

# LES CANCANS DE LA FERME



[www.perrytaylor.fr](http://www.perrytaylor.fr)

## Sommaire :

- Atelier de transformation
- Notre formidable équipe
- Ça mange quoi un canard ?
- Méthanisation
- La vedette de l'année
- 10 ans pour nos cancans
- Nos valeurs nos engagements
- Poivre de Kampot IGP
- Idées Coffrets cadeaux
- Vos avis nous intéressent
- Agenda : salon, Marché de Noël
- Livraisons aux 4 coins de France

## Siège social de la rédaction :

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

### • Directeurs de la publication :

Pierre, Philippe, Maxime  
Arnaud et Romain PERES

### • Rédactrices :

Myriam SABATHIE  
et BOURGES Thérèse

### • Photos :

Romain et Marie-Laure PERES

### • Dessins : Perry Taylor

[www.perrytaylor.fr](http://www.perrytaylor.fr)

### • 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,

Nous sommes heureux de retrouver nos lecteurs préférés !

Encore une année passée pleine de rebondissements !

Cette édition 2021 des Cancans vous intéressera à coup sûr. Entre un début d'année folklorique, un été doux ou même un peu trop pluvieux (réflexion de paysans !!! On sait bien qu'ils ne sont jamais contents) nous espérons finir l'année en beauté !

Plus d'une année où nous vivons tous une situation particulière ! Finalement une solidarité s'est instaurée et nous avons envie d'être encore plus proche de vous. Notre ferme et surtout l'agriculture en général favorisent les échanges, rapprochent les gens autour de la découverte d'un savoir-faire. Une passion pour créer un produit d'exception, souvent dégusté en famille, amis ou lors d'évènements importants.

Un combat du quotidien pour garder votre confiance ! Nous espérons que notre foie-gras, à sa manière, permet de créer ce lien convivial, cette petite note de mise en bouche pour démarrer un bon petit repas. Chaque année notre ferme est très visitée, nous aimons tellement partager ce que nous faisons ! Si vous ne l'avez pas fait, vous êtes toujours les bienvenus et nous vous ferons découvrir notre ferme et rencontrer nos canards avec un immense bonheur.

En attendant, nous vous souhaitons une bonne lecture !

**Adhishatz !**

*La Famille Pérès*



## Nouvel atelier de transformation



L'ancienne conserverie date de 1989 (32 ans), elle se nomme « CUMA de la Bourgade » (Coopérative d'Utilisation Matériel Agricole). Cette conserverie demande à être renouvelée et être mise aux normes.

Depuis quelques mois, nous élaborons ce nouveau projet avec l'ensemble des adhérents. Idées, conseils et aide de chacun vont permettre de créer ce nouvel atelier canard, poulet bio, porc fermier.

Lumière naturelle, pièces plus spacieuses, poste adapté, moins de manutention vont rendre à l'ensemble du personnel des journées plus agréables et moins pénibles.

Ce projet a été adopté pour utiliser la chaleur produite par la méthanisation (plus de 50% de la chaleur produite) permettant de chauffer l'eau.



## Avec notre formidable équipe



## Ça mange quoi un canard ?



### L'agriculture raisonnée c'est quoi ?

Le bien être de nos animaux passe par une alimentation saine, équilibrée et locale. C'est pourquoi, aujourd'hui et depuis plusieurs années, nous garantissons une alimentation 100 % Sud Ouest mais surtout à 95% produite sur la ferme. Environ 100ha, nous permettent de produire maïs, blé, soja et tournesol pour alimenter nos canards.

Une agriculture raisonnée et de conservation ou le non labour prime depuis plusieurs décennies, les nouvelles techniques (désherbage mécanique, couverts végétaux, semis simplifiés) garantissent des céréales saines et de qualité.

Mais un bon repas pour nos canards ne sera pas abouti sans un bon dessert. Nos haies et notre agroforesterie apportent aux animaux une petite note sucrée en fin de repas.

Mirabelles, prunes, figues, noisettes et même de petites cerises viennent terminer les repas de nos protégés. Et vous pouvez me croire les canards raffolent de ces desserts !!!



# Méthanisation



Depuis le temps que l'on vous en parle dans nos Cancans...

