

Manger Bio

dans les Hautes-Pyrénées

édition 2021



Bio et Local c'est l'idéal



● **Gab 65** ●

Le groupement de l'Agriculture **BIO**
des Hautes Pyrénées



● **BIO OCCITANIE** ●

Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique

Agriculteurs et agricultrices
Artisans transformateurs
Magasins spécialisés
Groupements d'achats
Marchés
Accueil à la ferme



GAB 65
Tél. 05 62 35 27 73
gab65@free.fr
www.gab65.com

✧ Editorial ✧

de la Présidente du GAB 65

Nous sommes heureux de vous présenter la nouvelle édition du guide des producteurs bios de notre département pour vous permettre de vous approvisionner au plus près de la production et, nous l'espérons, vous donnez l'envie d'aller vers les paysans bios qui tissent le paysage et apportent de la diversité dans nos campagnes.

Ils œuvrent partout sur le territoire dans le respect du milieu naturel qui s'intègre dans un écosystème pour nourrir au mieux les citoyens que nous sommes. Nous vous invitons à les rencontrer, les écouter pour comprendre leurs difficultés, leurs doutes et les encourager dans leurs engagements.

Le GAB65, qui regroupe les producteurs, les partenaires de la filière bio et les citoyens, cherche à fédérer la bio pour cheminer ensemble vers un monde plus responsable. Nous comptons sur votre soutien en adhérant à notre association, tous ensemble nous pouvons mieux agir.

Nous vous souhaitons de bons moments de partage et bien-sûr de vous régaler!



Claudette Sarramea

Présidente du GAB 65

Sommaire

Le GAB 65.....	4
Ses missions et actions.....	5
Le Bio en Occitanie	6
Produire bio	8
Consommer bio.....	10
Reconnaître les produits bio.....	11
Index	12
Où sont-ils ?	16
Lourdes et Lavedan	18
Bagnères et Haut Adour.....	20
Barousse et Pays de Neste.....	23
Côteaux-Magnoac et Plateau	26
Tarbes et ses environs	29
Val d'Adour	32
Les Marchés et Foires	37
J'agis pour le développement de la bio, j'adhère à GAB 65 !	39

Rédaction : GAB 65 - 28 avenue de la libération - Hôtel Entreprise Libération 65000 Tarbes
Courriel : gab65@free.fr - Site : www.gab65.com
Conception, édition, régie publicitaire : Groupe BUCEREP - 54 bis rue Alsace-Lorraine -
BP 41435 - 31014 Toulouse Cedex 6 - Tél. 05 61 21 15 72 - Fax 05 61 23 02 41 -
e.mail : contact@bucerep.com - http://www.bucerep.com. Dépôt légal : à parution - La
reproduction totale ou partielle de cet ouvrage créé par le Groupe BUCEREP est interdite, à
moins d'autorisation spéciale de l'éditeur.

Diffusion réalisée avec le soutien de :



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

BIO OCCITANIE
Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique



Le GAB 65

L'agriculture biologique dans les Hautes-Pyrénées, c'est...

307 fermes certifiées en agriculture biologique (pour toutes ou parties de leurs productions) ;

89 opérateurs aval engagés en bio ;

Des producteurs répartis sur tout le territoire ;

Des productions diversifiées vendues brutes ou transformées localement et souvent vendues en circuits de proximité.

Le Gab 65

Créé en 1998, le GAB65 est une association de développement de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologique qui regroupe **tous les acteurs du système alimentaire** : producteurs, transformateurs, distributeurs et citoyens. Elle a pour objet de **proposer des alternatives aux modèles agricole et alimentaire dominants**.

Nos actions vous intéressent ?

Vous souhaitez apporter des idées, participer à nos actions de communication, vous investir dans nos campagnes de sensibilisation, ou simplement nous soutenir... Venez nous rejoindre ! Depuis plusieurs années, le GAB 65 est ouvert aux consommateurs

Pour en savoir plus :

GAB 65 - 28, Av de la Libération
65 000 TARBES
gab65@free.fr
www.gab65.com



• Ses missions et actions •

Proposer une démarche alimentaire alternative avec la solidarité et la coopération entre tous les acteurs

Conseiller les producteurs :

En bio et en conversion :

- . Rencontres techniques et formations
- . Diagnostics de durabilité
- . Diffusion d'information
- . Suivis de ferme
- . Diagnostics de conversion

La Bio pour tous :

Solidarité et sensibilisation à une alimentation plus saine :

- . Visites de ferme Bio
- . Ateliers culinaires Bio
- . Production de légumes Bio pour des familles en situation d'exclusion
- . Programme d'accès à des produits Bio pour des familles en situation d'exclusion

Du Bio dans les cantines :

Favoriser l'intégration de produits bio dans les cantines en formant et en accompagnant :

- . Les cuisiniers
- . Les agents de service
- . Les élus
- . Les gestionnaires
- . Les mangeurs
- . Les acheteurs

Promouvoir l'AB :

- . Evènements Terr'eau Bio : échanges techniques entre bios et conventionnels
- . La plaquette des producteurs
- . Présence dans les grands évènements

Organiser la commercialisation et la coopération :

* Appui à la création d'outils économiques :

- Resto Bio (plateforme de distribution en resto-co)
- le Bio Collectif (maraichers bios locaux) :
- AltiBio (coopérative de viande)
- L'Odysée d'Engrain (atelier de fabrication de pâtes)

* Coopération avec les acteurs du territoire :

- Village Accueillant
- Les collectivités territoriales
- Biocoop
- Secours Populaire
- CMCAS
- ADEAR 65
- Terre de liens

La Bio en Occitanie

Occitanie, la 1^{re} région Bio de France !

En 2018, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio !
Source : Agence Bio / OC 2018.

NOMBRE DE FERMES



8 161 exploitations engagées en Bio
+ **13,1% de fermes** par rapport à 2016
1/5^e des exploitations bio françaises
+ **953 producteurs** en 1 an



SURFACES

403 921 ha engagées en Bio
+ **13,7% de surface** par rapport à 2016
12,8% de la SAU est engagée en Bio
(moyenne nationale : 6,5%)



ENTREPRISES DE L'AVAL

2 158 entreprises engagées en Bio
+ **14,2% d'entreprises** par rapport à 2016

Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants. Répartition :
1 497 préparateurs, 631 distributeurs, 30 importateurs

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



Ces chiffres sont collectés et publiés par l'**Observatoire régional de l'Agriculture Biologique**, piloté par **InterBio Occitanie**, l'association interprofessionnelle Bio régionale.



► Plus d'infos sur interbio-occitanie.com

PRODUCTIONS

Toutes les productions sont représentées en Occitanie !



Ces produits sont transformés en région !



Le Réseau Bio Occitane

Le Réseau BIO OCCITANIE

BIO OCCITANIE est la fédération régionale des associations d'agriculteurs et d'agriculture biologique. Elle fait partie du réseau national (FNAB), qui est le seul organisme professionnel agricole

spécialisé en AB. L'ensemble des adhérents partagent des valeurs : "l'agriculture biologique : plus qu'un label, le projet d'une société humaniste et solidaire" (retrouvez l'intégralité de la charte sur fnab.org)



1 réseau national



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

En Régions, plusieurs FRAB (Fédérations Régionales d'Agriculture Biologique) dont **BIO OCCITANIE**



• **BIO OCCITANIE** •
Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique

📍 26-28 rue Marie Magné
31000 TOULOUSE

✉ contact@bio-occitanie.org

🌐 bio-occitanie.org

📘 BioOccitanie



BIO OCCITANIE fédère les Groupements départementaux d'Agriculture Biologique (GAB) d'Occitanie.

