



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

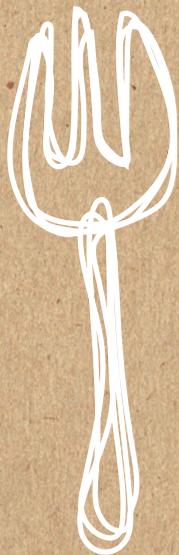


GAB65
Le Groupement **BIO**
des Hautes-Pyrénées

Manger Bio

HAUTES-PYRÉNÉES

OÙ TROUVER DES PRODUITS BIOS ?



BIO & LOCAL
c'est l'idéal !

Édition
2024/2026



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

Manger Bio

HAUTES-PYRÉNÉES



GAB65

Le Groupement **BIO**
des Hautes-Pyrénées

édito



Claudette Sarraëa, Présidente du GAB 65

Peut-être comme certains le pensent, sommes-nous dans une période charnière et qu'un basculement vers un monde plus harmonieux est possible. Nos actes, nos choix, nos implications sont d'autant plus importants qu'ils peuvent faire pencher la balance vers ce meilleur. Tous les marqueurs sont au rouge, les scientifiques nous alertent, l'eau est polluée jusque dans les nappes phréatiques par des résidus de pesticides et de nitrates, le changement climatique nous le vivons, l'urgence de changer nos comportements est là, maintenant, ici. Vous trouverez dans ce guide, des producteurs engagés ayant à cœur de nourrir autour d'eux tout en préservant les écosystèmes garant de notre pérennité. Si nous portons notre regard au-delà de notre territoire, de nos frontières, nous découvrons une agriculture intensive nivelant les paysages, gourmande en eau et en intrants, déshumanisée. Soyons conscients que notre département jouit d'une géographie diversifiée avec ses coteaux, ses montagnes, ses vallées permettant encore – et nous l'espérons durablement – cette agriculture paysanne respectueuse du vivant. Je vous invite à parcourir nos campagnes à la rencontre de ces paysan-nes pour échanger, les encourager et vous régaler.

Bonne lecture !

Sommaire

- 5 / Le GAB 65
- 6 / La Bio dans les Hautes-Pyrénées
- 8 / Produire bio
- 9 / Consommer bio
- 10 / Index
- 13 / Où sont-ils ?
- 14 / **LOURDES ET LAVEDAN**
- 15 / **BAGNÈRES ET HAUT ADOUR**
- 16 / **BAROUSSE ET PAYS DES NESTES**
- 18 / **CÔTEAUX-MAGNOAC ET PLATEAU**
- 20 / **TARBES ET SES ENVIRONS**
- 21 / **VAL D'ADOUR**
- 22 / Les Marchés et Foires
- 23 / J'agis pour le développement de la bio, j'adhère au GAB 65 !



Le Gab65

LE GAB 65 (GROUPEMENT D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DES HAUTES-PYRÉNÉES) EST UNE ASSOCIATION CRÉÉE EN 1998 REGROUPANT TOUS LES ACTEUR-RICES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, DU PRODUCTEUR-RICE AU CONSOMMATEUR-RICE.

NOS MISSIONS

La raison d'être du GAB 65 est de proposer des alternatives aux modèles agri-alimentaires industrialisés et mondialisés par :

- la promotion et le développement d'une agriculture biologique paysanne sur le territoire,
- la défense des intérêts des agriculteurs et agricultrices bio,
- le renforcement des liens d'échange et de solidarité entre les adhérent-es.

NOS ACTIONS

- **ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE** : organisation de formations et de rencontres techniques en élevage, grandes cultures, maraichage, arbo, boulange, etc.
- **STRUCTURATION DES FILIÈRES ET MISE EN LIEN** : accompagnement des dynamiques blé-farine-pain, viande en resto-co, planification collective en maraichage, échanges céréaliers /éleveurs, etc.
- **CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** : accompagnement des conversions et des porteurs de projets, suivi de la réglementation et de l'évolution des aides.
- **INSTALLATION-TRANSMISSION** : mise en route de Ferm'en Coop, une Coopérative d'Installation créée avec l'ADEAR65, l'AFOCG65, Kanopé et Terre de Liens Midi-Pyrénées.
- **ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE** : Animation d'un collectif de citoyens autour de l'accessibilité alimentaire et coordination de « La Bio pour Tous » qui agit pour que des familles précarisées puissent avoir accès à une alimentation de qualité et bio.
- **PROMOTION DE L'AB**

POUR EN
SAVOIR +

GAB 65 – 28, Av de la Libération | 65 000 TARBES
contact@gab65.com | www.gab65.com

La BIO dans Les Hautes-Pyrénées

EN 2023, LA BIO CONTINUE SON DÉVELOPPEMENT DANS LE 65 :



11 466 ha

Surfaces bio en 2023 / Augmentation de +8,6% par rapport à 2022

9,1%

Part des surfaces bio dans la surface agricole du département



463

Fermes engagées en bio en 2023 / Augmentation de +8,2% par rapport à 2022

11,5%

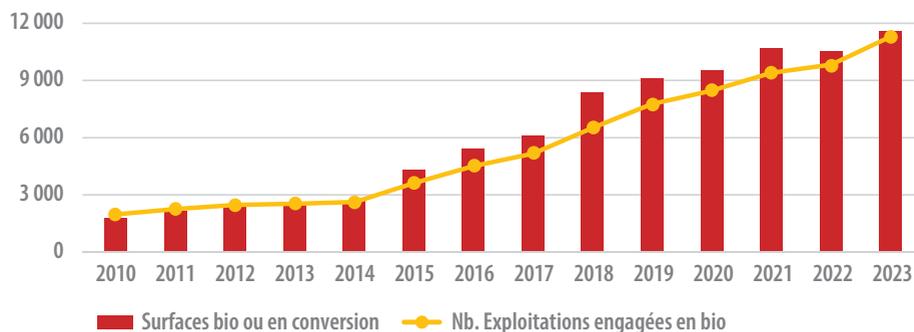
Part des fermes du département engagées en bio



1

Territoire labellisé Territoire Bio Engagé : Arrens-Marsous pour avoir atteint 25,50 % de sa surface agricole utile en bio.

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DU NOMBRE DE PRODUCTEURS EN BIO DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES



PLUSIEURS OUTILS ÉCONOMIQUES COOPÉRATIFS CONTRIBUENT À L'AGRICULTURE BIO DANS LE 65 :



L'ODYSSÉE D'ENGRAIN CRÉÉ EN 2013

Structuré en SCIC, Société Coopérative d'Intérêt Collectif, l'Odyssée d'Engrain est un collectif d'agriculteurs et de consommateurs qui redonnent vie à de vieilles variétés de blés pour fabriquer des pâtes sèches biologiques. L'atelier est situé à Cizos, dans le Magnoac, et transforme des blés produits dans les environs, à moins de 50km ! Une vraie filière territorialisée !

odyseedengrain-patesbio.fr



ALTI'BIO CRÉÉ EN 2010

Coopérative d'une douzaine d'éleveurs bio des Hautes-Pyrénées, Alti'bio propose aux consommateurs de la viande de qualité issue des élevages des coopérateurs. Au détail ou en colis, de la viande de bœuf, de veau, d'agneau, de porc, mais aussi des salaisons et des plats cuisinés... tout est bio et local !

www.altipyreneesbio.com



MANGER BIO OCCITANIE PYRÉNÉES CRÉÉ EN 2007

Plateforme de distribution de produits bio auprès de la restauration collective, Manger Bio Occitanie Pyrénées est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) de producteurs bio pour fournir la restauration collective et sociale (cantines scolaires, hôpitaux, restauration d'entreprises, etc.) en proposant une gamme complète (produits laitiers, viande et volaille, fruits et légumes, épicerie, pain...).



FERM'EN COOP CRÉÉ EN 2023

Ferm'en Coop est une Coopérative d'installation agricole créée par les acteurs de l'agriculture Biologique et paysanne (GAB, ADEAR, AFOCG, Terre de Liens) et la Scop Kanopé. Combinant une fonction de couveuse, de pépinière et d'accompagnement, ferm'en Coop permet à des porteurs de projets de lancer leur installation dans un cadre sécurisant. La structure accompagne également les collectivités dans leur souhait d'installer ur leur territoire. Accès au foncier, accompagnement des installations, mise en lien avec les cédants sans repreneurs, Ferm'en Coop se situe donc au cœur des enjeux de médiation rurale et de renouvellement de génération agricole.

