

## Aménagement du territoire et valorisation de l'image «Gers»

### Le PER favorise les projets d'entreprise en milieu rural

L'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture (AGPFGA) est en assemblée générale ce vendredi 6 juillet au village de LARTIGUE, sur la Ferme de Christian et Antonin PENCHE.

Le conseil d'administration et Philippe BARON, Président de l'AGPFGA, ont souhaité présenter un vrai projet d'entreprise en milieu rural, suscité par le Pôle d'Excellence Rurale «Volailles de Qualité et Festives du Gers».

Rappelons que 55 porteurs de projet dont 47 exploitations agricoles sont inscrits dans ce PER. Cela représente 6,6 millions d'€ d'investissement dans la filière avicole gersoise sur la période 2012-2014 et une enveloppe spécifique de l'Etat de 1,116 millions d'€ d'aides.

Le projet de la famille PENCHE présenté à cette occasion symbolise la dizaine de projets de carrière suscités par un accompagnement finan-

cier complémentaire permis par le PER.

Ce dernier a conforté le projet d'installation d'Antonin avec son père en tant que jeune agriculteur.

Il est conçu sur une exploitation de 50 hectares, dont 17 en fermage, avec un atelier complet de production de palmipèdes à foie gras pour compléter des ateliers de vaches allaitantes et de brebis à viande.

Le PER permet à la famille PENCHE de moderniser l'atelier de gavage et surtout de créer leur propre atelier de découpe et de transformation sur place avec une prévision d'évolution de 900 à 1800 canards par an, transformés et commercialisés en vente directe.

La salle de gavage va être équipée de parcs collectifs pour 140 places avec un régulateur d'ambiance et un chauffe-eau thermodynamique.

L'atelier agroalimentaire va être construit sous un hangar existant à agrandir, et comportera une salle de découpe et une conserverie des canards, avec un chauffe-eau thermodynamique et une station d'épuration des eaux usées. La salle de vente déjà en place sous ce hangar va être améliorée et équipée d'une deuxième armoire froide vitrée, d'un bureau et de sanitaires. Les abords de l'ensemble de ce hangar nécessitent d'être réaménagés pour s'adapter aux nouveaux ateliers.

La gamme de produits va ainsi être élargie avec en plus des conserves, du canard frais découpé, de l'agneau et du veau, afin de créer une synergie.

Christian et Antonin PENCHE visent une clientèle plus régionale, et comptent développer la vente de produits frais à la ferme notamment.

Pour tout renseignement :  
Chambre d'Agriculture du Gers - Tél. 05.62.61.79.01

### Le foie gras du Gers capitalise sur le Tour de France

Le Tour de France fait étape le 16 juillet prochain dans le Gers, au Pays du Foie Gras.

En communiquant sur l'IGP «GERS» des crédits ont pu être mobilisés auprès du Conseil Régional par GERS FOIE GRAS pour organiser une action promotionnelle adaptée à l'événement.

En amont de l'événement, GERS FOIE GRAS a créé sa page Facebook et organisé un jeu-concours mis

en ligne dès à présent et qui se prolongera tout l'été. Ce jeu sera également largement distribué sous forme de tract à Samatan le 16 juillet.

Cette page Facebook a pour objet de créer une communauté de fans et de générer une actualité «Foie Gras du Gers» jusqu'à la fin de l'année.

Cette opération est couplée à une action innovante dans Samatan le 16 juillet avec les Canards Heureux.

#### AVANT



#### APRÈS



### Le terme GERS sur l'étiquetage pour élargir les débouchés

Le nouveau cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée Canard à Foie Gras du Sud Ouest est applicable depuis le mois d'avril 2012 et il permet l'utilisation du terme «GERS» sur l'étiquetage à un plus grand nombre d'opérateurs, notamment dans le domaine fermier et artisanal.

L'utilisation du terme «GERS» qui s'applique à des produits issus de canards élevés, gavés, abattus, découpés et transformés dans le département devient un atout certain sur un marché très concurrentiel et des créneaux de commercialisation comme les foires et salons ou internet qui est en pleine expansion.

Grâce à une promotion permanente et des relations soutenues avec les médias, le foie gras du Gers dispose d'une forte notoriété qui en fait un

argument de vente de poids à qui sait l'utiliser.

Pour faciliter l'accès à l'IGP «GERS» et capitaliser sur la promotion, l'AGPFGA a décliné un outil interprofessionnel spécifique adapté aux exigences de fonctionnement du PALS (détenteur de l'IGP) et des financeurs potentiels pour la promotion des signes officiels de qualité comme le Conseil Régional.

GERS FOIE GRAS est un outil spécialisé pour accompagner dans la certification les opérateurs qui ne sont pas affiliés à des organisations de production.

Par son statut interprofessionnel GERS FOIE GRAS est la seule structure en mesure de mobiliser des crédits pour la promotion de l'IGP «GERS» et cela au bénéfice de toutes les familles de production.

**GRAND CONCOURS GERS FOIE GRAS**

**Lundi 16 juillet, le Tour de France 2012 fait étape dans le GERS, au PAYS DU FOIE GRAS.**

Pour marquer cet événement, GERS FOIE GRAS organise un grand jeu concours.

**A GAGNER:**

**2 SÉJOURS «WEEK-END FOIE GRAS»\*** dans le Gers, le complice des jours heureux®  
\* offert par Gites de France et Gers Tourisme en Gascogne.

**100 VERRINES DE FOIE GRAS DE CANARD DU GERS**

POUR PARTICIPER, RENDEZ-VOUS SUR NOTRE PAGE [facebook](#)

**ET N'OUBLIEZ PAS :**  
Les Canards Heureux créent l'événement le 16 Juillet à Samatan dans le Gers !

Logos : PAYS DU FOIE GRAS, REGION MICHÈNES, UNION EUROPÉENNE, LE TOUR DE FRANCE