



Décembre 2007

Bulletin n° 17



L'Information ça se partage



La lettre du réseau Excellence Gers

Sommaire

- * -

Excellence Gers
au SISQA p. 2

Actualités
Excellence
Gers p. 3-4-6

- Enquête ENSAT
- Professionnaliser l'accueil
- Accueil producteurs Girondins
- Salon Saveurs
- Restaurants "La Boucherie"
- Oscars 2007 de la traçabilité
- Nouveaux sites qualifiés
- Jachères fleuries
- Accueil nouveaux arrivants
- Foie gras dans son palais
- Le Gers au Capitole

Informations p. 5

- Signalisation routière
- Collecte déchets
- Sac pique-nique



Le Salon de la Qualité Alimentaire à Toulouse, du 6 au 9 décembre 2007, a tenu ses promesses en terme de fréquentation et de découvertes.

Une fois de plus, Excellence Gers était au rendez-vous avec une douzaine de producteurs et toutes les filières engagées dans la démarche. Nous étions présents sur l'opération de mise en valeur des produits du terroir du Gers dans le cadre du Slow Food. Cette année, dans l'atelier du goût «Gascogne», nous avons mis en avant les productions traditionnelles que nous souhaitons dynamiser. Nous avons choisi la Poule Gasconne associée au vin de pays Côtes de Gascogne et la croustade accompagnée d'armagnac.

L'année 2007 s'achève sur cette dynamique que nous voulons impulser sur Toulouse.

En 2008, le projet en cours d'élaboration «Le Gers fait la Fête place du Capitole les 16, 17 et 18 mai» prend forme. Nous avons obtenu l'accord de la Mairie de Toulouse, du Conseil Général du Gers, des filières et de tous les autres partenaires. Nous vous tiendrons régulièrement informés de l'évolution du dossier.

L'année 2008 sera riche en événements avec le lancement par la Chambre d'Agriculture de la «Charte du nouvel arrivant» à laquelle Excellence Gers apporte son appui logistique. La journée du samedi 5 avril a été retenue à cet effet.

En vous adressant mes meilleurs vœux pour l'année 2008, je compte sur votre enthousiasme et sur votre détermination pour nous aider à mener à bien toutes les actions engagées.

Henri-Bernard Cartier
Président de l'Association Excellence Gers

Le Bonheur ça se partage

Le GERS à SISQA 2007



Le Salon de la Qualité Alimentaire à Toulouse a tenu ses promesses en terme de fréquentation, découvertes... Les valeurs gastronomiques de qualité promues par Excellence Gers étaient au rendez-vous avec un atelier du goût "GASCOGNE" et une douzaine de producteurs et filières Excellence Gers.

Atelier du Goût "GASCOGNE"

Les ateliers du Goût Slow Food mettent en valeur les grands terroirs de Midi Pyrénées. Pour la Gascogne, cette année, la poule Gasconne et la croustade ont été choisies pour l'atelier de dégustation.

Le talentueux Philippe PITON, chef du restaurant «Le Rive Droite» à Villecomtal sur Arros a préparé et expliqué une recette de ravioles de coq vierge. M. BEUSTE de l'Isle de Noé, producteur de poule Gasconne, a présenté les spécificités de cette race et de son élevage qui cherchent à se développer. Un vin blanc Côtes de Gascogne (Domaine de Joy) accompagnait la dégustation culinaire ; Ce mariage était proposé par le Syndicat des Côtes de Gascogne en accord avec le restaurateur.

En version sucrée, le Pastis Gascon, fabriqué artisanalement, était proposé par l'entreprise Croustad'Oc. L'emblématique eau-de-vie Armagnac a ravi les papilles des 70 personnes présentes grâce aux conseils de dégustation de Christophe LOGEAI du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac.

Cette séance culinaire gratuite d'une heure a été coordonnée par l'Association Excellence Gers qui a communiqué l'esprit «Bien Vivre dans le Gers».

Dégustation / Vente / Découverte des produits du Gers

Les saveurs et savoir-faire du Gers étaient proposés par les producteurs, entreprises et filières présentes.

