

LES CANCANS DE LA FERME



www.perrytaylor.fr

Sommaire :

- Salon de l'agriculture mars 2023
- Nouveau produit : Axoa de canard
- Bienvenue à notre nouveau préfet
- Mise en place de mesures agro-environnementales et climatiques
- Nos stagiaires / apprentis
- Visite de notre ferme organisée
Juillet / Août
- Livraisons
- Idées coffrets cadeaux
- Agenda : salons, marchés de Noël
- Livraison aux 4 coins de la France

Siège social de la rédaction :

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

- **Directeur de la publication :**
Pierre, Philippe et Maxime PERES
- **Rédaction :** Myriam Sabathié
- **Photos :** Marie-Laure PERES
- **Dessins :** Perry Taylor
- **Imprimeur :** BCR Imprimeur
32200 GIMONT

Site : www.fermedelapattedoie.fr

Email : contact@fermedelapattedoie.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

EDITO

Chers Amis, Chers clients,

Bonjour à tous,

Déjà 12 ans que le premier cancan a été édité. C'est toujours avec autant d'enthousiasme que nous reprenons notre plume de canard pour vous donner quelques nouvelles fraîches de notre ferme.

Pour cette année, voilà les sujets que nous allons aborder :

- ↪ Le retour des canetons sur la ferme qui redonne vie à notre ferme et nos parcours ombragés.
- ↪ Un passage au salon de l'agriculture à Paris pour promouvoir le foie gras du Gers avec en retour une médaille d'argent.
- ↪ La mise en place d'une mesure agro-environnementale sur notre ferme pour la biodiversité et plein d'autres choses !
- ↪ Accueil de nos nouveaux apprentis.
- ↪ Visite de la ferme cet été avec plein d'interrogations ?
- ↪ Découverte d'un nouveau produit élaboré par nos soins : l'axoa de canard au piment d'Espelette.
- ↪ Et enfin la visite du nouveau préfet sur notre ferme...

Bonne lecture en attendant de vous retrouver.

Adhishatz !

La Famille Pères



Salon de l'agriculture - Mars 2023

À l'occasion du **salon de l'agriculture à PARIS**, des représentants de l'association des producteurs à la ferme dont nous sommes adhérents, ont tenu un stand. Ensemble nous avons la volonté commune de proposer et présenter des produits du terroir issus de nos fermes et d'un savoir faire traditionnel. Nous respectons tous une charte qualité consommateur, mise en place depuis de longues années. Une expérience qui nous



a permis de nous faire connaître davantage, de défendre et présenter notre façon de travailler.

Nous avons eu la joie de recevoir une récompense, nous avons obtenu la médaille d'argent pour notre foie gras mi-cuit. C'est une motivation supplémentaire pour continuer à vous régaler.



Nouveau produit : AXOA de Canard



Nous sommes heureux de vous présenter un nouveau plat que tout le monde attendait : l'Axoa de canard (qui se prononce « achoa »).



Composition :

Magret de canard dégraissé 20%, fritons de canard 20%, tomates concassées, poivrons, oignons, bouillon de canard (carcasse de canard, carottes, oignons, poireaux, navets, thym, laurier), ail, sel, poivre, Piment d'Espelette 0,15%.

Qu'est ce que l'Axoa ?

C'est un ragout basque fait avec du veau ou du boeuf et ses légumes.

Nous l'avons revisité en le cuisinant avec des magrets de canards dégraissés, fritons de canards mijotés avec oignons et poivrons. Ensuite on vient rajouter l'épice basque délicate et parfumée : le piment d'Espelette.

Nous espérons que ce nouveau plat fera saliver vos papilles ainsi que celle de vos convives.



« BIPERTEGIA » producteur de piment
Véronique et Gilbert Darthayette

Bienvenue à notre nouveau préfet

Mr Le Préfet Laurent CARRIE a fait sa première sortie terrain sur notre exploitation. Après une visite sous un soleil de plomb, nous avons partagé les difficultés causées par le virus influenza aviaire et la mise en place de la vaccination.

On a abordé aussi les surcoûts énergétiques sur les exploitations conserverie, méthanisation (électricité, gazoil...). Nous lui avons demandé de suivre de près l'évolution de l'Agriculture. On est bien conscient que le dossier est très vaste :

- Découragement des agriculteurs, malheureusement de plus en plus de jeunes ne veulent plus reprendre les



exploitations familiales.

