

# LES CANCANS DE LA FERME



## Sommaire :

- Un peu d'histoire
- Un peu de bon sens
- Des encouragements
- Grosses découvertes
- Une visite inattendue
- Vers un parc naturel
- Les news
- Conseils culinaires
- Agenda et invitations

## Siège social de la rédaction :

Ferme de la Patte d'Oie  
La Bourgade  
32300 SAINT-MICHEL

- **Directeur de la publication :**  
Pierre, Philippe  
et Maxime PÈRES
- **Rédactrice :**  
Laura LABALETTE
- **Photos :** Marie-Laure PERES  
ENVT
- **Imprimeur :** BCR Imprimeur  
32200 GIMONT

Site : [www.fermedelapattedoie.fr](http://www.fermedelapattedoie.fr)

Email : [pattedoie.peres@wanadoo.fr](mailto:pattedoie.peres@wanadoo.fr)

Téléphone : 05 62 67 01 10

Portable Pierre : 06 08 47 54 23

Portable Philippe : 06 08 09 45 49

Portable Maxime : 06 20 50 16 69

Atelier : 05 62 67 08 16

Fax : 05 62 67 08 95

## EDITO

*Chers Amis, Chers Clients,*

Bonjour à tous !

Voilà notre édition 2019 de notre «Cancans de la Ferme». C'est toujours avec plaisir que nous reprenons notre plume pour vous donner quelques nouvelles. La chaleur du mois de Juillet a un peu ralenti la fréquentation de notre ferme mais le mois d'Août a tenu toutes ses promesses. Nos soirées champêtres et la nouvelle boutique éphémère lors du Festival de Jazz à Marciac ont connu un franc succès.

Les travaux du projet de méthanisation à la ferme vont démarrer en octobre et nous espérons qu'ils seront finalisés courant fin 2020, sachant que la complexité de ces dossiers entraîne souvent des retards mais nous restons optimistes.

Nous avons eu l'agréable surprise d'avoir eu notre site d'élevage choisi par l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse pour effectuer une enquête ornithologique pendant 3 ans.

Notre région «Astarac» démarre une étude pour devenir «parc naturel régional».

Et enfin une visite de notre ancien ministre de l'environnement clôture notre courrier.

En vous souhaitant une bonne lecture.

**Adhishatz !**

*Pierre et Philippe Pères*



## Un peu d'histoire

Tout au long des siècles, ce produit tant estimé sur nos tables et en nos assiettes, a fait les délices de palais célèbres ou anonymes. Mais voyons comment les hommes du passé nous ont laissé des traces écrites et graphiques de ce fabuleux met.

Avant d'aller plus loin, notons que l'engraissement des oies et des canards correspond à une observation : C'est en s'engraissant eux-mêmes, avant leur migration que ces oiseaux trouvent la force d'accomplir leurs longs périodes migratoires. Passons maintenant à l'Histoire: au plus loin de la mémoire, nous trouvons des éléments de réponse dans l'Égypte ancienne, soit environ 2500 ans avant J.-C.

C'est bien dans une tombe de la cinquième dynastie que l'on trouve une ornementation représentant un troupeau d'oies, mais aussi des serviteurs préparant des boulettes



Fresque Égyptienne  
représentant une scène de  
gavage.

Musée du Louvre. PARIS

dont les oies viennent se délecter avant d'aller boire...Voilà une représentation de l'engraissement.

Chez les grecs anciens, nous trouvons également des textes se rapportant au foie gras. A l'époque de Rome également, le foie gras est un des mets les plus prisés....

Les siècles suivants n'ont pas oublié cette tradition. Il semblerait que l'élevage de l'oie et du canard ait débuté en Aquitaine, au IV<sup>e</sup> siècle. M.L Cazamayou, dans son livre «Célébration du foie gras», nous y révèle l'existence d'une fête aux temps des migrations de nos chers volatiles appelés «guit de Saint Grat». (qui dans le Béarn, désigne le canard.)