Bienvenue à la Ferme a participé à des animations pédagogiques. Le public a assisté à l'éclosion en direct de poussins, futurs poulets fermiers du Gers.

Liste des exposants Excellence Gers :

⇒ Producteurs Viticulteurs :

- Domaine de Guilhon d'Aze à LAREE
- Domaine de Laxé à FOURCES
- Domaine de Polignac à GONDRIN
- Domaine de Pujò à LAREE
- Producteurs Plaimont à SAINT MONT

⇒ Producteur fermier d'escargots :

- Gilles AUTHESSERRE à NOILHAN

⇒ Producteurs fermiers de foie gras :

- Monique et Etienne DUJARDIN à SAINT GERME
- Monique et Bernard MOLAS à EAUZE
- Ghislaine et René BOUTINES à MONTEGUT SAVES

⇒ Liste des filières :

- Avigers à MIRANDE (Volailles Fermières LR du Gers)
- Consortium du Noir de Bigorre à TARBES (AOC Porc Noir de Bigorre en cours)
- Centre Bovin du Sud Ouest – Synergie à AUCH (LR Boeuf Blond d'Aquitaine)
- SICA Terre de Lomagne à AUCH (IGP Ail blanc de Lomagne)
- Vins et Spiritueux du Sud Ouest (BNIA– Flocc de Gascogne – VP Côtes de Gascogne)
- COPYC – Stand OVIQUAL (Agneau fermier LR sélection des Bergers)
- ADEL 32 – Stand ASOLVO (LR Veau fermier élevé sous la mère).

► Diagnostic de filières locales Enquête terrain ENSAT

Un groupe d'étudiants en dernière année à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (ENSAT) a réalisé une trentaine d'entretiens de sites qualifiés Excellence Gers sur le thème des apports et contraintes de cette démarche. Nous remercions les personnes enquêtées pour leurs réponses et leur franchise, de façon à mieux prendre en compte les attentes et les évolutions à mener (communication...). Chaque interviewé a été invité à la restitution orale de cette étude le mardi 18 décembre à l'ENSAT. Une synthèse vous sera communiquée dans le prochain bulletin.

► Professionnaliser l'accueil : Formation le 6 mars 2008

La réussite de l'accueil à la ferme passe par la communication associée et l'organisation du site.

Excellence Gers vous propose une journée d'échanges le Jeudi 6 mars 2008 sur un site qui a su valoriser sa communication, ses relations presse, son circuit de visite.

Objectifs :

Découvrir des expériences agritouristiques réussies et analyser les facteurs d'amélioration

Valoriser sa communication, ses relations presse et son circuit de visite

Contenu :

Points forts et faibles de l'accueil sur les fermes

Présentation et analyse de l'étude des étudiants de l'ENSAT sur les apports/contraintes Excellence GERS et des initiatives de valorisation dont le sac pique-nique avec Bienvenue à la Ferme

Visite et analyse du circuit, aménagement de la salle d'accueil

Limites et améliorations de sa communication.

La communication journalistique.

Discours à transmettre au reste de l'équipe responsable de l'accueil.

Renseignements auprès de François MOLIN au 05.62.61.77.96.

► Accueil de producteurs Girondins

Suite à la journée de visites l'an dernier et sur notre proposition, le réseau Bienvenue à la Ferme de Gironde organise une visite dans le Gers le jeudi 13 mars prochain.

Bienvenue à la Ferme du Gers et Excellence Gers ont sélectionné 4 sites pour faire découvrir nos savoirs-faire et tenir compte des attentes des producteurs Girondins.

Un groupe de 30 à 40 personnes se déplacera pour échanger et partager leurs expériences :

- Matin : Le Rucher du Haget
- Repas : Ferme aux Cerfs et aux Sangliers
- Après-midi : Château de Millet et Ferme du Mounet

Nous remercions les producteurs concernés qui sauront recevoir en tant «qu'ambassadeurs du Gers».

► SALON SAVEURS

En fin d'année, les foires et salons qui se déroulent sont l'occasion pour les consommateurs d'effectuer leurs

achats festifs. C'est le cas du Salon Saveurs qui s'est déroulé du 7 au 10 décembre dernier, à l'espace Champerret, à Paris.

