



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



• **Gab 65** •
Le groupement de l'Agriculture **BIO**
des Hautes Pyrénées

Manger Bio

HAUTES-PYRÉNÉES

ANNUAIRE DES AGRICULTEURS BIO EN VENTE DIRECTE



BIO & LOCAL
c'est l'idéal !

Édition
2022/2023



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

Manger Bio

HAUTES-PYRÉNÉES

édito



Claudette Sarramea, 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 paysannes et 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 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 !



• **Gab 65** •

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

sommaire

5 / Le GAB 65

6 / La Bio en Occitanie

10 / Produire bio

11 / Consommer bio

12 / Index

15 / Où sont-ils ?

16 / **LOURDES ET LAVEDAN**

17 / **BAGNÈRES ET HAUT ADOUR**

18 / **BAROUSSE ET PAYS DES NESTES**

19 / **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 GAB 65 (Groupement d'Agriculture Biologique des Hautes-Pyrénées) est une association loi 1901 créée en 1998 regroupant les agriculteurs et agricultrices biologiques des Hautes-Pyrénées. Depuis quelques années, elle fédère également des consommateurs, transformateurs et distributeurs.

NOS MISSIONS

La raison d'être du GAB 65 est de proposer des alternatives aux modèles agro-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 et le renforcement des liens d'échange et de solidarité entre les adhérents.**

NOTRE MÉTIER

- Informer / former / conseiller /accompagner les acteurs des filières agricoles
- Structurer et organiser des filières territorialisées
- Organiser la coopération
- Promouvoir l'AB auprès des consommateurs
- Faciliter l'intégration de produits bio dans les cantines
- Accompagner les projets de territoire
- Œuvrer pour une accessibilité alimentaire

NOS ACTIONS

- **ÉLEVAGE** : accompagnement technique des élevages (autonomie fourragère, santé animale, reproduction, pastoralisme, etc..) et structuration des filières (initiation d'un projet d'abattage à la ferme, structuration des filières viande bio, etc..).
- **GRANDES CULTURES** : appui de l'activité de la SCIC l'Odyssée d'Engrain, structuration d'une filière blé-farine-pain départementale, accompagnement technique des producteur.trices de blés population, coordination de projets de recherche collaboratifs avec le CREABio et PURPAN.
- **MARAÎCHAGE** : accompagnement d'un groupe DEPHY Ferme sur le Gers et les Hautes-Pyrénées, structuration d'un collectif maraîcher qui approvisionne les magasins Biocoop du 65, accompagnement technique individualisé.
- **CONVERSION** : accompagnement des conversions et des porteurs de projets (Pass Expertise Bio et Point Info Bio), suivi de la réglementation et de l'évolution des aides, diffusion du Mag de la Conversion.
- **INSTALLATION-TRANSMISSION** : travail pour la création d'une Coopérative d'Installation initié en 2019 en partenariat avec l'ADEAR65, l'AFOCG65, et Terre de Liens Midi-Pyrénées.
- **RESTAURATION COLLECTIVE** : accompagnement de la restauration collective à l'introduction de produits bios locaux et appui à l'activité de la SCIC Resto Bio.
- **ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE** : coordination du programme « La Bio pour Tous » qui agit pour que des familles précarisées puissent avoir accès à une alimentation de qualité et bio.
- **ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES** : ateliers de sensibilisation (auprès de plus de 700 enfants et adolescents chaque année) à l'agriculture et l'alimentation biologique.
- **ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE** : élaboration d'un programme annuel de formations sur diverses thématiques, organisation de rencontres techniques en « bout de champs », diffusion d'informations sur l'agriculture biologique (informations techniques, évolutions règlementaires, etc..), suivi personnalisé sur demande.
- **PROMOTION DE L'AB** : organisation d'évènements festifs, rédaction d'une newsletter mensuelle, élaboration du guide des producteurs bio du 65, animation du site internet et d'une page Facebook, etc..

POUR EN
SAVOIR +

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

La Bio en Occitanie

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

En 2020, l'Occitanie conserve sa position de région leader de la bio !

Source : Agence Bio / OC 2020.

NOMBRE DE FERMES



11 977 exploitations engagées en Bio
+ 12% de fermes par rapport à 2019
1^{er} des exploitations bio françaises
+ 1 662 producteurs en 1 an

SURFACES



556 634 ha engagées en Bio
+ 10,5% de surface par rapport à 2019
17,7% de la SAU est engagée en Bio
 (moyenne nationale : 9,5%)

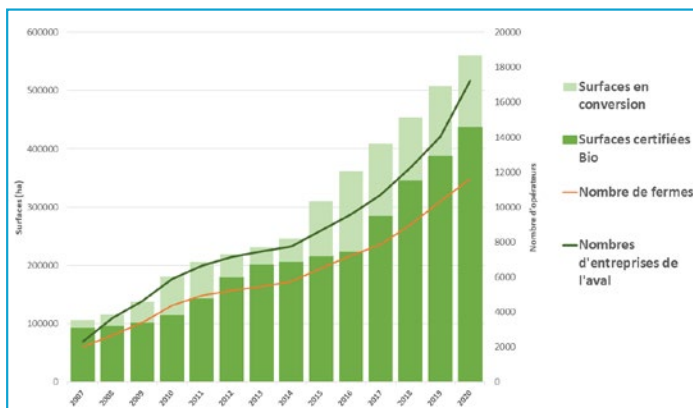
ENTREPRISES DE L'AVAL



8 787 entreprises engagées en Bio
+ 20,5% d'entreprises par rapport à 2019

*Il s'agit d'entreprises de transformation, distribution, de gros, restaurants, artisans et détaillants.
 Répartition : 6 287 préparateurs, 2 432 distributeurs, 68 importateurs*

ÉVOLUTION DES SURFACES ET DES OPÉRATEURS



Evolution du nombre d'opérateurs et des surfaces Bio en Occitanie



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 !