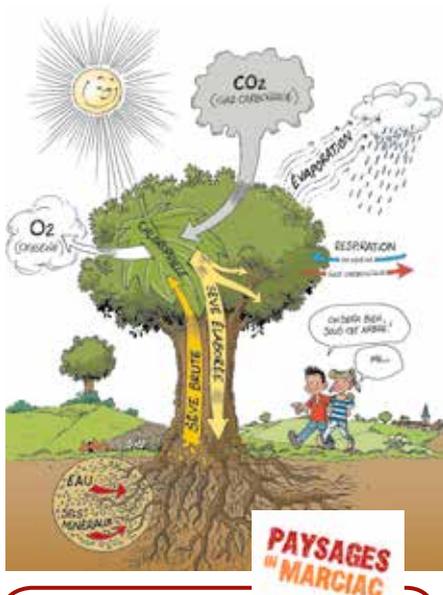
C'est avec l'arrivée du maïs, au 18<sup>e</sup> siècle, que la technique du gavage se développa en particulier en France.

## Un peu de bon sens

Pour sa 11<sup>e</sup> édition, **Paysages In Marciac** a renouvelé sa Journée nationale des sols vivants, lundi 5 août 2019. Plus de 400 personnes se sont réunies pour échanger et écouter les témoignages passionnants de spécialistes de sols vivants. Nous avons participé à cette journée, l'agroéconomie est un sujet au coeur de notre ferme. En effet, l'élevage agroforestier est présent depuis de nombreuses années sur notre ferme et l'agroécologie anime notre travail.

Une agriculture qui repose sur l'agronomie est une agriculture du vivant singulière dans une démarche de progrès qui produit de la biodiversité qui enrichit les sols, protège les masses d'eau, atténue et résiste au climat, stocke durablement du carbone et répond clairement au sujet de société autour de l'alimentation et de la santé.

Cette agriculture est productive, constructive, participative, et redonne le moral à des agriculteurs optimistes dans des paysages qui redeviennent prospères.



Pour info :

**Paysage In Marciac** est un événement proposé lors du Festival de Jazz par l'association **Arbre et Paysage 32**. Depuis 27 ans, elle s'investit dans des missions de conseil, de diagnostic, d'information et d'éducation, de concertation, de recherche et développement concernant l'agro-foresterie.



## Des encouragements

Pour la toute première fois nous avons eu deux médailles au Concours Général Agricole de Paris cette année.

**La médaille de Bronze** pour notre foie gras de canard entier stérilisé

**La médaille d'Or** pour notre foie gras de canard entier mi-cuit.

Nous avons également obtenu une médaille d'Or au concours des produits régionaux des **Tablées du Rheu**.



## Grosses découvertes

Notre site d'élevage agroforestier a été choisi par l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (ENVT) pour faire une étude sur les mouvements pathogènes qu'il peut y avoir à travers la faune sauvage. Elle va durer près de 3 ans.

Lors de la première capture qui a duré 4 jours nous avons eu l'agréable surprise de pouvoir capturer 200 oiseaux pour 36 espèces différentes. Ce grand nombre d'oiseaux surtout différents est lié à notre diversité d'arbres plantés depuis plusieurs années sur notre exploitation.

Les oiseaux font l'objet d'une analyse et sont ensuite relâchés.



Quelques spécimens rares



## Une visite inattendue

Notre ancien ministre de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie, François de Rugy, invité par notre sénateur a choisi notre élevage agroforestier comme visite départementale avant d'aller dans une petite entreprise locale qui fabrique et vend des matériaux de constructions écologiques. Il a été très sensible à cette volonté de travailler l'eau, la terre et l'air...

