



## A Marciac : l'alliance de la gastronomie et du Jazz

L'assemblée générale du Syndicat des Producteurs à la Ferme-Foie Gras du Gers s'est tenue à Marciac le 19 juin 2009 sous la présidence de Pierre LAFARGUE et en présence de Jean-Louis GUILHAUMON, maire de Marciac et président de Jazz in Marciac, de Francis DAGUZAN, conseiller général de Marciac et de Philippe BARON, président de l'Association Foie Gras du Gers.

Les assemblées se déroulent chaque année dans un lieu différent, connu au niveau départemental voire régional. Cette année, le site de Marciac avec son festival de Jazz est connu et reconnu à l'échelon national et international. C'est une façon de montrer la parfaite symbiose qui existe dans ce département entre l'agriculture, la gastronomie, le tourisme rural et la culture. D'ailleurs, les travaux ont été conclus avec une représentation d'un trio de jazz issu de l'école de musique du collège de Marciac et la visite par les adhérents du musée «Territoires du jazz».

### Quelques chiffres

Le syndicat compte 73 adhérents. Il a enregistré 2 nouveaux adhérents : une installation d'une agricultrice avec son fils et une reprise d'une conserverie hors cadre familial. De plus, 11 jeunes agriculteurs se sont installés sur cette production à la suite de leurs parents ; 5 conserveries à la ferme ont été créées et 3 projets de construction de conserverie à la ferme sont à l'étude.

Nous pouvons noter que cette activité de gavage et de transformation avec vente directe connaît un attrait certain et représente une activité agricole valorisante au point de vue financier mais aussi humain.

Même si cette production ne repré-

sente qu'un peu moins de 10 % de la production, départementale, elle est source d'emplois, en représentant l'équivalent d'une entreprise de 200 personnes (chefs d'exploitation et salariés).

Le département du Gers est le plus important département en nombre de producteurs fermiers de foie gras. Le Gers compte 35 adhérents au réseau national Bienvenue à la Ferme contre 25 en Haute-Garonne et 17 dans les Hautes-Pyrénées. Ces producteurs participent à la notoriété du département et à l'image du foie gras comme produits de luxe, en ouvrant les fermes pour expliquer la production, et favoriser les échanges avec les touristes.

Ce pôle d'excellence rurale a été créé pour structurer la filière courte des palmipèdes gras du département du Gers. Lors d'une visite d'une délégation préfectorale et des différents financeurs, le syndicat a pu montrer l'existence d'une filière courte dynamique et porteuse d'avenir.

Pour les adhérents, le Palmipôle a permis d'obtenir des financements complémentaires avec des aides d'Etat pour la création ou la modernisation des conserveries. 7 adhérents dont 4 JA en ont bénéficié pour un montant de 130 000 €.

Philippe BARON, Président de l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras, a été tout particulièrement remercié par le président Pierre LAFARGUE, pour son investissement dans ce dossier pour trouver le maximum de fonds.

Pierre LAFARGUE a rajouté : «Je profite de l'occasion qui m'est donnée pour attirer l'attention des col-

### La concrétisation du Palmipôle



lectivités sur le fait que les producteurs fermiers ne puissent pas bénéficier, en dehors du Palmipôle, d'aide pour la modernisation de leurs installations en élevage et en gavage puisqu'il faut être en démarche de certification. Or, nous devons moderniser nos ateliers (salle de gavage, contention des animaux, machine

de gavage haut débit). Nous espérons que le nouveau plan d'action du Ministre Michel BARNIER et de son prochain successeur pour le développement des circuits courts nous proposera quelques ouvertures intéressantes. Nous mettons nos compétences à leurs dispositions si nécessaire».



### Klaus : tempête mémorable

On ne pourra pas oublier les soucis et les difficultés de certains producteurs le matin du 24 janvier, lorsque la tempête Klaus a sévi sur le département et en particulier le Sud et l'Ouest.

Les bâtiments détruits, les parcs abîmés, le manque d'eau et d'électricité, les coupures de téléphone, les chambres froides arrêtées, les fabrications annulées : ce fut la panique

chez certains. Loin des dégâts des voisins landais, l'année commençait vraiment mal. L'Etat s'est mobilisé pour venir en aide aux sinistrés en proposant plusieurs mesures. La Chambre d'Agriculture qui a mis en place une cellule de crise en relation avec la Préfecture pour notamment, apporter un soutien matériel aux sinistrés (opération groupes électrogènes).

### Des formations pointues très appréciées

Les producteurs ont eu la possibilité de participer à des formations, organisées par la Chambre d'Agriculture, sur des thèmes très différents. Le CTCPA a intervenu sur «l'optimisation de la qualité du foie gras par le maîtrise du refroidissement». Compte tenu de l'intérêt de la problématique, 2 groupes ont été constitués, soit 30 conserveurs. Le CTCPA est aussi intervenu sur «la création de nouveaux plats cuisinés pour valoriser la viande de palmipèdes gras». Les 14 conserveurs présents ont testé et mis au point une

tajine, une sauce crémée et une sauce moutarde pour associer à des aiguillettes, des cuisses ou des émincées de magret.

