



Décembre 2008

Bulletin n°21



L'Information ça se partage



La lettre du réseau Excellence Gers

Sommaire

- * -

SISQA 2008/
IGP Ail de Lomagne.....p. 2

Ronde
des Mousquetaires/
Concours Armagnac.....p. 3

Serge Chambert.....p. 4

Actualité.....p. 5-6



La qualité se définit comme la satisfaction des attentes des clients.

Dans le contexte fragile que nous vivons, le client est quelque peu perdu et recherche naturellement ses racines. C'est ainsi que le Salon de la Qualité Alimentaire à Toulouse a tenu ses promesses en terme de fréquentation et de découvertes. Le Gers y était fort représenté en proposant notamment les produits pour les fêtes.

Le nouveau plan Marketing Départemental piloté par le Comité Départemental du Tourisme apporte des repères forts et identifiants, avec une marque territoriale : «Le Gers, cœur de Gascogne et du Sud Ouest» et une signature identitaire : «Le Gers, le complice des jours heureux».

Les objectifs de tous les acteurs Gersois doivent concorder vers la promotion de la destination Gers dont Excellence Gers véhicule déjà certaines valeurs.

C'est notamment à Toulouse, bassin de proximité, qu'Excellence Gers fera vivre et partager le bonheur. Sur la Place du Capitole, du vendredi 15 au dimanche 17 mai 2009, grâce au soutien européen, régional, départemental et avec la mobilisation de tous les acteurs gersois, la Mairie de Toulouse fera «place au bonheur». Nous aurons prochainement l'occasion de vous présenter cette manifestation d'envergure.

En vous adressant mes meilleurs vœux pour l'année 2009, je compte sur votre dynamisme et enthousiasme à porter haut le Gers, terre d'excellence.

Henri-Bernard CARTIER

Président de l'Association Excellence Gers

Le Bonheur ça se partage



Succès au SISQA 2008



Le 6^{ème} Salon de la Qualité Alimentaire à Toulouse, organisé par la région Midi Pyrénées en partenariat avec l'ACRAT, la Chambre Régionale d'Agriculture et l'IRQUALIM a fait le plein de satisfactions.

Les visiteurs toujours aussi nombreux ont découvert les animaux de la ferme et les produits de qualité grâce aux dégustations, conseils, initiations et ventes. Les entreprises et producteurs engagés dans Excellence Gers sont satisfaits de la fréquentation et des ventes réalisées.

Atelier Dégustation Terroir Gascogne :

Alors que l'oenothèque avec les appellations viticoles gersoises entre autres, ne désemplassait pas, que l'éclosion de poussins du Gers réjouissait les petits (et grands), Excellence Gers a animé un atelier Dégustation Terroir Gascogne avec un programme 100 % Gers :

- ▶ Floc de Gascogne du Domaine de Polignac,
- ▶ Escalope de foie gras de canard du Gers poêlée au Floc de Gascogne et aux raisins préparée par le Restaurant le Papillon,
- ▶ Vins de Pays Côtes de Gascogne du Domaine de Laguille,
- ▶ Duo de pintade chaponnée du Gers : suprême fourré aux champignons des bois et sa crème d'ail blanc de Lomagne, cuisse braisée au Saint Mont préparée par le Château de Larroque,
- ▶ Côtes de Saint Mont rouge Monastère 2005 des Producteurs Plaimont,
- ▶ Pastis gascon aux pommes parfumé à l'armagnac de Croustad'Oc,
- ▶ Armagnac du Domaine de Pujo, millésime 93, prix du président de la République en 2007.

Le tout était accompagné par un petit pain du Terroir Gersoises.

Il faut souligner l'implication des restaurateurs de la Ronde des Mousquetaires qui malgré un retard indépendant de leur volonté ont réalisé leurs recettes avec professionnalisme et réactivité. Fort bien mis en recette, le foie gras IGP Gers des Fleurons de Samatan (Vivadour) et la volaille festive d'Avigers ont enchanté la soixantaine de participants et fait salivé ceux qui n'ont pu y assister.

