

La Montagne

des Hautes-Pyrénées

HEBDOMADAIRE • PRIX 0,80 € • VENDREDI 10 AVRIL 2020 • 73^e ANNÉE • N° 15

Hautes-Pyrénées

Manger local, passons à l'action !



© Ville de Bagnères-de-Bigorre



Asté

**Une ferme qui
pense aux plus
précaires**

page 5



**Manger local
Cantines
scolaires,
où en est-on ?**

page 11

La Montagne
des Hautes-Pyrénées

Votre journal hebdomadaire pour

SEULEMENT

16 €
par an
pour 52 numéros

Toute l'actualité locale et départementale chez vous !

Abonnez-vous dès aujourd'hui (bulletin d'abonnement à l'intérieur du journal) - Renseignements au 05 62 95 27 03

Les bons élèves

par Adrien Boros

« Les Français font partie de ceux qui respectent le mieux le confinement » nous dit notre ministre de l'Intérieur. Comme ces dernières semaines le gouvernement, en parfaite transparence, nous a raconté beaucoup d'histoires et affirmé beaucoup de « vérités » qui se sont révélées inexactes par la suite... on se méfie. Et on a raison de le faire. Car qu'est-ce que cela veut dire exactement « ...font partie de ceux qui... » ? Comparativement, avec qui ? Et quel organisme a comptabilisé les bons et les mauvais élèves et selon quels critères ?...

Nous respectons le mieux le confinement ? La belle affaire !... La France fait partie, et là, pas de doute, les statistiques sont claires et les organismes recenseurs bien identifiés, la France fait partie des 4 pays ayant eu, jusqu'à ce jour, le plus de morts dans le monde. La macabre comptabilité nous dit aussi que la France fait partie des 20 pays (sur plus de 200), dont le taux de personnes contaminées par rapport à la population est également le plus élevé, et ce en prenant en compte des très petits États dont la mortalité n'est pas vraiment significative au regard du nombre d'habitants (ex. Monaco, Lichtenstein, Saint-Marin, 1 décès dans chacun de ces pays).

En utilisant donc une forme de syllogisme (a/les plus confinés, les moins touchés ; b/la France la mieux confinée ; c/en France beaucoup de malades et de décès...), on arriverait, logiquement à la conclusion que, curieusement et ce malgré notre excellent confinement, une punition divine (ou une explication scientifique) frappe la France de plein fouet.... Ou bien, simplement, mais est-ce possible, nous ne serions pas les meilleurs confinés ?

C'est bien cette dernière hypothèse, n'en déplaise à notre ministre de l'Intérieur, que j'ai tendance à retenir, quand je vois que, en même temps, tout en nous félicitant de notre bonne conduite, il informe les Préfets de la possibilité de « durcir les mesures »... Punir ainsi les « meilleurs élèves » ? Diantre ! C'est à n'y rien comprendre !.....

Alimentation : histoire d'une relocalisation



© Stocklib

Préserver les terres nourricières et l'activité agricole près de chez soi, réduire les transports, vivre en bonne santé : manger local tombe sous le sens. L'éthique d'un côté, l'accessibilité de l'autre, il semblerait que la question soit encore plus complexe, à la fois culturelle et politique. Etat des lieux.

Au lendemain de l'allocution du président Macron annonçant la fermeture des commerces « non essentiels », les Français se sont précipités dans les grandes surfaces. Selon Les Echos, « Les achats de produits alimentaires et de grande consommation ont grimpé de 6 à 10 % au début. Ils ont ensuite explosé de 237 % le lundi 16 mars, jour de l'annonce pressentie du confinement ». La tendance se tasse néanmoins, profitant aux magasins de proximité : « Pas sûr qu'il y ait un vrai engouement autour de la production locale, c'est rarement en période de crise que les systèmes alternatifs se mettent en place. Les petits commerces souffrent, les petits paysans souffrent », répond Samuel Marguet. Néanmoins à l'AMAP* de Trébons, « il y a des gens qui ne venaient pas et qui découvrent le système, adhèrent peut-être », poursuit le porte-parole de la Confédération Paysanne. Enseignant en lycée agricole à la retraite, Marc Beillot est aujourd'hui président de l'AMOMA (Associa-

tion des Membres de l'Ordre du Mérite Agricole) : « J'espère que le consommateur prendra plus en compte la dimension des produits locaux. Les premiers essais de boutiques de producteurs n'ont malheureusement pas eu le succès espéré, certains ont même fait faillite (Le Carré Fermier, c'est 800 000 euros d'ardoise chez les producteurs locaux NDLR). La profession agricole et les collectivités vont devoir réfléchir pour de réelles organisations de circuits courts », pense-t-il. Face à l'émiettement des démarches, comment regrouper l'offre ? « La grande distribution, c'est 90 % de l'achat alimentaire. Ensuite il y a les magasins de producteurs, le marché et la vente à la ferme. On n'a pas 50 modèles... il y a aussi beaucoup de choses à réapprendre côté consommateur. Manger des tomates toute l'année, on est tous responsables du marasme », note Emmanuel Alonso, chef de pôle « Projets alimentaires de territoire » à la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées.

« Il faut revenir à un modèle où l'intérêt public soit remis sur la table », Emmanuel Alonso

La mondialisation des systèmes alimentaires est allée de pair avec l'intensification agricole et l'expansion des industries agroalimentaires. Cette évolution a conduit à une forte déconnexion entre agriculture et alimentation, entre système alimentaire et territoire. Le processus de relocalisation consiste donc à réorganiser un système alimentaire dans son ensemble : production, transformation, distribution et commercialisation : « Entre les filières identitaires et la vente directe qui sont deux piliers, il faut pouvoir se massifier », intervient Emmanuel Alonso. Marque territoriale propriété d'Ambition Pyrénées (association regroupant les trois chambres consulaires, le Département, la Ville de Tarbes et les intercommunalités) et animée par la Chambre d'Agriculture, HaPy Saveurs a été créée il y a deux ans et demi dans un contexte où la filière viande cherchait des solutions, pour redonner du pouvoir d'achat aux éleveurs locaux : « La marque regroupe une soixantaine d'adhérents avec l'envie de se saisir de l'opportunité. On a investi pour constituer le réseau, qui aujourd'hui fonctionne grâce à des outils ». La Coopérative des Gaves par exemple, fut créée après la fermeture de l'abattoir de Lourdes en

La Montagne
des Hautes-Pyrénées

Édité par la SA Imprimerie Péré
10, rue René Cassin 65200 Bagnères-de-Bigorre
Tél. 05 62 95 27 03 - Fax 05 62 91 02 81
CPPAP 0920 C 87104 - ISSN 1257-5305
Dépôt légal à parution
Directeur de la Publication : P. LAFONTAINE.
Rédaction : Florence VERGÉLY.
E.mail : lamontagne-hapy@orange.fr



Les Tablées de Vic, rendez-vous de la gastronomie locale - © Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées

1996, pour permettre aux éleveurs de valoriser leurs productions : « L'abattage se fait toujours dans les abattoirs publics, autre question à venir... mais son atelier de découpe permet aujourd'hui à 300 éleveurs d'aller à la vente directe, poursuit Emmanuel Alonso. Créée il y a un an, la SCIC Mangeons HaPy permet aussi de regrouper des produits avant de les dispatcher dans le cadre de commandes publiques, elle cherche aujourd'hui son équilibre. Il y a un élan en ce moment et nous allons surfer sur cet espoir, mais le sujet est très politique. Pour moi, la notion de souveraineté alimentaire est un sujet national ».

Quelle est la bonne échelle ?