BIO COLLECTIF DE MARAICHERS CRÉÉ EN 2012

Le Bio Collectif est une association qui rassemble une vingtaine de maraichers bios du territoire. Au-delà des échanges techniques et des achats groupés, le collectif permet aux maraichers de travailler à une planification et à une mise en marché collective pour apporter une grande variété de légumes bios et locaux aux magasins bios et à la restauration collective.

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. L'ensemble des pratiques des producteurs-rices et opérateurs-rices 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 : pâture, 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 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-riche 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-riche, elle permet d'adapter ses outils de production, ses méthodes et ses circuits de commercialisation.

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 fermes. Elle favorise ainsi l'emploi et le maintien d'une dynamique en zone rurale. Les producteurs-rices 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

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 ?

Produire en bio coûte cher. Les contrôles, les semences bios, l'alimentation des animaux, et les apports de matière organique représentent des postes de charge importants pour les producteurs bio. Les frais de main d'œuvre sont également plus élevés : surveillance accrue des troupeaux et des cultures, désherbage mécanique, travail du sol, etc. Mais au final, **produire en bio coûte moins cher à la société**... et au contribuable, si nous prenons en compte le coût de traitement des eaux polluées par les intrants chimiques, les subventions attribuées aux agriculteurs (en moyenne les agriculteurs bio reçoivent moins de subventions de la PAC), les emplois créés par ce mode d'agriculture, le coût pour la sécurité sociale, etc... Acheter bio c'est faire le choix d'un prix rémunérateur pour les agriculteur-rices et du respect de notre santé et de notre environnement.



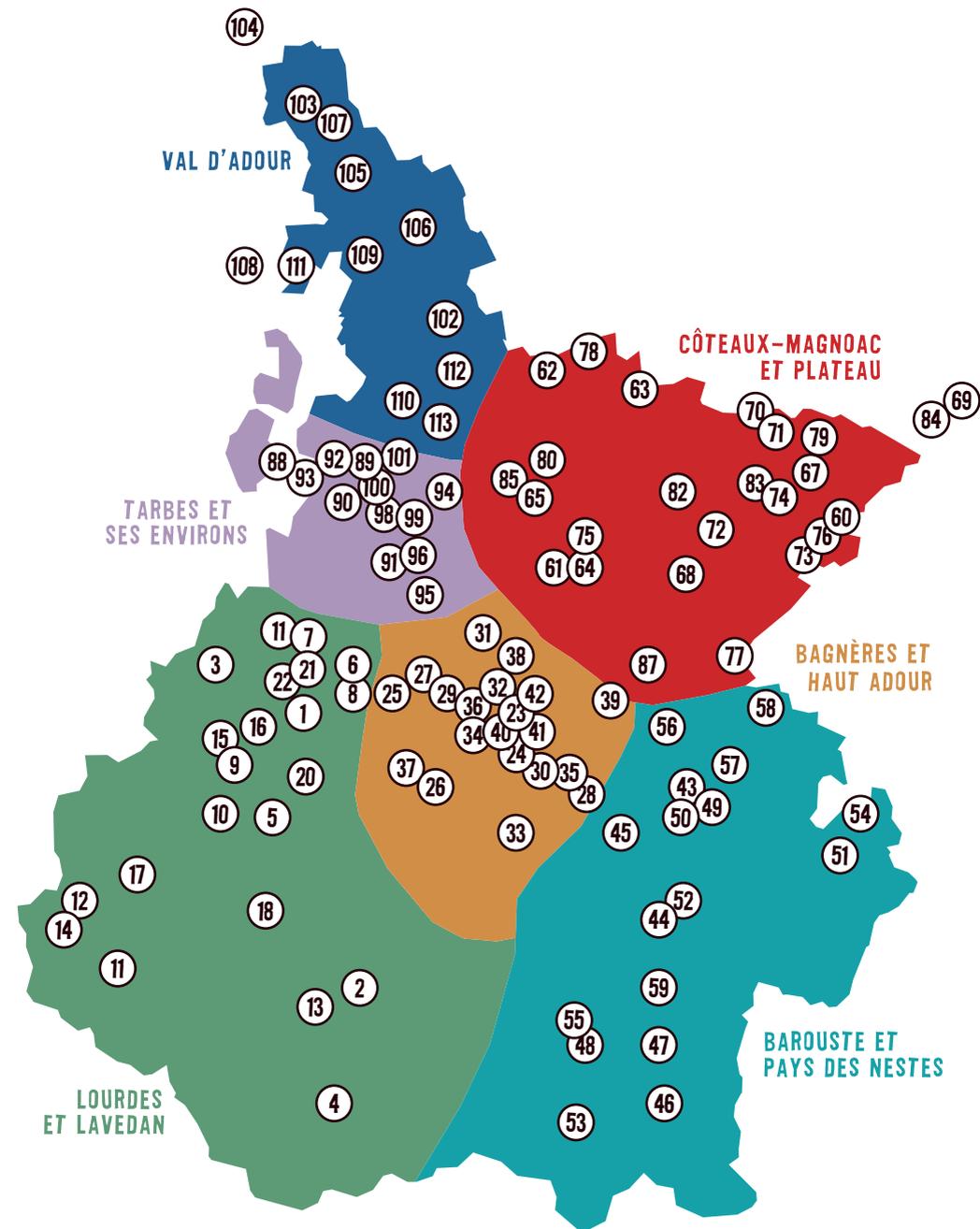
index

		VIANDES	VOLAILLES & ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS & TRANSFORMÉS	PLANTES AROMATIQUES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAINS ET PÂTISSERIES	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, ...)	VINS ET ALCOOLS
LOURDES ET LAVEDAN											
LES PRODUCTEURS											
1	ALTI'BIO - ALTI Pyrénées BIO	65100	X								
2	Carrillon Christophe	65120	X	X							
3	Ferme Caubure - Pierret Thibault	65270		X							
4	Ferme des petits prés - Mathieu Bruguera et Laure Stoker	65120	X		X						
5	Ferme du Casterou - Rolland Géraldine	65400	X			X	X				
6	FERME DU TURON - Merigot Bruno	65100	X								
7	Ferme Laurens - Laurens Thomas	65100	X								
8	Ferme Paloumère - Thoret Emmanuelle et Bontemps Yan	65100	X	X							
9	GAEC Ferme du Pibeste - Malarne Sibylle et Pucheu Thomas	65100		X	X						
10	GAEC la Ferme d'Ayzi - Izans Yan	65400	X								
11	GAEC la ferme du lac d'Estaing - Bialade Justine et Bialade Yannick	65400	X	X							
12	GAEC Le Bretou - Lanne Philippe	65400	X								
13	Le Rucher Pentu - Huard Florent	65120						X			
14	La ferme des Bayens - Coste Benjamin et Cazes Aurélie	65400	X								
15	La ferme égarée - Gonzalez Marie	65100	X		X		X				
16	Les jardins de l'Aigüe Vive - Vayne Aurélien	65100			X	X					
17	Ors na Bruma - Petricova Jana et Delord Sylvain	65400					X				X
18	Terre des Ayous - Richard Emmanuelle	65260				X					
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS											
19	LEPAINCHOUETEMENTBIO - Kermorvant Loic	65100									
20	Les petits gâteaux du Pibeste - Leydier Camille	65100							X		
21	SARL l'Ami du pain - Cirès Michel et Iris	65100							X		
LES DISTRIBUTEURS											
22	BIOCOOP PAYS DE LOURDES - Vellard Mathilde	65100	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BAGNÈRES ET HAUT ADOUR											
LES PRODUCTEURS											
23	Chevrerie de Hourc - Lombard Fred et Jen	65200			X						
24	Ferme Berrut Toureilhou - Berrut Merlene	65200	X								
25	Ferme cumoura - Domec Sebastien	65200	X								
26	Ferme de la houn blanca - Bruneton Elsa et Michael Parpet	65200	X	X							
27	Ferme Esquiros - Sallanabe Benjamin et Escoute Lisa	65200	X	X			X		X		
28	GAEC Bernicha - Aubault François et Cécile	65130			X						
29	Gaec Chimounet - Ttart Cousty Aude et Ttart Christophe	65200			X						
30	GAEC du Lheris - Benjamin, David, Ivan, Florianne, Samuel	65200	X	X	X	X					
31	GAEC DU TILLEUL - Dubarry Fabrice et Cheminade Lydie	65190			X						
32	GAEC Yacoulet - Pereira Angélique et Caroline	65200	X	X	X						
33	La Ferme du Pouy - Latapie Camille	65710			X						
34	La nourricière - Guérin Thomas	65200			X						
35	Les Chèvres de Maëlie - Matt Gaël et De cooman Maud	65200	X	X							
36	Les noirs de Candésirs - Bousquières Sylvain	65200	X								
37	Sautet David	65200			X	X					
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS											
38	Boulangerie la Patouille - Matet Marjolaine	65200							X		
39	L'Agrolinette - Cochet William	65130	X	X	X	X	X				X