Par ailleurs, de nombreux représentants des filières ont présenté leurs produits de qualité lors d'autres ateliers : poule gasconne, porc noir de Bigorre, oie fermière du Gers.

L'ail blanc de Lomagne obtient l'IGP



La SISQA et l'Atelier Dégustation ont été l'occasion d'annoncer l'obtention de l'Indication Géographique Protégée pour la production d'ail blanc de Lomagne, dont le Cahier des Charges avait obtenu une Certification de Conformité Produit en 2005.



Palmarès Excellence Gers du concours des grandes eaux-de-vie d'armagnac d'Eauze 2008/2009

Le 57^{ème} Concours des Armagnacs 2008/2009 s'est tenu le 21 novembre dernier avec le grand jury final exclusivement composé de 8 femmes.

6 propriétés qualifiées Excellence Gers ont été récompensées par un total de 8 médailles. Félicitations aux lauréats.



BLANCHE

Médaille d'Or : Château du Tariquet à Eauze

Médaille de Bronze : Domaine de Pujo à Larée

ARMAGNAC VSOP

Médaille d'Or : 5 ans – Domaine des Cassagnoles à Gondrin

ARMAGNAC Hors d'Age

Compte 10 à 15

Médaille d'Argent : 10 ans – Domaine des Cassagnoles à Gondrin

MILLESIMES 88 – 97 Armagnac

Médaille de Bronze : 1989 – Marcel Trépout - Marques et Domaines de Gascogne à Vic Fezensac

Bas Armagnac

Médaille d'Argent : 1990 – Domaine de Pujo à Larée

MILLESIMES 78 – 87 Armagnac

Médaille d'Or : 1978 - Château du Busca Maniban à Mansencombe

Médaille de Bronze : 1981 – Domaine de Magnaut à Fourcès.

Actualité

La Ronde des Mousquetaires

En cette période de fêtes, la gastronomie a toujours sa place d'honneur et celle du Gers a bonne renommée.

Partie prenante du Syndicat des Hôteliers, Cafetiers et Restaurateurs du Gers adhérent à Excellence Gers, la Ronde des Mousquetaires participe activement à la promotion du Gers à travers la gastronomie. Au Salon de l'Agriculture, à Gascogne Expo ou encore à la SISQA (voir page 2), les chefs cuisiniers de la Ronde se déplacent et mettent en valeur les produits de qualité du Gers dont les appellations viticoles. Mais pour les Gersois, pas besoin de les suivre à l'extérieur du département pour apprécier et faire apprécier à nos contacts et clients, leurs bonnes tables. Faire vivre le réseau des ambassadeurs du Gers et d'Excellence Gers passe aussi par des échanges autour d'un bon repas. Alors pourquoi se priver des bonnes adresses.

Restaurants gastronomiques de la Ronde des Mousquetaires :

