

Produire local

Le foie gras d'oie du Gers focalise l'attention des médias

Lors de l'assemblée générale de l'Association de Défense de l'Oie Fermière du Gers le 21 octobre dernier à Tillac, le Président Patrice ZAUPA avait souligné l'urgence de la clarification de l'origine de la matière première sur l'étiquetage en vue de la sauvegarde de la production locale de foie gras d'oie.

Bien relayée par les médias locaux cette thématique a ressurgi dans un contexte qui associe périodes festives et discours politiques sur «le produire et consommer local». Tous les grands médias nationaux (l'AFP, TF1, France TV, M6, Canal+, RTL,...) se sont emparés du sujet et sont venus recueillir les attentes des producteurs gersois face à un marché où 2 foies gras d'oie sur 3 transfor-

més en France viennent de Hongrie.

Ainsi, ils ont pu expliquer leur métier, justifier les différences de prix avec le canard et l'oie d'import, dénoncer les formules d'étiquetage qui induisent le consommateur en erreur sur la provenance de la matière première. Ils ont surtout tiré le signal d'alarme d'une filière française qui est en train de disparaître car les entreprises qui ont fait le choix de l'import à bas prix au lieu de mettre en valeur des productions de terroirs ne permettent pas à des jeunes de s'installer.

L'Association de Défense de l'Oie Fermière du Gers remercie chaleureusement tous les producteurs qui ont accepté de donner de leur temps pour recevoir les journalistes .