



LA CHARTE QUALITÉ CONSOMMATEURS

Leur engagement est votre garantie qualité !

TERROIR ET AUTHENTICITE

Le producteur respecte son terroir, l'environnement, la tradition d'un savoir-faire ancestral.

L'ELEVAGE

Les oies et les canards sont élevés à la ferme durant 13 semaines pour permettre à l'animal de se développer normalement et sainement en totale liberté dans un environnement naturel d'herbage. Ils sont gavés à la ferme avec du maïs grain entier, sans utilisation d'antibiotiques.

L'ELABORATION DES PRODUITS EST EFFECTUEE :

Avec des oies et des canards issus exclusivement de la ferme du producteur.
Dans un atelier de transformation conforme à la législation en vigueur.
Selon les recettes de la cuisine gasconne traditionnelle.
Avec la certification d'une formation adaptée.

COMMERCIALISATION

Chaque producteur commercialise sa propre production, en vente directe : à la ferme, par correspondance ou lors de foires, salons... La vente en moyennes et grandes surfaces est interdite.

ACCUEIL A LA FERME

Chaque producteur s'engage à vous accueillir dans la tradition de l'hospitalité gersoise sur le lieu de sa production.

CONTROLES

Des contrôles réguliers garantissent le respect et l'application de la Charte Qualité Consommateurs.

Le Reflet de l'exigence et de l'Excellence !