

## Elise Courrège a créé « La ferme d'Elise »



Elise Courrège a créé « La ferme d'Elise »

Tous les dimanches matin à la halle la Belle-Marie, les consommateurs de produits du terroir de qualité ont rendez-vous avec le marché au gras. Monique Molas, coprésidente de la Commission d'expansion économique, a profité de la reprise du marché pour rappeler une page d'histoire élusate : « Ce marché au gras existe depuis de très nombreuses années et se tenait le jeudi. Depuis 2014, il est organisé le dimanche matin. Depuis la grippe aviaire, la filière a perdu un nombre important de petits producteurs.

Cette année, nous avons le plaisir d'accueillir Elise Courrège de la ferme d'Elise au Sentex à Cazaubon. »

Elise Courrège (37 ans) vient de reprendre la propriété de ses parents. Ce dimanche, elle est venue au marché avec une vingtaine de beaux canards gras et des foies qui ont eu encore beaucoup de succès. Malgré les difficultés dans la filière, Elise demeure confiante et réalise enfin son rêve de petite fille « être agricultrice ».

Après son BAC pro au lycée agricole Beaulieu d'Auch, puis son BTS compta agricole et une l'année de licence en droit, Elise a travaillé 15 ans dans le monde viticole, puis elle a décidé de relancer l'exploitation familiale et le gavage : « Je gave au maïs jaune, entre 25 et 30 canards par bande. Je vends à la ferme, mais aussi au marché au gras d'Eauze».

Elle tient à la valorisation des produits du terroir et propose du canard frais sous toutes ses formes, notamment entier, foie gras, magret, cuisses, carcasses ... La clientèle peut la rencontrer au marché au gras du dimanche et évidemment sur son exploitation.

Contact au 06 72 19 84 98.