		VIANDES	VOLAILLES & ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS & TRANSFORMÉS	PLANTES AROMATIQUES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAINS ET PÂTISSERIES	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, ...)	VINS ET ALCOOLS
40	L'Instant BIO	65200	X	X							
41	Pâtisserie Chocolaterie Kookaburra - Derrien Christophe	65200								X	
LES DISTRIBUTEURS											
42	BIOCOOP BRIC A VRAC - Gatti Emilie	65200	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BAROUSSE ET PAYS DES NESTES											
LES PRODUCTEURS											
43	Bouxin Christophe	65250	X								
44	Chez Germaine la petite bergerie de Jumet - Arné Stéphane	65410	X								
45	Ferme de chez Pequign	65130			X						
46	Ferme Seignou - Sans Frédéric	65170	X					X			
47	Fortier Pierre	65160			X						
48	GAEC des Carlines - Alegre Aline et Blanchard Eulalie et Pascal	65240	X	X							
49	La ferme du hourquet - Pomé Alain, Julien et Alexandra	65250	X								
50	La Ferme Larran - Laran David	65250	X								
51	La Ferme Piqué - Simeone Mickael et Quetier Floriane	65370	X	X							
52	Le jardin de l'humus - Taillandy Morgane et Rousseau Emmanuel	65410			X	X					
53	Les Vergers de Gardeloup - Richoux Denis	65170			X	X					
54	Les Vergers de la Barousse - Escoubas Christophe	65370				X					
55	Mohair d'Aulon en Pyrénées - Chemla Céline	65240									
56	Sept épis - Daries Maxime	65250							X		
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS											
57	Henricot - Vercambre Henri	65250	X								
58	SARL Brasserie des Pics - Deloire Jean Pascal	65150									X
LES DISTRIBUTEURS											
59	Biocoop Versant Bio - Baillet Christelle	65240	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CÔTEAUX MAGNOAC ET PLATEAU											
LES PRODUCTEURS											
60	Au Potager enHerbé - Dudit Charlène	65670			X	X	X				
61	Baute Vincent	65190	X								
62	Bonnemaison Romain et Christian	65140			X	X					
63	Borner Felicia	65220			X						
64	Dubarry Christophe	65190	X								
65	Ducombs Véronique	65350									X
66	Ferme des Hauts Coteaux - Jamois Frédéric et Mathilde	31580	X		X						X
67	Ferme d'Espenan - Feraut Xavier	65230	X								X
68	Ferme Graines d'Abondance - Duchéin Charlotte	65330			X						
69	Gaec de l'arc enc iel - Faure Magali et Capel Aurélien	31350									X
70	GAEC DU BALEN - Les Jardins de Mamou	65230			X						
71	GAEC l'Arbre de vie - Lungu Andrei et Genestin Véronique	65230	X								X
72	jardin de broïsha - Soma Marie-Anne	65330		X			X				
73	Jardin des estères - Larqué Laurent	31580			X	X					
74	La ferme d'Éric et Nicole - Marie Éric	65670								X	
75	La Ferme d'Adèle - Jonathan et Glwady	65190		X	X						
76	la ferme de Papou - Lagarde Maxime	65670	X								
77	La ferme des Salamandres - Leran Anthony et Prudhomme Marilou	65300			X		X				

		VIANDES	VOLAILLES & ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES FRAIS ET TRANSFORMÉS	FRUITS FRAIS & TRANSFORMÉS	PLANTES AROMATIQUES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAINS ET PÂTISSERIES	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, ...)	VINS ET ALCOOLS
78	Le bio de Frechede - Ryckelynck Cyril	65220			X		X				
79	Lo camin de pepe - Lépine Damien	65230									
80	MARRONS ET CHATAIGNES DES HAUTES PYRENEES	65350				X					
81	Pépinière Verdurèr - Verboon Annemieke	31160			X	X					
82	Sarramea Claudette	65220	X								
83	SCIC Odysée d'Engrain	65230							X		
84	Teulé Thibault	31350							X		
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS											
85	du Cap Foy - Bernissan Stéphane	65350							X		
LES DISTRIBUTEURS											
86	BIO COMMINGES SCOOP - BIOCOOP ST GO et BIOCOOP BAZERT	31800	X	X	X	X	X	X	X	X	X
87	Biocoop Lannemezan - Neubert Thomas	65300	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TARBES ET SES ENVIRONS											
LES PRODUCTEURS											
88	Dalier Patrick	64530			X						
89	Exploitation horticole Lycée Adriana	65000			X	X	X				
90	Ferme lamane - Aguilon Jacques	65420	X								
91	Ferme PEYTA - Penin-Peyta	65310							X	X	
92	GAEC CASSAGNET - Cassagnet Yves et Louis	65420	X								
93	HANDBIO 65 - ESAT 65	64530			X						
94	La ferme du Chouricou - Laurent et Juliette	65800	X								
95	Lansac Christian et Martine	65360			X						
96	SAS CAMPAGNOLLE - Vignes Denis	65310						X			
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS											
97	Boucherie pic boeuf	65000	X								
98	Grain d'épeautre - Pinon Philippe	65000						X			
LES DISTRIBUTEURS											
99	Biocoop Le Grand Pic Brauhauban	65000	X	X	X	X	X	X	X	X	X
100	Biocoop Le Grand Pic Tarbes	65000	X	X	X	X	X	X	X	X	X
101	Manger Bio Occitanie Pyrénées - Berthier Aline	65000	X	X	X	X	X	X	X	X	X
VAL D'ADOUR											
LES PRODUCTEURS											
102	Bongiovanni Jean-Luc	65140									
103	Champignons de Madiran	65700									
104	Domaine Capmartin - Capmartin Simon	32400									
105	EARL LEBBE - Lebbe Annick et Fontan Paul Emile	65700		X						X	
106	Ferme de Lantouny - Dubertrand Fabrice et Caroline Gaubert	65700	X		X						
107	Ferme Soubiren - Lauzin Isabelle et Peyou-Lauzin Florie	65700	X					X			
108	Hennequin Olivier	64350			X						
109	Le clos des Elfes - Lamora-Lavergne Fanny	65700			X		X				
110	Les Jardins de Bigorre	65390			X	X	X				
111	Les jardins du Louet - Mathieu Aurélia	64460			X						
112	Marque David	65140		X							
113	Tomazzoli Christophe	65800			X						

Où sont-ils ?



1 • ALTI PYRÉNÉES BIO • ALTI'BIO

3 rue d'Alger | 65100 Lourdes
06 43 73 61 25 | contact@altipyreneesbio.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vos bœuf agneau et porc viande fraîche et salaisons • **COMMERCIALISATION** : Vente directe sur commande, marché de Billère (64) le mercredi et le samedi Groupement de producteur du 65.

2 • CARRILLON CHRISTOPHE

Le village | 65120 Viey | 06 51 35 38 31

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage de chèvre.

3 • PIERRET THIBAUT • FERME CAUBURE

39 chemin de Rioubarre | 65270 Peyrouse
06 15 89 12 45 | fermecaubure65@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage de brebis et viande d'agneau • **COMMERCIALISATION** : Vente à la ferme. Biocoop Lourdes.

**4 • MATHIEU BRUGUERA ET LAURE STOKER
FERME DES PETITS PRÉS**

Hameau Ayrués | 65120 Gèdre
06 84 39 65 09 | lololuz@yahoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Colis de viande de mouton et bœufs. Légumes variés en été. Bio. • **COMMERCIALISATION** : Viande sur commande. Légumes et bœufs au marché de Luz-Saint-Sauveur les lundis matins.

