

Producteurs à la Ferme de Foie Gras Fermier : deux nouveaux co-présidents



L'assemblée générale du Syndicat des Producteurs à La Ferme de Foie Gras du Gers s'est tenue en présence de son Président Pierre Lafargue, de Christiane Pieters représentant la Chambre d'Agriculture du Gers et de Philippe Baron, Président de l'Association Gersoise pour la Promotion de Foie gras.

Mieux parler du gavage

Un sujet devient très préoccupant parce qu'il prend des proportions de plus en plus importantes. Nous assistons à des attaques anti-gavage par des groupuscules organisés en majorité de végétaliens qui utilisent des vidéos bien ciblées, des films, des actions publiques (manifestation à Samatan, etc.). La profession est obligée de réagir pour la défense de l'activité du gavage.

Déjà des actions importantes sont mises en place par Euro Foie Gras du CIFOG, par le PALSO à l'attention des parlements nationaux, les eurodéputés et les médias et notamment des conférences publiques au Parlement Européen à Bruxelles.

Plus localement, une rencontre a été organisée le 21 janvier dernier par l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras où étaient invités le Préfet et ses services concernés, les parlementaires et élus départementaux.

La rencontre à St Michel chez Pierre et Philippe Pérès avait pour objectif de présenter le bien-être animal nécessaire à cette activité, les éléments de modernisation des installations nécessaires au développement durable et les aspects environnementaux.

La visite des installations (bâtimens d'élevage, salle de gavage et conserverie) et les argumentaires techniques et scientifiques de l'INRA ont permis aux participants de mieux connaître le métier et les savoir-faire pour répondre aux attentes et mieux se défendre chacun dans leurs instances.

A la suite de cette rencontre, le syndicat des producteurs à la ferme a organisé pour nos adhérents une réunion technique. Elle s'est déroulée le 12 avril dernier à Lasseube Propre avec de nombreux participants.

Gérard Guy, Ingénieur à l'INRA a étayé son intervention avec des éléments techniques et scientifiques pour parler positivement du gavage bien à l'opposé des clichés sectaires que l'on lui oppose. Arnaud Narcy de l'Agence de communication Ado-Com du CIFOG a détaillé toutes les nombreuses actions menées par le CIFOG pour soutenir la consommation, valoriser les aspects gastronomiques au travers d'un programme offensif et dynamique (notamment par le lancement de la Saint-Martin).

Des outils sont disponibles et un autre en cours de création pour les producteurs et leurs clients pour parler de cette activité avec des arguments probants.

Des outils pour communiquer

Depuis l'an dernier, le Syndicat des Producteurs à la Ferme de Foie Gras s'est doté d'une nouvelle communication avec des outils plus modernes et plus proches des attentes d'une clientèle à rajeunir. Le syndicat reste ainsi l'élément moteur d'une nouvelle dynamique de l'image des producteurs fermiers. Pour la deuxième année, il va reconduire l'affichage 4x3 pendant l'été, avec le slogan : « J'avais mon boulanger, mon caviste ... maintenant, j'ai aussi mon producteur de foie gras fermier ».

Le but de cette campagne est de sensibiliser la clientèle à des achats de foie gras dans les fermes mais aussi à travailler la fidélisation. Les adhérents producteurs vont relayer cette communication en mettant en place des panneaux de signalisation. Une nouvelle signalétique a vu le jour et va progressivement remplacer les anciens panneaux de bord de route.



Changement de président

Après 7 ans d'activité en tant que président du Syndicat des Producteurs à la Ferme de Foie Gras du Gers, Pierre Lafargue, producteurs à la ferme à Gondrin, démissionne. Il est remercié par Pierre Pérès, son vice-président pour les principales actions menées pendant son mandat :

- La finalisation de la mise aux normes du Paquet Hygiène
- La dynamisation de la charte qualité, visite de tous les adhérents et amélioration de l'accueil à la ferme
- L'initiation à la mise en place de la certification IGP
- La participation au renouvellement de nos producteurs avec 15 nouvelles installations soit

- 7 en jeunes agriculteurs
- 7 créations d'activité de transformation
- 1 hors cadre familial
- La réalisation d'une nouvelle campagne de communication, plus actuelle, plus moderne.

