



**Découvrez
nos produits d'excellence**

GERRS

Gersois, passionnément Gersois !





Gers

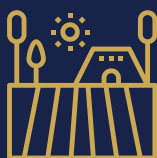
*Production
Distribution*

Notre Terroir

Notre Territoire



Enfants et petits-enfants d'agriculteurs, nous avons fait naturellement le choix de soutenir notre terroir et les hommes qui font l'histoire de notre département.



Passionnés par les produits du Gers, nous avons la volonté de soutenir le savoir-faire présent dans notre territoire !



Pour cela, depuis 2012, nous avons mis en place une filière canard gras 100% GERS avec la coopérative VIVADOUR et sa filiale les Fleurons de Samatan. Les produits sont regroupés sous notre marque Canard du Gers.



Depuis, nous avons fait le choix de mettre en avant différentes filières implantées par la coopérative comme la volaille ou encore le miel.



Nous suivons chaque étape de la réalisation de nos produits avec le plus grand soin, jusqu'à son arrivée dans l'assiette du consommateur.





Miel du Gers et c'est tout !

Au printemps 2023, nous lançons une filière apiculture en partenariat avec la coopérative gersoise Vivadour.

16 adhérents de la coopérative, répartis sur l'ensemble du département, se sont lancés dans cette activité secondaire d'apiculture.



Au total, **150 ruches** permettent à ces agriculteurs gersois d'obtenir un complément de revenu grâce à la production de ce miel.

Cette activité a pour motivation de combattre la disparition des abeilles pollinisatrices.

Récolté,
transformé,
dans le Gers



Miel toutes fleurs

Le Gers est un territoire propice à la production de miel.

La biodiversité des exploitations des agriculteurs garantit aux abeilles une ressource mellifère qui leur donne la capacité de se nourrir toute la saison. De plus, nous optons pour des ruches sédentaires, afin de pérenniser la production sur les parcelles agricoles.

Nos agriculteurs gersois s'engagent pour préserver la Biodiversité et l'équilibre de la nature. Ils récoltent le miel sur leurs exploitations.

C'est ainsi une démarche globale d'équilibre des écosystèmes.

Gers Viandes

En 2023, nous démarrons une activité cheville implantée à l'abattoir d' Auch (32) en partenariat avec les éleveurs du Sud-Ouest. Plus particulièrement du Gers.

Depuis sept ans, nous avons investi le marché des viandes de boucherie par la mise en vente de PAD ou de carcasses : bœuf, veau, agneau et porc toutes origines.



Cette activité vise :

- ✓ Au maintien d'élevages traditionnels gersois
- ✓ À la promotion de races emblématiques de notre territoire
- ✓ À la production de manière traditionnelle par des élevages extensifs
- ✓ À la commercialisation avec transparence sur des coûts et marges appliqués

À PROPOS DE L'ABATTOIR D'AUCH

AGRÉMENT N°32 013 020

- Investit régulièrement pour entretenir et conserver ses installations aux normes : 5M° investis depuis 2017.
- Niveau 3 (notation Alim'Confiance de 1 à 4, le 4 étant le meilleur niveau).
- Travaux pour améliorer les espaces « bouverie » et « triperie » devraient permettre à l'abattoir d'atteindre le niveau 4.



Élevé en plein air, élevé en plein Gers !

La gamme POULET FERMIER DU GERS est un produit 100% origine Gers.

ÉLEVAGE TRADITIONNEL

Les volailles sont élevées dans le respect de la tradition, en plein air, sur des parcours herbeux ou boisés. Ces méthodes d'élevage garantissent le bien-être de nos volailles et leur donnent des conditions de croissance optimales : espace, air pur, alimentation naturelle.

Issues de souches rustiques à croissance lente, les volailles sont alimentées avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 80% de céréales. Leur alimentation se compose essentiellement d'un mélange à base de soja, luzerne et de maïs.

C'est dans ce contexte que les poulets fermiers, pintades et autres volailles festives évoluent et développent une chair si ferme et savoureuse.



120550
Poulet Fermier
jaune PAC
LABEL ROUGE



140043
Pintade Fermière
PAC
LABEL ROUGE



120545
Cuisses de poulet
jaune x2
LABEL ROUGE



120548
Filets de poulet
jaune x2
LABEL ROUGE



120543
Ailes de poulet
jaune x6
LABEL ROUGE



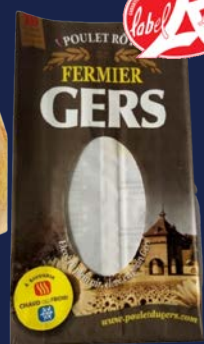
120544
Hauts de cuisse poulet
jaune x4
LABEL ROUGE



120539
Aiguillettes de
poulet jaune
LABEL ROUGE



120555
Poulet Fermier PAC
Sachet
LABEL ROUGE



120460
Poulet Fermier PAC
jaune
LABEL ROUGE



120413
Cuisses de Poulet
Fermier 5KG
LABEL ROUGE



PLAQUETTE

- Diminution significative du plastique par rapport à l'ancien emballage

Les produits de cette gamme sont issus d'élevages de canards situés dans le Gers.

Canards nés, élevés, transformés, dans le GERS



Identification Géographique Protégée



Pour les produits certifiés IGP Gers :

Le canard à foie gras est élevé exclusivement dans le Gers.

Pendant la période d'engraissement l'alimentation du canard à foie gras est composée au minimum de 95% de maïs originaire du Sud-Ouest. Un cahier des charges très strict et une traçabilité totale en font un produit d'exception.

NOUVEAU PACKAGING

Nous avons choisi d'investir dans de nouvelles technologies pour proposer de nouveaux packagings plus écologiques et modernes :

AVANT



ARRIÈRE



Notre Histoire
Nos actions en faveur de l'environnement
Cahier des charges de la certification
Lien vers notre site internet et nos recettes

BARQUETTE

- Sans noir de carbone

Ces nouveaux emballages permettent : une réduction des besoins en étiquettes et d'avoir une visibilité directe de la qualité du produit. De plus le film est entièrement recyclable.

Foies Gras

FRAIS



110181
Foie gras de canard
Extra



110182
Foie gras de canard
Premier choix



110167
Foie gras de canard
Second choix

110333
Escalopes de Foie
gras x3



110412
Foie gras de canard
Eveiné

110425
Foie gras de canard
Eveiné troussé



Magrets



110152
Magret de canard

110419
Magret de canard S/V
x2

110191
Magret de canard S/V
x3



110336
Tournedos de
magret x3



110334
Rôti de magret



110337

Tournedos de magret
au Foie gras x2



110335

Rôti de magret au
Foie gras



110166

Cuisse de canard à
griller x1



110153

Aiguillettes de
canard



110399

Cœurs de canard



110488

Gésiers de canard



Spécialités



100009
Saucisse fine au
canard brassée



100200
Saucisse fine au canard
au piment d'Espelette



100058
Saucisse au canard
brassée façon
Toulouse



100201
Saucisse fine
au canard
confite x3



100257
Knacks au Canard x6



100256
Knacks au Canard
Cocktail x14



100259
Barres de cou de
canard



100258
Cou de canard
farci



100731
Graisse de Canard



110587
Magret séché
tranché
de canard



110588
Magret séché
tranché fumé de
canard



Confits



110177
Cuisse confite
x1



110176
Cuisses confites
x4



110179
Gésiers de canard
confits entiers



110578
Manchons confits
x4



340006
Effiloché de
canard "Spécial
parmentier"

CONGELÉS



400058
Foie gras de canard
Extra

400056
Foie gras de canard
Premier choix

400062
Foie gras de canard
Second choix



400116
Escalopes de Foie gras

Foie gras de canard entier



300048
125g

300047
180g

300046
300g

300053
600g



300052
Lobe Foie gras de canard
Nature



320015
Lobe Foie gras de canard
Piment d'Espelette



320014
Lobe Foie gras de canard
Poivre



320035
Foie gras de canard cuit
au torchon



320034
Lobe de Foie gras
de canard sous coque

Foies Gras

Foie gras de canard entier



200042
125g

200043
180g

200062
300g

200060
600g



200081
Foie gras d'oie
180g

Confits



210030

Confit de canard 2 cuisses



210033

Gésiers de canard



210031

Confit de canard 4 cuisses



210032

Manchons de canard

Coffret



250179

Coffret

MADE IN GERS



GERS DISTRIBUTION 282 Avenue Claude Fauriol 32110 NOGARO

Tel : 05 62 08 81 40 - Fax : 05 62 08 80 15 - epicerie@gersdistri.fr - produitfrais@gersdistri.fr

R.C.S Auch 408970408 - SIRET 40897040800055 APE 4632C - TVA FR 43408970408 - Agrément FR 32 296 130 CE