

DOSSIER DE PRESSE

JOURNÉES DU PATRIMOINE 2021

*Portes ouvertes
à la découverte des producteurs de Foie Gras*



VOYAGE DE PRESSE
9 & 10 SEPTEMBRE 2021





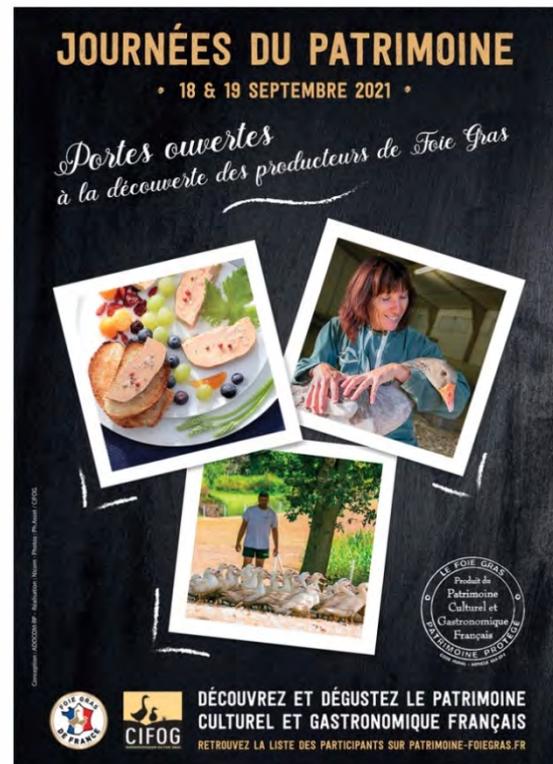
JOURNÉES DU PATRIMOINE :

VOYAGE DANS LE SUD-OUEST EN AVANT-PREMIERE DES PORTES OUVERTES DES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS

87 % des Français estiment que le Foie Gras est issu d'un savoir-faire traditionnel à préserver*. C'est ce savoir-faire historique que les professionnels de la filière vous invitent à découvrir dans le Sud-Ouest, en avant-première de la 2^e édition de leurs Portes Ouvertes, qui auront lieu les 18 et 19 septembre prochain à l'occasion des Journées du Patrimoine.

Pour la deuxième année consécutive, une cinquantaine de producteurs vont en effet ouvrir leurs portes au public durant ce week-end exceptionnel. L'an passé, ce moment d'échanges avec des femmes et des hommes passionnés par leur métier a rencontré un franc succès malgré le contexte difficile.

Cet événement constitue un moyen convivial et gourmand de découvrir ce mets, que 93 % des Français considèrent comme faisant partie du patrimoine gastronomique hexagonal* et ils ont raison ! Le Foie Gras bénéficie en effet de la reconnaissance officielle « Produit du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 !



Un espace web dédié permet de trouver et géolocaliser toutes les fermes participantes pour visiter leurs installations, échanger avec les professionnels et déguster du Foie Gras ainsi que du Magret et du Confit !
Rendez-vous sur :

patrimoine-foiegras.fr

* Source : Enquête Cifog / CSA, décembre 2020

patrimoine-foiegras.fr : un site internet pour géolocaliser les portes ouvertes les plus proches

Les producteurs de Foie Gras sont principalement répartis en Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Bretagne, Pays de la Loire et Alsace, mais, on en trouve également en Auvergne, Normandie ... Afin de localiser facilement les fermes ouvertes les plus proches de chez soi, un site a été spécialement créé pour géolocaliser les participants.

Une carte de France permet de les visualiser en un coup d'œil et un moteur de recherche est également disponible pour filtrer les résultats par activités, animations proposées et horaires. L'opération sera également largement relayée sur les réseaux sociaux.



Le Foie Gras de France : acteur de la vitalité des territoires

En France, le Foie Gras représente environ 100 000 emplois directs et indirects, pour la plupart ancrée au cœur des zones rurales. La filière participe ainsi à la vitalité économique des territoires à travers ses productions, mais également en favorisant le tourisme gastronomique. Véritable emblème de la gastronomie française, le Foie Gras est issu d'un savoir-faire traditionnel et bénéficie aujourd'hui d'un signe permettant de reconnaître immédiatement son origine France. Issus d'une démarche collective, les logos « Foie Gras de France », « Magret de France » et « Confit de France » garantissent la traçabilité totale des produits. Pour être labellisés, ils doivent être issus de canards nés, élevés, engraisés, transformés, conditionnés et étiquetés en France. Ces logos sont applicables en complément des signes de qualité Label Rouge et IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest, qui eux garantissent en plus un cahier des charges de production et de transformation.