Nos missions



▶ Appui technique :

formations, rencontres terrains, expérimentations, documentations...



▶ Développement de filières locales et éthiques :

introduction des produits bio des paysans locaux en restauration collective...



▶ Communication auprès du grand public :

foires bio, guides bio, fermes ouvertes, conférences...



▶ Représentation auprès des pouvoirs publics



• CIVAM Bio 09 •

Ariège

🌐 bioariège.fr



• CIVAM Bio 11 •

Aude

🌐 bio-aude.com



• Apaba •

Aveyron

🌐 aveyron-bio.fr



• CIVAM Bio 34 •

Gard

🌐 biogard.fr



• ERABLES 31 •

Haute Garonne

🌐 erable31.org



• Gabb 32 •

Gers

🌐 gabb32.org



• CIVAM Bio 34 •

Hérault

🌐 bio34.com



• Bio 46 •

Lot

🌐 Bio_46



• Gab 65 •

Hautes Pyrénées

🌐 gab65.com



• CIVAM Bio 66 •

Pyrénées Orientales

🌐 bio66.com

Produire Bio



La recherche de l'équilibre

L'agriculture biologique considère le sol comme un milieu vivant, qu'elle cherche à nourrir pour qu'il puisse à son tour nourrir la plante. Elle s'interdit toute utilisation des produits chimiques de synthèse (désherbant, engrais, produits phytosanitaires), ainsi que les OGM (organismes génétiquement modifiés) et met donc en œuvre des pratiques innovantes pour se passer de ces intrants chimiques.

Elle est garante d'une agriculture durable, qui respecte les cycles naturels, préserve la biodiversité et respecte le bien-être animal.

Elle contribue à valoriser une agriculture à taille humaine qui maintient le tissu social et l'emploi dans nos campagnes.

L'agriculture biologique est un des signes officiels de qualité européens, le seul basé sur une obligation de moyens. Son règlement va être remis à jour au 1er janvier 2021. L'ensemble des pratiques des producteur.rice.s et opérateur.rice.s bio est rigoureusement contrôlé pour assurer la transparence et la traçabilité des produits biologiques tout au long de la filière : depuis le producteur jusqu'au consommateur !



En production végétale

Le paysan bio cherche à maintenir et à améliorer la fertilité de son sol, soit en introduisant des cultures de légumineuses, des engrais verts, de la matière organique ou, en dernier recours, des engrais organiques ou minéraux naturels. Il s'agit en effet de « nourrir le sol pour nourrir la plante ».

Les techniques culturales préconisées sont celles qui perturbent peu l'activité microbienne du sol. Ainsi, les travaux du sol visent à enfouir la matière organique, activer la vie microbienne ou à réduire la pression des adventices.

La lutte contre les parasites et les maladies se fait de façon réfléchie par le recours à des espèces ou variétés appropriées, par des façons culturales adaptées au contexte local, par la préservation des ennemis naturels des ravageurs, par l'emploi de produits naturels autorisés.



En production animale

Respect du bien-être animal, autonomie alimentaire de la ferme et alimentation biologique sont les maîtres mots. Le respect du bien-être animal passe par les conditions d'élevage, par l'accès au parcours et la liberté de mouvement. Les animaux doivent ainsi bénéficier d'un maximum de liberté, de confort et d'hygiène aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur des bâtiments. L'alimentation est réalisée avec des aliments d'origine biologique : paille, foin, céréales. La conduite sanitaire du troupeau est basée sur la prévention. Elle implique une attention particulière en ce qui concerne la qualité du milieu extérieur (sol, rotation des pâtures, logement), l'alimentation (équilibre de la ration, correction des carences) et sur l'animal (renforcement des défenses naturelles).



La conversion

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition vers la certification « AB ». Selon les filières, elle dure 2 ou 3 ans. Dès le début de cette phase, les pratiques de l'agriculteur.rice doivent être rigoureusement conformes à la réglementation de l'agriculture biologique. Cette période permet d'enclencher les changements des cycles de vie des animaux, des plantes et des organismes qui vivent sur et dans le sol. Elle sert aussi à épurer les sols d'éventuels anciens résidus chimiques. Pour l'agriculteur.rice, elle permet de se familiariser avec des méthodes de la production biologiques, d'adapter ses outils de production et de trouver de nouveaux débouchés pour ses produits.



Consommer Bio

Consommer des produits biologiques, c'est :

Respecter l'environnement et protéger nos ressources naturelles :

- Protection de la faune et de la flore
- Réduction des pollutions et des risques d'érosion des sols
- Conservation et amélioration de la fertilité des sols et de la qualité de l'eau
- Préservation des ressources fossiles au travers du refus des produits chimiques de synthèse

Manger sain

Une alimentation biologique vous assure une exposition minimale aux résidus de pesticides. Elle donne aux fruits et légumes une plus forte densité en fibres et en matières sèches. Les animaux sont élevés dans le respect de leurs besoins et de leur bien-être.

Favoriser l'emploi dans votre territoire

L'agriculture biologique, par ses techniques, nécessite plus de main d'œuvre sur les exploitations agricoles. Elle favorise ainsi l'emploi et le maintien d'une dynamique en zone rurale. Les producteurs bio donnent la priorité aux circuits de commercialisation de proximité et favorisent ainsi un développement local du territoire, dans le respect de tous et toutes.

Manger bio sans se ruiner

Privilégier la vente directe

Marchés, vente à la ferme, magasins de producteurs, groupements d'achat vous garantissent des produits bio locaux à un prix raisonnable.

Consommer malin et sain

Consommer des fruits et des légumes de saison, préférer le vrac et les conditionnements familiaux, éviter d'acheter des plats préparés et/ou surgelés au profit d'aliments « bruts », limiter sa consommation de viande en termes de quantité pour privilégier la qualité de la viande bio. Les apports en protéines animales peuvent être avantageusement remplacés par l'association de céréales complètes et de légumineuses (pois chiche, pois cassés, haricots, lentilles...), moins coûteuses et déclinables en de nombreuses recettes.

Le saviez-vous ?

Les aliments non bio sont plus coûteux qu'on ne le pense. En effet, leur prix n'intègre pas les coûts supportés par le contribuable pour traiter l'eau, fortement polluée par les nitrates et les pesticides. Pour une famille de 4 personnes, ce sont 230 € qui sont facturés chaque année dans la facture d'eau afin de dépolluer l'eau. A cela s'ajoutent les subventions massives versées aux agriculteurs pour garantir leur compétitivité sur le marché (Politique Agricole Commune). Acheter bio c'est faire le choix d'un prix rémunérateur pour les agriculteur-riche-s et du respect de notre santé et de notre environnement.

Retrouvez plus d'informations sur le site du GAB 65
www.gab65.com

Reconnaitre les produits Bio

Ces logos et marques vous garantissent que le produit respecte les règles de la production et de la transformation biologiques.

Quelques repères



Les produits biologiques sont obligatoirement identifiés par la mention « biologique » ou « bio ». Depuis le 1er juillet 2010, le logo bio européen est obligatoire sur les denrées alimentaires d'origine européenne. Le logo AB français est devenu facultatif. Ces mentions vous garantissent le respect du cahier des charges défini par la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique. Chaque année, les fermes labellisées sont contrôlées par l'un des neuf organismes certificateurs agréés par l'Etat.

