



# Excellence Gers en 2010

Excellence Gers fédère l'ensemble des filières et services de qualité du département. A l'occasion des 700 ans de l'Armagnac, l'association a souhaité mettre en avant cette année, cette plus vieille eau-de-vie de France. L'Assemblée Générale d'Excellence Gers s'est tenue jeudi 17 juin après-midi à Vic Fezensac, à la Maison Gélas.

## Bilan d'Activité

Les activités d'Excellence Gers se concentrent sur la promotion avec l'appui des filières et des producteurs. Excellence Gers participe à différentes actions et événementiels tout au long de l'année. Il s'agit d'une véritable animation de réseau.

Quelques faits marquants de 2009 :

### • Saint Mont – Vignoble en Fête – 27 au 29 mars 2009

Les boulangers Pain du Terroir Gersois ont participé activement à l'animation du Saint Mont – Vignoble en Fête organisé par les Producteurs Plaimont. Ils ont cuit sur place le pain ; animation fortement appréciée par les

visiteurs dégustant sur place pain, vin et fromages.

A Plaisance ou au Château Saint Go, ce sont porc noir de Bigorre, volailles fermières... qui se sont « mariés » aux vins de Saint Mont.



### • Accompagnement à l'organisation de la Journée du Nouvel Arrivant

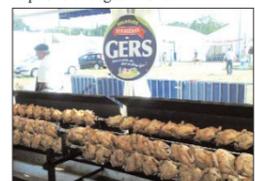
Excellence Gers a participé à l'animation et l'organisation de la deuxième Journée du Nouvel Arrivant, coordonnée par la Chambre d'Agriculture du Gers, la FDSEA et les JA. Cela a consisté aux formations des

agriculteurs et techniciens, au suivi de la communication et à la gestion des nombreux contacts Presse.

Cette opération d'accueil sur les fermes et d'explication du monde agricole a été une nouvelle réussite.

### • Championnat Saint Bernard à Mons 23 et 24 mai 2009

Le Château de Mons a accueilli avec Excellence Gers le concours national des chiens Saint Bernard et Dogue du Tibet. Les participants ont apprécié le cadre gersois, son accueil, ses produits dont le repas de qualité.



### • Opération Gers en GMS

Une mise en avant des produits du Gers a été faite du 12 au 31 octobre 2009 au Carrefour Market, Cité de l'Hers à Toulouse avec un regroupement de produits gersois.

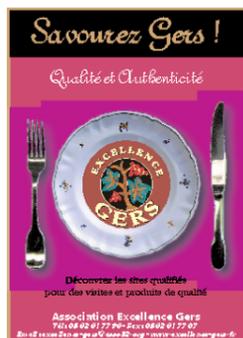
- Décoration champêtre à l'entrée.
- Animation de producteurs
- Nouveaux référencements de produits
- Dynamique – Jeu en lien avec le salon de la SISQA



### • SISQA 2009 - Atelier Gasconne

Le Gers est un des départements le mieux représenté à Toulouse au SISQA. Excellence Gers a coordonné un atelier découverte du Terroir Gasconne avec l'appui des filières et entreprises et la participation de la Ronde des Mousquetaires.

## Réseau Excellence Gers



Les partenariats avec les différents festivals permettent de mettre en avant le réseau Excellence Gers et les productions de qualité du département. Le travail de collaboration avec le CDTL, l'UDOTSI, les Chambres Consulaires et le Service Loisirs

Accueil permettent d'accompagner les divers ressortissants. Grâce aux Commissions Contrôle où siègent des représentants de toutes les filières, le réseau Excellence Gers est constitué en juin 2010 de 106 sites qualifiés.

Réseau	Agricole	Agroalimentaire	Hôtellerie Restauration	Artisanal	TOTAL
Protocole d'Accord	21	14	3	2	40
Sites qualifiés	85	10	4	7	106

## Agenda 2010

Les premiers festivals gersois ont ouvert les portes de l'été à Excellence Gers avec une approche gourmande de la fête :

- Festival de Bandas à Condom
- Pentecôte à Vic : l'esplanade des arènes accueillait une nouvelle fois l'espace restauration Excellence Gers avec des restaurants et des assiettes tapas : foie gras, porc noir de Bigorre, fromage fermier. Le tout accom-

pagné des vins de Saint Mont. Le tirage au sort du nouveau jeu Excellence Gers présent sur l'éventail papier de promotion a eu lieu lors de l'Assemblée Générale d'Excellence Gers. Des coffrets gastronomiques et des livres « Gasconne Insolite » ré-

compensent des «afficionados» de Poitiers, Nîmes, Frouzins, Lasseube Propre et Lannepax.

