

Le foie gras du Gers se distingue

La notoriété du foie gras du Gers est toujours aussi forte dans l'esprit des consommateurs alors que l'on aborde les fêtes de fin d'année, période essentielle pour les professionnels de la filière foie gras. Au travers d'événementiels ou de reportages de médias, le foie gras du GERS conforte son image de produit festif de qualité incontournable sur les menus de fêtes.

Le Foie Gras dans son Palais

Plus de 3000 visiteurs se sont appropriés la halle au gras de Samatan les 26 et 27 novembre dernier pour découvrir, déguster et acheter les produits qui composeront les menus de Noël et de Nouvel An.

Accompagnée par l'Association Foie Gras du Gers, l'équipe de la Présidente, Marielle MARQUET, a composé un programme d'animations riche en savoir-faire : concours de lycées hôteliers avec remise du Trophée André Daguin par André Daguin lui-même, présent tout au long du Salon, intronisation d'Hermann Heinzel (Ornithologue de renommée mondiale) dans la Confrérie du Foie Gras, alicuit géant, concours entre les exposants de foie gras, recettes et ateliers de cuisine pour petits et grands,...

La qualité du programme associée à une large communication sur l'ensemble de la Région ont renforcé la fréquentation de ce Salon qui devient ainsi un rendez-vous incontournable pour bien préparer les fêtes.

Les Médias préfèrent le Gers

Grâce à ses marchés au gras, son réseau étoffé de conserveurs à la ferme et d'artisans conserveurs, à l'image de marque de grandes maisons familiales de la conserve, les



médias privilégient le Gers lorsqu'il s'agit de parler de foie gras.

Peut être plus encore que l'année dernière, les grands médias nationaux se sont déplacés dans notre département pour montrer que le Gers est bien le premier département producteur de foie gras traditionnel fermier.

Les journaux télévisés (JT) sont des vecteurs essentiels pour promouvoir une réputation et le foie gras du Gers a été à l'honneur au JT de M6, de TF1 à plusieurs reprises et plus spécialement cette année sur

France 2. En effet, Laurence DECHERF a réalisé une série de 5 épisodes pour le JT de 13 heures sur la thématique de la transmission du savoir faire dans ce métier. Présente au Foie Gras dans son Palais, la journaliste a suivi tout au long d'une semaine des producteurs sur le marché de Samatan, conserveurs à la ferme qui transmettent leurs pratiques à de futurs agriculteurs ou plus simplement une transmission de pratiques et recettes entre générations au sein d'une famille de consommateurs.

SISQA

Avec près de 90 000 visiteurs sur 4 jours, le Salon de la Qualité Alimentaire de Toulouse (SISQA) confirme son succès. C'est un rendez-vous incontournable pour plus de 3000 scolaires qui rencontrent des producteurs et découvrent les métiers de l'agriculture, ainsi que pour des milliers de particuliers qui font leurs achats pour les repas de fêtes de fin d'année.

L'aviculture gersoise était présente sur l'espace «rôtisserie» organisée par l'Association des Filières Régionales Avicoles et Cunicoles (AFRAC) que préside Philippe BARON.

Avigers pour les volailles de chair et festives Label Rouge et les Fleurons de Samatan pour les canards à foie gras certifiées IGP Sud Ouest - Gers ont assuré la promotion des produits de qualité Gers.