SOMMAIRE

FILIERE FOIE GRAS : UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL POUR DES PRODUITS D'EXCELLENCE

- Le Foie Gras : authentique emblème de la gastronomie française p.5
- Le Foie Gras : un savoir-faire de tradition pour un mets d'exception p.9
- L'engraissement : une technique ancestrale appliquée à des espèces adaptées p.11
- Foie Gras, Magret, Confit : les trois produits phares de la filière p.12

DORDOGNE, LOT, CORREZE : VOYAGE A LA DECOUVERTE DE LA FILIERE FOIE GRAS

- La carte : toutes les visites en un coup d'œil p.16
- En bref : les grandes étapes du voyage p.17
- Jeudi 9 septembre p.18
- Vendredi 10 septembre p.21

FILIERE FOIE GRAS : UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL FRANÇAIS POUR DES PRODUITS D'EXCELLENCE



LE FOIE GRAS : AUTHENTIQUE EMBLEME DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

La France : 1^{er} pays producteur et consommateur de Foie Gras au monde

L'Hexagone est aujourd'hui le 1^{er} pays producteur et consommateur de Foie Gras au monde ! Profondément attachés à ce patrimoine gastronomique, 91% des Français consomment en effet du Foie Gras.

Véritable ambassadeur de la tradition gastronomique française, la quasi-totalité de la population, 93 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du patrimoine hexagonal. 87 % estiment qu'il s'agit d'un produit « Made in France » à soutenir et d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Ils sont également très attachés à son origine française, que 91 % considèrent comme un critère de choix primordial au moment de l'achat. De plus, 87 % considèrent que le Foie Gras « participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde »¹.



Le Foie Gras : produit du terroir français

Les Français attachés au Foie Gras made in France



91 % des Français consomment du Foie Gras



¹ Source : Enquête CIFOG / CSA, décembre 2020

Très important pour l'économie française, la filière du Foie Gras fait vivre environ 30 000 familles dans les zones rurales et représente près de 100 000 emplois directs et indirects.

Cinq grandes régions françaises sont particulièrement concernées par la production du Foie Gras : Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Bretagne, Pays de la Loire et Alsace, mais, on trouve également des producteurs en Auvergne, Normandie...

Cette activité contribue à l'activité économique dans ces régions très rurales. Ces familles participent de façon importante et dans l'esprit de la tradition du terroir à l'essor du tourisme vert et gastronomique dans notre pays : accueil à la ferme, marchés traditionnels, spécialités gastronomiques régionales, dégustation de vins, tourisme à la ferme, portes ouvertes, cours de cuisine...

100 000 emplois directs et indirects
générés par la filière Foie Gras en France



Source : Estimation CIFOG

Le Foie Gras : produit du Patrimoine Culturel et Gastronomique Français

Le Foie Gras est reconnu par l'article 654-27-1 du code rural comme « partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France ».

En effet, le Foie Gras, spécificité culinaire française, est un produit du terroir par excellence. Ancré dans les traditions locales, il symbolise tout un art de vivre et il est devenu, au fil des siècles un ambassadeur incontournable de la gastronomie française, cuisiné par les plus Grands Chefs du monde entier. Le Foie Gras est un patrimoine précieux auquel sont attachés les Français et qui participe largement au rayonnement gastronomique de l'Hexagone.



Foie Gras de France : un logo pour le reconnaître

L'Interprofession du Foie Gras a créé un logo pour identifier collectivement l'origine France du Foie Gras, en complément de l'IGP Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Indication Géographique Protégée). Il se décline sur les 3 produits spécifiques de la filière Palmipèdes Gras : le Foie Gras, le Magret et le Confit. Il garantit que les canards ou les oies sont nés, élevés, engraisés et préparés en France. Contrôlé par un organisme certificateur, il offre l'assurance de bénéficier du savoir-faire historique des professionnels de la filière française !

Un logo plébiscité !

Lancé en 2019, le logo « Origine France » de la filière est déjà plébiscité par les consommateurs. 92 % des Français disent qu'il les rassure sur l'origine et la traçabilité du Foie Gras. De plus, 90 % déclarent que sa présence constitue un facteur d'incitation au choix au moment de l'achat. (Enquête CIFOG / CSA – décembre 2020)



« Foie Gras de France » :
un logo collectif rassurant

**92 % des Français rassurés
sur l'origine et la traçabilité**

Source : CIFOG / CSA décembre 2020

« Foie Gras de France » :
une aide au choix en magasin

Une incitation au choix pour **90 % des Français**

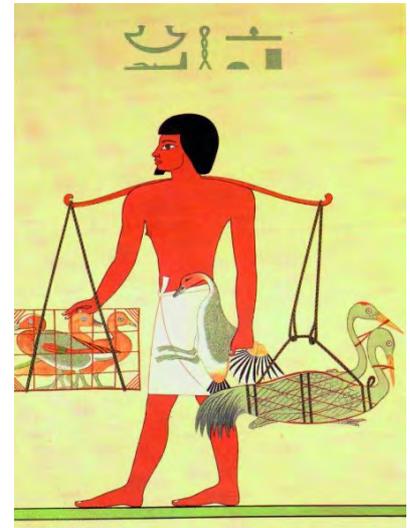
Source : CIFOG / CSA décembre 2020

Retour sur plus de 4 500 ans d'histoire gourmande !