5 • ROLLAND GÉRALDINE • FERME DU CASTEROU

18 route de Lourdes | 65400 Saint-Pastous
06 70 94 76 98 | contact@fermeducasterou.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Porc Noir, Brebis Lourdaises, Oeufs, confitures, pétillants, tisanes • **COMMERCIALISATION** : Pas de vente à la ferme, sur commande : Cagette «Producteurs en Lavedan», Cagette «Panier collectif Lourdaise», par téléphone.

6 • MERIGOT BRUNO • FERME DU TURON

Ferme du Turon | 65100 Gez Ez Angles | 06 59 79 22 45

QUE PRODUISEZ VOUS ? Agneaux de bergerie (race tarasconnaise) et veaux rosés • **COMMERCIALISATION** : Vente directe en découpe.

7 • LAURENS THOMAS • FERME LAURENS

3 route d'Adé | 65100 Bartrès
06 33 67 69 14 | thomaslaurens65@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande et charcuterie bovine et porcine • **COMMERCIALISATION** : Vente à la ferme, contacter par téléphone
Vente directe des produits de la ferme.

**8 • THORET EMMANUELLE ET BONTEMPS YAN
FERME PALOUMÈRE**

3 quartier du Litor | 65100 Arrodets-èz-Angles
06 49 49 95 97 | emma.thoret@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromages lactiques / tomme des Pyrénées / viandes de chevreaux / saucisse sèches / chorizo / pâté • **COMMERCIALISATION** : Marché de Escoubes-pouts vendredi de 17h30-20h30(printemps-été) de 16h à 19h (hiver) / lundi Lau-Balagnas de 16h30 à 19h30.

**9 • MALARME SIBYLLE ET PUCHEU THOMAS
GAEC FERME DU PIBESTE**

chemin du Boustu | 65100 Segus
06 61 01 50 31 | fermepibeste@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, oeufs, petits fruits, confitures, plants, poulets • **COMMERCIALISATION** : Marché d'Argels Gazost le mardi matin et marché de Lourdes le samedi matin.

10 • IZANS YAN • GAEC LA FERME D'AYZI

13 ch du Pibeste | 65400 Ouzous
06 75 06 23 06 | yan.izans@hotmail.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de veau et de bœuf • **COMMERCIALISATION** : Dans notre restaurant à Argeles Gazost.

**11 • BIALADE JUSTINE ET BIALADE YANNICK
GAEC LA FERME DU LAC D'ESTAING**

Les viellettes | 65400 Estaing
06 86 20 83 13 | 06 80 92 21 11 | lcp65@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente directe d'œufs, de bœuf et de veau • **COMMERCIALISATION** : Vente d'œufs au Marché d'Argelès-gazost le Mardi matin et vente de colis de viande une fois/mois.

12 • LANNE PHILIPPE • GAEC LE BRETOU

90 bis Route d'Azun | 65400 Arrens-Marsous | 06 79 64 48 85

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de Veau et de Bœuf de race Blonde d'Aquitaine en colis • **COMMERCIALISATION** : www.ferme-bretou.com / Marque Esprit Parc

13 • HUARD FLORENT • LE RUCHER PENTU

8 cami deths carrotèts | 65120 Esquièze-Sère
07 68 76 76 50 | contact@rucherpentu.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Gelée royale, miel en rayon, miel pressé, cire, gaufrette au miel... • **COMMERCIALISATION** : Tous les lundis de l'été, du 1er juillet au 30 septembre, ouverture de la boutique de 17h à 19h, ouverture d'une ruche kenyane à 18h. Le reste de l'année ouverture de la boutique sur rdv et sur www.rucherpentu.com

14 • COSTE BENJAMIN ET CAZES AURÉLIE • LA FERME DES BAYENS

4 chemin des Bayens | 65400 Arrens-Marsous
06 72 73 40 65 | fermedesbayens@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de bœuf et de veau en commande ou au détail. Produits transformés (axoa, blanquette et sauté de veau), charcuteries, saucisson de race limousine. • **COMMERCIALISATION** : Marché : Arrens-Marsous chaque mercredi de juillet et août de 16 à 20h. Vente sur place selon les dates de découpe. Sinon, livraison possible également.

15 • GONZALEZ MARIE • LA FERME ÉGARÉE

Chemin campillou | 65100 Segus
06 31 81 79 89 | rimariens53@hotmail.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Du broutard et kebabs d'agneau • **COMMERCIALISATION** : Kebab au marché d'Escoubes Pouts, le vendredi de 17h30 à 21h30. Je me déplace aussi pour événements avec différents menus.

16 • VAYNE AURÉLIEN • LES JARDINS DE L'AIGUE VIVE

90 chemin debat | 65100 Segus
06 64 52 05 65 | aure65@live.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes bio de saison, fruits et jus de pommes en agro-écologie • **COMMERCIALISATION** : Aux Jardins le vendredi soir (17h-19h été, 16h30-18h00). Sur cagette.net https://my.cagette.net/group/16484

17 • PETRICOVA JANA ET DELORD SYLVAIN • ORS NA BRUMA

2bis route de Las Poueyes | 65400 Aucun
06 78 06 81 33 | 06 32 64 47 44 | contact@ors-na-bruma.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Hydrolats et Eaux florales, Spiritueux (Pastis du Val d'Azun et liqueurs de plantes/fruits) et Sirops • **COMMERCIALISATION** : Vente sur place (du lundi au jeudi 17h-19h - vendredi et samedi 16h-19h), Marché d'Arrens-Marsous juillet et août les mercredis de 16h à 20h et dimanches de 8h à 13h, Marché d'Argelès-Gazost toute l'année les mardis matins.

18 • RICHARD EMMANUELLE • TERRE DES AYOUS

65260 Pierrefitte Nestalas
06 07 78 15 33 | terre.des.ayous@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Petits fruits rouges et confitures • **COMMERCIALISATION** : Epi'C'Tou épicerie mobile vrac et bio vallée des Gaves / Biocoop Lourdes Bagnères de Bigorre Tarbes / Locamercat Pierrefitte Nestalas.

19 • KERMORVANT LOIC • LEPAINCHOUETEMENTBIO

2 rue de la Peyrouse | 65100 Bartrès
06 05 03 45 93 | loic.kermorvant@lepainchouetementbio.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? pain, pâtisseries, viennoiseries, Tourtes des Pyrénées, gâteaux sec • **COMMERCIALISATION** : Boutique : du mercredi au lundi 7h-13h et 16h-19h. Marchés : Pontacq samedi 7h-12h, Lourdes mercredi et jeudi 8h-12h, Lau Balagnas lundi 16h30-19h.

20 • LEYDIER CAMILLE • LES PETITS GÂTEAUX DU PIBESTE

11 rue des Lannettes | 65100 Ger
06 81 53 47 55 | lespetitsgateauxdupibeste@lilo.org

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pâtisseries fraîches et pains au levain • **COMMERCIALISATION** : En direct sur le lieu de production, à la cagette d'Argelès-Gazost et au Locamercat de Pierrefitte.

21 • CIRÉS MICHEL ET IRIS • SARL L'AMI DU PAIN

32 avenue François Abadie | 65100 Lourdes
05 62 46 18 51 | lamidupainlourdes@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pain biologique et biscuits secs • **COMMERCIALISATION** : argelès et nay le mardi / tarbes et auch le jeudi / bagnères e bigorre et vic en bigorre le samedi / magasin du lundi au samedi ecocert.

22 • VELLARD MATHILDE • BIOCOOP PAYS DE LOURDES

2 impasse du vélodrome | 65100 lourdes
05 62 33 96 60 | cogearante@biocoop-lourdes.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Restaurant bio sur place et/ou à emporter • **COMMERCIALISATION** : 9H30-19H SANS INTERRUPTION DU LUNDI AU SAMEDI.

23 • LOMBARD FRED ET JEN • CHEVRERIE DU HOURC

Chemin du Hourc | 65200 Bagnères-de-Bigorre

QUE PRODUISEZ VOUS ? Yaourts fermiers au lait de chèvre • **COMMERCIALISATION** : 8h-13h samedi marché de Bagnères de Bigorre.

24 • BERRUT MERLENE • FERME BERRUT TOUREILHOU

5 rue des Arribans | 65200 Gerde
06 70 21 20 73 | gaec.berrut@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Bœuf et veau rosé 10/12 mois en colis de 7 à 15kgs • **COMMERCIALISATION** : Vente à la ferme au moment de la transformation (1 fois/mois) Vente directe de veaux et bœufs.

