

HAUTES-PYRÉNÉES MAG

LE MAGAZINE DU DÉPARTEMENT DES HAUTES-PYRÉNÉES

#10

FÉVRIER
2022



CONSOMMATION

LE GOÛT DU TERROIR

FOCUS

**LE DÉPARTEMENT
SOUTIENT LA RURALITÉ**

REPORTAGE

**AU MENU
DES COLLÈGES**

Une publication de :



SOMMAIRE



4



8



6



10



11



12



13

Tirage : 125 000 exemplaires - ISSN 2610-2951

Directeur de la publication : **Michel Pélieu**

Rédaction : **Julien Courdesses** - Mise en page : **Frédéric Metgé**

Credit photos : **Anthony Bonal, Laurent Gaits, Pierre Meyer, Laurent Peyré, Stocklib**

Ce magazine est également disponible en version numérique sur le site hautespyrenees.fr

En couverture :

La halle Marcadieu à Tarbes

Imprimerie : AGIR GRAPHIC - BP 52 207 - 53022 LAVAL

Imprimé sur du papier provenant de forêts gérées durablement.



Tous les papiers se trient et se recyclent



Département des hautes-pyrénées



Plus d'infos sur hautespyrenees.fr



Quel regard portez-vous sur l'agriculture et le terroir des Hautes-Pyrénées ?

Étant moi-même issu du milieu agricole, j'ai toujours porté un regard attentif à son évolution. Je n'ignore rien des difficultés et de l'engagement qu'exigent ces métiers. Pour l'anecdote, mon père avait ses vaches dans la Vallée du Louron et il aimait donner à chacune d'entre elles le nom d'une personnalité célèbre. C'était sa façon à lui de mettre un peu de paillettes dans son quotidien.

L'agriculture joue aussi un rôle considérable dans l'aménagement et l'attractivité de notre département. Elle a permis au fil du temps de dessiner et de façonner nos paysages. En montagne, l'activité pastorale est même essentielle à l'entretien de nos espaces naturels. Le modèle agricole actuel est garant d'un environnement de qualité. Je le considère à ce titre d'utilité publique.

Et puis nous avons surtout la chance dans les Hautes-Pyrénées de posséder un terroir d'une grande richesse. Cela est dû avant tout au savoir-faire de nos éleveurs et de nos producteurs. C'est pourquoi il est nécessaire pour le Département d'accompagner nos agriculteurs dans leurs projets de développement et de valoriser leur travail. Nous devons pour cela permettre aux consommateurs hauts-pyrénéens d'avoir accès, au plus près de chez eux, à des produits locaux et de qualité.

“ Consommer local, c'est aussi un acte citoyen ”

Quelles actions le Département met-il en place pour valoriser les productions locales ?

Pour « manger haut-pyrénéen », il est d'abord nécessaire de mettre en place les outils permettant de commercialiser les filières locales. Le Département a soutenu de près la création de la légumerie de Maubourguet aux côtés de la communauté de communes Adour-Madiran, de la Chambre d'Agriculture, et de la Région Occitanie. Plus de trois ans après son lancement, la légumerie alimente de nombreuses structures de restauration collective dont les cantines de nos collèges.

La légumerie a également la particularité d'être gérée par une association spécialisée dans la réinsertion professionnelle. Nous concrétisons par cette occasion notre volonté d'inscrire l'action sociale à chacune de nos politiques, preuve que les circuits courts représentent aussi une source d'emploi pour le territoire.

Pour compléter l'offre de la légumerie, nous nous sommes également engagés auprès de la Chambre d'Agriculture pour mettre en place une plateforme de distribution de produits locaux à destination de la restauration collective. Dans les cantines de nos collèges, nos chefs cuisiniers veillent par ailleurs à utiliser de manière régulière des denrées locales dans leurs menus. Nous avons fixé l'objectif d'utiliser au moins 40% de produits locaux ou bio.

