

Le foie gras du Gers

Le Foie Gras est un produit festif qui se consomme à plus de 70 % entre Noël et le Jour de l'An. C'est pourquoi beaucoup d'entreprises et de producteurs concentrent leurs actions promotionnelles sur les deux derniers mois de l'année, période où les médias s'activent eux aussi en recherche de nouveautés et d'authenticité. Avec son maillage unique en France d'entreprises, d'artisans, de producteurs à la ferme et de marchés au gras, le foie gras du Gers a tous les atouts pour conforter et développer sa notoriété.

L'Association Foie Gras du Gers participe depuis plus de 25 ans à la défense et à la promotion de cette filière en accompagnant dans leurs actions les différentes familles de production qui la compose. A ce titre, elle est reconnue comme une interprofession départementale et sollicite les soutiens financiers du Conseil Général, du Conseil Régional, du PALS0 (association qui gère l'IGP) et du CIFOG (interprofession nationale) pour l'aider à promouvoir le foie gras du Gers.

Le site Internet fait peau neuve !

L'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture dispose d'un site Internet depuis maintenant 11 ans. Cet outil de communication est destiné au grand public qui souhaite découvrir la production de foie gras dans le département. Une nouvelle formule a été travaillée afin de moderniser le site et de faciliter la navigation pour les internautes.

Tous à vos souris pour le découvrir courant octobre !



Le Foie Gras du Gers

Cette rubrique présente les spécificités gersoises de la production de foie gras, avec les différents labels de qualité produits (label rouge, IGP), les marchés au gras, le tourisme autour du foie gras, son implication dans l'Excellence Gers et la confrérie du foie gras.

La filière gersoise

Il s'agit de présenter en quelques chiffres, l'organisation des filières de production dans le Gers. C'est également ici que vous trouverez l'organisation et les actions menées par l'Association Foie Gras.

L'éloge du foie gras

Les visiteurs trouveront sur ces pages les informations génériques à

la production de foie gras : d'où provient cette tradition, comment produit-on un foie gras, quelles sont les différentes appellations réglementaires (foie gras entier, bloc de foie gras, ...). C'est ici également que sont abordés les aspects diététiques de la consommation de foie gras et autres produits issus des canards et oies gavés.

Où acheter ?

Cette rubrique est généralement la plus fréquentée sur le site Internet. Par principe les metteurs en marché présents dans cette base de données sont soit les adhérents directs (en général des entreprises), soit les ressortissants des organisations adhérentes comme l'Association de Défense de l'oie fermière du Gers, le Syndicat des Producteurs à la Ferme, le Syndicat des artisans conservateurs, ... Pour faciliter l'accès au visiteur, 3 rubriques ont été proposées en fonction du statut de la structure : producteurs à la ferme, artisans et entreprises.

Le Figuiers

Cette production de canards engraisés à la figue et au maïs méritait par sa singularité et l'engouement qu'elle suscite au moment des fêtes de fin d'année, une rubrique à part entière. Les consommateurs pourront ainsi très facilement trouver les informations concernant les conditions de production, mais aussi les coordonnées des fabricants dans le Gers.

Les recettes

La mode remet au goût du jour les recettes de cuisine et le cuisiné-maison. Il est donc indispensable de proposer des recettes pour répondre à cette attente. Cette rubrique sera vivante et les recettes proposées varieront en fonction des saisons, pour permettre aux amateurs de préparer aussi bien des plats traditionnels, que des préparations plus modernes.

L'actualité

Une rubrique y est consacrée, avec un rappel en page d'accueil. Cet encart permettra de faire connaître aux visiteurs les manifestations prévues autour du foie gras dans le Gers et dont l'Association Foie Gras est partenaire.

Comment y accéder ?

L'adresse reste inchangée. Vous pourrez donc visiter le nouveau site courant du mois d'octobre en tapant : www.foie-gras-gers.com

Les volailles festives invitées à la Grasse Matinée du 18 décembre 2011

Par définition la halle au gras de Gimont est dédiée depuis des dizaines d'années aux carcasses et foies gras de canards et d'oies, tous les mercredis matins d'octobre à juin et dimanches matins de novembre à mars. Mais les anciens se souviennent qu'à l'approche des fêtes de fin d'année on y vendait aussi à proximité les fameuses dindes fermières destinées aux repas de Noël.

S'appuyant sur l'historique des marchés gersois et sur la renommée des volailles festives du Gers, les membres de la Commission pour l'animation du marché au gras de Gimont (Sophie VARIN, Pierre DUBARRY, Jean Claude DUFFAUT et André FAGEDET) ont eu l'idée d'or-

ganiser une Grasse Matinée avec les volailles festives en invitées d'honneur.

