

## Palmipôle du Gers

# Inauguration de l'abattoir de Vivadour - Fleurons de Samatan

C'est en présence de Denis Conus, Préfet du Gers, des élus et des financeurs que ce sont déroulées le 2 juillet dernier, l'inauguration de l'abattoir de palmipèdes gras de Samatan et l'assemblée générale de l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture (AGPFGA). Le programme des investissements inscrits au titre du Pôle d'Excellence Rurale (PER) «Palmipôle du Gers» se terminant à la fin de l'année, cette journée a permis de dresser un premier bilan sur le travail réalisé depuis 2006 et de proposer des perspectives pour l'avenir.

## Jamais deux sans trois !

Pour la troisième année consécutive l'AGPFGA, présidée par Philippe BARON, a réalisé son assemblée générale à Samatan en mettant en avant un élément majeur du Palmipôle du Gers.

En 2008 il s'agissait d'expliquer les incidences du Paquet Hygiène sur les schémas de production et de mise en marché

ainsi que le résultat de quatre années de négociations qui ont permis leur sauvegarde ; les plans du futur centre d'éviscération de Samatan étaient présentés à cette occasion.

En 2009, les centres d'éviscération de Seissan et Samatan sont inaugurés. Producteurs et acheteurs découvrent le nouveau circuit CE de la prochaine saison.

Enfin en 2010 l'entreprise Vivadour Fleurons de Samatan termine la modernisation de son outil industriel d'abattage de palmipèdes gras grâce à l'appui financier du PER Palmipôle du Gers.

Grâce à l'amélioration des processus d'abattage (trempage, finition à la cire), à la mise en ligne de la découpe, à sa capacité à traiter des petits lots (50 têtes), cet outil est tout à fait adapté pour faire de la prestation de service pour des producteurs fermiers et aussi pour approvisionner des PME de transformation en recherche de produits certifiés GERS.

Après les conserveries à la ferme et artisanales, les centres d'éviscération de Seissan et Samatan, la modernisation des halles au gras et l'hôtel d'entreprises de Seissan, il restait à monter le volet industriel du Palmipôle du Gers.



Assemblée Générale de l'AGPFGA : de gauche à droite : Henri Bernard Cartier, Pierre Chaze, Philippe Baron, Denis Conus, René Chaze.

## Un plan d'investissement exemplaire qui dynamise la filière

Sur près de 4 millions d'euros d'investissement dans tous les maillons de la filière, l'Etat a attribué une enveloppe de plus de 520 000 € sur les projets privés, à savoir 10 conserveurs à la ferme, 6 artisans conserveurs et une coopérative. Pour le volet public, ce sont 460 000 € qui ont été fléchés par l'Etat en cofinancement des 400 000 € mobilisés auprès du Conseil Régional et du Conseil Général.

A noter que la dynamique du Palmipôle a permis de mobiliser ces financeurs sur 35 autres projets privés.

Alors qu'en 2005, la lecture du Paquet Hygiène faisait craindre le pire pour la production fermière gersoise, force est de constater que 5 ans après, le Gers a su transformer des contraintes en atouts.

Le PER a permis de financer les restructurations nécessaires et donc de préserver les circuits de commercialisation en place.

Lorsqu'on sait que l'aviculture, et plus particulièrement la production de foie gras, est un des piliers structurels de la Ferme Gers, on peut estimer que près de 500 exploitations agricoles ont été préservées.

Mais le Palmipôle n'a pas été qu'une opération de sauvegarde,

il a aussi dynamisé toute une filière depuis 2006 : 14 installations fermières, 6 artisans conserveurs installés, un abattoir modernisé ouvert à la prestation de service, une PME qui s'installe dans l'hôtel d'entreprise du Palmipôle pour travailler une production fermière certifiée Gers. A terme, ce sont une soixantaine d'emplois qui seront créés avec les impacts économiques et sociaux qui les accompagnent sur les territoires ruraux du Gers.

La démarche collective entre Chambres Consulaires, avec les Professionnels, entre Collectivités Territoriales, et avec l'Administration a été déterminante pour la réussite du projet.

Celle-ci est reconnue au plus haut niveau, en témoigne, la visite dans le Gers, le 17 juillet 2009, de la commission sénatoriale chargée de préparer la deuxième génération de PER.

Plus récemment, le Ministre de l'Agriculture, lui-même, a cité en exemple, le Palmipôle du Gers à deux occasions, la première au congrès national des Jeunes Agriculteurs à l'occasion du discours adressé au Président National des JA, le gersois William VILLENEUVE et l'autre le 22 juin sur France Inter au cours de l'émission intitulée Service Public d'Isabelle Giordano sur la thématique des ventes directes.



Inauguration de l'abattoir. De gauche à droite : Ph. Baron, Ch. Terrain, D. Conus, P. Chaze, HB. Cartier, R. Daubriac.

## Ce qu'il reste à travailler

Malgré cela, les objectifs affichés dans le projet du Palmipôle ne sont pas tous atteints.

La capacité de l'AGPFGA à apporter la certification de l'IGP aux opérateurs indépendants pour développer les volumes de production fermière certifiée Gers est freinée par les délais d'instruction du nouveau référentiel au niveau de l'INAO.

Philippe BARON a adressé un courrier le 13 avril dernier au Président de l'INAO pour lui faire part de cette situation pénalisante pour le projet et pour les opérateurs de plus en plus nombreux qui sollicitent l'Association pour rentrer en certification.

Cet appel a été entendu puisque le dossier a été traité en commission permanente de l'INAO le 1er juin et que la commission d'enquête a été réactivée, ce qui relance l'instruction du dossier.

Une autre action est inscrite dans le projet et pour laquelle tout reste à construire : **la Route du Foie Gras**. C'est un concept qui devra être élaboré avec l'ensemble des acteurs du département.

La Profession ne veut pas faire une Route du Foie Gras au rabais, mais créer un véritable outil qui apporte de la plus value au département et cela demandera un important travail collectif.

En terme de promotion, l'AGPFGA est reconnue par le Conseil Général et le Conseil Ré-

gional comme une structure interprofessionnelle habilitée à bénéficier de subventions pour la promotion collective de produits sous SIQO, en l'occurrence pour l'Oie Fermière du Gers Label Rouge et pour le canard IGP Sud Ouest - Gers.

En concertation avec IRQUALIM, il est prévu de créer un kit d'outils promotionnels pour les opérateurs qui mettent en marché du canard certifié GERS.

Sur le plan de la mise en marché, la Profession s'intéresse de près à la démarche innovante engagée par IRQUALIM dans le cadre du programme régional de l'offre alimentaire (le PROA) avec la mise en place d'une plateforme Internet régionale destinée à la restauration collective et plus généralement à la restauration hors foyer.

Tous les fournisseurs potentiels des métiers de la restauration, qu'ils soient du niveau de la cantine ou du restaurateur local ou du niveau des cuisines centrales, sont invités à s'inscrire sur ce site.

Que ce soit en filière longue ou courte, chacun avec son domaine de compétence et son périmètre d'action doit pouvoir être plus présent sur ces circuits de proximité ; c'est ce qu'il est ressorti des réunions de concertation toujours constructives que génèrent les appels à projet des PER.



Visite de l'atelier commentée par A. DADALT



Ph. Baron remercie W. Villeneuve pour son appui à l'aviculture gersoise.