

## INFORMATIONS PRATIQUES POUR LES JOURNÉES PACRET'Bio, PPAM 27, 28 et 29 janvier 2025

### Accès

**La ferme des Filles** se situe au lieu-dit « Marahans », 33840 Captieux, des panneaux indiquent la ferme depuis la nationale 524 (il faut prendre une petite route vers l'ouest, à 150m de la Gendarmerie). En arrivant sur la ferme, se garer sur le parking à droite.

Les filles produisent des légumes, des PAM, des petits fruits rouges et elles ont un petit élevage de poules pondeuses. Elles proposent aussi de l'hébergement touristique en gîtes tout au long de l'année, et comprend un restaurant. **Contact accès : Jeanne 06 30 76 92 43 / Yohan 06 73 76 61 36**

### Hébergement

Les hébergements proposés se trouvent sur place. Julie, Jeanne, Cécile ou Sophie vous contacteront par Mail ou Téléphone pour finaliser les réservations et vous donner les détails à votre arrivée. L'hébergement est garanti dans la mesure de la capacité maximale des lieux. Les inscriptions seront prises dans l'ordre d'arrivée, et en cas de dépassement de la capacité d'hébergement, d'autres possibilités s'offrent dans le voisinage, mais avec des conditions différentes. Si toutefois vous étiez concerné-e par une solution d'hébergement en dehors de la Ferme des Filles, elles vous le feront savoir au plus vite.

La répartition dans les gîtes se fera sur place lors de votre arrivée.

Draps et serviette ne sont pas fournis, pensez à amener les vôtres ! (dépannage possible 5€)

Réservation 15 jours avant minimum

**Contact Hébergement :** [contact@lafermedesfilles.fr](mailto:contact@lafermedesfilles.fr)

### Repas

Pour les **dîners** et les **petits déjeuners**, prévoyez votre panier. Des commerces sont également disponibles dans le bourg (épicerie, pizzeria...). Pensez aussi aux légumes et œufs de la ferme, et autres produits proposés dans la petite boutique !

**Pour les repas de lundi, mardi, et mercredi midis**, c'est Martha et Romain qui nous concocteront de délicieux menus complets (entrée, plat et dessert) sous la forme de plats collectifs à se servir à table.

Le restaurant de la ferme utilise les produits de la ferme ainsi que des produits bio frais, de saison et de producteurs locaux prioritairement.

Le vin et le café ne sont pas compris dans le prix des menus, mais peuvent vous être servis en supplément.

**Les repas réservés sont à votre charge. Ils seront à régler à l'issue des repas, directement auprès du restaurant.** Merci d'essayer de prévoir l'appoint si vous payez en espèces.

### Programme

Vous retrouverez le détail du programme dans le document « Ateliers Pacret' » joint au mail d'inscription.

**Contact Programme :** [journees.pacret@mailo.com](mailto:journees.pacret@mailo.com)

### Ateliers

Nous avons tenté de répartir les ateliers en espérant qu'ils seront composés d'une petite dizaine de participants chacun, pour fluidifier les échanges et favoriser la participation de chacun-e... Nous vous proposerons de consacrer un temps de préparation au début de chaque atelier, pour désigner un « médiateur », un « gardien du temps et de la parole »... et éventuellement un « scribe » si le groupe souhaite produire une restitution écrite.

### Contreparties

Les Journées PACRET' sont organisées de façon totalement autogérée, mais nous devons pouvoir couvrir les frais de location de la grande salle, et un petit défraiement pour les intervenant.e.s. Nous demandons donc une **participation financière minimale de 5€ par personne participant aux Journées Pacret'**, en espérant que notre estimation sera suffisante.

Merci de votre compréhension.

Votre aide durant ces journées sera toujours bienvenue, du lundi matin (installation) au mercredi soir (rangement, ménage), mais aussi durant les journées (agencement des salles, repas...). Votre œil bienveillant et vos bras disponibles fluidifieront la logistique, merci d'avance ! Egalement, merci à celles et ceux qui le peuvent de prévoir un petit temps le mercredi en début d'après-midi, pour aider à ranger et nettoyer les espaces qu'on aura utilisés !

Amener un petit grignotage à partager, un thermos d'une tisane de votre confection, un élément de déco... est toujours bienvenu !

Enfin, faites-nous savoir si vous avez envie de participer à l'organisation l'an prochain !

### **Carte des producteurs de PPAM bio de Nouvelle Aquitaine**

En 2022, grâce aux compétences d'un bénévole, a été créée la cartographie des producteurs-trices de PPAM bio et porteurs-teuses de projets de Nouvelle Aquitaine. Il s'agit d'une carte qui vous permettra de situer votre ferme, d'indiquer quelles sont vos activités (production, transformation), vos produits, vos circuits de vente et de mentionner quel matériel de production et / ou de transformation, vous êtes en mesure de mutualiser avec des collègues. Propositions et recherches de stages sont aussi à l'honneur !

Alors n'hésitez plus, **renseignez dès aujourd'hui la carte**, ici : <https://novappam.gogocarto.fr/>

Cette année, une carte papier sera également mise à disposition avec post-it, dans le même objectif de se repérer et créer du lien entre nous.

### **SIMPLES**

Le Syndicat SIMPLES rassemble les "petits" producteur-ices de PPAM, et il s'organise en "Massifs", dont le Massif Sud-Ouest qui a vu le jour en 2021. Nous intégrons sa Réunion de printemps aux Journées PACRET' (le mercredi matin) pour faciliter la logistique de tous.

Elle s'adresse aux adhérents du Syndicat SIMPLES, qu'ils soient producteurs, postulants ou sympathisants, mais si vous souhaitez simplement en savoir plus sur ce Syndicat, bienvenue à vous sur le temps de **présentation du Syndicat (le mardi à 20h30)**, qui sera consacré à une petite présentation.

La réunion de printemps quant à elle, permet aux adhérents d'organiser les visites de contrôle de la saison à venir, entre nous, et d'évoquer les projets pour l'année, prendre des nouvelles de chacun.e et du Syndicat.

Un mail sera adressé aux inscrits, dans les jours qui viennent.