La découverte du Foie Gras par les Égyptiens

En des temps immémoriaux, lorsque les êtres humains commencèrent à se sédentariser, ils entreprirent la domestication, puis l'élevage d'animaux pour se nourrir. Les palmipèdes : oies, canards, etc. sont ainsi élevés depuis la haute Antiquité. Les auteurs anciens et les artistes célèbrent dans leurs œuvres cette relation Homme-animal comme, par exemple, les bas-reliefs égyptiens découverts dans la nécropole de Saqqarah qui montrent un valet nourrissant une oie avec des figues.

Reproduisant une tendance naturelle qu'ont certains animaux, les palmipèdes en particulier, à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou accomplir de longs trajets migratoires, les Égyptiens ont découvert le Foie Gras.



L'arrivée du Foie Gras en France

Au fil des siècles, ce mets d'exception a traversé les frontières, la France de la gastronomie devenant le Pays du Foie Gras. En effet, au XVII^e et au XVIII^e siècles, le développement démographique des campagnes françaises conduit le Sud-Ouest de la France, entre autres, à entreprendre des cultures nouvelles : maïs, pommes de terre... qui, de plus, n'étaient pas taxées ; l'élevage des palmipèdes prend alors une réelle importance économique, ainsi qu'en attestent de nombreux livres d'agriculture et d'économie domestique rurale. De tout temps, les produits provenant de palmipèdes gras constituaient l'alimentation des paysans de l'Est (Alsace) et du Sud-Ouest : tout particulièrement la graisse, la viande et le Foie Gras étaient conservés dans des pots de grès, afin de faire face aux besoins de l'hiver. Le Foie Gras commencera à être vendu sur les marchés, procurant une source de revenus aux paysans.

C'est à cette période que le renouveau de l'art culinaire, associé au Foie Gras, se précise. Strasbourg et Toulouse se disputent alors le titre de Capitale du Foie Gras. Au XIX^e siècle, se développent les grandes « maisons » de Foie Gras. De nombreuses villes du Sud-Ouest deviennent des centres importants de ce que l'on appelle les « Marchés au Gras ». Certains marchés existent encore de nos jours : Samatan, Brive, Pomarez, Gimont, Périgueux, Sarlat, etc. et ont toujours une très grande renommée. Le Sud-Ouest et l'Alsace sont les régions connues du monde entier pour la haute tradition de qualité de leurs Foies Gras, entre autres. Partout sur notre continent et bien sûr en France, l'oie était élevée en abondance (Poitou, Vendée, Normandie, Picardie etc.) ; certaines de ces régions ont tout naturellement intégré, au fil du temps, avec rigueur et succès, les méthodes traditionnelles de production de Foie Gras. Un savoir-faire qui s'est ancré dans le patrimoine culturel et gastronomique de la France, jusqu'à en faire aujourd'hui LE pays du Foie Gras !

LE FOIE GRAS : UN SAVOIR-FAIRE DE TRADITION POUR UN METS D'EXCEPTION

90 % de la vie en plein air

Les oisons ou canetons sont installés chez des éleveurs dès leur naissance, dans des bâtiments chauffés avec eau et aliments à volonté. Ils se préparent à passer 90 % de leur vie en plein air. Dès que les conditions climatiques le permettent, ils ont accès à des espaces herbeux pour toute la durée de l'élevage. Vers leur 9^e semaine, ils reçoivent une alimentation progressive, les préparant à l'engraissement qui intervient à l'âge adulte, vers le 3^e ou 4^e mois. L'engraissement se déroule sur une dizaine de jours, avec deux repas par jour pour les canards et trois pour les oies.

Les éleveurs attentifs au bien-être des animaux

À partir du jour où les oisons et les canetons sont accueillis sur une exploitation, jusqu'au moment où, devenus adultes ils reçoivent une alimentation adaptée, l'éleveur leur aura prodigué une attention de tous les instants. En effet, des soins sont dispensés quotidiennement aux palmipèdes dont le bien-être et le confort constituent la préoccupation principale des éleveurs.



Une production d'excellence en 4 phases

Chaque étape de la production fait appel au savoir-faire et au professionnalisme de plusieurs métiers dont l'objectif final est d'offrir aux consommateurs des produits de grande qualité.

✓ **L'ACCOUVAGE :**

C'est le rôle de l'accoureur : il veille à la bonne incubation des œufs qui permettront la naissance et la livraison d'oisons et de canetons dans les meilleures conditions auprès des éleveurs.

✓ **L'ÉLEVAGE :**

L'éleveur reçoit les canetons et les oisons à 1 jour. Durant plus de 3 mois et demi, il veille constamment à leur offrir un parcours extérieur, de l'espace, une alimentation et un abreuvement de qualité.