Enfin, notre volonté d'inciter les Hauts-pyrénéens à consommer local se décline toujours sous la forme d'une marque, Ha-Py Saveurs, qui permet d'identifier les produits élevés ou cultivés dans le département. Ce

dispositif, mené en lien étroit avec la Chambre d'Agriculture, fédère régulièrement de nouveaux producteurs, artisans et commerçants.

Pourquoi le mode de consommation en circuit court est-il si important ?

La chaîne de valeurs n'est malheureusement pas toujours équitable entre les producteurs, les intermédiaires et les vendeurs. Pour une agriculture plus juste, il faut d'abord garantir une rémunération honnête chez le producteur. Toutes les mesures qui vont dans ce sens doivent être encouragées.

Parmi elles, il y a les circuits courts. Il n'est bien entendu pas possible de les appliquer à toutes les productions et en toutes saisons. Mais ce système permet aux agriculteurs de fixer leurs prix, en adéquation avec leur travail et leurs coûts de production. Les circuits courts rendent ainsi notre économie plus juste et plus solidaire.

Le Département s'efforce de montrer l'exemple, mais les circuits courts s'adressent aussi aux consommateurs. Consommer local, c'est aussi un acte citoyen. Aujourd'hui chacun de nos achats a un impact. En achetant local, nous réinjectons d'abord la richesse dans l'économie du territoire. En garantissant l'origine des produits, les circuits courts permettent aux consommateurs de s'alimenter en conscience. Ils favorisent un développement de notre territoire plus sain, tout en valorisant le terroir et les savoir-faire des Hautes-Pyrénées. ●

Michel PÉLIEU

Président du Département des Hautes-Pyrénées



LA RICHESSE D'UN TERROIR

Territoire rural, les Hautes-Pyrénées doivent beaucoup à l'agriculture et au pastoralisme, intimement liés à son identité. Qu'il s'agisse de viandes, de fromages, de vins ou de légumes, le département regorge de produits de qualité. Un terroir particulièrement riche.

Il y a bien entendu des produits phares. Trois filières se distinguent, floquées de la précieuse AOP : l'appellation d'origine protégée. Le Porc Noir de Bigorre, le Mouton Barèges-Gavarnie et le vignoble de Madiran représentent les meilleurs ambassadeurs, reconnus en France et à travers le monde.

Mais la liste ne s'arrête pas là : Haricot Tarbais, truite des Pyrénées, Poule noire d'Astarac-Bigorre, oignon de Trébons, veau sous la mère, fromages de pays, châtaigne, le terroir haut-pyrénéen se définit autant par sa qualité que par sa variété.

Conscient de cette richesse, le Département s'engage pour la promotion et le développement des filières courtes et de proximité sur son territoire. Les circuits courts contribuent ainsi au développement d'une économie locale plus juste pour les producteurs. Ils offrent également plus de transparence aux consommateurs en facilitant la traçabilité et l'origine des produits. ●

UN CIRCUIT COURT, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Consommer en circuit court, c'est d'abord mettre dans son panier de courses des produits d'origine locale tout en veillant à limiter au maximum le nombre d'intermédiaires entre l'acheteur et le producteur. Il existe plus d'une vingtaine de formes de circuits courts. Voici les plus courantes :

VENTE DIRECTE aucun intermédiaire



Vente à la ferme



Magasins de producteurs



Paniers fermiers (Amap, drive fermier)



Marchés locaux

VENTE avec un seul intermédiaire



Restaurants



Groupements d'achats (SCIC Mangeons Ha-Py)



Restauration collective



Supermarchés (rayon produits locaux)

AU MENU DES COLLÈGES, **DU LOCAL** **ET DE LA QUALITÉ**

Plus d'un million de repas sont préparés chaque année dans les cantines des collèges publics gérés par le Département.

La qualité des plats servis mais aussi l'approvisionnement local y font l'objet de la plus grande attention.

Rencontre avec Serge Guillet, chef cuisinier au collège Victor Hugo de Tarbes.