L'ensemble des agriculteur-riche-s présenté-e-s dans ce guide sont en Agriculture Biologique, c'est-à-dire certifiés AB, ou en cours de conversion (mentionnés dans ce cas).

Les marques privées

Des marques privées existent, venant compléter le cahier des charges européen de l'agriculture biologique :



Bio cohérence : Différents opérateurs du secteur bio (dont la FNAB, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) se sont unis dans Bio Cohérence, pour développer une agriculture biologique garantissant cohérence technique, économique, environnemental et sociale. www.bio coherence.fr



Demeter : Cette marque internationale, déposée depuis 1932, permet de reconnaître les produits issus de l'agriculture bio-dynamique. Le respect du cahier des charges est contrôlé et certifié par un organisme certificateur accrédité par le ministère de l'agriculture. www.bio-dynamie.org



Nature et Progrès : Créée en 1964, c'est une association composée d'agriculteurs, de transformateurs, de fournisseurs, de distributeurs et de consommateurs de produits issus de l'agro-écologie. L'attribution de la mention s'effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui rassemblent les adhérents consommateurs et professionnels regroupés par localité. www.natureetprogres.org



Simplex : Le Syndicat SIMPLES, créé en 1982 en Cévennes, regroupe des producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montagne ou dans des zones préservées. Pour utiliser la marque, un contrôle interne est effectué au moins une fois par an par un producteur agréé. www.syndicat-simples.org

Retrouvez plus d'informations sur le site du GAB 65
www.gab65.com

Index

Chaque catégorie inclut les produits transformés

Vian­des	Volailles & œufs	Pro­duits laitiers	Lé­gumes et légumees trans­formés	Fruits et fruits trans­formés	Plan­tes aroma­tiques	Miel et dérivés	Pains et pâti­series	Épicerie (huile, farine, céréales,...)	Vins et alcools	Magasins
										

Page

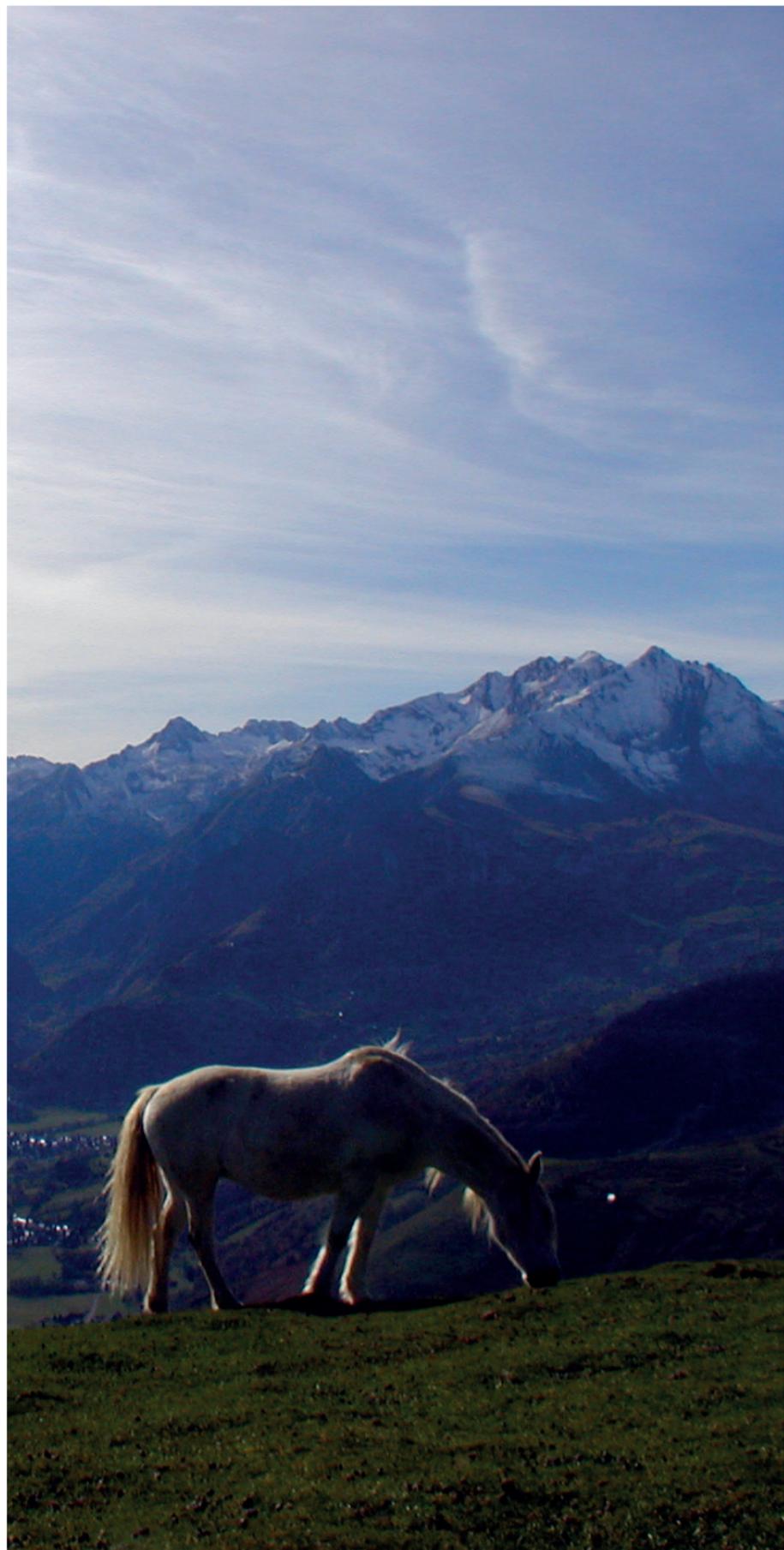
LOURDES ET LAVEDAN										
LES PRODUCTEURS										
1	La Ferme du lac d'Estaing	✓								18
2	La Ferme d'Ayzi	✓								18
3	MERIGOT Patrice et Bruno	✓								18
4	PUCHEU Thomas		✓							18
5	SIBANI Sébastien			✓	✓	✓				18
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS										
6	Les Petits Gateaux du Pibeste							✓		19
7	L'ami du pain							✓		19
8	Boulangerie du Pays TOY							✓		19
LES DISTRIBUTEURS										
9	BIOCOOP Lourdes								✓	19
BAGNÈRES ET HAUT ADOUR										
LES PRODUCTEURS										
10	BRUGUERA Mathieu	✓								20
11	SCHERRER Sandrine					✓		✓		20
12	COUSTY Aude			✓						20
13	Ferme de la Coume	✓	✓	✓	✓	✓				20
14	GUERIN Thomas		✓	✓	✓					20
15	GAEC Berrut	✓								21
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS										
16	MATET Marjolaine - La Patouille							✓		22
17	DERRIEN Christophe - Pâtisserie Kookaburra							✓		22
LES DISTRIBUTEURS										
18	BIOCOOP Bagnères de Bigorre								✓	22
19	NATURIX								✓	22
BAROUSSE ET PAYS DES NESTE										
LES PRODUCTEURS										
20	GAEC Des Carlins	✓	✓							23
21	FEVRIER Malou							✓		23
22	POME Alain	✓								23
23	LACASSAGNE Christine			✓	✓					23
24	Les Vergers De La Barousse			✓	✓					23
25	FIS Patrice	✓						✓	✓	23
26	FORTIER Pierre			✓						24
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS										
27	Brasserie des Pics								✓	24
28	Miellerie d'Aure						✓			24