- Association de végétariens qui veulent qu'on arrête de manger de la viande.
- Accumulation des normes administratives.

Tout ceci est bien dommage, notre métier est vraiment très beau quand on peut le faire avec passion, on voudrait juste qu'on nous laisse travailler plus sereinement.

Nous tenions à remercier Mr le Préfet d'être venu nous rendre visite et d'avoir consacré un peu de son temps à nous écouter.

Bienvenue à lui dans notre beau département du GERS.



Mise en place de mesures agro-environnementales et climatiques



Depuis 6 mois, nous avons fait un choix fort sur notre ferme, afin de répondre à une attente sociétale pour une agriculture de plus en plus vertueuse en lien avec notre environnement.

Nous nous sommes engagées dans une **MAEC** pour une durée de 5 ans. Plus simplement ces mesures agro-environnementales et climatiques permettent d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent dans le développement de pratiques combinant performance économique et perfor-

mance environnementale. C'est un outil clé sur les prochaines années pour le développement de l'agroécologie sur nos territoires. Ces mesures diverses et variées dans l'hexagone s'adaptent à nos régions en fonction des territoires et des types de production.

Objectif commun à tous ces engagements, répondre aux enjeux environnementaux tels que la qualité de l'eau, la biodiversité, l'érosion des sols ou la lutte contre le réchauffement climatique.

Plus concrètement, la MAEC va nous aider à travailler sur les rotations culturales. Nous devons étudier plus précisément notre assolement, car les règles sont strictes :

- Interdiction de cultiver 2 années consécutives sur les mêmes parcelles, la même culture.
- 20% de nos cultures devront être des cultures à bas niveau, pour nous le soja.
- Implanter plusieurs parcelles avec une jachère mellifère pour nos chères abeilles.
- Nos rotations sur 5 ans devront comprendre une culture d'hiver, une culture d'été et une culture à bas niveaux d'impact.
- Avoir au moins 0.2% de haies sur la ferme, ce qui n'est pas un souci pour nous (3000 arbres replantés depuis une vingtaine d'années).



Ces rotations culturales plus longues vont nous permettre de diminuer nos intrants, d'améliorer la structure de nos sols. Tous ces changements accumulés aux travaux antérieurs, à la couverture de nos sols avec des couverts végétaux et un apport régulier de digestat issu de notre méthanisation permettent de se tourner vers une agriculture verte tout en combinant écologie et compétitivité.

Nous devrions récolter un grain de meilleure qualité respectueux de l'environnement.



Nos stagiaires et Apprentis



Cette année Oriane et Nathan, tous deux apprentis agricoles nous ont rejoint sur notre ferme. Ce n'est pas une vocation mais un plaisir d'accueillir, de transmettre et de partager notre savoir-faire à des jeunes d'horizons différents. C'est un rôle important à nos yeux. Leur première expérience dans le monde du travail est primordiale pour leur avenir. Ils doivent garder un bon souvenir de leur apprentissage. C'est une période de deux ans pendant laquelle nous arrivons à mettre le

jeune dans la situation d'un vrai paysan. Il faut arriver à analyser les attentes de chacun en s'adaptant à chaque situation, pour transmettre notre passion à ces jeunes qui démarrent leur vie professionnelle. Il est nécessaire de les guider et de les encourager quand cela est utile pour eux. Nos apprentis nous apportent un regard extérieur qui est toujours intéressant à partager.

Un bon apprentissage à Oriane et Nathan.



Visite de la ferme organisée en juillet et août

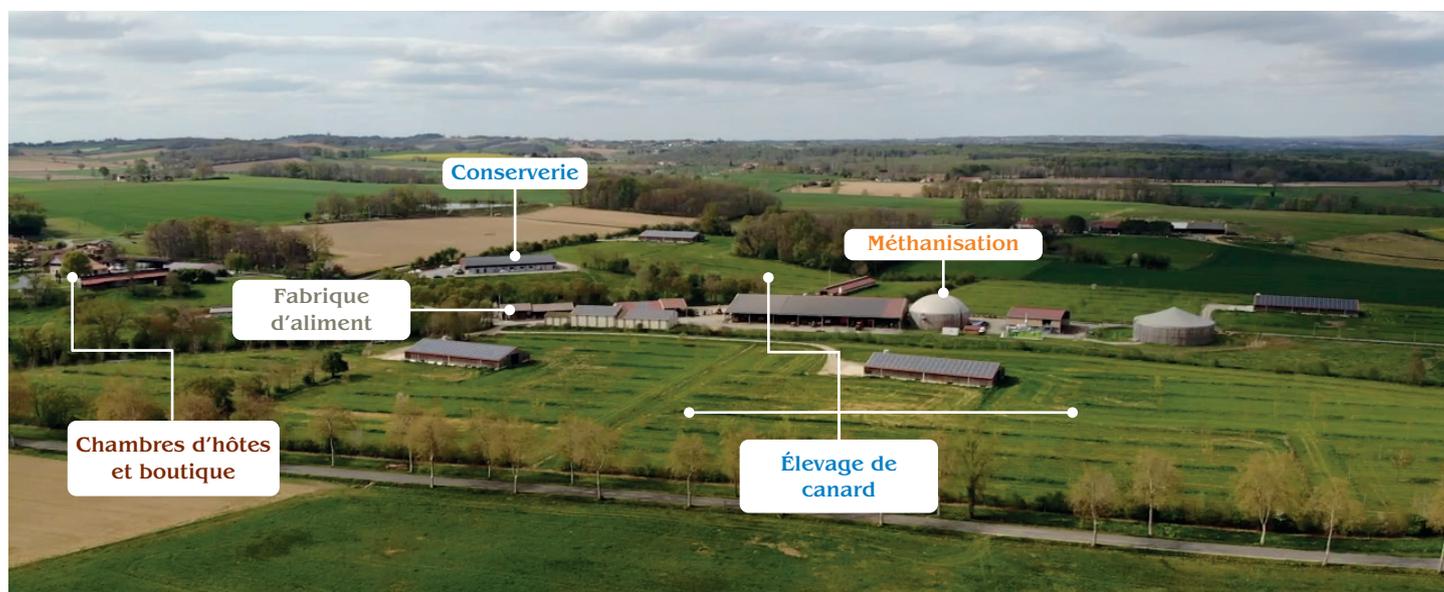
Nous organisons pendant la période estivale des visites gratuites de l'ensemble de la ferme accompagnées d'une dégustation de nos produits (rillettes, foie gras mi-cuit, saucisson de canard, magret séché...). Plusieurs centaines de touristes sont venus partager un petit moment convivial et instructif pour tous. Nous avons besoin de montrer, d'expliquer, d'apporter des réponses à beaucoup de questions sur notre métier de paysan éleveur. Nous sommes confrontés à de nouvelles interrogations notamment sur le bien-être animal, l'abattage, la biodiversité, l'eau d'irrigation, ce qui rend notre métier plus compliqué mais également intéressant.

Lors de ces visites nous abordons tous les sujets en expliquant et démontrant tout ce que nous avons mis en place pour toujours nous améliorer :

- Remplacement des engrais chimiques industriels par des engrais organiques produits sur l'exploitation à travers la méthanisation.
- Mise en place de couverts végétaux depuis 20 ans pour refaire vivre notre sol. Ces techniques agroécologiques nous permettent aussi de diminuer notre consommation d'eau d'irrigation.
- Nous produisons et stockons toutes les graines nécessaires à l'alimentation de nos animaux. Nous fabriquons toutes les protéines à travers notre soja toasté, sans OGM bien sûr depuis plus de 15 ans. Nous travaillons en autosuffisance totale pour nos canards.
- Depuis plus de 30 ans nous travaillons sur un élevage agroforestier et responsable. Plusieurs milliers d'arbres

ont été plantés pour capter les nitrates en bordure de fossé, protéger nos animaux, mais également les nourrir (feuilles, fruits, insectes). Ils permettent de rendre plus belle notre campagne.

- Nous avons toujours voulu garder l'engraissement de nos animaux au maïs grain et en parc collectif comme « nos anciens ».
- La création du nouvel atelier en coopérative avec d'autres paysans a permis d'améliorer les conditions de travail de l'ensemble de nos collègues et employés. Cette création a été obligatoire pour respecter les nouvelles normes mises en place dont le bien-être animal.
- L'unité de méthanisation permet de produire de l'électricité et de la chaleur avec nos fumiers et lisiers. Nos digestats obtenus sans aucune odeur permettent de nourrir nos sols sans engrais chimiques.



Livraisons...

Toujours dans un souci d'amélioration de nos services depuis quelques années, nous développons les livraisons de vos commandes.

En effet, lors de nos déplacements (salon gastronomique, marché de Noël...) nous essayons de sillonner un maximum notre beau pays pour nous approcher « de vous ». Sur la carte de France, vous pourrez voir les grandes lignes de nos trajets, avec les grandes villes que nous traversons, souvent en bordure de grands axes routiers. Ces livraisons sont pour nous un moyen de venir à votre rencontre. N'hésitez pas à nous contacter, si vous pensez que nous passons près de chez vous, et que nous n'avons pas mentionné la ville sur notre carte. Nous nous arrêterons avec grand plaisir en bordure des grands axes routiers que nous empruntons.

Ce nouveau service que nous apportons contribue à la diminution de notre empreinte carbone, mais permet également de diminuer les risques de perte et de casse de vos colis. Ces livraisons seront un service gratuit. Les horaires de nos passages vous seront communiqués par nos soins la veille de notre passage.



Commande

Pour les livraisons, il est très important aussi de commander en avance :

- Soit en nous téléphonant au **05 62 67 01 10**,
- Soit sur le site : <https://www.fermedelapattedoie.fr/boutique>, à la validation de la commande/panier, pensez à cocher « *Livraison : retrait lors d'un salon...* » et de sélectionner le lieu de retrait (ils vous proposent les lieux au plus près de chez vous). Le paiement se fait à la livraison.
Si problème, n'hésitez pas à m'appeler au 06 78 05 57 49.
- Soit avec le bon de commande : nous demander par mail contact@fermedelapattedoie.fr.

Idées cadeaux - Coffrets gourmands

Voici quelques idées de coffrets gourmands. N'hésitez pas à nous demander des renseignements, et d'en parler aux alentours famille, amis, CE...

Coffret Gersois

59,10€



1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 confiture de figues bio 110g
1 pâté au foie gras de canard 180g
1 rillettes pur canard 180g
1 pâté à l'armagnac 180g
1 bouteille de vin blanc doux 75cl
1 plateau en bois

Coffret Plaisir

59,65€



1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 confiture de figues bio 110g
1 cassoulet au confit de canard 850g
1 pâté au piment d'Espelette 180g
1 bolognaise aux frites 360g
1 sac en jute 2B

Pochette Foie Gras / Figue

23,50€



1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 confiture de figues bio 110g
1 pochette or ou argent

Coffret Gastronomique

73,60€

1 foie gras de canard IGP GERS 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 coffret carton «producteur à la ferme»



Coffret Gourmand

39,90€

1 foie gras de canard IGP GERS 120g
1 bloc de foie gras 130g
1 confiture de figues bio 110g
1 panier en jute



Panier Gascon

25,10€

1 pâté au foie gras 180g
1 rillettes pur canard 180g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 panier en jute



Assortiment 6 verrines

35,70€

1 pâté au foie gras 180g
1 rillettes pur canard 180g
1 fritons au canard 160g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 pâté au piment d'Espelette 180g
1 pâté aux olives 180g



AGENDA

Salons gastronomiques, Marché de Noël, Portes ouvertes

Octobre 2023

- **TROIS-PUITS (51)**
Portes Ouvertes
Viticulteur Champenois
LARNAUDIE-HIRAUT
Samedi 7 oct. de 14h à 19h
Dimanche 8 oct. de 10h à 19h
- **HUELGOAT (29)**
Salon de la Gastronomie
«Les Fins Gourmets»
Samedi 14 oct. de 10h à 20h
Dimanche 15 oct. de 10h à 18h
- **SAINT-GREGOIRE (35)**
Salon Saveurs et Terroirs
Salle du Cossec
Vendredi 13 oct. de 17h à 22h
Samedi 14 oct. de 10h à 18h
Dimanche 15 oct. de 10h à 18h
- **LANDERNEAU (29)**
Salon Saveurs des Terroirs
Espace Saint-Ernel
Vendredi 20 oct. de 15h à 20h
Samedi 21 oct. de 10h à 19h
Dimanche 22 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 21 oct. de 11h à 20h
Dimanche 22 oct. de 10h à 18h
- **SAINT-BRIAC-SUR-MER (35)**
Festival de la St Simon
Salon de l'Artisanat
Samedi 28 oct. de 10h à 19h
Dimanche 29 oct. de 10h à 18h
- **ANTIBES (06)**
Salon Vins et Gastronomie
67 avenue du 11 novembre
Vendredi 27 oct. de 15h à 21h
Samedi 28 oct. de 10h à 21h
Dimanche 29 oct. de 10h à 18h

Novembre 2023

- **LE RHEU (35)**
Marché traditionnel
Samedi 4 nov. de 8h à 12h
- **MORLAIX (29)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des expos. Langolvas
Samedi 4 nov. de 10h à 19h
Dimanche 5 nov. de 10h à 19h
Lundi 6 nov. de 10h à 18h
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
Portes ouvertes
chez Olivier Katia
15 Grande Rue
Vendredi 10 nov. de 14h à 20h
Samedi 11 nov. de 10h à 20h
Dimanche 12 nov. de 10h à 19h
- **LORIENT (56)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des Expositions
Lanester
Samedi 11 nov. de 10h à 19h
Dimanche 12 nov. de 10h à 19h
Lundi 13 nov. de 10h à 18h
- **EPINAL (88)**
Salon de la Gourmandise
et des Arts de la table
Salle des Congrès
Vendredi 17 nov. de 15h à 21h30
Samedi 18 nov. de 9h30 à 19h
Dimanche 19 nov. de 9h30 à 18h
- **POITIERS (86)**
Salon de la Gastronomie
Parc des expositions
Hall B
Samedi 18 nov. de 10h à 19h
Dimanche 19 nov. de 10h à 19h
- **BRINDAS (69)**
Salon des Vins
et des Saveurs
Salle des fêtes
Samedi 18 nov. de 10h à 19h
Dimanche 19 nov. de 10h à 18h
- **QUIMPER (29)**
Salon des Vins
et de la Gastronomie
Parc des Expositions
Penvilliers
Samedi 18 nov. de 10h à 19h
Dimanche 19 nov. de 10h à 19h
Lundi 20 nov. de 10h à 18h
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
Marché de Noël au
complexe Sportif
de la Vigne
Samedi 25 nov. de 10h à 19h
Dimanche 26 nov. de 10h à 18h
- **LA-BATIE-NEUVE (05) (ENTRE GAP ET CHORGES)**
Nouvelle salle
polyvalente
Samedi 25 nov. de 10h à 20h
Dimanche 26 nov. de 10h à 18h

Décembre 2023

- **PLOEMEUR (56)**
Marché de Noël au château du Ter
« Les Communs d'abor »
Samedi 2 déc. de 12h à 21h
Dimanche 3 déc. de 10h à 19h
- **VILLEJUIF (94)**
Hôtel Restaurant Campanile
20 rue du Docteur Pinel
Vendredi 1^{er} déc. de 14h à 19h
Samedi 2 déc. de 10h à 18h
Dimanche 3 déc. de 10h à 13h
- **ORLEIX (65)**
Marché de Noël
Salle des Fêtes
Samedi 2 déc. de 10h à 18h
- **VALLABREGUES (30)**
Marché de Noël
Halles de Vallabregues
Samedi 2 déc. de 8h à 12h
- **COURTHEZON (84)**
Portes ouvertes au Domaine de
Courtudune - Charrier 1198
quartier font de Joubert
Dimanche 3 déc. de 10h à 17h30
- **PERROS-GUIREC LA CLARTE (22)**
Marché de Noël
Place de l'Eglise
Vendredi 8 déc. de 14h à 20h
Samedi 9 déc. de 10h à 20h
Dimanche 10 déc. de 10h à 18h
- **MARTIGNE-BRIAND (49)**
Journée découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs Vignoble Gazeau
Samedi 9 déc. de 9h à 18h
- **SERNHAC (30)**
Portes ouvertes au Domaine de
Poulvarel chez M et Mme Glass
110 ch de la Soubeyranne
Samedi 9 déc. de 17h à 21h
- **SAINT-MICHEL-CHEF CHEF (44)**
FOREST Roland et Nicole
16 chemin des Bahuchets
Tharon Plage
Vendredi 15 déc. de 16h à 19h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**
Portes ouvertes de Noël
Domaine de la Coche
M. Guitteny Laurent
Samedi 16 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h
Dimanche 17 déc. de 10h à 13h
- **PLEYBEN (29)**
Gymnase à Kervern
Vendredi 15 déc. de 16h30 à 20h30
Samedi 16 déc. de 10h à 19h
Dimanche 17 déc. de 10h à 17h
- **CHARTRES-DE BRETAGNE (35)**
Village de Noël - Rue Léo Grange
Halle de la Conterrie
Samedi 16 déc. de 10h à 19h
Dimanche 17 déc. de 10h à 18h

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'EPINAU)