✓ **L'ENGRAISSEMENT :**

L'engraissement requiert un grand professionnalisme et une parfaite connaissance des animaux. D'une courte durée de 10 à 14 jours, l'engraissement peut être assuré par l'éleveur qui a pris soin des animaux pendant la phase d'élevage ou peut être confié à un autre éleveur spécialisé.

✓ **LA TRANSFORMATION :**

Du tri des foies à la cuisson en passant par le déveinage à la main et l'assaisonnement, la préparation du Foie Gras requiert un grand savoir-faire. C'est le rôle des producteurs qui transforment leurs produits pour les commercialiser sur leur propre ferme, des artisans conserveurs ou des plus grandes marques qui distribuent sur tout le territoire, tout en restant des entreprises à taille humaine.



L'ENGRAISSEMENT : UNE TECHNIQUE ANCESTRALE APPLIQUEE A DES ESPECES ADAPTEES

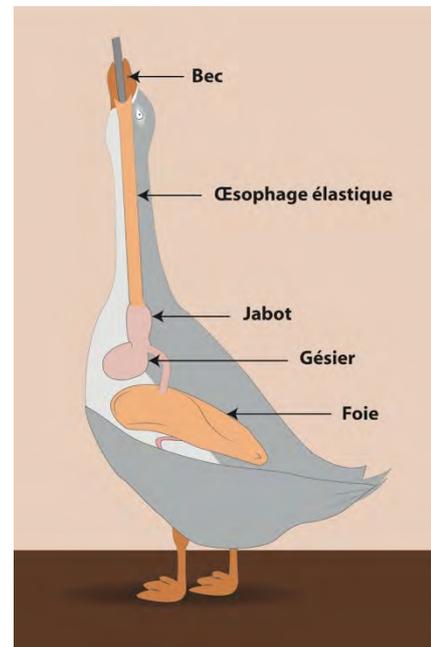
Des espèces d'oies et de canards spécialement sélectionnées

Seules des espèces sélectionnées d'oies et de canards sont utilisées pour la production de Foie Gras. C'est d'abord l'oie qui a donné ses lettres de noblesse à ce mets exceptionnel. Mais, dès le XXe siècle, le canard de Barbarie a prouvé son aptitude à offrir un excellent Foie Gras. Aujourd'hui, c'est le canard mulard, croisement naturel d'un canard de Barbarie et d'une cane Pékin, qui assure la majorité de la production de Foie Gras.



Un œsophage élastique adapté à l'engraissement

L'engraissement est une technique ancestrale 100 % réglementée. Elle respecte l'anatomie particulière des oies et des canards qui ont un œsophage élastique, leur permettant d'avaler de grosses proies. Grâce à leur métabolisme spécifique, ces palmipèdes sont habitués à stocker du gras pour la migration (réserve énergétique).



Un phénomène réversible

Après engraissement, lorsqu'un canard ou une oie est remis dans son pré, son foie retrouve son poids initial en quelques jours, sans modification de ses fonctions physiologiques.

Cette réversibilité de l'engraissement* est identique à ce qui se produit naturellement quand un oiseau (canard, oie) a épuisé ses réserves de graisse après un long voyage migratoire.

* Étude sur la réversibilité – professeurs P.Bénard, Geneviève Bénard - T.Bengone, D.Prehn, J.Tanguy, R.Babilé, F.Grimm - ENVT - ENSAT - Université Ludwig-Maximilians, Munich

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT :

LES TROIS PRODUITS PHARES DE LA FILIERE

L'appellation « Foie Gras » est strictement encadrée par une réglementation précise, tant aux niveaux français qu'européen. Le terme « Foie Gras » est défini par le règlement UE 543-2008 et les préparations à base de foie gras par le décret n° 1993-999 du 9 août 1993. L'appellation ne peut donc être appliquée qu'à un foie issu d'un canard, ou d'une oie, engraisé par gavage. Tout produit non issu de ce procédé n'est pas autorisé à utiliser le terme « Foie Gras ». Cette disposition réglementaire vise à protéger les consommateurs contre d'éventuelles tromperies.

Foie Gras : 3 appellations réglementées.

La dénomination « Foie Gras » ne s'applique qu'aux produits contenant uniquement du Foie Gras. Le décret n°93-999 du 9 août 1993 a défini 3 appellations pour le Foie Gras prêt-à-consommer :

- **« Foie Gras entier »** : Il s'agit d'une préparation composée d'un Foie Gras entier ou d'un ou plusieurs lobes entiers de Foie Gras et d'un assaisonnement. À la coupe, il présente une belle coloration uniforme. Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre, les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur et les vins.

- **« Foie Gras » (sans autre qualificatif)** : C'est une préparation composée de morceaux de lobes de Foie Gras assemblés pouvant provenir d'animaux différents et d'un assaisonnement. Il présente un aspect marbré esthétique très recherché au tranchage.

