



LA CHARTE QUALITE 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...

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 !**