Pour Samuel Marguet, « nous sommes aux prémices de l'agriculture locale, qui doit passer par un arrêt de la sectorisation des productions. En dehors de politiques publiques fortes, ni la Région ni la Chambre d'Agriculture n'a le pouvoir de mettre en place cette alternative. Le partenaire régional a pourtant compris un tas de choses et développé des pro-

positions intéressantes... de là à ce qu'on arrive à l'autonomie, on en est très loin ». En 2019, la Région Occitanie a lancé le « Pacte Régional pour une alimentation durable ». Sous ce nom ronflant, plusieurs objectifs dont la structuration des filières alimentaires durables : « C'est aussi servir les producteurs locaux en conservant leur plus-value sur l'exploitation, et permettre à nos populations de mieux manger. Depuis une trentaine d'années, on a beaucoup trop compté sur les soutiens de la PAC, encore complètement nécessaires, mais qu'il faudrait réorienter pour permettre à notre agriculture de servir le local », défend Vincent Labarthe, vice-président de Région en charge de l'Agriculture. Sous-jacente, la question de souveraineté alimentaire et de territorialisation, que la crise sanitaire soulève plus que jamais, va-t-elle définir des systèmes alimentaires un peu plus robustes (par exemple, les Hautes-Pyrénées produisent majoritairement du maïs et des bovins à viande, quand 80 % des installations s'orientent vers la vente directe) ? « Aujourd'hui, un maraîcher est structuré exclusivement sur sa capacité à vendre au

marché, il n'y a pas de volume disponible pour alimenter les cantines scolaires. Il faut passer à un autre modèle avec des exploitations qui se diversifient, mais le chantier est colossal », explique Emmanuel Alonso. « Je pense que le changement passera par le consommateur et beaucoup par les élus, conclut

Samuel Marguet. Je ne suis pas sûr que l'on trouve les réponses dans la facilité, la relocalisation de cette économie passera nécessairement par plus de temps et plus d'argent dans notre alimentation ».

Florence VERGÉLY

* AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Pourquoi nous sommes-nous éloignés du local ?

« D'une agriculture paysanne qui n'avait pas beaucoup évolué depuis une centaine d'années, on a fait au lendemain de la guerre des bonds technologiques pour arriver à la notion d'autosuffisance alimentaire, sur laquelle s'est assise de façon corolaire la structuration du marché alimentaire », précise Emmanuel Alonso. En France, le modèle des grandes surfaces s'est imposé avec une forte incitation sur les prix, mettant les filières en tension, en concurrence : « Cette dynamique n'a jamais vraiment trouvé d'écho dans les Hautes-Pyrénées, on est resté avec une production de proximité », poursuit Emmanuel Alonso. Pour Marc Beillot, « il existe en effet dans le département une tradition des marchés locaux, renforcée par la volonté de mieux s'alimenter et des prix souvent moins élevés qu'en supermarché. Par contre, les boutiques de producteurs n'ont pas eu le succès espéré, parce que ce n'est pas une pratique traditionnelle ».

CONFITURES, APÉRITIFS, LIQUEURS

atelier artisanal et
boutique déclarés
«d'utilité gourmande» !



Les
**Petits
Fruits**

route du Layris - 65710 CAMPAN
du lundi au samedi 10h-12h30 / 14h30-18h

VISITE ET DÉGUSTATION GRATUITES !

Alimentation durable : ne pas culpabiliser, mais être en cohérence



© Stocklib

Association d'éducation à l'environnement, Articulture propose notamment des formations dans le champ de l'alimentation et de l'agroécologie, en se basant sur « une pédagogie active et bienveillante ». Au contact d'un public varié, il nous semblait intéressant de recueillir son point de vue, avec en prime des solutions de bon sens.

Locale oui, mais aussi durable : « Aujourd'hui la vraie révolution agricole, c'est d'optimiser la production en se basant sur la biodiversité », affirme Olivier Trouille. L'alimentation durable est un thème cher à l'association, qui passe son temps à établir le lien intime entre l'humain et son environnement, notamment grâce aux abeilles. Ni donneur de leçons ni fataliste, Articulture essaie simplement d'éveiller les consciences, surtout chez les plus jeunes. Nous abordons le sujet avec son directeur.

La Montagne : Quelle est la bonne échelle pour que l'agriculture fasse sa révolution ?

Olivier Trouille : Les dynamiques de développement sont toujours le fruit d'une rencontre entre les dynamiques locales, la société civile et les instances représentatives. Localement, il faut que les consommateurs se prennent en main, que les regroupements de producteurs au niveau des bassins agricoles, des départements, des régions se prennent en main. Ensuite, aux élus

de créer le cadre politique, d'avoir la volonté, de créer du récit, un imaginaire, tout ce qui fait qu'une société est en capacité, à plusieurs millions d'habitants, d'aller dans la même direction. Il faut à chaque échelle, créer des valeurs autour de l'alimentation.

« Un yaourt agroalimentaire pèse environ 125 gr... mais quel est son poids en carbone ? »

Comment aborder la transition ?

Si on entame une transition en amont, elle pourra se faire graduellement. Si au contraire on attend d'être au pied du mur avec une montée des prix du pétrole, on sera impréparés et on risque de le vivre dans l'urgence, avec de la casse économique et de la casse sociale. Une alimentation durable, c'est aussi une alimentation qui prévoit l'évolution de l'énergie. Dans l'histoire de l'humanité à chaque fois qu'il y a eu un changement fort en termes d'énergie, le modèle agricole s'est adapté. Bien sûr il y a les

énergies renouvelables, malheureusement insuffisantes pour atteindre les niveaux d'énergie actuels...

Que font nos politiques ?

Il y a des initiatives. La Chambre d'Agriculture par exemple, développe depuis plusieurs années des programmes d'accompagnement vers l'agriculture biologique avec des conseils techniques efficaces dans la mesure où le cadre est posé. Le problème, c'est que le cadre politique au niveau national et européen n'est pas suffisamment clair et volontariste. L'évolution de la PAC fait encore trop la part belle aux grands céréaliers, au détriment d'une agriculture plus paysanne, plus familiale. C'est pourtant sur ce modèle de petites exploitations diversifiées et donc résilientes, consommatrices de ressources humaines, que l'agriculture peut potentiellement être un secteur où l'on embauche.

Pour certains agriculteurs, c'est un vrai choix de vie. Comment se passe la cohabitation avec l'agriculture conventionnelle ?

En effet, il y a des néoruraux qui cartonnent, des gens qui s'installent et allient force de travail, organisation et sens paysan, qui développent des modèles économiquement viables à l'écoute des besoins de la société : le lien à la nature, le respect des rythmes, un lien social fort. On peut être dérangé par le succès du voisin quand on a investi lourde-

ment sur des infrastructures, quand on ne peut pas prendre un virage à 180 ° parce qu'on est tenu par les crédits et qu'on n'est pas forcément encouragé par les pouvoirs publics, notamment dans le cadre de la transmission. Il faut savoir qu'en France, bon nombre d'agriculteurs ont la force de conviction suffisante pour porter sur leurs épaules des investissements industriels... pour un revenu de smicard. Il y a aussi la dimension territoriale : 10 ha de poulet élevé en batterie ça nourrit une famille... au lieu de 10, si la même surface était dédiée à la production de légumes et viande pour les marchés locaux.

« Actuellement, avons-nous à 20 km ou 30 km à la ronde la capacité à trouver notre nourriture... rien n'est moins sûr »

Validez-vous le terme « Consomm'acteur » ?