- **« Bloc de Foie Gras »** :

Il s'agit d'une préparation composée d'un assemblage de Foie Gras émulsionnés et d'un assaisonnement. Lorsqu'on y inclut des morceaux de lobes de Foie Gras, il devient « Bloc de Foie Gras avec morceaux » et présente alors une belle tranche où les morceaux sont bien visibles.



Magret : une viande au caractère unique

Le Magret de canard est obligatoirement issu des canards ou oies à Foie Gras, au même titre que les savoureux Confits... Cette viande a l'extraordinaire particularité d'associer le caractère de la viande rouge aux qualités très recherchées de la volaille. Le fait d'être issu d'une oie ou d'un canard engraisé lui confère une texture moelleuse, tendre et juteuse avec un goût inégalable.

Sa dénomination a été définie précisément par le décret 86-226 du 18 février 1986, puis intégrée dans le règlement européen CE 2891/93 du 21 octobre 1993 portant sur les normes de commercialisation de volailles. La dénomination « Magret » ou « Maigret » est réservée aux muscles de la masse pectorale constituant le filet, prélevés sur un canard ou une oie engraisé(e) en vue de la production de Foie Gras.

Le Magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être proposé avec peau et graisse. La dénomination doit être complétée par le nom de l'espèce animale dont le produit est issu, canard ou oie.



De multiples présentations

- **Le Magret cru frais à cuire :**
il se repère facilement. Soigneusement parée, sa peau ne doit pas déborder et parfaitement adhérer à la chair qui doit être d'un rouge bien franc.
- **Le Magret surgelé :** facile à stocker et anti-gaspi, il est très apprécié des Chefs. Mis sous vide avant surgélation, il conserve toutes ses délicieuses qualités organoleptiques. Ce mode de conservation apporterait même un petit plus au niveau de la tendreté de la chair...
- **Le Magret fumé ou séché :**
il est alors le plus souvent présenté sous vide, soit entier, soit prétranché.

Confit : issu d'une méthode de conservation traditionnelle

Le confitage est une méthode traditionnelle de conservation de la viande : après salage, la viande d'oie ou de canard engraisé est cuite puis conservée dans sa graisse, celle-ci évitant le contact avec l'oxygène et donc la dégradation des aliments. Les Confits d'oies et de canards sont des spécialités du Sud-Ouest de la France.

Le Confit que nous trouvons dans le commerce répond à des normes strictes, définies par décrets. La réglementation française est en effet très précise à ce sujet : « La dénomination Confit d'oie ou Confit de canard est réservée aux produits (...) d'oies ou de canards engraisés (...) », à distinguer des produits tels « cuisse de volaille confite » qui ne proviennent pas des oies et canards à Foie Gras.

Le Confit de canard et d'oie est principalement réalisé à partir des cuisses, ailes, cous et manchons. Dans le commerce, nous trouvons ces confits en bocaux de verre et boîtes métal, mais également en sachets sous vide à conserver au frais ou en surgelé.

Un savoir-faire minutieux

La viande d'oie ou de canard gras est d'abord découpée en morceaux, tout en réservant le gras que l'on va utiliser pour confire la viande.

La viande est ensuite salée et assaisonnée. Après avoir retiré le sel qui a servi à absorber l'eau, celle-ci est cuite à cœur (décret) lentement dans sa graisse.

Refroidie, elle peut ainsi se conserver de longs mois dans sa graisse une fois conditionnée et stérilisée en bocal ou autres formes de conditionnements.

Il s'agit d'une pratique très minutieuse qui demande un vrai savoir-faire, en particulier pour adapter le temps de cuisson selon les morceaux à confire.