La cantine du collège Victor Hugo est encore calme ce matin mais en cuisine les agents de restauration du Département sont aux fourneaux. Comme tous les jours, le chef cuisinier Serge Guillet et son équipe préparent les repas qui seront servis à près de 460 collégiens lors de la pause déjeuner. Un nombre important de bouches à nourrir qui demande d'abord un bon sens de l'organisation.

« Mon travail c'est d'abord de superviser, explique le chef cuisinier. Dès le matin à partir de 6 heures je réceptionne et contrôle les commandes, puis vers 7 heures les premières cuissons sont lancées. Ici chaque personne a un poste de

spécialisation. Le fait-main est privilégié. Sylvain mon second est affecté aux plats chauds, tandis que Sylvie et Laurence nos deux agents de restauration préparent les entrées. Quant à moi je m'occupe le plus souvent des desserts. »

Afin d'accompagner au mieux ses équipes de restauration, le Département a investi dans du matériel de pointe. Au total, près de 400 000 € ont été dédiés cette année à l'achat d'équipements récents et modernes dans les cuisines. « Nos fours nous permettent de cuire à basse température, explique Serge Guillet. Par exemple, on va pouvoir laisser mijoter tout doucement une daube jusqu'à 16 h entre 70 et 90 degrés. La température est contrôlée au degré près et la viande n'en est que meilleure. On n'invente rien, la basse température c'est un mode de cuisson qui était utilisé il y a des décennies. Et puis surtout cela nous libère du temps pour mieux préparer d'autres plats. A Victor Hugo, toutes les pâtisseries sont faites maison. »

40 % DE PRODUITS LOCAUX, MINIMUM

Dans le monde de la restauration collective, la qualité des plats servis fait l'objet de toutes les attentions. Les chefs cuisiniers des



collèges sont chargés d'élaborer des menus variés et équilibrés répondants aux besoins nutritionnels des collégiens et validés par une diététicienne indépendante. Pour faciliter le travail des chefs lors de cette phase, parfois fastidieuse, le Département a créé un logiciel informatique unique. Les cuisiniers composent leurs menus d'après une liste de plats suggérés, leur permettant ainsi de respecter au gramme près les équilibres alimentaires, mais aus-



Serge Guillet, chef cuisinier au collège Victor Hugo de Tarbes

si les fréquences de présentation des plats.

Outre l'exigence de qualité, le Département déploie dans ses cantines des objectifs ambitieux d'approvisionnement en produits locaux. Les collèges sont incités à respecter un quota minimum de 40 % de denrées locales dans la composition de leurs menus. « Je suis à presque 50 %, confie Serge Guillet ». Qu'il s'agisse de viande, de produits laitiers, de pain, ou

même encore de champignons, à Victor Hugo, on consomme local. « Pour les légumes je me fournis à 90 % auprès de la légumerie d'insertion de Maubourguet. Elle a l'avantage de ne proposer que des produits de saison. En ce moment en hiver, ce sont les carottes et les choux-fleurs qui dominent. »

Depuis 2019, le Département a également expérimenté en proposant au moins un plat végétarien par semaine dans les

restaurations des collèges. A Victor Hugo, Serge Guillet en sert deux. « Cela a demandé un peu de pédagogie auprès de la direction de l'établissement et des parents d'élèves, mais aujourd'hui tout le monde adhère, à commencer par les collégiens. Le plat végétarien revient moins cher, cela me permet de proposer de la viande de meilleure qualité lors des autres repas. »

Pour le chef, les modes de consommation sont appelés à changer et la restauration collective avec. « Je dirais quelque part que l'on renoue avec de vieilles traditions. Pour le cas de la viande, nos grands-parents n'en mangeaient pas forcément à tous les repas, mais elle était toujours de très bonne qualité. C'est ce que je veux faire ici. J'arrive par exemple à servir de la poule noire d'Astarac deux fois par an, une viande haut de gamme. Je suis aussi père de famille et j'ai envie que mes enfants mangent bien. Pour ceux que je sers au collège c'est pareil. Nous vivons dans le Sud-Ouest, nous avons la chance de posséder un terroir d'une grande richesse. Garder nos racines tout en restant dans l'ère du temps c'est possible. » ●

COMBIEN COÛTE UN REPAS AU COLLÈGE ?

