

« L'oie grise doit encore courtiser »

Depuis des décennies, la famille Brazzalotto à Montesquiou, élève et transforme des oies grises. Avec succès et un brin de frustration face à une filière qui tarde à décoller.

Sylvain Brazzalotto est la sixième génération sur la propriété familiale à Montesquiou. Une famille, du côté de sa maman France-Laure, où l'élevage a toujours fait partie de l'activité agricole. Et où les oies, « au même titre que les volailles et les canards, précise son mari Jean-Pierre, étaient présentes comme dans toutes les fermes de la région. »

C'est véritablement en 1982, lorsque France-Laure et Jean-Pierre s'installent, que l'oie prend toute sa place dans l'activité des Brazzalotto. Terminé les vaches laitières. « Au départ nous nous sommes lancés dans la reproduction et le gavage, raconte France-Laure. Et nous livrions nos oies pleines à des conserveurs dans les Landes et dans le Gers », en particulier à la Comtesse du Barry.

En parallèle, les jeunes éleveurs commençaient à vendre à la ferme. En 1999, sous l'impulsion de leur fils Sylvain qui arrivait à son tour dans l'affaire familiale, les Brazzalotto créent un atelier de découpe. S'ils

finissent par abandonner la reproduction (en 2003), ils gèrent tout le reste, de l'élevage à l'abattage, en passant par la transformation et la vente en frais.

« Très vite, précise Jean-Pierre, la vente directe s'est développée et depuis six ans nous vendons la totalité de notre production. » Soit quelque 1800 oies par an. Une situation qui génère une légère frustration : « malheureusement nous ne pouvons faire face à toutes les demandes. Alors, nous servons prioritairement nos clients mais sommes obligés, très souvent, de refuser de nouvelles personnes qui cherchent à acheter de l'oie. »

« On peut considérer que la production d'oie est une niche, analyse France-Laure, mais une niche qui se porte très bien. On vit très correctement de cette activité et il est dommage que des jeunes ne se lancent pas dans cette filière. » Pour quelle raison ? Son mari a son idée : « il faudrait que les pouvoirs publics, les responsables agricoles, incitent

davantage à l'installation sur cette filière. En proposant une formation adaptée à la production d'oie, qui est différente de celle du canard, mais qui pour autant n'est pas compliquée. Elle réclame un savoir-faire et des techniques que l'on peut acquérir sans difficultés. »

« Il est regrettable que l'on manque de produit alors que dans le Gers nous avons le savoir-faire, le terroir adapté. »

France-Laure et Jean-Pierre accueillent régulièrement des stagiaires des écoles auscitaines mais déplorent que ces stages ne débouchent pas plus sur des installations.

Alors, le couple Brazzalotto montre l'exemple en espérant faire des émules. France-Laure est d'ailleurs la présidente de l'association de Défense de l'Oie fermière du Gers. Jean-Pierre, lui, travaille avec des producteurs de Dordogne, des Landes, du Quercy, à une reconnais-



sance IGP (Indication Géographique Protégée) pour l'oie du Sud Ouest. « Nos travaux avancent et nous devrions aboutir bientôt », annonce-t-il.

Le couple Brazzalotto ne cesse d'expliquer que certes l'investissement de départ est plus important que pour une production de canards « mais que la rentabilité est véritable » et donc qu'il faut porter un effort en amont, sur la formation des futurs producteurs.

« Il est quand même regrettable, lâche le couple, que l'on manque de produit alors que dans le Gers nous avons le savoir-faire, le terroir adapté. »

Concernant le développement de leur propre entreprise, les Brazzalotto se réjouissent de l'investissement de leur fils qui permet d'envisager positivement l'avenir. Sylvain est présent sur quelques rendez-vous importants tels que REGAL (Toulouse) mais aussi à Montpellier, à Dôle, à Samatan...

Sans pouvoir trop les multiplier afin de répondre à la clientèle locale, notamment celle intéressée par le frais d'octobre à février.

De leur côté, les parents développent depuis plusieurs années de l'accueil en chambres et table d'hôte (sous les labels Bienvenue à la ferme et Excellence Gers) « ce qui est une merveilleuse promotion pour notre production d'oies, sourit France-Laure. Très souvent nos hôtes découvrent la cuisine et la dégustation de l'oie sous toutes ses formes. Il est très rare qu'ils repartent sans quelques conserves... »

Sur les 90 hectares de la propriété, près de neuf sont consacrés à la production des aliments pour les oies (maïs, soja, blé) ce qui participe à la qualité des produits réalisés et commercialisés sur la ferme aux 1800 oies.

Un bel exemple d'une production réussie, bien que trop rare. Un exemple que France-Laure, Jean-Pierre et Sylvain ne demandent qu'à partager.

Pour tout renseignement sur la filière, contact : Chambre d'agriculture du Gers - Pôle élevage-aviculture - Tél. 05.62.61.77.40 - www.gers.chambre-agriculture.fr