- **Capitainerie de Condom** : L'inauguration début juin a réuni les producteurs et acteurs du tourisme gersois.



## Agenda à suivre

• **Maison de Gasconne** : du 8 juillet au vendredi 27 août : producteurs et animation des filières les jeudis

• **Festival Galop Romain d'Eauze** : 17 et 18 juillet, avec la Fête du Gascon (IGP Côtes de Gasconne) et la Fête des Vignerons Indépendants. Marché de produits du terroir et espace restauration VIP Partenaires. Bienvenue à la Ferme est également partenaire du festival avec les Gîtes de France.



• **Soirée festive avec le poulet fermier du Gers à Auch** : 14 juillet, avec la mairie d'Auch et l'Office de Tourisme, l'Association de Lectoure, Avigers, les Producteurs Plaimont, le Pain du Terroir Gersois et Excellence Gers, les JA organisent ce repas en basse ville.

• **Festival Jazz In Marciac** : 1<sup>ère</sup> quinzaine d'août, collaboration à l'espace restauration, la boutique des producteurs. Comme en 2009, des animations gourmandes (dégustations proposées au public) seront proposées par les filières devant la boutique qui se tiendra dans le patio du restaurant La petite Auberge à Marciac.

• **Gasconne Expo 2009** : Excellence Gers présente cette année du vendredi 24 au dimanche 26 septembre les différentes composantes de l'agritourisme.



Pour tout renseignement, contacter Excellence Gers au 05.62.61.77.96

# : écrivons la suite...



## L'Armagnac à l'honneur lors de l'assemblée générale

«Excellence GERS a acquis une notoriété ; il faut développer l'utilisation de cet outil»

Le Président d'Excellence Gers, Henri-Bernard CARTIER, s'est félicité des actions et partenariats réalisés par l'association en lien avec les producteurs et filières du département (cf. bilan d'activité).

«Notre boîte à outil Excellence Gers est à disposition pour les objectifs de développement économique, touristique... du Gers. Les filières et adhérents l'ont compris. Excellence Gers a fait ses preuves avec 106 sites qua-

lifiés aujourd'hui, de nombreuses représentations dans le Gers ou ailleurs. Excellence GERS peut proposer des prestations clés en main pour des actions autour de festivals ou de collectifs. Notre association peut répondre à ces demandes d'image du terroir et du Gers.

Dans le cadre des dossiers de Pôle d'Excellence Rurale, Excellence GERS a sa carte à jouer pour être un véritable outil de développement éco-

nomique et durable. C'est un objectif commun que les trois chambres consulaires vont s'attacher à atteindre.

Nous pouvons regretter que notre structure ne soit pas assez utilisée par les autres partenaires car l'alliance des synergies est toujours profitable.

La Chambre d'Agriculture du Gers soutient totalement Excellence Gers car nous savons que les filières agricoles font vivre notre département très rural. La feuille de route d'Excellence GERS pour les années à venir est d'améliorer encore la visibilité sur les différents festivals et de pouvoir satisfaire une promotion de tous les produits du Gers indépendamment de l'organisation en circuit court ou long. C'est pourquoi les actions en GMS seront étudiées plus particulièrement et que la Chambre d'Agriculture veille à aider la structuration des filières dont le bio pour faciliter les mises en marchés. Les enjeux sont là.

Avec une équipe réduite et grâce au dynamisme de nos adhérents, nos participations et animations n'ont cessé de se développer et de s'améliorer.

D'un point de vue organisation, Excellence GERS se rattache au service Promotion Tourisme de la Chambre d'Agriculture pour permettre davantage de mutualisation».



De gauche à droite : Pierre Tabarin, Président du BNIA, Gérard Tête, Conservateur représentant la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Gers, Henri-Bernard Cartier, Président d'Excellence Gers, Christiane Pieters, Conseillère Régionale, Robert Morereau, Commissaire aux Comptes.

## Présentation des 700 ans de l'Armagnac



Pierre TABARIN, Président du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac a présenté cette filière lors de l'Assemblée Générale d'Excellence Gers.

