe général est d'identifier, dans une parcelle touchée par l'anthracnose des lignées de haricot-maïs indemnes de maladie. Puis de les isoler et de garder leur production pour multiplier cette semence. Le processus demande plusieurs années pour obtenir une quantité de semences significative.

Le conseil d'administration a également mis en place un « système de veille sanitaire », chaque membre s'occupant de garder contact avec deux producteurs pour suivre leurs parcelles et d'éventuels signes d'anthracnose. Cette année, aucune trace de maladie.

1-3) Certification externe

20% des producteurs ainsi que tous les nouveaux sont contrôlés pour vérifier le respect du cahier des charges. Pas de soucis notoires, Jérémie Defarge nous invite à rappeler aux producteurs les distances interangs à respecter.

Egalement réalisé, l'audit de l'association pour la partie administrative et la partie commerciale.

Les mises à jour des étiquettes traçabilité, du site internet et des flyers publicitaires ont été réalisées à la demande de Qualisud.

1-4) Recherche de nouveaux producteurs

En février, l'association a diffusé dans la presse agricole (Le Sillon et l'Agulhada) et généraliste (la République) des appels à candidature pour produire du haricot-maïs. 5 agriculteurs se sont renseignés sur les modalités de production, un seul a adhéré à l'association. Le confinement a particulièrement perturbé le recrutement, empêchant toute réunion ou visites.

1-5) Formation relation avec la presse

Une réunion entre quelques administrateurs et Anne Sophie du Civam Béarn le 23/01/2020 a permis l'ébauche d'un plan de stratégie de communication HMB. Suite à cette réunion, certains membres du conseil d'administration ont suivi 2 jours de formation (6 mars et 19 juillet) pour apprendre les techniques de communication avec divers médias. L'objectif était de comprendre comment à et quel type de presse s'adresser pour faire passer des informations. En effet, il avait été constaté ces dernières années que l'association avait du mal à diffuser des messages efficaces (pour le recrutement et la promotion notamment) à travers la presse.



2 -COMMUNICATION SUR LA NOTORIETE DU PRODUIT ET SUR LA MARQUE COLLECTIVE

2-1) Marque déposée Haricot-maïs du Béarn®

L'association est propriétaire de la marque, déposée à l'INPI.

Elle met en place des actions visant à faire connaître et promouvoir le produit, auprès de professionnels (restaurants, cantines, conserveurs) et des particuliers.

En février les démarches nécessaires au renouvellement de la marque déposée Haricot-maïs du Béarn ont été effectuées, elle reste ainsi propriété de l'association pour 10 ans supplémentaires.

2-2) Championnat du monde d'écosage

L'association a organisé le championnat du monde d'écosage de haricot-maïs du Béarn le 13 septembre à Crouseilles, à l'occasion de la fête des vendanges (manifestation organisée par la cave coopérative).

Le concours a rassemblé une quinzaine d'équipes en catégorie adultes et une dizaine en catégorie enfants. C'est un moyen convivial de faire découvrir notre légume, à travers le jeu et la bonne humeur. Merci à la cave de Crouseilles pour son accueil et aux participants qui ont promis de venir à la prochaine édition !

Un stand de vente organisé par les producteurs était également présent à Crouseilles, mais les marchés que nous faisons habituellement en Gironde ont été annulés à cause du covid 19.



2-3) Site internet

La région Nouvelle Aquitaine a mis en place une aide pour les agriculteurs et les structures agricoles pour communiquer et utiliser internet et les réseaux sociaux. L'association a déposé un dossier qui a été accepté donnant droit à une subvention de 5000€. Elle nous permettra de travailler notre stratégie de communication sur le web et d'améliorer notre site internet (graphisme, contenu et photos).



3- STRUCTURATION DE LA FILIERE ET ORGANISATION COMMERCIALE

L'association des producteurs de haricot-maïs du Béarn assure une partie de la commercialisation des trois produits issus des parcelles :

- HMB frais en gousses (de septembre à mi octobre)
- HMB frais écoscé (de septembre à mi octobre)
- HMB sec (de novembre à fin août)

La sécheresse estivale et les très fortes températures ont fortement impacté les rendements, qui ont atteint un niveau historiquement bas. Par conséquent, les ventes ont aussi été beaucoup plus faibles et il fut difficile d'honorer toutes les commandes.

Le responsable commercial, Didier Arramon a essayé de servir tous les clients en HMB frais, souvent en quantité moindre que commandée, avec la faible production dont il disposait. Il a également organisé les départs de marchandises, hebdomadairement à Lons pour Terroirs d'avenir via Delanchy et pour les autres commandes avec les transports Peixoto depuis Garlède Mondebat.

Pour la vente de sec, la demande reste soutenue mais là encore les disponibilités en HMB sont faibles et l'association ne pourra pas répondre à toutes les commandes. A noter, tout de même, la commande de 395kg de la cuisine centrale qui a pu être honorée.

Au total, ventes 2020 :

- HMB frais en gousses 500 kg
- HMB frais écoscés 180 kg
- HMB sec 1350 kg