• **3,18 €** : le prix du repas d'un élève facturé aux familles (forfait 4 jours).

• **8,20 €** : le prix réel du repas.

La différence, environ **5 €**, est prise en charge par le Département, soit un budget de 5,5 M € par an.

61 % du coût du repas est pris en charge par le Département.

AU COEUR DE LA LÉGUMERIE DE MAUBOURGUET

Depuis trois ans, la légumerie d'insertion située à Maubourguet transforme des légumes cultivés dans les Hautes-Pyrénées pour alimenter les cantines scolaires. Près de 800 kilos de produits maraîchers y sont préparés chaque jour.

Il est 6 heures du matin et la journée de travail commence pour les employés de la légumerie de Maubourguet. Dans l'espace de stockage, choux, carottes, céleris et oignons remplissent les cagettes. Nous sommes en hiver et ici, on ne fait que des légumes de saison. « *Nous travaillons en lien direct avec les agriculteurs du département*, explique Oriane Bachaud, coordinatrice et responsable de la légumerie. *Ne nous demandez pas des tomates en février ça ne se fait pas.* »

Aujourd'hui 200 kilos de pommes de terre ont été livrés. Après avoir été lavés, les tubercules passent à l'éplucheuse pour leur ôter la majorité de leur peau. Les mor-



La légumerie de Maubourguet emploie actuellement huit personnes

ceaux restant seront enlevés à l'économe par l'équipe, puis les pommes de terre finiront leur journée taillées en rondelles. « *Le but est de perdre le moins de matière possible quand on prépare les produits*, détaille Oriane Bachaud. *Tout est récupéré. Les épluchures serviront à faire du compost.* »

Conçue pour alimenter les cantines scolaires des Hautes-Pyrénées, la légumerie forme aujourd'hui un maillon indispensable entre les producteurs locaux et la restauration collective.

Trois ans après son lancement, elle fournit les collèges du Département mais aussi les écoles communales. « *Nous préparons les légumes à la demande*, poursuit Oriane Bachaud. *En quartiers, en lamelles ou en cubes, tout est conditionné selon les commandes des cuisiniers. Les producteurs eux sont rémunérés au prix juste.* »

QUAND LOCAL RIME AVEC EMPLOI

C'est dans un supermarché à l'abandon situé à l'entrée de



MANGEONS HAPY : LES PRODUITS LOCAUX À LA DEMANDE

Installée à Maubourguet juste à côté de la légumerie, la société coopérative Mangeons HaPy assure la distribution de produits locaux auprès de la restauration collective. Lancée à l'initiative de la Chambre d'Agriculture, la structure a aussi bénéficié du soutien du Département. Viandes, conserves, fruits et légumes, produits laitiers, épicerie, près de 600 références de produits originaires des Hautes-Pyrénées y sont enregistrées et une quinzaine d'établissement s'y fournit régulièrement. Mangeons HaPy propose également un service de vente à emporter ouvert aux particuliers.

Maubourguet que le projet a vu le jour. Racheté par la Communauté de communes Adour-Madiran, le bâtiment a été en partie réhabilité pour accueillir la légumerie. Soutenue de près par le Département, mais aussi l'Etat et la Région Occitanie, la structure emploie aujourd'hui 8 personnes et 4 nouveaux recrutements sont à l'étude.