25 • DOMEQ SEBASTIEN • FERME CUMOURA

Chemin soleil couchant | 65200 Astugue
06 75 01 40 95 | sebastiendomeq1@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Ovin caprin • **COMMERCIALISATION** : Livraison à domicile.

**26 • BRUNETON ELSA ET MICHAEL PARPET
FERME DE LA HOUN BLANCA**

21 cami de Piarette | 65200 Labassère
06 23 15 56 74 | 06 29 46 71 11 | elsa-bruneton@live.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Tomme de brebis au lait cru, greuil et yaourt de brebis, colis d'agneau de lait • **COMMERCIALISATION** : Vente directe à la ferme et à l'estive du Badet de juillet à septembre (vallée d'Aure).

27 • SALLANABE BENJAMIN ET ESCOUTE LISA • FERME ESQUIROS

4 chemin esquires | 65200 Astugue
06 86 03 14 59 | 06 26 53 52 76 |

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de bœuf et de veau, œufs, pains, plantes aromatiques et médicinales alimentaires et cosmétiques • **COMMERCIALISATION** : Marché de Bagnères de Bigorre le samedi matin - AMAP de Trébons le mardi de 17h à 19h.

28 • AUBAULT FRANÇOIS ET CÉCILE • GAEC BERNICHA

Cami deth bernet | 65130 Asque
09 80 55 17 34 | francois.aubault@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? fromage de chèvre fermier au lait cru. lactique et tomme • **COMMERCIALISATION** : À la ferme sur RDV. À Bagnères de Bigorre sous les halles le samedi matin. biocoops.

**29 • TETART COUSTY AUDE ET TETART CHRISTOPHE
GAEC CHIMOUNET**

54 bis rue des Pyrénées | 65200 Trébons
06 76 65 63 99 | 07 50 45 42 86 | gaecchimounet@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes diversifiés, oignons de Trébons, bœufs comichons, pickles, confit d'oignons, coulis de tomates • **COMMERCIALISATION** : Marché Trébons le mercredi 16h-19h; marchés Ferme Campagnolle à Laloubère jeudi 14h30-19h; AMAP Trébons le mardi 17h-19h Bienvenue à la ferme.

30 • BENJAMIN, DAVID, IVAN, FLORIANNE, SAMUEL**GAEC DU LHERIS**

Ferme de la Coume | 65200 Banios
07 49 77 36 16 | gaecdulheris@riseup.net

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage de brebis, viande bovine et porcine, légumes de saison et petits fruits • **COMMERCIALISATION :** Marché de Bagnères de Bigorre, samedi matin 8h 13h, Amap des sources Bagnères de Bigorre, mardi 17h 19h.

31 • DUBARRY FABRICE ET CHEMINADE LYDIE • GAEC DU TILLEUL

20 rue des Pyrénées | 65190 Hitte
07 88 44 55 26 | gaecduilleul65@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Yaourts et crèmes desserts au lait de vache • **COMMERCIALISATION :** A la ferme le vendredi de 16h30 à 19h30, marché de Barbazan-Débat le vendredi matin, Manger Bio Occitanie.

32 • PEREIRA ANGÉLIQUE ET CAROLINE • GAEC YACOLET

65200 Hauban | 06 60 40 09 70

QUE PRODUISEZ VOUS ? Lait, fromage, yaourt, viande et légumes... • **COMMERCIALISATION :** Marché Bagnères de Bigorre samedi matin Lannemezan mercredi matin.

33 • LATAPIE CAMILLE • LA FERME DU POUY

Chemin du Pouy | 65710 Campan
06 89 10 39 85 | baillycamille@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Des fromages fermiers au lait cru de chèvres • **COMMERCIALISATION :** Vente directe à la ferme, tous les jours en fin de matinée ou sur rdv A partir d'août 2024.

34 • GUÉRIN THOMAS • LA NOURRIÈRE

11 rue de l'Arribord | 65200 Pouzac
06 03 40 00 42 | thomas-guerin74@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Marché de Bagnères de Bigorre le samedi matin.

35 • MATT GAËL ET DE COOMAN MAUD**LES CHÈVRES DE MAËLIE**

4 chemin du Bernicha | 65200 Banios
06 08 92 21 75 | 06 21 21 21 12 | leschevresdemaelie@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage de chèvre au lait cru: lactiques, fromage blanc et tomme. Viande, pâtés et charcuterie de porc noir. • **COMMERCIALISATION :** Marché de Bagnères-de-Bigorre le samedi et de Argeles gazost le mardi.

36 • BOUSQUIÈRES SYLVAIN • LES NOIRS DE CANDÉSIRS

27 bis avenue de la Mongie | 65200 Pouzac
06 12 11 77 42 | sylvainbs@netcourrier.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Porcs noirs • **COMMERCIALISATION :** Vente à la ferme.

37 • SAUTET DAVID •

31 route de la fontaine sulfureuse | 65200 labassere
07 60 56 22 20 | sautetdavid@yahoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? légumes de saison. produits à base de châtaigne • **COMMERCIALISATION :** épicerie participative riposte Nature et Progrès.

38 • MATET MARJOLAINE • BOULANGERIE LA PATOUILLE

3 chemin de la Coumette | 65200 Cieutat
05 62 92 56 89 | lapatouille@posteo.net

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pains au levain, biscuits, brioche, focaccia... • **COMMERCIALISATION :** Au fournil mardi et vendredi de 17h à 19h Nature & Progrès uniquement.

39 • COCHET WILLIAM • L'AGROLINETTE

7 rue du village | 65130 Molere
william@lagrolinette.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, herbes, fruits, oeufs, agneaux, vin. • **COMMERCIALISATION :** RESTAURANT ouvert vendredis et samedis soirs.

40 • L'INSTANT BIO

12 rue des Thermes | 65200 Bagnères-de-Bigorre
06 79 64 48 85

QUE PRODUISEZ VOUS ? Boucherie BIO • **COMMERCIALISATION :** Aux halles de Bagnères, mardi au jeudi (7h-13h ; 16h-19h), samedi (7h-14h), dimanche et lundi (9h-13h).

41 • DERRIEN CHRISTOPHE**PÂTISSERIE CHOCOLATERIE KOOKABURRA**

1 impasse Nicharre | 65200 Gerde
07 83 98 11 78 | kookaburra.patisserie@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pâtisseries, Biscuits, Chocolats • **COMMERCIALISATION :** Marché de Bagnères de Bigorre (samedi matin) ; Sur place les mercredi, vendredi, samedi 16h-19h.

42 • GATTI EMILIE • BIOCOOP BRIC A VRAC

9bis place du Foirail | 65200 Bagnères-de-Bigorre
05 62 95 03 43 | bricavrac@orange.fr

COMMERCIALISATION : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h. Fermé le Dimanche et jours fériés.

43 • BOUXIN CHRISTOPHE

400 route du comminges | 65250 St arroman
06 20 01 62 57 | christophe.bouxin@sfr.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Agneaux • **COMMERCIALISATION :** Vente directe.

44 • ARNÉ STÉPHANE**CHEZ GERMAINE LA PETITE BERGERIE DE JUMET**

Village de Jumet | 65410 Beyrède-Jumet
06 84 91 81 34 | chezgermaine.jumet@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Agneau de lait • **COMMERCIALISATION :** Livraison à domicile.

45 • FERME DE CHEZ PEQUIN

Quartier Lataillade | 65130 Esparras | 05 67 47 80 40

QUE PRODUISEZ VOUS ? fromages, produits laitiers • **COMMERCIALISATION :** à la ferme le mardi de 17h30 à 19h30, le vendredi à bat-sère de 17h30 à 19h30 et le dimanche matin à La barthe de Neste.

46 • SANS FRÉDÉRIC • FERME SEIGNOU

8 cami du Sarradet | 65170 Azet
06 78 44 16 39 | sansfredo6@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Miel.

47 • FORTIER PIERRE

Hameau de Soubissan | 65160 Guchan
06 43 66 26 79 | pierrefortier@hotmail.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes // Compost à haute teneur en microbiologie.

48 • ALEGRE ALINE ET BLANCHARD EULALIE ET PASCAL**GAEC DES CARLINES**

Ferme des Carlines | 65240 Aulon
06 40 36 41 24 | lafermedescarlines@free.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage frais ou affinés, produits laitiers, agneaux de lait selon la saison • **COMMERCIALISATION :** Ferme du lundi au samedi de 16h30 à 18h30 Marché d'arreau jeudi matin et Saint Lary samedi matin.