## Ça y est ! ELLE est là !!!

L'unité de méthanisation ! C'est en route depuis le 21 septembre 2021. Le moteur cogénération produit simultanément de l'électricité et de la chaleur.

Ce combustible renouvelable nommé biogaz nous permettra cette année de chauffer la conserverie, les 2 canetonnières, la cuisson du maïs de gavage et le process (le chauffage du digesteur).

L'année prochaine nous amènerons la chaleur dans les habitations du quartier ainsi que la serre à légumes partagées. Le projet commun entre 6 paysans est enfin finalisé !!!

L'aboutissement d'un projet qui nous tient à coeur nous permettra de contribuer à conserver un élevage local dans les zones vallonnées comme les nôtres.

Le biogaz est une énergie d'avenir, propre et verte, qui est déjà utilisé dans certains véhicules (tracteurs, camions etc...).

Certains pays ont une flotte de véhicules qui roulent au biogaz et dépasse déjà les 20%.

*Et pourquoi pas le nôtre !*



## Pourquoi une unité de Méthanisation à la ferme de la patte d'oie :

- Fabriquer une énergie verte à partir de déchets organiques présents dans nos 6 fermes.
- Privilégier l'agro-écologie et l'agronomie en restituant que les intrants organiques et non chimiques sur nos sols.
- Atteindre l'objectif « zéro carbone » et partager des expériences écoresponsables.
- Fédérer et créer un vrai projet de territoire entre éleveurs mais également à travers la serre à légumes partagés.
- Créer 2 emplois supplémentaires dans nos campagnes.
- Organiser des visites pour expliquer et communiquer les atouts d'une telle réalisation (plus de mille personnes cet été).
- Eliminer les odeurs des lisiers et fumiers.

## La vedette de l'année

Lors de l'enregistrement d'une émission d'Objectif Top Chef sur M6, Romy et Pierre ont été invités à présenter la ferme familiale et principalement le magret de canard.



Un très grand moment d'échange entre Pierre et Philippe ETCHEBEST cuisinier, deux passionnés de la cuisine !



Ses encouragements nous réconfortent à maintenir l'élevage et l'engraissement comme on le pratique sur notre exploitation.

Nous persistons à y croire plus que jamais.

## 10 ans pour nos Cancans !

Voilà **10 ans** déjà que notre journal a été créé.



[www.perrytaylor.fr](http://www.perrytaylor.fr)

Nous savons que vous êtes impatients de lire ces quelques lignes, de voir l'évolution de notre ferme familiale avec son équipe et nous vous en remercions.

Pour les nouveaux vous pouvez consulter nos anciens journaux « les cancans de la ferme » voici le lien : <https://www.fermedelapatteodoie.fr/presse>.

*Bonne lecture.*

## Nos valeurs nos engagements



Depuis la génération de notre Papy Robert et Mamy Georgette, notre foie gras a su se faire connaître, principalement grâce au bouche à oreille et aux animations (foires, marché à la ferme, visites et dégustations à la ferme, boutique éphémère au Jazz in Marciac).

Aujourd'hui, la ferme évolue avec son temps la 3<sup>ème</sup> génération **Maxime, Arnaud et Romain** nous ont rejoint. Notre ferme a encore de belles années devant elle!!! Chaque jour, nous faisons grandir nos canetons avec notre amour du métier. Nous les nourrissons avec nos céréales élaborées en agriculture raisonnée. Nous essayons de permettre à nos équipes de travailler dans les meilleures conditions possibles afin de garantir notre priorité quotidienne la qualité.



## Poivre de Kampot

Depuis plus de deux ans, nous avons décidé d'utiliser un poivre issu d'une agriculture raisonnée et d'un commerce équitable provenant du Cambodge et plus précisément de la région de Kampot.

A ce jour c'est le seul poivre au monde qui détient une certification IGP (Indication Géographique Protégée). Il est reconnu meilleur poivre du monde des chefs et des gastronomes.

Ce poivre issu d'un commerce équitable est utilisé pour l'assaisonnement de toutes nos fabrications de foie gras.