Jean Luc ARNAUD

Hôtel Restaurant DE BASTARD

32700 LECTOURE

Tél. : 05.62.68.82.44

Fax : 05.62.68.76.81

Email : hoteldebastard@wanadoo.fr

www.hotel-de-bastard.com

Michel ARSUFFI

Restaurant Le Papillon

32810 MONTAUT LES CRENEAUX

Tél. : 05.62.65.51.29

Fax : 05.62.65.54.33

Email : lepapillon@wanadoo.fr

Bernard BACH

Restaurant LE PUITTS ST JACQUES

32600 PUJAUDRAN

Tél. : 05.62.07.41.11

Fax : 05.62.07.44.09

André FAGEDET

Hôtel Restaurant CHATEAU DE

LARROQUE

32200 GIMONT

Tél. : 05.62.67.77.44

Fax : 05.62.67.88.90

Email : chateaularroque@free.fr

www.epicuria.fr/larroque/

Philippe PITON

Restaurant LE RIVE DROITE

32730 VILLECOMTAL / ARROS

Tél. : 05.62.64.83.08

Fax : 05.62.64.84.02

Email : RIVE-DROITE2@wanadoo.fr

Bernard RAMOUNEDA

Restaurant LE FLORIDA

32410 CASTERA VERDUZAN

Tél. : 05.62.68.13.22

Fax : 05.62.68.10.44

Joseph SAMPIETRO

Hôtel Restaurant LA BONNE AUBERGE

32370 MANCIET

Tél. : 05.62.08.50.04

Fax : 05.62.08.58.84

Philippe URRACA

Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France

32200 GIMONT

Tél. : 05.62.67.81.69

Fax : 05.62.67.92.82



Photo J. B. LAFFITTE - La Ronde des Mousquetaires

La Ronde des Mousquetaires a été créée en 1962 par André DAGUIN et Maurice COSCUELLA pour se retrouver entre amis gastronomes. Avec leur convivialité et leur savoir-faire, nos ambassadeurs ont conquis le monde des gourmets.

Serge Chambert : "Excellente continuité"



Depuis le 1^{er} décembre, Serge CHAMBERT a fait valoir ses droits à la retraite. Rencontre...

Serge Chambert, vous avez participé à la mise en place et au développement d'Excellence Gers. Quel est votre parcours ?

"Après avoir obtenu un BTS TAGE (Techniques Agricoles et Gestion des Entreprises) à Etcharry dans le Pays Basque, j'ai été embauché le 13 août 1973 au premier service de remplacement créé en France dans le Gers.

Jusqu'au 1^{er} janvier 1975, j'ai travaillé dans 70 fermes très différentes pour remplacer des agriculteurs en formation, malades, accidentés, en voyage ou des responsables professionnels.

De 1975 à 1980, j'ai occupé le poste d'animateur du CDJA (Jeunes Agriculteurs) du Gers.

De 1980 à 1986, j'ai été animateur de la FDGEDA (Fédération Départementale des Groupements d'Etudes et de Développement Agricoles) du Gers.

De 1986 à 2008, j'étais chef de service des productions agricoles et animateur de l'Association Foie Gras.

A partir de 1996, la Chambre d'Agriculture a décidé de me confier l'animation de la structure Excellence Gers qui a été réellement mise en selle en 1998".

Des souvenirs ou des regrets quant à Excellence Gers ?

"Des souvenirs :

- Grâce à la forte volonté manifestée par le président de la Chambre d'Agriculture de l'époque, Jean Dauzère, un grand engouement et une forte participation des filières au cours des hivers 1996-97 et 1997-98 nous ont permis de bâtir le concept Excellence Gers avec des commissions qui ont sérieusement travaillé : cahier des charges, contrôles, finances, communication. Toutes les filières départementales étaient présentes, avec l'appui des chambres consulaires et du Conseil Général.

- L'année de création officielle d'Excellence Gers, nous obtenons une aide «Leader + » qui nous permet de mettre en route des actions de communication avec toutes les filières (panneaux au bord des routes, kakémonos, stands parapluies, banderoles, animation jeux pour les filières longues...).

- Excellence Gers prend son envol avec de nombreuses participations à des foires, des salons hors département et dans toutes les grandes manifestations départementales.

- A ce jour, nous sommes fiers de compter plus de 100 sites qualifiés avec 40 filières engagées par des protocoles d'accord et plus de 45 adhérents.

Des regrets :

En 2005, le retrait financier du Conseil Général qui avait apporté un soutien certain au lancement et à la construction de la démarche Excellence Gers.

Ma plus grande satisfaction a été la réponse positive de toutes les filières qui ont accepté de multiplier par dix le montant des cotisations et d'apporter une nouvelle dynamique à notre association".

En cette période de vœux, des souhaits particuliers ?

