



Assemblée Générale Syndicat des Producteurs à la Ferme - Foie Gras Fermier du Gers

Foie gras et tourisme partenaires

L'assemblée générale du Syndicat des Producteurs à la Ferme-Foie Gras du Gers s'est tenue le 1^{er} juillet 2010 à Gondrin, en présence de son Président Pierre LAFARGUE, de Christiane PIETERS, Conseillère Régionale, de Dominique GILLES, Sous-Préfet de Condom, de Didier DUPRONT, Maire de Gondrin 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.

Après le château de Saint-Cricq, l'Abbaye de Flaran, Terme d'Armagnac, Boulaur, Fourcès, St Lizier du Planté, Marciac, c'est le

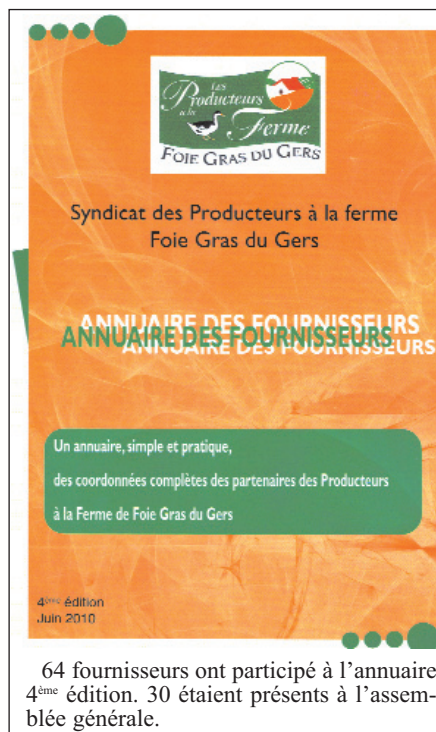
tour de Gondrin pour sa nouvelle base de loisirs, entièrement rénovée. Ce fut le support du thème de l'assemblée générale : «les Producteurs Fermiers : partenaires du Tourisme gersois».

C'est la raison pour laquelle José-Louis PEREIRA, Direc-

teur du CDTL et Philippe LEGAL du pôle tourisme à la Chambre d'Agriculture ont intervenu pour montrer ainsi la parfaite symbiose qui existe dans ce département entre l'agriculture, la gastronomie, le tourisme rural et la culture.

Quelques chiffres sur le groupement

- 75 adhérents.
- 12 nouvelles installations sur 2 ans dont :
 - * 6 jeunes agricultrices
 - * 6 créations d'activité de transformation
 - * 1 reprise d'une conserverie hors cadre familial.
- 5 nouvelles constructions d'ateliers de transformation
- 2 projets de création d'atelier de transformation à l'étude.



64 fournisseurs ont participé à l'annuaire 4^{ème} édition. 30 étaient présents à l'assemblée générale.

Activités du groupement

● Prévention contre les vols

Le Chef Bruno BLAYA de la Gendarmerie Nationale a intervenu sur la prévention des vols.

Il a effectué une dizaine de visites

d'exploitation pour conseiller sur des mesures de sécurité à prévoir (protection des ouvertures, système d'alarme...).

● Logiciel de traçabilité des cultures

Emeline POUYAU de l'Association Foie gras a présenté le logiciel internet «Mes P@rcelles», mis en place par la Chambre d'Agriculture, qui permet de respecter la ré-

glementation en vigueur pour les grandes cultures (prévisionnel de fumure, cahier d'épandage, registre phyto, déclaration PAC ...).

● Logiciel de traçabilité de l'abattage jusqu'au produit fini : Solstyce

Grégoire CORDIER du CTCPA a présenté ce logiciel déjà testé, avec succès, par un de nos adhé-

rents. Déjà 15 producteurs intéressés vont suivre une formation pour mieux appréhender son utilisation.

● Formations techniques

Les adhérents ont participé aux formations mises en place à leur demande par la Chambre d'Agriculture sur :

- «la valorisation de la viande de canard par de nouveaux plats cuisinés» (2 jours-10 stagiaires),

- «la maîtrise de la découpe et de la transformation de palmipèdes gras» (11 jours-10 stagiaires),

- «la maîtrise de l'inspection sanitaire en abattage à la ferme» (1 jour-36 stagiaires).

● Présentation de la charte qualité des Producteurs à la Ferme

La Charte définie en 1994, a été actualisée cette année suivant les critères qui tiennent compte du référentiel Label Rouge Fermier et du guide national d'interprétation «Bienvenue à la ferme».

Des visites d'exploitation sont prévues cet été, par une commis-

sion composée de producteurs adhérents et d'un membre du conseil d'administration pour rencontrer et échanger avec les adhérents.

Une stagiaire de l'école d'ingénieur de Purpan, Marion MISPOUILLE suivra ce projet.

● Promotion à Gascogne Expo



Les producteurs préparent les assiettes de dégustation.

Dans le cadre du stand Excellence Gers, à Gascogne Expo en septembre, les producteurs ont organisé un stand de dégustation à base d'assiettes de produits fermiers. Cela a permis de faire découvrir des saveurs fermières et de favoriser la cohésion des producteurs. A renouveler en 2010.

● Voyage en Périgord Noir les 4 et 5 juin



Visite guidée des jardins du manoir d'Eyrignac.

Vingt et un producteurs ont sillonné pendant 2 jours le Périgord Noir pour visiter une ferme de foie gras engagée en IGP, les jardins du manoir d'Eyrignac, une truffière, Sarlat et sa cité médiévale, la cave du vin de Domme, en enfin promenade en gabare à partir de La Roque-Gageac.

Contact au 05.62.61.77.40