

Riguecoop:coopérative de traitement de canards gras à Riguepeu

Démonstration de découpe de canards gras

Riguecoop est l'entreprise de confection de produits issus des canards gras installée au village de Riguepeu .L'entreprise en place ayant déposé le bilan , le personnel se trouvait au chômage. Ils se consultèrent et dans un grand élan de solidarité redonnaient vie à cette entreprise sous l'appellation RIGUECOOP avec des statuts de coopérative . On retroussait ses manches , les locaux étaient remis en état , les marmites recommençaient à bouillir et à la même date où la société avait fermé ses portes, début mai , le premier canard était découpé « .On traitait 500 canards /semaine, aujourd'hui nous en sommes à 1000 .L'effectif du personnel est de 8 avec un apprenti que nous venons d'embaucher nous dit Jean Michel Duffau un des leaders avec Nadia Prudhomme du relancement de l'entreprise Leur carnet de commande , est complet , ils s'organisent pour leur publicité par une communication directe de la présentation de leurs produits : tous les produits frais, mais également les traditionnelles conserves , confit , foie gras , pâté leur souci majeur étant la qualité ,ils ont une clientèle fidèle . Ils vendent aux particuliers sur place , au village de Riguepeu , aux restaurants , à des épiceries fines .Ils sont présents lors de rassemblement à la foire d'automne de l'Isle de Noé , lors d'un évènement chez les commerçants de la zone de Clarac à Auch, Dimanche ils sont invités à la fête votive de Bascons , le maire Mme Garzelli qui fera son pain dans le four du château remis en service , a souhaité garnir les tartines d'un produit de Riguecoop , on profitera de l'occasion pour introniser Jean Michel Duffau dans la confrérie du pain

Le club taurin vicois avait invité Riguecoop à sa journée « Toros y vinos » pour une démonstration de découpe de canard gras en public . Deux de ses coopérateurs tâcherons (ARMAX à Plaisance du Gers) ont réalisé cette découpe sur trois canards tradition de Riguecoop sous le regard attentif d'André Daguin qui ne manqua pas de chronométrer . Thierry et Philippe donnèrent ensuite le couteau à une personne du public qui fit une découpe de canard ;Les étudiants de la filière hôtelière de Pardailhan proposèrent ensuite au public venu en grand nombre une dégustation de recettes réalisées à partir de canards tradition de RIGUECOOP ;Le gérant de la conserverie ne manqua pas de souhaiter un bon anniversaire à An dré Daguin en lui offrant un produit de son établissement qu'il dégusta avec délectation .De nombreux coopérateurs de Riguecoop, issus du milieu traditionnel du canton étaient présents sur le stand à proximité des arènes les conseillers départementaux Robert Frairet et Marine Martine Dalabarba sont venus nous soutenir .



Découpe de canard