Le Conseil d'Administration a élu un nouveau Bureau, composé comme suit :

- Co-présidents :** Pierre PERES à Saint Michel et Christophe ROUX à Saint Antonin
- Vice présidente :** Séverine LATAPIE à Mont d'Astarac
- Trésorier :** Daniel OREJA à Loubédats
- Secrétaire :** Laurent FABE à Labarrère



Pierre PERES et Christophe ROUX co-présidents du syndicat des Producteurs à la Ferme de Foie Gras

L'IGP : un avenir certain

L'IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - Gers » est opérationnelle et quelques adhérents sont déjà certifiés, d'autres le seront bientôt.

Le travail acharné de l'équipe du PALSO, dirigée par Marc Roose pour mener à bien cette grande démarche pour un signe officiel de qualité est exemplaire puisque aujourd'hui la

production de canards gras IGP représente 75 % de la production nationale.

La création de Gers Foie Gras va permettre d'accroître la notoriété de l'image GERS mais aussi développer de nouveaux créneaux de communication et de vente.

Le Pôle d'Excellence Rurale

Après le Palmipôle, le PER « Volailles de Qualité et Festives du Gers » a permis de moderniser et optimiser les outils de production et acquérir de nouvelles parts de marché. 28 porteurs de projets adhérents pour un investissement de 2 M d'€ font partie du dispositif.

Les deux dernières assemblées générales de l'Association Foie Gras ont permis de visualiser le programme avec le placement de la première pierre de la conserverie de Christian et Antonin Penche à Lartigue et la visite de la conserverie flamboyante neuve de Christophe Roux

à Saint Antonin. Ces financements ont permis d'abord de moderniser les ateliers mais aussi de maintenir une activité agricole rémunératrice et enfin créatrice d'emploi. Le pari a été gagné pour le département du Gers.

L'aviculture et plus particulièrement les produits fermiers feront toujours partie des schémas de développement durable dans notre département agricole.

Nous devons déjà réfléchir à nos prochaines stratégies avec des finalités sociétales et environnementales.

Pierre Pérès

Ferme de la Patte d'Oie à Saint Michel

Après avoir été technicien production palmipèdes gras dans une entreprise industrielle du département, il revient sur l'exploitation familiale en 2003. Il s'associe avec son frère Philippe et sa soeur Marie-Laure.

Ils exploitent 80 ha de céréales, maïs, blé et triticale. Une fabrique d'aliment permet de valoriser les céréales pour l'alimentation des canards.

Ils ont développé l'activité d'élevage de canards « prêt à gaver », cer-

tifié en IGP (Indication Géographique Protégée), qui fournit des animaux à 35 gaveurs du département. Grâce au financement dans le cadre du PER « Volailles de qualité et festives du Gers », des bâtiments performants et des parcours ont été aménagés dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.

L'atelier de gavage est équipé d'installation en parcs collectifs et gavage traditionnel au maïs grain entier.

Ensuite, les canards sont abattus et transformés dans un atelier en CUMA sur place, la CUMA de la Bourgade.

La commercialisation s'effectue en vente directe (à la ferme, sur foires et salons, par correspondance), et à des commerces de détail (restaurants, épiceries fines).

Chaque année, des médailles au Concours Général Agricole, en foie gras, récompense le travail de l'année.

Christophe Roux

Ferme d'Empluhaut à Saint Antonin

Il s'est installé jeune agriculteur en 1997 dans le cadre familial suite à la pré-retraite de son père et de sa mère qui gava pour vendre au marché.

L'exploitation compte aujourd'hui 98 ha avec du maïs pop corn, tournesol, blé.

Il réalise des aménagements dans la salle de gavage, en cages collectives et gavage au maïs grain entier.

Christophe s'est lancé dans la production de conserves, en location

d'ateliers de transformation chez des producteurs voisins.

En 2012, grâce au financement dans le cadre du PER « Volailles de qualité et festives du Gers », il modifie sa salle de gavage et construit sa propre conserverie sur l'exploitation avec atelier d'abattage, découpe et transformation aux normes européennes, ainsi qu'une salle de vente en cours de travaux.

Il développe la vente de frais sur la ferme et démarche la clientèle des marchés locaux.

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