Avant tout, il ne faut surtout pas que ça devienne culpabilisant, ça t'ostracise vis-à-vis des autres. Il s'agit d'une prise de conscience, d'une cohérence au quotidien. En France et dans une grande partie des pays démocratiques, les principaux leviers d'action sont le bulletin de vote et la carte bancaire, puis les mouvements associatifs et citoyens, qui permettent à la population de s'exprimer et d'avoir quelque influence. A chaque fois que je sors ma carte bancaire, il faut que je me pose la question de l'impact, selon mon curseur personnel. Le bonheur c'est le chemin vers l'exemplarité, non la perfection. Je connais en effet des personnes « exemplaires » à 100 % sur leur alimentation, mais ce sont des traits de caractère très radicaux, on ne fait pas société avec ça. Il faut avoir un discours qui puisse être entendu par le plus grand nombre, c'est l'intention d'aller « vers » qui compte. Il y a de plus en plus de circuits courts, de regroupements de producteurs, d'AMAP, avec la capacité d'avoir des paniers bien organisés, sans prendre trop de temps à faire ses courses. Consomm'acteur : oui, plus que jamais, c'est un effort collectif.

Florence VERGÉLY



Rucher de la Caoue

Miel des Pyrénées

récolté et mis en pot par l'apiculteur

P.J PAILLASSA

pjpaille@gmail.com

65200 GERDE

Une femme se penche sur la terre



Marie Birlich, maraîchère à Asté

Toute jeune elle voulait faire bergère, ses parents en décidèrent autrement. A 51 ans, Marie Birlich a quitté la profession d'aide-soignante après un accident de voiture, pour l'agriculture. Avec sa fille Maider elle a créé l'association Le Campus de l'Agroécologie. Devenue maraîchère dans le champ associatif, elle prône l'accès pour tous à une alimentation saine et durable.

Marie Birlich est issue d'une famille de paysans dans le Lot-et-Garonne, ses grands-parents étaient éleveurs et maraîchers. « J'ai deux passions, l'agriculture et la santé », déclare-t-elle. Après une carrière d'aide-soignante, elle a repris ses études : BTS agricole, licence « conseil et développement en agriculture biologique », master « sciences et techniques agronomiques » à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, rien que ça : « Les études c'était pas obligatoire, mais elles m'ont apporté des connaissances théoriques pour comprendre le sol, les plantes indicatrices ». C'est à Asté qu'elle a pris racine, sur un limon argileux tout simplement extraordinaire : « Ici il n'y avait rien, juste du lierre et des ronces. C'est le voisin qui nous a aidés à préparer le terrain, puis on a commencé avec cinq rangs de patates, on en plantera d'autres ». Au sol du compost, aucun intrant chimique à part des purins : « Nous cultivons en lasagnes, une technique de permaculture très efficace dans certains contextes, en superposant matières vertes et sèches, directement sur le sol ». Plein nord

Marie a planté des frênes, tilleuls et châtaigniers pour couper le vent, plus au sud des arbres fruitiers.

Une association pour montrer que c'est possible

En janvier 2019, Marie et sa fille ont créé leur association dans un but bien précis, rendre accessible au plus grand nombre des produits sains : « Certains pensent que c'est un choix, que manger bio est local c'est possible à condition de ne pas tomber dans l'achat superflu. Ce discours je ne peux pas l'entendre, il y a des tas de gens qui n'ont pas les moyens de manger bio même en se serrant la ceinture, qui n'y ont pas droit ». A terme, Marie Birlich veut créer une micro-ferme agroécologique, se lancer dans l'expérimentation pour créer des variétés de population adaptées au terroir et climat de montagne : à partir de la tomate du Népal par exemple, qui aime les climats froids et humides. Réinventer l'observation et la patience, faire preuve de bon sens. Dans un second temps, elle aimerait trouver du terrain pour accueillir brebis et vaches lourdaises

pas ceux qui veulent s'installer, on ne trouve rien ».

Asté retrouve une épicerie

Cette année, on commencera par les radis : « Le rendement ne sera pas terrible et il y a des choses qui ne marcheront pas ». Les patates arriveront en juillet, juin pour les primeurs. Puis dès que les serres seront livrées elle fera de la tomate, quelques poules feront aussi le petit plus. Enfin dans l'ancienne bergerie, Marie Birlich va ouvrir une épicerie à d'autres producteurs sur le modèle de l'épicerie associative « dès cet été quand les travaux seront terminés. Nous acceptons tous les dons de matériel et d'outillage ! ». Sur une terre particulière entre Adour et montagne, elle dit que c'est le moment de reprendre le pouvoir « au lieu de se laisser séduire par des idées consuméristes. Je suis ni de droite ni de gauche, je ne rentre pas dans les cases. Je ne suis pas militante mais la connerie humaine, je ne cautionne pas ».

Florence VERGÉLY

pour la viande, le lait et la laine : « A peu près 10 ha, ce sera plus facile à trouver si la PAC change. La rémunération à l'hectare ça n'arrange

La Ferme des 4 saisons, à Asté
Contact 06 44 85 01 35 et marie.birlich@orange.fr



Boucherie Manse nouveau concept, la viande locale toujours à l'honneur



Stéphanie Manse et son fils Rémi devant la T. Ma. Box

Pour Pâques, ce sera agneau des Pyrénées en provenance de Neuilh et Mérilheu préparé à la demande en carré, épaule ou gigot. Rachetée en 1995 par Thierry et Stéphanie Manse, la boucherie familiale travaille en circuit court et compte même un éleveur parmi ses salariés. En complément du magasin elle a créé la T. Ma. Box : de la viande 100 % locale, et des conserves maison en libre-service et à toute heure. Explications.

Ici la viande provient exclusivement du canton de Bagnères. Les bêtes sont achetées sur pied, abattues à Bagnères. Le label HaPy Saveurs que la boutique affiche, « une manière de mettre en lumière ce que nous avons toujours fait, en travaillant avec les éleveurs locaux », précise Stéphanie Manse.

« Avant c'était peut-être à la mode, mais aujourd'hui c'est devenu un impératif »

Présidente du Syndicat de la Boucherie des Hautes-Pyrénées, Sté-

phanie est également élue au niveau national, figurant parmi les deux premières femmes à ce poste en France. Sa profession, elle pourrait en parler des heures : « On travaille super bien, je ne pense pas que les gens mangent moins de viande, quoi qu'on en dise. Le local a toujours fait partie de notre identité. Avant c'était peut-être à la mode mais aujourd'hui, c'est un impératif ». Le 22 février, les Manse ont créé la T. Ma. Box (pour « Thierry Manse Box ») juste à côté du magasin, sur le modèle des casiers

réfrigérés pour les fleurs à la vente en Hollande, dans les halls de gare et le métro : « On s'est dit qu'en tant qu'artisans, on était tout à fait capables de s'approprier cet outil. Nous proposons deux services : le libre-service 24h/24h avec les produits locaux et artisanaux de l'entreprise, et le retrait de commandes aux heures qui conviennent aux clients. C'est vrai, le contexte actuel donne raison à la T. Ma. Box... mais au mois de mai quand nous l'avons commandée, on ne pouvait pas prévoir une pandémie mondiale. Cette crise peut en effet permettre à nos concitoyens de prendre conscience de leur consommation. La société s'est éloignée de la terre mais aujourd'hui, la question est de savoir où l'on veut mettre l'argent, au service de notre territoire, ou pas ».

Florence VERGÉLY

Boucherie et charcuterie Manse :
20, rue du Général De Gaulle à Bagnères. Tél. 05 62 95 54 43
www.boucherie-manse.fr
Facebook Boucherie Manse

L'abattoir en question

Dans son dernier rapport annuel, la Cour des comptes évalue la gestion des 80 abattoirs publics français, dont elle juge le poids sur les budgets des collectivités locales « difficile à justifier ». Dans les Hautes-Pyrénées il en reste deux, à Tarbes et Bagnères : « Les abattoirs publics ont disparu au profit des grands groupes mais le problème est politique, affirme Stéphanie Manse. C'est vrai cela coûte de l'argent, mais la défense de l'abattoir public c'est la défense de notre beau territoire et de nos éleveurs. J'espère qu'à Bagnères nous allons le conserver, j'espère que cette crise lui rendra finalement service ».