49 • POMÉ ALAIN, JULIEN ET ALEXANDRA • LA FERME DU HOURQUET

Village | 65250 Gazave
06 43 49 11 56 | lafermeduhourquet@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de veau de boeuf et d'agneau • **COMMERCIALISATION :** Sur commande.

50 • LARAN DAVID • LA FERME LARAN

18 route du col | 65250 Mazouau

QUE PRODUISEZ VOUS ? Porc en viande fraîche, colis et en sec, pâté. • **COMMERCIALISATION :** Vente à la ferme et sur commande.

51 • SIMEONE MICKAEL ET QUETIER FLORIANE • LA FERME PIQUÉ

3 chemin Piqué | 65370 Antichan
07 88 61 31 97 | quetier.floriane@outlook.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage au lait cru de vache et de brebis, viande de veau et d'agneau • **COMMERCIALISATION :** marché de Lourdes Barousse le vendredi matin; marché de Sarp tous les deuxième mercredi du mois de 17h à 20h.

52 • TAILLANDY MORGANE ET ROUSSEAU EMMANUEL**LE JARDIN DE L'HUMUS**

Les Plos | 65410 Ilhet | 06 30 94 28 85 | 06 74 82 06 84

QUE PRODUISEZ VOUS ? Le jardin de l'humus c'est un jardin d'altitude où sont produits des plants, des légumes, des petits fruits et fruits à 1150m. • **COMMERCIALISATION :** Vente sur les marchés d'Arreau le jeudi; Saint Lary Soulant le samedi; paniers de légumes sur commande à Ilhet le vendredi.

53 • RICHOUX DENIS • LES VERGERS DE GARDELOUP

1 cami de L'Ariéou | 65170 Tramezaygues
06 92 87 68 85 | denis.richoux@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fruits et petits fruits frais, confitures, jus de pommes, tisanes, légumes anciens, fleurs comestibles, plantes aromatiques • **COMMERCIALISATION :** Sur place du 15 juin au 15 octobre 11h à 13 h et 16 h à 19 h tous les jours.

54 • ESCOUBAS CHRISTOPHE • LES VERGERS DE LA BAROUSSE

14 route de Loures | 65370 Izaourt
05 62 99 30 36 | 06 16 32 32 38

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pommes (variété Délice d'Or, Dalinette, Chanteloup) et jus de pomme • **COMMERCIALISATION :** vente à la ferme : lundi mercredi samedi 9h12h30 / casiers H24/24, 19 route de la Sainte Barbe IZAOURT.

55 • CHEMLA CÉLINE • MOHAIR D'AULON EN PYRÉNÉES

65240 Aulon
06 21 02 87 37 | contact@mohair-aulon.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fil à tricoter, chaussettes, vêtements en mohair - Visites de la ferme • **COMMERCIALISATION :** Vente sur place du mardi au vendredi (15h à 18h) pdt les vac scolaires et sur RDV le reste de l'année.

56 • DARIES MAXIME • SEPT ÉPIS

5 grande rue | 65250 La barthe de Neste
05 62 98 80 37 | maxime.daries@laposte.net

QUE PRODUISEZ VOUS ? Blé / transformation pain • **COMMERCIALISATION :** En boutique du mercredi au dimanche à la Barthe de Neste.

57 • VERCAMBRE HENRI • HENRICOT

24 route de bury | 65250 Montoussé
06 10 25 50 35 | henricot@proton.me

QUE PRODUISEZ VOUS ? Spécialité à base de légumineuse fermentée à l'aide d'un champignon / Protéines végétale que l'on cuisine comme une viande • **COMMERCIALISATION :** Jeudi Halles Marcadiou Tarbes / Vendredi Carreaux producteurs Halles de Pau / Samedi Marché Bagnères / Biocoop.

58 • DELOIRE JEAN PASCAL • SARL BRASSERIE DES PICS

4 route Tarbes Toulouse | 65150 Saint Laurent de Neste
05 62 39 30 95 | brasseriesdespics@yahoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Bières • **COMMERCIALISATION :** de 17h à 22h les jeudis et vendredi de début juin à fin septembre et de 17h à 19h le vendredi le reste de l'année.

59 • BAILLET CHRISTELLE • BIOCOOP VERSANT BIO

Place du Monument | 65240 Arreau
05 62 39 09 10 | biocoopversantbio@gmail.com

COMMERCIALISATION : Du lundi au samedi - 9h30-12h30/15h-19h.

60 • DUDIT CHARLÈNE • AU POTAGER ENHERBÉ

20 route de St Loup | 65670 Bazordan
07 67 64 05 92 | charlene.dudit@lilo.org

QUE PRODUISEZ VOUS ? Tisanes, pesto, gemmothérapie, macérats huileux // Légumes de saison // Fruits frais • **COMMERCIALISATION :** Marchés : Boulogne-sur-gesse le mercredi matin / Castelnaud-magnoac le samedi matin / St-gaudens le jeudi matin (à venir) Nature et Progrès.

61 • BAUTE VINCENT •

3 chemin du bois de la haute | 65190 Bordes
06 83 39 07 20 | vincentbaute@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Colis de vache et de veau • **COMMERCIALISATION :** Sur commande.

62 • BONNEMAISON ROMAIN ET CHRISTIAN

1 chemin de Mansan | 65140 Saint Sever de Rustan
05 62 96 69 65 | christian.bonnemaision0954@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? foin, soja, tournesol.

63 • BORNER FELICIA •

quartier les Loumagnes | 65220 Bernadets-Debat
05 62 35 49 33 | 06 07 67 32 17

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison, shiitake • **COMMERCIALISATION :** Marché de Tarbes le jeudi. Vente directe sur commande.

64 • DUBARRY CHRISTOPHE

7 chemin orgas | 65190 Bordes
06 15 06 96 39 | christophe.dubarry@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Bovin viande volaille oeuf agneau • **COMMERCIALISATION :** Halle de Bagnères de Bigorre.

65 • DUCOMBS VÉRONIQUE

1 rue de los Dançaires | 65350 Coussan
QUE PRODUISEZ VOUS ? Fourrage.

66 • JAMOIS FRÉDÉRIC ET MATHILDE**FERME DES HAUTS CÔTEAUX**

31580 Saint Plancard | 06 73 89 15 50

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de Porc plein air croisé noir, veau, boeuf croisé Angus, pommes de terre, farine de blés anciens, céréales pour animaux • **COMMERCIALISATION :** livraison ou à la ferme.

67 • FERAUT XAVIER • FERME D'ESPENAN

4 Voie des Bois | 65230 Ariès-Espenan
06 08 10 89 21 | 06 88 10 64 96 | xavier.feraut@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Ovins broutards viande, merguez • **COMMERCIALISATION :** Sur RDV.

68 • DUCHEIN CHARLOTTE • FERME GRAINES D'ABONDANCE

16 chemin de Lassendère | 65330 Bonrepos
07 86 81 41 96 | ducheincharlotte@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Chaque mercredi de 17h à 19h à la ferme et le dimanche matin au marché de Galan.

69 • FAURE MAGALI ET CAPEL AURÉLIEN • GAEC DE L'ARC EN CIEL

Bihouet | 31350 Peguillan | capel.aurelien@free.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Farines et tournesol decortiqué de variétés anciennes.

70 • GEORGES PIERRE-YVES ET MARIE-CLAUDE**GAEC DU BALEN - LES JARDINS DE MAMOU**

Route de lannemezán | 65230 Castelnaud Magnoac

06 81 62 25 19 | 07 82 77 92 64 | georgesflorent@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Butternuts, potimarrons, oignons, artichauts.

71 • LUNGU ANDREI ET GENESTIN VÉRONIQUE • GAEC L'ARBRE DE VIE

7 chemin d aries | 65230 Castelnaud-Magnoac

06 89 43 50 10 | gaecdarbredevie@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Céréales, buffles, agneaux • **COMMERCIALISATION :** Marchés de Castelnaud-Magnoac le samedi et d'Arreau le jeudi.

72 • SOMA MARIE-ANNE • JARDIN DE BROÏSHA

18 rue de Rivière-Verdun | 65330 Galan

09 86 26 97 86 | marieannepavillon@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? • **COMMERCIALISATION :** vente à la ferme le mercredi de 17h à 19h et sur le marché de Galan le dimanche de 8h à 13h.

