



● **FRAB MP** ●
Les Agriculteurs **BIO**
de Midi Pyrénées



● **Les BIOS du Gers** ●
Le groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

MANGER BIO

DANS LE Gers

LES PRODUCTEURS

LES POINTS DE VENTE

LES MARCHÉS

L'ACCUEIL À LA FERME

LA RESTAURATION

BIO ET LOCAL
C'EST L'IDÉAL !

ÉDITION 2017-2018



PROJET COFINANÇÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Découvrez nos graines 100% BIO pour jardiniers et maraîchers



La Semence au Cœur du Monde
La Semence Bio®
Semons la Vie dans nos assiettes!

AGROSEMENS

La Semence au Cœur du Monde

www.graines-biologiques.com

« Désir de découvrir les saveurs du Gers, ou démarche liée à des convictions personnelles, si vous ouvrez ce guide, c'est que manger bio vous interpelle ! Mais quelle bio consommer ?

Partout dans notre département, des producteurs s'emploient à proposer des aliments savoureux, des produits exemplaires issus de pratiques culturelles diversifiées : rotation longue d'espèces, couverts végétaux, agroforesterie, traction animale, autonomie maximale...

L'agriculture bio que nous défendons va au-delà du simple cahier des charges européen. Ces gardiens amoureux de la nature contribuent à protéger la qualité de l'eau, de l'air et améliorent la biodiversité. Consommer bio et local, c'est maintenir un tissu vivant de producteurs dans cette ruralité aujourd'hui si malmenée.

Alors vous êtes les bienvenus sur nos fermes pour découvrir produits et savoir-faires, partager des plaisirs authentiques et agir avec les femmes et hommes engagés qui, chaque jour, œuvrent à redonner vie à notre belle planète terre. »

*Georges JOYA,
Président des Bios du Gers - GABB 32*



Avec ce guide, notre association souhaite vous faciliter l'accès à une production biologique de qualité mais aussi locale et saisonnière. Cet annuaire vous propose d'aller à la rencontre de producteurs biologiques du Gers soucieux de vous offrir des produits de qualité, sans OGM ni produits chimiques. Découvrez aussi magasins, boulangeries et marchés pour déguster au quotidien des produits bios et participer au maintien d'une agriculture saine. Nouveauté de cette nouvelle édition 2017-2018, des adresses pour vous restaurer, de la cuisine vagabonde du foodtruck au restaurant gastronomique offrant des produits travaillés savoureux...

En vous souhaitant une bonne lecture et une riche dégustation...

L'Equipe des Bios du Gers - GABB 32

PAYZONS FERME

SEPT PRODUCTEURS DE
PLANTS CERTIFIÉS GNIS
et de CONSOMMATION



Origine : BRETAGNE

30 variétés de POMMES DE TERRE
1 variété de semences d'ÉCHALOTES
CERTIFICATION ECOCERT

Les Deux Croix - 56300 NEULLIAC
Tél. 02 97 39 65 03 - Fax : 02 97 39 64 93
E-mail : payzons.ferme@wanadoo.fr
Association loi 1901 - N° SIRET 411 536 224 000 12



Fournitures De Bureau et Solutions écologiques

votre partenaire pour un bureau responsable

Papiers et Enveloppes	Fournitures et Collections
Cartouches D'encre	Mobiliers et Equipements
Vaisselles et Alimentations	Comptoir Ecologique
Produits entretien et Hygiène	Objets pub Ecologiques

Tel : 05 61 56 56 47

www.unbureausurlaterre.com contact@unbureausurlaterre.com

FORMATIONS EN ALTERNANCE ORIENTÉES VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

de la seconde à la licence
scolaire, adulte, apprentissage

■ BAC PRO CGEA

Etablissement privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

■ BTS A ACSE

Etablissement privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

■ LICENCE PRO ABCD

Etablissement privé sous convention avec l'université de Clermont-Auvergne et VetAgro Sup

■ BP REA

Etablissement privé sous convention avec le Conseil Régional Occitanie



Ineopole Formation

823, av. de la Fédarié - 81600 BRENS

Tél. +33 (0)5 63 57 05 15

Fax : +33 (0)5 63 57 03 66

www.ineopole-mfr.com - mfr.ineopole@mfr.asso.fr



La BIO en dans le Gers	p. 7
La Bio en Occitanie	p. 9
Produire en BIO	p. 10
Consommer BIO	p. 12
Les repères et garanties officiels	p. 14
Index Général	p. 17
Armagnac	p. 23
Arrats et Saves	p. 31
Où sont-ils ?	p. 32
Astarac	p. 39
Auch et son Pays	p. 45
Lomagne	p. 53
Val d'Adour	p. 57
Les restaurants et restauration collective	p. 61
Adhérez !	p. 62
Les foires	p. 63

Gabb32 - Les BIOS du Gers - 93 route de Pessan - 32000 Auch
contact@gabb32.org - www.gabb32.org

Conception, réalisation, régie publicitaire :



AlterreNat Presse
Ld Alby - 82120 Castéra-Bouzet
Tél. : 05.63.94.15.50 - Fax : 05.63.94.16.69
Mail : contact@alterrenat.com - www.alterrenat-presse.com

Mise en page : Devisocom



Design de couverture, quart de couverture et cartes :
Justine Carré Graphisme - www.justinecarre.com

Photos : GABB32

Imprimé en CEE

Édition : Août 2017

CULTIVER et JARDINER
en respectant la nature



SAINTONGE BIO DISTRIBUTION

M. RABALLAND

Jean-Pierre

j-pierre.raballand@wanadoo.fr

Tél. 05 46 59 78 21

Fax 05 46 59 79 00

Port. 06 07 30 09 73

27, avenue du Point du Jour
17400 SAINT JEAN D'ANGELY



- Amendements marins
- Amendements organiques
- Engrais organiques



- Insecticides naturels
- Produits de traitement
- Semences bio ou non traitées



- Produits d'élevage
- Aliments bétail
- Désherbeurs thermiques
- Matériels Hatzenbichler

Achats/Ventes de légumes bio

Collecte de céréales bio

Plants pommes de terre bio

Semences ail, échalotes et oignons bio

Graines potagères bio

Haricots verts, blancs, beurres ou à rames bio

www.saintonge-bio-distribution.com

L'Agriculture biologique dans le Gers, c'est...

Un département pionnier : 1^{er} département de France en surface agricole conduite en AB et second en nombre de fermes certifiées en 2015.

Une dynamique de fort développement : 1^e département de France en nombre de conversions en 2015.

Un pôle économique de poids avec plus de 1000 producteurs certifiés en production bio en 2017 soit plus de 12% des producteurs du département.

Une diversité de productions réparties sur tout le territoire : légumes, céréales et oléo-protéagineux, élevages diversifiés, fromages, produits laitiers, fruits, vins et alcools...



• Les BIOS du Gers •
Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

Les Bios du Gers : promouvoir une agriculture bio autonome et cohérente

Créé en 1994, le groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques du Gers fédère « de la fourche à la fourchette », **du producteur en AB jusqu'au consommateur** en passant par des transformateurs et des distributeurs. Il œuvre pour le développement d'une agriculture biologique durable, en perpétuelle évolution et riche de questionnements et partages constructifs. Il est membre des réseaux régionaux et nationaux des agriculteurs biologiques (FRAB Occitanie et FNAB).

SES VALEURS :

une nature préservée

Dynamisme et innovation

un tissu rural maintenu

DES PAYSAGES ENTRETENUS

RESPONSABILITÉ
ENVIRONNEMENTALE

des savoir-faire conservés

des animaux respectés

DES PRODUITS DE QUALITÉ

UNE CONSOMMATION
INTELLIGENTE

la biodiversité sauvegardée

**une terre
vivante et fertile**

une eau protégée

PLAISIR ET PARTAGE

engagement citoyen

La Bio dans le GERS

SES MISSIONS :

- Développer les filières biologiques.
- Développer les nouvelles techniques agro-environnementales.
- Protéger les ressources naturelles du territoire.
- Favoriser une alimentation biologique et locale.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR LA BIO DANS LE GERS SUR WWW.GABB32.ORG

- Le guide Manger Bio en ligne
- Toutes les informations spécifiques au Gers : événements, bulletins d'informations, ...

Pour plus d'informations sur la bio dans le Gers, contactez-nous :

GABB 32 - Les BIOS du Gers
93, Route de Pessan - 32000 AUCH
contact@gabb32.org
www.gabb32.org

Pour plus d'informations sur la bio en Occitanie, contactez-nous :

FRAB Midi-Pyrénées
8 rue de strasbourg
82240 SEPTFONDS
coordination@biomidipyrenees.org
www.biomidipyrenees.org

SUD & BIO
Mas de Saporta
Maison des agriculteurs B
CS 50023
34875 LATTES Cedex
contact@sud-et-bio.com
www.sud-et-bio.com



L'agriculture biologique continue son fort essor en région : selon les derniers chiffres de l'Agence Bio (références 2016), l'Occitanie se place au premier rang des régions en termes de surfaces cultivées en agriculture biologique avec 329 658 ha. En 2016, ce sont 7 227 fermes qui pratiquaient l'agriculture biologique dans la région. Elles couvrent la quasi-totalité des productions : lait, viande bovine, ovine et porcine, fruits, légumes, volaille, œufs, céréales, miel, plantes aromatiques, et de nombreux produits transformés (fromages, pain, huile, farine, confitures, jus de fruits, yaourts, vin... etc.).

La Bio, un réseau national

La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) compte 22 groupements régionaux et 71 groupements départementaux (métropole et DOM-TOM).

Les agriculteurs bio adhérant se retrouvent au sein de la FNAB dans une charte des valeurs des productrices et des producteurs bio : « L'agriculture biologique : plus qu'un label, le projet d'une société humaniste et solidaire ».



La FRAB Midi-Pyrénées (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) fédère les groupements d'agriculteurs biologiques présents dans chaque département d'ex Midi-Pyrénées. Un groupement d'agriculteurs bio est présent également dans chaque départe-

ment d'ex Languedoc Roussillon, réunis jusque-là au sein de l'association interprofessionnelle Sud & Bio.

Les groupements bio finalisent en 2017 la construction d'une Fédération des producteurs à l'échelle Occitanie, en s'organisant dans ce nouveau contexte. Rendez-vous en 2018 pour une BIO OCCITANIE !

LE RÔLE D'UNE FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Son objectif : développer une agriculture biologique cohérente et solidaire sur le territoire régional.

Ses missions : l'organisation, la représentation et la défense au plan régional de la profession d'agrobiologiste : appui à l'organisation des producteurs et du secteur biologique ; rôle d'interface entre son réseau, et les institutions techniques, administratives et politiques ; promotion du développement de l'agriculture biologique en région.

La FRAB veille également à la cohérence, dans son réseau, de la mise en œuvre des plans bio régionaux. Les groupements départementaux mettent en œuvre les actions qui répondent aux besoins des agriculteurs bio.

Autres sites :

www.terreaubio-occitanie.fr

www.fnab.org

www.devlocalbio.org

www.eauetbio.org

www.repasbio.org

www.produirebio.org

Produire en bio

L'agriculture biologique est un mode de **production et de transformation**. Définie depuis les années 1920, l'AB est organisée à l'échelle mondiale depuis 1972. En France, le label a été créé en 1985.

L'agriculture biologique est un des **signes officiels de qualité** européens, le seul basé sur **une obligation de moyens**. Son règlement a été mis à jour au 1er janvier 2009. C'est le mode de production le plus contrôlé de France. La ferme, le transformateur et le distributeur sont tous contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur indépendant qui garantit le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

LES GRANDS PRINCIPES

L'agriculture biologique considère le **sol comme un milieu vivant**.

Elle respecte **les cycles naturels des plantes et des animaux**.

Elle utilise des méthodes de production modernes et innovantes et **s'interdit** toute **utilisation des produits chimiques de synthèse** (engrais, produits phytosanitaires), ainsi que **les OGM** (organismes génétiquement modifiés).

Elle contribue à valoriser une **agriculture à taille humaine** qui maintient le tissu social et nos campagnes en vie.

L'ensemble des pratiques des producteurs et opérateurs bios 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 !

LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Le paysan bio cherche à **maintenir et à améliorer la fertilité de son sol**, fondement de la réussite de sa culture et de la régularité de sa production année après année. Il s'agit en effet de « **nourrir le sol pour nourrir la plante** ».

Les techniques culturales préconisées sont celles qui perturbent peu « la vie du sol ». Ainsi, les travaux de sol sont le plus souvent superficiels, ils visent à activer la vie microbienne en lui mettant à disposition de la « matière organique fraîche », ou à réduire la pression des mauvaises herbes (adventices).

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



LES PRODUCTIONS ANIMALES

Le respect du bien-être de l'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).

Les interventions vétérinaires privilégient les **traitements homéopathiques** ou à base de plantes. L'ensemble des interventions réalisées sur le troupeau est consigné sur un cahier d'élevage.



LA CONVERSION DES FERMES

La conversion à l'agriculture biologique correspond à la phase de transition vers la certification des pratiques de l'agriculteur. Elle est avant tout un projet de producteur, qui se mûrit et s'élabore autour d'étapes clefs. Passer à l'agriculture biologique est un défi passionnant qui nécessite de la curiosité, de l'anticipation ... et aussi un minimum de rigueur pour ne pas brûler les étapes !

Pour chaque production, il a été défini une durée minimale de conversion. Cette période de conversion permet d'enclencher les changements des cycles de vie des animaux, des plantes et des organismes qui vivent sur et dans le sol. La conversion des terres agricoles sert aussi à épurer les sols d'éventuels anciens résidus chimiques. Elle permet à l'agriculteur de commencer à se familiariser avec les méthodes de la production biologique, d'adapter ses outils de production et de trouver de nouveaux débouchés pour ses produits.

Durant ce laps de temps, le producteur doit respecter l'intégralité des principes et la réglementation biologique, sans pouvoir commercialiser ses produits comme des produits bio. Au-delà de la durée « administrative » de la conversion à la bio, c'est une transition qui se fait petit à petit et s'inscrit dans une trajectoire spécifique à chaque ferme, en lien avec le projet de chaque agriculteur.

Les qualités nutritionnelles et sanitaires des produits bios

Les publications scientifiques se multiplient pour démontrer les bienfaits nutritionnels et sanitaires des produits issus de l'agriculture biologique. Une étude internationale réalisée en 2014, à laquelle a participé l'Institut National de la Recherche agronomique (INRA), a comparé la composition des produits végétaux issus de l'AB avec ceux de l'agriculture conventionnelle. Les résultats sont significatifs. Les produits bios contiennent :

plus de polyphénols. Il s'agit d'une famille de molécules qui joue le rôle d'antioxydants naturels, permettant ainsi de prévenir et traiter les cancers, les maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives.

Moins de métaux lourds. Présents sous forme de traces dans notre alimentation, ils peuvent être néfastes pour la santé. Certains sont cancérigènes tandis que d'autres sont toxiques pour le système nerveux.

Moins de pesticides. Leurs effets sur notre organisme ont été mis en évidence scientifiquement. Ils ont la particularité d'avoir des effets immédiats (tremblements, salivation, maux de tête) et des effets différés (neuropathies, troubles d'orientation, maux de tête permanents). Les effets à long terme (cancers, leucémie, cancer de la prostate) sont de

plus en plus mis en lumière. Ce sont les agriculteurs qui sont les plus touchés. Depuis 2012, la maladie de Parkinson est reconnue comme une maladie professionnelle agricole.



Soyons des consomm'acteur-ices !

En France, 96% des Français-es pensent que l'agriculture biologique est un facteur de préservation durable de l'environnement et une alternative sociale au modèle industriel et ont l'intention de maintenir ou d'augmenter leur consommation de produits bio. Vous êtes sept sur dix à en consommer au moins une fois par mois, pourtant, l'agriculture biologique ne représente actuellement que 5,7% des surfaces agricoles utiles... Nous avons des leviers pour changer la donne !

Source : FNAB, Agence bio

Prenons conscience de notre rôle et de notre importance en faisant de la consommation un acte politique. Les chiffres parlent d'eux-mêmes, le marché est en pleine progression et a augmenté de 20% en un an !

POURQUOI DEVENIR CONSOM'ACTEUR-ICE ?

- Parce que nous ne pouvons pas tous être des paysannes et paysans bio mais nous pouvons tous choisir comment nous voulons que nos aliments soient produits !
- Parce qu'en consommant bio, on peut se faire plaisir en sachant qu'on ne nuit pas à l'environnement et à notre santé.
- Parce que l'on sait que les animaux sont traités avec respect.
- Parce que les paysans doivent avoir des conditions de travail justement rémunérées et saines.
- Pour accompagner le développement d'une agriculture bio et locale et participer aux changements de modèle agricole.

Pour manger bio sans se ruiner, adoptez les bons réflexes

- Consommez des fruits et légumes de saison
- Soyez vigilant au gaspillage. Selon la FAO, 1/3 des aliments produits dans le monde pour l'alimentation humaine est perdu ou gaspillé.
- Limitez votre consommation de viande dont les apports en protéines sont avantageusement remplacés par l'association de céréales et légumineuses.
- Privilégiez la vente directe et les magasins de producteurs
- Préférez le vrac et les conditionnements familiaux
- Evitez d'acheter des plats préparés

Bon à savoir :

La bio n'est pas réservée à une élite : 52% des personnes disposant de moins de 900€ par mois consomment régulièrement des produits bio (contre 20% en 1995).

Source : FNAB

La part de l'alimentation dans le budget des ménages a fortement diminué ces dernières décennies : 35% en 1960 contre 20% en 2014. Ce qui veut dire qu'à budget identique, les ménages achètent plus de produits non alimentaires au détriment de leur alimentation. D'autre part, la proportion de plats préparés et de produits transformés continue de gagner du terrain.

Source : INSEE

Les repères et garanties officiels

Les repères et garanties officiels



L'eurofeuille est le logo européen. Il est obligatoire sur les produits emballés.



Logo français : propriété exclusive du Ministère de l'agriculture français. Il n'est pas obligatoire et doit être accompagné de l'eurofeuille pour les produits emballés et peut être suffisant pour les produits vendus au détail (comme au marché).

Ces logos indiquent que les produits contiennent 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas de produits transformés.

Une garantie encadrée par la loi

Aujourd'hui dans toute l'Union européenne, le règlement (CE) n°834/2007 précise l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques.

Le mode de production le plus contrôlé de France

La ferme, le transformateur et le distributeur sont tous contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur qui garantit le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Les autres labels



Bio Cohérence, depuis 2010

Ce label, lancé par la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), est plus exigeant que la réglementation bio européenne actuelle. Ce label implique la non-mixité des fermes (pas de mélange de bio et de conventionnel au sein de la même exploitation). L'alimentation des animaux doit être 100% bio (contre 90% pour le label européen) avec une production majoritaire à la ferme. Les produits transformés doivent contenir 100% d'ingrédients bio (conservateurs, colorants, arômes...).

Comme pour Nature & Progrès, pour pouvoir s'afficher officiellement bio, les produits certifiés Bio Cohérence doivent obtenir la certification européenne.

www.biocoherence.fr



ORIGINE
100% FRANCE



L'aventure de la marque Monbio débute en 2008 autour de quelques producteurs organisés en coopérative et engagés dans l'agriculture biologique. Aujourd'hui, ils sont plus de 400 à vous offrir chaque jour le meilleur de leur nature !



Retrouvez nos produits

principalement en magasins spécialisés biologiques et épicerie fines ou sur notre site internet : www.monbioab.fr

- Farines : de blé, de petit et grand épeautre...
- Légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches...
- Graines : maïs pop-corn lin, petit épeautre...

MONBIO
AUX MOULINS
32120 MONFORT
05.62.06.06.57

monbioab@qualisol.fr



COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS ENGAGÉS

Les repères et garanties officiels



Demeter, depuis 1932

Cette marque internationale, déposée depuis 1932, permet de reconnaître les produits issus de l'agriculture bio-dynamique. « L'agriculture bio-dynamique est une agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du « vivant » acquise par une vision qualitative et globale de la nature ». Le respect du cahier des charges est contrôlé et certifié par un organisme certificateur accrédité par le ministère de l'Agriculture.

www.bio-dynamie.org



Nature & Progrès, depuis 1964

Nature & Progrès se revendique comme une mention et non un label. Elle concerne les productions animales et végétales et comporte des critères plus stricts que ceux du cahier des charges du label européen : diversification des productions, labellisation d'une exploitation entière et non de produits, exclusion de tous les produits chimiques sans exception... C'est ce groupement de producteur, transformateurs, distributeurs et consommateurs qui a véritablement fondé la bio en France. Pour obtenir la mention, l'exploitation doit être totalement convertie à l'agriculture biologique, l'alimentation des animaux doit être 100% bio en priorité sous mention Nature & Progrès. Des contrôles sont effectués annuellement par un groupe de membres de l'association, composé de personnes qui changent tous les ans qui sont soit agriculteur soit consommateur.

www.natureetprogres.org



Simples, depuis 1982

Créé dans les Cévennes, ce réseau regroupe une centaine de producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montagne ou dans des zones préservées. Ils suivent un cahier des charges (agréé en 1988 par le ministère de l'Agriculture) très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur. Pour utiliser la marque, un contrôle interne est effectué au moins une fois par an par un producteur agréé.

www.syndicat-simples.org

Chaque catégorie inclut les produits transformés

Viandes inclut : 

LES PRODUCTEURS



Page

ARMAGNAC

Les PRODUCTEURS

1	Aquo Que Bon	●		●	●	●	●	●	●		●	23
2	Au petit Sau			●	●				●	●	●	23
3	Cambos	●		●					●			23
4	Domaine de Boutan										●	24
5	Domaine de Curé	●										24
6	Domaine de Hustet		●			●			●			24
7	Domaine de Pajot										●	24
8	Domaine de Pouybet								●		●	24
9	Domaine de Saoubis										●	25
10	Domaine de Targuerie										●	25
11	Domaine Haut-Campagnau										●	25
12	EARL du petit Moura										●	25
13	Ferme de Gélàs	●	●			●	●		●	●		25
14	Ferme de Tollet	●									●	26
15	Ferme du Raguet	●		●							●	26
16	Ferme Guillot	●		●							●	26
17	GAEC de Cambos			●					●		●	26
18	Jean-Claude Labidalle				●				●			26
19	La Compagnie du Potager			●		●	●					27
20	La ferme de Lar			●		●						27
21	La ferme de Malet			●								27
22	Le Colibri			●							●	27
23	Les bou du jardin			●	●							27
24	Marina Lafargue			●								27
25	SAS La Petite Gascogne										●	28
26	Tomatofanny			●	●	●	●					28
148	L'Attelage			●			●					28

LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS

27	La ferme de brane							●				28
----	-------------------	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	----

LES DISTRIBUTEURS

28	Biocoop Arc-En-Ciel											29
29	Biocoop Lutsrampo											29
30	L'Estantquette											29

ARRATS ET SAVES

LES PRODUCTEURS

31	Abbaye Cistercienne Sainte Marie de Boulaur		●						●			31
32	EARL en Conquet	●										31
33	EARL Shantinilaya								●		●	31
34	La ferme du Huganet	●									●	31
35	La ferme du Val de Save								●		●	34
36	La ferme Las Parets								●			34
37	Jardin de Cogne - Terra Ferma			●	●	●	●				●	34

INDEX GÉNÉRAL

Chaque catégorie inclut les produits transformés

Viandes inclut : 

LES PRODUCTEURS

		Viandes	Volailles & œufs	Produits laitiers	Légumes et légumes transformés	Fruits et fruits transformés	Plants, semences	Plantes aromatiques & médicinales	Miel & dérivés	Pain & pâtisserie	Épicerie (huile, farine, céréales, ...)	Vins, alcools, boissons	Autres : Escargots, Tofu...	Accueil / Gîtes à la ferme	Page
38	La ferme de l'Escapade				●		●	●						●	34
39	La ferme du Rey									●	●			●	34
40	La prairie de Victorine										●				35
41	Le Moulin de Cazaux			●											35
42	Le Potager du Couziot				●			●							35
43	Les Ruchers des Larys								●						35
44	Luce Bouloré				●			●							35
45	Michel Cassagne					●					●				36
46	Paul-Henri Roux				●										36
47	Philippe Thomas				●		●								36
48	Serge Damo		●		●									●	36
49	Simple Gersoises				●		●	●							36
50	Stéphane Albert				●										36
51	Thierry Dupouy									●					37

LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS

52	Brasserie Jean Brasse											●		●	37
53	Hélène Doutré			●											37
54	Le soleil de la Lix												●		37
55	Stéphanie Mainfroid									●					37

LES DISTRIBUTEURS

56	Biocoop Entre Ciel et Terre														38
57	Cesta'Bio														38
58	Naturoph'isle - Coin Restau														38

LES RESTAURATEURS

59	La table d'Olivier														38
60	Le Bouche à Oreille														38

ASTARAC

LES PRODUCTEURS

61	Andy Coeup Ferme à Naroques	●								●	●				39
62	Association REGAR : Jardins du Caillaoué				●	●								●	39
63	Béatrice Pasa			●											39
64	Brin de Terre - Ferme Canopée				●	●								●	40
65	Julien Cardonne									●	●				40
66	D'amour et d'Humus - Ferme Canopée				●									●	40
67	La ferme de Bataillouse				●										40
68	La ferme de Milhommes			●											40
69	La ferme du Loriot	●	●	●	●	●				●	●			●	41
70	La ferme le Crabit			●											41
71	La ferme Maluva				●	●	●	●						●	41
72	GAEC de La Toulouzette	●													41
73	GAEC de Pistole	●													41
74	GAEC du Sarailé			●										●	42
75	Les Vergers de Paupenne					●									42

Branchez votre électricité à la source !



100% locale
renouvelable
sans intermédiaire

**Achetez votre électricité verte en circuit court
du producteur au consommateur :**

- > sans frais
- > sans risque de coupure
- > sans changement de compteur
- > sans modification de votre installation



adhesion@energiesdici.fr

05 64 27 04 88

energiesdici.fr

L'énergie est notre avenir, économisons-la !




neologis.fr (17-07-22)

ÉNERGIE D'ICI
Siège social
14, rue du Parc National
64260 Arudy



INDEX GÉNÉRAL

Chaque catégorie inclut les produits transformés
Viandes inclut : 

LES PRODUCTEURS

		Viandes	Volailles & œufs	Produits laitiers	Légumes et légumes transformés	Fruits et fruits transformés	Plants, semences	Plantes aromatiques & médicinales	Miel & dérivés	Pain & pâtisserie	Épicerie (huile, farine, céréales, ...)	Vins, alcools, boissons	Autres : Escargots, Tofu...	Accueil / Gîtes à la ferme	Page
76	Gilles Miejaville		●		●						●				42
77	La chèvre et le Chou	●		●										●	42
78	La ferme de Chiga			●											42
79	La ferme du Berret	●													43
80	La ferme du Peyré	●	●												43
81	La ferme du Poc		●												43
82	Sébastien Lartigue Castaignon				●						●				43
83	Les escargots de Malicorne												●	●	43
84	Lucas Bonneau				●										44
85	Pascal Dieudonné	●			●	●									44
86	Rafaël Moréno-Péralto				●	●									44
87	Xavier Levannier							●							44

AUCH ET SON PAYS

LES PRODUCTEURS

88	Alain Cavasin	●													45
89	Association REGAR : Jardins de l'Arçon				●	●								●	45
90	De la graine à la bouche				●		●								45
91	Domaine de Herrebouc											●		●	45
92	La ferme de la Pipa				●	●								●	46
93	La ferme des Thermes			●											46
94	La ferme du Serré			●										●	46
95	GAEC de Sarray										●				46
96	Isabelle Dumas						●				●			●	46
97	La bergerie des Arboléts	●		●											47
98	La clé du pain								●		●				47
99	La ferme du Hitton										●			●	47
100	La ferme en Coton	●	●											●	47
101	La Mousquère	●			●	●	●							●	48
102	Le Jardin des Arboléts				●										48
103	Les Salers du Gay	●													48
104	L'herbe à l'aise						●				●			●	48
105	Sarah Dupuy	●													48

LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS

106	Fournil de Gascogne								●						49
107	Le Moulin de Roquefort									●				●	50
108	Les P tits Chefs du Bio												●		50

LES DISTRIBUTEURS

109	Biocoop Les Jardins d'Augusta														50
110	Biocoop Les Jardins de Pavie														50
111	Élément Terre														50
112	La Grotte des douceurs														52
113	Les gourmandises d'Audrey														52

Chaque catégorie inclut les produits transformés

Viandes inclut : 

LES PRODUCTEURS

Viandes	Volailles & œufs	Produits laitiers	Légumes et légumes transformés	Fruits et fruits transformés	Plants, semences	Plantes aromatiques & médicinales	Miel & dérivés	Pain & pâtisserie	Épicerie (huile, farine, céréales, ...)	Vins, alcools, boissons	Autres : Escargots, Tofu...	Accueil/gîtes à la ferme	Page
---------	------------------	-------------------	--------------------------------	------------------------------	------------------	-----------------------------------	----------------	-------------------	---	-------------------------	-----------------------------	--------------------------	------

LES RESTAURATEURS

114	Ciné 32 Bistro												52
115	Ethik&Toque												52
116	Le Delikatescen-Foodtruck												52

LOMAGNE

LES PRODUCTEURS

117	Cascavet												53
118	Dominique Gonella	●	●										53
119	Domaine de Mirail										●	●	53
120	EARL Las Lebes		●		●					●			53
121	La ferme de Cloutats				●							●	54
122	GAEC Chiari				●								54
123	Jean-Marc Dupre		●										54
124	La Mougette				●	●				●		●	54
125	La Payroulère	●											54
126	Le Potager de Clo				●	●	●						54
127	Le Potager enchanté de Cournet				●	●		●					55
128	Les Légumes du Pote à Gers				●								55
129	Muriel Gauran		●										55

LES DISTRIBUTEURS

130	Bio d'Ici												55
131	Biocoop Fleurance												55

VAL D'ADOUR

LES PRODUCTEURS

132	Alexandre De Kok				●	●							57
133	Domaine Capmartin								●	●	●		57
134	Domaine du Moulié									●	●		57
135	Domaine Labranche Laffont									●	●		58
136	EARL aux Picharrots				●							●	58
137	La ferme des Quatre Grâces	●										●	58
138	La ferme Mondery				●								58
139	GAEC des Marronniers				●							●	58
140	Le jardin de Langlère										●		58
141	Le jardin Solidaire de l'Adour				●	●	●						59
142	Le jardin d'Alaric				●	●		●				●	59
143	Les jardins de Parpalhous				●							●	59
144	Les Pouces des rives de l'Aros				●	●	●					●	59
145	Philapi							●				●	59

LES ARTISANS / TRANSFORMATEURS

146	Terra Alter Gascogne				●	●							60
-----	----------------------	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	----

LES DISTRIBUTEURS

147	L'Essentiel												60
-----	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Le Fournil de Gascogne

Produits (large gamme de pains, viennoiserie, biscuits et traiteur) avec des farines de céréales d'agriculteurs gersois certifiés bio

- aux qualités nutritionnelles avérées,
- à la très bonne conservation dans le temps,
- Entraînant une consommation raisonnable.



92, rue Claude Chappe
32000 Auch

Tél : 05.62.63.49.15

Fax : 05.62.63.06.59

fournildegascogne@gmail.com

ALTERRENAT PRESSE

1^{er} site de vente en ligne
de livres et magazines alternatifs



www.alterrenat-presse.com
nouveau site à partir de septembre 2017

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

L'ensemble des producteurs présentés dans ce guide sont en Agriculture Biologique (certifiés AB) ou en cours de conversion.



Agriculture Biologique
logo français



Agriculture Biologique
logo européen

Certains adhèrent à des marques privées :



Bio Cohérence



S.I.M.P.L.E.S.



Nature & Progrès



Demeter

1. Aquo Que Boun

Didier Thézan

Gachies

32310 VALENCE-SUR-BAISE

05 62 28 54 97

didier.thezan@laposte.net



- Productions : Viandes, fruits, légumes, plants ou semences, pains, pâtisseries, miel et dérivés, plantes aromatiques, huiles, farines et céréales ; pâtes fraîches
- Commercialisation : À la ferme du lundi au vendredi de 8h à 17h, sur RDV le week end. Prévenir avant de venir de préférence par mail, sinon tél
- Visite de la ferme : Participation possible aux tâches du moment
- Bio depuis 2006

2. Au Petit Sau

Florent Celeghin

et Marie-Charlotte Pettini

Au petit Sau

32480 GAZAUPOUY

06 89 66 26 50 - 05 62 68 24 95

floceleghin@hotmail.fr



- Productions : Productions légumière et fruitière très diversifiées d'avril à décembre, de l'huile de tournesol, plants de légumes et de plantes aromatiques au printemps
- Commercialisation : Sur les marchés de Nérac (47) le samedi matin et au Passage-d'Agen (47) le mercredi matin • À la ferme mercredi après midi de 14h à 19h30 ou sur RDV. Commande sur biolareinette.fr
- Accueil : Visite sur RDV le mercredi après-midi d'avril à décembre pendant les horaires de vente
- Bio depuis 2012

3. Cambos

Christian Cueillens et Murielle Baert

Cambos

32190 TUDELLE

05 62 06 41 69



- Productions : Viandes (ovins), melons en été, blé, soja et tournesol, lin oléagineux en vrac
- Commercialisation : À la ferme sur RDV
- Bio depuis 2014



4. Domaine de Boutan

Jean-Pierre Benquet
Boutan
32310 SAINT-PUY
05 62 65 21 18
benjpmc@wanadoo.fr
domainedeboutant.fr



- Productions : Vins rouge, rosé sec, blanc moelleux et sec, AOP Armagnac, liqueur d'Armagnac, liqueur à l'orange, vin mousseux demi-sec, vin en vrac aux particuliers et associations
- Commercialisation : Sur le marché de Castéra-Verduzan (dimanche matin) • Au domaine de lundi à samedi 9h-19h, contacter pour plus de renseignement • Locavor d'Auch et Mirepoix • En magasin Biocoop Fleurance, Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Bio d'ici (Lectoure)
- Bio depuis 2012

5. Domaine de Curé

Andréas Roth
Domaine de Curé
32110 PANJAS
05 62 09 15 30
domaine.de.cure@orange.fr



- Productions : Porc (caissette 5 kg), viande bœuf (caissette 5 ou 10kg), produits de saison
- Commercialisation : Au domaine sur RDV • Réservation par téléphone ou par mail • En magasin l'Estanguette (Estang)
- Bio depuis 2008

6. Domaine de Hustet

Famille Cardeillac
A Hustet
32330 MOUCHAN
06 87 46 65 45
contact@hustet.fr
www.hustet.fr



- Productions : Œufs, fruits frais et transformés (jus, confitures), huile de tournesol et farine de blé
- Commercialisation : Au domaine, distributeur automatique tous les jours 24h-24h
- Bio depuis 1997

7. Domaine de Pajot

Damien Barreau
Pajot
32800 EAUZE
06 80 88 66 79
damienbarreau@domainedepajot.com
www.domainepajot.com



- Productions : Vin de Gascogne, floc et Armagnac
- Commercialisation : Au domaine du mardi au vendredi 9h-12h30 ou sur RDV par téléphone • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie), Biocoop « Arc En Ciel » (Condom), Biocoop Lutsrampo (Eauze), Biocoop « Entre Ciel Et Terre » (L'Isle-Jourdain), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), Biocoop Fleurance
- Accueil : Sur les horaires de vente ou sur RDV
- Bio depuis 2001

8. Domaine de Pouybet

Jean-Noël Bergasse
Lagraulas
32190 VIC-FEZENSAC
06 09 06 81 16
pouybet@gmail.com
www.pouybet.fr



- Productions : vins et céréales
- Commercialisation : Sur le marché d'Auch (Samedi matin) • Au domaine sur RDV par téléphone ou mail • Le Cabas 32 • En magasin Ramajo (Auch)
- Bio depuis 2010

9. Domaine de Saoubis Les Vignobles de Mandelaëre

Maurice De Mandelaëre

Le Saoubis

32800 AYZIEU

05 62 09 72 52

info.saoubis@orange.fr

mandelaere.com



- Productions : Vin de liqueur, AOC Bas-Armagnac Blanche, Armagnac IXO, hors d'âge, millésime, liqueur de fruits, de plantes
- Commercialisation : Foire Biogascogne à Condom fin août • Au domaine du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h • En magasin Biocoop « Arc en Ciel » (Condom), L'Estanguette (Estang)
- Accueil : Visite du domaine et dégustation
- Bio depuis 2000
- Autre Label :  2001

10. Domaine de Targuerie

Pierre Dupont

Cutxan


32150 CAZAUBON

06 89 10 19 55

targuerie@orange.fr

targuerie.fr



- Productions : Vin blanc sec IGP côte de Gascogne, Armagnac AOP Bas-Armagnac
- Commercialisation : Au domaine uniquement sur RDV ou commande par téléphone ou mail.
- Bio depuis 2011
- Autre Label :  depuis 2014

11. Domaine Haut-Campagnau

Dominique Andiran

2, place de l'Hôtel-de-Ville

32250 MONTREAL-DU-GERS

06 08 30 33 85 - 05 62 29 11 56

hautcampagnau@aliceads.fr



- Productions : Vins naturels sans soufre depuis 3 ans, produits en Biodynamie, avec l'utilisation de levures endémiques et avec des raisins issus de cépages historique autochtones régionaux
- Commercialisation : À la ferme sur RDV ou commande par téléphone ou mail • En magasin cave Hotel de France (Auch), Plaisirs du vin (Agen), Proxi (Montréal du Gers)...
- Accueil : Visite du domaine et dégustation sur RDV
- Bio depuis 2007

12. EARL du petit Moura

Raphaël Perotto

Le petit Moura

32100 LARRESSINGLE

06 80 88 02 89

raphael.perotto@orange.fr



- Productions : Vin rouge de pays du Gers, vin blanc naturel, vin de liqueur rouge et blanc "La Raphale"
- Commercialisation : À la ferme de Martin Neuf du lundi au vendredi 15h-19h, le week-end sur RDV • Commande et renseignements par téléphone et mail • En magasin épicerie de Gascogne (Condom)
- Accueil : Visite du domaine, dégustation
- Bio depuis 2003

13. Ferme de Gélas

Bernard Saint-Pé

Gélas

32460 LE HOUGA

06 79 17 89 79 - 05 62 08 96 18

saintpe@wanadoo.fr



- Productions : Volailles, agneaux, poulets, pintades, fruits rouges, légumes secs, safran, vin, huile de colza et de tournesol
- Commercialisation : À la ferme sur RDV, commandes par téléphone ou mail • En magasin L'Estanguette (Estang)
- Bio depuis 2010

14. Ferme de Tollet

Alain Carrère

Tollet

32100 LARRESSINGLE

06 87 36 04 34 - 05 62 28 02 45

ferme.tollet@gmail.com



- Productions : Bœuf gascon en caissette, vins, armagnac et apéritifs
- Commercialisation : A la ferme sur RDV ou commande par téléphone ou mail • Sur réservation
- Accueil : Proposition de plats avec les produits de la ferme, gîte à la ferme
- Bio depuis 2011

15. Ferme du Raguet

Romain Florent et Agnès Prevel

Le Raguet

32320 RIGUEPEU

05 62 63 21 79

fermeduraguet@gmail.com

www.ferme-raguet.fr



- Productions : Fromages de chèvres, viande et charcuterie de porc noir gascon
- Commercialisation : Sur le marché de Muret (samedi matin) • À la ferme du lundi au samedi 10h-12h, sur RDV hors de ces horaires • Commande et renseignements par téléphone ou mail • La ruche qui dit oui ! • En magasin Ô marché fermier (Barcelonne-du-Gers), en épicerie, ...
- Visite de la ferme : Sur RDV
- Bio depuis 2010

16. Ferme Guillot

Dorine et Reinout Nauta



Guillot

32350 SAINT-ARAILLES

06 26 17 75 05 - 05 62 64 14 67

mnauta@laposte.net



- Productions : Fromage tomme de brebis, Viande de veau et de vache
- Commercialisation : Sur le marché de Mirande (lundi matin) • À la ferme tous les jours 17h-19h sauf dimanche
- En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie), L'Essentiel (Marciac), Biocoop Tarbes et Agen
- Visite de la ferme : Sur demande, possibilité d'accueillir les groupes
- Bio depuis 1993
- Autres Labels :  

17. GAEC de Cambos

Anna, Clara et Joséphine Gröber

Cambos

32330 LAURAËT

06 26 10 51 13

anna-mla@live.fr



- Productions : Légumes, céréales, oléagineux et huiles
- Commercialisation : À la ferme sur RDV ou réservation par téléphone
- Accueil : À la ferme, visite et équithérapie
- Bio depuis 1985

18. Jean-Claude Labidalle

Jean-Claude Labidalle

Labat

32190 JUSTIAN

05 62 06 39 33



- Productions : Jus de raisin, vinaigre, huile de colza, de tournesol et de cameline
- Commercialisation : À la ferme sur RDV, contacter par téléphone • En magasin Éléments terre (Pavie), Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie », Biocoop « Arc En Ciel » (Condom), L'essentiel (Marciac), Biocoop Lutschamp (Eauze) • Fournisseur du foodtruck Le Delikatescen
- Bio depuis 1996

19. La Compagnie du Potager

Marie-Agnès Jungas
Saint Ioubert
32800 AYZIEU
06 88 26 29 68
marieagnes_jungas@yahoo.fr



- Productions : Légumes frais, basilic, ciboulette, persil, ... plants au mois de mai
- Commercialisation : Sur les marchés d'Eauze (jeudi matin) et Aignan (lundi matin) • À la ferme le samedi 14h-19h
- Bio depuis 2018

20. La ferme de Lar

Cyril Simonin
Lart
32190 MARAMBAT
06 79 86 12 33 - 05 62 64 84 35
cyriltrombine@yahoo.fr



- Productions : Légumes et plants
- Commercialisation : Sur les marchés de Vic-Fezensac (vendredi matin) • À la ferme sous forme de panier, retrait le mardi de 18h à 20h • Réservation par téléphone ou mail • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie (Pavie)
- Bio depuis 2011

21. La ferme de Malet

Alexandra Rosso et Sébastien Tonneau
Malet
32410 BEAUCAIRE
06 04 02 78 21
rossoalex3@yahoo.fr
la ferme de Malet.



- Productions : Légumes frais, un peu de tout toute l'année
- Commercialisation : Vente en panier ou au détail à la ferme le mercredi à partir de 18h30. Deux formats d'abonnement par panier : grand ou petit • Réservation ou commande par téléphone, mail ou via la page Facebook et le lien google form
- Bio depuis 2014

22. Le Colibri

Jérôme Boisneau
à la Coste
32190 VIC-FEZENSAC
06 07 98 18 09
lecolibri@boisneau.com
www.permaraicher.com



- Productions : Légumes frais
- Commercialisation : Abonnement et retrait de paniers à la ferme, réservation et renseignements par téléphone ou mail
- Accueil : Visite de la ferme deux fois par an, organisation d'ateliers sur la permaculture : « jardiner sans travail du sol » (voir site Internet pour les dates) ; un gîte à la ferme
- Bio depuis 2009

23. Les bou du jardin

Cyril Sarlabou
Caillau
32330 LAURAËT
06 78 92 23 37
cyrilsarlabou@wanadoo.fr



- Productions : Environ 35 espèces de légumes et aromatiques, fruits (14 espèces pour 80 variétés)
- Commercialisation : Sur le marché de Vic-Fezensac (vendredi matin) • À la ferme le jeudi 16h-19h
- Bio depuis 2016 (2018 pour les fruits)

24. Marina Lafargue

Marina Lafargue
Au Bascou
32330 LAGRAULET-DU-GERS
06 23 64 17 29



- Productions : Légumes de saison, 30 espèces sur l'année, arrêt des ventes en décembre, janvier et février
- Commercialisation : Sur les marchés d'Eauze (jeudi matin), Nayrac (47) le samedi matin
- Bio depuis 2009



25. Domaine Séailles La Petite Gascogne

Julien Franclot

Séailles

32330 MOUCHAN

06 72 77 17 46 - 05 62 28 44 03

domaineseailles@orange.fr

www.domaineseailles.fr



- Productions : Vins IGP Côtes de Gascogne, Armagnac ténarèze
- Commercialisation : Au domaine du lundi à jeudi 9h-13h, en dehors de ces horaires sur RDV
- Bio depuis 2012

26. Tomatofanny

Stéphanie Bidault

Pouchalan

32800 EAUZE

06 31 39 29 97

tomatofanny@orange.fr

tomatofanny.blogvie.com



- Productions : Légumes frais, plants, plantes aromatiques
- Commercialisation : Sur les marchés d'Eauze (jeudi matin), Montréal-du-Gers (vendredi matin) et Condom (dimanche matin)
- Bio depuis 2011

148. L'Attelage

Laetitia LAGARDE

L'attelage

32190 VIC-FEZENSAC

05 62 64 58 87

laetitia.halary@orange.fr



- Productions : Légumes et plantes aromatiques frais
- Commercialisation : Sur le marché de Vic-Fezensac (vendredi matin) • À la ferme sur RDV téléphonique
- Visite de la ferme : Sur RDV
- Bio depuis 2018

LES ARTISANS-TRANSFORMATEURS

27. La ferme de Brane

Martine Bellanger

Brane

32290 SAINT-PIERRE-D'AUBEZIES

06 22 04 29 04

palotine@hotmail.fr



- Production : Pain, pâtisseries, tartes salées et sucrées, flans, ...
- Commercialisation : En magasin : Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop Lutschamp (Eauze), Carrefour Market (Vic-Fezensac), Spar (Nogaro), Intermarché (Plaisance)
- Bio depuis 2000



LES DISTRIBUTEURS

28. Biocoop Arc-en-ciel

33, avenue des pyrénées
32100 CONDOM
05 62 68 49 05

• Horaires : Mardi au samedi 9h30-13h et 15h-19h, fermé dimanche et lundi • Fermeture à 18h le samedi pendant l'hiver

29. Biocoop Lutscrampo

553, avenue des Pyrénées
32800 EAUZE
05 62 09 94 76 - 05 62 03 72 64
contact@lutscrampo.com
www.lutscrampo.com

• Info : Dégustation toute l'année
• Horaires : Lundi au samedi 9h-13h et 15h-19h30, sauf jeudi 9h-19h • Fermeture à 19h pendant l'hiver

30. L'Estanguette

Rue principale
32240 ESTANG
05 62 08 93 59
www.l-estanguette.fr

• Info : Organisation d'animations et de conférences occasionnellement
• Horaires : Lundi et jeudi 8h30-12h30, mardi, mercredi, vendredi et samedi 8h30-12h30 et 15h-19h, dimanche 9h-12h30

ARC EN CIEL

biocoop

Tél. 05 62 68 49 05
biocoop.arcenciel@gmail.com
33, ter Avenue des Pyrénées
32100 CONDOM

**ALIMENTATION
BIOLOGIQUE
ET ÉCOPRODUITS**

**PREMIER
RÉSEAU
DE MAGASINS
BIO
EN FRANCE**



NOTRE
EXPERTISE
AU SERVICE
DE VOTRE
EXCELLENCE



Organisme d'inspection,
de contrôle et de certification

www.agrocert.fr

Agence Yapak certifiée ISO 14001. Crédit photos : Shutterstock © - Fotolia ©

6 rue Georges Bizet - 47200 MARMANDE - Tél : 05 53 20 93 04 - Fax : 05 53 20 92 41 - Mail : agrocert@agrocert.fr

Naturoph'isle
magasin bio

Alimentation (produits frais, légumes, vrac...) • Diététique
• Cosmétiques • Librairie • Vêtements • Soins énergétiques...

