



Excellence Gers : valorisation

Excellence Gers fédère l'ensemble des filières et services de qualité du département. C'est alors tout naturellement que l'association a souhaité mettre en avant cette année, pour son Assemblée Générale, l'ail blanc de Lomagne qui a obtenu l'Identification Géographique Protégée en décembre dernier.

L'Assemblée Générale d'Excellence Gers s'est tenue vendredi 5 juin après-midi à Saint Clar, Capitale de l'ail blanc au coeur de la Lomagne.

Bilan d'Activité 2008

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.

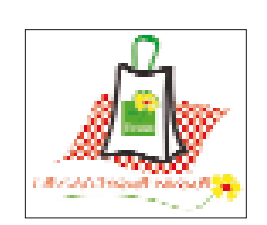


Une rencontre formation a permis en janvier 2008 sur la Ferme de Terre Blanche à Saint Puy, de travailler avec un consultant extérieur sur l'organisation de l'accueil, le point de vente et la visite de son exploitation.

2 Accompagnement à l'organisation de la Journée du Nouvel Arrivant

Excellence Gers a participé à l'animation et l'organisation de la 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 en lien avec l'agence concernée 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 en 2009.

2 Opération sac pique-nique avec



L'offre de restauration à emporter qu'avec des produits de la ferme permet une diversification pour certains producteurs. Elle est le témoignage du partage du réseau.

2 Gascogne Expo

Excellence Gers a mis en avant toutes les filières «Bétail et Viandes» et structures associées : éleveurs, groupement de producteurs abattoirs-déoupe, bouchers. De nombreux jeux et animations pédagogiques



ont ravi le public venu en masse avec la Finale Nationale de Blonde d'Aquitaine. Le lycée hôtelier Pardailhan a une fois de plus assuré le succès des réceptions et dégustations.

Le Gers est un des départements le mieux représenté à Toulouse au SISQA. Excellence Gers a coordonné un atelier découverte du Terroir Gascogne avec l'appui des filières et entreprises et la participation de la Ronde des Mousquetaires. Différents produits ont été valorisés : Floe de Gascogne, foie gras, Pain du Terroir Gersois, pintade chaponnée, Vins de Pays Côtes de Gascogne et Saint Mont, croustades, armagnac. L'ail blanc de Lomagne venait d'acquiescer sa nouvelle reconnaissance européenne IGP et a présenté cette distinction au public.

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.

Le réseau Excellence Gers est constitué en juin 2009 de 102 sites qualifiés.

Réseau	Agricole	Agroalimentaire	Hôtellerie Restauration	Artisanal	TOTAL
Protocole d'Accord	21	14	3	2	40
Sites qualifiés	81	10	4	7	102

Grâce aux Commissions Contrôles où siègent des représentants de toutes

Pour tous renseignements contacter Excellence Gers au 05.62.61.77.96

des productions de qualité



L'ail blanc de Lomagne à l'honneur lors de l'assemblée générale annuelle

Satisfaction et regrets du Président lors de l'assemblée générale

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 outils» 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 102 sites qualifiés aujourd'hui, de nombreuses représentations dans le Gers ou ailleurs. 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.

- C'est l'opportunité à Marcillac cet été d'assurer la promotion des productions par des alliances gourmandes comme le Porc Noir de Bigorre avec l'Ail blanc de Lomagne et le Pachereuc de Vic-Bilh. - C'est le partenariat avec le festi-

val Galop Romain d'Eauze pour valoriser la dimension culturelle de ce secteur avec un trésor, un musée, une cité gallo-romaine (d'où est issu le logo Excellence Gers) et les productions de qualité avec un marché de producteurs, un repas haut de gamme le samedi midi... - De nombreuses autres actions sont en cours pour favoriser un rapprochement Gers dans nos restaurants...

«Le fait dommageable de cette année est l'abandon de la manifestation prévue au Capitole à Toulouse. Malgré l'important travail de préparation, une gestion logistique en direct pour faire des économies, l'accord de la Mairie de Toulouse, malgré le soutien de nos filières, nous avons subi la « crise ». Malgré l'annonce positive à notre dernière Assemblée Générale à Saint Michel, le Conseil Général du Gers, compte tenu de leur « année blanche » n'a pas pu nous accompagner fi-

nançièrement sur ce projet. Par conséquent, il n'a pas été possible d'engager les cofinancements de la Région pour solliciter les aides européennes. C'est alors avec regret que le Gers s'est privé d'une opération collective, dynamique et de proximité.

La Chambre d'Agriculture du Gers soutient totalement Excellence Gers car nous savons que les filières agricoles font vivre notre département très rural.

Toutefois, le contexte change sans cesse et il nous faut étudier d'autres pistes de financement. Nous avons sans doute des services d'animations à proposer...

Le tourisme de proximité fait partie des objectifs de développement touristique du département. Nous devons réfléchir avec l'ensemble de nos partenaires à la nouvelle direction à prendre, en révisant si besoin les cahiers des charges sans changer de philosophie pour autant».