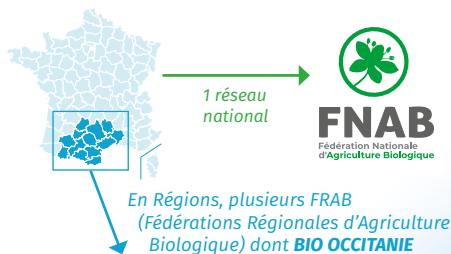


Le Réseau BIO OCCITANIE

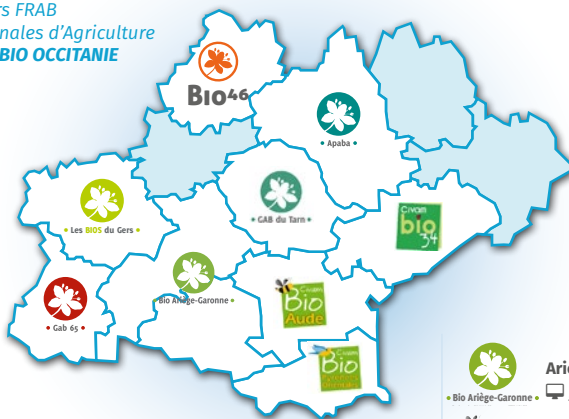
Le Réseau BIO OCCITANIE

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)



✉ 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...



▶ **Communication auprès du grand public :** foires bio, guides bio, fermes ouvertes, conférences...












▶ **Développement de filières locales et éthiques :**
introduction des produits bio des paysans locaux en restauration collective...



▶ **Représentation auprès des pouvoirs publics**



-  Ariège - Haute Garonne
🌐 bio-ariège-garonne.fr
-  Aude
🌐 bio-aude.com
-  Aveyron
🌐 aveyron-bio.fr
-  Gers
🌐 gabb32.org
-  Hérault
🌐 bio34.com
-  Lot
📘 Bio46
-  Hautes Pyrénées
🌐 gabb65.com
-  Pyrénées Orientales
🌐 bio66.com
-  Tarn
🌐 gabtarn.fr

Le Réseau BIO OCCITANIE

Nos Valeurs

Bio Occitanie œuvre pour le développement d'une Agriculture Biologique :



BIO
Occitanie



- ▶ **ÉCOLOGIQUE** : Respect de la biosphère (sols, biodiversité...), bien-être animal, économie d'énergie/d'eau...



- ▶ **SOCIALE** : Solidarité, transparence et équité entre les acteurs, du producteur au consommateur



- ▶ **ÉCONOMIQUE** : Durable, productive, rémunératrice, emplois en milieu rural, dynamique de territoire



Nos Sites Web

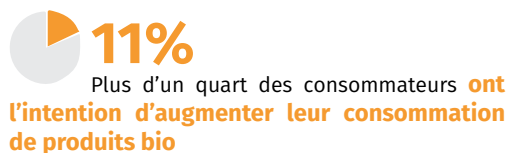
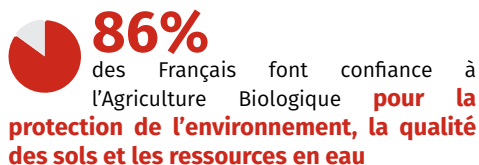
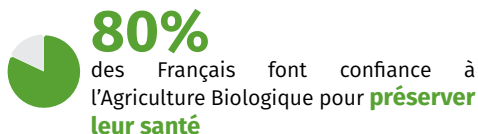
- ▶ bio-occitanie.org
- ▶ facebook.com/BioOccitanie
- ▶ bioetlocal.org
- ▶ fnab.org
- ▶ produire-bio.fr
- ▶ terreaubio-occitanie.fr
- ▶ equetbio.org
- ▶ devlocalbio.org



Les Français et la Bio

Baromètre Bio

Chaque année l'Agence Bio publie les résultats d'une enquête d'opinion menée auprès des Français*. Voici une sélection des résultats des enquêtes menées en 2020 :

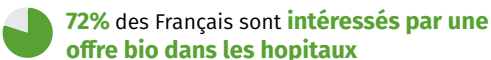
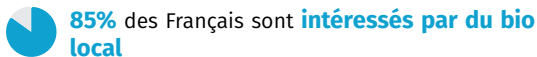


* : échantillon représentatif de 2100 Français âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.

LES FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE BIO



ENVIE DE PROXIMITÉ & ATTENTES HORS DOMICILE



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 a été remis à jour le 1er janvier 2022. L'ensemble des pratiques des producteurs et opérateurs 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 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 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, 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 euros qui sont facturés chaque année dans la facture d'eau afin de dépolluer l'eau. À 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.



