

L'IGP Canard à Foie Gras du Sud Ouest – Gers : une dynamique se crée !

Depuis l'habilitation de Gers Foie Gras pour assurer l'accompagnement et la mise en place de la certification IGP Canard à foie gras du Sud Ouest – Gers, onze opérateurs ont été habilités par son intermédiaire et ont débuté leur production certifiée. Une douzaine de producteurs et artisans supplémentaires devraient être habilités courant 2013. La mise en place de la certification permet la communication autour du terme géographique Gers, et facilite la mise en réseau des opérateurs notamment pour la recherche de débouchés aussi bien pour des canards prêt à gaver (PAG) que des carcasses ou des pièces de découpe.

Les grands principes de l'IGP

L'IGP canard à foie gras du Sud Ouest, protège les termes géographiques suivants : Sud Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord et Quercy.

Ainsi, pour pouvoir utiliser un des termes géographiques protégés, les canards doivent être élevés, gavés, abattus, découpés, transformés, conditionnés, étiquetés dans la zone définie dans le cahier des charges et contrô-

lés pendant leur cycle de vie pour vérifier la traçabilité entière des produits.

Voici la liste des produits pouvant être certifiés :

Produits crus

- Foie gras, magret, cuisse, aigillette, coeur, manchon, gésier, canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée.

Produits transformés

- Foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras (avec ou sans morceaux),

- Magret séché (ou séché et fumé),
- Confit: magrets, cuisses, ailes, manchons, gésiers.

Ces produits peuvent être présentés frais, congelés ou surgelés, tranchés, en conserves ou en semi-conserves.

Qui est concerné par la certification ?

Les **utilisateurs du terme** géographique (Gers, Sud Ouest, Gascogne,...) dans la dénomination de vente des produits issus du canard, dans le nom de la marque commerciale, sur les dépliants ou flyers, sur le site internet (défini-

tion du produit ou bien nom du référencement du site), ou sur tout autre outil de communication.

Les **adhérents** à des réseaux de promotion faisant référence au

terme géographique (Excellence Gers,...).

Les **bénéficiaires de subvention** (type PMBE, PER,...) qui se sont engagés à rentrer en certification lors du dépôt de la demande de subvention.



Le plan de contrôle

Au cahier des charges est associé un plan de contrôle qui définit les critères à vérifier lors des contrôles (auto-contrôles ou contrôles externes), les fréquences des contrôles en fonc-

tion des volumes de production (plus les volumes sont importants, plus les fréquences de contrôle sont importantes) et les sanctions appliquées par l'organisme certificateur.

Les impératifs concernant l'étiquetage

Seuls les producteurs certifiés "Gers" peuvent :

- utiliser le terme Gers dans la dénomination de vente du produit associé à la vignette officielle.

Exemple : *Magret de canard du*

Gers associé à la vignette suivante.

- reprendre le terme Gers, ou



Gascogne ou Sud Ouest sur leurs outils de communication (dépliant, site Internet, adresse du producteur) ou bien sous forme de marque.

Toutes les étiquettes doivent être validées avant utilisation sur les produits certifiés.

Que recherche le consommateur de foie gras actuellement ?

Le premier critère de choix du foie gras est la région d'origine (53 %) devant le prix (41 %) et la présence d'un signe officiel de qualité (38 %).

La deuxième zone de production associée au magret de canard est le Gers, derrière le Sud Ouest, et devant le Périgord. Pour le foie gras, le Gers est en troisième position, proche du Périgord.

(Source : sondage TNS Sofres réalisé en novembre et décembre 2012)

Les producteurs non certifiés doivent retirer de leur communication toute référence à un des termes géographiques protégés.

Dans le contexte actuel, le consommateur et les intermédiaires sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits alimentaires, d'autant plus quand le territoire est reconnu pour la spécificité de sa production.

Concernant l'étiquetage des produits et la dénomination de vente :

- *foie gras entier du Gers :*

- autorisé pour un produit certifié IGP Gers si l'étiquette produit intègre la vignette officielle
- interdit pour un produit non certifié IGP Gers ou transformé dans un atelier non habilité.

Concernant les outils de communication (flyers, dépliants, site internet, ...)

- *sur l'étiquette ou le flyer*, l'adresse du producteur de foie gras est écrite comme suit : « EARL ABC - Route d'Auch - 32000 AUCH - GERS »

- autorisé si le producteur est habilité dans le cadre de la certification IGP Gers.

- interdite si le producteur n'est pas habilité dans le cadre de la certification IGP Gers.

- *marque utilisée* pour la commercialisation du produit : Terres du Gers

- autorisé si le producteur est habilité dans le cadre de la certification IGP Gers.

- interdite si le producteur n'est pas habilité dans le cadre de la certification IGP Gers.

Gers Foie Gras : son rôle et ses atouts

Gers Foie Gras est une association créée pour accompagner les producteurs souhaitant entrer dans la démarche IGP, aussi bien sur le volet certification que communication.

La certification

Gers Foie Gras assure des missions de conseil et d'accompagnement pour :

- l'entrée dans le signe : auto-évaluation initiale, mise à disposition d'outils de traçabilité validés, faciliter les démarches pour l'habilitation, proposition d'action correctives pour lever les freins à l'entrée dans la certification

- le suivi de la certification : auto-contrôles en période d'activité, proposition d'actions correctives pour résoudre les non-conformités.

- la représentation des opérateurs au sein du Palso afin de défendre les positions des opérateurs gersois comme par exemple la demande de dérogation concernant le changement d'étiquetage obligatoire lors de l'entrée dans l'IGP.

Cette organisation permet de diminuer la fréquence des contrôles externes réalisés par l'Organisme Certificateur sur le site de production.

La communication

Pour la communication, Gers Foie Gras, par sa structure interprofessionnelle, peut mobiliser des financements régionaux et européens pour accompagner les opérateurs sur des outils collectifs de communication (page Facebook avec jeux pour le Tour de France, et en fin d'année le jeu de « la plus belle assiette de foie gras du réveillon ») et des événementiels (Tour de France, opération Rungis,...)

Un comité de pilotage composé de tous les opérateurs certifiés "Gers" et utilisateurs du logo est chargé de bâtir le plan de communication annuel.

Pour 2013, le comité de pilotage a choisi une agence de communication pour mettre en place une stratégie de communication. Deux principaux axes de travail ont été fixés :

- proposer une stratégie digitale (réseaux sociaux) sachant que Gers Foie Gras a déjà une page facebook

- développer un concept de route du Foie Gras du Gers qui s'appuie sur les ressortissants certifiés « IGP Gers » de Gers Foie Gras.

Pour tout renseignement, contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle Aviculture - tél. 05.62.61.77.40.