"Je regrette aujourd'hui que les filières et les producteurs qui sont les principaux acteurs d'Excellence Gers ne se soient pas un peu plus appropriés cette image Excellence Gers, en l'utilisant au maximum dans leur communication extérieure au département. 40 filières et 100 entreprises qui utiliseraient tous cette signature, décuplèrent leur force de vente.

Dans cette période de crise, j'émet le vœu que toutes les composantes d'Excellence Gers comprennent la nécessité de créer des synergies entre elles et arrivent jusqu'à la mutualisation de leurs moyens.

La chance de tous ceux qui adhèrent à Excellence Gers, c'est d'être régi par des cahiers des charges comportant des critères identiques et stricts, garantissant l'image que nous lui avons donnée".

Aveyronnais et au caractère affirmé, comment peut-on vous qualifier ?

"Dans ma vie professionnelle, comme dans ma vie associative privée, j'ai toujours privilégié le contact humain, qui m'a permis de fédérer des équipes en étant très dur par moment, tout en sachant faire la fête à d'autres moments, comme l'aiment les gascons. Pour cela, il ne faut pas les décevoir dans un cas comme dans l'autre, quand on s'est engagé à réaliser quelque chose, il faut aller jusqu'au bout.

En Gascogne, comme ailleurs, il faut être patient, avant de lancer une opération, il faut analyser tous les tenants et les aboutissants. Lorsque l'on arrive à monter un projet qui est partagé par l'ensemble des membres, il faut ensuite coûte que coûte le mener jusqu'au bout".

N'allez-vous pas vous ennuyer pendant votre retraite ?

"Tout ce qui est lié au contact des autres me passionne, je ne peux pas rester isolé, alors ce ne sont pas les projets qui me manquent.

Le président de la FDSEA m'a demandé de reprendre l'animation du terrain et je l'ai accepté, le temps de former un jeune. Dans cette animation de terrain, je participerai au renouvellement de la journée du nouvel arrivant, que nous souhaitons amplifier.

Je serai présent chaque fois que je le pourrais en tant que bénévole aux opérations menées par Excellence Gers. Je pense à une en particulier qui me tenait à coeur : «le Gers au Capitole».

Je suis passionné par les voyages et j'espère en profiter. J'ai d'autres projets personnels dont je garde actuellement le secret".

Nouveau logo pour les Logis de France



Depuis novembre, le label Logis de France est devenu la marque Logis, qui se développe à l'International (déjà 5 Logis en Allemagne, 69 en Italie). Le nouveau logo va petit à petit s'exposer sur les façades et supports de ce réseau, 1^{ère} chaîne hôtelière indépendante d'Europe. Avec plus de 300 critères de qualité et un renforcement du cahier des charges international et des classements, les clients bénéficient de services de qualité repérés par le symbole des cheminées et des cocottes puisque les restaurants sont également classés depuis cette année. Autour de la charte, il y a aussi des prestations thématiques (Logis de Caractère, Nature et Silence, Bacchus, famille et enfants, randonnées, vélo...).

Une autre nouveauté, une 4^{ème} catégorie : Les Logis d'Exception. Un classement pour les établissements qui se distinguent par le très haut niveau de qualité de leurs prestations, de leur environnement, de leur restauration. Un seul Logis d'Exception en Midi-Pyrénées et il est dans le Gers ! Il s'agit du Château de Projan à Projan.

Le réseau du Gers : www.logisdefrancegers.com.

Pour actualiser le nouveau logo sur vos liens partenaires et autres supports, téléchargez-le à l'adresse suivante : <http://www.box.net/shared/ogjdhlp500>

A votre disposition, pour toutes questions : Les Logis du Gers au 05.62.61.62.71.

Actualité

Le Foie Gras dans son Palais impose sa marque !

Avec une quatrième édition très réussie, le «Foie Gras dans son Palais» devient une manifestation de dimension régionale incontournable à l'approche des fêtes de fin d'année.



Grâce au parrainage d'André Daguin, au dynamisme de l'équipe du Salon présidée par Marielle Marquet et au partenariat avec l'Association Foie Gras et Excellence Gers, la halle au gras de Samatan a connu une forte affluence les 22 et 23 novembre derniers.