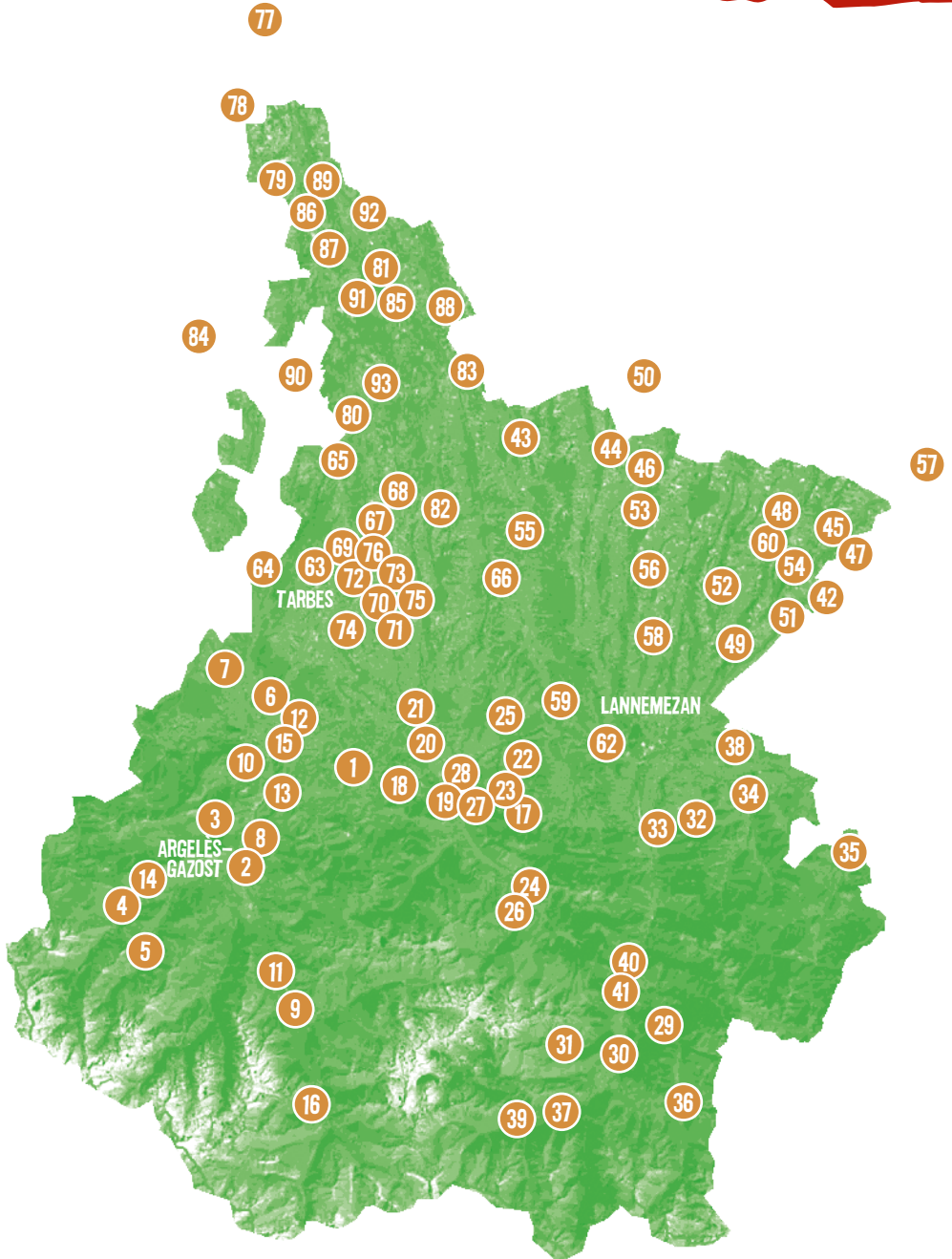
index

			POISSONS	VIANDES	VOAILLES & ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES ET LÉGUMES TRANSFORMÉS	FRUITS ET FRUITS TRANSFORMÉS	PLANTES AROMATIQUES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAINS ET PATISSERIES	EPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, ...)	VINS ET ALCOLS	MAGASINS
LOURDES ET LAVEDAN														
LES PRODUCTEURS														
2	Ferme du Turon - Merigot Patrice	65100		X										
2	L'Estau - Permaculture - Kuzminski Jérémie	65400		X										
3	La Ferme d'Ayzi - Noguez Alain et Izans Yan	65400												
4	La Ferme des Bayens - Coste Benjamin et François	65400		X										
5	La ferme du lac d'Estaing - Bialade Yannick et Justine	65400		X										
6	La Ferme Laurens - Laurens Thomas	65100		X										
7	La Métairie du Bois - Sibani Sébastien	65100					X	X	X					
8	Le Jardin du Bardérou - Salvat Cécile	65400					X		X					
9	Le Rucher Pentu - Huard Florent	65120					X	X		X				
10	Wayne Aurélien	65100					X							
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS														
11	Boulangerie du pays Toy	65120									X			
12	Boulangerie L'Ami Du Pain - Cires Michel	65100									X			
13	Les Petits Gâteaux du Pibeste - Leydier Camille	65100									X			
14	Ors Na Bruma - Petricova Jana	65400										X	X	
LES DISTRIBUTEURS														
15	Biocoop Lourdes	65100												X
BAGNÈRES ET HAUT ADOUR														
LES PRODUCTEURS														
16	Bruguera Mathieu	65120		X										
17	Ferme de la Coume	65200		X	X		X	X	X					
18	Ferme de la Houn Blanca - Bruneton Elsa	65200		X	X							X		
19	GAEC Berrut - Berrut Joel et Pascal	65200		X										
20	GAEC Chimounet - Cousty Aude	65200					X							
21	La Nouricière - Guerin Thomas	65200			X		X	X						
22	Le Jardin de Sandrine - Scherrer Sandrine	65130							X			X		
23	Les Herbes du Druides - Baron Kévin	65200							X					
24	Rucher des trois feux - Naillard Fabrice	65710								X		X		
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS														
25	Boulangerie La Patouille	65200									X			
26	Les Sorbets de Trassouet - Mermet Céline	65710										X		X
27	Pâtisserie Kookaburra	65200									X			
LES DISTRIBUTEURS														
28	Biocoop Bric à Brac	65200										X	X	X
BAROUSSE ET PAYS DES NESTES														
LES PRODUCTEURS														
29	FEVRIER Malou	65590								X				
30	FORTIER Pierre	65170					X							

			POISSONS	VIANDES	VOUAILES & ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES ET LÉGUMES TRANSFORMÉS	FRUITS ET FRUITS TRANSFORMÉS	PLANTES AROMATIQUES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAINS ET PATISSERIES	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, ...)	VINS ET ALCOLS	MAGASINS
31	GAEC des Carlines – Aline-Eulalie-Pascal, Alegre-Blanchard	65240		X		X								
32	GAEC La Ferme du Hourquet – Porné Alexandra	65250		X										
33	Laran David	65250		X										
34	Les Jardins du Mont Arès – Tisserand Hélène	65150				X	X		X					
35	Les Vergers de la Barousse	65370					X	X						
36	Les Vergers du Gardeloup – M.Richoux Denis	65240						X						
37	Secret des Pyrénées – Civiadier Estelle	65170										X	X	
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS														
38	Brasserie des Pics – Quentin Grillet, Jean-Pascal Deloire	65150												X
39	Miellerie d'Aure – Vernardet Julien	65170								X				
40	Pain en Aure	65240									X			
LES DISTRIBUTEURS														
41	Biocoop Versant Bio	65240										X	X	X
CÔTEAUX MAGNOAC ET PLATEAU														
LES PRODUCTEURS														
42	Au potager enHerbé - Dudit Charène	65670					X		X					
43	Bonnemaïson Romain et Christian	65140		X			X	X						
44	Borner Félicia	65220					X	X						
45	EARL De Couelle – Lépine Genevieve	65230		X								X		
46	EARL de la Baise - Fontan Denis	65220		X										
47	Ferme Couette – Roblin Pascal	65230					X							
48	Genestin Véronique et Bouazza Habib	65230		X										
49	La Ferme de Juanchec – Delsart Dominique	65300		X	X		X	X						
50	La ferme Rebiscoula – Favaretto Carole	32170						X			X			
51	La Fléole - Lagarde Josyane & Maxime	65670		X										
52	Lepine Damien	65330										X		
53	Les Jardins de Manoncères – Patacq Clément	65220					X	X						
54	Marie Éric	65670					X	X			X			
55	Marrons des Pyrénées - Marret Desconnet Isabelle	65350					X	X						
56	Sarramea Claudette	65220		X								X		
57	Teule Thibault	31350										X		
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS														
58	Godard Loïc	65330									X	X		
59	Moulin de la Ribère – Cabarro Pierre	65130										X		
60	SCIC Odyssée d'Engrain	65230										X		
LES DISTRIBUTEURS														
61	Biocoop Comminges	31800										X	X	X
62	Biocoop Lannemezan	65300										X	X	X

