

La Chambre des métiers chez un éleveur-gaveur-conserveur à Dému

Le président Guy Sorbadère a tout visité



La Chambre des métiers chez un éleveur-gaveur-conserveur à Dému

Le 24 septembre, Guy Sorbadère, président de la Chambre des métiers et de l'artisanat (CMA), entouré de cadres et d'élus de la CMA (1), a visité la Maison Ramajo, éleveur, gaveur, artisan conserveur, à Dému. Une des entreprises les plus renommées de la région dans sa spécialité.

Gavage cool à l'ancienne

Guidée par Pierre-Marie Soubiran, responsable commerce et communication, la visite commence par une salle de gavage des oies en plein fonctionnement. C'est le domaine de Sébastien Ramajo et aussi de son père, Jacques.

On constate que les quelque 120 animaux sont gavés avec gentillesse, à l'ancienne, et ne paraissent absolument pas stressés, même s'ils se bousculent temporairement par suite de l'arrivée des visiteurs. Pierre-Marie Soubiran souligne que cette ambiance détendue étonne certains touristes. Et l'entreprise reçoit beaucoup de visites. C'est pourquoi, des panneaux explicatifs ont été posés le long du parcours de visite ainsi balisé.

Le gavage des oies a lieu trois fois par jour et il est « personnalisé », car chaque oie réagit différemment. Les oies sont élevées six mois et gavées trente jours. Les canards, eux, sont élevés pendant douze semaines et gavés douze jours (deux fois par jour). Le maïs provient de l'exploitation des 115 ha de terre agricole qui entoure la ferme, où l'on fait également du blé, du colza et du tournesol.

Conditionnement des produits

La visite se poursuit par celle d'un grand bâtiment de 1 000m² à haute valeur environnementale (avec toit photovoltaïque), où a lieu la fabrication des produits. Sous la direction de Miraine Soubiran, épouse de Pierre-Marie et fille de Jacques et de Juliette Ramajo (qui sont en retraite depuis onze ans). Les visiteurs revêtent donc blouse, charlotte et sur-chaussures et passent dans les différentes salles de travail. On y prépare des foies gras, des magrets, des confits, des fritons, des saucisses et saucissons de canard etc. Plus de 70 produits en comptant les différentes tailles de bocaux et de boîtes. Chaque année, 14.000 canards et 1.200 oies sont élevés et conditionnés.

En passant, on voit, dans une chambre froide, des magrets sécher en exhalant une odeur délicieuse... Il y a une salle de mise sous vide et des autoclaves pour stériliser bocaux et boîtes. Puis l'on passe à l'étiquetage et au stockage.

Débarrassés de leurs enveloppes de plastique, les visiteurs prennent place dans une salle à manger avenante sur l'invitation des responsables où leur est servi un repas gascon, excellent, cela va sans dire...

Développement

L'entreprise aménage des locaux pour accueillir des séminaires (des repas seront servis aux participants). Par ailleurs, l'étiquetage sera automatisé.

Notons que l'entreprise participe au Concours général agricole de Paris. Elle a obtenu une médaille d'or pour son foie gras en 2018. En 2019, elle n'a pas pu participer : le produit a été perdu (peut-être pas pour tout le monde !) Elle participera en 2020.

(1) Michel Lartigue (élu), Thierry Montégut (élu) et Alexis Pham (secrétaire général).



Les oies s'habituent à la présence des visiteurs



Les animaux sont gavés avec douceur par Jacques Ramajo...



...et par Sébastien Ramajo



Miraine Soubiran donne des explications ; à gauche, Pierre-Marie Soubiran



Salle de découpe



Séparation graisse et fritons



les magrets



Affiche médaille d'or 2018 avec Pierre-Marie Soubiran



Futures salles de séminaire



La boutique