

Nouveau record de médailles pour le Gers

Les concours des «Produits issus de Palmipèdes Gras», «Volailles abattues» et «Découpe de Volailles» se sont déroulés le samedi 25 février dernier dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris.

Pour les volailles, félicitations à Avigers qui obtient une Médaille d'Or dans la catégorie «Cuisse de poulet fermier» et deux médailles d'Argent en «poulet fermier jaune et en pintade fermière» qui permettent de battre le record de l'an dernier avec 26 médailles en tout, soit une de plus qu'en 2011.

En palmipèdes gras, les membres du jury ont attribué 115 médailles, contre 116 en 2011. 90 % des médailles ont été décernés à des producteurs ou entreprises de Midi-Pyrénées et Aquitaine, bassin traditionnel de la production de foie gras.

Pour le département du Gers, 29 entreprises ont présenté 83 échantillons de foie gras de canard et d'oie, en conserve ou en semi-conserve, de rillettes ou de magrets séchés.

23 médailles ont été attribuées aux entreprises et producteurs du Gers. Cela confirme le haut niveau de qualité des produits présentés.

Félicitations à nos récipiendaires gersois !

Les médailles gersaises en produits issus de palmipèdes gras :

* Foie Gras entier de Canard en semi-conserve - Assaisonnement simple - DLC inférieure à 3 mois :
Or : Tête Gérard à Valence sur Baïse.

Bronze : La Ferme d'Enjacquet à Saint Médard.

* Foie Gras entier de Canard semi-conserve. Assaisonnement simple - DLC supérieure à 3



mois :

Argent : Couleurs Gersaises à Monlezun d'Armagnac.

Argent : Earl Sempé à Loubédat.

Argent : Les Ducs de Gascogne SA à Gimont.

Bronze : Sarl Saint Lanne à Sabazan.

Bronze : Scea de la Patte d'Oie à Saint Michel.

* Foie Gras entier de Canard en semi-conserve. Assaisonnement divers - DLC supérieure à 3 mois :
Or : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému.

Argent : Comtesse du Barry à Gimont.

Bronze : Terre Blanche à Saint Puy.

* Foie Gras entier de Canard en conserve. Assaisonnement simple DLUO supérieure à 24 mois :
Argent : Ferme de Mounet - MB Molas à Eauze.

Argent : Ferme Le Bayle, Chantal et Daniel Oréja à Loubédat.

Bronze : La Maison Saint Hilaire à Semboues.

Bronze : Les Ducs de Gascogne SA à Gimont.

* Foie Gras entier de Canard en conserve. Assaisonnement divers DLUO supérieure à 24 mois :

Argent : Les Ducs de Gascogne SA à Gimont.

* Foie Gras entier d'Oie en conserve. Assaisonnement simple DLUO supérieure à 24 mois :

Or : Ferme de Mounet - MB Molas à Eauze.

* Foie Gras entier d'Oie en conserve. Assaisonnement divers DLUO supérieure à 24 mois :

Bronze : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému.

* Magret de Canard séché tranché :

Bronze : Sarl Ramajo Foie Gras à Dému.

* Magret de Canard séché non tranché :

Argent : Vivadour - Les Fleurons de Samatan à Samatan.

* Rillettes pur canard nature, assaisonnement simple :

Or : Tête Gérard à Valence sur Baïse.

* Rillettes pur canard aromatisées, assaisonnement divers :

Or : Earl Sempé à Loubédat.
Bronze : Fourcade Marie-Claude, Claire à Saint Ost.

* Rillettes pur canard au foie gras :

Bronze : La Ferme d'Enjacquet à Saint Médard.

* Pâté supérieur ou terrine de canard :

Or : Ducs de Gascogne à Gimont.

Tous les résultats du Concours Général Agricole de Paris sont sur : www.cga-paris.com

Prix d'Excellence 2012

Le Prix d'Excellence 2012 a été attribué à un adhérent du Syndicat des Producteurs à la Ferme Foie Gras du Gers.

Christophe ROUX s'est déplacé à Paris en décembre dernier pour recevoir ce prix qui récompense un producteur pour l'excellence des résultats obtenus sur les trois derniers concours, en l'occurrence sur 2009-2010-2011.

Après Avigers qui avait obtenu le prix en 2011, l'EARL d'Empluhaut à Saint Antonin est donc le nouveau et unique représentant du Gers dans cette catégorie de prestige.

Son palmarès :

Médailles d'or en 2010 et 2011 sur le foie gras entier de canard

Médailles d'argent en 2009 et 2011, médaille de bronze en 2010 sur les rillettes de canard.