Index

Chaque catégorie inclut les produits transformés

AGRICULTEUR-RICE-S

		Viandes	Volailles & œufs	Produits laitiers	Légumes et légumes transformés	Fruits et fruits transformés	Plantes aromatiques	Miel et dérivés	Pains et pâtisseries	Épicerie (huile, farine, céréales,...)	Vins et alcool	Magasins	Page
													
59	Resto bio												31
60	BIOCOOP Tarbes									✓	✓		31
61	BIOCOOP Tarbes Brauhauban AGUILLON Jacques									✓	✓		31
62	BIOCOOP Juillan									✓	✓		31
VAL D'ADOUR ET LIMITROPHES													
LES PRODUCTEURS													
63	DOUCEY Sylvain				✓								32
64	Les Jardins de Bigorre				✓	✓							32
65	Villages Accueillants				✓								32
66	Champignons de Madiran				✓	✓							32
67	LEBBE Pierre et Annick			✓							✓		32
68	CAPMARTIN										✓		32
69	HENNEQUIN Olivier				✓	✓							33
70	SABATHE Cédric - Ferme Castaing				✓	✓							33
71	Le jardin sur la Colline		✓		✓	✓	✓						33
72	MATHIEU Aurélia				✓								33
73	CLOS Jean Luc				✓	✓							33
74	MASSE LAUZIN Isabelle et Patrick	✓							✓				33
75	GAC les Légumes du Moulin				✓	✓							34
76	BLANCHARD FAGET				✓	✓							34
77	DESCAT Simon				✓	✓							34
78	GOTTI Marie-Claire				✓								34
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS													
79	GERMANI Côme	✓							✓	✓			35
80	BALLOT-FLURIN							✓					35
LES DISTRIBUTEURS													
81	Magasin Bio l'EPEAUTRE											✓	35



Où sont-ils ?



Tarbes et ses environs

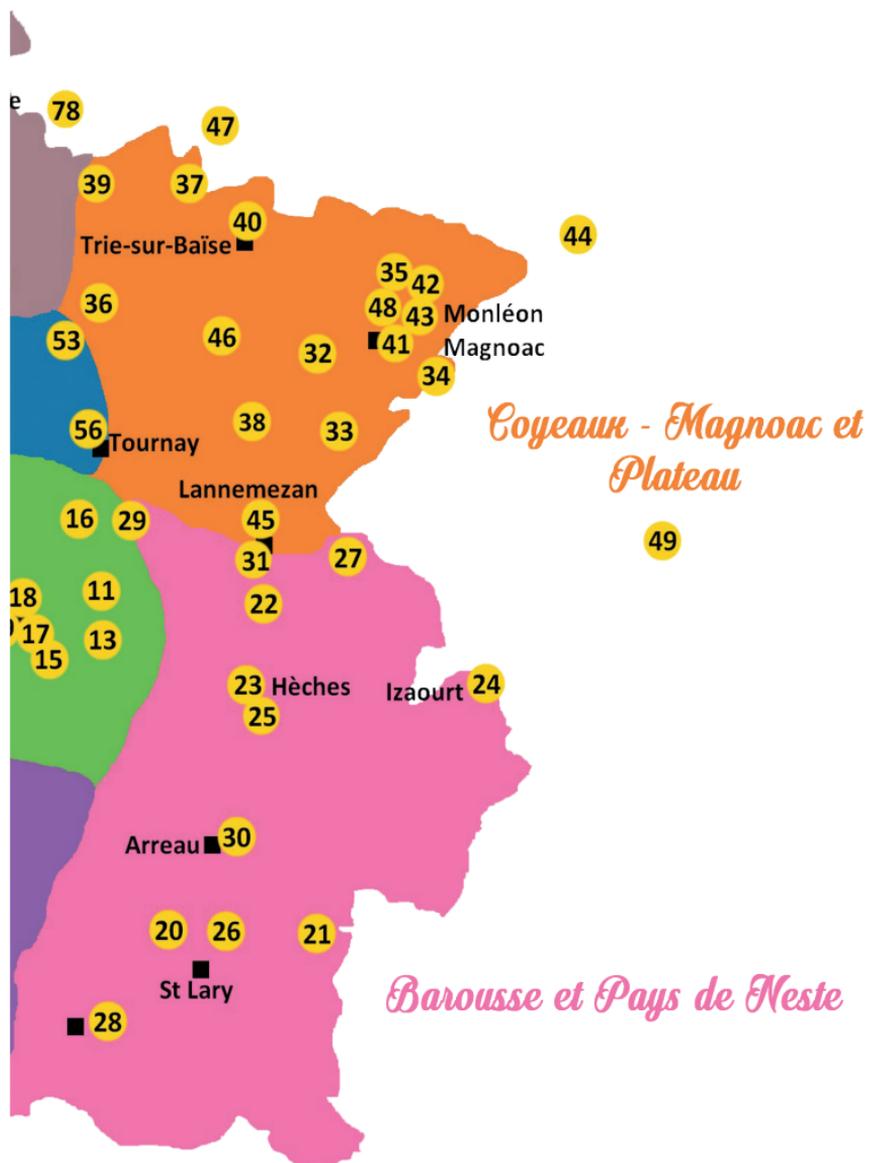
Bagnères et Haut Adour

Lourdes et Lavedan





Val d'Adour et Limitrophes



Lourdes et Lavedan



L'ANNUAIRE DES PRODUCTEUR-RICE-S

1 - LA FERME DU LAC D'ESTAING



Yannick et Serge BIALADE

Les Viellettes - 65400 ESTAING

06 80 92 21 11

lafermedulacdestaing@gmail.com

Vente : veaux rosés et vache grasses - limousine, viande des grisons et saucissons de boeuf

Vente de reproducteurs inscrits limousins

2 - LA FERME D'AYZI



Alain NOGUEZ et Yan IZANS

65400 OUZOUS

06.75.06.23.06

Production : Viande de bœuf et de veau

Vente : A la table d'AYZI, restaurant des producteurs

3 - MERIGOT PATRICE ET BRUNO



Ferme du Turon

65100 - GEZ EZ ANGLES

05.62.42.93.44

Vente directe : Agneaux (race Tarasconnaise) et veaux (race Gasconne)

4 - PUCHEU THOMAS



5100 chemin du Boustu - 65100 SEGUS

06 84 55 71 34

pucheu.thomas@gmail.com

Produits vendus : œufs

Vente : Sur place tous les jours

5- SIBANI SÉBASTIEN



La métairie du bois

Route de la forêt - 65100 LOURDES

06.81.37.48.55

Production : Légumes de saison, fourrages, plants de légumes, aromatiques

Vente : AMAP des Gaves - Marchés Argèles et Luz Saint Sauveur

Production : Lentilles

Vente : Sur commande. Par téléphone



Lourdes et Lavedan



L'ANNUAIRE DES TRANSFORMATEURS

6 - LES PETITS GATEAUX DU PIBESTE

LEYDIER Camille

11 rue des lannettes - 65100 GER

06 81 53 47 55

camille.leydier@hotmail.fr

Production : Pâtisseries biologiques

Marchés : Marchés de la vallée des gaves, Biocoop Lourdes et Tarbes, ou directement au laboratoire pâtissier de Ger

