



Palmipôle du Gers



Inauguration des centres d'éviscération de Seissan et Samatan

C'est en présence de Denis Conus, Préfet du Gers, d'une délégation de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Pêche, des élus et des financeurs que ce sont déroulées le 3 juillet dernier les inaugurations des centres d'éviscération des marchés au gras de Seissan et de Samatan, suivies par l'Assemblée Générale de l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture (Association Foie Gras).

L'aboutissement de quatre années de négociations

En 2005, à la lecture de la nouvelle réglementation sanitaire du Paquet Hygiène, le statut de salle d'abattage CE interdit l'ablation des



Philippe Baron, Président de l'Association Foie Gras

foies à la ferme et les marchés au gras sont exclus du circuit CE. C'est toute l'économie bâtie sur la vente directe à la ferme et les marchés au gras qui est remise en cause.

L'Association Foie Gras et la Chambre d'Agriculture du Gers commencent alors une nouvelle croisade pour sauvegarder l'abattage à la ferme CE avec ablation du foie et le circuit CE via les halles au gras. Il faudra quatre années de discussions, de négociations, de rencontres avec la DGAL à Paris et dans le Gers pour que les pou-

voirs publics reconnaissent la spécificité de cette production fermière.

Mais le Paquet Hygiène est une réglementation européenne qui ne permet pas de conserver en l'état le circuit CE des marchés.

Il faut proposer d'autres solutions pour préserver les circuits de commercialisation en place.

La Profession a donc obtenu le principe de l'abattoir individuel à la ferme, prolongé par l'atelier d'éviscération du marché ; ainsi l'ablation du foie à la ferme pour

une vente directe est préservée, comme la commercialisation des carcasses dans le circuit CE via les marchés.

Le Président de l'Association Foie Gras, Philippe Baron, a remercié publiquement Catherine Famose, Directrice des Services vétérinaires du Gers, la DGAL, le Préfet Denis Conus et son prédécesseur Etienne Guyot qui ont bien compris l'importance de ce dossier pour les producteurs gersois et soutenu les démarches de la Profession.



Inauguration du centre d'éviscération de Samatan. De gauche à droite : R. Vall, Sénateur, Ph. Martin, Conseil Général, D. Conus, Préfet, Pierre Chaze, Maire de Samatan, René Daubriac, Conseil Général et Ph. Baron, Association Foie Gras.



Inauguration du centre d'éviscération de Seissan. De gauche à droite : Ph. Martin, Conseil Général, JL. Guilhamon, Conseil Régional, Ph. Baron, Association Foie Gras, D. Conus, Préfet, F. Rivière, Maire de Seissan, et la délégation de la DGAL.

Inaugurations, ils ont dit :

* **Philippe Baron, Président de l'Association Foie Gras :**

«Je me souviens du jeudi 11 décembre 2008, jour de l'inauguration du SISQA (Salon de la Qualité Alimentaire de Toulouse). A la Une de la Dépêche du Midi, pour illustrer l'évènement, une grande photo montrant un marché au gras du Gers, avec les carcasses exposées sur les tables.

Je me suis dit, soit le journaliste est de la région et il a tout compris, soit nous avons su vendre l'essentiel !»

* **Raymond Vall, Sénateur du Gers :**

«Au sein de la commission économique du Sénat, un groupe de travail dont je fais partie, est constitué pour expertiser les 345 pôles d'excellence rurale labellisés en France et évaluer une éventuelle reconduction de cette mesure. Le 17 juillet prochain, nous serons dans le Gers et nous avons choisi votre PER Palmipôle car il nous semble être un bon exemple «d'aménageur du territoire rural».

* **Philippe Martin, Député, Président du Conseil Général du Gers :**

«Le 25 novembre 2005, ici à Samatan, nous avons dit avec René Daubriac que dans le Gers, il devait y avoir un pôle d'excellence rurale pour le foie gras.

Nous avons en effet apporté une réponse collective concrète grâce au PER au lieu de travailler par secteur en remettant à plus tard tel ou tel dossier».

* **Denis Conus, Préfet du Gers :**

«Cette filière fermière, ce n'est pas du folklore, ce n'est pas de la résistance, c'est une activité économique véritable. Je remercie la DGAL qui, au lieu de relativiser le cas de la micro filière des marchés au gras du Gers, s'est impliquée pour qu'elle continue à exister.

Mais attention, notre système repose sur la confiance ! L'Etat s'est engagé vis-à-vis de l'Europe, sur des règles de fonctionnement ; il faut que les producteurs jouent le jeu, seule condition pour que les marchés durent longtemps !»

Le Pôle d'Excellence Rurale pour transformer des contraintes en atouts

Conjointement aux négociations avec la DGAL, il fallait trouver des financements pour mettre en conformité et moderniser les outils d'abattage et les halles au gras.

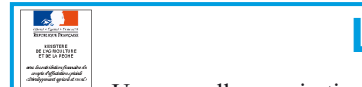
Proposé par Philippe Martin et René Daubriac lors de l'édition 2005

du «Foie Gras dans son Palais» à Samatan, le principe d'un Pôle d'Excellence Rurale (PER) sur le foie gras dans le Gers est retenu.

Grâce à un partenariat public-privé exemplaire et un concept unique en France (voir ci-des-

sous), des crédits sont mobilisés auprès de l'Etat, du Conseil Général et du Conseil Régional pour soutenir les investissements liés aux mises aux normes et pour aider les projets valorisant la production fermière.

Le palmipôle du Gers



Une nouvelle organisation de la production fermière de palmipèdes gras pour une meilleure valorisation du patrimoine gastronomique gersois.

Le concept unique en France du Palmipôle consiste à mettre en réseau des producteurs fermiers à la recherche de débouchés, des découpeurs spécialisés en produits haut de gamme et des transformateurs à la recherche de produits fermiers certifiés pour se démarquer de la concurrence.

Le Palmipôle du Gers s'appuie sur un partenariat public-privé exemplaire car il est porté par les 3 chambres consulaires, les représentants des différentes familles de production, l'Etat, le Conseil Régional de Midi-Pyrénées, le Conseil Général du Gers et des communes.

Les actions qui doivent permettre de structurer et de consolider la production fermière ont été inscrites dans la démarche du Pôle d'Excellence Rurale (PER) qui a été labellisé le 7 décembre 2006.

L'Etat a attribué une enveloppe de 527 723 € pour une partie des investissements privés et 461 940 € pour quatre opérations sous maîtrise d'ouvrage publique. Le PER a permis de mobiliser les cofinancements du Conseil Général, du Conseil Régional et du FEADER (Europe) pour développer et moderniser la production fermière :

- 6 aménagements et 4 modernisations de conserveries à la ferme
- 2 aménagements et 6 modernisations chez des artisans conserveurs.

- la modernisation de l'atelier d'abattage, découpe des Fleurons de Samatan.

- la création des centres d'éviscération de Seissan et Samatan
- la modernisation de la halle au gras de Gimont
- la création d'un hôtel d'entreprise à Seissan.

Au-delà des investissements dans les structures, le Palmipôle c'est aussi :

- la formation des acteurs de la filière : 200 producteurs et 23 artisans formés en 2 ans
- la mise en place de la certification IGP chez les producteurs fermiers indépendants
- la mise en place d'une stratégie de communication pour valoriser les produits fermiers Gers.



Didier Villate, adjoint au Maire de Samatan explique aux producteurs le fonctionnement du centre d'éviscération.