

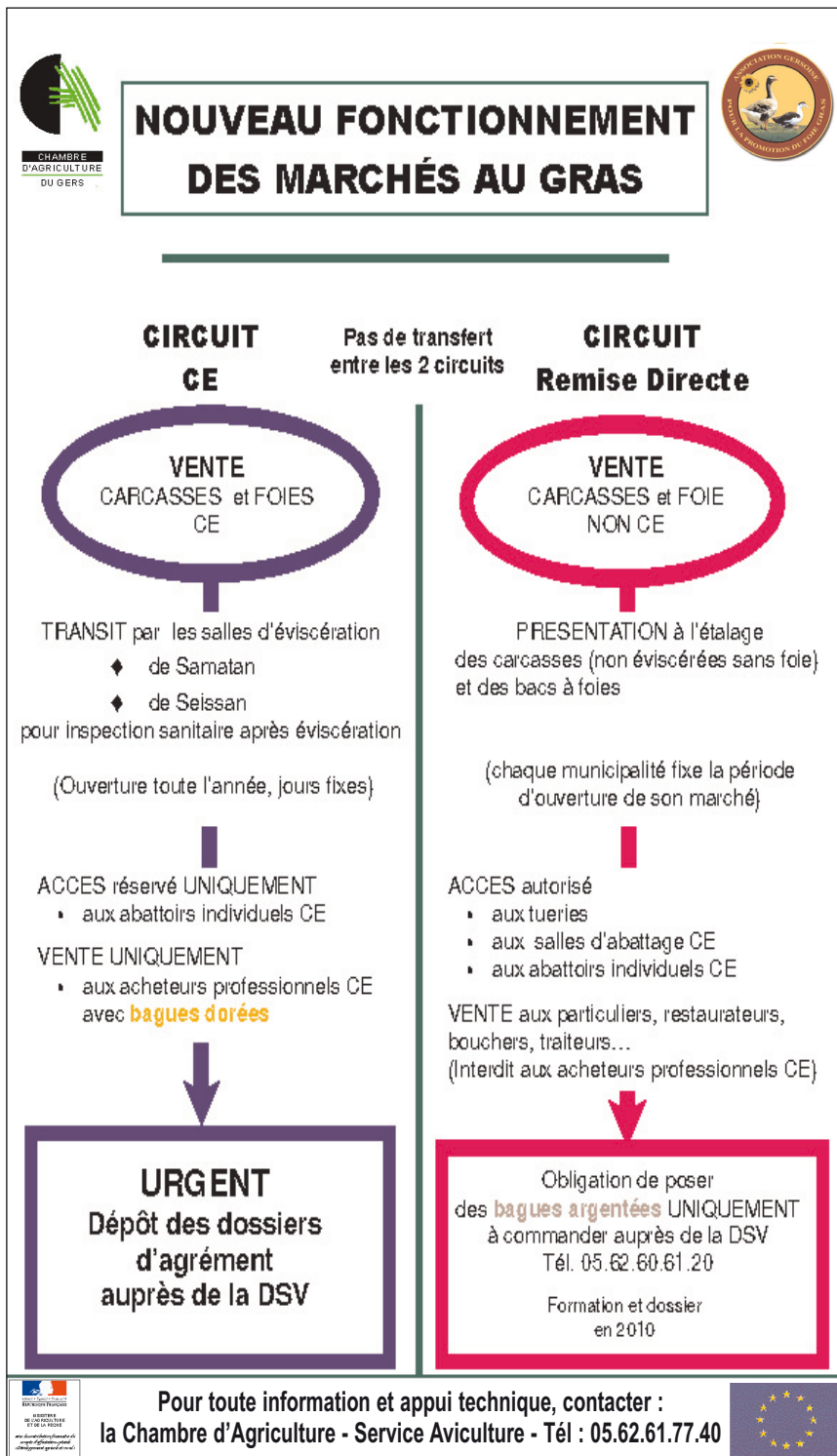


# Nouvelle organisation des marchés au gras du Gers

Avec la reprise de la saison du gras, les marchés au gras du Gers tournent une nouvelle page de leur longue histoire et montrent leur capacité d'adaptation aux exigences sans cesse renouvelées de la réglementation sanitaire européenne.