		POISSONS	VIANDES	VOAILLES & ŒUFS	PRODUITS LAITIERS	LÉGUMES ET LÉGUMES TRANSFORMÉS	FRUITS ET FRUITS TRANSFORMÉS	PLANTES AROMATIQUES	MIEL ET DÉRIVÉS	PAINS ET PATISSERIES	ÉPICERIE (HUILE, FARINE, CÉRÉALES, ...)	VINS ET ALCOOLS	MAGASINS
TARBES ET SES ENVIRONS													
LES PRODUCTEURS													
63	Aguillon Jacques	65420	X							X			
64	Dalier Patrick	64530				X							
65	Doucey Sylvian	65320				X							
66	Ferme Hourcanné - Ducombs Véronique	65350									X		
67	Handibio 65 - ESAT Les 3 Soleils - Adapei 65	65320				X	X						
68	Les Jardins de Bigorre	65390				X	X						
69	Lycée Horticole Adriana	65000				X	X	X					
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS													
70	Enogan	65310									X		X
71	SAS Campagnolle - Vignes Denis	65310		X						X	X		
LES DISTRIBUTEURS													
72	Biocoop Le Grand Pic	65000									X	X	X
73	Biocoop Le Grand Pic Brauhauban	65000									X	X	X
74	Biocoop Le Grand Pic Juillan	65290									X	X	X
75	Les Comptoirs de la Bio Tarbes	65000									X	X	X
76	SCIC Resto Bio	65000									X		
VAL D'ADOUR													
LES PRODUCTEURS													
77	Blanchard Faget	32400				X	X						
78	Capmartin Sélection	32400											X
79	Champignons de Madiran - Chasseriaud Pascal	65700				X	X						
80	Clos Jean Luc	65500				X	X				X		
81	Descat Simon	65700				X	X						
82	Ferme Castaing - Sabathé Cédric	65140				X	X						
83	Gotti Marie-Claire	32730				X							
84	Hennequin Olivier	64350				X	X						
85	La Ferme Bio de Villages Accueillants	65700				X							
86	Le Jardin sur la colline - Braud Maiwenn et Lasbats Lise	65700		X		X	X	X					
87	Lebbe Pierre et Annick	65700			X								X
88	Les Légumes du Moulin - J. Tenet, J. P. Fazillaut	65350				X							
89	Massé Lauzin Patrick et Isabelle	65700	X							X			
90	Mathieu Aurélie	64460				X							
LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS													
91	Ballot Flurin	65700							X				
92	EARL Mariege - Côte Germani	65700	X							X	X		
LES DISTRIBUTEURS													
93	Magasin bio l'Épeautre	65500									X	X	X

Où sont-ils ?



1 • MERIGOT PATRICE • FERME DU TURON

Ferme du Turon | 65100 Gez Ez Angles
05 62 42 93 44

QUE PRODUISEZ VOUS ? Agneaux (race Tarasconnaise) et veaux (race Gasconne) • **COMMERCIALISATION :** Vente directe

2 • KUZMINSKI JÉRÉMIE • L'ESTAOU – PERMACULTURE

1, cami de Houssat | 65400 Ayros-Arbouix
jeremie.kuzminski@lilo.org

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes / fruits • **COMMERCIALISATION :** à Ayros Arbouix, aire du Tilhos, le jeudi sur précommande via le groupe CAGETTE (17 à 19h) « Panier collectif producteurs en Lavedan »

3 • NOGUEZ ALAIN ET IZANS YAN • LA FERME D'AYZI

65400 Ouzous | 06 75 06 23 06

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de bœuf et de veau • **COMMERCIALISATION :** Vente à la table d'Ayzi, restaurant des producteurs

4 • COSTE BENJAMIN • LA FERME DES BAYENS

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente de viande, de boeuf ou veau en commande ou au détail. Vente directe de produits transformés (axoa, blanquette et sauté de veau), charcuteries, saucisson de race limousines / Veau • **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.

5 • BIALADE YANNICK ET JUSTINE • LA FERME DU LAC D'ESTAING

Les Viellettes | 65400 Estaing
06 80 92 21 11 | lafermedulacdestaing@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente de veaux rosés et vache grasses - limousine, viande des grisons et saucissons de boeuf. Vente de reproducteurs inscrits limousins.

6 • LAURENS THOMAS • LA FERME LAURENS

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente au détail Boeuf Gasconnes des Pyrénées, Veaux sous la Mère, Porc Bagnérais • **COMMERCIALISATION :** Tous les jours contacter 06 33 67 69 14

7 • SIBANI SÉBASTIEN • LA MÉTAIRIE DU BOIS

Chemin Forêt, Lieu-dit : Toulet | 65100 Lourdes
06 81 37 48 55 | seb.sibani@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison, plants de légumes
COMMERCIALISATION : Argelès-Gazost le mardi de 7 à 13h00
Vente sur place sur contact uniquement (tél ou mail) | Biocoop Lourdes ou cagette.net

8 • SALVAT CÉCILE • LE JARDIN DU BARDÉROU

5 Cami Dera Hount | 65400 Lau-Balagnas
primabelha@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Plants de légumes, fleurs et aromates pépinière de plants AB et Nature & Progrès | Marché bio de Lau-Balagnas

chaque lundi de 16h30 à 19h30 d'avril à octobre. | Vente sur place sur appel téléphonique préalable et pré-commande en ligne sur cagette.net (Le Jardin du Bardérou). Plusieurs jours de distributions sur l'exploitation ainsi que dans la vallée des Gaves.