Flocons Pyrénéens : des chocolats pour Pâques !

Avant le confinement, ils avaient déjà commencé à préparer Pâques, cloches, poules, poissons autres friures pour éblouir nos yeux, émousser nos papilles. Marie Brégeat et son frère Bernardino Gilles-Ferreira se sont installés à La Barthe-de-Neste en 1994 : elle à la vente, lui à la fabrication. Avec Jean-Christophe Pierrot ils choisissent, sélectionnent, testent pour arriver à l'assemblage qu'ils attendent pour leurs produits : à partir des fèves de chocolat de différentes origines, avec différents pourcentages de cacao, différentes typicités. Depuis le confinement le magasin s'est vidé, les laissant tout d'abord un peu

désespérés. Mais ils se sont vite ressaisis, proposant des livraisons ou des envois. Leur spécialité, le flocon, a donné son nom au commerce : un praliné avec une meringue tendre qui résiste à la chaleur. Il y a aussi le bérêt, ganache à la myrtille et pointe de piment d'Espelette ou encore la montagnette et son fond de nougatine, associé au praliné et pignons. Pour passer votre commande, « Les Flocons Pyrénéens » ont un site internet : <http://www.lesfloconspyreneens.com/>. Vous pouvez également appeler Marie au 05 62 98 82 26.

Anne Billard



LES BRASSEURS DE L'ADOUR
proposent deux services gratuits

Livraison à domicile
mercredi
dans un rayon de 25 km
autour de Bagnères-de-B.

Drive à la brasserie
lundi et vendredi
Retirez votre commande
à la brasserie entre 17h et 19h

LES INFOS SUR :
lesbrasseursdeladour.fr
Facebook : @lesbrasseursdeladour
06 25 01 88 10 / 06 28 90 77 84

Donner de son temps, consommer autrement



Fernando Garcia Blanes

Privilégiant les produits locaux et le bio, les épiceries participatives ont le vent en poupe et se développent grâce à l'outil numérique. Dans ces épiceries il n'y a pas de salariés, c'est le consommateur qui contribue à faire tourner l'affaire. Zone Soulé, La Riposte Bigourdane a ouvert il y a quelques mois. Visite, avec Fernando Garcia Blanes.

La Riposte Bigourdane s'est installée en août 2019 dans des locaux prêtés par la Communauté de Communes de la Haute-Bigorre, pour une durée d'un an : « Le but d'une épicerie participative, c'est de réduire les coûts au maximum pour revendre à prix coûtant. Ce local est très intéressant, mais après ? Pour le moment tout est arrêté, et nous n'avons pas les moyens de chercher ailleurs », indique Fernando. L'épicerie a ouvert en septembre

après la mise en place des différentes commissions, elle compte à ce jour une cinquantaine d'adhérents, à la fois bénéficiaires et gestionnaires de l'épicerie : « Les adhérents s'impliquent au minimum deux heures par mois, cela peut se résumer à simplement tenir la permanence », poursuit Fernando. Ménage, confection des paniers, communication, gestion des commandes, administration, les tâches sont variées. Au centre du dispo-

sitif, la commission « produits » revêt une importance particulière : elle compte plusieurs « référents produits » faisant le lien avec les fournisseurs et introduisant les nouveaux produits, à la demande des bénéficiaires. Entre bio et local, La Riposte Bigourdane a trouvé le compromis, « donnant lieu à de grandes discussions », raconte Fernando.

« Malheureusement, il y a toujours contradiction entre favoriser les circuits courts et la réalité économique. Je suis conscient que les gens dans la précarité économique ne peuvent pas consommer de produits artisanaux... ».

On y trouve des produits de première nécessité, en vrac et transformés. Les fournisseurs locaux ne viennent pas de loin (la distance parcourue entre le lieu de production et l'épicerie est précisée sur le site internet de l'épicerie), mais deux grossistes bio constituent la plus grosse part du gâteau (20 à 40 % moins cher qu'en grande surface à produits bio comparables). Pas de viande non plus ni produits nécessitant une réfrigération par manque de matériel, « éventuellement intéressant mais pas discuté pour le moment. Il faut une adéquation entre le stock et la demande, le lien référent producteur est donc quasi-hebdomadaire, surtout en frais ».

Florence VERGÉLY

Epicerie participative
« La Riposte Bigourdane »
Zone Soulé
33, avenue du Général Leclerc
à Bagnères-de-Bigorre
09 51 26 30 35
epicerieparticipative@gmail.com
pour adhérer, participer et commander, rendez-vous sur :
epicerieparticipative65.wordpress.com.

Comment ça marche ?

Pour devenir bénéficiaire il faut adhérer (15 euros par personne, 30 euros pour une famille). On commande ses produits par internet sur la plateforme de réservation comme sur n'importe quel autre site de vente en ligne, la commande est ensuite préparée dès réception des produits par des adhérents, comme un panier. En cette période de confinement, les paniers sont retirés à l'extérieur en respectant les mesures sanitaires, la livraison à domicile est également possible (réservée aux personnes âgées et familles monoparentales).

BULLETIN D'ABONNEMENT (valable pour un an)

La Montagne
des Hautes-Pyrénées

16 € / 52 numéros

Abonnement :

- Par téléphone 05 62 95 27 03 avec votre carte bleue

- Par courrier en libellant votre chèque à l'ordre de :
JOURNAL « LA MONTAGNE »

10, rue René Cassin - 65200 Bagnères-de-Bigorre

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. : Année de Naissance :

Faire ses courses, des solutions de proximité pour redécouvrir le petit commerce

Pour soutenir les populations dans ces moments difficiles dus à la crise du Covid-19, collectivités locales et chambres consulaires ont lancé plusieurs initiatives. L'enjeu est double : limiter les déplacements au maximum et soutenir l'économie locale, notamment commerçants et producteurs locaux proposant produits frais et de proximité.

On commence par la CCI (Chambre de Commerce et d'Industrie Tarbes-Pyrénées), qui a mis en place une cartographie recensant les commerces ouverts ou proposant un service de livraison ou de retrait en magasin. Les commerces qui souhaitent s'inscrire (gratuitement) peuvent le faire sur : <https://www.tarbes.cci.fr/agenda/covid19>. Ensuite, il suffit de remplir un formulaire en mentionnant coordonnées, numéro SIRET, activité, jours et heures d'ouverture, modalités de distribution. De son côté le consommateur peut accéder à la carte départementale, lui indiquant les commerces disponibles (disponible jusqu'au 31 juillet).

Ville de Bagnères : 15 commerces ont répondu à l'appel

Mardi 31 mars, la Ville de Bagnères-de-Bigorre et le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) ont lancé un service de livraisons à domicile de produits alimentaires. Il fonctionne deux fois par semaine, le mardi et le vendredi matin de 9h à 12h. Comment ça marche ? Il suffit de passer commande auprès des commerçants bagnérais participant à cette opération au plus tard la veille du jour de la livraison. Les achats sont livrés à domicile par les personnels communaux entre 9h et 12h les mardis et vendredis, avec toutes les précautions nécessaires (respect des gestes barrière

et conservation des aliments). Le paiement des courses fait l'objet d'un accord individuel entre chaque commerçant et son client, les agents municipaux n'étant pas habilités à encaisser les paiements éventuels. Tous les Bagnérais peuvent bénéficier de ce service gratuit (le 3 avril, 43 commandes avaient été livrées). La liste des commerçants est à consulter sur www.ville-bagneresdebigoire.fr (à partir de la rubrique « A la une » en page d'accueil, onglet « Coronavirus Covid-19 »).