Près de 3000 personnes ont été attirées par le programme très fourni qui leur était proposé :

- ▶ le concours des écoles hôtelières en binôme avec les écoles de sommellerie,
- ▶ les démonstrations de découpe de canard réalisées par les producteurs fermiers,
- ▶ l'alicuit géant qui a été servi à plus de 500 convives,
- ▶ les démonstrations de recettes réali-

sées par des chefs régionaux et l'atelier du vin animé par des oenologues.

Pendant ces deux jours, les visiteurs pouvaient préparer les fêtes de Noël auprès des stands de vente des producteurs de foie gras, de vins du Sud-Ouest, des arts de la table et de la littérature culinaire. Les logis du Gers ont présenté leur nouveau logo, leur réseau avec quelques dégustations.



A noter que dans le cadre du repas de gala du samedi soir, la Confrérie du Foie Gras Gascon du Gers a intronisé Xavier Bélard et Yohann Wojnarowicz, respectivement chefs des restaurants Canard Gourmand et Côté Sud à Samatan, Denis Tillinac (journaliste sportif) et Philippe Cabrel, qui dirige un domaine viticole avec son frère Francis (le chanteur) en pays d'Agenais.

Rendez-vous pour la prochaine édition les 28 et 29 novembre 2009.

Sac pique-nique Gersois

L'opération sac pique-nique avec Bienvenue à la Ferme et Excellence Gers aura lieu en 2009 avec une communication améliorée grâce à un encart sur le passeport privilège du Comité Départemental du Tourisme et le relais d'informations sur les sites Internet.

Une quinzaine de producteurs dont 9 Excellence Gers continuent cette offre de petite restauration à emporter.

Foires et Salons

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 5 au 8 décembre dernier, à l'espace Champerret, à Paris.

Sous l'égide d'Excellence Gers, quatre

producteurs étaient réunis : Domaine du Guillhon d'Aze, Domaine de Rébert (en cours de démarche), Ferme de Mounet et Ferme de Monlezun.



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 21 février au 1^{er} mars 2009 au Parc des Expositions à Paris.

Voici le courrier d'un heureux gagnant parmi les jeux concours estivaux qui ont eu lieu à Marciac et à la Maison de Gascogne à Auch.

A l'attention des organisateurs :

"Je vous remercie très sincèrement pour cet envoi très soigné, et très agréable à déguster ! Nous ne manquerons pas d'orienter à nouveau nos vacances en direction de votre département, le Gers est très attractif !"

Formation dans le cadre de la préparation de la 2^{ème} Journée du Nouvel Arrivant

Savoir accueillir et communiquer sur son métier

Après le lancement officiel de la Charte et la journée du Nouvel Arrivant en 2008 qui a connu un franc succès, la Chambre d'Agriculture, la FDSEA et les JA du Gers préparent la prochaine édition.

La satisfaction d'avoir été organisateur, participant, acteur de ces rencontres devrait se retrouver autour du projet 2009. L'enthousiasme relevé chez des nouveaux arrivants qui sont venus découvrir une réalité du monde rural va encourager un plus grand nombre d'agriculteurs à participer.

Parce que la journée «Portes Ouvertes» a permis de constater qu'accueillir et communiquer ne s'improvise pas et nécessite des compétences nouvelles, des journées de rencontre et formation vont permettre d'acquérir les techniques de communication pour valoriser l'activité agricole.



Le choix des présentations, l'identification des questions pièges ou d'actualité et savoir comment y répondre, l'organisation d'une visite.... sont autant de points qui seront abordés grâce à la participation de Pierre BUFFO (ancien directeur d'Avigers) qui fera partager son expérience de préparation d'éleveurs aux opérations commerciales ou salons.