Lors de la Grasse Matinée du dimanche 18 décembre 2011 à partir de 10 h 00, des producteurs proposeront sous la halle des dindes, chapons et autres volailles traditionnelles des repas de fêtes, prêtes à cuire.

Un système de réservation pour un enlèvement des commandes à cette date devrait être mis en place dès le mois de novembre pour les acheteurs qui vont fréquenter la halle au gras.

L'objectif de la Commission est de pérenniser cette opération sur les années suivantes et d'en faire un rendez-vous privilégié pour les amateurs de volailles festives du Gers.

Le foie gras dans son Palais

A Samatan, le foie gras est roi, à tel point que depuis 6 ans, un palais lui est dédié durant tout un week-end.

Les 26 et 27 novembre 2011, les Samatanais, en partenariat avec l'Association Foie Gras et le soutien financier du Cifog, organisent le Foie Gras dans son Palais, un salon où le foie gras est au centre de toutes les manifestations : dîner dégustation, concours foie gras, concours des Ecoles hôtelières de cuisine et de sommelier avec le trophée André Daquin, démonstrations culinaires par les chefs régionaux, atelier de cuisine pour enfants, atelier du vin...

Dans le cadre de ce salon, l'association foie gras est plus particulièrement sollicitée pour les intronisations

des personnalités dans la Confrérie du Foie Gras, l'organisation de l'alcôve et l'organisation du concours foie gras des exposants.

Pour l'occasion, la halle au gras de Samatan accueillera de nombreux stands de vente de foie gras associés aux producteurs de vins du Sud-Ouest et aux métiers des arts de la table.

Tous les ans, un thème de décoration et d'ambiance est choisi pour mettre en valeur le foie gras : ce sera cette année la musique.

Renseignements : Office du tourisme de Samatan - Tél : 05.62.62.55.40 et sur : www.lefoiegrasdanssonpalais.fr

dynamise sa communication

Canards heureux, canards savoureux

La certification de l'IGP (indication géographique protégée) canard à foie gras du Sud Ouest s'applique aujourd'hui à près de 2 canards sur 3 produits en France.

Pour se démarquer de la concurrence, certains opérateurs du Sud Ouest

choisissent de communiquer sur la notoriété de certains terroirs et s'appuient sur une filière complète de production (de l'élevage jusqu'au conditionnement) dans ces zones spécifiques pour utiliser les termes géographiques «Gascogne», «Périgord», «Gers»,

«Landes», ... sur l'étiquetage.

Rappelons qu'avec la mise en place de l'IGP en 2000 il n'est plus autorisé d'utiliser un de ces termes géographiques sur l'étiquetage des produits ou documents publicitaires sans certification.

Le Gers de plus en plus présent sur les étiquettes

Vivadoir - Fleurons de Samatan a été la première entreprise, à partir de 2007, à développer une gamme de produits crus et transformés certifiés canards à foie gras du Sud Ouest - GERS avec une mise en marché qui s'appuie sur un visuel spécifique «GERS».

Aujourd'hui ce créneau commercial représente environ 150 000 canards avec un potentiel de développement jusqu'à 400 000 têtes

pour cette entreprise. Dans un contexte concurrentiel accru tant en GMS que dans les foires et salons, la mention de l'origine du produit sur l'étiquetage devient un atout commercial certain.

C'est le cas avec le Gers qui est en seconde position après le Périgord en notoriété spontanée pour le foie gras, aidé en cela par les mises en avant régulières dans les médias de nos spécificités.

C'est pourquoi de nouveaux metteurs en marché s'intéressent à la certification «GERS».

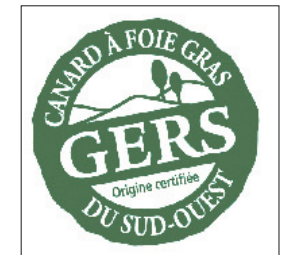
La réécriture du référentiel IGP dit «par voie directe» dont la mise en oeuvre est attendue pour début 2012 va faciliter l'accès à la certification à certains opérateurs grâce notamment à des évolutions dans les méthodes de production (rotations des parcours, gavage en continu, ...) et le calcul des seuils de production.

Un logo et des outils de promotion GERS

Pour aider les opérateurs qui sont certifiés en IGP Sud Ouest GERS à communiquer, l'Association Foie Gras propose des outils génériques déclinés à partir du logo vert Gers reconnu par le PALS0 et une signature «Canards heureux, canards savoureux».