Internet de séjour par l'Office de tourisme : vue d'ensemble sur les commerces ouverts en Haute-Bigorre

En cette période de confinement, l'Office de Tourisme Tourmalet Pic du Midi n'est pas en reste, adaptant son outil d'internet de séjour mis en ligne il y a seulement quelques semaines pour recenser, sur l'ensemble du territoire de la Communauté de Communes de la Haute-Bigorre, toutes les informations d'ouverture et les services mis en place (commandes, livraisons, drive), par les différents commerces ouverts (commerces alimentaires,

boulangeries, supermarchés, boucheries, primeurs, traiteurs, pharmacies, tabacs presse, imprimeurs,...) : « Nous avons créé cet outil en début d'année pour recenser la réalité de l'offre au-delà des prestataires touristiques. Dans le contexte actuel toutes les données sont mises à jour : horaires d'ouverture, services mis en place, livraison, commandes, plats à emporter, indique Franc Grivel, directeur de l'Office de Tourisme. Là, on se rend réellement compte de l'importance des outils digitaux et du potentiel organisationnel d'internet. Je pense notamment à la plateforme régionale qui recense les producteurs locaux. J'espère que demain, l'institution s'emparera de cet outil, au lieu de laisser partir aux géants d'internet et autres fonds de pension américains ». Côté pratique : pour les professionnels, envoyez vos coordonnées et informations à l'Office de Tourisme, un conseiller en séjour vous rappellera. Pour toutes et tous si vous avez des infos sur un service disponible, partagez-les ! Informations 05 62 95 50 71 et info@tourmaletpicdumidi.fr. Internet de séjour et liste des commerces : www.tourmaletpicdumidi.fr/vousetesici

Florence VERGÉLY

« L'essentiel aujourd'hui, c'est d'être avec vous »

tourmaletpicdumidi.fr/vousetesici

Retrouvez tous les commerces et services ouverts sur le territoire de la Communauté de Communes de la Haute Bigorre

TOURMALET
PIC DU MIDI



Maigret de Canard.

La Région Occitanie vous rapproche du local en quelques clics !



© Freepik

Pour vous approvisionner en produits locaux, la Région Occitanie a lancé un portail Internet rassemblant les producteurs et commerçants alimentaires du territoire livrant à domicile (le service est gratuit). La mission est double : assurer l'accès de tous à une alimentation de qualité et soutenir l'activité des entreprises alimentaires d'Occitanie. Explications avec Vincent Labarthe, vice-président de Région en charge de l'Agriculture.

Fédérer acteurs et consommateurs autour d'une responsabilité commune : avec la crise et le confinement, l'objectif de la politique régionale sur l'alimentation tombe à pic. Déjà 3500 producteurs et commerçants d'Occitanie (116 dans les Hautes-Pyrénées le 8 avril) se sont inscrits sur la nouvelle plateforme alimentaire régionale, lancée le 24 mars après un gros travail sur la partie technique. Un outil performant au service des producteurs locaux, que lorgne déjà la grande distribution.

La Montagne : Pourquoi avoir attendu la crise sanitaire pour créer ce site internet ?

Vincent Labarthe : Cet outil, nous l'avions imaginé et développé dans le cadre de notre réflexion sur l'alimentation durable, très sincèrement plus à destination de la restauration hors domicile, là où il y a des volumes, espérant que cela entraîne dans le réflexe d'achat, de la consommation quotidienne au domicile... avec l'inertie qui va avec. On ne change pas ses habitudes comme ça... Du fait de la crise, nous sommes allés effectivement beaucoup plus vite. On s'aperçoit d'une chose : très vite, le consommateur a trouvé le réflexe local ;

ça n'était pas fait exprès, mais le message que l'on porte depuis quelques mois (« J'achète dans ma zone »), nous a permis de sensibiliser le consommateur.

« Trop tôt pour crier victoire mais avec 3500 producteurs ou commerçants et plus de 450 000 visites, nous sommes ravis »

La plateforme va-t-elle durer dans le temps, allez-vous l'améliorer ?

Evidemment, l'idée est de la développer et de la tenir à disposition des producteurs qui doivent aussi s'approprier l'outil. Nous avons cerné des besoins de complément, on y travaille déjà, notamment pour identifier les produits de qualité à travers notre marque, Sud de France. Cet outil va perdurer et sera développé, de façon à ce que chacun puisse trouver au plus près de chez soi son besoin en termes de produits alimentaires.

La Présidente de Région et le Président de la Fédération des Marchés de Gros de France se sont adressés par courrier aux responsables régionaux de la grande distribution, afin qu'ils

privilégient les produits régionaux pour approvisionner les magasins de la grande distribution. Où en est-on ?

Les GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) s'intéressent de près à la plateforme et demandent même à travailler avec nous. Ce sont des acteurs qu'on ne peut ignorer, la plupart des achats se font toujours en grande surface, mais comment faire entrer plus de produits locaux dans l'assiette des consommateurs ? Le biais le plus direct et le plus intéressant, c'est bien sûr la vente directe, mais pour avoir les

volumes, il faut avoir les GMS avec nous. Aujourd'hui, c'est le cas pour 75 % d'entre elles. C'est plutôt une bonne chose, nous n'avons pas cette habitude ; je crois aussi qu'elles ont bien compris que pour attirer les consommateurs, il faudrait introduire beaucoup plus de local, sans dévoyer les messages. L'usurpation, c'est un peu leur spécialité.

Rendez-vous sur la plateforme www.solidarite-occitanie-alimentation.fr

Florence VERGÉLY

Comment utiliser la plateforme ?

Utiliser la plateforme est très simple : la géolocalisation permet d'identifier sur la carte interactive les producteurs et commerçants près de chez soi. Pour se référencer sur le site régional, ces derniers ont indiqué les produits proposés et les modalités (lieux et jours) de livraison. Derrière le point rouge, une fiche donne les coordonnées pour les contacter par mail ou téléphone, pour passer commande. Les mesures sanitaires adaptées, plus les gestes barrières, doivent être respectés à la préparation des commandes et la livraison, pour protéger les livreurs comme les habitants.



NOUVEAU !

VOTRE BOUCHERIE VOUS PROPOSE

T. Ma. BOX

RETRAIT DE COMMANDE
LIBRE SERVICE 24H/24H

L'innovation, la modernité au service du savoir-faire artisanal

Vous pouvez aussi retrouver notre équipe dans notre magasin ouvert aux horaires habituels

Lundi - Mardi	8 h / 12 h 30	16 h / 19 h
Mercredi	8 h / 12 h 30	
Jeudi - Vendredi	7 h 30 / 12 h 30	16 h / 19 h
Samedi	7 h 30 / 13 h	16 h / 19 h
Dimanche	9 h / 12 h 30	

20, rue du Général-de-Gaulle
65200 Bagnères-de-Bigorre
www.boucherie-manse.fr Fb : Boucherie Manse
Tél. 05 62 95 54 43

ANNONCES JUDICIAIRES ET LEGALES

Habilitation par la Préfecture des Hautes-Pyrénées

RÉCEPTION
DES ANNONCES
24H/24H ET 7J/7J

- **Votre attestation de parution dès réception de vos annonces**
► **Devis immédiat, attestation de parution sans délai**

E-mail : ajl.montagne@orange.fr - Tél. 05 62 95 27 03

Les annonces non parvenues le **MERCREDI** à 16 heures seront renvoyées à huitaine

Toutes les annonces judiciaires et légales paraissant dans notre journal sont désormais accessibles à tous depuis n'importe quel endroit d'Europe sur la plateforme internet numérique Actulegales.fr

- Constitution de sociétés	- Modification des statuts	- Cession de fonds de commerce	- Appel d'offre	- Changement de régime matrimonial de patronyme
- Transfert de siège social	- Dissolution - Liquidation	- Vente aux enchères	- Enquête publique	- Saisine de légataire
- Augmentation de capital	- Location-gérance		- Avis d'attribution de marchés	



ALBALLANCE

Expertise Comptable

4, place Marcadieu - 65000 TARBES

Aux termes d'une délibération en date du 06/04/2020, l'associé unique de la société à responsabilité limitée **TERRE FERTILE**, au capital de 1 000 euros, dont le siège social est au 70 bis, route de Lourdes, 65290 JULLIAN, immatriculée au RCS TARBES 530 361 260 a décidé de transférer le siège social au 49, route de Lourdes, 65290 JULLIAN à compter du 06/04/2020, et de modifier en conséquence l'article 4 des statuts.

