Edition 2013

N°2 GERS FERME DE LA PATTE D'OIE

LES CANCANS DE LA FERME

Sommaire :

- *Actualités*
- *Environnement*
- *Histoire*
- *Gastronomie*
- *Coup de Cœur*
- *Agenda*
- *Invitation*

Siège social de la rédaction :

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

- **Directeur de la publication :** Pierre et Philippe PERES
- **Rédactrice :** Thérèse BOURGES
- **Photos :** Céline et Marie-Laure PERES
- **Imprimeur :** BCR Imprimeur 32200 GIMONT

Site : www.fermedelapattedoie.fr
Email : pattedoie.peres@wanadoo.fr
Téléphone : 05 62 67 01 10
Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Atelier : 05 62 67 08 16
Fax : 05 62 67 08 95

EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

C'est avec plaisir que nous reprenons notre plume pour cette 2ème édition.

Vous pourrez lire les dernières nouvelles de la ferme, un peu d'historique avec Papi, de quoi se régaler avec Mamie...

Nous vous parlerons également de nos projets et d'autres sujets qui nous tiennent vraiment à coeur :

Notamment nos plantations agro forestières en collaboration avec Alain Canet, Pdt de l'association française de l'agro foresterie et « Arbres et paysages » et également le pain d'épices créé par Caroline et Paul Peignier, pour associer à notre foie-gras...

Nous espérons qu'au-delà des mots, vous partagerez avec nous les couleurs et les odeurs de notre région...

En attendant de vous revoir, nous vous souhaitons une bonne lecture...

Adhishatz !

Pierre et Philippe Pérès

ACTUALITÉS

Pierre et Philippe PÉRÈS

MÉDAILLE

Le Concours Général Agricole de 2013 a attribué la médaille d'argent à notre foie gras mi-cuit sous vide.

TRAVAUX

Depuis quelques semaines, nous avons commencé de gros travaux de rénovation de notre ancienne étable à vaches :
une grande salle d'accueil et de stockage mais surtout la création de 5 chambres d'hôtes remplaceront cette bâtisse désaffectée depuis plusieurs années...

Nous avons prévu de terminer les travaux fin 2014 pour une ouverture début 2015...

Nous vous tiendrons informés de l'avancement des travaux, dans la prochaine édition...

CERTIFICATION IGP* GERS

Courant 2013, l'exploitation a reçu la certification « IGP Gers » sur l'élevage, le gavage et la transformation. Une étape obligatoire pour pouvoir continuer à communiquer l'origine Gers sur nos Produits.

* *Indication Géographique Protégée*

NOUVELLES ÉTIQUETTES

La certification IGP, nous a amenés à modifier règlementairement nos étiquettes. Nous avons fait le choix de les moderniser après plus de 20 ans !...

4 couleurs représenteront les 4 familles de produits :
- *Bleu pour les foies gras,*
- *Gris pour les plats cuisinés,*
- *Vert pour les préparations froides,*
- *Orange pour les confits.*

1 nouveau logo avec un canard toujours traditionnel mais avec davantage d'élégance et de forme !

Nous espérons qu'il vous plaira car nous ne sommes que « paysans, éleveurs et créateurs de goût » !

NOUVEAUX PRODUITS

- ***Ragoût au confit de canard :***
  Vient en remplacement du confit aux petits pois.
  C'est 1 plat traditionnel gascon qui se cuisinait tout doucement au coin de la cheminée.
  Il se compose de gésiers et manchons confits accompagnés de pommes de terre, petits pois, carottes et oignons baignés dans le bouillon de canard.
- ***Canard basquaise au piment d'Espelette :***
  Cuisses ou manchons pré-confits à la graisse, mijotés dans des légumes frais relevés avec le meilleur piment produit dans le pays basque. On peut l'accompagner d'un riz pilaf.
- ***Bloc de Foie Gras en 130g ou 180g :***
  Ce produit est fabriqué avec du foie gras de canard uniquement. Il se sert très souvent à l'apéritif, sur des toasts. C'est un foie gras reconstitué.

ENVIRONNEMENT

Alain CANET

« Des canards, oui mais agro forestiers, s'il vous plaît » !