Le fonctionnement de la légumerie a été confié à l'association Villages Accueillants, spécialisée dans la réinsertion profession-

nelle et soutenue par le Département. « *Nous gérons plusieurs ateliers dont une ferme bio dans le Val d'Adour, précise Oriane Bachaud. L'agroalimentaire on connaît. Nos employés sont le plus souvent des anciens bénéficiaires du RSA suivis par le Département. La légumerie leur propose des contrats adaptés de 6 à 24 mois. Ils bénéficient ensuite d'un accompagnement pour construire un nouveau projet professionnel. Ici l'ambiance est bonne, travailler pour des cantines scolaires c'est valorisant pour l'équipe.* »

Pour Frédéric Ré, Président de la communauté de communes Adour-Madiran et conseiller départemental, l'action de la légumerie est encore appelée à se développer. « *Les collèges sont bien approvisionnés et les cantines des écoles y font de plus en plus appel. Nous avons maintenant des propositions de marchés avec les cuisines des maisons de retraite. Aujourd'hui tout le monde veut consommer local. Ces productions doivent être placées au cœur de l'économie de notre territoire, j'en suis convaincu. Mais pour que ça fonctionne il faut avoir la main sur la transformation. Avec la légumerie aujourd'hui c'est ce que nous faisons.* » ●

LE DÉPARTEMENT **SOUTIENT LA RURALITÉ**

Le Département déploie une politique volontariste pour soutenir le monde agricole. Voici les différentes actions mises en place pour accompagner les éleveurs et producteurs hauts-pyrénéens :



À TARBES, UN ABATTOIR AU PLUS PRÈS DE NOS FILIÈRES



Les actionnaires et employés de la SAS Viandes de Bigorre

Les abattoirs et ateliers de transformation font partie des maillons essentiels du circuit court. Pour les produits d'excellence détenteurs d'une AOP, ils sont mêmes indispensables.

C'est à Tarbes que se trouve l'un des trois abattoirs des Hautes-Pyrénées. Autrefois exploité par le groupe Arcadie, le bâtiment a changé de main, repris depuis plus d'un an par une nouvelle société baptisée Viandes de Bigorre. Derrière elle, quatre partenaires locaux : la Société du Porc Noir de Bigorre, la SICA Pyrénéenne, la Coopérative des Pays du Gave et la SARL Sopyvia. Un projet de reprise original, unique dans les Hautes-Pyrénées encouragé par le Département aux côtés des autres collectivités du territoire.

LA QUALITÉ DEVANT LA QUANTITÉ

La première préoccupation a d'abord été de maintenir et consolider les emplois. Aujourd'hui 31 personnes travaillent au sein de l'abattoir. Du côté

des volumes, l'ancien propriétaire traitait chaque année près de 11 000 tonnes de viande contre 5 700 cette année. Si la production est encore appelée à progresser, l'objectif des repreneurs n'est pas dans la quantité.

« Nous avons repris cette structure pour fournir avant tout un travail et un service de qualité à toutes les filières d'élevage du territoire, explique Jean-Michel Coustalat, Président de la SAS Viandes de Bigorre, sans abattoir de proximité, la qualité n'est pas là. Notre volonté c'est de continuer à moderniser cet outil pour qu'il forme le noyau d'élite de la transformation des viandes locales, dans le respect de toutes les normes et du bien-être animal. » ●

HAPY SAVEURS : LA MARQUE DU TERROIR



Vous l'avez peut-être déjà aperçue en faisant vos courses. Reconnaisable facilement à ses couleurs orange et marron, l'étiquette HaPy Saveurs permet d'identifier les produits alimentaires originaires, élevés, transformés dans les Hautes-Pyrénées et leurs alentours proches. Une référence incontournable pour les consommateurs à la recherche de denrées locales.

Créée à l'initiative d'HPTE (Hautes-Pyrénées Tourisme Environnement), HaPy Saveurs est aujourd'hui porté par le Projet de Territoire unissant le Département, la Chambre d'Agriculture, l'agglomération Tarbes-Lourdes-Pyrénées, les chambres des Métiers, de Commerce et d'Industrie, et les communautés de communes.