Pour avis,
Le Gérance.



ALBALLANCE

Expertise Comptable

4, place Marcadieu - 65000 TARBES

L'Assemblée Générale Ordinaire réunie le 31/03/2020, de la Société par actions simplifiée en liquidation **POINT CHAUD VIC**, au capital variable de 500 euros, siège social et de liquidation est 101, promenade des Arcades, 65500 VIC-EN-BIGORRE, immatriculée au RCS TARBES 810 088 955 a approuvé le compte définitif de liquidation, déchargé Madame Sylvie COBO, demeurant 7, chemin du Maquis, 65700 SOMBRUN de son mandat de liquidateur, donné à ce dernier quitus de sa gestion et constaté la clôture de la liquidation à compter du jour de ladite assemblée. Les comptes de liquidation sont déposés au greffe du Tribunal de Commerce de TARBES, en annexe au RCS et la Société sera radiée dudit registre.

Pour avis,
Le Liquidateur.



ALBALLANCE

Expertise Comptable

4, place Marcadieu - 65000 TARBES

Aux termes d'une délibération en date du 31/03/2020, l'Assemblée Générale Extraordinaire de la Société par actions simplifiée **POINT CHAUD VIC**, au capital variable de 500 euros, siège social : 101, promenade des Arcades, 65500 VIC-EN-BIGORRE, immatriculée RCS TARBES 810 088 955 a décidé la dissolution anticipée de la Société à compter 31/03/2020 et sa mise en liquidation amiable sous le régime conventionnel dans les conditions prévues par les statuts. Elle a nommé comme liquidateur Madame Sylvie COBO, demeurant 7, chemin du Maquis, 65700 SOMBRUN, pour toute la durée de la liquidation. Le siège de la liquidation est fixé 101, promenade des Arcades, 65500 VIC-EN-BIGORRE. C'est à cette adresse que la correspondance devra être envoyée et que les actes et documents concernant la liquidation devront être notifiés. Les actes et pièces relatifs à la liquidation seront déposés au Greffe du Tribunal de Commerce de Tarbes, en annexe au RCS.

Pour avis,
Le Liquidateur.

VER HOLDING

SARL à capital variable

Au capital de 130 000 €

Siège social : 8, impasse des Edelweiss

65200 ARGELES-BAGNERES

RCS de Tarbes 810 473 678

L'assemblée générale extraordinaire du 03/04/2020 a décidé le transfert du siège social à compter du 04/04/2020 et de modifier l'article ART 4 des statuts comme suit :

- **Ancienne mention** : le siège social de la société est fixé au 8, impasse des Edelweiss, 65200 ARGELES-BAGNERES.

- **Nouvelle mention** : le siège social de la société est fixé au 7, rue Henri Bellevue, 65000 TARBES.

Gérant : Monsieur VERMEULEN Serge, demeurant 7, rue Henri Bellevue, 65000 TARBES.

L'inscription modificative sera portée au RCS de TARBES tenue par le greffe du tribunal.

Serge VERMEULEN.

Etude de M^e Marielle GOUAUX-GEORGEL

Notaire associée

3, rue du Hounta

65150 SAINT-LAURENT-DE-NESTE

Avis de constitution

Suivant acte reçu par Maître Marielle GOUAUX-GEORGEL, Notaire Associée de la Société Civile Professionnelle « Marielle GOUAUX-GEORGEL, Notaire associée d'une société civile professionnelle titulaire d'un Office Notarial à SAINT-LAURENT-DE-NESTE (65150), 3, rue du Hounta », le 1^{er} avril 2020, a été constituée une société civile immobilière ayant les caractéristiques suivantes :

Objet : l'acquisition, en état futur d'achèvement ou achevés, l'apport, la propriété, la mise en valeur, la transformation, la construction, l'aménagement, l'administration, la location et la vente (exceptionnelle) de tous biens et droits immobiliers, ainsi que de tous biens et droits pouvant constituer l'accessoire, l'annexe ou le complément des biens et droits immobiliers en question.

Dénomination sociale :
SCI PYGAL 2020

Siège social : TARBES (65000), 13, rue du Maréchal Foch.

Durée : 99 années à compter de son immatriculation au RCS.

Capital social : il est fixé à la somme de mille euros (1 000 €) divisé en 100 parts, de dix euros (10 €) chacune.

Toutes les cessions de parts, quelle que soit la qualité du ou des cessionnaires, sont soumises à l'agrément préalable à l'unanimité des associés.

Le premier gérant de la société est : Monsieur Mickaël CAUBET, demeurant à SAINT-LYS (31470) 3, rue Magnon.

La société sera immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de TARBES.

Pour avis.

Dénomination : Laboratoires Botamist

Forme : SAS

Siège social : 24, rue Brauhauban, 65000 Tarbes.

Objet : Achats - reventes de produits parapharmaceutiques et exportation de ces produits - Achats - reventes de tous biens, et notamment de produits alimentaires, dont le commerce n'est pas réglementé et exportation de ces produits.

Durée : 99 ans.

Capital : 5 000 €.

Président : M. Zhen LIU, 77, rue de Ying Lu, Quartier Gao Xin, Résidence Jia Nian Hua-Yu Fu, Apt. 1-2-602, 610036 Chong Du (Chine).

Si la société comporte plus d'un associé, toute mutation d'action, est soumise à l'agrément préalable de la collectivité des associés. Chaque associé participe aux décisions sur justification de son identité et dispose d'autant de voix qu'il possède d'actions.

RCS de Tarbes.

Avis de constitution

Aux termes d'un acte sous-seing privé en date du 01/04/2020, il a été constitué un groupement agricole d'exploitation en commun dont les caractéristiques sont les suivantes :

Dénomination : **DU CASTILLOU**

Siège : 1, rue des Sources, 65380 BENAC

Durée : 99 ans.

Objet : Exploitation de tous biens agricoles.

Capital social : 8 000 €.

Gérants :

JOUANOLOU Michel, demeurant 4, rue des Sources à BENAC (65380).

JOUANOLOU Christine, demeurant 4, rue des Sources à BENAC (65380).

La société sera immatriculée au R.C.S. de TARBES.

Pour avis et mention,
La gérance.

LUXEMBOURG

Société à Responsabilité Limitée en liquidation

Au capital de 8 000 euros

Siège social :

7, avenue Monseigneur Rodhain

65100 LOURDES

Siège de liquidation :

7, avenue Monseigneur Rodhain

65100 LOURDES

445 330 087 RCS Tarbes

Aux termes d'une décision en date du 31 juillet 2015, l'associée unique a décidé la dissolution anticipée de la Société à compter du 31 juillet 2015 et sa mise en liquidation amiable sous le régime conventionnel.

Madame Karine MARTIARENA demeurant 13, rue Davantaygue, 65100 LUGA-GNAN, associée unique, exercera les fonctions de liquidateur pour réaliser les opérations de liquidation et parvenir à la clôture de celle-ci.