D'autres producteurs ont participé à des formations pour maîtriser un anglais commercial, indispensable pour mieux communiquer et surtout mieux vendre aux clients étrangers. Enfin, plusieurs modules ont permis de se familiariser avec les techniques de marketing. Les agriculteurs ont pu bénéficier de ces formations pointues grâce à un financement VIVEA et FEADER.

### Un travail étroit avec «Bienvenue à la Ferme»

Les producteurs de foie gras restent des partenaires privilégiés du réseau national «Bienvenue à la Ferme».

En effet, celui-ci travaille sur la définition des Produits Fermiers en établissant la fiche technique par produit, au travers d'un guide d'interprétation. Pierre LAVA, Président de l'Association départementale de Bienvenue à la Ferme, qui y a participé précise «Il n'est pas toujours

facile de mettre d'accord tous les professionnels de régions différentes avec des intérêts parfois divergents. Cela fait 20 ans que l'on y travaille. Mais nous restons persuadés qu'il faut absolument aboutir à la définition du terme fermier au travers d'un décret. Je fais appel à tous les responsables professionnels ainsi qu'aux élus pour appuyer notre demande». Le résultat des travaux sera officiellement présenté lors du

congrès national les 5, 6 et 7 octobre prochains, à Grenoble.

Localement, le partenariat se concrétise en fêtant cette année la 10<sup>ème</sup> édition des Marchés à la Ferme, avec la participation financière du Conseil Général. Il s'agit de mettre en relation sur 19 dates et 19 sites du département les producteurs et les touristes présents. C'est une formidable vitrine de nos activités et de nos produits.

### Implication dans la démarche Excellence Gers

Le syndicat fait partie du réseau Excellence Gers depuis sa création. Cette année, deux adhérents de plus ont été agréés. Il s'agit de La Ferme de Las Crabère - Francis MAUCO à l'Isle-Jourdain et, en probatoire,

de la Ferme de Peyroutet - Mireille et Laurent FABE à Labarrère.

Les producteurs fermiers seront également présents à Gascogne Expo, les 25-26-27 septembre ; Excellence Gers mettant à l'honneur cette

année l'aviculture. Un appel a été lancé par Pierre PERES, vice-président du syndicat, pour une participation active des Producteurs à la Ferme désireux de faire connaître leurs produits et leur savoir-faire.

### A quand l'I.G.P. direct ?

Les travaux se sont terminés sur le thème : «Pourquoi une démarche Qualité pour les Producteurs Fermiers ?», avec l'intervention de Catherine OGGERO, chargée du dossier Palmipèdes Gras à l'INAO, (Institut National de la Qualité et de l'Origine). Dans l'attente de l'IGP Direct qui permettra aux fermiers

d'accéder à la démarche de certification, la présence de l'INAO a permis de mieux comprendre les difficultés rencontrées et la lourdeur des démarches pour arriver à sa validation officielle.

Pierre LAVA qui a suivi ce dossier depuis le début, a retracé l'historique et la problématique de cette dé-

marche. Catherine OGGERO a alors décrit la nouvelle organisation et le rôle de l'INAO dans la certification IGP et est intervenue sur l'intérêt de rentrer dans cette démarche. Elle a aussi rassuré l'assistance en indiquant que les services de l'INAO s'étaient investis dans le dossier et que son instruction va s'accélérer.

## Le foie gras et ses rendez-vous de l'été

Pendant la saison estivale, l'Association Foie Gras propose plusieurs rendez-vous pour expliquer la production et promouvoir le foie gras du Gers.

**MAISON DE GASCOGNE**

Dans le cadre d'Excellence Gers,

des rendez-vous gourmands sont organisés tous les jeudis après-midi autour des produits phares de notre département.

Le foie gras du Gers sera à l'honneur le 16 juillet et le 6 août au travers d'une dégustation commentée.

**JAZZ IN MARCIAC**

Toujours sous l'étiquette Excellence Gers, un espace découverte des produits du Gers est organisé dans le cadre du Festival de Jazz in Marciac.

Des animations - dégustations sur le foie gras du Gers sont pro-

grammées les 4 et 13 août sur la place de l'Hôtel de Ville.

**LE SALON DES ANTIQUAIRES ET DU FOIE GRAS DE SAMATAN**

La 31<sup>ème</sup> édition du Salon des Antiquaires et la 27<sup>ème</sup> édition de la

Foire au Gras parrainées par Pierre Arditi se dérouleront du vendredi 21 août (en soirée) au lundi 24 août. Comme chaque année, l'Association Foie Gras y participera au travers des intronisations dans la Confrérie du Foie Gras et du traditionnel concours foie gras entre les exposants.