Sous l'égide d'Excellence Gers, quatre producteurs étaient réunis : Domaine de Millet, Domaine de Laguille, Ferme de Mounet et Ferme de Monlezun.

► Excellence Gers aux restaurants "La Boucherie"

Après mise en relation par l'Irqualim, Excellence Gers a coordonné une action de promotion aux restaurants «La Boucherie» de Toulouse. Cette opération n'a pas connu le succès attendu mais ne reste pas négative pour autant.

Les animations des «soirées Rugby» pendant la Coupe du Monde n'ont pas eu la fréquentation prévue au restaurant du centre ville. L'équipe de direction et notre interlocuteur ont changé pendant cette période et les premiers engagements n'ont pas pu être tenus.

La collaboration de confiance a tout de même pu s'instaurer et nos efforts de communication (trptyques sur les tables, flyers, affiches...) n'ont pas été inutiles. On peut déplorer une seule commande de veau sous la mère pour les viandes de bétail.

Au final, tous les produits qui n'étaient pas sur la carte nationale ont pu être mis en avant sur une carte Gers jusqu'à mi-décembre. Certains resteront même référencés à l'année (croustades, fromages, magrets...). Les produits viticoles déjà présents (Vins de Pays Côtes de Gascogne, Saint Mont) se sont faits mieux connaître en améliorant les ventes. Le Floc ou le Pousse Rapière ont été introduits.

Malgré les circonstances, cette expérience nous a beaucoup appris et nous saurons en tenir compte pour des actions à venir.

► Oscars 2007 de la traçabilité et de la sécurité des aliments

Dans le cadre de la 5^{ème} édition du SISQA, les Oscars de la traçabilité et de la sécurité des Aliments(*) ont récompensé des agriculteurs (Sylvie et Jean-Luc Delpuch, Vincent Blagny) et une industrie de la transformation (La Quercynoise). L'objectif de ce prix est de promouvoir les bonnes pratiques de traçabilité et de sécurité des aliments, de faire partager les démarches conduites à travers les techniques, les savoir-faire et les ingéniosités mises en place par les entreprises de l'amont et de l'aval de la filière agroalimentaire de Midi-Pyrénées.

Excellence GERS a fait confiance à l'organisation de la filière avicole du GERS et a voté pour l'exploitation de Vincent Blagny, qualifiée Excellence GERS. Félicitations pour cette récompense.

(*) Co-organisés par la FRC2A (Fédération régionale des coopératives agricoles et alimentaires) et l'Aria (Association régionale des industries alimentaires), avec le soutien financier de la région Midi-Pyrénées.



Commissions Cahier des Charges et Contrôle du 17 décembre 2007

Nouveaux sites qualifiés :



► **Domaine de Magnaut** – Famille Terraube – Niveau 1 – *Vins de Pays Côtes de Gascogne et extensions AOC Floc de Gascogne et AOC Armagnac*



► **Ferme d'en Boutan** – Mme et M. DAUZERE – *Chambre d'Hôtes Gîtes de France – Art de vivre*



► **GAEC Laborde Bonneau** – Eric LABORDE – Niveau 3 – *Volailles Fermières LR du Gers*

Extension de qualification AOC Armagnac : Domaine d'Embidoure à REJAUMONT

3 dossiers sont en période probatoire (hôtel, volailles, fromages) en attendant les améliorations nécessaires à la qualification.

La conditionnalité de la PAC implique certaines obligations pour les exploitants agricoles. Le contrôle interne permet de sensibiliser sur ces critères à respecter.

**Prochaine Commission
Contrôle le 31 mars 2008**

Actualité

De nouvelles jachères fleuries

Des nouvelles des jachères fleuries...

Vous aviez pu lire dans le bulletin d'avril quelques infos sur les jachères fleuries et leur implantation dans le Gers. Aujourd'hui le programme de développement des jachères environnement faune sauvage fleuries prend de l'essor notamment grâce au soutien de nombreux partenaires techniques, scientifiques et financiers et, bien sûr, de l'implication des agriculteurs.