73 • LARQUÉ LAURENT • JARDIN DES ESTÉRÉS

1 chemin des chartaix | 31580 Boudrac

06 60 50 66 06 | fermebio@proton.me

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes & fruits de saison. Pépinière de plants et d'arbres fruitiers. • **COMMERCIALISATION :** Vente à la ferme.

74 • MARIE ÉRIC • LA FERME D'ÉRIC ET NICOLE

1 chemin Mone | 65670 Monléon-Magnoac

05 62 99 44 30 | 06 47 00 32 56 | ericmarie65670@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pain au levain 100% blé ancien • **COMMERCIALISATION :** Vente à la ferme mercredi eu vendredi de 17h à 19h marché de Tarbes le jeudi matin ainsi que bagneres et Castelnaud samedi matin. Nature et progrès uniquement.

75 • JONATHAN ET GLWADYS • LA FERME D'ADÈLE

65190 Bordes | lafermedadele@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison, œufs et poulets • **COMMERCIALISATION :** Marché Tournay mardi matin et Tarbes Brauhauban samedi matin. Voir plus sur Cagette.net/lafermedadele.

76 • LAGARDE MAXIME • LA FERME DE PAPOU

2 chemin de Figuès | 65670 Bazordan

06 81 99 08 64 | 06 71 32 51 67 | bernard.lagarde12@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Veau sous la mère, jeune boeuf, agneau de lait • **COMMERCIALISATION :** vente à la ferme.

77 • LERAN ANTHONY ET PRUDHOMME MARILOU**LA FERME DES SALAMANDRES**

37 route de Franquevielle | 65300 Pinas

06 74 99 70 81 | lafermedessalamandres@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes diversifiés • **COMMERCIALISATION :** Marché de Lannemezán, paniers à la ferme et en livraison.

78 • RYCKELYNCK CYRIL • LE BIO DE FRECHEDE

16 route de Gascogne | 65220 Fréchède | cyril.ryckelynck@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Marché de Vic en Bigorre le samedi matin.

79 • LÉPINE DAMIEN • LO CAMIN DE PEPE

| 65230 Ariès-Espenan

06 42 44 35 92 | contact@locamindepepe.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? céréales, farines, huiles, pain BIO • **COMMERCIALISATION :** pain, farines et huile sur le marché de Castelnaud Magnac le samedi matin et à Boulogne sur Gesse le mercredi matin.

80 • MARRET-DESCONET ISABELLE**MARRONS ET CHATAIGNES DES HAUTES PYRENEES**

6 rue de Cabars | 65350 Cabanac

05 62 35 16 78 | 06 83 76 69 28 | i_marret@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Crème de marrons, soupe de châtaignes, marrons entiers, farine de châtaignes... • **COMMERCIALISATION :** A LA FERME SUR RDV.

81 • VERBOON ANNEMIEKE • PÉPINIÈRE VERDURÈRE

40 rue de Planque | 31160 Arbas

07 79 61 78 06 | arverboon@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? arbres fruitiers et plantes des petits fruits, variétés anciennes et locales • **COMMERCIALISATION :** foires à la plantation, vente à la ferme, sur rdv.

82 • SARRAMEA CLAUDETTE

Quartier Lahitte | 65220 Bonnefont

06 07 22 20 12 | sarramea.claudette@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de boeuf en caissette et blés anciens • **COMMERCIALISATION :** Sur commande.

83 • SCIC ODYSÉE D'ENGRAIN

Lieu dit le Claret | 65230 Cizos

05 62 49 23 29 | 07 89 78 31 49 | odyssee.engrain@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Des pâtes aux blés anciens _semences paysannes de Poulard, Petit Epeautre, Lentilles... • **COMMERCIALISATION :** Epiceries Bio, marché de Tarbes, de Bagnères, de Castelnaud Magnoac et en demi-gros à l'atelier. Economie Sociale et Solidaire.

84 • TEULÉ THIBAUT

Le moulin | 31350 Peguillan | 06 33 12 17 92

QUE PRODUISEZ VOUS ? Mouture à façon.

85 • BERNISSAN STÉPHANE • DU CAP FOY

4 route de Marquerie | 65350 Coussan

07 69 19 70 28 | sarlducapfoy@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Farines de blé / Huile de Tournesol / Huile de Colza • **COMMERCIALISATION :** Marché de Tarbes le jeudi matin / Carreau de Pau les vendredi et samedi matins.

86 • BIOCOOP ST GO ET BIOCOOP BAZERT • BIO COMMINGES SCOP

Z.A. Paban, chemin de la roche | 31800 Estancarbon

05 62 00 83 00 | 05 61 94 01 71 | scop@biocomminges.coop

QUE PRODUISEZ VOUS ? Epicerie de produits biologiques et éco-produits. • **COMMERCIALISATION :** Ouvert du lundi au samedi, de 9h30 (exception du lundi à partir de 10h30) à 13h30 et de 14h30 à 19h30. Magasin Labellisé BioCohérence.

87 • NEUBERT THOMAS • BIOCOOP LANNEMEZAN

200 rue du 8 mai 1945 | 65300 Lannemezán

05 62 39 44 02 | gestion.vnbio@orange.fr

88 • DALIER PATRICK

240 chemin Sempé | 64530 Ger | patrickdalier@sfr.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes • **COMMERCIALISATION :** Marché de Bilières (mercredi et samedi matin) et marché de Ger 64 (dimanche matin de la première et dernière semaine du mois).

89 • EXPLOITATION HORTICOLE LYCÉE ADRIANA

59 route de Pau | 65000 Tarbes

05 62 93 76 72 | pepiadriana@educagri.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Plants de légumes, d'aromatiques et de petits fruits • **COMMERCIALISATION :** Vente directe sur site.



90 • AGUILLON JACQUES • FERME LAMANE

7 rue de l'industrie | 65420 Ibos
07 81 52 14 76 | 06 95 56 97 09 | aguillon.jacques@free.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? boeuf veau porc.

91 • PENIN-PEYTA • FERME PEYTA

9 rue de l'agriculture | 65310 Laloubère
06 80 40 57 16 | peyta.nicolas@club-internet.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? bière issue des céréales de la ferme.

92 • CASSAGNET YVES ET LOUIS • GAEC CASSAGNET

6 chemin du broustet | 65420 Ibos
06 65 33 92 33 | louis.cassagnet6518@gmail.com
QUE PRODUISEZ VOUS ? Charcuteries • **COMMERCIALISATION :** Commercialisation dans notre boucherie de producteurs de Bagnères de Bigorre : « l'Instant Bio ».

93 • ESAT 65 • HANDIBIO 65

900 chemin marque daban | 64530 Ger
06 45 54 56 98 | esat-ger@adapei65.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? légumes de saison bio • **COMMERCIALISATION :** du lundi au vendredi de 9h00 à 14h.

94 • LAURENT ET JULIETTE • LA FERME DU CHOURICOU

65800 Aureilhan
QUE PRODUISEZ VOUS ? Agneaux Lourdaïs.

95 • LANSAC CHRISTIAN ET MARTINE •

3 rue du Moulin | 65360 Momeres
06 27 59 83 08 | 06 17 06 11 36 | christianmartine.lansac@sfr.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Vente sur la ferme mercredi et vendredi de 17h à 19h.

96 • VIGNES DENIS • SAS CAMPAGNOLLE

29 rue de l'allée | 65310 Laloubère
06 52 68 55 10 | direction@campagnolle.org
QUE PRODUISEZ VOUS ? pain, biscuit sec, farine, repas du midi, pizza, galette • **COMMERCIALISATION :** Boutique ouverte du lundi au dimanche, marché de Pau, Brauhauban, Marcadieu et Odos, boutique à Bagnère de Bigorre.

97 • BOUCHERIE PIC BOEUF

17 route de Pau | 65000 Tarbes
05 62 46 35 05 | boucherie@picboeuf.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? viandes de boucherie et charcuterie artisanale bio, issues des productions bio des Hautes-Pyrénées • **COMMERCIALISATION :** Au rayon boucherie charcuterie de la Biocoop de Tarbes, 17 rte de Pau.

98 • PINON PHILIPPE • GRAIN D'ÉPEAUTRE

6 cours de Reffye | 65000 Tarbes | **06 29 67 83 80**
QUE PRODUISEZ VOUS ? pain de blé, grand épeautre, petit épeautre et au seigle • **COMMERCIALISATION :** Ouvert le mardi et le vendredi de 10h à 14h et de 16h à 19h. Commande recommandée par sms.

