

# DOSSIER DE PRESSE

PARTENARIAT

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

CHAMBRE D AGRICULTURE DU GERS



# SIGNATURE DE LA CONVENTION

ENTRE  
LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT  
&  
LA CHAMBRE D AGRICULTURE DU GERS

## DÉROULÉ

**11H15**

**POINT PRESSE** À LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE  
L'ARTISANAT

- PRÉSENTATION PAR NOS PRÉSIDENTS DU CONTENU DE LA  
CONVENTION

- SIGNATURE OFFICIELLE

**12H00**

**REPAS LOCAL** AU RESTAURANT

Matières premières et boissons sélectionnées auprès de  
producteurs gersois et cuisinées par les apprentis

Présentation par des trinômes Producteur / distributeur / apprenti  
de l'École des métiers de l'entrée, du plat et du dessert.

Auch, le 2 juillet 2024

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture du Gers s'associent pour développer les circuits de proximité et favoriser les échanges entre les professionnels du département.

Les structures souhaitent développer les partenariats entre les producteurs et les artisans locaux en facilitant l'approvisionnement auprès des agriculteurs gersois. Aussi, et dans la logique du travail déjà mené par les deux institutions, il y a une volonté d'encourager la consommation locale dans les événements qui s'organisent sur le territoire, notamment lorsque les structures ont à charge des espaces de restauration :

Auch le Goût, concours BIOrigine Gers.

Une attention particulière est portée sur l'empreinte carbone de l'alimentation. Un menu « bas carbone » sera d'ailleurs proposé valorisant les filières locales, avec des produits sélectionnés dans un rayon inférieur à 50 km.

Les apprentis BP arts de la cuisine et du service se lanceront une nouvelle fois dans une cuisine à moindre impact environnemental. La réussite de ce partenariat réside dans la mise en valeur des richesses de notre territoire, qu'elles soient brutes ou transformées.

Ce travail collaboratif apportera la synergie nécessaire à la consolidation de l'ensemble des maillons des filières locales : producteurs / artisans, transformateurs / distributeurs et consommateurs.

Pour la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Régionale  
Occitanie Pyrénées Méditerranée  
Le Président Philippe ARCHER

Pour la Chambre d'Agriculture du Gers  
Le Président Bernard MALABIRADE

# MENU

*Chaque plat fera l'objet d'un témoignage croisé entre  
l'apprenti, le producteur et l'artisan intermédiaire.  
L'ensemble du repas sera réalisé avec des produits gersois.*

## APÉRITIF GASCON

### ENTRÉE

· SALADE CAESAR : LÉGUMES DE SAISON ET MELON ET POULET FERMIER

### PLAT

· PAVÉ DE BOEUF / LÉGUMES DE SAISON / GRATIN DAUPHINOIS

### DESSERT

· TARTE AUX FRUITS DE SAISON

## VINS COTES DE GASCOGNE

### CAFÉ



## PRODUCTEURS ET ARTISANS TRANSFORMATEURS RÉUNIS AUTOUR D'UN MENU LOCAL

### **Les Vins St Pé – Domaine Encapette – Lavardens**

Le vignoble s'est transmis de génération en génération, restructuré à partir de 1995 pour l'élaboration des vins de pays côtes de Gascogne.

Situé au coeur du département du Gers en haut Armagnac, face au très beau village de Lavardens classé parmi "Les Plus Beaux Villages de France".

Le terroir argilo-calcaire très caillouteux permet d'obtenir des vins fruités et racés. Nous élaborons des vins rouges et blancs en appellation Côtes de Gascogne à partir d'une grande diversité de cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Gros Manseng, Uni blanc et Colombard.

La récolte et la mise en bouteille sont entièrement réalisées sur la propriété qui est restée familiale.

<https://www.vinsaintpe-lavardens32.com/le-domaine>

**Terra Alter Gascogne** – Marciac Légumerie - Gers Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) Reconnue Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale. Producteurs 100 % locaux, prix équitables & fixes à l'année pour une juste rémunération & la création d'emplois.  
<https://gascogne.terraalter.org/>

Ils seront accompagnés d'un maraicher de Sarriac, **Kevin Coudougnès**.

### **Gers Bœuf**

Auch et Pierre Bonnet à Monferran Plaves

Créée par Louis et Nicolas SOTTOM, Troisième et quatrième générations d'une famille d'artisans bouchers/charcutiers, l'entreprise auscitaine Gers Bœuf est spécialiste de la découpe et du conditionnement de viandes, du circuit court et du bio. Dans l'objectif de valoriser l'élevage local, elle travaille avec 250 éleveurs. 99% des abattages se font à l'abattoir d'Auch, Société Alliance Abattoir Auch Gers. Aujourd'hui, sera présenté la viande bovine issue de l'élevage de M. Bonnet, à Monferran Plaves.

<https://gersboeuf.com/>

### **Magasin bio Éléments terre**

Pavie et la ferme aux céréales à Mirannes

Membre du réseau bio indépendant Accord Bio, le magasin Eléments Terre à Pavie, géré par Eric Natali, propose toute une gamme de produits bio et locaux. Aujourd'hui sera présenté son producteur de farine bio, la ferme aux céréales à Mirannes.

M. Rigade la ferme aux céréales <https://www.lafermeauxcereales.fr/>

<https://boutique.elements-terrebio.com/>

## MENU LOCAL ET BAS CARBONE

· APÉRITIF GASCON

· SALADE CAESAR : LÉGUMES DE SAISON ET MELON ET POULET FERMIER

· PAVÉ DE BŒUF / LÉGUMES DE SAISON / GRATIN DAUPHINOIS

· TARTE AUX FRUITS DE SAISON

· VINS CÔTES DE GASCOGNE

· CAFÉ

# CONTACTS PRESSE



## CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU GERS

Perrine CROCHET

05 62 61 22 62 [p.crochet@cma-gers.fr](mailto:p.crochet@cma-gers.fr)

Lætitia Collado

05 62 61 22 50 [l.collado@cma-gers.fr](mailto:l.collado@cma-gers.fr)



## CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GERS

Clara Monnin

05 62 61 77 40 [clara.monnin@gers.chambagri.fr](mailto:clara.monnin@gers.chambagri.fr)

Magalie Juarez

06 28 54 24 45 [communication@gers.chambagri.fr](mailto:communication@gers.chambagri.fr)



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

GERS



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
GERS