

Gers Foie Gras dynamise la production de canards IGP Sud-Ouest - Gers



Gers Foie Gras a tenu son assemblée générale le 3 octobre à la Maison de l'Agriculture à Auch. Rappelons que cette Association a été créée en 2010 pour accompagner les opérateurs du département dans la démarche d'obtention de la certification « Indication Géographique Protégée Canard à Foie Gras du Sud-Ouest - Gers » et pour en assurer la promotion. Depuis la fin 2012, Gers Foie Gras a renforcé de façon significative le réseau des fournisseurs de canards élevés, engraisés, transformés et étiquetés dans le Gers avec des conserveurs à la ferme, des artisans et des PME.

A l'horizon 2015 la perspective de production de canards certifiés « Gers » est évaluée à un demi million de canards produits par une cinquantaine d'opérateurs. En parallèle à sa mission de certification Gers Foie Gras mène des actions de communication innovantes. Le concept de la Route du Foie Gras du Gers lancé officiellement le 4 juillet dernier symbolise la volonté de mener des opérations au bénéfice de l'ensemble des ressortissants de l'association.

Les grands principes de l'IGP

L'IGP distingue un produit qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. La relation entre le produit et son origine confère une caractéristique ou une réputation suffisante pour le faire bénéficier de l'IGP.

L'IGP canard à foie gras du Sud Ouest, protège aujourd'hui les termes géographiques suivants : Sud Ouest, Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord et Quercy. Ainsi, pour pouvoir utiliser un des termes géographiques protégés,

les canards doivent être élevés, gavés, abattus, découpés, transformés, conditionnés et étiquetés dans la zone définie dans le cahier des charges.

Voici la liste des produits pouvant être certifiés :

Produits crus

- Foie gras, magret, cuisse, aiguillette, coeur, manchon, gésier, canard entier (avec ou sans foie) et carcasse éviscérée

Produits à base de viande

- Foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras (avec ou sans morceaux),
 - Magret séché (ou séché et fumé),
 - Confit: magret, cuisse, aile, manchon, gésier.
- Ces produits peuvent être présentés frais, congelés ou surgelés, tranchés, en conserves ou en semi-conserves.



Retrouvez cette vignette sur tous les produits certifiés « IGP Gers »

Qui est concerné par la certification ?

Les **utilisateurs du terme** géographique (Gers, Sud Ouest, Gascogne,...) dans la dénomination de vente des produits issus du canard, dans le nom de la marque commerciale, sur les dépliants ou flyers, sur le site internet (définition du produit ou bien nom du référencement du site), ou sur tout autre outil

de communication. Les **adhérents** à des réseaux de promotion faisant référence au terme géographique (Excellence Gers,...) Les **bénéficiaires de subvention** (type PMBE, PER,...) qui se sont engagés à rentrer en certification lors du dépôt de la demande de subvention.

Le nouveau blog est en ligne

www.routedufoiegrasdugers-igp.org

« La Route du Foie Gras du Gers », née de la volonté de Gers Foie Gras, l'union des Professionnels de l'IGP canard à foie gras du Sud-Ouest, est un concept qui rapproche les acteurs de la gastronomie et du tourisme pour mieux séduire les visiteurs du département.

Le foie gras, élément fondateur de l'identité gersoise, est ici associé aux nombreuses richesses culturelles et gastronomiques qui font la réputation

du Gers. Celles-ci se retrouvent sur des suggestions d'escapades sur différentes régions du département. Toutes les informations pratiques sont prévues pour rencontrer les professionnels de l'IGP, réserver un restaurant parmi les 8 « Tables du Gers », programmer un atelier culinaire ou dénicher un événement culturel, parmi les 16 sites identifiés en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme. C'est aussi une fenêtre interactive sur l'actualité du foie gras

IGP Gers et des professionnels du département. Gers Foie Gras est également présent sur Twitter @GersFoieGras avec 500 abonnés et 800 messages en 2 mois. La page Facebook qui affiche 9 000 fans va également être réactivée avec une nouvelle identité de Gers Foie Gras. Le Foie Gras du Gers est aussi référencé sur YouTube pour mettre en ligne ses vidéos, notamment d'événementiels de fin d'année.

Gers Foie Gras : son rôle et ses atouts

Gers Foie Gras est une association créée pour accompagner les producteurs souhaitant entrer dans la démarche IGP, aussi bien sur le volet certification que communication.

Pour la certification, Gers Foie Gras assure des missions de conseil et d'accompagnement pour :

- l'entrée dans le signe : auto-évaluation initiale, mise à disposition d'outils de traçabilité validés, faciliter les démarches pour l'habilitation, proposition d'action correctives pour lever les freins à l'entrée dans la certification.

- le suivi de la certification : auto-contrôles en période d'activité, proposition d'actions correctives pour résoudre les non-conformités.

Cette organisation permet de diminuer la fréquence des contrôles réalisés par l'Organisme Certificateur.

Pour la communication, Gers Foie Gras, par sa structure interprofessionnelle, peut mobiliser des financements régionaux et européens pour accompagner les opérateurs sur des outils collectifs de communication et des événementiels.

Quelques chiffres

- 10 entreprises habilitées
- 15 entreprises en cours d'habilitation dont :
 - ✓ 2 éleveurs
 - ✓ 3 gaveurs abatteurs
 - ✓ 15 conserveurs à la ferme
 - ✓ 5 artisans.

En 2013 : 65 000 canards éviscérés certifiés par Gers Foie Gras.

345 000 canards éviscérés commercialisés avec la mention d'origine Gers.

A venir en 2014 : partenariat avec des groupements de producteurs pour le suivi de la certification (10 éleveurs et 4 gaveurs).

The screenshot shows the homepage of the website. At the top, there is a search bar and social media icons. Below that, a navigation menu includes 'La Route du Foie Gras du Gers', 'L'IGP Sud-Ouest Gers', 'Gers Foie Gras', 'Les professionnels', 'Les recettes', and 'Les partenaires'. The main content area features a banner with the text 'Escapades gourmandes au Pays du Foie Gras IGP Sud-Ouest - Gers' and images of ducks and food. Below the banner, there is a news article titled 'Le Foie Gras du Gers monte à Paris !' published on September 12, 2013. The article text mentions the Paris event and the role of the Gers Foie Gras association. To the right of the article, there is a sidebar with the IGP logo and logos of the European Union and the Midi-Pyrénées region. At the bottom of the sidebar, there is a section titled 'Bougez dans le Gers' with links to 'ATELIER DE CUISINE EN GASCOGNE', 'PROMOTIONS AUX LACS DE COURTES', and 'VACANCES DE TOUSSAINT: LES PROMOTIONS D'ESCAPA'.

Renseignements : Gers Foie Gras - Maison de l'Agriculture - Tel : 05.62.61.77.40

