

Palmipôle : rencontre avec des conserveurs

Suite à l'invitation d'Henri Bernard Cartier, Président de la Chambre d'Agriculture du Gers, de Christian Olié, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gers, et de Philippe Baron, Président de l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture, M. Conus, Préfet du Gers, M. Martin, Président du Conseil Général et les principaux partenaires du Palmipôle, sont allés à la rencontre d'un producteur à la ferme et d'un artisan conserveur

Depuis sa labellisation en Pôle d'Excellence Rurale, le Palmipôle a pour objectif de 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. Cet objectif transversal regroupe l'ensemble des maillons de la filière fermière et artisanale du Gers.

La première étape du Palmipôle du Gers passe par la moder-

nisation des outils utilisés aux différentes étapes de la transformation de l'abattage jusqu'à la conserverie, en passant par l'éviscération et la découpe.

Après la visite d'un marché au gras et d'un abattoir individuel à la ferme CE en fin d'année 2008, les travaux chez les transformateurs, artisans ou conserveurs à la ferme sont en cours de réalisation.

Visite de deux ateliers ayant terminé leurs investissements.

Une création de conserverie pour installer un Jeune Agriculteur



De gauche à droite : M^{me} Julien Productrice, MM. Conus Préfet du Gers, De Montesquiou Sénateur du Gers, Baron Président de l'Association Foie Gras et M^{me} Famose, Directrice DSV.

Pascale Julien et son fils Grégory exploitent, à Lannepax, 185 ha de polyculture. 1 350 canards sont élevés en plein air sur l'exploitation, dont 700 sont ensuite gavés au maïs grain entier et abattus sur l'exploitation dans un atelier aux normes CE. 500 canards sont commercialisés en frais sur la ferme : foies, carcasses et découpe pour les particuliers et 200 sont transformés en conserve.

Suite à l'installation de Grégory depuis avril 2007, le projet de cette exploitation est de mieux valoriser le canard gras. L'objectif est d'inverser la tendance en transformant

plus de canards gras et de dégager un revenu supplémentaire.

Pour cela, il leur est apparu important de créer une conserverie sur l'exploitation afin de gérer au mieux les périodes de transformation, et la gamme des produits proposés.

Afin de supporter l'investissement de 35 000 € pour créer cet atelier, l'EARL du Doat a pu bénéficier, au même titre que 9 autres producteurs à la ferme, de subventions du Fond national d'Aménagement et de Développement du Territoire, négociées dans le cadre du Palmipôle pour la réalisation de salles de découpe et de conserveries à la ferme.

Un agrandissement d'atelier pour développer l'activité chez un artisan

Gérard Tête, artisan conserveur à Valence sur Baïse depuis 1996 a débuté son activité en tant qu'agriculteur. Depuis, la société transforme 15 000 pièces de découpe par an, dont la majorité provenant de cinq exploitations agricoles gersoises.

70 % des ventes des produits transformés se fait hors département par le biais de salons, de foires, ou bien de grossistes.

Depuis sa création, les investissements ont été constants pour améliorer sans cesse les conditions de travail et de vente. Les derniers investissements importants datent de 2001 pour agrandir les locaux en créant un bureau, une zone de stockage et un magasin de vente. Le Palmipôle a permis de pallier à l'absence de subventions pour la famille des artisans conserveurs.

G. Tête a ainsi pu réaliser des travaux importants pour améliorer les conditions de réception des matières premières, augmenter les capacités de stockage des produits, et mettre en place un logiciel de traçabilité. Ces investissements d'un montant total de 105 000 € ont été subven-



De gauche à droite : MM. Tête Artisan-conserveur, Martin Président du Conseil Général, Olié Président de la Chambre de Métiers, Conus Préfet du Gers et Baron Président de l'Association Foie Gras.

tionnés par l'Etat, via le FNADT, négocié dans le cadre du Palmipôle. Suite à cet investissement, Gérard Tête a recruté un employé à mi-temps.

Comme 7 autres artisans conser-

veurs du Gers, la SARL Foie Gras Gérard Tête a pu moderniser son installation et consolider ainsi sa production gersoise grâce au label de Pôle d'Excellence Rurale délivré par l'Etat au Palmipôle du Gers.

Les aides à l'investissement dans le cadre du Palmipôle

L'Etat a attribué une enveloppe de 527 723 € pour des investissements privés dont une partie a permis de financer 10 projets de découpe et de transformation à la ferme et 8 projets d'artisans conserveurs, et l'autre partie est destinée à la modernisation de l'ate-

lier d'abattage-découpe des Fleurons de Samatan.

Le Conseil Régional et le Conseil Général interviennent également afin que tous les maillons de la filière puissent bénéficier d'aides à la modernisation avec un taux moyen de subven-

tion de 30 %. Certains programmes de financement sont encore valables : n'hésitez pas à contacter le service Aviculture pour tout projet d'aménagement d'une salle d'abattage à la ferme ou d'un atelier de transformation à la ferme.



Pour tout renseignement : Chambre d'Agriculture du Gers
Service Aviculture - Tél : 05.62.61.77.40.