9 • HUARD FLORENT • LE RUCHER PENTU

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Gelée royale, miel en rayon • **COMMERCIALISATION :** Luz-Saint-Sauveur le lundi matin avec Jean Vergez-Bellou
Vente sur place, appeler au préalable

10 • VAYNE AURÉLIEN

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, pleurotes, fruits • **COMMERCIALISATION :** Lourdes le samedi matin. Commande internet sur cagette.net panier collectif Batsurguere (distribution à Ségus le mercredi). D'autres points à venir sur Lourdes. Vente sur place fin 2022 début 2023

11 • BOULANGERIE DU PAYS TOY • L'ÉCOLE

65120 Saïigos | 05 62 92 90 41
boulangerietoy@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pains et pâtisserie • **COMMERCIALISATION :** Marché de Pau mercredi et samedi, Luz chaque lundi matin en juillet & août
Vente sur place du mardi au vendredi (9 h-21 h) | Vente aux magasins Biocoop Tarbes

12 • CIRES MICHEL • BOULANGERIE L'AMI DU PAIN

32 avenue François Abadie | 65100 Lourdes
lamidupainlourdes@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pains biologiques • **COMMERCIALISATION :** Mardi Argelès-Gazost/Nay – Jeudi Auch-Tarbes – Samedi Bagnères / Vic en Bigorre / Nay

13 • LEYDIER CAMILLE • LES PETITS GÂTEAUX DU PIBESTE

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pâtisserie et pain • **COMMERCIALISATION :** Cagette de la région, Biocoop Lourdes et Tarbes | Vente sur place le jeudi

14 • PETRICOVA JANA • ORS NA BRUMA

2 bis route de las Poueyes | 65400 Aucion
06 78 06 81 33 | contact@ors-na-bruma.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Hydroats, Eaux florales, liqueurs, digestifs, vins de plantes, sirops, boissons sans alcool • **COMMERCIALISATION :** Arrens-Marsous de juin à septembre de 16 à 20h | Lau-Balagnas le lundi de 16 à 20h | Vente sur place le mardi et le samedi sur rendez-vous

15 • BIOCOOP LOURDES

2 avenue François Abadie, Impasse du Vélodrome | 65100 Lourdes
QUE PRODUISEZ VOUS ? Alimentation bio, cosmétiques, compléments alimentaires et éco produits • **COMMERCIALISATION :** Ouvert du lundi au samedi 10 h-19 h

16 • BRUGUERA MATHIEU

Ayres | 65120 Gavarnie-Gèdre
07 81 01 08 16 | mathieubrug@hotmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Agneaux, moutons, conserves bio • **COMMERCIALISATION** : Marché de Luz le lundi matin d'août à octobre
 Vente sur place sur réservations

17 • FERME DE LA COUME • EARL DU LHÉRIS

65200 Banios | **05 62 91 03 47**
 Fromage de brebis et vache, charcuterie de porc noir, légumes de saison, pâté, tisanes, confitures • **COMMERCIALISATION** : Vente à la ferme tous les jours à partir de 17h | Marché: Bagnères de Bigorre (samedi) + AMAP

18 • BRUNETON ELSA • FERME DE LA HOUN BLANCA

21 cami de piarette | 65200 Labassère
 | lahounblanca@hotmail.com | <https://lahounblanca.wordpress.com>

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage de brebis, yaourt, greuil et mamia.
 Vente de viande d'agneaux de lait élevés sous la mère. • **COMMERCIALISATION** : Vente à notre cabane d'estive dans la vallée du Badet près de Piau-Engaly (vallée d'Aure) de juillet au 15 septembre tous les jours.

19 • BERRUT JOEL ET PASCAL • GAEC BERRUT

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Veau rosé et bœuf en vente directe
COMMERCIALISATION : Vente sur place 1 fois par mois

20 • COUSTY AUDE • GAEC CHIMOUNET

54 bis rue des Pyrénées | 65200 Trebons
06 76 65 63 99 | gaecchimoounet@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes diversifiés de saison bio
COMMERCIALISATION : Marché de Bagnères-de-Bigorre le samedi AMAP (à contacter)

21 • GUERIN THOMAS • LA NOURRICIÈRE

90 rue de l'Arbizon | 65200 Montgaillard
06 03 40 00 42 | thomas-guerin74@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison diversifiés, œufs, petits fruits • **COMMERCIALISATION** : Marché de samedi à Bagnères de Bigorre et Montgaillard le mercredi de 17 à 19h

22 • SCHERRER SANDRINE • LE JARDIN DE SANDRINE

Plaa Debat | 65130 Esconnets
06 11 57 12 63 | sandrinescherrer@gmail.com
www.lejardindesandrine.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fruits et légumes transformés, tartinades, pesto, chutney, desserts de fruits, sirops, yaourts végétaux aux riz de Camargue aux fruits du jardin, lactofermentation, sirops, sels au piment, piment d'Esconnets. • **COMMERCIALISATION** : Vente sur place : tous les jours en appelant avant – chez Aurore à Tarbes, Biocoop Arreau, Bagneux de Bigorre, Lannemezan, magasin de Producteurs au moulin de Sarlabous. Marché de Bagnères

23 • BARON KÉVIN • LES HERBES DU DRUIDE

Ferme des Echos Logiques - 7 chemin de Peyrehitte | 65200 Lies
05 62 92 14 34 | **06 88 59 10 73** | herbesdruide@outlook.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? PPM • **COMMERCIALISATION** : Bagnères de Bigorre samedi de 8 à 13h - Trébons mercredi de 16 à 19h
 Marchés des Barronnies un dimanche par mois, village différent à chaque fois
 Vente sur place du lundi au samedi de 09 à 17h.

24 • NAILLARD FABRICE • RUCHER DES TROIS FEUX

1589 chemin de Trassouet | 65710 Saint-Marie de Campan
07 50 87 73 52 | fabricenailard@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Miel, confitures • **COMMERCIALISATION** : Bagnères de Bigorre, le samedi matin. | Vente sur place sur RDV.

25 • 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 • **COMMERCIALISATION** : Marché de Tarbes Brauhauban le samedi de 08 à 13h
 Vente sur place le mercredi et le vendredi de 17 à 19h

26 • MERMET CÉLINE • LES SORBETS DE TRASSOUE

Chemin de Trassouet | 65710 Campan
06 07 09 92 34 | sorbetsdetrassouet@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Sorbets paysan plein fruit • **COMMERCIALISATION** : Bagnères de Bigorre le samedi matin. Marché associatif bio de Billère le mercredi matin. Évènements festifs vallée de Campan
 Vente sur place sur RDV au 06 07 09 92 34.

