



GAEC des Coteaux, Jérôme et Nicolas Dubie

Deux jeunes agriculteurs, amoureux du métier, installés en polyculture-élevage sur la commune de Coussan et qui assurent une production bovine de qualité. Les animaux sont entièrement alimentés avec les céréales et le foin produits sur place. La marque HaPy Saveurs est pour eux une occasion de promouvoir l'élevage haut-pyrénéen et de permettre à des jeunes éleveurs de vivre de leur métier.



Philippe Claverie

L'élevage de Philippe à Sinzos compte environ 60 mères de race Blonde d'Aquitaine.

Il produit essentiellement pour la vente des taurillons et des vaches grasses.

HaPy Saveurs est pour lui la possibilité de mettre en avant le savoir-faire des éleveurs haut-pyrénéens et la qualité de la viande produite.



SCEA des Platanes, Hervé Dantin

Basé à Marseillan, Hervé prend progressivement la relève sur l'exploitation de son père. Le cheptel est de race Limousine pour la vente de veau rosé. Quelques hectares de culture de maïs, de tournesol et de blé complètent l'activité. HaPy Saveurs, pour lui, se fera en collaboration avec la SICA Pyrénéenne dans l'idée de valoriser une production locale à un prix juste pour le producteur.



ELVEA Pyrénées Pierre Bazet

ELVEA Pyrénées est une association d'éleveurs bovins, ovins et équins créée en 1991 pour assurer la commercialisation des animaux des Hautes-Pyrénées. L'association assure l'approvisionnement en viande de boeuf, veau et agneau chez les artisans bouchers et les GMS des Hautes Pyrénées. Un fonctionnement dans l'esprit HaPy Saveurs !

Tél. 05 62 34 87 33 - www.adelpy.fr



SICA Pyrénéenne Robert Arrouy

Bien connue dans les Hautes-Pyrénées, la SICA Pyrénéenne est un professionnel de référence de la filière viande. Riche d'un réseau de cinq boucheries traditionnelles pour les particuliers, elle s'adresse également aux collectivités et aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, ainsi qu'aux GMS. Qualité, traçabilité et origine, autant d'éléments qu'HaPy Saveurs va permettre de promouvoir. Tél. 05 62 34 24 72

www.sica-pyreneenne.com



Arcadie - Alain Flamant

Arcadie est connu comme un acteur majeur de l'abattage et de la distribution de viande dans le Sud-Ouest : de l'élevage des animaux à la préparation des produits élaborés. Les animaux sont élevés et sélectionnés pour proposer des produits de qualité. Le groupe, fortement impliqué dans ses filières, valorise au mieux le travail des éleveurs. Un objectif commun qui justifie la labellisation HaPy Saveurs pour leur viande issue des Hautes-Pyrénées.

05 62 93 02 93 - www.arcadie-so.com



Boucherie Manse Stéphanie Manse

Installée depuis 1995, la boucherie Manse à Bagnères-de-Bigorre se veut artisanale et responsable. Depuis toujours nous nous appuyons sur le travail des éleveurs locaux, l'abattoir public de Bagnères-de-Bigorre et le savoir-faire de notre équipe formée dans l'artisanat pour proposer une viande de qualité. Présidente du Syndicat des Bouchers 65, S. Manse et son mari ont souhaité, dès le début, travailler avec HaPy Saveurs. Tél. 05 62 95 54 43



Intermarché Tarbes Mathieu Lagorce

L'engagement du réseau Intermarché pour la promotion des producteurs locaux est bien connu des Haut-Pyrénéens. Dans ce sens, la marque HaPy Saveurs est donc récemment apparue au rayon boucherie traditionnelle d'Intermarché Tarbes. L'objectif : mettre en avant une viande issue du département pour le consommateur et s'engager pour un prix juste payé aux éleveurs.

www.intermarche.com

Tél. 05 62 37 85 85

La Grange aux Marmottes Didier Lahargue



Une auberge de montagne, située à Viscos, à l'ambiance chaleureuse et conviviale traduisant l'identité forte de la région et de ses hommes.

En cuisine, le chef, Didier, travaille les produits frais de saison sélectionnés auprès des producteurs locaux autour de recettes emblématiques de la région. HaPy Saveurs labellise ainsi un réseau de restaurants qui proposent une cuisine de terroir et des produits locaux à la carte tous les jours.

Tél. 05 62 92 91 13

www.grangeauxmarmottes.com