Vente sur place : Lundi au vendredi : 8h-18h sauf mardi et jeudi matin

7 - L'AMI DU PAIN

32, Av François Abadie - 65100 LOURDES

05.62.46.18.51 - 06.85.21.12.02

Production : Pains, pains spéciaux, brioches, biscuits

Marchés : Argelès, Nay, Tarbes, Auch, Muret, Bagnères et Vic en Bigorre

Vente : A la boulangerie 8 h30-13 h et 16 h-19 h30 - Samedi 8h30 - 14h fermé le dimanche

8 - BOULANGERIE DU PAYS TOY

L'école - 65120 SALIGOS

05.62.92.90.41

boulangeriestoy@orange.fr

Production : Pains et pâtisserie

Marchés : Pau mercredi et samedi, Luz tous les lundi matin en juillet & août

Vente : Sur place du mardi au vendredi (9 h-21 h) et aux magasins Biocoop Tarbes



L'ANNUAIRE DES DISTRIBUTEURS

9 - BIOCOOP LOURDES

2 avenue François Abadie, Impasse du Vélodrome - 65100 LOURDES

Alimentation bio, cosmétiques, compléments alimentaires et éco produits

Horaires : Du lundi au samedi 10 h-19 h et le vendredi et samedi 9h30-19h30

Bagnères et Haut Adour

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEUR-RICE-S

10 - BRUGUERA MATHIEU



Ayrues - 65120 GAVARNIE - GÈDRE

07 81 01 08 16

mathieubrug@hotmail.com

Produits vendus : Agneaux, moutons, conserves bio

Marchés : Luz le lundi matin d'août à octobre

Vente : Sur place sur réservations

11 - SCHERRER SANDRINE



Le Jardin de Sandrine

Plaa Debat - 65130 ESCONNETS

05 62 91 34 64 - 06 11 57 12 63

http://www.lejardindesandrine.com

sandrinescherrer@gmail.com

Production : tartinades, pesto, chutney, desserts de fruits, sirop, sets aux herbes, choucroutes

Marchés : Bagnères de Bigorre le samedi de 8h à 13h

Vente : Ssur place : appeler au préalable - AMAP des sources (Bagnères de Bigorre) - AMAP de Trébons

12 - COUSTY AUDE



GAEC Chimounet

54 bis rue des Pyrénées- 65200 TREBONS

06 76 65 63 99

gaecchimoounet@gmail.com

Production : Légumes diversifiés de saison bio

Marchés : Bagnères-de-Bigorre le samedi

Vente : AMAP le mardi de 17h à 19h et vente directe le vendredi de 17h à 19 et Vente en Biocoop

13 - FERME DE LA COUME



EARL du Lhéris - 65200 BANIOS

05.62.91.03.47

Production : Fromage de brebis et vache, charcuterie de porc noir, légumes de saison, paté, tisanes, confitures

Vente : A la ferme tout les jours à partir de 17h

Marchés : Bagnères de Bigorre (samedi) + AMAP

14 - GUERIN THOMAS



La Nouricière

90 rue de l'Arbizon- 65200 MONTGAILLARD

06 03 40 00 42

thomas-guerin74@orange.fr

Production : Légumes de saison diversifiés, œufs, petits fruits

Marchés : Le samedi à Bagnères de Bigorre et Montgaillard le mercredi de 17 à 19h



Bagnères et Haut Adour

15 - GAEC BERRUT

5, rue des arribans- 65200 GERDE

gaec.berrut@orange.fr

Production : Bovins, viande



06 79 23 16 33



Bagnères et Haut Adour



L'ANNUAIRE DES TRANSFORMATEURS

16 - BOULANGERIE LA PATOUILLE

3 chemin de la Coumette - 65200 CIEUTAT

05 62 92 56 89

lapatouille@posteo.net

Production : Pain au levain, biscuits, brioche et cie

Marchés : Tarbes - Brauhauban le samedi de 8h à 13h

Vente : Sur place mercredi et vendredi de 17 à 19h et Biocoop Bagnères de Bigorre et Lannemezan

17 - PÂTISSERIE KOOKABURRA

Derrien Christophe

1 Impasse Nicharre - 65200 Gerde

07.83.98.11.78

kookaburra.patisserie@gmail.com

Produits vendus : desserts, biscuits, chocolats

Marchés : Bagnères de Bigorre le samedi matin

Vente sur place : vendredi & samedi 16h-19h, également sur commande

Autres magasins : Comptoirs de la Bio (Tarbes), Biocoop (Lannemezan, Lourdes), Naturix (Bagnères)



L'ANNUAIRE DES DISTRIBUTEURS

18 - BIOCOOP BRIC À BRAC

9 bis place du Foirail - 65200 Bagnères de Bigorre

05 62 95 03 43

Epicierie et restauration rapide

Horaires : Lundi, Mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 09H30 - 13H00 / 15H00 - 19H00

Samedi : 08H00 - 14H00 / 16H00 - 19H00

19 - NATURIX

4, bis rue des thermes - 65200 BAGNERES DE BIGORRE

05.62.95.1715

naturix65200@yahoo.fr

Produits naturels diététiques, produits cosmétiques,
Épicierie, produits frais, légumes et pain, vrac

Barousse et Pays de Neste

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEUR-RICE-S

20 - GAEC DES CARLINES



Ferme des carlines - En cours de construction

65240 AULON

05.62.39.93.59

lafermedescarlines@free.fr

Production : Fromage de brebis, vache et viandes : agneaux, veaux

Vente : Directe à la ferme 17h30-19 h tous les jours sauf le dimanche

Marchés : Arreau (jeudi) et St LarySoulan (samedi matin)

21 - FEVRIER MALOU



Apicultrice de montagne

Le village - 65240 CAZEAUX FRECHET

06.19.63.15.71

malou.fevrier@gmail.com

Produits : apicoles

Marchés : vacances d'hiver Loudenvielle 16h-19h

Vente : Directe sur place tous les jours après 17h

22 - POME ALAIN



Ferme du Hourquet

65250 GAZAVE

Contacteur Alexandra, Julien ou Alain au :

05.62.98.69.64 - 06.71.47.50.43

Alain.pome@yahoo.fr

Vente : Directe veau et bœuf (race blonde d'aquitaine) et agneau (race Tarasconnaise)

23 - LACASSAGNE CHRISTINE



Plat de la Hount - 65250 HECHES

07 88 44 41 76

chrislacr@wanadoo.fr

Productions : Légumes de saison

Commercialisation : Vente sur marché à Arreau le jeudi matin, paniers de légumes

24 - LES VERGERS DE BAROUSSE



Christophe Escoubas

14, route de Loures - 65370 IZAOURT

05 62 99 30 36 - 06 16 32 32 38

Productions : Pommes (variété Délice d'Or, Dalinette, Chanteloup) et jus de pommes

Vente : directe à la ferme (mer 14H/17H; sam 9H/12H)

25 - FIS PATRICE



Impasse de la Mouline - Lieu dit Rebouc - 65250 HECHES

06 07 66 07 09

patrice.fis@wanadoo.fr

Produits vendus : Bovins, viandes, céréales Vente en gros

Barousse et Pays de Neste



26 - FORTIER PIERRE

Hameau de soubissan - 65170 GUCHAN

pierrefortier@hotmail.fr

Production : Légumes



06 43 66 26 79



L'ANNUAIRE DES TRANSFORMATEURS

27 - BRASSERIE DES PICS

4 route de Tarbes Toulouse - 65150 SAINT LAURENT DE NESTE

05 62 39 30 95

brasseriespics@yahoo.fr

Bière artisanale

Vente directe et ouverture du bar : Mercredi 17h-19h, jeudi 17h-22h, vendredi 17h-minuit

