

11 novembre, à la Saint Martin

Le foie gras revient !

Les Fêtes de fin d'année se préparent dès la Saint Martin ! C'est le message que le Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG) et l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras par la voix de son Président, Philippe Baron, adresse aux consommateurs pour favoriser les achats de foie gras sur le mois de novembre.

POURQUOI LA SAINT MARTIN ?

Autrefois, les «premiers» foies gras étaient disponibles uniquement sur les marchés au gras à partir de la Saint Martin. En effet, les oies nées au printemps et élevées durant l'été étaient mises à l'engraissement à partir de l'automne, lorsque le maïs était récolté.

Ainsi de nombreux marchés au gras ouvraient la saison à cette date symbolique de la SAINT MARTIN.

Puis Martin est aussi le symbole du partage depuis le IV^{ème} siècle alors qu'il est encore un jeune soldat qui tranche en deux sa cape pour en donner la moitié à un miséreux transi de froid.

Cette notion de partage procurée par la convivialité des fêtes de fin d'année, les professionnels du foie gras ont souhaité l'étendre cette année aux plus démunis en offrant 350 000 parts soit 14 tonnes de foie gras aux associations caritatives.

L'ALLIANCE DE LA TRADITION ET DE LA MODERNITÉ

Aujourd'hui, le foie gras reste le produit festif incontournable en France, 1^{er} producteur et 1^{er} consommateur mondial.

Près d'un ménage sur deux achète du foie gras. Pour leur consommation à domicile, les français s'approvisionnent à 80 % dans les GMS ; les ventes sur foires et marché ne représentent plus que 4 %.

A noter que le Gers est le seul département français à avoir conservé 5 halles dédiées aux palmipèdes à foie gras ; depuis près de trente ans l'Association Foie Gras avec sa Commission des Marchés au Gras se bat pour préserver l'existence de ce circuit de commercialisation indispensable à l'équilibre économique de nombreuses exploitations agricoles du Gers mais aussi des départements voisins.

Les grandes enseignes de la distribution ont conservé les repères traditionnels et organisent elles-aussi des foires au gras.

Pour appuyer symboliquement le lancement de la nouvelle saison auprès de la grande distribution, Philippe Baron est allé afficher l'opération « A la Saint Martin le Foie Gras revient ! » dans une grande enseigne auscitaine le 14 novembre dernier.



ET DE L'INNOVATION !

L'Association Foie Gras du Gers, salue l'initiative d'un adhérent du Syndicat des producteurs à la Ferme - Foie gras du Gers, présidé par Pierre Lafargue, qui à l'occasion de la

goût spécifique de la viande et du foie gras. Ainsi, l'anis vert, la menthe, le rhum et le cacao sont employés comme exhausteurs de goût. Pas question de les rendre présents en terme de saveur ! Tout est question de dosage, de précision et



Saint Martin et de la nouvelle saison diversifie ses préparations de foie gras.

A la ferme « La Gouardère », à Roquelaure, tout tourne autour du canard que Jean-Luc décline sous toutes ses formes. Sa règle de conduite est de toujours respecter le

... d'audace.

Cette année c'est le foie gras au cacao qui complète leur gamme de produits et les cartes de la ferme auberge : foies gras, confits, rillettes, daube, canard à l'orange, paella gasconne et autres pâtés aussi délicieux qu'originaux, trésors de la gastronomie gersoise.