## Idées cadeaux - coffret gourmand

### Pochette Foie Gras / Figue

**22,50€**



1 foie gras de canard entier 120g  
1 confiture de figue 110g  
1 pochette or ou argent

### Panier Gascon

**22,60€**

1 pâté de la ferme au Foie Gras 180g  
1 rilette pur canard 180g  
1 pâté de la ferme à l'Armagnac 180g  
1 sac en jute



### Coffret Gastronomique

**69,50€**

1 foie gras de canard entier 180g  
1 fritons de canard 160g  
1 canard basquaise au piment d'Espelette 850g  
1 confit de canard : 5 manchons 800g  
1 bouteille de vin rouge 75cl  
1 valise carton « producteur à la ferme »



Pour commander voici le lien : <https://www.fermedelapattedoie.fr/boutique>

## Vos avis nous intéressent



Retrouvez-nous sur un salon ou une foire, il y a forcément un événement à côté de chez vous. Et comme nous savons que vous êtes des fins gourmets, nous aimerions connaître votre produit préféré. Venez participer à notre sondage qui vous permettra de gagner un week-end dans le Gers, évidemment chez nous ! 2 nuitées dans une de nos chambres d'hôtes avec petits déjeuners et 2 tables d'hôtes pour 2 personnes !

Que faut-il faire ? C'est simple : un petit questionnaire qui nous permet d'en connaître un petit peu plus sur vos attentes et de vous donner la parole sur ce que vous pensez de nos produits (votre avis, remarques et critiques n'hésitez pas ! C'est important afin de pouvoir nous améliorer).

Le questionnaire jeu est disponible sur tout nos stands de fin d'année et sur notre site.



**Tirage au sort le 03 janvier 2022**

# AGENDA

## Salons gastronomiques, Marché de Noël, Portes ouvertes

### Octobre

- **HUELGOAT (29)**  
Salon de la gastronomie  
"Les Fins Gourmets"  
Samedi 16 oct. de 10h à 19h  
Dimanche 17 oct. de 10h à 18h
- **TROIS PUIITS (51)**  
Portes Ouvertes  
Viticulteur Champenois  
LARNAUDIE-HIRAUT  
Samedi 16 oct.  
Dimanche 17 oct.
- **SAINT-GREGOIRE (35)**  
Salon Saveurs et Terroirs  
Place du Marché  
Samedi 16 oct. de 10h à 18h  
Dimanche 17 oct. de 10h à 18h
- **LANDERNEAU (29)**  
Salon Saveurs  
des Terroirs  
Espace Saint-Ernel  
Vendredi 22 oct. de 15h à 20h  
Samedi 23 oct. de 10h à 19h  
Dimanche 24 oct. de 10h à 18h
- **SAINT-GERMAIN-DU-PUY BOURGES (18)**  
Salon Vins  
et Produits du Terroirs  
Espace Nelson Mandela  
Kiwanis Club de Bourges  
Samedi 23 oct. de 11h à 20h  
Dimanche 24 oct. de 10h à 18h
- **MORLAIX (29)**  
Salon Vins et Gastronomie  
Parc des expos. Langolvas  
Samedi 30 oct. de 10h à 19h  
Dimanche 31 oct. de 10h à 19h  
Lundi 1er nov. de 10h à 18h
- **ANTIBES (06)**  
Salon Vins et Gastronomie  
Espaces du FORT CARRE  
67 avenue du 11 novembre  
Vendredi 29 oct. de 15h à 21h  
Samedi 30 oct. de 10h à 21h  
Dimanche 31 oct. de 10h à 18h