27 • PÂTISSERIE KOOKABURRA

1 impasse Nicharre | 65200 Gerde
 kookaburra.patisserie@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pâtisseries et chocolats • **COMMERCIALISATION** : Bagnères de Bigorre le samedi de 8h à 13h (marché) | Vente sur place le vendredi et le samedi de 16 à 19h

28 • BIOCOOP BRIC À BRAC

9 bis place du Foirail | 65200 Bagnères de Bigorre
 Bagnères et Haut Adour | **05 62 95 03 43**

COMMERCIALISATION : Du lundi au vendredi : 09H30 - 13H00 / 15H00 - 19H00 - Samedi : 08H00 - 14H00 / 16H00 - 19H00 | Épicerie et restauration rapide

29 • FEVRIER MALOU

10 rue Notre-Dame | 65590 Bordères-Louron
06 19 63 15 71 | malou.fevrier@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Produits apicoles - Apicultrice de montagne
COMMERCIALISATION : Marchés : vacances d'hiver Loudervielle 16h-19h
 Vente directe sur place tous les jours après 17h

30 • FORTIER PIERRE

Hameau de Soubissan | 65170 Guchan
06 43 66 26 79 | pierrefortier@hotmail.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes

31 • ALEGRE-BLANCHARD, ALINE-EULALIE-PASCAL**GAEC DES CARLINES**

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Produits laitiers et fromages de brebis au lait cru entier • **COMMERCIALISATION :** Les marchés d'Arreau (jeudi matin) et Saint Lary (samedi matin)
 Vente sur place du lundi au samedi de 16h30 à 18h30

32 • POMÉ ALEXANDRA • GAEC LA FERME DU HOURQUET

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

QUE PRODUISEZ VOUS ? Colis de viande de veau, de bœuf et d'agneau
COMMERCIALISATION : Vente directe ou par Altbio

33 • LARAN DAVID • VILLAGE

65250 Mazouau
06 31 61 35 68 | laetitalaran@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Porcs en viande fraîche, colis et en sec, pâté, etc. • **COMMERCIALISATION :** Sur commande

34 • TISSERAND HÉLÈNE • LES JARDINS DU MONT ARÈS

6 rue du cap de la vielle | 65150 Nestier
06 68 01 93 51 | tisserandln@hotmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, plantes aromatiques et médicinales, œufs, pestos, tisanes, etc. • **COMMERCIALISATION :** Mardi et vendredi de 11h à 12h et de 17h à 19h. Le Samedi de 11 à 12h.

35 • CHRISTOPHE ESCOUBAS • LES VERGERS DE 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, Chantereloup) et jus de pommes • **COMMERCIALISATION :** Vente directe à la ferme (mer 14h/17h - sam 9h/12h)

36 • CIVADIER ESTELLE • SECRET DES PYRÉNÉES

Le Village | 65240 Loudervielle
 secretdespyrenees@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? FRAGOSTA boisson alcoolisée effervescente élaborée par fermentation naturelle de framboises

37 • RICHOUX DENIS • LES VERGERS DU GARDELOUP

1 cami de l'Arieou | 65170 Frazeygous
06 92 87 68 65 | denis.richoux@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fruits frais et transformés, confitures, jus.
 Formation en agroécologie de montagne - Visite Pédagogique • **COMMERCIALISATION :** Sur rendez-vous (17 à 19h) | Visite du 15 juin au 15 septembre & Vente du 1er juin au 1er novembre

**38 • GRILLET QUENTIN ET DELOIRE JEAN-PASCAL
BRASSERIE DES PICS**

4 route de Tarbes Toulouse | 65150 St Laurent de Neste
 Barousse et Pays des Neste | **05 62 39 30 95**
 brasserie despics@yahoo.fr | http://brasserie-des-pics.fr/

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fabrique de bières artisanales biologiques
 Location de tireuse, bar à Nestoise • **COMMERCIALISATION :** vendredi de 17h à 19h

39 • VERNARDET JULIEN • MIELLERIE D'AURE

Hameau de Fabian | 65170 Aragnouet
06 01 78 07 91 | vernardet@hotmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente de miel et produits de la ruche • **COMMERCIALISATION :** Vente sur rendez-vous en hiver et le vendredi de 17h à 19h en été

40 • PAIN EN AURE

Avenue Calamun | 65240 Arreau
05 62 39 50 10 | roger-floch@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pain bio au levain cuit au feu de bois, biscuits • **COMMERCIALISATION :** Ventes sur site mardi, mercredi et vendredi 16h-19h
 Marchés Arreau et Saint Lary : jeudi et samedi 8h-12h

41 • BIOCOOP VERSANT BIO

2 place du monument | 65240 Arreau
05 62 39 09 10

QUE PRODUISEZ VOUS ? Alimentation Bio | Ouvert du lundi au samedi

42 • DUDIT CHARLÈNE • AU POTAGER ENHERBÉ

20 route de St Loup | 65670 Bazordan
07 67 64 05 92 | 06 73 57 53 41 | charlene.dudit@lilo.org

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison, Tisanes, Plants potagers et aromatiques • **COMMERCIALISATION** : Mardi matin à la Biocoop St Go (Estancarbon-StGaudens) pour les plants (avril-mai) Mercredi matin à Boulogne-sur-gesse toute l'année - Samedi matin à Castelnau-magnoac toute l'année - Dimanche matin à Monléon-Magnoac Vente sur place le vendredi de 17h30 à 19h30 pendant la saison des plants (avril-mai)

43 • BONNEMAISON ROMAIN ET CHRISTIAN

1 chemin de Mansan | 65140 Saint Sever de Rustan
05 62 96 69 65 | christian.bonnemaison0954@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Soja, blé, féveroles, maïs, tournesol, foin |

44 • BORNER FÉLICIA

Quartier les loupagnes | 65220 Bernadets-Debat
05 62 35 49 33 | 06 07 67 32 17 | aabphm@gmail.com

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

45 • LÉPINE GENEVIEVE • EARL DE COUELLE

Voie de couelle | 65230 Ariés Espenan
05 62 99 85 56 | 06 42 61 51 86 | lepinegenevieve@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Élevage viande et vente de céréales |

46 • FONTAN DENIS • EARL DE LA BAÏSE

Quartier Manaousseres | 65220 Trie-sur-Baïse
06 88 32 44 80 | earldelabaise@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Bovin lait

47 • ROBLIN PASCAL • FERME COUETTE

65230 Lalanne Magnoac | **05 62 99 87 85**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, foin et céréales • **COMMERCIALISATION** : Vente sur place du lundi au samedi

48 • GENESTIN VÉRONIQUE ET BOUAZZA HABIB

7 chemin d'Ariés | 65230 Castelnau Magnoac
05 62 39 81 34 | 06 89 43 50 10
 jean.blanc@free.fr / bouazza.habib@hotmail.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Élevage bovin |

49 • DELSART DOMINIQUE • LA FERME DE JUANCHEC

101 chemin de l'Hartigou | 65300 Tajan
06 49 42 86 98 | juanchec@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Ovin, viande au détail ou en colis • **COMMERCIALISATION** : Marchés de Capvern et Monléon-Magnoac 1 fois par mois (nous contacter pour les dates) et vente sur place 1 fois par mois (nous contacter aussi)