Associer animaux d'élevage et arbres, ne date pas d'hier. En France, les pré-vergers normands permettent depuis le XIX^{ème} siècle, de produire des pommes pour le fameux cidre normand et d'élever des vaches pour la non moins fameuse crème fraîche normande. En Espagne, les cochons noirs ibériques qui vivent dans les Dehesa, sous les chênes verts, se nourrissant de leurs glands, nous donnent à savourer le fameux jambon de « pata negra »...

C'est indéniable, les produits issus de l'agroforesterie offrent une qualité nutritionnelle et gustative largement supérieure à ceux de l'agriculture « conventionnelle ».

Contrairement à ce que certains pourraient penser (ceux qui ont débarrassé la campagne à grands renforts de pelle-mécaniques) n'est pas un retour en arrière, mais bien un grand bond en avant !

L'arbre est le partenaire idéal et indispensable d'un élevage responsable, productif et durable. Eux seuls peuvent permettre de produire plus et mieux, en protégeant les ressources naturelles. Les arbres que nous avons plantés dans et autour des parcs, offrent de très nombreux bénéfices pour notre élevage, tant pour l'environnement que pour les produits...

Ils produisent du bois, stockent du carbone, filtrent les effluents, recréent de la biodiversité in situ, fournissent aux animaux différentes sources de nourritures (herbes, figues, pommes, poires, noisettes... mais aussi insectes divers et variés) ainsi que des zones de protection abritées et ombragées, notamment pendant les périodes de forte chaleur.

C'est pour ces multiples (bonnes) raisons, qu'à La Patte d'Oie, ils ont fait le choix de parcours arborés pour des canards agro forestiers ! Et nous concluons par ce petit dicton agro forestier :

« Quand à l'ombre des arbres,
les canards sont heureux,
gésiers, foies et magrets
sont plus savoureux ! »

Laëtitia Joffre

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

La ferme de la Patte d'Oie appartenait à mes grand-parents maternels qui avaient une fille unique, Lucie, ma maman. Elle s'est mariée avec Jean-Marie, mon père qui était charcutier à Barcugnan, un village voisin... Elle avait promis que l'ainé de ses enfants s'occuperait de la ferme de St-Michel... La ferme s'appelait « Lo Daignau ». Il y avait 1 cochon, des poules, des dindons, des oies et des vaches pour labourer le jardin et les terres : on y cultivait beaucoup de prairies, un peu de blé et de maïs et quelques vignes.

La ferme produisait sa propre consommation et ma grand-mère vendait des oeufs sur le marché pour acheter l'épicerie de la semaine ! Avant l'hiver, elle gavait une douzaine d'oies. La viande était transformée en confit et était servie aux repas de fête. Les foies étaient vendus au marché local et ma grand-mère pouvait ensuite s'acheter un appareil ménager ou faire des travaux de rénovation dans la maison (accès à l'eau potable)... Après notre mariage avec Georgette, nous nous sommes installés à la ferme pour démarrer le métier d'agriculteur. Nous avons transformé le troupeau de vaches à viande par des vaches laitières.
Georgette gavait des oies et élevait des dindons qui étaient vendus pour les fêtes de fin d'année.

Le soir après souper, on égrenait le maïs, à la main, pour gaver le lendemain... Suite à des problèmes de santé, nous avons vendu les vaches et développé l'élevage et le gavage des oies (environ 700 oies). Nous fabriquions des conserves sur commandes...

En 1987, Philippe s'est installé, il a gavé les 1ers canards et nous fabriquions des conserves d'oies et de canards jusqu'au jour où l'élevage des canards a remplacé définitivement celui des oies...
Deux ans après, nous avons créé notre conserverie avec d'autres agriculteurs et pendant 10 ans, nous avons ouvert notre « ferme auberge ». Ce fut une très bonne expérience de travail en famille avec nos trois enfants : Philippe, Pierre et Marie-Laure qui, à leur tour, continuent à développer l'exploitation. Depuis notre retraite, nous assurons l'accueil des visiteurs de la ferme...

Nous sommes heureux d'avoir transmis un peu de notre savoir-faire et espérons manger toujours des magrets qui ont du goût !