Visible dans un premier temps sur les étals des artisans bouchers, HaPy Saveurs s'est aussi fait une place sur les cartes des restaurants et les bouteilles de vins, mais également dans les rayons des supermarchés. L'obtention de la marque répond à un cahier des charges précis, où l'essentiel repose avant tout sur l'origine locale du produit. Dans le cadre de l'élevage, une viande vendue sous l'étiquette HaPy Saveurs confirme ainsi que l'animal est né, a été élevé puis abattu dans les Hautes-Pyrénées. Elle garantit enfin une rémunération juste à tous les producteurs, éleveurs et commerçants engagés dans la démarche. ●

Les partenaires HaPy Saveurs en chiffres



35 restaurateurs



10 vignerons



4 opérateurs (vente de viande au détail)



9 artisans bouchers



9 magasins



CUISINER LOCAL, C'EST CE QU'IL Y A DE PLUS RAISONNÉ

Manuel Godet fait partie des chefs cuisiniers labellisés HaPy Saveurs.

Dans son restaurant l'Empreinte à Tarbes, une vingtaine de producteurs locaux apparaissent sur la carte des menus.

Pourquoi avez-vous accepté de rejoindre HaPy Saveurs ?

La marque HaPy Saveurs met en relation les acteurs agroalimentaires du département, producteurs, transformateurs, artisans. Cela nous permet de rencontrer plus de monde et donc de découvrir davantage de produits locaux de qualité. Et le terroir haut-pyrénéen en regorge. C'est comme ça que j'ai découvert la châtaigne des Pyrénées, que je ne connaissais pas du tout. Aujourd'hui je la sers au restaurant à chaque automne.

Quelle place occupent les produits locaux dans les menus de votre restaurant ?

A l'Empreinte nous avons fait le choix d'une carte limitée à deux menus mais que nous changeons toutes les six semaines. Boissons ou plats, tous mes fournisseurs locaux sont présentés sur ma carte. Pour moi, cuisiner local, c'est ce qu'il y a de plus raisonné. Autant utiliser des produits de chez

nous plutôt que de les faire venir de l'autre bout du monde. Les clients sont sensibles à cette démarche et cherchent de plus en plus des produits du territoire.

Quel regard portez-vous sur le terroir des Hautes-Pyrénées ?

Il y a d'abord des produits emblématiques comme par exemple le Porc noir de Bigorre, le Haricot tarbais ou la Poule noire d'Astarac. La qualité de ces filières est régulière depuis des années et c'est une force. On est sûr de ce que l'on va travailler en cuisine. Il y a ici un vrai savoir-faire, l'animal est élevé plus longtemps mais dans de meilleures conditions. Et quand on veut de la qualité, il faut savoir aussi attendre. Mais on trouve aussi des producteurs originaux qui cultivent des asperges, du safran, et même de la cacahuète ! Pour moi la richesse du terroir haut-pyrénéen vient autant du respect des traditions que du goût pour l'innovation de nos agriculteurs. Merci à eux ! ●

Groupe Nos territoires en commun

SOUTENONS L'INVESTISSEMENT ET L'ECONOMIE

L'année 2022 qui débute est pleine d'espoirs, mais aussi de rendez-vous démocratiques qui vont organiser notre société pour les années à venir.

Notre action quotidienne au Département se caractérise par un esprit constructif et attentif.

A l'issue de débats engagés, contradictoires et fructueux, les politiques départementales sont mises en œuvre au service des Hauts-Pyrénéens et de l'intérêt général.

Aussi, nous avons souhaité nous associer aux 3 vœux déposés lors de la session du 10 décembre dernier concernant :

- L'inquiétude partagée et le soutien de l'assemblée aux éleveurs laitiers sous contrats avec Danone.
- La problématique de la désertification médicale.
- La zéro artificialisation des sols, pénalisant les territoires ruraux et de montagne.

Malgré les contraintes budgétaires, nous nous assurons à ce que l'engagement du Département demeure intact auprès de chacun, à chaque âge de la vie.

Nous soutenons et soutiendrons toujours sa politique volontariste d'aides aux communes et relative aux investissements structurants.



Vos Conseillers départementaux :
David LARRAZABAL et
Laurence ANCIEN - Tarbes 3
Geneviève QUERTAIMONT et
Jean-Michel SÉGNÉRÉ - Moyen Adour

Groupe Passionnément Hautes-Pyrénées radicalement solidaires

ENGAGÉS POUR NOTRE TERROIR ET SES HABITANTS

Véritable pays de Cocagne, notre département regorge de productions de qualité issues de l'élevage, du maraîchage, de la viticulture, pisciculture, arboriculture et apiculture.

En tant qu'élus engagés, nous agissons pour que ces produits locaux soient accessibles au plus grand nombre, tout en participant à l'emploi, au développement et au rayonnement des Hautes-Pyrénées. Notre devoir est ainsi d'accompagner les dynamiques positives en ce sens.

Avec la marque HaPy Saveurs, le Département s'engage aux côtés des producteurs, artisans et transformateurs pour développer les filières de notre terroir au service du bien manger.

Parce que consommer local est aussi une question d'éducation, nous soutenons la légumerie et la plateforme de distribution de Maubourguet. Elles participent à l'objectif d'au moins 40 % de produits locaux et 80 % de produits frais servis dans les cantines de nos collèges.

Groupe Socialistes et Apparentés

PRODUIRE ET CONSOMMER LOCALEMENT

Depuis plusieurs années, le Département accompagne la valorisation des circuits courts et des productions locales. Derrière cette ambition se trouvent de multiples actions concrètes, en partenariat avec les producteurs des Hautes-Pyrénées, afin de garantir l'accès du plus grand nombre à une nourriture de qualité et de proximité. C'est tout d'abord l'objectif fixé aux collèges de composer leurs 7 000 repas quotidiens avec 40 % de produits bio ou locaux. Ils peuvent pour cela s'appuyer sur la légumerie ouverte en 2019 à Maubourguet, la coopérative « Mangeons HaPy » installée en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, qui permettent de centraliser et de gérer l'approvisionnement en produits locaux. La marque HaPy Saveurs, initiée dans le cadre du Projet de Territoire 2020-2030 du Département, permet aux consommateurs de distinguer les produits issus de nos territoires. Le Département soutient également tout au long de l'année l'installation d'agriculteurs, la préservation des espaces agricoles, sans oublier les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'éducation au goût. Le Département a également candidaté à l'appel à Projet Alimentaire Territorial, sur le modèle de celui déjà initié par le Pays des Nestes, dont l'objectif est de renforcer la structuration et la consolidation des filières des Hautes-Pyrénées.

Toutes ces démarches visent à rapprocher les consommateurs des producteurs, en sensibilisant les transformateurs et les distributeurs afin que soient consommés prioritairement des produits issus de nos territoires, en tenant compte de la proximité, de la qualité, et dans un souci de protection de l'environnement. Une tendance confirmée par la crise sanitaire, mais que le Département avait déjà initiée depuis des années.

Vos Conseillers départementaux :
Joëlle ABADIE - Vallée de l'Arros et des Baïses
Maryse BEYRIÉ - Neste-Aure-Louron
Yannick BOUBÉE et Geneviève ISSON - Aureilhan

Groupe Progrès & Solidarité

SOUTENONS LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

La loi du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite « loi Climat et Résilience », vise à accélérer la transition écologique de la société et de l'économie françaises. Cette loi sera déclínée au niveau régional par le Schéma Régional d'Aménagement de Développement Durable d'Occitanie qui incarne le projet d'aménagement du territoire porté par la Région à l'horizon 2040.

La lutte contre l'artificialisation des terres, mesure phare du projet de loi Climat et résilience, inquiète certains élus.

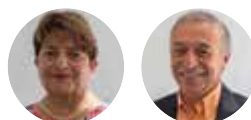
Le texte prévoit de diviser par deux sur les dix prochaines années l'artificialisation des sols par rapport à la précédente décennie. Il vient soutenir la loi Grenelle II (préservation des espaces affectés aux activités agricoles et forestière) ainsi que la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt du 14 octobre 2014 (lutte contre la régression des surfaces agricoles). Il convient de prendre fortement en compte cet objectif dans les documents d'urbanisme.

Cette décision permettra la fin des centres commerciaux construits sur des territoires naturels ou agricoles, empêchera l'étalement urbain et nous obligera à optimiser l'existant et revaloriser les friches. Nous continuerons à soutenir cette loi dans le cadre des actions de soutien au monde agricole et au développement rural.

Vos Conseillers départementaux :



Virginie SIANI-WEMBOU et Frédéric LAVAL -
Tarbes 1



Andrée DOUBRERE et Gilles CRASPAY -
Tarbes 2

Aimer les produits locaux c'est aussi les défendre ! C'est pourquoi notre groupe politique est à l'origine d'un vœu en faveur des éleveurs laitiers menacés par la transformation de l'usine Danone de Villecomtal en site de production de lait végétal.

Dans ce même esprit, nous proposons en ce début d'année un vœu pour exprimer notre opposition à l'étiquetage Nutri-score, dont le mode de calcul est préjudiciable à de nombreuses productions traditionnelles et locales.

Parce que nous sommes persuadés que ces combats garantissent l'avenir du territoire et de ses habitants, nous nous engageons à les poursuivre avec force et conviction.

Vos Conseillers départementaux :

Louis ARMARY, Marc BÉGORRE, Pierre BRAU-NOGUÉ, Maryse CARRÈRE, Nicole DARRIEUTORT, Nicolas DATAS-TAPIE, Evelyne LABORDE, Isabelle LAFOURCADE, Laurent LAGES (Président), Monique LAMON, Thierry LAVIT, Michel PÉLIEU, Pascale PÉRALDI, Stéphane PEYRAS, Marie PLANE, Bernard POUBLAN, Marie-Françoise PRUGENT, Frédéric RÉ, Véronique THIRAULT, Bernard VERDIER

Groupe Communiste

Chers Concitoyennes, chers Concitoyens,

En ce début d'année nous tenons à vous présenter tous nos vœux de santé, prospérité, et de réussite dans vos vies personnelles et professionnelles.

2022 sera une année importante pour notre démocratie à l'occasion des élections présidentielles et législatives, dont la campagne se déroule dans un contexte de pandémie qui n'en finit pas.

Un débat politique sérieux sur les grands défis doit s'engager afin de traiter de l'amélioration de la vie de chacune et de chacun de nos concitoyens.

Or aujourd'hui nous assistons à un débat délétère où les grands enjeux sont absents, entre un Président de la République vulgaire et diviseur, une droite qui priorise l'hyper sécurité, et une extrême droite dans l'antihumanisme.

Tout est construit pour détourner les regards des vrais enjeux, des souffrances populaires, de la situation des soignants, des enseignants, in fine pour étouffer les forces de gauche et progressistes.

Ce ne sont pas les non vaccinés qui sont responsables de la situation dans les hôpitaux mais bel et bien la politique de santé menée depuis des années par la suppression de lits, de personnels soignants. Voilà ce que veut camoufler le président candidat en stigmatisant une minorité.

La gestion de cette crise est manipulée pour monopoliser la scène médiatique et pour déporter le débat politique sur les limites des droits de ceux de nos concitoyens qui se trouvent aujourd'hui en minorité.

Nous, démocrates, progressistes, avons un immense travail pour redresser le débat public et imposer des idées nouvelles pour défricher les chemins d'un véritable changement de pouvoir et de société.

Nous le faisons, vous pouvez compter sur nous.

Vos Conseillers départementaux :

Jean BURON - Vice-Président des routes et des transports,
Andrée SOUQUET

AVANT DE PRENDRE LA ROUTE

LE BON REFLEXE

C'EST INFOROUTE !

**LE DÉPARTEMENT ENTRETIENT
3000 KM DE ROUTES
DONT 1 350 KM EN MONTAGNE**

L'état des routes en direct

inforoute.ha-py.fr