50 • FAVARETTO CAROLE • LA FERME REBISCOULA

| 32170 Sadeillan | **06 44 96 05 06** | carolefavaretto@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, fruits, pain, confiture, miel, jus de pommes, œufs, fromage et salaisons de porc noir • **COMMERCIALISATION** : Le samedi de 10 à 13h à la ferme de la Bataillouse et au marché de Mirande le lundi de 8 à 12h

51 • LAGARDE JOSYANE & MAXIME • LA FLÉOLE

2 chemin de figuès | 65670 Bazordan
06 71 32 51 67 | josy.lagarde@yahoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente de veau, bœuf et agneau • **COMMERCIALISATION** : Vente sur place sur rendez-vous

52 • LEPINE DAMIEN

Lieu dit le château | 65330 Sabarros
06 42 44 35 92 | contact@locamindepepe.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Farine de blé (t65, t80, t110, t150), farine d'engrain, farine de sarrasin, huile de tournesol et de colza |

53 • PATACQ CLÉMENT • LES JARDINS DE MANONCÈRES

516 route de Vidou | 65200 Trie-sur-Baïse
06 80 35 98 06 | clement.patacq@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Tous légumes de saison et quelques fruits de saison • **COMMERCIALISATION** : Marché de Trie-sur-Baïse - Mardis 8h30 - 13h et dimanches de 9h à 12h30. Vente sur place le jeudi de 16 à 20h

54 • MARIE ÉRIC

1, Chemin Mone | 65670 Monleou Magnoac | **05 62 99 44 30**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pain et confitures • **COMMERCIALISATION** : Marchés: Bagnères de Bigorre, Arreau, Tarbes

55 • MARRET DESCONNET ISABELLE • MARRONS DES PYRÉNÉES

6, Rue du Cabars | 65350 Cabanac
06 83 76 69 28 | i_marret@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Purée, farine de marrons • **COMMERCIALISATION** : Magasins : Biocoop Tarbes, Ibos Lannemezan, Amap (64)

56 • SARRAMEA • CLAUDETTE

Quartier Lahitte | 65220 Bonnefont
06 07 22 20 12 | sarramea.clauDETTE@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Viande de bœuf en caissette et blés anciens

57 • TEULE THIBAUT • LE MOULIN

31350 Peguilhan | **06 33 12 17 92**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Céréales, farines de variétés anciennes de céréales moulues à la meule en pierre | Ferme équestre et ferme découverte, camping à la ferme

58 • GODARD LOÏC

Chemin Lagouter | 65330 Bonrepos | **06 42 10 14 44**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pain (Froment, seigle, Sarrazin), Farine de seigle et Sarrazin • **COMMERCIALISATION** : Marché de Lannemezan et vente sur place le mardi (17 h à 20 h)

59 • CABARROU PIERRE • MOULIN DE LA RIBÈRE

35 route des Bandouliers | 65130 Mauvezin
06 88 78 44 15 | pierre.cabarrou@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Farine de blé, maïs, petit épeautre, seigle | Sur place du lundi au vendredi de 9 à 12h et de 14 à 18h, le samedi de 9 à 12h

60 • SCIC ODYSSEÉ 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 ? Pâtes aux blés anciens et légumineuses • **COMMERCIALISATION** : Marchés de Tarbes et Bagnères de Bigorre (stand du paysan boulanger Eric Marie) | Vente sur place du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30

61 • BIOCOOP COMMINGES

5201F Chemin de la Roche | 31800 Estancarbon

QUE PRODUISEZ VOUS ? Alimentation bio

62 • BIOCOOP LANNEMEZAN

200, rue du 8 mai 1945 | 65300 Lannemezan | **05 62 39 44 02**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Alimentation bio, cosmétiques, compléments alimentaires et éco produits • **COMMERCIALISATION** : Ouvert le lundi (14h30 à 19h) - du mardi au vendredi (9h30-12h30 et de 14h30-19h) - le samedi (9h30-18h)

63 • AGUILLON JACQUES

7, rue de l'industrie | 65420 Ibos
05 62 90 01 85 | **07 81 52 14 76** | aguillon.jacques@free.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Huile de colza, porc, veau • **COMMERCIALISATION** : Vente à la ferme sur rendez vous

64 • DALIER PATRICK

240 chemin Sempé | 64530 Ger s
patrickdaliere@sfr.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes

65 • DOUCEY SYLVIAN

11 Passage Roques | 65320 Tarasteix
05 62 33 45 71 | **06 81 03 64 53** | sylviandoucey@yahoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION** : Paniers de légumes

66 • DUCOMBS VÉRONIQUE • FERME HOURCANNÉ

Ferme Hourcanné | 65350 Coussan
05 62 35 40 64

QUE PRODUISEZ VOUS ? Céréales et fourrage |

67 • HANDIBIO 65 • ESAT LES 3 SOLEILS

Adapei 65 | 1 rue de la Concorde | 65320 Bordères-sur-l'Echez
ger.acceuil@orange.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison • **COMMERCIALISATION** : Vente sur site de production 900 chemin Marque Daban 64530 GER du lundi au vendredi de 9h30 à 14h30

68 • LES JARDINS DE BIGORRE

20 bis, rue du Pic du Midi | 65390 Aurenzan
05 62 36 33 62 | bigorrejardins@gmail.com

Structure d'insertion économique. Responsable : Viviane Cardeilhac. Vente sur place paniers de légumes (vendredi 14h-17h30)

69 • LYCÉE HORTICOLE ADRIANA

59, Route de Pau | 65000 Tarbes
05 62 93 76 72 | www.lpatarbes.educagri.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Plants de légumes, plantes aromatiques, fruits rouges • **COMMERCIALISATION** : Vente directe sur site

70 • ENOUGAN

3 ter avenue des Pyrénées | 65310 Laloubère
07 74 80 50 78 | contact@enougan.com | www.enougan.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fabrication artisanale de biscuits d'origine africaine | En boutique ou sur le site internet

71 • VIGNES DENIS • SAS CAMPAGNOLLE

34 rue de l'Agriculture | 65310 Laloubère
denis.vignes@gmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Pains / farine • **COMMERCIALISATION** : Marchés de Pau - Tarbes Marcadieu - Argeles 6h à 14h | Vente sur place du lundi au samedi de 7h30 à 19h

72 • BIOCOOP LE GRAND PIC

17 route de Pau | 65000 Tarbes
COMMERCIALISATION : Ouverture du lundi au samedi de 9h30 à 19h30

73 • BIOCOOP LE GRAND PIC BRAUHAUBAN

6, Avenue du Marché Brauhauban | 65000 Tarbes
COMMERCIALISATION : Tarbes et ses environs | Ouverture du lundi au samedi 8h-14h et de 15h30 à 19h et dimanche 8h-13h

74 • BIOCOOP LE GRAND PIC JUILLAN

11 ter, Route de Lourdes | 65290 Juillan
Ouverture du lundi au samedi de 9h30 à 19h30

75 • LES COMPTOIRS DE LA BIO TARBES

1 imp. du Perthuis | 65000 Tarbes
QUE PRODUISEZ VOUS ? Produits bio • **COMMERCIALISATION** : Ouverture du lundi au samedi de 9h à 19h30

76 • RESTO BIO 65

28 avenue de la libération | 65000 Tarbes
05 62 53 27 03
Professionnel de la restauration collective | 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.