A l'issue de la première saison, les exploitants de la ferme Le Bayle à Loubédats nous racontent :

« Notre clientèle de passage durant les vacances d'été trouve que les jachères fleuries sont un système fabuleux d'embellissement du paysage. Beaucoup ont pris des cartes postales... ».

Ils sont enthousiastes pour renouveler l'opération l'année prochaine.

Pour mettre en place, chez vous, ces jachères fleuries, il vous suffit d'avoir des terres en gel disponibles ! La fédération des chasseurs vous fournit la semence.

Seule contrepartie : il vous est demandé un petit geste pour la faune sauvage de nos campagnes en implantant un couvert en mélange de céréales, oléagineux, protéagineux qui servira de refuge et de garde manger en hiver. Vous êtes indemnisé financièrement pour le surcoût occasionné !

En résumé : si vous souhaitez valoriser votre exploitation et favoriser la faune sauvage du Gers, contactez le service technique de la Fédération Départementale des chasseurs du Gers, 4 route de Toulouse 32000 AUCH, tel : 05.62.60.28.30.



Accueillir les nouveaux arrivants



Le projet de «charte» et d'accueil des nouveaux arrivants avance et est porté par la Chambre d'Agriculture, FDSEA, JA et Excellence Gers. La réalisation du document et le plan de communication associé à la journée du «Nouvel Arrivant» sont en cours avec l'appui d'une agence de communication.

Pour organiser la journée du nouvel arrivant fixée au 5 avril, des réunions de travail avec soutien VIVEA sont programmées pour organiser et trouver

les fermes d'accueil, les agriculteurs volontaires... :

Mardi 15 janvier à Eauze,

Jeudi 17 janvier à Gimont,

Mardi 22 janvier à Mirande.

Si vous êtes intéressés, contactez Maud VALLE au 05.62.61.77.13 ou François MOLIN au 05.62.61.77.96.

SIGNALISATION TOURISTIQUE

La signalisation de toutes activités liées au tourisme rural et produits du terroir répond à un impératif commercial. Néanmoins, pour assurer pleinement son but, une cohérence doit être respectée pour ne pas surcharger l'environnement.

Cette signalisation peut réglementairement se faire de 3 façons mais les pré enseignes dérogatoires sont les plus adaptées aux activités rurales (mise à part fléchage réglementaire).

La vente ou fabrication de produits du terroir par des entreprises locales est signalable par 2 pré enseignes dérogatoires :

- ▶ Dimensions : 1,5 m de largeur x 1 m de hauteur – Surface < 1,5 m²
- ▶ Implantation :
 - A moins de 5 km du lieu où s'exerce l'activité
 - A 5 m minimum au bord de la chaussée, sans gêner la signalisation ou la circulation
 - Support au sol ou directement sur le sol
 - Sur le domaine privé



Pour une position sans mauvaise surprise, il est conseillé de soumettre l'accord préalable au gestionnaire de la voirie concernée :

- Route Nationale : Direction de l'équipement
- Route Départementale : Services techniques du Conseil Général
- Voies communales et chemins ruraux : Mairie.

ELEVAGE

Collecte des déchets à risque infectieux

Le Groupement de Défense Sanitaire du Gers (GDS) a travaillé à la mise en place d'un système de collecte des déchets à risque infectieux (aiguilles vétérinaires...). La phase opérationnelle se finalise en cette fin d'année, en liaison avec les prescripteurs de soins médicaux, cabinets vétérinaires, les déchetteries, Trigone et l'Association VALORIS.

Voici le principe : Les éleveurs achètent auprès de leur vétérinaire ou dépositaire, un fût en plastique identifié par un code à barres : un fût de 30 litres vaut 30 euros. Le prix inclut les frais de destruction. Le fût plein sera rapporté en déchetterie (ou orientation vers un autre opérateur par le vétérinaire). La preuve et retour de traçabilité se fera via le code à barres d'identification et après incinération.

Les producteurs Excellence Gers concernés doivent s'engager à utiliser ce système de collecte spécifique.

Renseignements : Maison de l'Elevage du Gers ou GDS 32 au 05.62.05.79.33

Opération Sac pique-nique

Depuis juin, 21 producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme dont 15 qualifiés Excellence Gers ont proposé aux touristes le «sac pique-nique Bienvenue à la Ferme».

Avec des produits de la ferme, du vin d'un vigneron indépendant et si possible du pain du terroir Gersois, ce sac pique-nique Gersois a séduit les vacanciers (environ 200 sacs au total ont été vendus : encourageant pour la suite).

Le bilan est tout de même hétérogène d'un site à un autre.

La météo, il est vrai, n'a pas été des plus favorables cet été pour bénéficier des coins de verdure. Le relais de communication via les Offices de Tourisme a été efficace et a entraîné une réédition des flyers en milieu de saison. La logistique pour rassembler les différents produits composant le sac n'est pas toujours très simple pour le producteur.

Pour l'année 2008, après contact, quelques producteurs arrêtent et 2 nouveaux vont y participer. Une distinction sera faite pour ceux qui souhaitent proposer le sac pique-nique seulement l'été (une dizaine). Une communication générale sera présente sur la carte du réseau Bienvenue à la Ferme pour garantir une meilleure visibilité. Les participants pour 2008 seront conviés à une réunion début d'année pour étudier des suggestions d'amélioration : petit couteau multifonctions...



Le Foie Gras dans son palais 3^{ème} édition réussie à Samatan



L'Association Foie Gras a collaboré avec la Mairie de Samatan et Agri Expo pour la 1^{ère} édition sur 2 jours du Foie Gras dans son palais.

André DAGUIN, membre ès qualité d'Excellence Gers, a parrainé ces journées et remis le 1^{er} prix «André DAGUIN» au concours des écoles hôtelières.

Excellence Gers était représenté avec un stand générique sur toutes les productions de qualité du département et avec la présence de producteurs :

Foie Gras : Ferme en Sabaillan (Famille BOUTINES) et Ferme en Castéra (Famille GESTA)

Vin – Floc – Armagnac : Domaine de Lagajan (Famille GEORGACARACOS)

Produits Fermiers (Charcuterie) : Ferme de Lacassagne (Famille LACOMME)

Pain du Terroir Gersois : Boulangerie KLEPCZAREK.



Une trentaine d'exposants étaient au rendez-vous dont 12 de foie gras. A la soirée de gala, le Préfet et le directeur de France 3 Sud ont été intronisés dans la confrérie du foie gras gascon du Gers.

Un délicieux alicuit géant a ravi près de 600 convives.

Les animations en continu ont satisfait les visiteurs.

"La Saint Vincent des Vignerons"

La Soirée "La Saint Vincent des Vignerons" aura lieu au Hall des expositions d'Eauze le **Samedi 19 janvier 2008** à 19 H. Cette année le thème choisi sera :

"le canard du Gers dans tous ses états".

Menu

- Apéritif au Floc de Gascogne
 - Velouté de canard et légumes de saison et sa sucette de foie gras pané
 - Croustade de foie gras au miel et framboises, jus au Floc de Gascogne
 - Trou gascon
 - Fricassée d'aiguillettes à la mangue, timbale de pommes de terre au thym, compotée de fèves au jambon
 - Entremet craquant au chocolat blanc et framboises, coulis de griottes au Pousse Rapière
 - Café - Armagnac - Brûlot.
- Vins de Pays Côtes de Gascogne blanc et rouge.

Prix : 26 Euros

Réservations à partir du 2 janvier au 05.62.09.85.62

Le Gers au Salon de l'Agriculture



Le stand de M. Tastet en 2007

Le département du Gers sera représenté au Salon International de l'Agriculture par quatre producteurs avec un stand de vente, grâce à un partenariat avec le Conseil Général du Gers. Il se déroulera du 23 février au 2 mars 2008 au Parc des Expositions à Paris, pour fêter les 10 ans du Gers sur ce salon.



Le Bonheur se partagera
plus que jamais en 2008

★
Bonnes Fêtes



Association Excellence Gers

Maison de l'Agriculture - Route de Mirande - BP 161 - 32003 AUCH Cedex

Tél. : 05 62 61 77 96 - Fax : 05 62 61 77 07 - Email : excellence-gers@asso32.org - www.excellence-gers.fr