### Novembre

- **LE RHEU (35)**  
Marché traditionnel  
Samedi 6 nov. de 8h à 12h
- **LORIENT (56)**  
Salon Vins et Gastronomie  
Parc des Expositions  
Lanester  
jeudi 11 nov. de 10h à 19h  
vendredi 12 nov. de 10h à 19h  
samedi 13 nov. de 10h à 19h  
dimanche 14 nov. de 10h à 18h
- **EPINAL (88)**  
Salon de la Gourmandise  
et des Arts de la table  
Salle des Congrès  
Vendredi 19 nov. de 15h à 21h30  
Samedi 20 nov. de 10h à 19h  
Dimanche 21 nov. de 10h à 18h
- **POITIERS (86)**  
Salon de la Gastronomie  
Parc des expositions  
Hall B  
Samedi 20 nov. de 10h à 19h  
Dimanche 21 nov. de 10h à 19h
- **QUIMPER (29)**  
Salon des Vins  
et de la Gastronomie  
Parc des Expositions  
Penvilliers  
Samedi 20 nov. de 10h à 19h  
Dimanche 21 nov. de 10h à 19h  
Lundi 22 nov. de 10h à 18h
- **BRINDAS (69)**  
Salon des Vins  
et des Saveurs  
Salle des fêtes  
Samedi 20 nov. de 10h à 19h  
Dimanche 21 nov. de 10h à 18h
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**  
Portes ouvertes  
chez Olivier Katia  
15 Grande Rue  
Vendredi 26 nov.  
Samedi 27 nov.  
Dimanche 28 nov.  
de 10h à 12h et de 14h à 18h
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**  
Marché de Noël au  
complexe Sportif  
de la Vigne  
Samedi 27 nov. de 10h à 19h  
Dimanche 28 nov. de 10h à 18h
- **CHORGES (05)**  
Salon des Vins,  
des Saveurs et de  
l'Artisanat de France  
Salle des fêtes  
et au boulodrome.  
Samedi 27 nov. de 10h à 20h  
Dimanche 28 nov. de 10h à 18h

### Décembre

- **VILLEJUIF (94)**  
Hôtel Restaurant Campanile  
20 rue du Docteur Pinel  
Vendredi 3 déc. de 14h à 18h  
Samedi 4 déc. de 10h à 18h  
Dimanche 5 déc. de 10h à 15h
- **MARTIGNE-BRIAND (49)**  
Journée découverte de la Vigne  
Domaine des 2 Arcs Vignoble Gazeau  
Samedi 11 déc. de 9h à 18h
- **PERROS-GUIREC LA CLARTE (22)**  
Marché de Noël - Place de l'Eglise  
Vendredi 3 déc. de 16h à 20h  
Samedi 4 déc. de 10h à 19h  
Dimanche 5 déc. de 10h à 18h
- **SERNHAC (30)**  
Portes ouvertes  
au Domaine de Poulvarel  
chez M et Mme Glass  
110 ch de la Soubeyranne  
Samedi 11 déc. de 17h à 21h
- **PLOEMEUR (56)**  
Marché de Noël au château du Ter  
« Les Communs d'abord »  
Samedi 4 déc. de 12h à 21h  
Dimanche 5 déc. de 10h à 19h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**  
FOREST Roland et Nicole  
16 chemin des Bahuchets  
Tharon Plage  
Jeudi 16 déc. de 16h à 19h
- **VALLABREGUES (30)**  
Marché de Noël - Halles de Vallabrègues  
Samedi 4 déc. de 9h à 12h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**  
Portes ouvertes de Noël  
Domaine de la Coche  
M. Guitteny Laurent  
Vendredi 17 déc. de 18h à 22h  
Samedi 18 déc. de 10h à 19h  
Dimanche 19 déc. de 10h à 19h
- **COURTHEZON (84)**  
Portes ouvertes au Domaine de  
Courtedune chez M. et Mme Charrier  
1198 quartier font de Joubert  
Dimanche 5 déc. de 10h à 17h30
- **CHARTRES-DE-BRETAGNE (35)**  
Village de Noël  
Halle de la Conterie  
Samedi 18 déc. de 10h à 19h  
Dimanche 19 déc. de 10h à 18h
- **PLEYBEN (29)**  
MFR de Pleyben  
2 rue Maurice de Tresiguidy  
Samedi 11 déc. de 10h à 16h  
Dimanche 12 déc. de 10h à 16h