Le siège de la liquidation est fixé 7, avenue Monseigneur Rodhain, 65100 LOURDES. C'est à cette adresse que la correspondance devra être envoyée et que les actes et documents concernant la liquidation devront être notifiés.

Les actes et pièces relatifs à la liquidation seront déposés au Greffe du Tribunal de Commerce de TARBES, en annexe au Registre du Commerce et des Sociétés.

Pour avis,
Le Liquidateur.

L'Assemblée Générale Extraordinaire réunie le 31/03/2020 de la Société à Responsabilité Limitée **BLD PREVENTION**, au capital de 1 500 euros, siège social : 25, avenue du Régiment de Bigorre, 65000 TARBES, immatriculée au RCS de TARBES 812 359 545, a décidé la dissolution anticipée de la Société à compter 31/03/2020 et sa mise en liquidation amiable sous le régime conventionnel.

Elle a nommé comme liquidateur, Monsieur Dominique LABARTA demeurant, 4, rue de Gavarnie 65000 TARBES, pour toute la durée de la liquidation.

Le siège de la liquidation est fixé, 25, avenue du Régiment de Bigorre, 65000 TARBES. C'est à cette adresse que la correspondance devra être envoyée et que les actes et documents concernant la liquidation devront être notifiés.

Les actes et pièces relatifs à la liquidation seront déposés au Greffe du Tribunal de Commerce de Tarbes, en annexe au RCS.

Pour avis,
Le liquidateur.

L'Assemblée Générale réunie le 31/03/2020 de la Société à Responsabilité Limitée en liquidation **BLD PREVENTION**, au capital de 1 500 euros, siège social et de liquidation : 25, avenue du Régiment de Bigorre, 65000 TARBES, immatriculée au RCS de TARBES 812 359 545, a approuvé le compte définitif de liquidation, déchargé Dominique LABARTA, demeurant, 4, rue de Gavarnie 65000 TARBES, de son mandat de liquidateur, donné à ce dernier quitus de sa gestion et constaté la clôture de la liquidation à compter du jour de ladite assemblée.

Les comptes de liquidation seront déposés au greffe du Tribunal de Commerce de TARBES, en annexe au RCS et la société sera radiée dudit registre.

Pour avis,
Le liquidateur.

SARL NABIU

Société à responsabilité limitée

Au capital de 15 000 €

Siège social : 31, rue Brauhauban

65000 TARBES

RCS Tarbes : 530 675 362

Par décision collective du 31 mars 2020 les associés ont décidé la dissolution anticipée volontaire de la société à compter du même jour, et sa liquidation amiable sous le régime conventionnel. A été nommé comme liquidateur Madame Véronique HOLUIQUE demeurant 25, rue des Pyrénées, 65190 CALAVANTE, avec les pouvoirs les plus étendus pour procéder aux opérations de liquidation et parvenir à la clôture de celle-ci. Le siège de liquidation est : 25, rue des Pyrénées, 65190 CALAVANTE.

Pour avis,
Le Liquidateur.

Bon à Savoir

ETAT CIVIL

Décès

Bagnères-de-Bigorre

- Sylviane Michèle Octavie AUGÉ dit CARDA, veuve BRANDAN, 82 ans
- Claude Henri Michel ZAUPA, 67 ans
- André Antoine Auguste CATALOGNE, 65 ans
- Roger Léopold PASSEREAU, 74 ans
- Luisa PÉRÉ-CAZCARRA, veuve ESTEBE, 93 ans

PHARMACIES DE GARDE

Dimanche 12 Avril

Pharmacie THERMALE

2, place Achille Jubinal

Bagnères-de-Bigorre

Tél. 05 62 91 00 29

Lundi 13 Avril

Pharmacie PASTEUR

6, place Lafayette

Bagnères-de-Bigorre

Tél. 05 62 95 28 04

Agriculture biologique

« La question de l'alimentation, ça n'est pas que remplir des ventres ! »



© Stocklib

La loi Egalim prévoit, à partir du 1er janvier 2022, une obligation pour les cantines scolaires d'introduire un minimum de produits bio et de qualité. Deuxième producteur bio dans le département (c'était en 1998...), Pascal Lachaud fut directeur du GAB 65 jusqu'en 2019, il est aussi cuisinier de formation et référent technique de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique. Il répond à nos questions.

Le département est passé de 2 agriculteurs bio à la fin des années quatre-vingt-dix à 400 aujourd'hui : « On est pourtant les derniers de la classe en Occitanie, loin derrière nos collègues ariégeois et gersois. La Chambre d'Agriculture s'est mise au bio par opportunisme il y a 4 ou 5 ans, avec des gens étanches sur la question environnementale et une vision très bucolique et bobo », affirme Pascal Lachaud. Son plaisir - une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre - pose la question de la responsabilité des pouvoirs publics. « Or, précise-t-il, il n'y a pas de droit à l'alimentation dans notre constitution et la restauration collective n'est pas déclinée en tant que service public. Aucun texte de loi n'oblige les collectivités à nourrir les gamins, on est sur un usage à 24 millions d'euros de chiffre d'affaires, avec une gestion publique de l'ordre de 50 % à 60 % ». Maillon important de la chaîne, la restauration collective contribue pourtant à la relocalisation des approvisionnements, c'est aussi un projet support pour mobiliser de nombreux intervenants autour d'une alimentation durable, et lutter contre la baisse tendancielle de pertes de revenus des agriculteurs.

La Montagne : De 2006 à 2019, vous avez accompagné plusieurs collectivités. Quels sont les leviers pour introduire plus de produits bio et locaux en restauration collective ?

Pascal Lachaud : Changer de paradigme alimentaire, c'est avant tout une question de culture. Il s'agit de rendre accessible un patrimoine culturel, un art de vivre, qui ne doit pas être réservé aux gens qui ont le pognon. On a un effort à faire pour regarder l'alimentation autrement que par le versant « Mangeons 100 % bio, c'est la solution ! ». On a besoin de travailler davantage l'accessibilité pour tous. Ensuite, on n'appuie pas sur un bouton en disant « on va livrer et les gens vont acheter », et on ne remplace pas des mélanges de légumes surgelés par des légumes frais du jour au lendemain, comme ça. Il faut le matériel, le personnel, le temps de travail, il faut régénérer les approvisionnements et être sûr qu'ils proviennent du bassin de production. Pour les légumes par exemple, il y a aujourd'hui une trentaine de maraîchers bio sur le département qui n'arrivent pas à fournir, on n'a pas la production nécessaire. Pourtant, il y aurait de quoi installer une trentaine de maraîchers de plus...

Qu'est-ce qui coince ?

D'une part, les meilleures terres (coteaux et plaine de l'Adour) sont consacrées à la monoculture et d'autre part, s'installer maraîcher aujourd'hui, c'est un investissement d'environ 50 000 euros l'hectare. Et là-dessus, on a un vrai problème d'accompagnement des collectivités.

« La réduction des coûts s'est faite au détriment des professionnels et de la qualité alimentaire. Des lasagnes vendues à 1,10 € le kg, qu'est-ce que tu veux t'embêter à les faire ? »

Vous dites que votre démarche s'est construite au contact des mangeurs et des transformateurs. C'est-à-dire ?

Il faut préciser que notre démarche d'accompagnement des collectivités s'est inscrite dans une démarche nationale au niveau de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique. Très rapidement, on s'est dit qu'il fallait former les gens, on a donc créé un réseau de formateurs au niveau national avec des cuisiniers, des nutritionnistes et diététiciens, des paysans, des gestionnaires de restauration collective. Quand une collectivité fait appel au GAB 65, nous lui proposons une méthodologie qui consiste à réaliser avec les élus un inventaire de ce qu'ils veulent, ce qui se traduit par une convention. Ensuite, nous réalisons un diagnostic de site (financier, logistique, matériel, compétences, vécu...) et émettons des préconisations, qui vont toujours dans le sens de la formation des professionnels.