28 - MIELLERIE D'AURE

Vernardet Julien

Hameau de Fabian - 65170 ARAGNOUET

06.01.78.0791

vernardet@hotmail.com

Vente : Miel et produits de la ruche

Horaires : Sur rendez-vous en hiver et le vendredi de 17h à 19h en été

29 - MOULIN DE LA RIBÈRE

35 Route des Bandouliers - 65130 Mauvezin

05 62 39 05 51

Production et ventes : Farine bio

Stages d'initiation à la fabrication de pain traditionnel

30 - PAIN EN AURE

Avenue Calamun - 65240 ARREAU

05 62 39.50.10

roger-floch@orange.fr

Production : Pain bio au levain cuit au feu de bois, biscuits

Vente : Sur site mardi mercredi et vendredi 16h-19h - jeudi et samedi 8h - 12h

Marchés : Arreau et Saint Lary



Barousse et Pays de Neste



L'ANNUAIRE DES DISTRIBUTEURS

31.BIOCOOP

200, rue du 8 mai 1945 – 65300 Lannemezan

05.62.39.44.02

Alimentation bio, cosmétiques, compléments alimentaires et éco produits

Horaires : ouvert le lundi de 14h30 à 19h – du mardi au vendredi (9h30-12h30 et de 14h30-19h)
– Samedi (9h30-18h)



Coteaux - Magnoac et Plateau



L'ANNUAIRE DES PRODUCTEUR-RICE-S

32 - LEPINE DAMIEN



Lieu dit le chateau- 65330 SABARROS

06 42 44 35 92

contact@locamindepepe.fr

Production : Farine de blé (t65, t80, t110, t150), farine d'engrain, farine de sarrasin, huile de tournesol et de colza

33 - DELSART DOMINIQUE



La ferme de Juanhec

101, Chemin de l'Hartigou - 65300 TAJAN

06.49.42.86.98

contact@fermejuanhec.fr

Marchés : Lundi matin, Montréjeau / Jeudi matin, Arreau / Vendredi soir, Capvern de 16 à 20h

Production : Porc, agneau, volailles, produits de charcuterie et plats cuisinés, frais et en conserves. Produits de découpe, en colis ou au détail

Vente : Sur place dernière semaine de chaque mois, toute la journée du rdv

34 - LAGARDE JOSYANE & MAXIME



La Fléole

2 chemin de figuès- 65670 BAZORDAN

06 71 32 51 67

josy.lagarde@yahoo.fr

Vente : veau, bœuf et agneau sur place sur rendez-vous

35 - ROBLIN PASCAL



Ferme couette

2 route de boulogne - 65230 LALANNE MAGNOAC

05.62.99.87.85

Production : Légumes, foin et céréales

vente : Sur place du lundi au samedi 8h à 20h

36 - MARRET DESCONNET ISABELLE



Marron des Pyrénées

6, Rue du Cabars- 65350 CABANAC

06 83 76 69 28 78

i_marret@orange.fr

Production : Purée, farine

Magasins : biocoop Tarbes, Ibos Lannemezan, Amap (64)

37 - BORNER FÉLICIA BORNER



Quartier les loumagnes - 65220 BERNADETS-DEBAT

06 07 67 32 17/05 62 35 49 33

aabphm@gmail.com

Production : Légumes de saison

Marchés : Tarbes le jeudi

Vente : Directe à la ferme le samedi de 10h30 à 12h sur commande



Coteaux - Magnoac et Plateau

38 - GODARD LOÏC

Chemin Lagouter - 65330 BONREPOS

Production : Pain (Froment, seigle, Sarrazin), Farine de seigle et Sarrazin

Marchés : Lannemezan et vente sur place le mardi (17 h à 20 h)



06.42.10.14.44

39 - BONNEMAISON ROMAIN ET CHRISTIAN

1, chemin de Manan - 65140 ST SEVER DE RUSTAN

Productions : Céréales, bovin viande



05 62 96 69 65

40 - FONTAN DENIS

EARL de la Baïse

Quartier Manaousseres - 65220 - TRIE-SUR-BAÏSE

earldelabaise@gmail.com

Production : Bovin lait



06 88 32 44 80

41 - MARIE ÉRIC

1, Chemin Mone - 65670 MONLEON MAGNOAC

Productions : Pain et confitures

Marchés : Bagnères de Bigorre, Arreau, Tarbes



05.62.99.44.30

42 - EARL DE COUELLE

Lépine Genevieve

1 voie de couelle - 65230 Ariés Espenan

lepinegenevieve@wanadoo.fr

Productions : Elevage viande Vente de céréales



06 42 61 51 86 - 05 62 99 85 56

43 - GENESTIN VÉRONIQUE ET BOUAZZA HABIV

7 chemind'ariès - 65230 Castelnau Magnoac

jean.blanc@free.fr

Productions : Elevage bovin



06 89 43 50 10 - 05 62 39 81 34

44 - TEULE THIBAULT

Le moulin - 31350 PEGUILHAN

Productions : Céréales, farines de variétés anciennes de céréales moulues à la meule en pierre

Ferme équestre et ferme découverte, camping à la ferme



06.33.12.17.92

Coteaux - Magnoac et Plateau



45 - AMAP DE LA CRABOTE

65 LANNEMEZAN

Florian GAUDICHEAU, le maraîcher

<http://amapdelacrabote.overblog.com>

Légumes toutes les semaines (producteur Florian GAUDICHEAU)



06.83.68.00.71

46 - SARRAMEA CLAUDETTE

Quartier Lahitte - 65220 BONNEFONT

sarramea.claudette@wanadoo.fr

Production : Viande de boeuf en caissette et blés anciens



06.07.22.20.12

47 - FAVARETTO CAROLE

La Ferme Rebiscoula - A Roques - 32170 SADEILLAN

carolefavaretto@gmail.com

Production : Boulanger et Arbes fruitiers

Marchés : Sadeillan le samedi matin de 10h à 13h et à Mirande le lundi matin



06.44.96.05.06

L'ANNUAIRE DES TRANSFORMATEURS

48 - L'ODYSSÉE D'ENGRAIN

Société coopérative de 10 producteurs

Lieu dit Le Claret, proche Castelnau Magnoac - 65230 CIZOS 05 62 49 23 29 - 07 89 78 31 49

odysee.engrain@gmail.com

Pâtes artisanales à base de blés paysans essentiellement poulard et petit épeautre

Marchés : Tarbes le jeudi, Bagnères de Bigorre le samedi

Vente : Sur place le mardi, jeudi et vendredi - Contacter au téléphone

L'ANNUAIRE DES DISTRIBUTEURS

49 - BIOCOOP BIO COMMINGES

5201F Chemin de la Roche, 31800 ESTANCARBON



Tarbes et ses environs

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEUR-RICE-S

50 - HANDIBIO



1 rue de la concorde - 65320 BORDERES SUR L'ECHEZ
ger.accueil@orange.fr

Production : Légumes de saison

Vente sur site de production 900 chemin Marque Daban 64530 GER du lundi au vendredi de 9H30 à 14H30

51 - GABAIX-HIALE XAVIER



755 chemin Marque Débat - 64530 GER
mxgabaix@orange.fr

05 62 33 00 60 - 06 11 36 38 68

Production : Légumes - Fruits (kiwis, kaki)

Vente sur place : voir sur site cagette.net localité GER 64530

Vente : en magasins et à la ferme

52 - AGUILLON JACQUES



7, rue de l'industrie - 65420 IBOS
aguillon.jacques@free.fr

05.62.90.01.85 - 07.81.52.14.76

Production : Huile de colza, porc, veau

Vente : A la ferme sur rendez vous

53 - DUCOMBS VÉRONIQUE



Ferme Hourcanné

65350 COUSSAN

05.62.35.40.64

Production : Céréales et fourrage

54 - DALIER PATRICK



240 chemin Sempé 64530 GER
patrickdalier@sfr.fr

Production : De légumes

55 - LYCÉE HORTICOLE ADRIANA



59, Route de Pau - 65000 TARBES

05 62 93 76.72

Plants de légumes, plantes aromatiques, fruits rouges

Vente directe sur site : <http://www.lpatarbes.educagri.fr>

56 - LA FERME D'ADELE



1 chemin du Moura -65190 Bordes
lafermedadele.fr

Production : Légumes de saison

Vente : Du cagette.net et marché Brauhauban

Tarbes et ses environs



L'ANNUAIRE DES TRANSFORMATEURS

57 - LA FERME CAMPAGNOLLE

Christine et Denis Vignes

34 rue de l'Agriculture - 65310 LALOUBERE

06.52.68.55.10

ferme@campagnolle.fr

Paysans boulangers

Pains semi complet blés anciens, farine, pâtes fraîches, pâte à pizza, sablés, œufs bio

Vente : sur place du mardi au samedi de 11h à 19h





Tarbes et ses environs



L'ANNUAIRE DES DISTRIBUTEURS

58 - L'ÉPICERIE VERTE

1 Impasse du Perthuis, 65000 Tarbes

Horaire : Lundi au samedi 09h-19h30

59 - RESTO BIO 65

Professionnel de la restauration collective

65000 Tarbes

05 62 53 27 03

Travail avec tous types de structure, qu'elles soient cantines, cuisines centrales ou restaurants d'entreprise pour fournir des produits issus exclusivement de l'agriculture biologique et vous accompagner dans toutes les étapes, de leur valorisation et leur préparation jusqu'à leur consommation.

60 - BIOCOOP LE GRAND PIC

17 route de Pau - 65000 Tarbes

Horaire : Lundi au samedi de 9h30 à 19h30

Restaurant le midi

61 - BIOCOOP LE GRAND PIC BRAUHAUBAN

6, Avenue du Marché Brauhauban - 65000 Tarbes

Horaire : du Lundi au samedi 8h-14h et de 15h30 à 19h, Dimanche 08h-13h

Restaurant le midi

62 - BIOCOOP LE GRAND PIC

11 ter, Route de Lourdes - 65290 Juillan

Horaire : Lundi au samedi de 9h30 à 19h30

Restaurant le midi



L'ANNUAIRE DES PRODUCTEUR-RICE-S

63 - DOUCEY SYLVIAN

11 Passage Roques - 65320 TARASTEIX
sylviandoucey@yahoo.fr

Production : Légumes de saison, paniers de légumes

06 81 03 64 53 - 05 62 33 45 71



64 - LES JARDINS DE BIGORRE

Structure d'insertion économique - Cardeilhac Viviane

20 bis, rue du Pic du Midi - 65390 AURENSAN

jardinsdebigorre@wanadoo.fr

Vente : Sur place paniers de légumes (vendredi 14h-17h30)

05.62.36.33.62



65 - LA FERME BIO DE VILLAGES ACCUEILLANTS

Structure d'insertion économique - Resp. Thierry BACK

Chemin du Marmajou - 65700 Maubourguet

villacc@hotmail.com

Production : Légumes de saison, paniers de légumes

05.62.45.20.52 - fax 05.62.45.24.19



66 - CHAMPIGNONS DE MADIRAN - ASSOCIATION ST RAPHAËL

ESAT de Madiran

Gabriel GAUDEBERT directeur

58, Route du vignoble 65700 MADIRAN

accueil@champignons-de-madiran.fr

Production : Champignons de Paris blonds-Vente de compost

Marchés : Vic en bigorre le samedi matin et Tarbes le jeudi matin

Vente : Sur place du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 16h30 et vendredi de 9h à 12h

05.62.36.04.97



67 - LEBBE PIERRE ET ANNICK

1, chemin. deMondégouat - 65700 VILLEFRANQUE

lebbe.pierre@wanadoo.fr

Production : Fromage de chèvre, bière fermière

Vente : A la ferme

05.62.96.47.27



68 - CAPMARTIN SELECTION

Le Couvent - 32400 MAUMUSSON-LAGUIAN

capmartinguy@yahoo.fr

www.domaine-capmartin.com

Production : Vins AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, IGP Côtes de Gascogne et vins de

France blé vente boulanger + pâtes SCIC

Visite : possible du lundi au samedi 9h-12h30 / 14h-19h

05 62 69 87 88 - 06 08 09 68 53





Val d'Adour

69 - HENNEQUIN OLIVIER



Maison Juyou

Quartier Lion- 64350 SAMSONS-LION

05.59.68.10.26 - 06.85.11.42.44

hennequinol@wanadoo.fr

Production : Légumes de saison

Marchés : Tarbes le jeudi (Marcadieu)

70 - SABATHE CÉDRIC



Ferme Castaing

Route de Dours - 65350 CASTÉRA-LOU

06 09 51 02 96

contact@fermecastaing.fr

Produits vendus : Légumes divers

Vente sur le marchés : Bagnères de Bigorre le samedi de 8h30 à 13h

Vente sur le site : cagette.net

71 - LE JARDIN SUR LA COLLINE



BRAUD Maïwenn LASBATS Lise

7 route de héchac 65700 SOUBLECAUSE

06 88 97 22 72

jardinsurlacolline@gmail.com

maiwenn.braud@hotmail.fr

Production : Œufs, légumes, fruits et petits fruits biologiques, plantes aromatiques fraîches

Marchés : Maubourguet le mardi de 8h à 12h, Madiran le dimanche de 9h à 12h.

Vente : Panier à commander avant mercredi pour vendredi dépôt devant la palombe gourmande à Lascazères à 17h et à la ferme à 18h. Vente via le groupement de producteurs Gourmand'ici. Vente sur place : vendredi à 18h sous réservation par mail pour pouvoir récolter en avance.