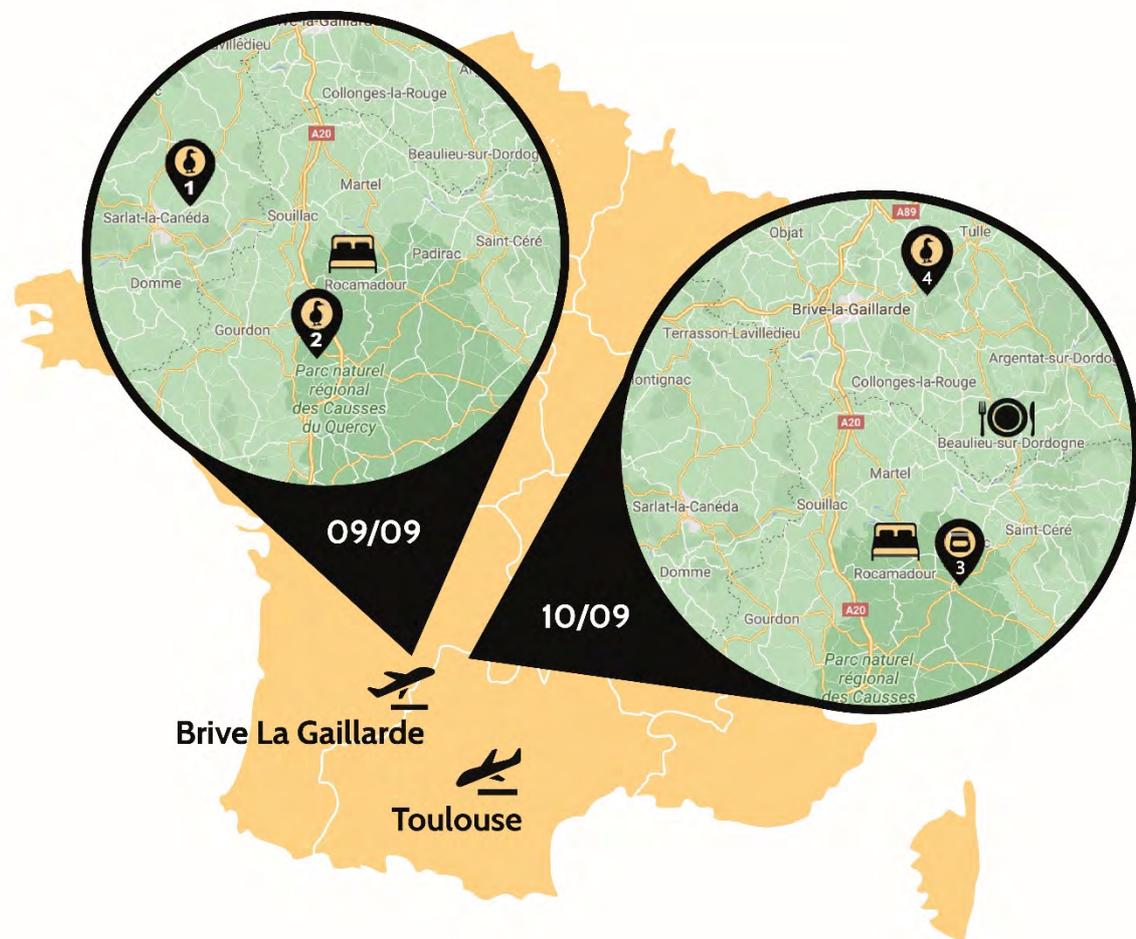
DORDOGNE, LOT, CORREZE :

VOYAGE A LA DECOUVERTE DE LA FILIERE

FOIE GRAS



LA CARTE : TOUTES LES VISITES EN UN COUP D'ŒIL



-  1 Élevage de canards et d'oies à la Ferme de la Garrigue Haute à Prats-de-Carlux
-  2 Atelier d'engraissement du GAEC De Loby à Saint-Projet
-  3 Site de transformation de La Quercynoise à Gramat
-  4 Élevage du GAEC « Au Russac », à Dampniat

EN BREF :

LES GRANDES ETAPES DU VOYAGE

Jeudi 9 septembre en Dordogne et dans le Lot

- 8h50 : arrivée à Toulouse
-  12h00 : Visite de l'élevage d'oies et de canards de la ferme de la Garrigue Haute à Prats-de-Carlux (Dordogne) – Déjeuner à la Ferme
-  16h30 : Visite de l'atelier d'engraissement du Gaec De Loby à Saint-Projet (Lot)
- 19h : Arrivée à Rocamadour pour la soirée et la nuit

Vendredi 10 septembre dans le Lot et en Corrèze

- 9h : Départ de l'hôtel de Rocamadour
- 9h30 : Café d'accueil sur le site de transformation La Quercynoise, à Gramat (Lot)
-  10h : Visite de La Quercynoise et des différentes étapes de transformation des Foies Gras, Magrets et Confits
- 12h30 – 14h : déjeuner dans un restaurant, à Beaulieu-sur-Dordogne
-  15h : Visite de l'élevage du GAEC « Au Russac », à Dampniat (Corrèze)
- 18h : Départ de l'aéroport de Brive la Gaillarde à destination de Paris-Orly
- 19h10 : Arrivée à Paris Orly

JEUDI 9 SEPTEMBRE EN DORDOGNE ET DANS LE LOT : ELEVAGE ET ENGRAISSEMENT

La Ferme de la Garrigue Haute : de l'élevage jusqu'à la ferme-auberge



À La Ferme de la Garrigue Haute, tous les palmipèdes, canards de Barbarie et oies, sont élevés, engraisés et transformés sur l'exploitation, selon les anciennes méthodes familiales. Les produits - Foie Gras, Confit, Pâté de Foie, Rillettes, Cous d'oies farcis, etc. - sont essentiellement vendus sur place, dans la boutique ou la Ferme Auberge de l'exploitation, sur les marchés et foires de la région ainsi qu'à distance.

Florian Boucherie représente la 7^e génération à la tête de cette ferme, qu'il dirige avec ses parents et associés : Joëlle et Daniel. Pour les accompagner dans leurs activités agricoles ainsi que leurs activités liées à leurs chambres d'hôtes et la restauration, ils emploient de 5 à 7 collaborateurs selon les saisons.