En effet, dès à présent, la nouvelle réglementation dite du Paquet Hygiène est appliquée au niveau des halles au gras du Gers. Après quatre années d'intenses négociations, la Chambre d'Agriculture du Gers et l'Association Foie Gras, en concertation avec l'Administration départementale, ont pu obtenir auprès de la Direction Générale de l'Alimentation, le maintien de la commercialisation des palmipèdes gras, via les marchés au gras.

Si l'usage unique des bagues argentées est le principal signe visible des évolutions pour les marchés de remise directe, la mise en service des centres d'éviscération de Samatan et Seissan est l'élément majeur du changement de la réglementation pour le circuit CE.



## Accès aux marchés au gras en remise directe

Tous les producteurs détenteurs d'une installation d'abattage à la ferme ont accès à ces marchés en remise directe, avec étalage des foies gras d'une part et des carcasses avec viscères d'autre part.

Toutes les carcasses doivent présenter une bague ARGENTEE avec le numéro de la tuerie. Les bacs à foies doivent être aussi identifiés avec ce numéro.

Les détenteurs d'établissement d'abattage CE ont donc des bagues dorées pour l'accès à la salle d'éviscération CE et des bagues argentées pour l'accès au marché au gras en remise directe.

ACHETEURS ayant accès à ces marchés : particuliers, commerces de détail local (restaurateurs, traiteurs, bouchers, charcutiers ...), NON AGREEES CE.

**Arrêté préfectoral du 15 mai 2009**  
Un arrêté préfectoral autorise la commercialisation des produits issus d'une tuerie du Gers auprès de **commerces de détail locaux situés à 200 km autour de l'exploitation** (au lieu de 80 km).

Ces producteurs doivent déclarer à la DSV du Gers, dans le mois qui suit le début des activités, la liste des établissements de commerces de détail livrés, leur localisation ainsi que la nature de leur activité.

## Périodes et horaires d'ouverture pour les marchés au gras du Gers pour la remise directe

- (sous réserve de dispositions particulières prises par les municipalités)
- **Samatan le lundi** : ouvert toute l'année
    - du 2 novembre 2009 au 29 mars 2010 :
    - \* 9 h 30 marché aux carcasses
    - \* 10 h 30 marché aux foies gras
    - période estivale : 10 h 00 : marché aux carcasses et foies gras.
  - **Fleurance le mardi** :
    - du 13 octobre 2009 au 30 mars 2010 :
    - \* 10 h 00 : marché aux carcasses et foies gras.
  - **Gimont le mercredi** :
    - du 7 octobre 2009 au 31 mars 2010 :
    - \* 9 h 30 marché aux carcasses
    - \* 10 h 30 marché aux foies gras
    - période estivale : 10 h 00 : marché aux carcasses et foies gras.
    - Fermeture du marché en juillet et août.
  - **Eauze le jeudi** :
    - du 15 octobre 2009 au 25 mars 2010 :
    - \* 9 h 30 marché aux carcasses
    - \* 10 h 00 marché aux foies gras
  - **Seissan le vendredi** :
    - du 6 novembre 2009 au 2 avril 2010 :
    - \* 9 h 30 marché aux carcasses
    - \* 10 h 30 marché aux foies gras
    - période estivale : 10 h 00 : marché aux carcasses et foies gras.
    - Fermeture du marché en juillet et août.
  - **Gimont le dimanche** :
    - du 8 novembre 2009 au 28 mars 2010
    - \* 10 h 00 : marché aux carcasses et foies gras.
- Droit de place unique : 0,40 € la pièce**

## Transport des denrées

La réglementation en vigueur reste inchangée. Les denrées périssables doivent être transportées dans des containers en matériaux alimentaires, avec couvercle, amovibles de véhicule, lavables et désinfectables.