72 - MATHIEU AURÉLIA



Cami de las Houndettes

Installation en bio en 2018, paniers à la ferme

64460 CASTERA LOUBIX

06.85.81.38.74

aurelia-mail@hotmail.fr

Production : légumes diversifiés

Vente : Sur le marché de Marciac et à la Biocoop

73 - CLOS JEAN LUC



15, camidoubédât - 65500 ST LEZER

05.62.93.24.29 - 06.11.37.14.78

Production : Céréales, légumes de plein champs

74 - MASSE LAUZIN ISABELLE ET PATRICK



Ferme Soubiren

9 côte de Camales -65700 SOUBLECAUSE

06 66 87 30 28

fermesoubiren@wanadoo.fr

Production : Porc, veau, bœuf, pain, charcuterie

Vente : A la ferme sur rendez-vous

Val d'Adour



75 - GAEC LES LÉGUMES DU MOULIN



Jacqueline Tenet, Jean-Pascal Fazillaut

65140 MONFAUCON

06.73.83.21.26

jp.fazillaut@gmail.com

Production : Légumes

Marchés : Vic-Bigorre le samedi matin et vente sur place le mardi de 17h à 19h

76 - BLANCHARD FAGET



Quartier Balembitz - 32400 RISCLE

06.33.42.68.36-07.88.48.85.12

blanchardce@orange.fr

Production : potimarron, pomme de terre, choux, navets, courges, musquées

Vente : Sur place

77 - DESCAT SIMON



152 rue des champs- 65700 MAUBOURGUET

06.8711.83.37

Production : Légumes

Vente : Sur place et marchés

78 - GOTTI MARIE-CLAIRE



Chemin Saint-Jacques - 32730 Villecomtal sur Arros

06 86 72 15 41

biodici@outlook.fr

Vente : Biocoop et vente de légumes





L'ANNUAIRE DES TRANSFORMATEURS

79 - EARL MARIEGE

Côme Germani

9, Rte des Pyrénées - 65700 LABATUT RIVIERE

05.62.43.03.17 - 06.84.14.58.30

ferme@mariege.fr

Production : Farine, pain, viande bovine, céréales

Vente : Directe à la ferme (17 h - 19 h les mardi et jeudi) ou sur rendez-vous

Marchés : Vic en Bigorre



80 - BALLOT FLURIN

75, place Lagardère - 65700 MAUBOURGUET

05.62.96.49.57

contact@ballot-flurin.com

Miels variés, pollen, gelée royale, propolis, préparations « abeille et santé » (sirops, gommés, pommades, beaumes, spray)

Mention : AB, cosmébio, Apiculture douce

Vente : par correspondance et par internet www.ballot-flurin.com. De 10h à 18h du lundi au vendredi et de 10 à 13h le samedi et au « PAVILLON DES ABEILLES » 23bis Avenue du Mamelon Vert à Cauterets (tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h 05 62 92 50 66)



L'ANNUAIRE DES DISTRIBUTEURS

81 - MAGASIN BIO L'EPEAUTRE

1, place de Verdun - 65500 VIC EN BIGORRE

05.62.96.25.40 - 06 32 34 97 51

Horaires : Ouvert du mardi au samedi 09h30-12h30 et 14h30-19h sauf le jeudi après-midi



Les marchés et les foires

Les marchés

Retrouvez les producteurs bios des Hautes - Pyrénées sur les marchés du département :

LOURDES ET LAVEDAN

Lundi : Luz St Sauveur

Mardi : Argelès-Gazost

Mercredi et samedi : Lourdes

Dimanche : Cauterets, Arrens-Marsous

BAGNÈRES ET HAUT ADOUR

Samedi : Bagnères de Bigorre

BAROUSSE ET PAYS DES NESTE

Mercredi : Lannemezan et Luchon

Jeudi : Arreau

Samedi : Luchon et St Lary

Dimanche : La Barthe de Neste

COTEAUX - MAGNOAC ET PLATEAU

Mardi : Trie sur Baise et Tournay

Mercredi : Lannemezan

Samedi : Castelnau Magnoac

TARBES ET SES ENVIRONS

Mardi : Nay

Mercredi : Pau (Foirail)

Jeudi : Tarbes (Marcadieu)

Samedi : Tarbes (Brauhauban) et Pau (Foirail)

Dimanche : Tarbes (Brauhauban) et Bordères sur Echez

VAL D'ADOUR

Lundi : Rabastens de Bigorre

Mardi : Maubourguet

Samedi : Vic en Bigorre

Les marchés et les foires

Les foires

Faites le plein de bio, d'animations et d'échanges lors des foires bio autour de chez vous !

- Biocybèle à Gaillac (81) : le week-end de Pentecôte (2 jours)
- Journée Bio de Villesèque à Villesèque-des-Corbières (11) : 1^{er} dimanche de juin
- Foire bio de Brie (09) : juin (1 jour)
- L'Aude à la Bio à Couiza (11) : le 1^{er} week-end d'août (2 jours)
- Bio-Synergie à Montauban (82) : fin septembre (1 jour)
- Fête de la biodiversité à Bagnères de Bigorre chaque année courant septembre
- Foire Ariège en Bio à La Bastide-de-Sérou (09) : 1^{er} ou 2^e dimanche d'octobre (1 jour)
- Garo'bio, Allées François Verdier à Toulouse : 2^e dimanche d'octobre organisée par ERABLES 31 - www.garobio.fr
- Foire bio de Noël à Cahors (46) : décembre (1 jour)



≡ J'agis pour le développement de la Bio ! ≡

Consommateur.rice, vous êtes sans aucun doute la personne la plus concernée par l'agriculture biologique et locale. Pourquoi ?

Parce qu'à travers votre souhait d'obtenir des produits sains, avec une valeur nutritionnelle élevée, respectueux de l'Homme et de l'environnement :

- Vous aidez indirectement à la préservation de la qualité des sols et de l'eau, la diversité des plantes et des animaux.
- Vous êtes au cœur même des circuits courts de distribution, de la vente directe et des échanges avec les agriculteur.rice.s, lesquelles permettent une meilleure traçabilité et une moindre pollution par les transports.
- Vous sensibilisez vos enfants au goût, aux textures et aux odeurs. Cela est source d'échanges et de réflexions.
- Vous êtes au cœur de la bio : un système de production respectueux de l'environnement mais également un modèle d'agriculture durable tant économiquement que socialement.
- Vous contribuez à entretenir la typicité du terroir, développer la proximité avec l'agriculteur.rice mais aussi le maintien de ces savoir faire, en favorisant des relations commerciales plus équitables et plus solidaires.

De vous dépend le développement de l'agriculture biologique car votre choix dans l'acte d'achat transforme la société, et le choix de chacun compte. L'agriculture biologique est avant tout un projet de société, et plus nous serons nombreux-ses à adhérer à celui-ci, plus la société changera.

**Agissez ! Rejoignez-nous et contribuez à préserver la vie autour de vous !
Adhérez à GAB 65 !**

Le formulaire est en ligne sur notre site internet

J'ADHERE A GAB 65

Notre association ne pourrait pas fonctionner sans ses adhérent.e.s.

En tant que consommateur.rice, vous avez tout à fait votre place parmi nous !

Et vous pouvez agir de 3 manières :

- En adhérent à GAB 65 (adhésion à partir de 10€) pour nous aider à développer des projets, conseiller les agriculteurs et les collectivités, organiser des événements et des animations grand public,...
- En vous inscrivant à notre newsletter mensuelle, la « BIOlette des Hautes-Pyrénées » pour rester informé de tout ce que nous faisons et pour en parler autour de vous
- En rejoignant nos équipes bénévoles : pour tenir des stands sur des foires, pour vous impliquer sur le volet « restauration collective » ou pour nous partager vos idées !

**Retrouvez toutes nos actions sur le territoire sur
www.gab65.com et sur les réseaux sociaux  **

N'hésitez pas à nous contacter : gab65@free.fr



• **Gab 65** •

Le groupement de l'Agriculture **BIO**
des Hautes Pyrénées

Le GAB 65 rassemble tous les acteurs de l'agriculture biologique, du producteur au consommateur, pour développer une agriculture biologique locale, écologique, accessible et solidaire dans les Hautes-Pyrénées.

Vous contribuez également à cette dynamique, en mangeant bio et local. Ce guide est fait pour vous, ouvrez-le et venez découvrir les produits bios de votre territoire.

(www.gab65.com).



• **BIO OCCITANIE** •
Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales