

LES CANCANS DE LA FERME



www.perrytaylor.fr

EDITO

Chers Amis, Chers clients,

Bonjour à tous,

Après une belle saison estivale bien ensoleillée, nous reprenons la plume avec toujours autant d'ardeur pour partager quelques nouvelles fraîches de la ferme.

Cet été, nous étions présents à Marciac lors du célèbre festival de Jazz, sur notre boutique éphémère de producteurs à la ferme. Un vrai succès, grâce à vous toujours aussi fidèle.

Le 6 juin dernier nous avons eu l'honneur d'accueillir la Ministre de l'Agriculture, un moment fort pour notre équipe et notre ferme. Nous vous expliquerons la mise en place du sexage de l'oeuf, son utilité et pourquoi nous l'avons adoptée.

Un clin d'oeil à notre terroir : le traditionnel cassoulet plat emblématique du Sud-Ouest qui illustre si bien l'art de vivre de notre région.

Un petit Zoom sur nos deux Cuma dont nous sommes adhérents : la CUMA de La Bourgade et la CUMA de la Montoise. Ces collaborations sont précieuses : elles nous permettent de gagner en efficacité, tout en gardant une belle dynamique locale.

A l'occasion des Journées du Patrimoine, nous avons ouvert nos portes : une journée dédiée aux groupes scolaires, suivie d'une journée pour le grand public, afin de partager notre passion et savoir faire.

Et pour finir sur une note gourmande, le chef cuisinier « Olivier CHAPUT » accompagné de Sophie « Cuisine Locale » intervenants lors des portes ouvertes, nous ont proposé une recette tartare de magret de canard, de quoi régaler nos papilles !

Merci à tous pour votre fidélité. Bonne lecture et à très bientôt.

Adhishatz !

La Famille Pérès



Sommaire :

- **Ministre de l'Agriculture**
- **Sexage in ovo**
- **Plat Cuisiné : le Cassoulet**
- **CUMA**
- **Produit de Patrimoine Culturel et Gastronomique**
- **Recette : Tartare de magret**
- **Livraisons**
- **Idées Coffrets cadeaux**
- **Agenda : salon, Marché de Noël**
- **Livraison au 4 coins de France**

Siège social de la rédaction :

Ferme de la Patte d'Oie
723 chemin de la bourgade
32300 SAINT-MICHEL

- **Directeur de la publication :** Pierre, Philippe, Maxime PERES
- **Rédactrice :** 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



Ministre de l'Agriculture

Le 6 juin 2025, nous avons eu le plaisir d'accueillir sur notre ferme Mme Annie GENEVARD Ministre de l'Agriculture. Lors de la visite de l'élevage, de la conserverie et de l'unité de méthanisation, elle s'est montrée très sensible aux démarches environnementales mis en place depuis plus de 25 ans.

L'agroforesterie, les couverts végétaux, l'autoconsommation des céréales produites sur l'exploitation, la production de biogaz mais également l'installation des panneaux photovoltaïques destinés à l'autoconsommation ont agrémenté nos discussions.

Nous lui avons présenté notre travail de tous les jours à la fois passionnant et enrichissant malgré les difficultés que nous pouvons rencontrer au quotidien. La complexité des dossiers agricoles, les lourdeurs administratives, les contraintes liées à la traçabilité ou encore les confrontations avec certaines associations opposées à tout type d'élevage sont venu pimenter nos échanges.



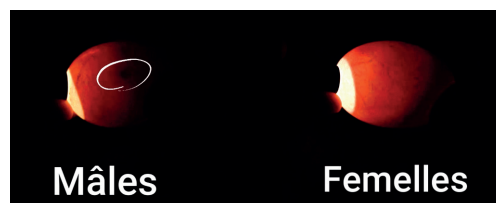
Comme dans toute activité, ces obstacles existent, mais lorsqu'on se retrouve au milieu des canards ou dans un champ de blé, on se recentre sur l'essentiel qui reste la passion de notre métier. Malheureusement, toutes ces contraintes découragent certains jeunes à s'engager dans l'élevage. Dommage car la demande des consommateurs ne cesse de croître : ils veulent connaître l'origine des produits, comprendre leur transformation, et bénéficier d'une alimentation fermière de qualité. Il est essentiel aujourd'hui de soutenir et d'encourager les jeunes à poursuivre la voie de l'élevage. Nous continuons à accueillir des apprentis pour retransmettre nos connaissances et nos valeurs en espérant garder quelques paysans passionnés sur notre terre.

Sexage in ovo : une très belle nouveauté

Déployé depuis 2024, les couvoirs* avec l'installation d'un robot défont le sexe du caneton dans l'oeuf entre le 9ème jour et le 12ème jour d'incubation (le but est de mettre de côté les oeufs femelles hors de l'incubateur vu que l'on ne gavage que des mâles). La machine analyse la couleur de l'oeil embryonnaire à travers la coquille : soit noir chez le mâle, soit de couleur claire pour les femelles. Ce critère fiable est traité grâce à un système de caméras et d'intelligence artificielle, permettant d'atteindre un taux de fiabilité de 95%.

Au bout de 5 semaines d'incubation, les canetons mâles naissent accompagnés de 3 à 5 % de femelles. Une avancée technologique et éthique est très importante pour notre métier d'agriculteur éleveur.

***Entreprises qui font naître les canetons mulards issue du croisement de la souche PEKIN (maman) et le BARBARIE (papa). Les éleveurs qui font la reproduction livrant les oeufs dans les entreprises « dites couvoirs »**



On voit un point noir distinct c'est l'oeil du mâle. Par opposition sur la photo à côté il s'agit d'une femelle : son oeil est clair donc pas perceptible à travers la coquille.

Des oeufs dans le robot de sexage. Concrètement, sous les oeufs se trouvent des leds qui éclairent l'oeuf afin que l'embryon soit visible à travers la coquille. Au-dessus des oeufs se trouvent des caméras qui réalisent plusieurs images, elles sont ensuite analysées par l'intelligence artificielle pour déterminer le sexe de l'embryon.

Plat cuisiné : le Cassoulet



Le cassoulet véritable symbole de la gastronomie française, aux côtés des plats tels que la bouillabaisse, le coq au vin ou la choucroute. Il incarne la richesse et la diversité de la cuisine française, qui repose sur des ingrédients locaux, des recettes traditionnelles et un savoir-faire ancestral. Originaire du sud-ouest il doit son nom à la cassole, ce plat en terre cuite dans lequel il mijote toutes ses saveurs. Composé de haricots blancs, de confit de canard et de porc, le cassoulet est un mets généreux qui réunit autour de la table famille et amis. C'est pour cela que nous avons sélectionné des produits de qualité pour élaborer notre recette. Tout d'abord des mogettes produites par notre partenaire dans sa « ferme de la Baudière le Parpouet à Chavagnes en Paillers (85) ». Le porc provient de la « ferme de Michel

à Duffort », notre ami Nicolas produit des porcs fermiers au coeur de notre Gers et bien sûr le canard de notre ferme. Chaque bouchée raconte une histoire de patience et de savoir-faire, puisque la cuisson lente lui confère son goût unique à la fois riche et réconfortant. Le cassoulet n'est pas seulement un plat d'hiver. Il incarne aussi l'art de bien manger à la française. Il se déguste avec un vin rouge de terroir, comme un madiran ou un cahors pour une parfaite alliance des saveurs. Vous pourrez retrouver notre cassoulet sur tous nos salons, nos livraisons ou bien en boutique à la ferme en bocal de 850gr pour deux personnes ou en boîte de 2kg pour 4 personnes. Il suffit de réchauffer notre cassoulet au bain-marie (30mn pour le bocal / 1h pour la boîte) et finaliser la cuisson au four dans une cassole (plat en terre cuite) une dizaine de mn à 150° au préalable saupoudrer légèrement de chapelure. Que ce soit pour un repas raffiné ou repas chaleureux, il évoque l'art de vivre du Sud-Ouest et la beauté des traditions françaises.



CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

Depuis plus de 25 ans, notre ferme adhère à deux CUMA.

Une CUMA est une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole qui permet aux agriculteurs de mettre en commun différents moyens de production : matériel agricole, équipements spécifiques à une production ou encore ateliers collectifs. En 1989, un regroupement d'une dizaine d'éleveurs souhaitant pouvoir transformer et commercialiser leur élevage fondèrent la CUMA de la Bourgade. Cette coopérative a investi dans un atelier de transformation, mis à la disposition de ses adhérents, à un coût avantageux grâce à la mutualisation de l'infrastructure. En 2019, après 30 ans de bons et loyaux services et face à l'évolution des besoins des adhérents, un nouvel atelier a

été conçu. Au fil des années, beaucoup d'éleveurs étant partis à la retraite, nous n'étions plus que trois à utiliser les anciens locaux. Ce nouvel atelier, quatre fois plus grand et plus ergonomique, nous a permis de réduire la pénibilité et d'améliorer notre confort de travail. L'atout majeur réside dans la possibilité de travailler à plusieurs éleveurs en même temps, dans des espaces distincts, sans se gêner et tout en respectant les normes sanitaires en vigueur. En parallèle nous adhérons à la CUMA de La Montoise, créée en 1998, regroupant aujourd'hui une soixantaine d'adhérents. Spécialisée dans le travail du sol, elle met à disposition du matériel régulièrement renouvelé, intégrant les nouvelles technologies, à des conditions financières raisonnables. Ce fonctionnement permet à chaque agriculteur d'utiliser l'équipement uniquement en fonction de ses besoins, sans avoir à supporter seul l'investissement complet.

La plupart des outils proposés sont destinés à des usages très ponctuels, mais restent indispensables pour les exploitations. Dans un contexte où les charges des exploitations ne cessent d'augmenter, adhérer à une CUMA est une réponse concrète pour alléger nos dépenses, optimiser nos investissements et renforcer la solidarité entre agriculteurs. Ces coopératives nous apportent des solutions pratiques : partager les ressources pour réduire les coûts, mutualiser l'entretien et l'assurance, bénéficier d'outils plus performants sans avoir à le financer seuls, et entretenir une bonne cohésion entre nous.



Foie Gras, Magret... : Produits de Patrimoine Culturel et Gastronomique Français

Journée du patrimoine pédagogique et gourmande

A l'occasion de cette journée, des groupes scolaires, des élèves de maternelle au primaires, aux étudiants de lycées agricoles ou hôteliers ont été conviés à participer à une expérience à la fois culinaire et éducative. Au programme, un atelier cuisine animé par Sophie, passionnée et engagée dans la valorisation de la cuisine locale. Une rencontre avec Olivier Chaput chef cuisinier et président de l'association « Les Enfants cuisinent » connu comme le « Chef préféré des enfants ». Ils nous ont permis de découvrir de nouvelles recettes autour du canard et des échanges bien constructifs. Pour le public, une visite de la ferme a été proposée suivie d'une dégustation des produits afin de découvrir les saveurs authentiques de notre terroir. Placée sous le signe du goût, de la tradition et du partage, cette journée a offert aux enfants nous pensons un moment bien agréable : découverte de la conserverie, rencontre avec les canards de la ferme, immersion dans un atelier culinaire, puis dégustation des plats réalisés. Un grand merci à nos intervenants, grâce à qui cette rencontre a été un moment riche et ludique. Nous espérons pouvoir renouveler cette expérience l'année prochaine.

Sophie « Cuisine Locale »
et
Olivier Chaput « les Enfants Cuisinent »

Recette : Tartare de Magret de Canard !!

Ingrédients :

pour 4 /8 personnes

1 ou 2 magrets de canard
2 échalotes 50g de cornichon
20g graines de tournesols
20g graines de courges
10g graines de sésame
10 feuilles de basilic
10cl huile de noix
1 c à soupe de vinaigre
Fleur de sel, poivre
Piment Espelette

Recette :

Retirez la peau du magret (la peau peut être mise à plat entre 2 plaques à pâtisserie, assaisonnée de sel et poivre au four pour réaliser des chips. Ôtez les nerfs ou parties blanches visibles. Coupez la viande en petits dés au couteau (ne pas utiliser de hachoir pour garder une belle texture). Dans un bol, mélangez la viande avec les échalotes ciselées, les cornichons en petits dés, les graines et le basilic émincé. Assaisonner avec l'huile de noix, du sel et du piment d'Espelette. Mélangez bien mais délicatement. Laisser reposer au frais pendant 1 heure avant de servir



<https://www.instagram.com/sophiecuisinelocal/>
www.olivierchaput.com

Livraison

Toujours dans un souci d'amélioration de nos services depuis quelques années,

En effet, lors de nos déplacements (salon gastronomique, marchés 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 et les différents arrêts programmés 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 proche 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.

Les horaires de nos passages vous seront communiqués par nos soins la veille de notre passage.

Côté trucs et astuces, il est possible de faire des commandes groupées entre voisins, amis ou en famille, un cadeau parrainage vous sera offert.

A très bientôt

et n'hésitez pas à en parler autour de vous.

Idées cadeaux - Coffrets gourmands

Pour préparer vos cadeaux de fêtes de fin d'année et faire plaisir à vos amis, ou offrir le cadeau idéal pour les CE nous vous proposons différents modèles de coffrets présentés ci-dessous. D'autres paniers peuvent être envisageables, n'hésitez pas à nous contacter nous répondrons aux mieux à votre demande.

25,50€



Pochette Foie Gras/Figue :

1 foie gras de canard entier 120g
1 confiture de figes 110g
1 pochette OR ou ARGENT

40,70€



Panier Gourmand :

1 foie gras de canard entier 120g
1 bloc de foie gras de canard 130g
1 confiture de figes 110g
1 sac jute 3p

27,10€



Pochette Authentique :

1 pâté au foie gras de canard 180g
1 rillettes pur canard 180g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 fritons de canard 160g
1 pochette kraft 1b

25,40€



Panier Gascon :

1 pâté au foie gras de canard 180g
1 rillettes pur canard 180g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 sac de jute 3p

58,90€



Coffret Gersois :

1 foie gras de canard entier 120g
1 confiture de figes 110g
1 pâté au foie gras de canard 180g
1 rillettes pur canard 180g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 vin blanc doux moelleux 75cl
1 plateau carton solide

56,30€



Coffret Délice :

1 foie gras de canard entier 180g
1 confiture de figes 110g
1 pâté à l'Armagnac 180g
1 lentilles au confit 700g
1 valisette « producteur à la ferme »

60€



Panier Plaisir :

1 foie gras de canard 120g
1 confiture de figes 110g
1 cassoulet au confit de canard 850g
1 pâté au piment d'Espelette 180g
1 bolognaise aux fritons 360g
1 sac jute 2b

38,20€



Assortiment 6 verrines :

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

79,80€



Coffret Gastronomique :

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 coffret « producteur à la ferme »

AGENDA

Salons gastronomiques, Marchés de Noël, Portes ouvertes

Octobre 2025

- **TROIS-PUITS (51)**
Portes Ouvertes
Viticulteur Champenois
LARNAUDIE-HIRAULT
Samedi 11 oct. de 14h à 19h
Dimanche 12 oct. de 10h à 19h
- **SAINT-GREGOIRE (35)**
Salon Saveurs et Terroir
Salle du Cosec
Vendredi 17 oct. de 17h à 22h
Samedi 18 oct. de 10h à 18h
Dimanche 19 oct. de 10h à 18h
- **BOURGES (18)**
Salon Vins et Produits du
Terroir - Palais des sports
du PRADO
Samedi 18 oct. de 11h à 20h
Dimanche 19 oct. de 10h à 18h
- **ANTIBES (06)**
Salon Vins et Gastronomie
6 avenue du 11 novembre
Vendredi 24 oct. de 15h à 21h
Samedi 25 oct. de 10h à 21h
Dimanche 26 oct. de 10h à 18h
- **HUELGOAT (29)**
Salon de la Gastronomie
«Les Fins Gourmets»
Samedi 18 oct. de 10h à 20h
Dimanche 19 oct. de 10h à 18h
- **LANDERNEAU (29)**
Salon Saveurs et Terroir
Salle du Cosec
Vendredi 17 oct. de 17h à 21h
Samedi 18 oct. de 10h à 18h30
Dimanche 19 oct. de 10h à 18h30
- **SAINT-BRIAC-SUR-MER (35)**
Festival de la St Simon
Salon de l'Artisanat
Samedi 25 oct. de 10h à 19h
Dimanche 26 oct. de 10h à 18h

Novembre 2025

- **MORLAIX (29)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des expos. Langolvas
Samedi 1^{er} nov. de 10h à 19h
Dimanche 2 nov. de 10h à 19h
Lundi 3 nov. de 10h à 17h
- **LE RHEU (35)**
Marché traditionnel
Samedi 1 nov. de 8h à 12h
- **LORIENT (56)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des Expositions
Lanester
Samedi 8 nov. de 10h à 19h
Dimanche 9 nov. de 10h à 19h
Lundi 10 nov. de 10h à 19h
Mardi 11 nov. de 10h à 18h
- **EPINAL (88)**
Salon de la Gourmandise
et des Arts de la table
Salle des Congrès
Vendredi 14 nov. de 15h à 21h30
Samedi 15 nov. de 10h à 19h
Dimanche 16 nov. de 10h à 18h
- **POITIERS (86)**
Salon de la Gastronomie
Parc des expositions
Hall B
Samedi 15 nov. de 10h à 19h
Dimanche 16 nov. de 10h à 19h
- **BRINDAS (69)**
Salon des Vins
et des Saveurs
- Salle des fêtes
Samedi 15 nov. de 10h à 19h
Dimanche 16 nov. de 10h à 18h
- **QUIMPER (29)**
Salon des Vins
et de la Gastronomie
Parc des Expositions
Penvilliers
Vendredi 14 nov. de 14h à 20h
Samedi 15 nov. de 10h à 19h
Dimanche 16 nov. de 10h à 19h
- **LA-BATIE-NEUVE (05)**
(entre Gap et Chorges)
Salle polyvalente
Samedi 29 nov. de 10h à 20h
- Dimanche 30 nov. de 10h à 18h
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
Portes ouvertes
chez Olivier Katia
15 Grande Rue
Vendredi 21 nov. de 14h à 20h
Samedi 22 nov. de 10h à 20h
Dimanche 23 nov. de 10h à 19h
- **THORIGNE FOUILLARD (35)**
Marché de Noël
Complexe sportif de la vigne
Samedi 29 nov. de 10h à 18h
Dimanche 30 nov. de 10h à 18h

POSSIBILITE DE PHOTOCOPIER L'INVITATION



INVITATION

Valable pour
1 personne

Pour les salons
et marchés payants.

Famille PERES
723 Chemin de 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'Erpau)

Décembre 2025

- **VILLEJUIF (94)**
Hôtel Restaurant Campanile
20 rue du Docteur Pinel
Vendredi 5 déc. de 14h à 19h
Samedi 6 déc. de 10h à 18h
- **PLOEMEUR (56)**
Marché de Noël au château du TER
«Les communs d'abord»
Samedi 6 déc. de 12h à 21h
Dimanche 7 déc. de 10h à 19h
- **VALLABREGUES (30)**
Marché de Noël
Halles de Vallabrègues
Samedi 6 déc. de 8h à 12h
- **COURTHEZON (84)**
Portes ouvertes au Domaine de
Courtedune - Charrier 1198
quartier font de Joubert
Dimanche 7 déc. de 10h à 17h30
- **PERROS-GUIREC LA CLARTE (22)**
Marché de Noël
Place de l'Eglise
Vendredi 5 déc. de 14h à 20h
Samedi 6 déc. de 10h à 20h
Dimanche 7 déc. de 10h à 18h
- **MARTIGNE-BRIAND (49)**
Journée découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs Vignoble Gazeau
Samedi 13 déc. de 10h à 18h
- **SERNHAC (30)**
Portes ouvertes au Domaine de
Poulvarel chez M et Mme Glass
110 ch de la Soubeyranne
Samedi 13 déc. de 17h à 21h
- **PLEYBEN (29)**
Gymnase à Kervenn
Vendredi 12 déc. de 16h30 à 20h30
Samedi 13 déc. de 10h à 19h
Dimanche 14 déc. de 10h à 17h
- **ORLEIX (65)**
Marché de Noël
Salle des fêtes
Dimanche 14 déc. de 10h à 18h
- **SAINT-MICHEL-CHEF CHEF (44)**
FOREST Roland et Nicole
16 chemin des Bahuchets
Tharon Plage
Vendredi 19 déc. de 16h à 19h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**
Portes ouvertes de Noël
Domaine de la C oche
M. Guitteny Laurent
Samedi 20 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h
Dimanche 21 déc. de 10h à 13h
- **CHARTRES-DE BRETAGNE (35)**
Village de Noël - Rue Léo Grange
Halle de la Conterrie
Samedi 20 déc. de 10h à 19h
Dimanche 21 déc. de 10h à 18h

La FAMILLE PÈRÈS vous livre



Livraison gratuite

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

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

Région Parisienne

92 Levallois perret
Vendredi 19 Déc. 25
de 15h à 19h
84 Rue Louis Rouquier

95 Eaubonne
Samedi 20 Déc. 25
de 9h à 12h30
Chez Mme THIERY Dany
11 Rue Serpente

77 Chelles
Samedi 20 Déc. 25
de 15h à 17h30
Chez MARCHAIS Philippe
18 Rue Poncelet

91 Montlhéry
Samedi 20 Déc. 25
de 19h à 20h
Chez Mr WILS Joel
19 rue des Archers

18 TROUY NORD (BOURGES)

**Chez Mr et Mme
ESPERON François
2 clos des vents
18570 TROUY NORD**

Tél : 02 48 64 72 12
Port : 06 77 12 07 58
francois.esperon@orange.fr

Date limite de commande :
Dimanche 5 Oct. 2025



Passez votre commande :

soit sur le site : <https://www.fermedelapattedoie.fr/boutique>

soit en nous téléphonant au 05 62 67 01 10

soit à contact@fermedelapattedoie.fr