**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  
(valable pour tous les salons sauf pour le salon d'EPINAL)

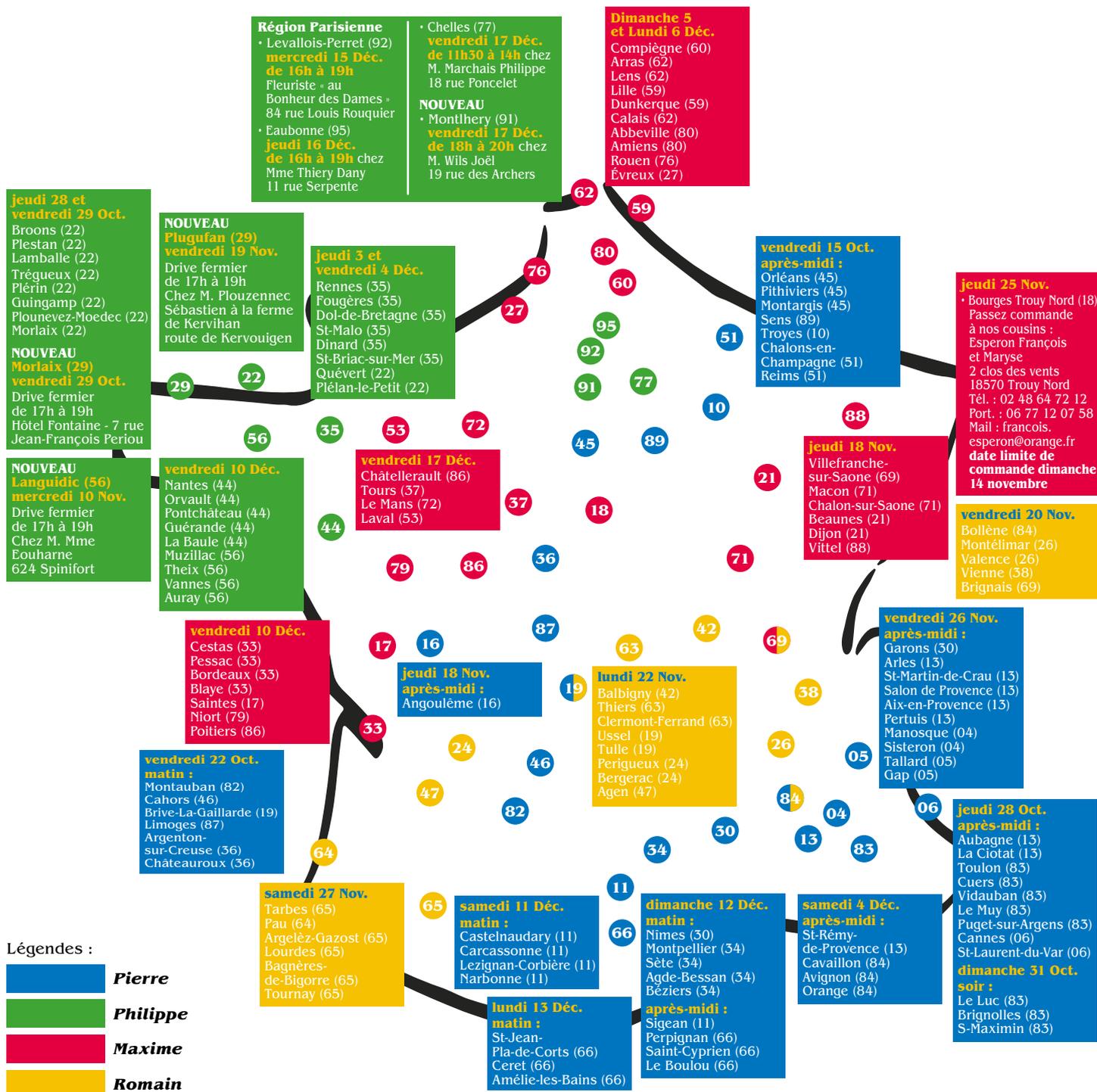
# La FAMILLE PÉRÈS vous livre



## Livraison gratuite

Rendez-vous parkings en bordure de routes et d'autoroutes

**Nous vous appellerons pour vous préciser le lieu.**



**Commandez à l'avance** au 05 62 67 01 10 ou à Pierre : 06 08 47 54 23, Philippe : 06 08 09 45 49 ou Maxime : 06 20 50 16 69

À [contact@fermedelapattedoie.fr](mailto:contact@fermedelapattedoie.fr) ou par courrier à FAMILLE PERES, La Bourgade, 32300 Saint-Michel.