L'agroforesterie, les couverts végétaux, le semis direct permettent de faire revivre notre sol. L'heure de la visite nous a permis de faire déguster quelques produits agroforestiers accompagnés de vin de Madiran et côtes de Gascogne. Nous avons longuement échangé sur l'alimentation et sur les dangers des nitrites et des conservateurs que l'on trouve dans la plupart des produits transformés. Un bon moment d'échange simple et agréable.



## Vers un parc naturel

Notre bel « Astarac » a été choisi pour devenir un futur parc naturel régional. Grâce à un patrimoine riche mais méconnu tel que les maisons faites en adobe, ou en damiers, les mottes castrales, des races domestiques comme la mirandaise, l'oie de Masseube, le bleu de Gascogne, le porc gascon. Il y a également une vie culturelle très diversifiée avec notamment notre festival de Jazz à Marciac, des musées, une école de cirque, des marchés à l'ancienne... En résumé un territoire authentique doucement vallonné, véritable réservoir de biodiversité, qui demande une vraie reconnaissance.



## Réussir la cuisson du magret

### La cuisson du magret de canard :

- Commencer par «quadriller» le gras du magret. Dans une poêle, le faire fondre à feu doux afin que la peau devienne croustillante.
- Réserver votre magret sans le mettre au frais jusqu'au moment du service. Pour finir la cuisson, vous pouvez utiliser une plancha, un barbecue ou une poêle.
- Remettre le magret côté gras pendant 2 minutes, puis sur le maigre pendant 2 minutes (toujours à feu doux). saler, poivrer.
- Faire reposer le magret cuit dans le plat pendant quelques minutes avant de le trancher. Vous pouvez rajouter une pincée de fleur de sel. Bon appétit !



## Les News

### Notre séjour Foie Gras



Semaine 8 :  
Du 17 février  
au 21 février 2020



Pour en savoir plus, allez sur notre site :  
<http://www.fermedelapattedoie.fr/sejour-foie-gras>

### Nouveaux Pâtés de la ferme

Au piment d'Espelette



Aux olives

A l'Armagnac



**OCTOBRE**

- **TROIS-PUITS (51)**  
samedi 12 octobre 10h à 18h  
dimanche 13 octobre 11h à 18h  
Portes Ouvertes Viticulteur Champenois  
LARNAUDIE - HURAUULT
- **HUELGOAT (29)**  
samedi 19 octobre de 10h à 19h et  
dimanche 20 octobre de 10h à 18h.  
Salon de la gastronomie «Les Fins  
Gourmets»
- **SAINT GRÉGOIRE (35)**  
vendredi 18 octobre de 17h à 21h30  
samedi 19 octobre de 10h à 19h  
dimanche 20 octobre de 10h à 18h  
Salon Saveurs et Terroirs Salle du Cosec
- **LANDERNEAU (29)**  
vendredi 25 octobre de 16h à 20h  
samedi 26 octobre de 10h à 19h  
dimanche 27 octobre de 10h à 18h  
Salon Saveurs des Terroirs  
Espace Saint-Ernel
- **ANTIBES (06)**  
vendredi 25 octobre de 16h à 21h,  
samedi 26 octobre de 10h à 21h,  
dimanche 27 octobre de 10h à 18h.  
Espace du Fort Carré
- **ST-BRIAC-SUR-MER (35)**  
samedi 26 et dimanche 27 octobre  
de 9h à 18h. Festival de la St-Simon  
Salon de l'artisanat

**NOVEMBRE**

- **MORLAIX (29)**  
Vendredi 1<sup>er</sup>, samedi 2 novembre de 10h à  
19h et dimanche 3 novembre de 10h à 18h  
Salon de Vins et de la Gastronomie  
Parc des Expositions Langolvas
- **LE RHEU (35)**  
samedi 9 novembre de 8h à 13h  
Marché traditionnel
- **LORIENT (56)**  
samedi 9 et dimanche 10 novembre de 10h  
à 19h, lundi 11 novembre de 10h à 18h  
Salon Vins et Gastronomie  
Parc des Expositions Lanester
- **ÉPINAL (88)**  
vendredi 15 novembre de 15h à 19h  
samedi 16 novembre de 10h à 20h

dimanche 17 novembre de 10h à 18h  
Salon de la Gourmandise et des Arts  
de la table. Salle des Congrès

