



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

DOSSIER DE PRESSE

Mars 2018

GAB 65, Hôtel d'entreprises Libération, 28 avenue de la libération Août 44, 65000 Tarbes

tel : 05 62 35 27 73

www.gab65.com, gab65@free.fr

Le GAB 65, 20 ans d'accompagnement en RHD

Depuis 1998, le Groupement de l'Agriculture Biologique des Hautes Pyrénées (GAB65) développe ses activités autour de l'approvisionnement bio et local en Restauration collective. Cet accompagnement s'inscrit dans un projet collectif pour valoriser une agriculture paysanne et préserver les ressources de nos enfants.

Le GAB 65 est né il y a 20 ans. Depuis sa création, l'association accompagne des projets d'intégration de produits bios et locaux pour des demandeurs publics (Collectivités locales, écoles, Lycée, restauration collective sociale).

Ses missions s'orientent sur l'étude de débouchés stables pour les agriculteurs, le diagnostic des restaurants collectifs volontaires, l'accompagnement dans l'intégration des produits bios et locaux, la formation des cuisiniers et des animations d'éducation auprès du jeune public.

Les autres actions menées par l'association sont notamment l'aide à la conversion des fermes agricoles, le conseil auprès des producteurs, l'organisation de la commercialisation de la production bio et locale ainsi que la promotion de l'agriculture biologique.

Le GAB 65 est adhérent des réseaux FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) et FRAB (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) qui aident la restauration collective à intégrer des produits agricoles biologiques de nos territoires. A travers la France, ce sont plus de 300 restaurants qui se sont engagés.

Enfin, le réseau FRAB de la région Rhône Alpes, a signé un accord de partenariat avec la société Orange. L'objectif visé est de déployer le programme « manger bio et local » dans les restaurants de l'entreprise. Le réseau a acquis une légitimité dans le domaine de la restauration collective.

Le GAB 65 en chiffres, c'est :

20 années d'expériences

1 Million de repas bios servis

1200 Professionnels formés

12 000 personnes qui ont bénéficié des animations éducatives



De gauche à droite : Pascal Lachaud, Thomas Démoutiez, Aline Berthier, Véronique Ducombs, Frédéric Furet

Les fondements de l'Agriculture Biologique

Respectueuse de l'environnement, l'agriculture biologique s'inscrit dans une démarche collective globale de développement durable, de santé par l'alimentation et de cohésion sociale.

L'agriculture biologique s'impose comme la réponse logique aux erreurs du passé. Dans la France d'après-guerre, le pays est dévasté. Il est alors urgent de redimensionner la production agricole. C'est l'émergence de l'agriculture productiviste de masse, focalisée sur un objectif de rendement. Son développement s'appuie essentiellement sur les progrès scientifiques et technologiques de la mécanique et de la chimie de synthèse. Les tracteurs et leurs machines associées se généralisent ainsi que l'usage des engrais, des insecticides et des fongicides. Le remembrement des terres agricoles, la restructuration des organisations professionnelles (OPA) et l'intégration de l'agriculture française à une ambitieuse politique européenne (PAC), viendront parachever cette véritable « révolution verte ». En moins de 20 ans, les français connaîtront l'insouciance alimentaire et le pays redeviendra exportateur de matières premières agricoles. Mais ce modèle de production pèse, années après années, de plus en plus lourd sur l'environnement. Dès les années 60, des alertes sont données quant aux conséquences sur la santé, la biodiversité, la qualité des sols, la ressource en eau...

Il faut alors repenser le modèle et imaginer une symbiose différente entre l'agriculture et ses environnements en tenant compte des facteurs économiques, sociaux et culturels. C'est l'émergence de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui, celle-ci s'impose comme une réponse crédible aux questions de préservation de l'environnement, de l'équité sociale, de la santé et de l'éducation par l'alimentation. Elle redonne du sens à l'agriculture paysanne.

En territorialisant la production sur nos bassins de production nous reprenons la main sur notre environnement, nous favorisons le développement des liens sociaux et nous décidons du monde que nous souhaitons laisser aux générations futures.

La prise de conscience des consommateurs, ses arbitrages en matière d'alimentation ont un impact direct sur la cohésion de nos territoires.

C'est pourquoi le GAB65 s'investit depuis 20 ans dans le domaine de l'alimentation. Il est urgent de changer nos modes de consommation. L'alimentation saine et équilibrée passe inévitablement par l'éducation au respect de l'environnement.

Penser aujourd'hui c'est réfléchir à demain.