- **Jusqu'à 80 km**, les containers doivent permettre de maintenir la température jusqu'au lieu de livraison, qui est contrôlée à la réception des produits (7° ± 3° pour les carcasses et les foies de palmipèdes gras. C'est une condition de résultat. Ils peuvent être isothermes ou non, équipés si besoin avec des plaques eutectiques.
- **Si la distance est supérieure à 80 km**, le transport de ces mêmes denrées d'origine animale s'effectue au moyen d'un véhicule frigorifique doté d'une attestation de conformité technique. Cette obligation s'applique également au transport de moins de 80 km lorsqu'il y a plusieurs lieux de livraison.

## Formations

Début 2010, l'Association Foie Gras et la Chambre d'Agriculture du Gers organiseront des formations :

- hygiène et bonnes pratiques pour les gavageurs détenteurs d'une TUE-RIE À LA FERME,
- mise en place de l'INSPECTION ANTE ET POST MORTEM pour l'abattage à la ferme,
- hygiène et HACCP en DÉCOUPE ET TRANSFORMATION À LA FERME.

Les programmes et les dates seront diffusés ultérieurement.

# marchés au gras du Gers



## Marche à suivre dans les salles d'éviscération des marchés au gras de Samatan et Seissan

Les salles d'éviscération fonctionnent sur inscription préalable des producteurs et des acheteurs auprès de la mairie. Chaque municipalité détermine un jour d'inscription en fonction du jour prévu pour l'éviscération. C'est le repeneur des carcasses éviscérées qui réalise l'inscription en donnant à la mairie le nom, le n° de téléphone (et de fax) et le nombre de canards de chaque producteur attendu le jour de l'éviscération. Si le producteur reprend lui-même les carcasses éviscérées, il s'inscrit directement auprès de la mairie.

Selon les quantités prévisionnelles, les municipalités peuvent établir des horaires de passage qu'elles communiquent soit par l'intermédiaire de l'acheteur, soit directement aux producteurs.

Le jour de l'éviscération et avant le déchargement des carcasses, le producteur s'acquie de son droit de place puis présente, à l'entrée du centre d'éviscération, le ticket du droit de place et la fiche ICA (fiche d'information sur la chaîne alimentaire).



1 Déchargement des carcasses par le producteur sur un chariot de la mairie. Avant le déchargement, le producteur s'habille d'une blouse, d'un calot, ainsi que de gants jetables.



5 Etablissement d'un bon par producteur



9 Les chariots sont mis en attente d'expédition dans la chambre froide carcasses.



6 Les employés municipaux effectuent l'éviscération. Les viscères sont stockés en chambre froide déchets, puis collectés par un équarisseur.



10 Le véhicule de l'acheteur recule sur le quai d'expédition



2 Le chariot est poussé par un agent municipal pour entrer dans la salle d'éviscération.



7 L'agent des Services Vétérinaires réalise l'inspection post-mortem. Les carcasses saisies sont retirées de la consommation et enregistrées.



11 Les carcasses sont chargées dans le véhicule de l'acheteur



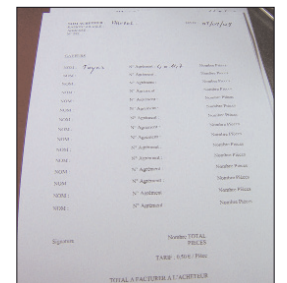
3 Le producteur n'entre pas, et peut aller regarder les étapes suivantes au travers de la baie vitrée



8 Le chariot est pesé de nouveau après éviscération



4 Pesée des carcasses avant éviscération



12 Une fiche est remplie pour chaque acheteur, reprenant les coordonnées des producteurs ayant livré ce jour et le nombre de carcasses vendues. Ce document signé par l'acheteur sert de base de facturation, à savoir 0,50 € par tête éviscérée à sa charge. Le producteur s'acquie de ses droits de place auprès de la mairie, sur la base de 0,40 € la tête.