99 • BIOCOOP LE GRAND PIC BRAUHAUBAN

6 avenue du Marché Brauhauban | 65000 Tarbes
05 62 44 35 50 | contact@biocooptarbes.fr
COMMERCIALISATION : Ouvert le lundi de 15h00 à 19h00 puis du mardi au samedi, de 9h00 à 19h00.

100 • BIOCOOP LE GRAND PIC TARBES

17 route de Pau | 65000 Tarbes
05 62 46 35 05 | contact@biocooptarbes.fr
COMMERCIALISATION : Ouvert du lundi au samedi, de 9h30 à 19h30.

101 • BERTHIER ALINE • MANGER BIO OCCITANIE PYRÉNÉES

28 avenue de la Libération | 65000 Tarbes
05 62 53 27 03 | 06 73 57 16 01
 commande@mangerbio-occitaniepyrenees.fr
COMMERCIALISATION : Produits Bio et Locaux à destination de la restauration collective _ Agréé FranceAgriMer_ Circuit-courts _ Loi Egalim Société coopérative d'intérêt collectif de producteurs B2B.

102 • BONGIOVANNI JEAN-LUC •

1b chemin de Saint Pastous | 65140 Sarriac Bigorre
06 89 96 28 20 | bongio2@wanadoo.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Diverses céréales et soja toasté • **COMMERCIALISATION :** Vente à la ferme sur commande.

103 • • CHAMPIGNONS DE MADIRAN

ASEI ESAT Saint Raphael - 58 route du vignoble | 65700 Madiran
05 62 36 04 97 | accueil@champignons-de-madiran.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Champignons blonds de Paris • **COMMERCIALISATION :** Vente sur place du lundi au jeudi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30 et le vendredi de 8h30 à 12h. Marché le samedi matin (Vic en Bigorre) et le jeudi matin (Tarbes Marcadieu).

104 • CAPMARTIN SIMON • DOMAINE CAPMARTIN

Le Couvent | 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 87 88 | capmartinguy@yahoo.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? AOP Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh, IGP Cotes de Gascogne, Vin de France • **COMMERCIALISATION :** Vente à la propriété du Lundi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h Biodynamie Demeter.

105 • LEBBE ANNICK ET FONTAN PAUL EMILE • EARL LEBBE

1 chemin de Mondégourat | 65700 Villefranque
05 62 96 47 27 | lebbe.pierre@wanadoo.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromages de chèvre, et bière paysanne • **COMMERCIALISATION :** à la ferme tous les jours et en Biocoop.

**106 • DUBERTRAND FABRICE ET CAROLINE GAUBERT
FERME DE LANTOUNY**

5 cami de Lantouny | 65700 Lafitole
06 83 80 51 12 | 06 35 23 66 80 | fabriziodub65@gmail.com
QUE PRODUISEZ VOUS ? Veau sous la mère, Boeuf et légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Mardi matin (marché de Maubourguet) le vendredi de 17h à 19h à la boutique de la ferme.

**107 • LAUZIN ISABELLE ET PEYOU-LAUZIN FLORIE
FERME SOUBIREN**

9 côte de Camales | 65700 Soublecause
06 66 87 30 28 | 06 85 31 07 27 | fermesoubiren@orange.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Boulangerie Artisanale / Bio 100% levain naturel 100% blés anciens 100% fait main 100% four à bois.

108 • HENNEQUIN OLIVIER •

Impasse de Maspie Maison Juyou | 64350 Samsons Lion
05 59 68 10 26 | 06 85 11 42 44 | hennequinol@wanadoo.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Marché de Tarbes tous les jeudis matin sous la halle Marcadieu à Tarbes.

109 • LAMORA-LAVERGNE FANNY • LE CLOS DES ELFES

Le moulin des Mourriours - Chemin de Burrat | 65700 Larreule
06 61 71 71 23 | fanny2ailes@protonmail.com
QUE PRODUISEZ VOUS ? Des plants de légumes, fleurs, aromatiques,... • **COMMERCIALISATION :** Vente au marché de Maubourguet (Mardi matin) et de Vic en Bigorre (samedi matin).

110 • • LES JARDINS DE BIGORRE

46 rue du pic du midi | 65390 Aurensan
05 62 36 33 62 | 09 86 61 61 84 | bigorrejardins@gmail.com
QUE PRODUISEZ VOUS ? Des légumes bio, quelque fruits • **COMMERCIALISATION :** Pour nos adhérents, sous forme de paniers sur places dans nos deux sites de productions ou dans nos points de dépôts Atelier Chantier d'Insertion.

111 • MATHIEU AURÉLIA • LES JARDINS DU LOUET

36 cami de las Houndettes | 64460 Castera Loubix
06 85 81 38 74 | aurelia-mail@hotmail.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Tous les légumes de saison • **COMMERCIALISATION :** Panier à composer soi même et à venir chercher le vendredi à la ferme et le lundi à Morlaàs (entre 17h30 et 18h30).

112 • MARQUE DAVID •

7 rue du hameau | 65140 Escondeaux
06 17 92 56 45
QUE PRODUISEZ VOUS ? Lait cru + yaourts nature et aux fruits au lait de vache • **COMMERCIALISATION :** Marchés de : Rabastens de Bigorre lundi matin, Tarbes Marcadieu jeudi matin, Vic en Bigorre samedi matin.

113 • TOMEZZOLI CHRISTOPHE •

65800 Chis
07 88 07 98 48 | christophe.tomezzoli@orange.fr
QUE PRODUISEZ VOUS ? Oignons, pommes de terre, melons, patates douces, foins.



Les marchés

BAGNÈRES ET HAUT ADOUR

Mardi fin d'après-midi : AMAP du GAEC Chimounet à TREBONS / Distribution hebdomadaire

Mercredi : Marché de Trébons, Place centrale, 16h-19h

Vendredi : marché d'Escoubès-Pouts, place de l'église, 17h30-20h30

Samedi matin : marché hebdomadaire de Bagnères de Bigorre

Epicierie Participative de Bagnères de Bigorre : 3 à 4 distributions par semaine, Quartier Clair Vallon epicerieparticipative65@mailo.com

LOURDES ET LAVEDAN

Lundi : marché de Lau-Balagnas

Mardi matin : Marché d'Argeles-Gazost

Jeudi 17h-19h : Distribution des producteurs en Lavedan, rond-point du Tilhos Ayros Arbouix

BARROUSSE ET PAYS DES NESTES

Mercredi matin : Marché de Luchon et Lannemezan

2^{ème} mercredi de chaque mois : distribution de l'association La Botte, rond-point de SARP

Jeudi matin : Marché d'Arreau

Samedi matin : Marché de Luchon et Saint Lary Soulan

Dimanche : Marché de La Barthe de Neste

Epicierie Restaurant chez Rozenn à Hèches, place du village, ouvert du mardi au samedi
Bar Epicierie L'école de Batsère, ouverture en fin d'après-midi les mercredi jeudi et samedi

TARBES ET SES ENVIRONS

Mercredi 16h30-17h45 : Marché Locavor de Séméac, Impasse des derniers Francs, contact locavor.fr

Mercredi matin : Marché de Soues et de Pau

Jeudi matin : marché de Marcadieu à Tarbes

Vendredi matin : marché de Barbazan Debat

Samedi matin : Marché de Brauhauban à Tarbes et du Foirail à Pau

Dimanche matin : marché de Bordères sur l'Echez

VAL D'ADOUR

Lundi matin : Rabastens de Bigorre et Mirande

Mardi matin : marché de Maubourguet

Vendredi 17h- 19h30 : Distribution de Gourmand d'ici, Ju Belloc, gourmandici65@gmail.com

Samedi matin : Vic en Bigorre

COTEAUX – MAGNOAC ET PLATEAU

Mardi matin : marché de Trie Sur Baise et Tournay

Mercredi matin : marché de Lannemezan

Vendredi fin d'après-midi : marché de Capvern devant la salle des fêtes

Samedi matin : marché de Castelnau-Magnoac

J'agis pour le développement de la bio, J'ADHÈRE AU GAB 65 !

Consommateur·trice, 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·rices, lesquel·les 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 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

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

N'hésitez pas à nous contacter : contact@gab65.com

Le **GAB 65** rassemble tous les acteur·rices de l'agriculture biologique, du producteur·rice au consommateur·rice, 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

