



**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 cest 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.



Poulet Fermier
GERS

Élevé en plein air,
élevé en plein
Gers

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.

LIBRE SERVICE



120550
Poulet Fermier
jaune PAC
LABEL ROUGE



140043
Pintade Fermière
PAC
LABEL ROUGE



120545
Cuisses de poulet
jaune x2
LABEL ROUGE



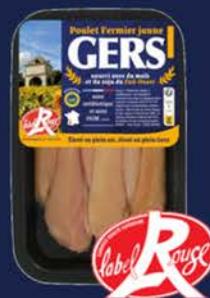
120548
Filets de poulet
jaune x2
LABEL ROUGE



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

TRAD



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 :

PLAQUETTE

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

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

Magrets

110181

Foie gras de canard
Extra



110182

Foie gras de canard
Premier choix

110167

Foie gras de canard
Second choix



110333

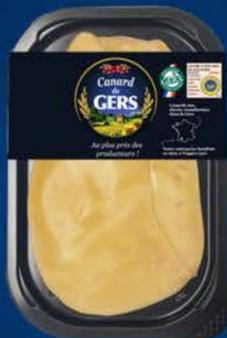
Escalopes de
Foie gras x2

110336
Tournedos de
magret x2



110412

Foie gras de canard
Eveiné



110425

Foie gras de canard
Eveiné troussé



110152

Magret de canard

110419

Magret de canard
S/V x2

110191

Magret de canard
S/V x3



110334
Rôti de magret



110334

Rôti de magret

110684

Magretons





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





NOUVEAUTÉ

Gamme Maïs bas carbone

Agir pour l'avenir !

Notre engagement

Investir dans des **cultures plus adaptées au changement climatique** et trouver des solutions face aux **problématiques liées à l'environnement**.

Économie d'eau :

Le maïs, semé avant le mois d'avril, se développe sans irrigation, uniquement avec les pluies printanières !

Absence de séchage :

La récolte se réalise lorsque le taux d'humidité est conforme, nul besoin de sécher le maïs !

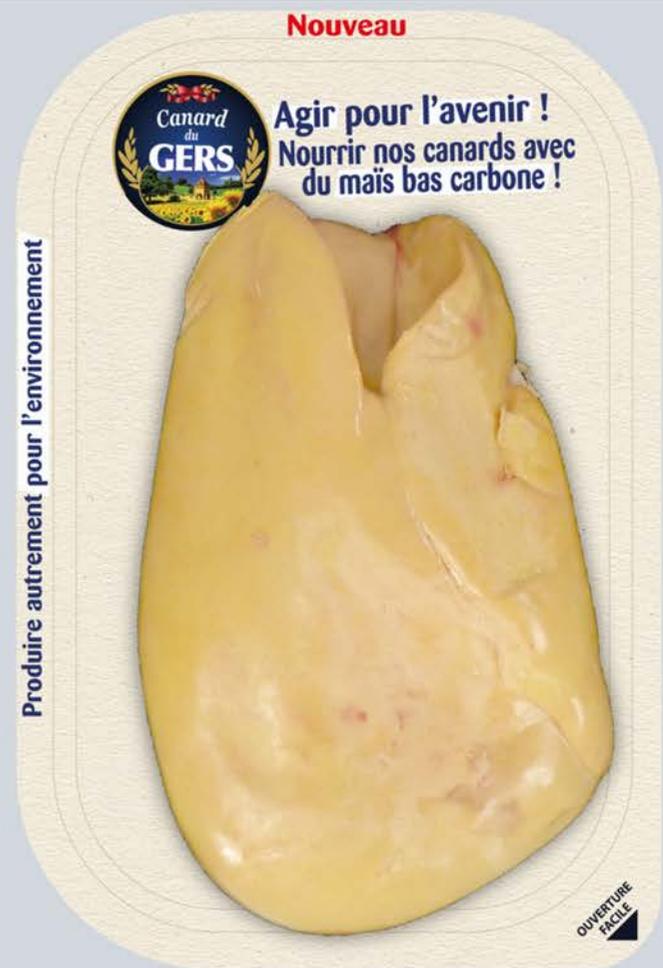
Production locale :

Ce sont quinze agriculteurs gersois qui participent à ce nouveau projet : maïs bas carbone.

L'absence de séchage et la consommation locale de la production permettent d'**améliorer le bilan carbone** en limitant l'usage d'énergies fossiles.

Packaging

Ce nouvel emballage permet **une réduction des besoins en étiquettes** et d'avoir une visibilité directe de la qualité du produit. De plus le film est **entièrement recyclable**.



Notre engagement
Notre histoire
Cahier des charges
de la certification
Lien vers notre site
internet et nos
recettes



Bientôt disponible !

- Magret de canard x1**
- Aiguillettes de canard**
- Tournedos de canard ... etc**
- Lobe de foie gras de canard Mi-cuit**
- Foie gras de canard entier 180g Conserve**



Au plus près de nos producteurs !

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



110587
Magret séché tranché
de canard



**Sans nitrites
ajoutés**



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

MI-CUIT

Foies Gras

Foie gras de canard entier

Foie gras,
sel, poivre et
c'est tout !



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

ÉPICERIE



Foies Gras

Foie gras,
sel, poivre et
c'est tout !

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 Faur 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