Les diplômes aux nouveaux sites qualifiés ont été remis et les nouveaux protocoles d'accord signés à l'assemblée générale d'Excellence Gers.



De gauche à droite, David Taupiac, Maire de Saint-Clar, Christiane Pieters Présidente IGP ail blanc de Lomagne, Henri-Bernard Cartier Président d'Excellence Gers, Christine Joutet Chambre des Métiers, Robert Morereau Commissaire aux comptes.

La Maison de l'Ail

Site qualifié Excellence Gers à Saint Clar au coeur de la Lomagne



Visite et présentation de la Maison de l'Ail par M. Gamot



Marie Renée et Francis GAMOT ont accueilli sur leur ferme le public de l'Assemblée Générale d'Excellence Gers. La pluie n'a pas permis d'approcher le hangar avec le séchage de l'ail en cours.

Toutefois, l'accueil et la visite de la Maison de l'Ail n'ont pas laissé indifférent. Labellisée Tourisme et handicap, la ferme dispose aussi d'aires de pique-nique et pour les camping car. Avec le réseau Bienvenue à la Ferme, elle propose les sacs pique-nique aux visiteurs.

La salle ou musée créée en 2000 est un lieu de découverte, d'exposition et de vente d'ail, on y trouve l'historique de l'ail, sa culture, sa commercialisation, des recettes et festivités... L'exposition de sculptures réalisées en peaux d'ail agrémenté l'espace. La particularité du site est sans nul doute les silos à grains gallo-romains mis en valeur au niveau du sol de cette salle.

Cette curiosité historique a servi de transition pour la signature des protocoles d'accord, notamment avec le festival Galop Romain d'Eauze et la remise des diplômes.

Liste des nouveaux sites qualifiés depuis la dernière assemblée générale : • Nicolas et Michel DUFFOUR, Domaine de Saint Lannes, LAGRAULET, entrée AOC Floe de Gascogne, extensions VP Côtes de Gascogne et AOC Armagnac, Accueil Niveau 2 • Michel BAYLAC, Domaine du Grand Comté, ROQUELAURE, entrée AOC Floe de Gascogne, extensions VP Côtes de Gascogne et AOC Armagnac, Accueil Niveau 1 • Christophe MASSON, Ferme les 4 Grâces, BEAUMARCHES, entrée Jambon Porc Noir de Bigorre, extension LR Oie Fermière du Gers, Accueil Niveau 3

• Marie France et Patrick DULONG, Ferme de Bourgade, LIGARDES, entrée Fruits Fermiers, Accueil Niveau 2 • Famille SAVARY, Ferme du Hourcot, ORNEZAN, entrée Fromages Fermiers, Accueil Niveau 1 • Les Producteurs de la Cave de Condom, Terres de Gascogne, CONDOM, représenté par Maurice

Présentation de l'Ail Blanc de Lomagne IGP depuis décembre 2008



Christiane PIETERS, présidente de l'Association IGP Ail Blanc de Lomagne a présenté cette filière lors de l'Assemblée Générale d'Excellence Gers. Elle a rappelé le travail de 7 ans qui a été nécessaire pour obtenir cette reconnaissance européenne.



Les producteurs se sont investis dans cette démarche officielle de qualité afin de sauvegarder ce produit traditionnel. Leur précieux terroir qui développe des arômes spécifiques pour l'ail est ainsi valorisé et protégé contre toute utilisation abusive. De plus, la démarche maintient une dynamique au sein de la filière pour mieux résister aux assauts de l'ail d'importation.

- Potentiel de production sur la zone IGP de 2000 tonnes d'ail blanc sec. - Mieux connaître l'ail blanc de Lomagne

Contexte mondial de l'ail Marché mondial : - forte concurrence des pays tiers (Chine : leader mondial de la production) - production en hausse depuis 2003

L'ail blanc de Lomagne - Aire de production : 200 communes du Gers et Tarn-et-Garonne - 250 producteurs - 3 organisations de producteurs : APRM, Alinéa, Sica Terre de Lomagne - 4 metteurs en marché

- Facilement reconnaissable : il se distingue par sa régularité et la grosseur de ses gousses bien rondes de couleur blanche, avec parfois des flammes violettes - Récolte fin juin, séchage plusieurs semaines, commercialisation de fin juillet à fin décembre

- Bon pour le coeur ! Vertus bienfaitrices contre les maladies cardiovasculaires, cancer... - Recettes à découvrir sur www.ail-blancdelomagne.com

Le public de l'Assemblée d'Excellence Gers a été attentif à cet exposé. Les producteurs de foie gras rassemblés dans le syndicat des producteurs à la ferme ont soulevé la question du coût de la certification car ils sont eux-mêmes en cours de demande d'enregistrement en IGP pour leur production traditionnelle.



Tirage au sort du jeu Excellence Gers de Pentecôte à Vic