- **MARTIGNÉ-BRIAND (49)**  
samedi 16 et dimanche 17 novembre  
Journée Découverte de la Vigne  
Domaine des 2 Arcs Vignoble GAZEAU
- **BRINDAS (69)**  
samedi 16 novembre de 10h à 19h  
dimanche 17 novembre de 10h à 18h  
Salon des Vins et des Saveurs. Salle des Fêtes
- **QUIMPER (29)**  
samedi 16 et dimanche  
17 novembre de 10h à 19h  
lundi 18 novembre de 10h à 18h  
Salon des Vins et de la Gastronomie  
Parc des Expositions Penvillers
- **CHORGES (05)**  
samedi 23 novembre de 10h à 21h  
dimanche 24 novembre de 10h à 19h  
Salon des Vins, des Saveurs  
et de l'Artisanat de France  
Salle des fêtes et Bouldrome

**NOVEMBRE / DÉCEMBRE**

- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**  
jeudi 28 novembre de 15h à 19h et vendredi  
29, samedi 30 novembre au dimanche 1<sup>er</sup>  
décembre de 10h à 19h  
Portes Ouvertes chez OLIVIER Katia  
15 Grande Rue
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**  
samedi 30 novembre et dimanche 1<sup>er</sup>  
décembre de 10h à 19h. Marché de Noël  
au Complexe Sportif de la Vigne
- **PLOEMEUR (56)**  
samedi 30 novembre de 12h à 21h  
dimanche 1<sup>er</sup> décembre de 10h à 19h  
Marché de Noël au château du TER  
« les communs d'abord »
- **TROUY (18)**  
samedi 30 novembre de 14h à 19h  
dimanche 1<sup>er</sup> décembre de 10h à 18h

Marché de Noël maison du Temps Libre  
de Trouy, espace Jean Marie Truchot

**DÉCEMBRE**

- **PERROS-GUIREC - LA CLARTÉ (22)**  
vendredi 6 décembre de 16h à 20h samedi  
7 décembre de 10h à 19h dimanche 8  
décembre de 10h à 18h.  
Marché de Noël - Place de l'Eglise
- **VILLEJUIF (94)**  
vendredi 6 décembre de 14h à 19h  
samedi 7 décembre de 10h à 19h  
dimanche 8 décembre de 10h à 15h  
Hôtel Restaurant CAMPANILE  
20 rue du Docteur Pinel
- **VALLABREGUES (30)**  
samedi 7 décembre de 9h à 12h  
Marché de Noël aux halles de Vallabrègues
- **COURTHEZON (84)**  
dimanche 8 décembre de 10h à 17h30  
Portes ouvertes au Domaine de  
Courtedune chez M. et Mme CHARRIER  
1198 quartier font de Joubert
- **PLEYBEN (29)**  
vendredi 13 décembre de 16h30 à 19h30  
samedi 14 décembre de 10h à 19h  
dimanche 15 décembre de 10h à 18h  
Marché de Noël Trésors et Gourmandises  
Salle Culturelle de Pleyben « L'Arvest »
- **SERNHAC (30)**  
samedi 14 décembre de 17h à 21h.  
Portes ouvertes au Domaine de Poulvarel  
chez M. Mme GLAS  
110 ch. de la Soubeyranne
- **CHARTRES-DE-BRETAGNE (35)**  
samedi 21 décembre de 10h à 19h  
dimanche 22 décembre de 10h à 18h  
Village de Noël - Halle de la Conterie
- **SAINTE-PAZANNE (44)**  
samedi 21 et dimanche 22 décembre  
Portes Ouvertes de Noël au Domaine  
de la Coche. M. GUITTENY Laurent

