

ADHERER A UN VERITABLE PROJET CITOYEN

Combien de nuits avons nous passé à refaire le monde, combien de matins, la tête embrumée, avons nous vu nos rêves de la veille s'éclipser face aux difficultés quotidiennes ?

Cette fois des femmes et des hommes ont concrétisé ce rêve et l'aventure s'est mise en marche pour :

Se réapproprier la souveraineté alimentaire ;

Produire, transformer et commercialiser ce que nous offre notre territoire.

Respecter la nature :

*Produire selon les règles d'une agriculture respectueuse de l'environnement.
Participer à la sauvegarde de la biodiversité en utilisant des variétés paysannes*

Respecter l'humain :

*Valoriser au juste prix le travail des paysans, rémunérer convenablement les salariés,
choix de créer une SCIC*

Offrir la meilleure qualité possible aux consommateurs :

En préservant au maximum le produit au cours de sa transformation



SCIC L'Odyssée d'Engrain

La Poularde des Pyrénées

Pâtes Bio fabriquées à partir de blé de variétés anciennes cultivées dans le piémont Pyrénéen.



Avec l'aide de nos partenaires:



SCIC L'Odyssée d'Engrain
Atelier de transformation à Lannemezan
odysee.engrain@gmail.com
05.62.49.23.29

Pour l'acquisition minimum d'une part sociale à 50€ devenez
sociétaire et participez à la vie de l'entreprise – 1 personne / 1voix

La garantie d'une aventure avec des paysans locaux

En 2009, l'idée de réinvestir des blés de variétés anciennes pour produire des pâtes alimentaires a germé dans la tête de quelques paysans. Une fois la réflexion mûrie et les conditions nécessaires réunies, le Groupement de l'Agriculture Biologique des Hautes Pyrénées (GAB65) et ces agriculteurs se lancèrent dans l'aventure.

Pourquoi ?

- Donner le choix aux consommateurs entre des produits importés et les nôtres.
- Valoriser le savoir-faire des paysans de la Région
- Créer un nouvel outil de transformation pour offrir une diversification d'activité aux fermes bio
- Donner sens à l'intérêt général par une vraie démarche de coopération du champ à l'assiette.

SCIC l'Odyssée d'Engrain

- Une collaboration différente du travail et des relations humaines,
- Equitable entre les différents acteurs du groupe.
- Approbation de 75% de ses adhérents,
- Un fonctionnement démocratique
- Le compromis obligatoire

Manger des pâtes bio des Pyrénées c'est

...

Savoir qu'elles sont faites avec un blé et un procédé de transformation local

Savoir qu'elles sont réalisées avec une farine traditionnelle faite sur meules de pierre et un séchage à basse température,

Choisir une alimentation de qualité nutritionnelle saine et riche en nutriments et goûter à l'authenticité des variétés de Pays.