Et un peu de foie-gras !...

Robert Pérès

LA RECETTE DE MAMIE

Aiguillettes de canard panées

Georgette Pérès

- 2 à 3 aiguillettes/personne
- Farine, 2 oeufs
- Chapelure
- Sel, poivre

Enlever le nerf des aiguillettes avec la pointe de la fourchette.

Battre les oeufs, saler et poivrer.

Passer chaque aiguillette dans la farine puis dans les oeufs battus et dans la chapelure.

Faire cuire les aiguillettes panées dans 1 poêle avec de la graisse de canard.

Suggestion : accompagner la viande de légumes du jardin ou de cèpes revenus dans la graisse de canard... Servir 1 vin rouge : Côtes de Gascogne ou Madiran... (à consommer avec modération...)

COUP DE COEUR

« Une autre Idée du Pain d'épices »

Cette année nous avons envie de vous faire découvrir un produit pur miel, de qualité, avec un savoir-faire unique et une technique de conditionnement spécifique ...

Pour accompagner des mets salés :
Foie gras, fromages, grillades....

Véritable faire- valoir, tout en finesse, fondant et moelleux, il met en scène le foie gras :

franche sensation de foie gras en première bouche, le pain révèle ses épices aux notes poivrées pour soutenir le goût du foie gras jusqu'au souvenir....

Ce produit d'excellence est créé par :

Une chose à vous dire ®
Paul Peignier

Producteur, sélectionneur,
Maître d'oeuvre,
des productions transformées :

CREATEUR DE PAIN D'EPICES

Prix de la boite (240g) :
9,50€

Disponible sur tous les salons, marchés, en boutique et par correspondance.

AGENDA

OCTOBRE :

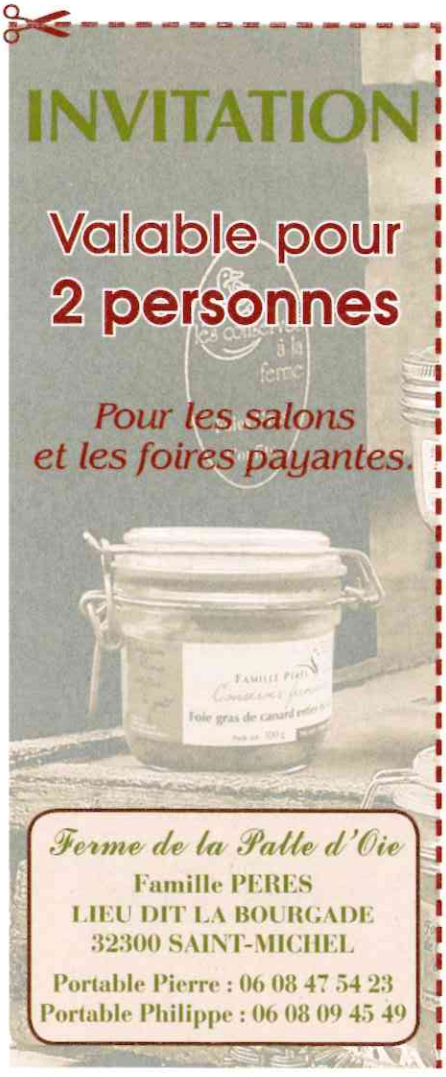
- **12-13 :** Salon « Madame », les envies de féminin à **BREST (29)**
  Parc des expositions Penfelt
- **19-20 :** Portes ouvertes chez M./Mme LARNAUDIE viticulteur champenois à **TROIS PUITS (51)**
- **19-20 :** Salon des vins et produits du terroir à **GAP (05)**
- **19-20 :** Salon de la gastronomie à **HUELGOAT (29)**
- **26-27 :** Festival de la St Simon à **SAINT BRIAC SUR MER (35)**

NOVEMBRE :