Il s'agit d'outils surtout destinés à accompagner l'action de vente avec des supports visuels et des cadeaux à clients : banques d'accueil, roll up, posters et flyers, fiches recettes, tabliers et polaires, magnets, stylos, ... Dans le cadre de l'IGP «GERS» et dans la mesure où la communication

reste générique (sans référence au nom de l'entreprise) des accompa-



gnements financiers peuvent être envisagés sur d'autres supports ou actions.



Simplifiez-vous la vie

- Soyez serein avec la réglementation
- Déclarez facilement votre PAC
- Soyez sécurisé dans vos statuts

avec **Mes Parcelles**

Chambre d'Agriculture du Gers
Tél : 05 62 61 77 45
mesparcelles@gers.chambagri.fr

Le logiciel de l'efficacité et de la performance

Les producteurs à la ferme de foie gras du Gers à la pointe des technologies de communication

Après plus de 20 ans d'existence, l'objectif du syndicat des Producteurs à la Ferme de Foie Gras est de faire évoluer l'image des producteurs pour répondre au mieux aux nouvelles attentes des consommateurs. Le syndicat souhaite véhiculer à la fois une image de proximité et de convivialité, et une image de qualité, tout en utilisant les nouvelles technologies de communication.

Une nouvelle identité visuelle

Ce nouveau logo véhicule une image de qualité en faisant du groupement une véritable marque pour valoriser le travail des producteurs. Il traduit la proximité et l'engagement. Cette identité visuelle s'accompagne d'un nouveau style graphique. L'ambition des producteurs est de faire découvrir leur métier et leurs pratiques traditionnelles qui pourtant ne cessent de se moderniser, et de montrer la capacité d'avancer de ce groupement de professionnels.



Des nouveaux panneaux de signalisation

Pour la vente à la ferme, il est nécessaire de signaler les exploitations à visiter. Le panneau est une des conditions de réussite de cette activité.

Le nouveau logo permet une meilleure visibilité sur les panneaux et se distingue clairement des autres panneaux publicitaires témoignant du dynamisme des producteurs à la ferme. Cette signalisation plus percutante et collective les aidera à un meilleur ancrage de cette profession



et de son produit d'appel «le foie gras» auprès d'une clientèle de passage.

Application smartphone

Ce système d'application, très utilisé dans la publicité, permet aux producteurs de foie gras de rendre leurs produits ou supports imprimés communicants partout et n'importe où. Le petit carré noir et blanc sera placé sur les sets de table papier pour les repas à la ferme, foires ou manifestations, festivals ; Sur les conserves ; Les supports de communication du groupement et les dépliants propres à chaque producteur. Il renvoie sur un mini site internet qui renseigne sur les façons d'accommoder les produits achetés chez les producteurs, les ac-



tualités et évènements et surtout sur la géolocalisation des adhérents par Google Map.

Les producteurs de foie gras seront parmi les premiers à innover en matière de nouvelles technologies comme outils à la commercialisation et à la promotion. Ce qui leur permettra de sensibiliser une clientèle plus jeune.

Marchés au Gras du Gers

Périodes et horaires d'ouverture pour les marchés au gras du Gers en remise directe

(sous réserve de dispositions particulières prises par les municipalités)

- **Samatan le lundi :** ouvert toute l'année - Jusqu'au 31 octobre 2011 inclus : marché aux foies gras et aux carcasses à 10 h 00. - Du 7 novembre 2011 au 26 mars 2012 inclus : marché aux carcasses à 9 h 30 et marché aux foies gras à 10 h 30. *Puis retour à l'horaire unique de 10 h 00.*
- **Fleurance le mardi :** - Du 8 novembre 2011 au 27 mars 2012 : marché aux foies gras et aux carcasses à 10 h 00.
- **Gimont le mercredi :** - Du 5 octobre 2011 au 27 juin 2012 : marché aux carcasses à 9 h 30 et marché aux foies gras à 10 h 30.
- **Eauze le jeudi :** - Du 3 novembre 2011 au 23 février 2012 : marché aux carcasses à 9 h 30 et marché aux foies gras à 10 h 00.
- **Seissan le vendredi :** - Du 2 septembre 2011 au 28 octobre 2011 inclus : marché aux carcasses et aux foies gras à 10 h 00. - Du 4 novembre 2011 au 30 mars 2012 inclus : marché aux carcasses à 9 h 30 et marché aux foies gras à 10 h 30. *Puis retour à l'horaire unique de 10 h 00 jusqu'au 29 juin 2012.*
- **Gimont le dimanche :** La «Grasse Matinée» du 6 novembre 2011 au 25 mars 2012 : marché aux carcasses et aux foies gras à 10 h 00.

Droit de place unique : 0,40 € la pièce