

Les produits Gersois en pleine valorisation !



Les produits Gersois en pleine valorisation !

Grâce à une convention signée par la Chambre des métiers et de l'artisanat et la Chambre d'Agriculture du Gers le 3 juillet 2024, les producteurs et les transformateurs s'associent pour valoriser la filière des produits gersois et la concrétisation du vrai circuit court.



Les deux présidents sont unanimes « Nous avons les meilleurs producteurs et les meilleurs artisans , inutile d'aller chercher plus loin !»

Pour Mr Philippe ARCHER président de la Chambre des métiers « Nous avons sur le département plus de 1000 entreprises agro-alimentaires avec plus de 2000 salariés qui souhaitent que l'approvisionnement local reste la priorité d'une part pour la qualité des produits mais aussi pour le respect des initiatives respectueuses de la transition écologique et du développement du territoire. Au-delà de la formation, des aides et des conseils que nous proposons à nos entreprises nous sommes soucieux aussi d'axer nos efforts pour mieux produire et mieux se nourrir, exemple : l'Ecole des métiers qui avec près de 5000 repas au restaurant d'application ou plus de 18000 repas au self se font en grand maximum en provenance locale ce qui permet de sensibiliser les jeunes au consommer local ».

Pour Mr Bernard MALABIRADE « la Chambre d'Agriculture avec ses 1200 agriculteurs adeptes du circuit court il est indéniable que le département possède tout le potentiel pour s'associer pleinement à cette convention. Déjà bien identifiés en termes de qualité par les labels existants comme Excellence Gers ou Bienvenue à la ferme les produits gersois méritent d'être reconnus et transformés sur place. Ce lien étroit entre vendeur et transformateur est une chance pour les consommateurs. Ce travail collaboratif apportera toute la synergie à tous les maillons des filières locales : producteurs, artisans, transformateurs, distributeurs et consommateurs. »



La concrétisation de cette convention s'est faite autour d'un repas organisé dans les locaux de l'Ecole des Métiers. S'il fallait illustrer les nouveaux atouts proposés par cette convention les équipes de la Chambre d'Agriculture et de la Chambre des métiers ont pleinement réussi avec l'aide des professeurs de cuisine et de leurs élèves « le repas parfait de l'apéritif au dessert » sous l'œil des producteurs eux-mêmes.

Les producteurs à tour de rôle ont présenté fièrement leurs productions et ont été vraiment satisfaits de voir la mise en valeur de leur produit par l'équipe des apprentis de M. BRUNET.

La preuve vient d'être faite avec un repas entièrement circuit court (moins de 54 km) qui n'a consommé que 4,6 émission de CO2 alors qu'un repas acheté tout préparé en consommera 9. Avec la qualité des produits proposés et la maîtrise d'œuvre des cuisiniers « y a pas photo » !

Cette convention a mis en valeur les producteurs et organismes présents :

Les vins de St Pé, la légumerie Terra Alter Gascogne et Kévin Coudougnès, Gers bœuf et Pierre Bonnet de Montferrand Plavès, Magasin Bio Eléments terre de Pavie et la ferme aux céréales de M Rigade.