**LIVRAISONS : (Sortie autoroute ou à l'adresse indiquée)**

**VENDREDI 25 OCTOBRE :**

- 09h00 : LES ARCS (83)
- 09h30 : PUGET-SUR-ARGENS (83)
- 10h00 : MANDELIEU-LA-NAPOULE (06)
- 10h30 : LE CANNET (06)
- 11h00 : ST-LAURENT-DU-VAR (06)
- 12h00 : NICE (06)

**VENDREDI 22 NOVEMBRE :**

- 08h00 : SALON-DE-PROVENCE (13)
- 08h30 : AIX-EN-PROVENCE (13)
- 09h30 : AUBAGNE (13)
- 10h00 : LA CIOTAT (13)
- 10h30 : TOULON (83)
- 11h30 : LE LUC (83)
- 12h00 : BRIGNOLES (83)
- 15h00 : MANOSQUE (04)
- 15h30 : SISTERON (04)

**SAMEDI 30 NOVEMBRE :**

à BOURGES - TROUY NORD (dépt 18)  
Passer commande à nos cousins  
avant le dimanche 17 novembre :  
M. Mme ESPERON François  
2 clos des vents 18570 TROUY-NORD  
Tél. 02 48 64 72 12  
Email : francois.esperon@orange.fr  
ou maryseesperon@orange.fr

**SAMEDI 14 DÉCEMBRE :**

- 8h00 : TOULOUSE (31)
- 8h30 : CASTELNAUDARY (11)
- 9h00 : CARCASSONNE (11)
- 9h30 : LÉZIGNAN CORBIÈRES (11)
- 10h00 : NARBONNE (11)

**DIMANCHE 15 DÉCEMBRE :**

- 9h00 : NÎMES (30)
- 10h00 : MONTPELLIER (34)
- 11h00 : BÉZIERS AGDE (34)
- 14h00 : PERPIGNAN (66)

**VENDREDI 20 DÉCEMBRE :**

- 11h00 : POITIERS (86)
- 12h00 : CHATELLERAULT (86)
- 14h30 : TOURS (37)
- 15h30 : LE MANS (72)
- 16h00 : LAVAL (53)

**MARDI 17 DÉCEMBRE :**

- de 16h à 19h : LEVALLOIS-PERRET (92)  
Fleuriste : « Au Bonheur des Dames »  
84 rue Louis Rouquier

**MERCREDI 18 DÉCEMBRE :**

- de 16h à 19h : EAUBONNE (95)  
Chez THIERY D. 11 rue Serpente

**JEUDI 19 DÉCEMBRE :**

- de 11h30 à 14h00 : CHELLES (77)  
Chez MARCHAIS P. 18 rue Poncelet
- de 18h à 20h : GIF-SUR-YVETTE (91)  
Chez NAVARRO E. 2 avenue Paul BERT

**Attention changement  
de date pour les livraisons**

- Pour une meilleure gestion : Merci de passer vos commandes **15 jours avant la date des salons, marchés ou livraisons...**
- Pour éviter les erreurs, nous préférons **les commandes envoyées par internet ou par la poste.**
- Pour les livraisons sur l'autoroute, nous préciser le numéro de sortie au plus près de chez vous avec votre numéro de téléphone, et nous vous appellerons la veille pour fixer le rendez-vous.

**POSSIBILITE  
DE PHOTOCOPIER  
L'INVITATION**

**INVITATION**

**Valable pour  
1 personne**

*Pour les salons  
et marchés payants.*

Famille PERES  
LIEU DIT LA BOURGADE  
32300 SAINT-MICHEL

Portable Pierre : 06 08 47 54 23  
Portable Philippe : 06 08 09 45 49  
Portable Maxime : 06 20 50 16 69

Cette invitation donne droit à retirer  
une entrée gratuite à la billetterie