- **1-2-3 :** Salon gastronomique à **MORLAIX (29)**
  Parc des expositions Langolvas
- **9-10-11 :** Salon gastronomique à **LORIENT (56)**
  Parc des expositions Lanester
- **9 de 8h à 13h :** Marché Traditionnel à **LE RHEU (35)**
- **16-17-18 :** Salon gastronomique à **QUIMPER (29)**
  Parc des expositions Penvillers
- **16-17 :** Journée découverte de la vigne au vin à **MARTIGNE BRIAND (49)**
  Domaine des 2 Arcs vignoble GAZEAU
- **22-23-24 :** Salon de la gastronomie à **DINAN (22)**
  Centre des congrès CREC
- **23-24 :** Salon des vins et saveurs à **BRINDAS (69)** *Salle des fêtes*
- **29 de 14h à 20h :** Dégustation vente à **VILLENEUVE LES AVIGNON (30)**
  Cave de François CAS « Cotés Vins »
  87 avenue pasteur
  quartier de Bellevue
- **30 :** Marché de Noël à **THORIGNE FOUILLARD (35)**
  Complexe sportif de la vigne

DÉCEMBRE :

- **1er :** Marché de Noël à **THORIGNE FOUILLARD (35)**
  Complexe sportif de la vigne
- **1er :** Portes ouvertes chez Mr Mme CHARRIER à **COURTHEZON (84)**
  au Domaine de COURTEDUNE
  1198 quartier font de Joubert
- **6-7-8 :** Marché de Noël La Clarté à **PERROS GUIREC (22)**
- **7-8 :** Marché de Noël à **SAINT AUBIN D'AUBIGNE (35)**
- **7-8 :** Marché de Noël à **PLOEMEUR (56)**
  au Château du Ter
- **14-15 :** Marché de Noël à **PLEYBEN (29)**
- **14-15 :** Marché de Noël à **ST RENAN (29)**
- **14 de 17h à 22h :** Portes ouvertes chez Mr Mme GLAS à **SERNHAC (30)**
  au Domaine viticole de Poulvarel
  110 chemin de la Soubeyranne
- **19 au 23 :** Marché de Noël à **HONFLEUR (14)**
- **21-22 :** Portes ouvertes chez Mr GUITTENY à **STE PAZANNE (44)**
  au Domaine de la COCHE



LIVRAISONS :

Sortie autoroute aux alentours de :

SAMEDI 30 NOVEMBRE :

- 9h : **SALON DE PROVENCE (13)**
- 10h : **AIX EN PROVENCE (13)**
- 11h30 : **TOULON (83)**
- 14h30 : **PUJET / FREJUS (83)**
- 15h : **CANNES (06)**
- 16h : **NICE (06)**

VENDREDI 6 DÉCEMBRE :

- 8h30 : **BRIVE (36)**
- 9h30 : **LIMOGES (87)**
- 10h30 : **CHATEAUROUX (36)**
- 11h : **BOURGES (18)**
  Passer commande à nos cousins avant le lundi 25 novembre :
  Mr 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
- 15h30 : **TOURS (37)**
- 17h : **LE MANS (72)**

SAMEDI 14 DÉCEMBRE :

- 7h30 : **TOULOUSE (31)**
- 9h : **CARCASSONNE (11)**
- 10h : **NARBONNE (11)**
- 11h : **BÉZIERS (34)**
- 12h : **MONTPELLIER (34)**
- 14h : **NIMES (30)**

DU 17 AU 21 DÉCEMBRE :

en Région Parisienne :

Mardi 17 de 16h à 19h :
Fleuriste :
Au Bonheur des Dames
84, rue Louis Rouquier,
LEVALLOIS PERRET (92)

Mercredi 18 de 16h à 19h :
Chez D. Thiery
11, rue Serpente
EAUBONNE (95)

Jeudi 19 de 11h30 à 14h :
Chez P. Marchais
18, rue Poncelet,
CHELLES (77)

Jeudi 19 de 18h à 20h :
chez E. Navarro
2, avenue Paul Bert
GIF SUR YVETTE (91)

Pour les COMMANDES :

- Merci de passer vos commandes ***15 jours avant la date des salons, marchés ou livraisons...***
- Pour éviter les erreurs, nous préfèrerions les commandes ***envoyées par internet ou par la poste.***
- Pour toute autre livraison sur les circuits d'autoroutes, veuillez nous contacter.

Conception et Impression sur papier recyclé avec encres végétales par : PCR