77 • BLANCHARD FAGET

Quartier Balementz | 32400 Riscle
06 33 42 68 36 | 07 88 48 85 12 | blanchardce@orange.fr
 Potimarron, pomme de terre, choux, navets, courges musquées
COMMERCIALISATION : Vente sur place

78 • CAPMARTIN SÉLECTION

Le Couvent | 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 87 88 | 06 08 09 68 53 | capmartinguy@yahoo.fr
 www.domaine-capmartin.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vins AOP Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, IGP Côtes de Gascogne et vins de France • **COMMERCIALISATION** : Visite possible du lundi au samedi 9h-12h30 / 14h-19h.

79 • CHASSERIAUD PASCAL • 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 blancs 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)

80 • CLOS JEAN-LUC

15, camidoubédât | 65500 St Leger
05 62 93 24 29 | 06 11 37 14 78

QUE PRODUISEZ VOUS ? Céréales, légumes de plein champs

81 • DESCAT SIMON

152 rue des champs | 65700 Maubourguet | **06 87 11 83 37**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes • **COMMERCIALISATION** : Vente sur place et marchés

82 • SABATHÉ CÉDRIC • FERME CASTAING

Route de Dours | 65350 Castéra-Lou
06 09 51 02 96 | contact@fermecastaing.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes divers • **COMMERCIALISATION** : Vente sur le marché de Bagnères de Bigorre le samedi de 8h30 à 13h

83 • GOTTI MARIE-CLAIRE

Chemin Saint-Jacques | 32730 Villecomtal sur Arros
06 86 72 15 41 | biodic@outlook.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes • **COMMERCIALISATION** : Vente en biocoop et vente de légumes

84 • HENNEQUIN OLIVIER • MAISON JOUYO

Quartier Lion | 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 le jeudi (Marcadieu)

85 • LA FERME BIO DE VILLAGES ACCUEILLANTS

STRUCTURE D'INSERTION ÉCONOMIQUE | Resp. Thierry BACK
 Chemin du Marmajou | 65700 Maubourguet
05 62 45 20 52 | villacc@hotmail.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes de saison | Paniers de légumes

86 • BRAUD MAÏWENN ET LASBATS LISE**LE JARDIN SUR LA COLLINE**

7 route de Héchac | 65700 Soublecause
06 88 97 22 72 | 06 81 66 33 40 | jardinsurlacolline@gmail.com
 Facebook : lejardinsurlacollinesoublecause

QUE PRODUISEZ VOUS ? Légumes, fruits et œufs biologiques (extra-frais et de saison), plants biologiques pour votre potager • **COMMERCIALISATION** : Marchés : Maubourguet le mardi matin et Madiran le dimanche matin | Paniers à la ferme 17h45/19h et à Lascazères de 17h à 17h30 le vendredi sur commande, plants bio pour le potager sur commande

87 • LEBBE PIERRE ET ANNICK

1, chemin de Mondégouat | 65700 Villefranque
05 62 96 47 27 | lebbe.pierre@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Fromage de chèvre, bière fermière • **COMMERCIALISATION** : Vente à la ferme / Biocoop

**88 • TENET JACQUELINE ET FAZILLAUT JEAN-PASCAL
GAEC LES LÉGUMES DU MOULIN**

65140 Monfaucon | **06 73 83 21 26** | jp.fazillault@gmail.com

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

89 • MASSÉ LAUZIN PATRICK ET ISABELLE

9 côte de Camalès | 65700 Soublecause | **05 62 96 00 92 | 06 66 87 30 28** | fermesoubiren@wanadoo.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Céréales, pains • **COMMERCIALISATION** : Vente sur le site cagette.net

90 • MATHIEU AURÉLIA

64460 Castéra-Loubich | **06 85 81 38 74**

QUE PRODUISEZ VOUS ? Vente de paniers à la ferme tous les vendredis (commande préalable sur internet)

91 • BALLOT FLURIN

75, place Lagardère | 65700 Maubourguet | **05 62 96 49 57**
 contact@ballot-flurin.com | www.ballot-flurin.com

QUE PRODUISEZ VOUS ? Miels variés, pollen, gelée royale, propolis, préparations « abeille et santé » (sirops, gommages, pommades, baumes, spray) • **COMMERCIALISATION** : Vente par correspondance et par internet
 Vente sur place de 10h à 18h du lundi au vendredi et de 10 à 13h le samedi
 Vente 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)

92 • CÔME GERMANI • EARL MARIEGE

9, Rte des Pyrénées | 65700 Labatut Rivière
05 62 43 03 17 | 06 84 14 58 30 | ferme@mariege.fr

QUE PRODUISEZ VOUS ? Farine, pain, viande bovine, céréales • **COMMERCIALISATION** : Vente directe à la ferme (17h - 19h les mardi et jeudi) ou sur rendez-vous | Marché de Vic en Bigorre

93 • MAGASIN BIO L'ÉPEAUTRE

1, place de Verdun | 65500 Vic-en-Bigorre
05 62 96 25 40 | 06 32 34 97 51

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

Les marchés

LOURDES ET LAVEDAN

Lundi : Lau-Balagnas

Mardi : Argeles-Gazost

BAROUSSE ET PAYS DES NESTES

Mercredi : Lannemezan et Luchon

Jeudi : Arreau

Samedi : Luchon et St Lary

Dimanche : La Barthe de Nestes

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 et Mirande

Mardi : Maubourguet

Samedi : Vic en Bigorre

J'agis pour le développement de la bio,

J'ADHÈRE AU GAB 65 !

**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**

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, lesquels 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.

J'ADHÈRE À 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 euros) 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

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



• Gab 65 •

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