Un savoir-faire familial

La Famille Boucherie élève des Oies et des Canards de Barbarie à La Ferme de la Garrigue Haute, à Prats-de-Carlux, dans le Périgord Noir, depuis 7 générations. Les aïeux des actuels dirigeants – les époux Joëlle et Daniel Boucherie et leur fils Florian - se rendaient sur le marché de Sarlat vendre ou troquer leur production, afin de subvenir aux besoins de la famille.



C'est dans les années 50 que les grands-parents de Florian ont initié la production d'Oie de Toulouse et de Canard de Barbarie à la ferme de La Garrigue Haute, en complément de leurs productions laitières et tabacoles.

En 1982, lors de l'installation des parents de Florian, Joëlle et Daniel, la ferme se spécialise dans la production d'Oie et de Canard tout en initiant la fabrication de conserves fermières et de produits frais de la ferme qu'ils commercialisaient sur les marchés de Sarlat et Brive.

En 1990, la famille aménage son ancienne grange en chambres d'hôtes et, très vite, elle complète cette activité en créant une Ferme Auberge. La famille a en effet étendu ces activités au tourisme pour faire découvrir son savoir-faire traditionnel au plus grand nombre.

6 ha de parcours en plein air

La Ferme dispose d'une surface de 6 ha de parcours qui permet de pratiquer l'élevage en plein air. Durant la période estivale, la Ferme de la Garrigue Haute favorise les parcours ombragés (noyeraie et sous-bois). Chaque année, ce sont environ 1 000 oies et 1 000 canards qui sont élevés, engraisés et transformés à la ferme. Les canetons et les oisons arrivent à 1 jour puis sont élevés pendant environ 16 semaines avant de passer à la phase d'engraissement qui dure entre 11 et 13 jours pour les canards et 14 et 17 jours pour les oies, en fonction de divers facteurs comme la météo du moment.

Une ferme autarcique et indépendante

La famille Boucherie travaille en parfaite autarcie et en toute indépendance. Elle produit ainsi l'intégralité des céréales et protéagineux (triticale et féverole) afin de nourrir les animaux et d'assurer les besoins en paille. Les cultures de maïs, garanties sans OGM, sont utilisées afin d'assurer l'élevage et le gavage des palmipèdes. Il est récolté en épi et stocké dans des « cribs » qui laisse le temps hivernal séché naturellement le maïs. La Ferme cultive également des couverts végétaux à base de colza fourrager et de trèfle d'Alexandrie, ce qui lui permet d'obtenir une source d'alimentation pour les animaux tout en ne laissant jamais nos sols « nus » durant l'hiver.

La Ferme de la Garrigue Haute participe aux Portes Ouvertes. Rendez-vous sur patrimoine-foiegras.fr pour tout savoir sur les modalités des visites.

Le GAEC « De Loby » : spécialiste de l'élevage des canards prêts-à-gaver



Le Gaec (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) « De Loby », créé par la famille Morize, élève des canards prêts-à-gaver sous Indication Géographique Protégée depuis 2012. Il fait partie de l'Union de coopératives La Quercynoise à laquelle il remet ses canards, qui sont engraisés par des spécialistes dans des ateliers dédiés.

Une nouvelle installation inaugurée début 2021

C'est en début d'année que la famille Morize a agrandi son élevage en créant un deuxième site à Saint-Projet, à quelques kilomètres de sa première installation située à Lanzac. Il s'agissait pour les époux Morize, Philippe et Nelly, d'accueillir leur fils Quentin au sein de l'exploitation. Après des études agricoles, le jeune homme de 21 ans vient en effet de rejoindre ses parents au sein du GAEC « De Loby », en tant que 3^e associé.



7 ha de parcours extérieur

La nouvelle installation de la famille Morize est composée d'un bâtiment de 2 000 m² et d'un parcours extérieur de 7 ha pour permettre aux canards de profiter un maximum du grand air. L'élevage reçoit ses canetons à 1 jour et en prend soin durant 82 à 86 jours. Ils sont alors « prêts-à-gaver » et peuvent être remis à La Quercynoise qui se charge de les engraisser au sein de ses ateliers.

Des bandes de 10 000 canards

Sur son nouveau site de Saint-Projet, le GAEC « De Loby » accueille les canards par bandes successives de 10 000 animaux. Sur une année, il en élève au total de 30 000 à 35 000 sur ce site. Son installation de Lanzac reçoit quant à elle des bandes de 7 000 canards, ce qui représente environ 24 000 canards prêts-à-gaver élevés dans l'année. Sur l'ensemble du GAEC, ce sont donc entre 54 000 et 59 000 canards qui passeront par les installations de la famille Morize chaque année.