Le GAB 65 accompagne des établissements scolaires, des hôpitaux, des associations etc ... sur les Hautes-Pyrénées.

Un acteur de la bio dans les hautes Pyrénées

Depuis sa création en 1998, Le GAB65 est très actif sur le département tant au niveau de l'accompagnement des producteurs que de l'appui à l'intégration des produits bios et locaux en restauration collective. Parmi ses principales références, on peut citer son rôle déterminant dans l'accompagnement et la création de la SCIC Resto Bio Occitanie, la Coop Alti'pyrénées Bio, la SCIC l'odyssée d'engrain, l'Association de maraichers, le Bio collectif, la démarche d'accessibilité « La Bio pour tous ».

Plus largement, le GAB65 s'investi dans le déploiement du projet « manger bio et local » afin d'être un acteur dynamique d'une cohésion sociale retrouvée.

Je mange donc j'agis ...

S'il ne fait plus de doute que la santé passe par l'alimentation, force est de constater que les industries agro-alimentaires se soucient peu de la qualité alimentaire. Et pourtant... Les messages d'alertes délivrés par les pouvoirs publics tant en matière de santé que de respect de l'environnement doivent nous inciter à réfléchir sur l'origine et le mode de production de notre alimentation. C'est ainsi que le GAB65 s'est saisi de cette thématique depuis sa création. Ses actions dans le domaine participent à un projet de société. En choisissant de manger bio et local, le consommateur fait le choix de valoriser un mode de production sain, rémunérateur pour les paysans et générateur d'emploi sur le département.

Informier, Sensibiliser, former

La méthode développée par le GAB65 a déjà fait ses preuves au sein d'établissements scolaires et des collectivités. Elle s'intègre dans une démarche globale :

- La communication sur les innovations de l'Agriculture biologique,
- La sensibilisation aux vertus de l'agriculture biologique et des conséquences de nos choix de consommation
- La formation à de nouvelles pratiques culinaires
- La maîtrise des coûts

Nos choix d'aujourd'hui préparent l'héritage des générations futures.



DES OUTILS AU SERVICE DES COLLECTIVITES ET DES CONSOMMATEURS

Le Groupement de l'Agriculture Biologique soutient des initiatives qui facilitent l'approvisionnement en produits bios et locaux.

SCIC RESTO BIO :

La SCIC Resto bio accompagne les professionnels et les consommateurs de la restauration collective dans l'introduction et la valorisation de produits issus de l'agriculture biologique de proximité dans leurs menus.

ALTI' PYRENEES BIO :

ALTI' Pyrénées Bio est un groupement de producteurs de viande biologique dans les Hautes Pyrénées.

L'ODYSSEE D'ENGRAIN :

Le projet éco-solidaire de la SCIC Odyssée d'Engrain est de développer une gamme de pâtes alimentaires à base de blés anciens délaissés par l'agriculture intensive.

Du sens et du goût ...

« Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ... » (Marcel Proust, Du côté de Chez Swann, 14/11/1913)



Le collectif « les pieds dans le plat »

La qualité alimentaire nécessite aujourd'hui un (ré) apprentissage du goût, de la dégustation. Cet apprentissage est avant tout une aventure empirique qui laisse à coup sûr une trace durable dans le vécu de chacun et contribue à améliorer notre qualité de vie. La qualité des denrées et les pratiques culinaires qu'elle induit, doivent être les composantes de la production alimentaire pour que chaque repas soit l'expression d'un goût retrouvé.

A travers l' (le) (re) apprentissage du goût, le GAB65 ambitionne de redonner du sens à l'art de cuisiner :

- Travailler des produits bruts du terroir et de saison
- Développer de nouvelles pratiques culinaires
- (re) découvrir le vrai goût des aliments dans une démarche santé
- Favoriser l'accès à la nourriture de qualité pour tous les citoyens

Une alimentation saine, équilibrée et goûteuse est un droit fondamental qui ne doit pas se heurter aux barrières sociales.

Le GAB 65, autres réalisations en France et sur les Hautes Pyrénées :

- **CCAS EDF Pyrénées Agenais** : Accompagnement en vue d'atteindre 30 % de produits bio du territoire,
- **CE Banque de France Toulouse** : Diagnostic, préconisations et formation du personnel. Aide à la certification bio du premier restaurant d'entreprise de France,
- **Ville de Malakoff** : Diagnostic, préconisations et formation de l'acheteur,
- **Conseil départemental des Hautes Pyrénées** : Diagnostic de 5 collèges.