Chaque agriculteur, soucieux de mettre en valeur son territoire, son savoir-faire et de le faire savoir au plus grand nombre, est invité à participer dans son secteur (*) à cette journée de préparation organisée de la façon suivante :

- ▶ Matinée en salle avec témoignages des agriculteurs ayant participé à la journée du Nouvel Arrivant en 2008, objectifs et orientations pour 2009, préparation à la communication individuelle et collective
- ▶ Repas partagé en commun
- ▶ Visites d'exploitation avec mise en situation, présentation de diagnostics énergétiques et environnementaux.

Outre l'organisation qui restera similaire avec l'implication des Maires dans le projet, l'édition 2009 devrait permettre une valorisation des efforts réalisés par les agriculteurs envers l'environnement.

Les personnes intéressées peuvent se faire connaître auprès de Serge CHAMBERT (FDSEA) au 05.62.61.79.40, ou François MOLIN (Excellence Gers) au 05.62.61.77.96 ou le Service Formation 05.62.61.77.43.

(*) Informations pratiques :

- ▶ Formation «Savoir accueillir, communiquer sur son métier d'agriculteur»
- ▶ 6 secteurs : PLAISANCE, MIRANDE, SAINT CLAR, GIMONT, VALENCE SUR BAISE, EAUZE
- ▶ 6 dates :
 - **Mardi 13 janvier 2009** chez Pierre et Philippe PERES à Saint Michel (palmipèdes gras),
 - **Jedi 15 janvier 2009** chez Christian et Gérard BROQUA à Beaumarchés (palmipèdes, viticulture, lait),
 - **Mardi 20 janvier 2009** chez Pascal THOMAS à Mansempuy (palmipèdes gras),
 - **Jedi 22 janvier 2009** chez Hervé LETERTRE et Olivier TREBOSC à Marsan (palmipèdes gras et bovins viande),
 - **Mardi 27 janvier 2009** chez Jean Paul SAINT-PE à Lavardens (vigne, blondes d'Aquitaine),
 - **Jedi 29 janvier 2009** chez Laurence DECHE à Eauze (viticulture).

Samedi 24 janvier 2009

Saint Vincent des Vignerons

Hall des Expositions d'Eauze

Le comité Saint Vincent, composé de l'ensemble des fédérations officielles de la viticulture du Gers, vous propose la nouvelle édition de la Fête de la Saint Vincent, Samedi 24 janvier à Eauze.

La soirée sera placée sous le signe du plaisir de la découverte autour d'un repas festif sur le thème : «Sous le soleil des Caraïbes»

Programme

14 h : rando Saint Vincent – Départ distillerie Gimet à Cazeneuve

18 h : Messe de la Saint Vincent, en la Cathédrale Saint Luperç d'Eauze (avec chorale), puis retraite aux flambeaux jusqu'au Hall des Expositions orchestrée par l'Académie des Dames du Floc de Gascogne

19 h : Apéritif avec les vins primés du 28^{ème} Concours des Vins de Gascogne offert par les Vignerons Indépendants de Gascogne

20 h : Repas «Sous le Soleil des Caraïbes» - Prix : 27 euros par personne
Animation par GMK, groupe traditionnel de danse, musique et chants antillais.

Renseignements et inscriptions à l'Office de Tourisme d'Eauze au 05.62.09.85.62.

Les Gîtes de France du GERS à la Télévision

La marque Gîtes de France a lancé une campagne de communication télévisuelle présentant sa nouvelle signature «Gîtes de France et vos vacances prennent un autre sens».

Cette campagne publicitaire a été tournée dans le Gers, chez plusieurs propriétaires de gîtes et chambres d'hôtes dont M. et Mme DAUZERE à Roquelaure, ayant la qualification Excellence GERS.

Le spot est passé sur plusieurs chaînes courant septembre, il sera retransmis au printemps et vous pouvez également le visionner sur le site internet : www.gers-gites-france.com.

Association Excellence Gers

Maison de l'Agriculture - Route de Mirande - BP 70161 - 32003 AUCH Cedex

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