VENDREDI 10 SEPTEMBRE

DANS LE LOT ET EN CORREZE :

TRANSFORMATION ET ELEVAGE

La Quercynoise : toutes les étapes de la filière réunies au sein d'une union de coopératives



Aujourd'hui présidée par Gérard Lavinal, gaveur à Rueyres dans le Lot, l'Union de coopératives La Quercynoise a été créée en 1973. Elle rassemble désormais près de 200 producteurs de canards, installés principalement dans le Lot, en Aveyron, en Corrèze, mais aussi dans le Tarn-et-Garonne. Ils produisent chaque année près de 2 millions de canards pour l'organisation.



Cette activité du Groupe coopératif Capel associé à la coopérative Unicor s'inscrit dans une filière longue : de l'élevage à la commercialisation de produits hauts de gamme, en passant par les étapes d'engraissement, d'abattage, de découpe et de transformation. Elle représente environ 450 emplois, dont environ 300 collaborateurs exerçant sur le site de transformation de Gramat, dans le Lot. En 2020, elle a représenté un chiffre d'affaires de près de 80 millions d'euros.



Un travail collaboratif

Dès l'installation d'un producteur et à chaque étape de production, les collaborateurs du Groupement s'attachent à apporter un suivi et des conseils, techniques et innovants, directement en lien avec les services techniques des coopératives pour les bâtiments et l'équipement.

Tous les maillons de la filière réunis

La Quercynoise dispose de son propre outil d'abattage, de découpe et de transformation, zone du Périé, à Gramat dans le Lot. L'Union de producteurs est également dotée d'une plateforme logistique à Saint-Germain-les-Vergnes (Corrèze) pour la distribution des produits, ainsi que deux boutiques lotoises, à Gramat et Rocamadour, et une corrézienne, à Brive. Une force de vente dédiée assure les débouchés des produits de La Quercynoise et travaille quotidiennement à leur renommée.

80 % de la production sous IGP

Foies gras, Magrets, Confits, spécialités et autres plats cuisinés et alimentation fine du Sud-Ouest sont travaillés dans le respect des traditions. 80 % des produits de La Quercynoise sont commercialisés sous le label Identification géographique protégée Sud-Ouest.

Différents circuits de distribution

La Quercynoise possède plusieurs marques : Clos Saint-Sozy, Maîtres occitans et Maison occitane. Elles sont vendues à l'export, en grandes et moyennes surfaces, auprès des professionnels de la restauration, des Comités d'Entreprises et par le biais de la vente par correspondance ou en boutique.



GAEC « Au Russac » : un atelier dédié à l'engraissement des canards



Angelina Thibault de la Carte et Corentin Dassonville ont créé leur activité d'engraissement de canards à Dampniat, en Corrèze. Ils se sont lancés avec leur bac agricole en poche et ont reçu en mai 2017 leurs premiers canards sur le site qu'ils ont construit. Le couple est associé au sein du Gaec « Au Russac » et fait partie de l'Union de Coopératives « La Quercynoise » qui leur fournit les canards « prêts-à-engraisser » et auprès de laquelle ils les remettent une fois passés chez eux.

Une production sous IGP

L'ensemble des canards engraisés par Angelina et Corentin sont produits sous Indication Géographique Protégé (IGP). Le couple reçoit les canards alors qu'ils ont passé au moins 81 jours chez un éleveur. Ils prennent alors le relai pour les engraisser en les nourrissant deux fois par jour, le matin et le soir. Ils sont ainsi nourris durant 10 à 14 jours, uniquement avec de la farine de maïs cultivé dans le Sud-Ouest. Une fois la période d'engraissement terminée, les canards à Foie Gras sont pris en charge par La Quercynoise pour la suite des opérations.

Des bandes de 2 000 canards

Le Gaec « Au Russac » reçoit chaque année environ 23 bandes de 2 000 canards, soit environ 2 bandes par mois avec une interruption complète de deux semaines l'été. Il s'agit alors du moment du vide sanitaire. En moyenne, ce sont donc environ 46 000 canards qui sont nourris par ces deux spécialistes de l'engraissement. Ils ont acquis leur savoir-faire en bénéficiant des précieux conseils d'un expert du domaine, installé depuis de nombreuses années et auprès duquel ils ont effectué un stage avant de se lancer.

À propos du CIFOG :

Créé en 1987, le **CIFOG** regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras. **Ses objectifs sont** : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le **CIFOG** participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession, et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le **CIFOG** travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits. Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public.

Site internet : www.lefoiegras.fr



Suivez le Foie Gras sur les réseaux sociaux !

- lefoiegras.fr leblogdufoiegras.fr
- @BlogFoieGras @FandeFoieGras
- @FandeFoieGras leblogdufoiegras
- @FoieGrasFrancais CIFOG

Sandra, Julie & C° / ADOCOM-RP, Service de Presse CIFOG
vous remercient de votre attention
Tél : 01 48 05 19 00 – mail : adocom@adocom.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM