

Le Pôle d'Excellence Rurale «Volailles de Qualité et Festives du Gers» pour soutenir la filière avicole gersoise

Dans le cadre de son assemblée générale, le mardi 21 juin à Mirande, l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture présidée par Philippe BARON, a réuni les porteurs de projet du PER Volailles de Qualité et Festives du Gers qui a obtenu une dotation de 1 375 720 € de l'Etat pour soutenir des investissements dans la filière avicole gersoise. En présence d'Etienne GUEPRATTE, Préfet du Gers, de Pierre BEAUDRAN, Président de la Communauté de Communes Cœur d'Astarac en Gascogne, porteuse du PER, de Henri-Bernard CARTIER, Président de la Chambre d'Agriculture du Gers, associée à la gouvernance du PER, les 49 porteurs de projet (dont 8 entreprises) ont été invités à s'approprier les modalités de mise en oeuvre du PER et de mobilisation des financements alloués.

Renforcer les outils et favoriser la distribution

Avec 15 % du produit brut agricole, en 2^{ème} position après les céréales, 2 000 exploitations concernées et 1 500 salariés, l'aviculture est un des piliers de l'agriculture gersoise.

L'expérience du Palmipôle a conforté la filière dans l'idée que l'Excellence Rurale est une caractéristique majeure du département le plus rural de France et que le Gers avec son agriculture avait toute sa place dans la 2^{ème} génération des PER.

C'est pourquoi un projet basé sur la qualité et la notoriété des volailles maigres et grasses du Gers a été élaboré pour pérenni-

ser et développer les circuits de commercialisation et la consommation des produits gersois.

Ce sont aujourd'hui plus de 6 millions d'€ qui sont inscrits dans la maquette financière du PER et qui vont être investis par les porteurs de projet dans les 3 ans à venir.

Ces investissements portent sur la création et le développement d'ateliers de production, la création ou la modernisation d'ateliers d'abattage, de découpe et de transformation, l'appui à des outils de mise en marché dans les productions de volailles de chair ou de palmipèdes gras en systè-

me fermier ou sous signes officiels de qualité.

Dans l'esprit du «produire local, consommer local» le projet du PER prévoit d'être plus présent sur les circuits de proximité et notamment sur le créneau de la restauration collective (10 millions de repas par an rien que pour le Gers).

Cela devrait nécessiter la mise en place d'un réseau de distribution, voire d'une plate-forme physique, qui se voudra multi-produits pour optimiser l'outil.

Le PER peut permettre de mutualiser les expériences en ce domaine et de fédérer les énergies de différents partenaires.



De gauche à droite : Mme Fatma Adda Conseillère Régionale, MM. Pierre Beaudran Président de la CCCAG, Etienne Guépratte Préfet du Gers, Michel Borello Sous-Préfet de Mirande, Henri-Bernard Cartier Président de la Chambre d'Agriculture du Gers, Philippe Baron Président de l'AGPFGA.

Des porteurs de projets témoignent



De gauche à droite, ils ont présenté leur projet : Pierre Pères, Damien Lacomme, Christophe Lénaerts, Christian Penche.

Christian PENCHE s'est installé à Lartigue en 1986 sur 12 Ha, avec un atelier de gavage traditionnel de 120 places et une production de 1000 canards qu'il transforme dans une conserverie en location. Un poste de formateur au Lycée agricole de Mirande lui permet de compléter son revenu.

Lorsque Antonin, son fils, émet le voeu fin 2009 de s'installer lui aussi sur cette activité, il pose alors le problème de la faisabilité de vivre à deux familles sur cet outil.

L'opportunité d'obtenir par le PER, dont l'appel à candidature vient juste de paraître, des aides complémentaires à celles existantes du Conseil Régional et de l'Europe (PMBE et 121 C4), va permettre de construire le projet en développant l'élevage et le gavage et en créant un atelier de découpe et de transformation qui rendront viable l'installation d'Antonin.

Les frères PERES à Saint Michel ont repris l'exploitation familiale et développé au cours de ces 20 dernières années une ferme entièrement dédiée au canard : un atelier d'élevage de 28 000 canards PAG dont 8 000 sont gavés sur l'exploitation, une fabrication d'aliment à la ferme (FAF), abattage et transformation dans la CUMA située sur l'exploitation puis vente directe en restaura-

tion, épicerie, foires et à la ferme où 3 à 4 000 touristes passent chaque année.

Pour sécuriser cette activité et la redynamiser Pierre et Philippe Pères avaient des projets mais leurs financements restaient un point de blocage.

Là encore le complément permis par le PER sur les lignes existantes (PMBE et 121c4) les a décidé à s'engager sur un projet ambitieux : restructurer et sécuriser l'activité de l'atelier d'élevage et de la FAF pour éviter toute cessation d'activité en cas de nouvel épisode d'influenza aviaire ; restructurer les locaux pour le stockage, le conditionnement et l'expédition des produits ; refaire la salle de vente et créer une salle d'accueil pour les touristes (aptitude à réceptionner des cars).

Christophe LENAERTS s'est installé en 2004 à Saint Maur ; il a un atelier d'ovins viande et élève 20 000 volailles par an qu'il vend en vif à des volaillers du Gers et des Hautes Pyrénées qui approvisionnent ensuite des marchés traditionnels ou des rayons «tradi» de GMS.

La demande étant soutenue et le PER facilitant le financement, Christophe a décidé de doubler sa capacité de bâtiments d'élevage et de créer une FAF pour sécuriser ses coûts de

production et valoriser les céréales de l'exploitation.

La SARL Maison GARBAY est spécialisée depuis plusieurs dizaines d'années dans la production de volailles de chair et festives commercialisées en vente directe et auprès de grossistes.

Damien LACOME s'est installé en 2009 à Miramont d'Astarac et a choisi aussi cette voie en s'associant à la SARL.

Pour sa production de poulets fermiers il utilise l'abattoir de la Cuma Bio à Seissan mais pour la production des volailles festives il devenait nécessaire de créer un nouvel outil en remplacement de celui utilisé jusqu'alors par la Maison Garbay.

S'inscrivant totalement dans les objectifs affichés, le projet de Damien de créer un abattoir dédié aux festifs et de faire un magasin de vente est inscrit sur la maquette financière du PER.

Ils ont dit :

● Henri Bernard CARTIER, Président de la Chambre d'Agriculture du Gers :

«Nous avons considéré que les Pôles d'Excellence Rurale étaient des outils qui pouvaient permettre d'aller plus loin dans l'organisation et le développement des filières.

Dans cet esprit, la Chambre d'Agriculture du Gers, en synergie avec les acteurs départementaux, s'est beaucoup investie sur cette 2^{ème} génération de PER pour faire émerger des projets structurants et innovants dans des filières qui sont des piliers pour l'activité agricole et agroalimentaire gersoise : les volailles et les palmipèdes gras, la viticulture et l'oénotourisme, les

viandes d'élevage avec un volet gibier de chasse et enfin l'ail et le melon. Il est dommage que l'Etat n'ait pas retenu la candidature de l'ail et du melon car la cohérence territoriale de la démarche aurait été complète, mais nous ne désespérons pas de trouver de nouvelles solutions.

Les PER devraient donner un nouvel élan à l'agriculture gersoise dans la mesure, bien entendu, où les engagements notamment financiers pris par les uns et les autres dans le cadre des labellisations seront respectés».

● Etienne GUEPRATTE, Préfet du Gers :

«Je suis ravi d'être dans le Gers, un département avec du patrimoine, reconnu pour sa gastronomie, son bien vivre et l'esprit un peu frondeur de ses habitants.

J'ai constaté très vite que l'agriculture, c'est l'or de ce département ; j'ai aussi été surpris par le travail, l'organisation et la fédération des énergies qui ont permis de beaucoup évoluer en peu de temps.

Concernant les PER, l'Etat sera attentif au volet de la proximité qui est inscrit au coeur des projets et qui apparaît comme un élément majeur du renforcement de l'activité économique du Gers.

La liaison entre le Plan National Nutrition Santé et les démarches territoriales engagées sur le département retiendra aussi toute notre attention».

Hommage à Jean ABADIE

D'un commun accord, Philippe Baron et Pierre Beaudran ont souhaité rendre hommage à Jean Abadie en lui décernant le titre de Président d'honneur du PER «Volailles de Qualité et festives du Gers».

L'aviculture de chair s'est implantée dans le Gers à partir des années 60 et plus particulièrement dans l'Astarac qui était une des 3 zones témoins en France pour prouver que l'aviculture pouvait être une source de diversification pour de nombreuses exploitations familiales.

Jean Abadie s'appuyant sur la technicité d'André Babou s'est totalement investi dans le projet



et a été à l'origine des organisations de production et de commercialisation qui ont permis d'aboutir à l'aviculture que nous connaissons aujourd'hui.

On peut dire que sa grande réussite, et le vrai démarrage de l'aviculture de chair gersoise, a été de rassembler en 1975 tous les partenaires de la filière avicole autour d'une même table pour créer Avigers.

Philippe Baron a donc remercié le visionnaire, le leader et l'altruiste qui s'est battu pour construire une aviculture fermière gersoise de qualité qui représente aujourd'hui 900 éleveurs et 500 salariés.