ET LE RESTAURANT

“LES SAVEURS DE L'ISLE”

Menus à base de produits biologiques, sur place ou à emporter
LE MIDI du lundi au vendredi

Centre les Poumadères **L'ISLE-JOURDAIN** (en face du Pôle Emploi)

05 62 64 10 37 • www.biogis.eu/naturophisle-magasin-bio



L'ESSENTIEL MAGASIN BIO

Lundi : 15h-19h

Du mardi au samedi :

10h-13h / 15h-19h

05 62 69 07 93

76, chemin de Ronde • 32230 MARCIAC

lessentiel32@gmail.com

www.lessentiel-marciac.fr

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

L'ensemble des producteurs présentés dans ce guide sont en Agriculture Biologique (certifiés AB) ou en cours de conversion.



Agriculture Biologique
logo français



Agriculture Biologique
logo européen

Certains adhèrent à des marques privées :



Bio Cohérence



S.I.M.P.L.E.S.



Nature & Progrès



Demeter

31. Abbaye Cistercienne Sainte Marie de Boulaur

Sœur M. Diane
Abbaye Sainte Marie de Boulaur
32450 BOULAUUR
05 62 65 40 07
www.boulaur.org



- **Productions** : Fromage de vache et ponctuellement, de la farine de sarrasin
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Samatan (1 fois/mois le lundi matin) • A l'Abbaye de Boulaur, en semaine 10h15-12h et 15h15-18h15 sauf le mardi et le dimanche 11h30-12h30 et 15h30-17h30 • En magasin Carrefour market (Gimont) et Intermarché (Auch)
- **Bio depuis 2017**

32. EARL en Conquet

Jérôme Fourcade
Au Brocas
32130 POLASTRON
06 13 28 50 13
jeromeetcorinne@laposte.net



- **Productions** : Bovins, découpe à la ferme
- **Commercialisation** : À la ferme sur réservation par téléphone ou mail
- **Bio depuis 2016**

33. EARL SHANTINILAYA

Georges Joya
La Grange d'Uzan
32270 AUBIET
06 28 32 40 88
gjoya@hotmail.fr



- **Productions** : Farine, lentilles, pois chiches, petits épeautres décortiqués
- **Commercialisation** : A la ferme sur RDV par téléphone ou mail
- **Accueil** : Visite de la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2009**

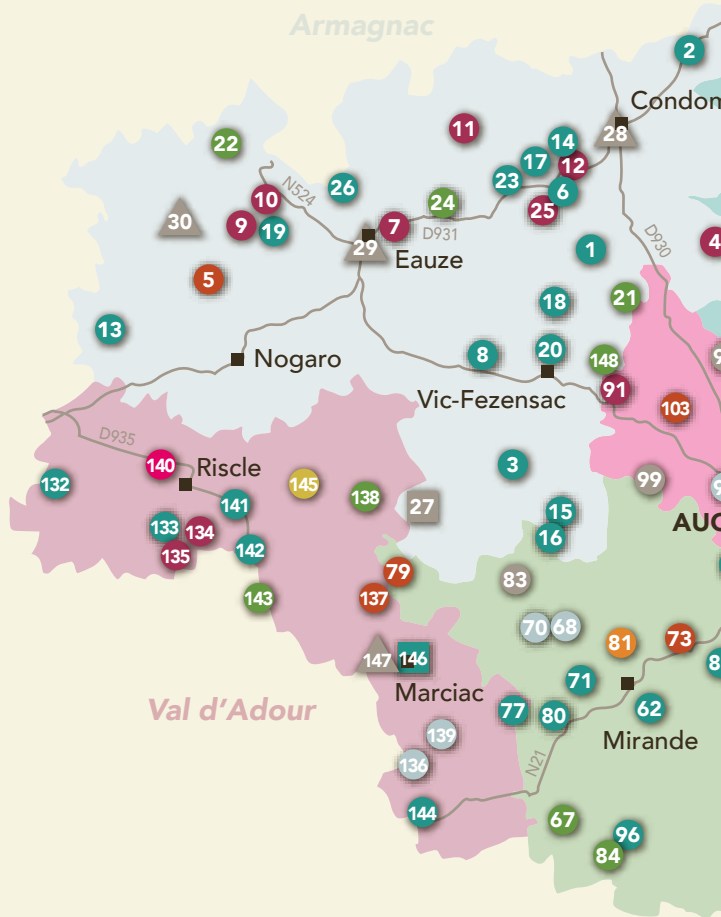
34. Ferme du Huganet

Jack et Kevin De Lozzo
Au Garde
32130 NOILHAN
06 81 19 42 24
jdelozzo@club-internet.fr



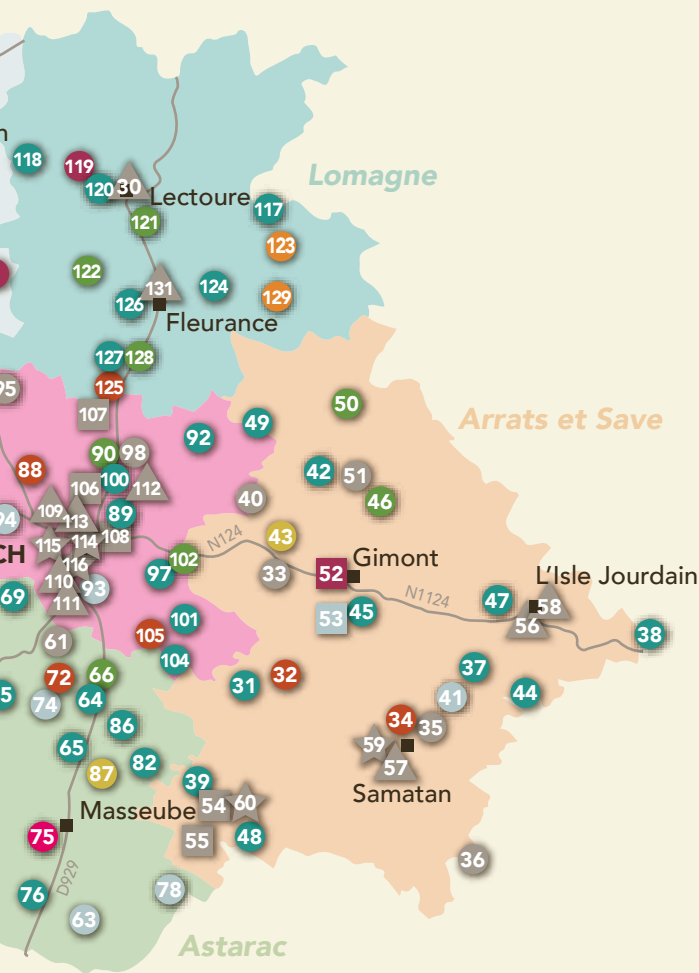
- **Productions** : Veau et vache en caissette (5 ou 10kg sous vide), agneau ou demi agneau caissette sous vide ou carcasse
- **Commercialisation** : Commande par téléphone ou mail à récupérer sur place à la ferme
- **Accueil** : Visite de la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2013**

Où sont-ils ?



- | | | |
|---------------------|---------------------|-------------------|
| ● Multi-productions | ● Miel et dérivés | ● Producteurs |
| ● Viande | ● Produits laitiers | ■ Transformateurs |
| ● Volaille | ● Vins et alcools | ▲ Distributeurs |
| ● Légumes | ● Autres | ★ Restaurateurs |
| ● Fruits | | |

ATTENTION ! Les fermes ont des productions pour la plupart très diversifiées. N'hésitez pas à consulter l'index pour connaître l'ensemble des produits proposés.



Collectivités, scolaires : visitez les fermes témoins du réseau FRAB

Le réseau FRAB, via Les Bios du Gers, a construit un réseau de fermes témoins pour vous proposer des visites sur des fermes représentatives de la diversité des productions et débouchés présents sur le département. Pour visiter ces fermes en groupes (scolaires, personnel de la restauration collective, collectivité, groupes, etc.), prenez contact avec Les Bios du Gers.



35. Ferme du Val de Save

Michel Abadie
à Rainal
32130 LABASTIDE SAVES
06 14 41 50 25
michlou.abadie@orange.fr
fermeduvaldesave.free.fr



- **Productions** : Céréales, lentilles, lin, pois chiches, farines: de blé T80 semi-complète et T110, de petit épeautre, de seigle, de sarrasin, de lupin, flocon d'avoine blanche
- **Commercialisation** : Occasionnellement le marché de Cologne (dimanche matin) et des événements locaux
- À la ferme du lundi au samedi sur RDV, possibilité de commande par téléphone
- En magasin Biocoop « Entre Ciel et Terre » (L'Isle-Jourdain), Naturoph'isle (L'Isle-Jourdain), Cesta'BIO (Samatan), Super U (L'Isle-Jourdain), Intermarché (Lombez), Carrefour (Samatan)
- **Accueil** : Visite de la ferme et du moulin avec meule de pierre en granite du Sidobre sur RDV
- **Bio depuis 2010**

36. Ferme Las Parets

Pierre-Brice Saint-Sernin
Las Parets
32220 LAYMONT
05 62 62 38 33



- **Productions** : Huiles, farines et céréales
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV
- En magasin Boucherie Puntis (Samatan), Cesta'BIO (Samatan), Ferme Lacassagne (Samatan), la Huchette (L'Isle en Dodon)
- **Bio depuis 2000**

37. Jardin de Cocagne Terra Ferma

Isabelle Tinchon
La Ribère
32490 CASTILLON-SAVES
07 81 60 92 49
contact@jardindeterraferma.fr
www.jardindeterraferma.fr



- **Productions** : Légumes, fruits, plantes aromatiques, plants de légumes
- **Commercialisation** : Abonnement sous forme de paniers récupérables à la ferme le vendredi 14h-18h ou aux autres points de dépôts : L'Isle-Jourdain, Ségoufielle, Cologne, Gimont, Samatan, Endoufielle, Monferan-Savès et Castillon-Savès. Le dépôts en entreprises est possible
- Au détail à la ferme le vendredi 14h-18h
- **Accueil** : Visite pédagogique de la ferme sur RDV toute l'année
- **Bio depuis 2013**

38. La ferme de l'escapade

Alexandre Simonin et Caroline
de Bliognières
12, impasse de Mayras
32600 PUJAUDRAN
06 64 99 16 97
alafarmedelescapade@yahoo.com



- **Productions** : Légumes frais, aromatiques, plants en saison
- **Commercialisation** : Sur le marché de L'Isle-Jourdain (samedi matin)
- À la ferme sur RDV par téléphone ou mail
- Possibilité de réservation par téléphone ou mail
- AMAP Les gourmets de Brax (31490) lesgourmetsdebrax@gmail.com
- En magasin Biocoop (Colomier)
- **Accueil** : Visite de la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2011**

39. La ferme du Rey

Marie et Pascal Consiglio
Rey
32420 SIMORRE
05 62 65 35 91
fermedurey@wanadoo.fr



- **Productions** : Pains variés, sans gluten, aux fruits, farines diversifiées, pâtes...
- **Commercialisation** : Sur les marchés de L'Isle-Jourdain (samedi Matin) et Simorre (Vendredi Soir 16h-19h)
- À la ferme sur RDV par téléphone
- **Accueil** : Visite de la ferme : Journées programmées à l'année, se renseigner
- **Bio depuis 1999**

40. La prairie de Victorine

Jean-Christophe Bady
 Au village
 32270 ANSAN
 06 25 79 11 51
 anadejesus@orange.fr
 La-Prairie-de-Victorine



- **Productions** : Céréales, lentilles, pois chiches, lin, pois carrés, petit épeautres décortiqués, farine de blé ancien moulu à la meule de pierre au moulin Astrié, production en agroforesterie, en association avec de l'élevage (180 brebis) et de l'apiculture (Ruchers des Larys)
- **Commercialisation** : Petit coin boutique à la ferme, uniquement sur RDV par téléphone • Possibilité de réservation par téléphone • Le Cabas 32 • En magasin Boucherie mauvezoise de Gilles Canevese (Mauvezin), La Grotte des Douceurs (Montaut) • Fournisseur du foodtruck le Delikatescen, et des restaurants Le Daroles (Auch), le Gigot (Toulouse)
- **Bio depuis 2007**

41. Le Moulin de Cazaux

Anne-Sophie Lederer
 Le Moulin
 32130 CAZAUX-SAVES



- **Productions** : Fromage de chèvre... cabécou, crottin, bûche, tomme, caillé frais
- **Commercialisation** : Sur les marchés de L'Isle-Jourdain (samedi matin) et Samatan (Lundi matin) • En magasin Biocoop Entre Ciel et Terre (L'Isle-Jourdain)
- **Bio depuis 1976**

42. Le potager du Couziot

Françoise Arias
 Le Couziot
 32120 SAINT-ANTONIN
 05 62 63 33 89
 francoise.arias@hotmail.fr
 lesfeesdupotager.com



- **Productions** : Légumes frais et transformés production en permaculture et traction animale, plantes aromatiques, pâte de légumes, tartina, chutney...
- **Commercialisation** : Sur le marché de Mauvezin (lundi matin) • Possibilité de réservation par téléphone • Locavor d'Auch et Mirepoix • Le Cabas 32 • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Entre Ciel Et Terre » (L'Isle-Jourdain)
- **Bio depuis 2014**

43. Les Ruchers des Larys

Carole Davasse
 Revel
 32270 AUBIET
 06 64 79 14 39
 carole.davasse@orange.fr



- **Productions** : Miel bio + dérivé non bio ; Lauréat du Concours des miels du Sud-Ouest 2015, médaille d'or meilleur miel de mielat
- **Commercialisation** : Foire aux plantes de Monfort, la fête de l'arbre de Durand et divers autres événements en automne • Les marchés de Noël (Mauvezin, Cologne, Sarrant, ...) • Sur réservation par téléphone, SMS ou mail et livraison ou retrait à Aubiet • Fournisseur de Thierry Dupouy pour le pain d'épice • En magasin Biocoop Fleurance
- **Bio depuis 2016**

44. Luce Bouloré

Luce Bouloré
 Le Berret
 32600 AURADE
 06 35 10 64 48 - 05 62 59 81 04
 luce.boulore@laposte.net
 lesfeesdupotager.com



- **Productions** : Légumes frais de saison et transformés en conserves, pâtés végétaux et diverses recettes
- **Commercialisation** : L'AMAP « Le Verger de Luce », distribution des paniers à la ferme le mercredi soir de 18h30 à 19h30 ; contact : Laure : 05 62 07 47 52. Isa : 06 07 42 61 86. mail : luce.boulore@laposte.net • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Entre Ciel Et Terre » (L'Isle-Jourdain) • Participation à « Croque ton jus », pressage sur quelques lieux dans le Gers (contacter Luce pour plus d'informations)
- **Bio depuis 2004**



45. Michel Cassagne

Michel Cassagne
Maubourguet - Route de Samatan
32200 GIMONT
06 81 35 79 21
cassagne.michel@gmail.com



- **Productions** : Farine de blé et de sarrasin, lentilles, jus de raisin. Pour les marchés, dépôt des produits à une maraichère qui fait les marchés (se renseigner pour détail)
- **Commercialisation** : Sur les marchés d'Auch (jeudi et samedi matin) et de Gimont (dimanche matin) • À la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2007**

46. Paul-Henri Roux

Paul-Henri Roux
Le Castéron
32430 TOUGET
05 62 58 24 62
phroux@gmail.com



- **Productions** : Légumes de saison
- **Commercialisation** : AMAP de L'Isle-Jourdain • En magasin Biocoop « Entre Ciel et Terre » (L'Isle-Jourdain)
- Plus de renseignement par téléphone ou mail
- **Bio depuis 2002**

47. Philippe Thomas

Philippe Thomas
Lassalle sud, route de Clermont Savès
32600 L ISLE-JOURDAIN
06 07 85 06 14



- **Productions** : Légume de mi-juillet à mi-octobre, spécialité plants de tomates anciennes greffées bios
- **Commercialisation** : Sur les marchés de L'Isle-Jourdain (samedi matin) et Samatan (lundi matin)
- Foires ponctuellement • Possibilité de réservation par téléphone
- **Bio depuis 2014**

48. Serge Damo

Serge et Danielle Damo
Au Cachès
32420 TOURNAN
06 72 29 71 65
aucachestourman@hotmail.fr



- **Productions** : Légumes diversifiés, volailles de chair et œufs
- **Commercialisation** : Sur le marché de Pibrac (mercredi matin) • Abonnement possible sous forme de panier, retrait à la ferme le jeudi après-midi • Renseignements et réservations par téléphone ou par mail : danielle.damo@gmail.com • AMAP le Tournan vert de Lombez (Lundi ou vendredi 18h30-19h30) à Lombez • La ruche qui dit oui ! de Toulouse Purpan et Pibrac
- **Accueil** : Une visite annuelle de la ferme pour les clients de l'AMAP
- **Bio depuis 2008**

49. Simples Gersoises

Lucile Diana
Aux Allemans
32120 MARAVAT
06 64 57 46 79
lucile.diana@hotmail.fr
www.simplesgersoises.com



- **Productions** : Légumes frais et plantes aromatiques, plants de légumes et d'aromatiques au printemps
- **Commercialisation** : Foire de Montréal du Gers, Foire de Pavie et Foire de Lombez • À la ferme sur RDV par téléphone uniquement • En magasin, réseau Biocoop Sud-Ouest
- **Bio depuis 2014**

50. Stéphane Albert

Stéphane Albert
En Hourment
32120 LABRIHE
06 18 39 48 45
salbert32@laposte.net



- **Productions** : Ail, oignon, échalote, patate, courges, artichauts... Pâtés végétaux aux lentilles, pois chiches...
- **Commercialisation** : Marché sur L'Île de Ré à La flotte en Ré de juin à septembre tous les jours • Possibilité de réservation ou commande par téléphone et livraison ou retrait point dépôt • En magasin Biocoop du Gers
- **Bio depuis 2014**

51. Thierry Dupouy

Thierry Dupouy
A la Moutasse
32120 MAUVEZIN
06 88 72 66 54
t.dupouy@yahoo.fr



- **Productions** : Pains diversifiés, pain d'épice
- **Commercialisation** : Sur le marché de Mauvezin (samedi matin) • Commande par téléphone et retrait à la ferme le vendredi 16h-20h • AMAP St-Pierre-d'Ax Blagnac
- **Bio depuis 2011**

LES ARTISANS-TRANSFORMATEURS

52. Brasserie Jean Brasse

Alexis et Charlotte Champoiseau
1, avenue de la Gare
32200 GIMONT
06 43 15 80 39 - 05 62 66 34 81
contact@jeanbrasse.fr
www.jeanbrasse.fr



- **Production** : Bières
- **Commercialisation** : À la boutique à Gimont, du mardi au vendredi 10h-12h30 et 15h-17h30, le samedi 10h-12h30 • Tél et mail • En magasin uniquement en circuits courts : Les Gourmandises d'Audrey (Auch), magasins bios, caves, réseau Biocoop, ... • Déguster les bières Jean Brasse aussi dans de nombreux bars/restaurants comme Le Florida (Auch)
- **Accueil** : Dégustation et cours de fabrication de bières, se renseigner par téléphone, mail ou sur le site • Réseau Les Tables du Gers, Eco d'ici, Terra Gers
- **Bio depuis 2015**

53. Hélène DOUTRE

Hélène Doutre
La Garrigue
32200 GIMONT
06 80 89 99 86
asperens@orange.fr



- **Production** : Fromage et dérivés lait cru de vache: beurre, crème fraîche, faisselle, lait à la pression !!! Amener vos bouteilles...
- **Commercialisation** : Sur les marchés de L'Isle Joudain (samedi matin), Lectoure (vendredi matin), Cornébarieu (Dimanche matin), réservation possible par téléphone ou SMS avant les marchés • AMAP de Fontenilles (31)
- **Bio depuis 2011**

54. Le soleil de la Lix

Andrea Surmann
Rue Paul St-Martin
32420 SIMORRE
allianceverte@yahoo.com
www.alliance-verte.com/tofu.html



- **Production** : tofu frais, sous vide, fumé, « en snack » sous vide ou frais, seitan
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Simorre (vendredi soir) et Samatan (lundi matin) • En magasin Biocoop « L'amour de la terre » (Simorre) mardi 16-18h, vendredi 16-19h Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie).
- **Bio depuis 1991**

55. Stéphanie Mainfroid

Stéphanie Mainfroid
Au village
32420 VILLEFRANCHE
06 37 79 91 31
stephanie.mainfroid@live.fr



- **Production** : Pains aux graines, petit épeautre et pain de campagne, ...
- **Commercialisation** : AMAP du Gers et sur Toulouse. Activité en développement, Plus d'informations par téléphone ou mail
- **Bio depuis 2017**



LES DISTRIBUTEURS

56. Biocoop Entre Ciel Et Terre

Route de Samatan
32600 L'ISLE-JOURDAIN
05 62 59 20 15
www.biocoop-ecet.com

• **Horaires** : Mardi au vendredi 10h à 13h et 15h à 19h, samedi 10h à 19h, fermé dimanche et lundi

57. Cesta'BIO

13, place des Cordeliers
32130 SAMATAN
05 62 59 38 86

• **Horaires** : Lundi au vendredi 9h30-12h30 et 15h-19h sauf mardi fermé, samedi 9h30-12h30

58. Naturoph'Isle

8, Bd des Poumadères
32600 L'ISLE-JOURDAIN
05 62 64 10 37

• **Info** : Service restauration le midi du lundi au vendredi (fermeture annuel du coin restau en août)

• **Horaires** : Lundi 12h à 18h30, mardi au vendredi 8h45 à 18h30, samedi 9h30 à 15h

LES RESTAURATEURS

59. La Table d'Olivier

10, place de la fontaine
32130 SAMATAN
05 62 62 63 29
f La-Table-Dolivier

• **Identité culinaire** : « Travailler dans le respect du produit », Cuisine à l'inspiration basée sur la qualité gustative du produit travaillé. « sublimer les produits frais du terroirs gascon ». Tout les produits travaillés sont frais bios ou non bios, affichage de l'origine.

• **Budget - Paiement** : CB-espèce-chèque-chèque vacances et ticket restau

• **Particularités** : Salon Gascogne à Table, Label « Les Tables du Gers », travaille aussi avec Arbre et Paysage 32

• **Service** : Tous les midis sauf mercredi et dimanche 12h-14h, vendredi et samedi soir 20h-21h30, Jeudi soir en juillet-août 20h-21h30

60. Le Bouche à Oreille

Place de la mairie
32420 SIMORRE
05 62 05 52 42
cafe.boucheaoreille@free.fr
f Le Bouche A Oreille Bar Resto

• **Identité culinaire** : « Gastronomie de marché », Produits locaux issu de circuits courts et souvent bios.

• **Budget - Paiement** : CB-Espèces-chèque

• **Particularités** : Bar/café ouvert 8h30-23h tous les jours sauf dimanche-lundi (ouvert en été 9h-14h) • Concert ou spectacle tous les samedis à partir de 19h30, voir page Facebook • Organisation de rencontres, de dégustations • Cave de vin 100% bios et nature, majoritairement du sud-ouest. Centre de service, relai économie sociale et solidaire, point retrait argent...

• **Service** : Mardi au samedi 12h-14h, Jeudi au samedi 19h-23h, en été dimanche et lundi 12h-14h

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

L'ensemble des producteurs présentés dans ce guide sont en Agriculture Biologique (certifiés AB) ou en cours de conversion.



Agriculture Biologique
logo français



Agriculture Biologique
logo européen

Certains adhèrent à des marques privées :



Bio Cohérence



S.I.M.P.L.E.S.



Nature & Progrès



Demeter

61. Ferme à Naroques

Andy Coecup
Naroques
32550 LASSEUBE-PROPRE
andycato@mac.com
naroques.fr



- **Productions** : Boeuf à l'herbe, farine et pains de céréales anciennes conduites en traction animale,
- **Commercialisation** : Vente à la ferme pour le boeuf, réservation par le site Internet ou par mail, conditionnement sous vide • En magasin Éléments Terre (pain et farine), Biocoop « Le jardin d'Augusta » (le vendredi) Biocoop « Le Jardin de Pavie » (mercredi et vendredi)
- Bio depuis 2010

62. Association REGAR Jardins du Caillaoué

François (coordinateur) Le Ny,
André Cazes (encadrant)
Jardins du Caillaoué :
Chemin de Lasserade
32300 SAINT-MÉDARD
05 62 66 85 72
jardin.caillaoue@regar.fr
www.regar.fr



- **Productions** : Fruits et légumes
- **Commercialisation** : Abonnement paniers à la semaine, réservation par téléphone • En magasin via BIOLOGERS*
- Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie », Biocoop « Entre ciel et terre » (L'Isle-Jourdain), Biocoop Fleurance et Éléments Terre (Pavie)
- **Accueil** : Visite de la ferme sur demande, particulier ou scolaire
- Bio depuis 2003

63. Béatrice Pasa

Béatrice Pasa et Mathieu Halfen
L'Abadie
32140 CABAS-LOUMASSES
05 62 05 19 60
beatricepasa@gmail.com



- **Productions** : Poulets ou pintades (entier ou découpe), volailles festives, œufs (poules noires gascones)
- **Commercialisation** : À la ferme sur commande par téléphone ou mail
- Bio depuis 2017



64. Brin de Terre Ferme Canopée

Nicolas Bénard, Hélène Bardot
et Déborah Weiss

Danazac

32260 SANSAN

05 62 07 12 04

brindetterre32@gmail.com

brindetterre.com

lafermecanopee.com



- **Productions** : Fruits et légumes frais cultivés en traction animale et agroforesterie fruitière.
- **Commercialisation** : Sur le marché d'Auch (jeudi matin) • À la ferme le vendredi 17h-19h • Possibilité de s'abonner à un panier hebdomadaire • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments'Terre (Pavie), Biocoop « Les Jardins de Pavie »
- **Accueil** : Journées portes ouvertes prévues chaque année, voir sur le site Internet
- **Bio depuis 2013**

65. Julien Cardonne

Julien Cardonne

1, carrelot des écoles

32260 SEISSAN

06 81 23 23 06

juliencardonne@sfr.fr



- **Productions** : « Du blé au pain, en passant par le bio » : pain de campagne, complet, céréale, petit épeautre, figue, noix, sésame, farine d'épeautre
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Mirande (lundi matin) et Seissan (vendredi matin) • AMAP des Fontenilles (31) jeudi soir
- **Bio depuis 2015**

66. D'amour et d'Humus Ferme Canopée

Thomas Fievez et Anaïs Bataillard

Danazac

32260 SANSAN

07 86 02 82 39

damouretdhumus@outlook.fr

www.lafermecanopee.com



- **Productions** : Légumes frais
- **Commercialisation** : Sur le marché de Seissan (vendredi matin) • À la ferme le mercredi de juillet à janvier 17h-19h
- AMAP (mercredi à la ferme et vendredi au marché de Seissan) • Association LE Cabas d'Auch, réseau des épiceries solidaires à Andes • En magasin Éléments'Terre (Pavie) • Voir sur le site de la canopée pour les journées portes ouvertes et évènements sur la ferme
- **Bio depuis 2016**
- **Autre Label** :

67. Ferme de Bataillouse

Catherine et Yves Lacaze

Roques

32170 SADEILLAN

06 25 77 41 06 - 05 62 67 06 24

yves.lacaze2@wanadoo.fr

mlacaze32.wixsite.com/panierAMAP32



- **Productions** : Légumes de saison
- **Commercialisation** : AMAP La Bataillouse de Pavie, retraité à la ferme le mercredi 11h-19h • Sur réservation par téléphone ou par mail
- **Bio depuis 2016**

68. Ferme de Milhommes

Hervé Doucy

Milhommes

32320 POUYLEBON

05 62 65 08 87

fermedemilhommes@orange.fr



- **Productions** : Produits laitiers (yaourt, tomme de brebis et autres fromages)
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Marciac (mercredi matin), Auch (jeudi matin), Nogaro (samedi matin) et Castéra-Verduzan (dimanche matin) • A la ferme à partir de 11h • En AMAP : La bataillouse à Pavie.
- En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop Lourdes et les Délices du Terroir (L'Isle-Jourdain)
- **Bio depuis 2010**

69. Ferme du Lorient

Stéphanie Genet et Willi Fuchs
 Au Lorient
 32550 LASSERAN
 07 81 22 60 82
 lafermedulorient@gmx.fr



- **Productions** : Viandes, oeufs, produits laitiers, fruits, Légumes, pains, farines et céréales
- **Commercialisation** : Sur les marchés d'Auch (jeudi matin) et samedi (jeudi matin) • Réservation par téléphone ou mail • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments'Terre (Pavie), Ducs de Gascogne Boucherie gimontoise (Gimont), Les Délices du Terroir (L'Isle-Jourdain), L'amour du Goût (Mirande)
- **Accueil** : Accueil de groupe sur demande
- **Bio depuis 1993**

70. Ferme le Crabit

Rodolphe Lopez
 Milhommes
 32320 POUYLEBON
 05 62 66 63 41
 julie.doucy@orange.fr



- **Productions** : Fromage de chèvre
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Marciac (mercredi matin), Auch (jeudi matin), Nogaro (samedi matin) et Castera-Verduzan (dimanche matin) • À la ferme à partir de 11h • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie) et les Délices du Terroir (L'Isle-Jourdain)
- **Bio depuis 2010**

71. Ferme Maluva

Francis Smerz
 Les Perdigues
 32300 SAINT-MARTIN
 06 88 35 29 71
 maluva1@free.fr



- **Productions** : Fruits, légumes frais, plants et aromatiques
- **Commercialisation** : Sur le marché de L'Isle-Jourdain (samedi matin) • À la ferme, commande mail et libre service vendredi 17h-19h • En magasin Via BIOLOGERS* ; Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), Biocoop Fleurance, Biocoop « Entre Ciel et Terre » (L'Isle-Jourdain) et Éléments'Terre (Pavie)
- **Accueil** : Visite de la ferme sur RDV par téléphone ou mail
- **Bio depuis 2007**

72. GAEC de La Toulouzette

Claude Médiamol
 La toulouzette
 32260 DURBAN
 06 88 39 59 64
 gaecdeatoulouzette@orange.fr



- **Productions** : Bovin viande, colis 7kg minimum, veau rosé et bœuf (occasionnel)
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2013**

73. GAEC de Pistole

Mathieu et Christian Roumat
 Pistole
 32550 LASSERAN
 06 07 29 37 39
 mathieu_roumat@gmx.fr



- **Productions** : Viande bovine (caissettes) Vaches, veaux, bœufs
- **Commercialisation** : Sur réservation par téléphone ou mail, livraison ou point de retrait à définir ensemble
- **Bio depuis 2016**



74. GAEC du Sarailé

Romain, Élodie Schihin et Henri St Martin
Au Sarailé
32260 DURBAN
05 62 61 03 50
rschihin@gmail.com



- **Productions** : Fromages blancs, frais, affinés de chèvre
- **Commercialisation** : En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), Biocoop Fleurance, Les fromagers du Mont-royal (Montréjeau 31)
- **Accueil** : Visite pédagogique gratuite sur demande
- **Bio depuis 2000**

75. Les Vergers de Paupenne

Jacqueline Lansalot - Matras
Lieu Metairie
32140 ESCLASSAN-LABASTIDE
05 62 66 01 57
vergerspaupenne@hotmail.com
vergersdepaupenne.fr
vergersdepaupenne eklablog.com



- **Productions** : Fruits frais et transformés (jus pomme poire)
- **Commercialisation** : Sur les marchés d'Auch (Jeudi matin) et L'Isle-Jourdain (samedi matin) • À la ferme, plus d'informations sur le blog de novembre à juin, le lundi de 14h à 18h. Plus de renseignements par téléphone ou mail
- **Cueillette** sur l'arbre courant octobre, informations sur l'ouverture de la cueillette sur le blog
- **Bio depuis 2014**

76. Gilles Miejaville

Gilles Miejaville
Au lacay
32140 PANASSAC
06 03 93 94 44 - 05 62 66 61 10
g.miejaville@orange.fr



- **Productions** : Volailles de chair, œuf, légumes de plein champ: patates, courges, haricots grains, farine de sarrasin
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV, commande par téléphone ou mail
- **Conversion depuis 2017**

77. La chèvre et le Chou

Marie Ragois et Fabrice Cartier
7, chemin de Meliet
32170 LAAS
06 81 3598 93 - 05 81 67 08 33
chevreetchou@gmail.com

f La chèvre et le Chou



- **Productions** : Chevreau de lait (élevé au lait de chèvre), saucisson de chèvre, viande de porc gascon (à venir), fromages de chèvre : faisselles, fromages à caillé lactique, frais demi-secs ou secs, nature ou cendrés, tomme de chèvre, fromage à pâte molle
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Mirande sous la Halle (lundi matin), Vic en Bigorre sous la Halle (samedi matin), Pau place du Foirail, marché Bio (samedi matin)
- À la ferme du lundi au samedi à partir de 16h. (Il est préférable téléphoner avant de venir en cas d'absence)
- Fournisseurs de plusieurs restaurants, dont Le Daroles à Auch • En magasin L'Essentiel (Marcillac) et autres boutiques hors Gers
- **Accueil** : Pour les lève-tôt, possibilité de partager la matinée du chevrin : traite, soins aux animaux, fabrication des fromages. (sur réservation)
- **Bio depuis 1980**

78. La ferme de Chiga

Sylvie Roit-Lévêque
A Cousses
32420 MONTIES
05 81 67 05 67
lafermeduchiga@gmail.com
f lafermeduchiga



- **Productions** : Fromages de chèvre, faisselles, lait
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Masseube (mardi et samedi matin), Saramon (samedi matin), Boulogne sur Gesse (mercredi matin) • À la ferme tous les jours sur RDV et de 16h30 à 18h • Sur réservation par mail ou par appel sur téléphone fixe
- **Bio depuis 2016**

79. La Ferme du Berret

Luc Lahaye
Berret
32230 LOUSLITGES
06 45 84 17 86
ferme.du.berret@gmail.com



- **Productions** : Limousines, veaux et bœuf, caissettes de 5-10kg
- **Commercialisation** : À la ferme ou livraison après RDV ou commande par téléphone ou par mail
- **Conversion depuis 2016**

80. La Ferme du Peyré

Gérard Saint-Vignes
Le Peyré
32300 SAINT-MAUR-SOULES
06 14 50 33 66 - 05 62 67 61 86
gerard.stvignes@orange.fr



- **Productions** : Poulets, bœufs et veaux
- **Commercialisation** : À la ferme sur réservation par téléphone ou mail et retrait les mardis et vendredis
- **Bio depuis 2012**

81. La ferme du Poc

Simon Graf
Le Poc
32300 ESTIPOUY
06 33 67 55 40
simongraf@hotmail.fr
www.coconbio.com



- **Productions** : Vollailles de chair : poulets, pintades, chapons, poulardes
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV • Sur commandes par téléphone ou mail • AMAP Toulouse le Jeudi • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), Biocoop Région toulousaine et Biocoop Tarbes
- **Bio depuis 2008**

82. Sébastien Lartigue Castaignon

Sébastien Lartigue Castaignon
A Lantan
32260 TACHOIRES
06 06 64 19 90
lartigue.sebastien@free.fr



- **Productions** : Légumes de saison
- **Commercialisation** : À la ferme sur commande par mail ou téléphone
- **Bio depuis 2010**

83. Les escargots de Malicorne

Thierry Malicorne
Ferme du Crusole
32320 MONTESQUIOU
06 81 40 07 02
contact@lecrusole.fr
www.lecrusole.fr



- **Productions** : Tapas, patés d'escargots
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Mirande (lundi matin), Fleurance (mardi matin), Barbotan (mercredi matin), Vic-Fezensac (vendredi matin) et Vic en Bigorre (samedi matin) • À la ferme tous les après-midi, réservation par téléphone • Réseau Gourmand d'ici, locavor, Les Tables du Gers et La ruche qui dit oui ! • En magasin La Grotte des douceurs (Montaut-les-Créneaux) et épicerie fine Mirande
- **Accueil** : Visite de la ferme pendant la période estivale
- **Bio depuis 2014**

84. Lucas Bonneau

Lucas Bonneau

Le moulin

32170 BARCUGNAN

locavor.fr/presentation/622-lucas-bonneau



- **Productions** : Légumes frais
- **Commercialisation** : Sur les marchés d'Auch (jeudi et samedi matin) • Locavor Auch et Mirande
- **Bio depuis 2017**

85. Pascal Dieudonné

Pascal Dieudonné

La Graouette

32300 LABEJAN

05 62 66 55 33

lagraouette@orange.fr



- **Productions** : Viande Ovine, courges, pêches, noix, amandes, compotes, confitures
- **Commercialisation** : À la ferme sur réservation par téléphone ou par mail.
- **Bio depuis 2017, fruitiers en 2018**

86. Rafaël MORENO-PERALTO

Raphaël Moréno-Péralto

Bergan

32260 MONFERRAN-PLAVES

06 87 62 19 35

rafamoreno@laposte.net



- **Productions** : Fruits et légumes
- **Commercialisation** : En magasin Via BIOLOGERS* Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie), Biocoop Tarbes, Biocoop Lannemezan, Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie)
- **Bio depuis 2012**

87. Xavier Levannier

Xavier Levannier

La Tourette

32260 POUY-LOUBRIN

06 08 33 81 10

xavierlevannier@gmail.com

lesmielsdugers.fr



- **Productions** : Miel
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV téléphonique
- sur commande en vrac, commercialisation en développement
- **Bio depuis 2017**



**Organisme Certificateur
intervenant en Agriculture
Biologique sur l'ensemble
du Sud-Ouest**

Les Alizés • 70, Avenue Louis Sallenave • 64000 PAU

Tél : 05-59-02-35-52 • Fax : 05-59-84-23-06

E-mail : accueil@certisud.fr

www.certisud.fr

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

L'ensemble des producteurs présentés dans ce guide sont en Agriculture Biologique (certifiés AB) ou en cours de conversion.



Agriculture Biologique
logo français



Agriculture Biologique
logo européen

Certains adhèrent à des marques privées :



Bio Cohérence



S.I.M.P.L.E.S.



Nature & Progrès



Demeter

88. Alain Cavasin

Alain Cavasin
Arnoulin
32810 CASTIN
06 74 94 18 91



- **Productions** : Caissettes veaux broutards 8-10 mois
- **Commercialisation** : Sur réservation par téléphone, retrait à la ferme
- **Bio depuis 2000**

89. Association REGAR Jardins de l'Arçon

François (coordinateur) Le Ny,
Sophie Perrier (encadrante)
12, rue de Lorraine
11, rue Aubel Gardey
32000 AUCH
05 62 60 08 16
jardin.arcon@regar.fr
www.regar.fr



- **Productions** : Fruits et légumes
- **Commercialisation** : Abonnement paniers semaine, réservation par téléphone • En magasin Via BIOLOGERS*
- Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), Biocoop « Entre ciel et terre » (L'Isle-Jourdain), Biocoop Fleurance et Éléments Terre (Pavie)
- **Accueil** : Visite de la ferme sur demande, particulier et scolaire
- **Bio depuis 2003**

90. De la graine à la bouche

Marion Linard
4520, route d'Agen
32000 AUCH
www.lafermeencoton.fr



- **Productions** : Légumes de saison, plantes aromatique fraîches
- **Commercialisation** : À la ferme le vendredi 14h-19h • En magasin La grotte des douceurs (Montaut)
- **Bio depuis 2017**

91. Domaine de Herrebouc

Hélène Archidec et Carine Fitte
Domaine de Herrebouc
32190 SAINT-JEAN-POUTGE
05 62 64 68 34
herrebouc@wanadoo.fr
www.herrebouc.com
f herrebouc



- **Productions** : Vins et jus raisin
- **Commercialisation** : 10h à 19h : Boutique ouverte pour la vente de vins • En magasin Biocoop « Entre ciel et terre » (L'Isle-Jourdain), Biocoop « Arc En Ciel » (Condom), Magasin de producteurs « le Récantou » (Toulouse), Cave Opéra Vinalis, Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch)
- **Accueil** : Visite et dégustation toute l'année sur RDV ; Idéalement à 10h30 et 17h. Période estivale, du lundi au samedi. 10h à 12h : visite thématique autour d'une dégustation de nos vins. + d'infos sur www.herrebouc.fr
- **Bio depuis 2010**

92. Ferme de la Pipa

Sabine Bonnot
La Pipe
32390 TOURRENQUETS
07 82 55 32 43
sabinebonnot@hotmail.com



- **Productions** : Cassis, groseilles, framboises, pêches, abricots, prunes, figues, cerises, pommes, poires, noisettes...
- **Commercialisation** : Sur le marché de mauvezin (samedi matin) • À la ferme sur RDV ou commande par mail ou appel sur le portable
- **Bio depuis 2007**

93. Ferme des Thermes

Christine Taverne
Thermes
32550 PAVIE
06 23 90 27 91
chris.taverne@orange.fr



- **Productions** : Tomme de brebis, brousse et fromage frais sur commande
- **Commercialisation** : À la ferme tous les matins, sur réservation par appel sur le portable • AMAP Auch le lundi et Toulouse le jeudi • En magasin Biocoop (Toulouse, St-Gaudens), épiceries
- **Bio depuis 2006**

94. Ferme du Serré

Fabien et Cindy Pédemanaud
Au Serré, Saint Jean de Bazillac
32350 ORDAN-LARROQUE
05 62 64 48 03
lafermeduserre@hotmail.fr
www.fermeduserre.fr



- **Productions** : Fromage de chèvre, produits laitiers, yaourts...
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Auch (jeudi halle verdier et samedi Halle aux Grains), Vic-Fezensac (vendredi matin) • À la ferme mercredi et vendredi de 17h à 19h ou sur RDV • Sur réservation par téléphone ou mail • Drive Fermier Ferme du Choucou lieu-dit Choueou 32490 Monferran-Saves, le vendredi de 17h à 21h • La ruche qui dit oui ! de Auch • le Cabas d'Auch • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Les Gourmandises d'Audrey (Auch), La Grotte des douceurs (Montaut-les-Créneaux), Intermarché (Auch)
- **Accueil** : Visite sur RDV, si possible le mercredi ou le vendredi de 17h à 19h
- **Bio depuis 2017**

95. GAEC Sarray

Alain et Sylvie Pujos
Nadouce
32360 LAVARDENS
05 62 64 50 72
alain.pujos@orange.fr
lentilles-vertes-du-gers.fr



- **Productions** : Lentilles vertes, pois chiches, haricots blancs lingots
- **Commercialisation** : En magasin Éléments'Terre (Pavie), Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), primeurs, boucheries, contactez-nous pour plus de renseignements.
- **Bio depuis 2000**

96. Isabelle Dumas

Isabelle Dumas
Razetayre
32300 MONTAUT
05 62 66 71 40
idumas@laposte.net



- **Productions** : Plantes Sauvages certifiées pour particuliers et professionnels, farine
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV téléphonique
- **Accueil** : Visite de la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2014**

97. La bergerie des Arboléts

Hugues Ancellin

La bourdette

32550 MONTEGUT

06 78 15 85 85

labergeriedesarbolets@gmail.com

lafermedesarbolets.fr



• **Productions** : Agneau et chevreau sous vide ou en 1/2 carcasses, yaourts, fromages frais et tommes brebis et chèvres

• **Commercialisation** : Sur les marchés d'Auch (samedi matin), Auch Pop Circus (mardi soir) et Mauvezin (samedi matin) • À la ferme sur RDV et commande possible par mail ou téléphone • La ruche qui dit oui ! d'Auch

• **Conversion en 2016**

98. La clé du pain

Clément Le Roy

4520, route d'Agen

32000 AUCH

06 95 28 09 59

klementis@hotmail.fr

www.lafermeencoton.fr



• **Productions** : Pains, pizza, pâtisserie,...

• **Commercialisation** : À la ferme (la ferme en coton, 4520 route d'Agen, Auch) vendredi 14h-19h • Sur commande par mail ou téléphone, le mardi soir pour sur livraison Auch • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie)

• **Bio depuis 2016**

99. La ferme du Hitton

Emmanuel et Cécile Guichard

Le Hitton - Chemin de L'Archevêque

32350 BIRAN

06 88 89 52 57

cecileh.guichard@yahoo.fr

contact@lafermeduhitton.fr

www.lafermeduhitton.fr



• **Lauréat du concours national de la création agro-alimentaire Bio 2017**

• **Productions** : Pâte à tartiner au chocolat au lait d'anesse ; composition : lait d'anesse de la ferme, huile de tournesol Bio du Gers, cacao, noisette sucre du commerce équitable

• **Commercialisation** : Marché de nuit en été • Vic-Fezensac, lavardens, lecture... Foires diverses • Visite gratuite tout les jours sur réservation • Sur réservation par téléphone • En magasin réseau revendeurs large

• **Accueil** : Visites à la ferme et autres sur réservation, 1h30 de visite de la vie de la ferme, très pédagogique, découverte du fonctionnement de la ferme, traite, distillation, ... • Bar à la ferme : produit bio bière à la lavande, jus... • Boutique : savons lait d'anesse et produit à base de plantes cultivées sur la ferme, cosmétique, Miel... Bougies, savons. Voir la boutique en ligne

• **Bio depuis 2011**

• **Autre Label** :



100. La ferme en Coton

Nicolas et Anne-Catherine Petit

4520, route d'Agen

32000 AUCH

05 62 65 53 20

lafermeencoton@free.fr

www.lafermeencoton.fr



• **Productions** : Œufs et volailles, porc noir et agneaux : produits frais et cuisinés

• **Commercialisation** : Sur le marché de L'Isle-Jourdain (samedi) • A la ferme le vendredi 14h-19h • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Naturoph'Isle (L'Isle-Jourdain)

• **Accueil** : Visite à la ferme en famille en période vacances scolaire, voir site Internet pour plus d'information. Uniquement sur RDV • Accueil de personne en situation de handicap • médiation animale

• **Bio depuis 2001**

101. La Mousquère

Catherine et Pascal Lesage
La Mousquère
32450 CASTELNAU-BARBARENS
06 87 79 37 27
lamousquere@orange.fr
fermelamousquere



- **Productions** : Fruits frais diversifiés et transformés, légumes et plantes aromatiques (safran, Gelée avec du safran, noix. élevage porcins et volailles, divers animaux
- **Commercialisation** : Certains marchés ponctuellement, mais surtout les marchés de Noël • À la ferme sur RDV et commande possible par téléphone ou mail • La Ruche qui dit oui ! de Durand
- **Accueil** : Visite pédagogique à la ferme pour les enfants sur RDV
- **Bio depuis 2012**

102. Le Jardin des Arbolets

Benjamin Benquet
Lasbordes
32550 MONTEGUT
06 07 01 11 23
benjamin.benquet@laposte.net
lafermedesarbolets.fr



- **Productions** : Légumes frais diversifiés
- **Commercialisation** : Sur le marché de Mauvezin (samedi matin), réservation possible par téléphone ou mail
- Développement de paniers, retrait sur Auch le mardi de 17h à 19h, liste de diffusion des produits disponibles, commande à faire en fonction • En magasin La grotte des douceurs (Montaut-les-Créneaux)
- **Bio depuis 2017**

103. Les Salers du Gay

Anne-Marie Dupront
Au Gay
32360 ANTRAS
07 78 20 00 81 - 05 62 64 61 09
annemarietdupront@gmail.com



- **Productions** : Bœuf de race Salers en caissette
- **Commercialisation** : Sur commande au 05 62 64 61 09
- À la ferme ou point de retrait
- **Bio depuis 2010**

104. L'herbe à l'aise

Lotti et Marc Bosch
Au bois Bédât
32450 CASTELNAU-BARBARENS
marcetlotti@gmail.com
www.lherbealaise.com



- **Productions** : Tisanes, plantes aromatiques
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV • Bon de commande à imprimer sur le site Internet et vente par correspondance postale • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch) pavie labège grandeur nature labège
- **Accueil** : Visite de la ferme • Organisation de stages sur les plantes aromatiques, plus de renseignements par téléphone ou mail
- **Bio depuis 1999**

105. Sarah Dupuy

Sarah Dupuy
Au pigné
32550 PESSAN
06 63 57 52 43
sarahdupuy@gmail.com



- **Productions** : Vente directe d'agneaux par colis de 8 à 10kg gigot, épaule, côtelette, collier, poitrine...
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV • Commande par téléphone ou mail
- **Bio depuis 2013**

LES ARTISANS-TRANSFORMATEURS

106. Fournil de Gascogne

Jean-François Renou
92, rue Claude Chappe
32000 AUCH
06 67 46 63 86 - 05 62 63 49 15
fournildegascogne@gmail.com



- **Production** : Pains, viennoiseries, biscuits, gamme traiteur sucrée et salée
- **Commercialisation** : Sur les Marchés de Mirande (lundi matin), Lectoure et Vic-Fezensac (vendredi matin), Condom (mercredi matin), Gimont (mercredi matin), Fleurance (mardi et samedi matin), Auch (samedi et jeudi matin) et Eauze (jeudi matin) • Sur commande par tél ou mail, retrait sur les marchés ou au fournil • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie), Biocoop « Arc en Ciel » (Condom)
- **Bio depuis 1986**

biocoop
Les Jardins d'Augusta
AUCH - ZONE CLARAC

**ALIMENTATION
BIOLOGIQUE**

52, rue du 8 mai - 32000 AUCH
05 62 08 91 72
biocoop_auch@yahoo.fr
www.biocoop-auch.fr

ZI Au Sousson route de Tarbes - 32550 PAVIE
05 32 10 82 85

RETROUVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK !



107. Le Moulin de Roquefort

Cécile Raucq
Au moulin
32390 ROQUEFORT
06 08 82 19 92
moulinderoquefort.bio@orange.fr
www.moulinbio.fr



- **Production** : Huile de colza, huile de tournesol oléique nature, aromatisée à l'ail, au thym, au citron et au piment d'espelette • différent conditionnement du vrac au contenant valorisant en verre. « Bon, Bio et Beau »
- **Commercialisation** : Foires ou marchés d'été, contacter pour renseignement • Vente au Moulin : période hivernale sur RDV, période estivale tous les après-midi de 15h-19h • En magasin diversifiés : boutiques de producteurs, cavistes, magasins bios, primeurs...
- **Accueil** : Visite de l'atelier, dégustation et idées recettes
- **Bio depuis 2012**

108. Les Ptit's Chefs du Bio

Cyril Baland
2, allée Dominique Serres
32000 AUCH
05 62 60 16 40
contact@traiteurbcbio.com
les-ptits-chefs-du-bio.com



- **Production** : Plats cuisinés: pizzas, nems, samoussas, tartelettes, pizza sans gluten, ...
- **Commercialisation** : Contacter pour renseignements du lundi au vendredi 9h-18h • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Éléments Terre (Pavie), Bio d'Ici (Lectoure), Lustcrampo (Eauze), Intermarché (Auch)
- **Bio depuis 2011**

LES DISTRIBUTEURS

109. Biocoop Les Jardins d'Augusta

52, rue du 8 mai
32000 AUCH
05 62 05 91 72
www.biocoop-auch.fr
f Biocoop, les jardins d'Augusta

- **Produits** : Boucherie bio, large game de fruits et légumes bios gersois, coin fromagerie, traiteur, pains
- **Autre** : Animations, rencontres, dégustations tous les samedis
- **Horaires** : Lundi au vendredi 9h30-13h et 15h-19h, samedi 9h30-19h

110. Biocoop Les Jardins de Pavie

Zone industrielle sousson
32550 PAVIE
05 32 10 82 85

- **Produits** : Offre viande de la boucherie des Jardins d'Augusta, fruits et légumes frais, fromages, pains locaux.
- **Autre** : Animations, dégustations et rencontres organisées régulièrement
- **Horaires** : Mardi au vendredi 9h30-13h et 15h-19h, samedi 9h30-19h fermé dimanche et lundi

111. Éléments'terre

1, chemin Boy
32550 PAVIE
05 62 05 90 25
elements-terrebio.fr

- **Produits** : Bios diversifiés, création d'une marque de compléments nutritionnels
- **Autre** : Dégustations, espace de convivialité, organisation de gémothérapie
- **Horaires** : Lundi au samedi 9h30-13h et 14h30-19h, fermé dimanche et jours fériés

MAGASIN

Bi



OUVERT DEPUIS 2006

NOUVEAU
PROPRIÉTAIRE

AB

300 m²

ÉLÉMENTS TERRE BIO

PAVIE-AUCH (route de Lannemezan)

Le magasin Éléments Terre de Pavie a été créé en 2006. Depuis 6 mois, sous l'impulsion de ses nouveaux propriétaires, plus de 700 nouveaux produits ont été référencés permettant d'apporter un large choix. Ce magasin indépendant vous permet de trouver une gamme complète de produits bio, à un prix raisonnable en s'appuyant **sur des produits locaux**.

FRAIS



VINS



VRAC



ÉPICIERIE



BIO-LOCAL-INDÉPENDANT

HORAIRES D'OUVERTURE

DU LUNDI AU SAMEDI 9h30 - 13h00 / 14h30 - 19h

Tél. 05 62 05 90 25

elements-terrebio.fr

 @elementterre32

112. La Grotte des douceurs

Au village

32810 MONTAUT-LES-CRENEAUX

06 36 86 25 92

📍 Epicerie Grotte Des Douceurs

- **Produits** : Uniquement locaux, bios et non bios
- **Horaires** : Mardi, jeudi 8h-12h30 et 16h30-18h30, mercredi, vendredi, samedi, dimanche 8h-12h30

113. Les gourmandises d'Audrey

Centre commercial

1 allée Jeanne Daguzan

32000 AUCH

05 62 65 74 28

gourmandises-audrey.com

- **Autre** : Animations et dégustations
- **Horaires** : Lundi 14h-19h, mardi au samedi 9h-19h

LES RESTAURATEURS

114. Ciné 32

Allée des arts

32000 AUCH

05 62 60 61 19

www.cine32.com rubrique Ciné-bistrot

- **Identité culinaire** : Ambiance Bistrot, Tartine-salade au fil des saisons, garbure, cassoulet, assiettes de charcuterie fromage, desserts diversifiés, bières bios...
- **Budget - Paiement** : CB-Espèces-chèque
- **Particularités** : Ciné-rencontre, projection exceptionnelle, manifestations diverses avec buffet. Festival Indépendance et Création en octobre chaque année
- **Service** : MIDI mardi au jeudi 11h30-13h30, dimanche 12h30-14h •, SOIR lundi-dimanche 19h-21h sauf vendredi-samedi 19h-21h30

115. Ethik&Toque

Hédia Messaoudi

8, rue Bazillac

32000 AUCH

06 16 34 36 57

hediamessaoudi@yahoo.fr

📍 Ethik&Toque Messaoudi

- **Identité culinaire** : Cuisine végétarienne et carné, sur place ou à emporter (contenants compostables)
- **Produits frais de saison**, locaux et issus de l'agriculture biologique ; produit exotiques thé café, etc. issus de filières équitables et solidaires, palestine, pérou, colombie...
- **Particularités** : Prestation extérieure sur consultation. Organisation de rencontres, de dégustations. Facilité de parking (place du foirail)
- **Service** : Mardi au samedi midi 11h45-14h15, repas du soir sur réservation à partir de 6 personnes, contacter pour plus de renseignements.

116. Le Delikatescen

Katia Cervetti

5, rue Racine

32000 AUCH

06 86 53 10 59

delikatescen@gmail.com

delikatescen.fr

📍 Le Delikatescen

- **Identité culinaire** : « Foodtruck gourmand des gourmets du Gers, la cuisine vagabonde », végétarien et carné, produits frais locaux de saison, tout est fait maison. Sur place ou à emporter, conditionnement biodégradable.
- **Budget - Paiement** : CB-Espèces-Chèques-Ticket restau
- **Particularités** : Possibilité de privatisation: repas de famille, mariage, événements associatifs, ...
- **Service** : Mardi, mercredi et vendredi midi, 5 rue Racine ; Jeudi marché d'Auch basse ville, samedi marché d'Auch haute ville.

L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

L'ensemble des producteurs présentés dans ce guide sont en Agriculture Biologique (certifiés AB) ou en cours de conversion.



Agriculture Biologique
logo français



Agriculture Biologique
logo européen

Certains adhèrent à des marques privées :



Bio Cohérence



S.I.M.P.L.E.S.



Nature & Progrès



Demeter

117. Cascavet

Jean-Pierre Lagarde

Cascavet

32380 SAINT-CREAC

07 87 65 30 42 - 05 62 66 30 84

jean-pierre.lagarde@wanadoo.fr



- **Productions** : Pois chiches, ail, pruneaux et crème de pruneaux, céréales
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV ou commande par téléphone
- **Bio depuis 2009**

118. Dominique Gonella

Dominique Gonella

Pourqueron

32700 MARSOLAN

06 80 63 04 45

dominique.gonella@orange.fr



- **Productions** : Porc noir en cassettes et produits de salaison, bœuf en cassettes (5-10kg), volailles de chair, tout est transformé et conservé à notre salle de découpe au lieu-dit Maisonneuve, 32700 MARSOLAN
- **Commercialisation** : À la ferme à Maisonneuve, sur réservation par téléphone ou mail
- **Bio depuis 1989**

119. EARL Domaine de Mirail

Charles-Antoine Hochman

Bordeneuve de Mirail

32700 LECTOURE

05 62 68 82 52

domainedemirail@orange.fr

www.domainedemirail.com



- **Productions** : Vin et Armagnac Bios, AOP Armagnac
- **Commercialisation** : Au domaine de Mirail du lundi au vendredi 9h30-12h et 14h-17h30, le samedi sur RDV et groupe sur RDV
- **Accueil** : Visite et dégustations au domaine
- **Bio depuis 2013**

120. EARL Las Lebes

Benoit, Mathieu et Sylvie Colas

Las lebes

32700 LECTOURE

05 62 68 72 50

sylvie.colas32@gmail.com



- **Productions** : Volailles, légumes, œufs, céréales, légumes sous abris, huile de tournesol et farine de blé
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Pau (mercredi et samedi) place du Foirail • À la ferme mardi et vendredi après-midi, sur commande par téléphone fixe
- En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Arc En Ciel » (Condom), Biocoop de Tarbes
- **Bio depuis 1992**



121. FERME DE CLOUTATS

Nicole et Thierry Barnabot
Le Coutas, route du lac des 3 Vallées
32700 LECTOURE
07 87 00 20 55 - 05 62 68 90 89
ferme.de.cloutats@orange.fr



- **Productions** : Ail, échalotes, melons et légumes de plein champ l'été (juillet/août)
- **Commercialisation** : la ferme de 11h à 19h en juillet-août, commande et informations supplémentaires par mail ou téléphone
- **Accueil** : Visite de la ferme et dégustation de melon le jeudi de 11h à 13h en saison
- **Bio depuis 2010**

122. GAEC Chiari

Xavier Chiari
Arnautot
32500 PAULHAC
06 33 98 00 59



- **Productions** : Légumes frais
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Fleurance (mardi et samedi matin) et Lectoure (vendredi matin)
- Vente sur commande par téléphone • En magasin Biocoop Fleurance et Bio d'Ici (Lectoure)
- **Bio depuis 2005**

123. Jean-Marc Dupre

Jean-Marc Dupre
Empouruche
32380 SAINT-CLAR
07 81 29 17 16
jmd@orange.fr



- **Productions** : Œufs
- **Commercialisation** : En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie », Éléments Terre (Pavie)
- **Bio depuis 1999**

124. La Mougette

Pierre Dalavat
La Mongette
32500 URDENS
06 41 87 72 28 - 05 62 06 28 21
mongettebio@yahoo.fr



- **Productions** : Ails, vins, céréales, fruits et légumes
- **Commercialisation** : Sur commande ou RDV par téléphone ou mail et retrait à la ferme le samedi matin de 10h à 13h • T.R.O.C (démarche associative) pour la transparence, le système d'échange et la récupération des déchets (contacter pour plus d'informations)
- **Bio depuis 1985**

125. La Payroulère

Michel et Arlette Grangeon
Plaine de Lartet
32390 MONTESTRU-SUR-GERS
06 07 34 11 21
michel.grangeon-menus@alsatis.net



- **Productions** : Viande de porc fraîche sous vide ou vrac, charcuteries sèches, andouillette, jambon blanc au torchon, terrines, mortadelle, produits fumés
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Fleurance (samedi matin), Agen (samedi matin), Villeneuve sur Lot (mardi matin) • À la ferme tous les jours sur RDV • Sur commande par téléphone, contacter le portable • La Ruche qui dit oui ! L'Isle-Jourdain, Vic-Fezensac et Saint-Clar • AMAP de Touget et L'Isle-Jourdain • En magasin Bio d'Ici (Lectoure)
- **Bio depuis 2008**

126. Le Potager de Clo

Clotilde Fontaine
A Barrau
32500 FLEURANCE
06 28 37 11 08
lepotagerdeclo@yahoo.fr



- **Productions** : Légumes, fruits, plantes aromatiques et plants de légumes d'avril à mi juin.
- **Commercialisation** : Sur le marché de Fleurance (samedi matin) • Envoi SMS des produits disponibles, réservation par téléphone • Retrait à la ferme le vendredi 9h-19h
- **Bio depuis 2010**



127. Le Potager enchanté de Cournet

François Favre
Cournet

32390 MONTESTRUC-SUR-GERS

06 72 00 71 74

ff32@me.com

 le potager enchanté



- **Productions** : Légumes et fruits frais, plantes aromatiques
- **Commercialisation** : À la ferme le samedi 9h-12h et 15h-18h
- **Bio depuis 2016**

128. Les Légumes du Pote à Gers

Benjamin Delescluse

Hameau du Boleyron

32390 MONTESTRUC-SUR-GERS

06 62 73 88 34

benjamin.delescluse@gmail.com



- **Productions** : Légumes frais
- **Commercialisation** : Sur le marché de Montestruc sur Gers (lundi et vendredi 15h-20h) • À la ferme sur RDV et réservation possible au 06 62 73 88 34 • En magasin Biocoop Fleurance
- **Bio depuis 2016**

129. Muriel Gauran

Muriel Gauran

La bouzole

32380 TOURNECOUPE

06 50 26 79 67

muriel.gauran@wanadoo.fr

 Muriel Gauran - Elevage de poulets

bio



- **Productions** : Volailles de chair
- **Commercialisation** : Sur commande par téléphone ou par mail • La ruche qui dit oui ! Toulouse, Beauzelle (31)
- En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop Fleurance, Biocoop Agen
- **Bio depuis 2016**

LES DISTRIBUTEURS

130. Bio d'ICI

105, rue National

32700 LECTOURE

Joeffrey 06 85 70 79 11

 biodicilectoure

- **Produits** : Fourniture locale, 80% avec des producteurs gersois, le reste venant du Tarn et Garonne, des Landes et du Lot et Garonne. Uniquement des produits locaux et de saison
- **Autre** : Dégustations organisées l'été occasionnellement les dimanches matins
- **Horaires** : Mardi au samedi 9h-12h30 et 15h30-19h, dimanche matin en juillet-août 9h-12h30

131. Biocoop Fleurance

Avenue d'Artagnan

32500 FLEURANCE

05 62 64 00 02

www.biocoop-fleurance.com

- **Horaires** : Mardi et samedi 10h-19h, mercredi au vendredi 10h-13h et 15h-19h, fermé dimanche et lundi



LE SPECIALISTE de la CUISSON SAINTE
et des ustensiles sans revêtement chimique.
Pour votre santé et votre hygiène de vie

**LA VAPEUR DOUCE N'EST PAS
DE LA CUISSON BASSE TEMPERATURE**

**NOS 2 TOP CHEF POUR LA CUISSON ET LE CRU
DEVELOPPES PAR NOS SERVICES TECHNIQUES !**

Le Multicuiseur Dôme

- **Un ustensile de vraie cuisson à basse température.**
- **Un cuit vapeur.**
- **Une cocotte pour mijoter**
- **Un faitout pour faire revenir.**
- **Un réchauffeur.**



Le concept de cuisson révolutionnaire par ABE



L'Extracteur de Jus

- **Extrêmement silencieux.**
- **Moteur faible consommation**
- **Basse vitesse**

Pas d'option tout est compris.

**Envie de prendre soin de votre santé...
CUISEZ LA**

sur notre boutique abe-boutique.fr
avec le code **GMB10ABE**

-10%

ABE Naturellement
29 rue Tras la Muraille 34190 Ganges
04 67 65 24 65 ou 06 07 19 75 37
salva@abe-fr.com



L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

L'ensemble des producteurs présentés dans ce guide sont en Agriculture Biologique (certifiés AB) ou en cours de conversion.



Agriculture Biologique
logo français



Agriculture Biologique
logo européen

Certains adhèrent à des marques privées :



Bio Cohérence



S.I.M.P.L.E.S.



Nature & Progrès



Demeter

132. Alexandre De Kok

Alexandre De Kok
35, chemin du village
32400 LANNUX
06 32 71 68 24 - 05 62 09 41 47
dekokalexandre@orange.fr
dekokkatia@orange.fr
f Les légumes et petits fruits bio
d'Alexandre et Katia



- **Productions** : Fruits et légumes frais
- **Commercialisation** : Sur le marché d'Aire-sur-l'Adour (mardi et samedi matin) • À la ferme du lundi au samedi sur RDV (téléphoner 2 ou 3 jours à l'avance pour commander, le temps de préparation des paniers) ; réservation au 06 32 71 68 24 ou 06 83 97 97 81 ou par mail • La ruche qui dit oui ! de Pécorade et Benquet
- **Bio depuis 2012**

133. Domaine Capmartin

Guy Capmartin
Le couvent
32400 MAUMUSSON-LAGUIAN
05 62 69 87 88
capmartinguy@yahoo.fr
www.domaine-capmartin.com



- **Productions** : Vin madiran, Pachérenc, rosé, participe à l'ODYSSÉE D'ENGRAIN
- **Commercialisation** : Au domaine du lundi au samedi 9h-13h et 14h-19h, le dimanche sur RDV • Commande par téléphone, par mail ou par courrier • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop Tarbes, Cave de l'Évêché (Mirande)
- **Accueil** : Visite du domaine et dégustation
- **Bio depuis 2013**

134. Domaine du Moulié

Michèle et Lucie Charrier
Domaine de Moulié
A chiffre
32400 CANNET
05 62 69 77 73
domainedumoulié@orange.fr
domainedumoulié.com



- **Productions** : Vin blanc Pacherenc AB
- **Commercialisation** : Foire de Jegun, 2^{ème} samedi d'août
- Au domaine du lundi au samedi 9h-13h et 14h-18h, dimanche sur RDV • Commande par téléphone, par mail ou par courrier • En magasin Groupement « les 20 de Madiran » (Madiran), Cave d'Emboudou (Fleurance)
- **Accueil** : Visite et dégustation
- **Bio depuis 2014**



135. Domaine Labranche Laffont

Christine Dupuy
Domaine Labranche Laffont
32400 MAUMUSSON-LAGUIAN
05 62 69 74 90
christine.dupuy@labranchelaffont.fr



- **Productions** : Madiran et Pachereuc
- **Commercialisation** : Au domaine du lundi au samedi 9h-12h30 et 14h-19h, le dimanche sur RDV • Commande par téléphone, par mail ou par courrier • En magasin La cave gourmande (Auch), Vin chez Moi (Nogaro)
- **Accueil** : Visite du domaine et dégustation
- **Bio depuis 2014**

136. EARL aux Picharrots

François et Patricia Pilleux
Aux Picharrots
32730 MALABAT
06 70 56 60 24 - 05 62 59 00 04
auxpicharrots@hotmail.fr



- **Productions** : Fromages de chèvres: Faisselles, crottins, bûches et tommes
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Tarbes (jeudi matin), Villecomtal (vendredi matin), Bassoues (dimanche matin) • À la ferme tous les jours de 17h à 19h
- **Accueil** : Visite sur RDV après contact téléphonique
- **Conversion depuis 2017**

137. Ferme des Quatre Grâces

Christophe Masson
Cassagnau
32160 BEAUMARCHES
05 62 65 02 94
fermedesquatregraces@orange.fr
quatregraces.fr



- **Productions** : Bœuf nacré, veau nacré en caissette.
- **Commercialisation** : Vente à la ferme sur réservation par téléphone, par mail ou sur le site Internet
- **Accueil** : À la ferme
- **Bio depuis 2015**

138. Ferme Mondery

Ludovic Seguin
Mondery
32160 COULOUME-MONDEBAT
06 29 70 35 23
contact@ferme-mondery.com



- **Productions** : Légumes frais
- **Commercialisation** : Sur les marchés d'Aignan (lundi matin) et Marciac (mercredi matin) • À la ferme sur réservation par téléphone ou mail
- **Conversion depuis 2018**

139. GAEC des Marronniers

Nicolas et Véronique Soissons
Au Château
32230 TRONCENS
05 62 09 36 51
vsoissons@yahoo.fr



- **Productions** : Tommes et fromages blancs de vaches
- **Commercialisation** : À la ferme sur RDV au 06 28 25 14 39 (Véronique) • En magasin magasins bios et Supermarchés du Gers
- **Accueil** : Visite de la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2010**

140. Jardin de Langlere

Christian Laffargue
Le village
32400 TARSAC
06 23 71 12 39
c.laffargue@aliceadsl.fr



- **Productions** : Kiwis et autres
- **Commercialisation** : Commande et renseignements par téléphone • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), enseignes aux alentours, contacter pour plus d'informations
- **Bio depuis 2016**

141. Jardin Solidaire de l'Adour

Jacques Hamel
Marchand, route du Madiran
32400 CAHUZAC-SUR-ADOUR
05 62 69 43 98
accueil.jardinadour32@orange.fr



- **Productions** : Légumes frais, quelques fruits et plants
- **Commercialisation** : Sur les marchés d'Aignan (lundi matin), Riscle (vendredi matin), Plaisance (jeudi matin)
- Paniers hebdomadaires à retirer au jardin le mercredi ou dans un point dépôt : Chrisflor à Nogaro, Pierre et terre à Riscle, Delavenere à Plaisance, Brico Darty à Aignan, La boucherie à Barcelone du Gers • Réservations et renseignements par téléphone, mail ou courrier ; horaires: lundi au vendredi 8h-12h et 13h-16h • Accueil d'ouvriers en insertion professionnelle
- **Bio depuis 2008**

142. Le Jardin d'Alaric

Dominique Tillot
16, route de Rivière Basse
32160 PRECHAC-SUR-ADOUR
06 34 58 18 54
domitillot@yahoo.fr



- **Productions** : Fruits et légumes frais, plantes aromatiques, fleurs, et plants d'avril à juin
- **Commercialisation** : À la ferme tous les matins sauf dimanche. En été, le dimanche matin aussi et tous les soir 17h-20h sauf dimanche • Commandes par téléphone ou mail, livraison possible autour de Plaisance du Gers
- La ruche qui dit oui ! • Gourmand'ICI à Jû-Belloc (collectif Bio) <https://collectifs.bio/ju-belloc> • En magasin L'Essentiel (Marciac)
- **Accueil** : Visite de la ferme et cueillette en saison
- **Bio depuis 2011**

143. Les jardins de Parpalhous

Simon Descat et Mélanie Gagnerault
A la ribère, chemin du lavoir
32160 JU-BELLOC
06 87 11 83 37
simondescat@hotmail.fr



- **Productions** : Légumes de saison
- **Commercialisation** : Sur les marchés de Plaisance du Gers (jeudi matin) et Mirande (lundi matin) • À la ferme sur RDV • Sur réservation par téléphone ou mail • En magasin Biocoop Tarbes Ouest (Tarbes)
- **Accueil** : Visite à la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2012**

144. Les Pouces des rives de l'Aros

Marie-Claire Gotti
Chemin de saint Jacques
32730 VILLECOMTAL-SUR-ARROS
06 86 72 15 41
biodici@outlook.fr



- **Productions** : Légumes diversifiés et fraises, plants en saison
- **Commercialisation** : Sur le marché de Tarbes en été le samedi matin • A la ferme du mercredi au samedi, de juin à septembre : 17h-20h, en hiver : 14h-17h • Réservation et renseignements par téléphone • En magasin Biocoop Tarbes Sud (Odos), Biocoop Tarbes Ouest (Tarbes)
- **Accueil** : À la ferme sur RDV
- **En conversion depuis 2016**

145. Philapi

Philippe Kintdts
Larroude
32290 POUYDRAGUIN
05 62 69 20 73
philapi@wanadoo.fr



- **Productions** : Miels et dérivés (miels, abeilles, propolis, cire, ...)
- **Commercialisation** : Sur le marché de Plaisance (jeudi matin) • À la ferme sur RDV • Sur réservation par téléphone ou par mail • Locavor Mirepoix • En magasin Biocoop « Les Jardins d'Augusta » (Auch), Biocoop « Les Jardins de Pavie » (Pavie), Biocoop Lutschrampo (Eauze) Biocoop Tarbes, Lourdes, Pau, Billère, Agen
- L'Estanguette (Estang)
- **Accueil** : Visite à la ferme sur RDV
- **Bio depuis 2000**



LES ARTISANS-TRANSFORMATEURS

146. Terra Alter Gascogne

Elodie Bonnemaïson, Alexandra Leyzour,

Laureline Boinais Bourgoïn

5, rue du Putnau

32230 MARCIAC

06 71 95 73 94

l.boinaisbourgoïn@terraalter.org

www.terraalter.org



• **Production** : Légumes et fruits frais préparés, prêts à l'emploi. Barquettes de Fraich'Découpe
Conditionnement 250g et 500g

• **Commercialisation** : Locavor Auch, Mirepoix et Mirande

• Déploiement en cours, contacter pour renseignement

• **Bio depuis 2017**

LES DISTRIBUTEURS

147. L'Essentiel

76, chemin de Ronde

32320 MARCIAC

05 62 69 07 93

www.lessentiel-marciac.fr

• **Horaires** : Lundi 15h à 19h, mardi au samedi 9h30-12h30
et 15h-19h • Pendant le festival "Jazz in Marciac" ouvert
7j/7 9h-20h



Les restaurants et restauration collective

Réseau Les tables du Gers

Avec seulement cinq références de lieux de restauration avec des produits AB, ce guide n'est évidemment pas encore représentatif de l'offre très large présente dans le département. Nous vous invitons donc à consulter le site www.restaurant.tourisme-gers.com qui présente l'annuaire du label « Tables du Gers », réseau de restaurateurs proposant des produits sains, de qualité, en circuits courts et avec une utilisation grandissante de produits AB. La Table d'Olivier à Samatan fait partie de ce réseau.



La restauration collective et l'association BIOLOGERS

Les Bios du Gers - GABB32 accompagnent l'introduction de produits biologiques et locaux au sein des restaurants collectifs. Vous êtes élu, cuisinier, parent d'élève, consommateur, ... nous mettons notre expérience et notre méthodologie à votre service pour votre projet d'évolution ou de changement. En 2015, les Bios du Gers ont commencé à accompagner 19 établissements scolaires, soit 11 écoles, 7 collèges et 1 lycée, donnant accès à des menus bios et locaux à plus de 3800 élèves tout en maîtrisant le budget.



MANGER BIO ET LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST POSSIBLE !

Dans ce cadre, nous accompagnons également BIOLOGERS, association de maraîchers créée en 2015 dans le but de fournir une offre bio « groupée » à la restauration collective. En effet, seul, il est plus difficile de répondre aux demandes de forts volumes. Cette plateforme permet notamment de présenter une offre par semaine aux clients et de concentrer la relation commerciale sur un seul interlocuteur, de façon à la rendre plus directe et plus efficace.



www.biologers.fr

Bulletin d'adhésion



• **Les BIOS du Gers** •
Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

ADHÉRER AUX BIOS DU GERS – GABB 32, c'est :

- S'informer et se former
- Construire un projet avec l'appui d'un groupe
- Bénéficier d'une information régulière
- Promouvoir le développement de l'Agriculture Biologique
- Défendre les valeurs portées par tout un réseau (FRAB, FNAB)
- Donner une légitimité aux Bios du Gers et soutenir le modèle que nous nous efforçons de promouvoir par nos actions ; un modèle que nous rapelons reconnu comme protecteur de l'eau, de la biodiversité, de la santé et de l'équilibre alimentaire.

En adhérant, vous deviendrez un acteur privilégié de la vie de notre association. Vous serez chez vous dans nos locaux pour vous renseigner, échanger, consulter notre documentation et accéder à la bibliothèque.

Les BIOS du Gers – GABB 32 est reconnu d'intérêt général pour son action contribuant à la défense de l'environnement naturel.

A ce titre, les sommes versées depuis le 1^{er} janvier 2012 (dons ou cotisations) sont déductibles de vos impôts ! 66% pour les particuliers et 60% pour les entreprises.

Si, pour l'année 2017, vous avez déjà cotisé à hauteur de 35€ cela vous coutera réellement 12,90€ !

Vous ne l'aviez pas prévu ! Faites-nous don du complément (lui aussi déductible de vos impôts !)

Renvoyez le bulletin dûment rempli à l'adresse suivante :
GABB 32 - Les BIOS du Gers - 93, route de Pessan - 32000 AUCH

J'adhère à l'association pour l'année :

Société :

Nom : Prénom :

Adresse:

CP: Ville :

Tél :

Mail :

- Je suis Agriculteur (trice) Biologique :
 - Moins de 50ha 80€
 - Entre 50ha et 100 ha 115€
 - Plus de 100ha 140€
- Je suis Agriculteur (trice) en conversion 80€
- Je suis Agriculteur (trice) conventionnel(le) 80€
- Je suis Agriculteur (trice) à la retraite 35€
- Je suis Consommateur (trice) 35€
- Je suis Transformateur (trice) - distributeur (trice) 5€
- Commerçant(e) 150€
- J'ai des difficultés je souscris une adhésion solidarité (libre) 20€
- Je suis adhérent(e) d'un autre Gabb 15€
- Je suis porteur de projet 35€
- Don / Cotisation de soutien €*

* les dons permettent, entre autres, de nous soutenir.



LES MARCHÉS ET LES FOIRES

Faites le plein de bio, d'animations et d'échanges lors des foires bios de Midi-Pyrénées et des alentours :

- Salon Bio & Éco BIOZAN à Castelnau-d'Auzan (32) : 1^{er} week end d'avril (2 jours)
- Foire d'Antras, animations, repas et marché bios (32) : 15 août
- Salon Bio Gascogne à Condom (32) : Le dernier week-end d'août (2 jours)
- Biocybèle à Gaillac (81) : le week-end de la pentecôte (2 jours)
- L'Aude à la Bio à Couiza (11) : le 1^{er} week-end d'août (2 jours)
- Foire bio de Lafrançaise (82) : le 1^{er} dimanche d'août
- Foire Bio Synergie à Montauban (82) : 4^{ème} dimanche de septembre
- Foire Ariège en Bio (09) : le 2^{ème} dimanche d'octobre
- Foire biô Garonne (31) : le 3^{ème} dimanche d'octobre
- Foire bio de Noël à Figeac (46) : le 17 décembre 2017.
En 2018 à Cahors



DÉCOUVREZ LES SAVEURS DES
PRODUITS BIOS ET LOCAUX GERSOIS

Enjoy organic farming products in Gascogne

DÉCOUVREZ DANS NOTRE DÉPARTEMENT
PLUS DE 140

Producteurs, Transformateurs, Restaurateurs, Distributeurs



• **Les BIOS du Gers** •

Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

Les Bios du Gers - GABB32

93 Route de Pessan - 32 000 AUCH

05 62 63 10 86 - contact@gabb32.org - www.gabb32.org