- «Notre filière se retourne cette année en particulier sur son passé (700 ans d'histoire), fait le tour du monde pour être au plus près du terrain et faire découvrir cette eau-de-vie d'auteurs qui représente 0,04 % du marché mondial des spiritueux. Nous défendons un marché de niche en s'appuyant sur des choix stratégiques et des facteurs clés de réussite :
- l'unité de la filière réunie au sein de l'interprofession pour parfaire l'identité du produit et piloter les actions,
- l'investissement sur les actions commerciales et de promotion, en utilisant un réseau d'ambassadeurs,
- se tenir avec rigueur aux objectifs fixés.



Pierre Tabarin pendant son intervention sur l'armagnac aux côtés de Philippe Gélas. L'armagnac est un produit patrimonial, un véritable atout pour la région en terme d'images».

## La Maison Gélas

Philippe GELAS a accueilli dans ses chais le public du réseau Excellence GERS à l'issue de l'Assemblée Générale.

Créée en 1865 par Baptiste Gélas, fils de tonnelier, la Maison Gélas, société familiale depuis 150 ans, gasconne de coeur et d'âme fait découvrir ses différents métiers qui ont donné naissance à des Bas Armagnacs exceptionnels, millésimés, vieillés dans ses chais, brut de fût, mais aussi des eaux de vie issues d'un savoir faire, du goût de la perfection.

Située à Vic Fezensac, elle accueille différents groupes de visites et propose une salle de vente avec des produits du terroir et vins sélectionnés.



Visite des chais par Philippe Gélas

## Nouveaux sites qualifiés depuis l'Assemblée Générale 2009 :

- Sylvain AUBRY, Domaine de Meillan, LARROQUE sur L'OSE - Entrée : AOC Floc de Gasconne, Extension Armagnac et IGP Côtes de Gasconne, Niveau 2
- Thomas BECOYE, «Tanque», RICOURT - Entrée : Agneau fermier, Niveau 3.
- Serge CETTOLO, Les Ruchers d'Embeideau, ST CRICQ - Entrée : Miels fermiers, Niveau 1.
- J-M PONSAN et N. SOISSONS, GAEC des Marronniers, TRONCENS - Entrée : Fromages fermiers de vache, niveau 2.

Les producteurs ont reçu le diplôme lors de l'Assemblée Générale. Le réseau a découvert certains de leurs produits pendant le cocktail servi à base d'Armagnac.



## Une histoire : la plus ancienne eau-de-vie de France

- **IV<sup>ème</sup> et V<sup>ème</sup> Siècle** : Villa gallo-romaine de Séviac : le début de la culture de la vigne identifié en Gasconne



- **1310** : Maître Vital Dufour : «Les 40 vertus de l'Armagnac». Les manuscrits sont archivés au Vatican. Une délégation armagnacaise s'est déplacée en avril pour récupérer 7 copies

## Les dates clés de l'Appellation Armagnac

- **25 Mai 1909** : Décret Fallières : 1<sup>ère</sup> Délimitation officielle de l'Appellation ARMAGNAC et de ses 3 régions (librement inspirée de la carte de Jules Seillan)
- **6 Août 1936** : Les conditions de production de l'ARMAGNAC sont définies par le Décret d'Appellation d'Origine Contrôlée :

- Terroirs, Cépages, Mode d'élaboration
- Protection du nom ARMAGNAC
- **27 Mai 2005** : Refonte du décret de production
- **2008** : Création de l'Organisme de Défense et de Gestion ; Rédaction du Cahier des charges

## La viticulture armagnacaise aujourd'hui

Armagnac = 4 200 ha identifiés en AOC dans un vignoble de 20 000 ha qui produit également Vin de Pays (IGP) Côtes de Gasconne et Floc de Gasconne

800 viticulteurs dont 500 viticulteurs indépendants et 300 coopératives (5 caves coopératives)

40 Maisons de Négoce

15 000 HI AP produits / an

VENTES D'ARMAGNAC = 84

4,9 Millions de bouteilles / an

60 % en FRANCE

40 % à l'EXPORT vers 130 pays:

Classement	Volume 2009 (Valeur)
1 - Grande-Bretagne	(1)
2 - Allemagne	(3)
3 - Espagne	(6)
4 - Russie	(2)
5 - Italie	(4)
6 - USA	(5)

## Nouveaux défis

François MOLIN a quitté l'association Excellence GERS et le Gers pour un projet d'installation agricole dans le Périgord en ovins viande. Le Président l'a remercié pour son engagement au service de la promotion du Gers et avec l'assemblée, il a souhaité une bonne réussite pour la suite. Ses missions sont reprises par un nouveau recruté Hughes BAGGIO.