



**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

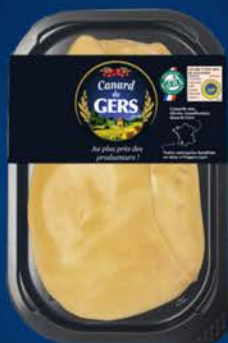
Escalopes de  
Foie gras x2

110336  
Tournedos de  
magret x2



110412

Foie gras de canard  
Eveiné



110334

Rôti de magret



110425

Foie gras de canard  
Eveiné troussé



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 !

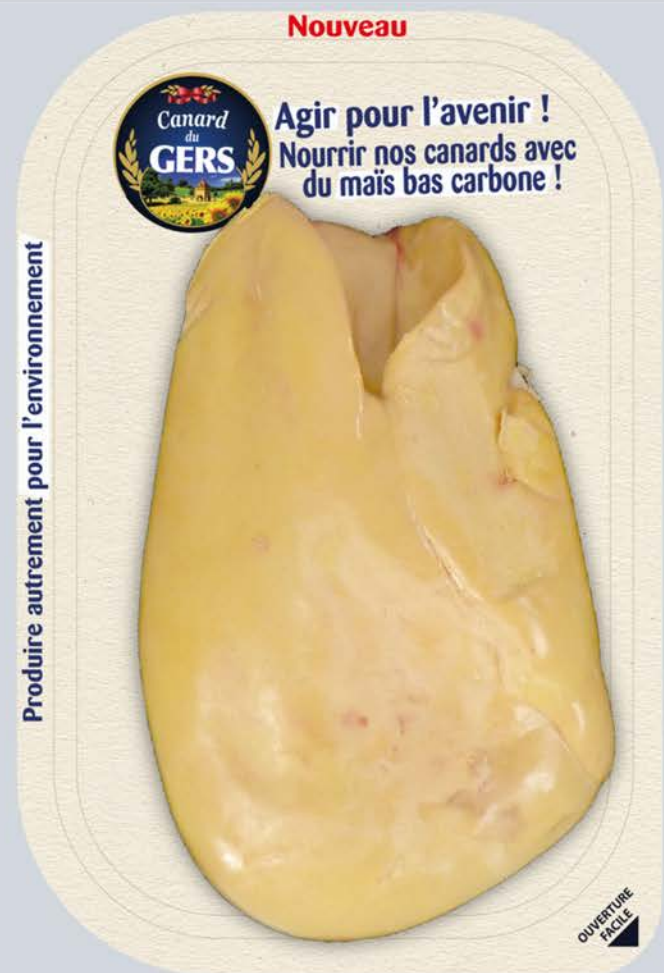
#### Production locale :

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**.



Produire autrement pour l'environnement

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**



# 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



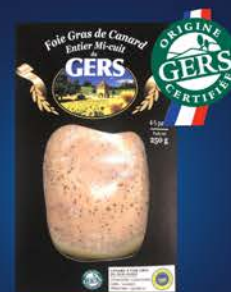
320014

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



Gersois, passionnément gersois !

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](mailto:epicerie@gersdistri.fr) - [produitfrais@gersdistri.fr](mailto:produitfrais@gersdistri.fr)

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