Vous affirmez que le mangeur est citoyen avant tout. C'est-à-dire ?

La question alimentaire ne doit pas en rester là. Devoir choisir entre son portable et manger bio ? Il faut arrê-

ter les conneries... Il faut unifier les mouvements autour des systèmes alimentaires, ce n'est pas à l'agro-alimentaire de nous dire ce que l'on doit manger. Ce sont les citoyens, qui ont des besoins alimentaires, qui doivent définir et mettre en place un service public qui fasse qu'on ait tous la même égalité de traitement.

Avec la crise que nous traversons, est-ce le bon moment ?

Certainement. Il faut savoir que nous sommes à l'aune de ruptures d'approvisionnement. Paris par exemple, c'est deux jours de stock. Demain, s'il n'y a pas une orientation de la production en direction de l'alimentation humaine, en limitant les exportations céréalières pour l'alimentation animale, on va vers de grosses difficultés à l'automne. La période nécessite une grande vigilance et les collectivités territoriales qui ont des terres, ont tout intérêt à se soucier avec les paysans alentours à faire du légume, de la céréale et de la légumineuse. Sinon, je ne sais pas ce qu'on mangera à l'automne. Si la puissance publique le décide, il y a possibilité de déclencher un plan Marshall pour l'alimentation.

A savoir : Le GAB 65 accompagne les collectivités et les territoires depuis 10 ans pour faciliter l'introduction de produits bio locaux au sein des restaurants. Parmi eux la commune de Séméac ou les Hôpitaux de Lannemezan. Il y a 15 ans, le groupement a créé la SCIC Resto Bio, une plateforme d'approvisionnement dans ses locaux à Tarbes, qui s'achalande dans les fermes et redistribue dans les sites de restauration collective, pour un chiffre d'affaires annuel avoisinant 700 000 euros. Informations www.gab65.com

Florence VERGÉLY

Manger bio et local : quel est le surcoût pour la collectivité ?

Sur les denrées crues, le surcoût est de 15 % à 20 % (2,20 euros au lieu de 1,80 euro pour un repas enfant) : « C'est à la collectivité de payer, pour assurer l'égalité de traitement au sein de l'école de la République », défend Pascal Lachaud. Cependant, ce surcoût serait absorbable. Comment ? En mutualisant (il faut par exemple travailler sur la mise en commun des différentes demandes dans une même commune : cantines des écoles, collèges et lycées, maisons de retraite), en réduisant le gaspillage (en réduisant les déchets, en adaptant les portions, en utilisant le bon matériel...) et en stimulant le changement. En effet, l'installation à terme de nouveaux producteurs bio et la généralisation de ce type d'alimentation sur un territoire contribuent nécessairement à amortir les surcoûts. Et la restauration collective peut y contribuer.

L'agneau des Pyrénées, Traditions de saveurs d'un continent à l'autre

Pour une cinquantaine de bouchées : 750 g d'agneau coupé en morceau, poivre du moulin.

Pour la marinade : 6 cuillères à café de graines de cumin, 6 cuillères à café de gingembre frais râpé, 6 cuillères à café de citron confit au sel haché, 3 cl d'huile d'olive.

Pour la crème à la citronnelle : 6 bâtons de citronnelle ciselés (soit environ 120 g), 60 cl de crème fraîche semi épaisse entière, 180 g de fromage blanc de brebis, sel.

1. Faire chauffer la citronnelle ciselée avec la crème fraîche dans une casserole. A la première ébullition, couper le feu, mixer le tout, couvrir et laisser infuser 15-20 minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger l'agneau coupé en morceau avec les graines de cumin, le gingembre frais râpé, le citron confit haché et l'huile d'olive. Laisser mariner 10 minutes.
3. Dans un récipient à part, filtrer le contenu de la casserole et mélanger la crème à la citronnelle obtenue avec le fromage blanc de brebis. Saler à votre convenance et réserver.
4. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, sans ajout de manière grasse, faire revenir les morceaux d'agneau marinés environ 5 minutes.
5. Disposez les morceaux d'agneau cuits sur un lit de crème citronnelle tiède, ajouter un tour de poivre du moulin, servir aussitôt.

Une recette de Lola Campagne



Autour de la truite - Des recettes de Jean-Louis Polak

Tartare de truite

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de filet de truite, 2 échalotes, 1 petit bouquet d'aneth, 1 citron, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 petit bouquet de ciboulette

Avec un couteau, découper la truite en tout petits dés et le mettre dans un saladier. Ajouter le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, la ciboulette et l'aneth découpée, les échalotes ciselées finement, le jus du citron et mélanger le tout. Laisser reposer 1 h au frigo, et servir frais.

Rillettes de truite

Ingrédients pour 6 personnes :

400 g de truite fraîche, 200 g de truite fumée, 80 g de crème fraîche, 1 yaourt crémeux (fjord ou à la grecque), 1 citron, 1 cuillère à soupe d'aneth finement ciselée, poivre, Sel.

Pour le court-bouillon : 1 échalote, carotte, vin blanc, laurier.

Cuire la truite fraîche au court bouillon 10 mn. Pendant ce temps hacher finement la truite fumée. Dans un saladier bien malaxer la truite émiettée, la truite fumée, la crème fraîche, les 2/3 du fjord, le jus de 1/2 citron, l'aneth, du poivre.

Boeuf à la Japonaise

Ingrédients pour 4 personnes :

Viande marinée : 4 pavés de rumsteck de 150 g, 20 cl de sauce soja salée, 12 cl de vin blanc, 1 gousse ail, 1 cl d'huile de sésame noir, 40 g de gingembre

Sauce : pâte miso 1 cuillère, sauce soja 5 cl, sauce huître 2 cuillères, bouillon (bœuf ou volaille) 10 cl, vinaigre de riz 1 cuillère à café.

Garniture : choux vert 250 g, butternut 250 g, champignons de Madiran 250 g, huile d'olive, beurre

Mariner le bœuf avec tous les éléments mélangés 24 h ; blanchir les feuilles de chou, les détailler en lanières ; détailler le butternut en cubes et les champignons en quartiers ; sauter quelques minutes séparément les différents légumes à la poêle avec un peu d'huile, finir la cuisson avec une noisette de beurre. Mettre tous les éléments de la sauce dans une casserole, porter à ébullition si nécessaire, lier un peu avec de la farine de riz ou maïs. Egoutter la viande, l'essuyer avec un papier absorbant puis la saisir rapidement dans une poêle très chaude recto verso puis laisser poser 10 mn dans un four à 80 °. Disposer selon votre goût dans les assiettes.

Une recette du Chef Xavier Spadiliero

La Daube de mouton

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de mouton du Pays Toy (Boucherie Sajous) coupé en dés, 5 carottes, 2 oignons, 500 g de lardons, 2 cuillères à soupe de graisse de canard, 2 cuillères à soupe de farine, 2 l de bière brune de la Brasserie du Pays Toy

Dans une sauteuse mettre deux cuillères à soupe de graisse de canard, faire colorer les morceaux de mouton. Ajouter les carottes taillées en cube, les oignons ciselés et les lardons. Bien faire revenir le tout, remuer de temps en temps. Ajouter deux cuillères à soupe de farine, remuer puis verser la bière, laisser mijoter.

Une recette du restaurant Le Basquetoy à Luz Saint-Sauveur

Tous nos remerciements à Perry Taylor pour ses dessins, qui travaille sur son quatrième album (à paraître en juin, dès que la situation le permettra). Pour découvrir ses dessins humoristiques sur la vie à la campagne, rendez-vous sur www.perrytaylor.fr !