



LES FILIERES QUI RECRUTENT

PALMIPEDES GRAS

Flasher la vidéo !



FRANCE

80% | 85%

Production Mondiale | Consommation Mondiale

France 40 MILLIONS DE CANARDS

Sud Ouest
PRODUCTEURS
5 000

24%*
CANARDS GRAS

21.5%*
DU FOIE GRAS

75%
DES PRODUCTEURS
EN FILIERES ORGANISEES



IGP ET LABEL ROUGE
CANARD A FOIE GRAS
DU SUD OUEST

* part/france

UNE CONJONCTURE FAVORABLE



Mise aux normes : gavage en box collectif à partir de 2016

Arrêt d'environ 10 % des gaveurs au niveau national

Exportation vers Moyen Orient, Asie (production Halal)

Indexation prix de reprise sur prix de l'aliment

Produits issus de canards gras dotés d'une bonne notoriété auprès des consommateurs

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE ...

Etre éleveur ou gaveur nécessite de :

- > aimer le contact avec les animaux
- > être rigoureux et ponctuel
- > maîtriser techniquement les différents aspects de l'élevage et du gavage

QUALITÉS
ET SAVOIR-FAIRE

LES ATOUTS DE LA FILIÈRE

SON ACCOMPAGNEMENT

> Des techniciens spécialisés au service des différents producteurs de la filière

> Une aide au montage des projets : ICPE, PMBE, plan d'épandage

> Des partenariats pour la construction des bâtiments et aménagements intérieurs

> Possibilité de réaliser un bâtiment clé en main

SA RENTABILITÉ...

> Une rentabilité satisfaisante et stable dans le temps et une trésorerie régulière

SES CONDITIONS DE TRAVAIL

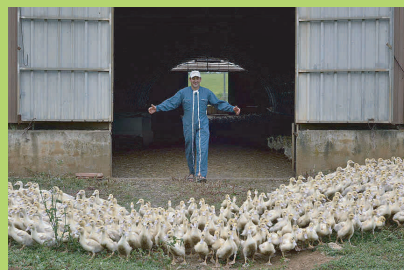
> Elevage : mécanisation importante (paillage, alimentation,...), métier accessible qui associe travail à l'extérieur et horaires flexibles

> Gavage : travail à l'intérieur avec des horaires fixes matin et soir, planning annuel prévu à l'avance (organisation des disponibilités pour week-end et vacances)

SON LIEN AU TERRITOIRE ...

> Filière de proximité, directement liée au territoire par son Indication Géographique Protégée (IGP)

> Près de 2 500 personnes vivent directement ou indirectement de la filière



LES VALEURS DE NOTRE ENTREPRISE

Elaborer des produits de terroir fins et savoureux dans le pur respect de la tradition...

4 certifications : ISO 9001 - Satisfaction client et qualité produit, ISO 14001 - Environnemental, ISO 18001 - Hygiène et sécurité du personnel au travail et IFS - Certification permettant de vendre aux marques distributeurs sur la G.M.S.

Développement durable : Gestion des énergies (méthanisation)
Recrutement de salariés et de producteurs sur le territoire

LA QUERCYNOISE C'EST ...

2 coopératives
77% CAPEL
23% UNICOR

170 producteurs

350 collaborateurs

80 millions d'euros de chiffre d'affaire

QUALITÉ
DURABILITÉ
PROXIMITÉ

LA QUERCYNOISE C'EST DES PRODUITS ...

7 500 T
EQ. CARCASSE

1 600 T
DE MAGRETS

1 600 T
DE CUISSES

1 080 T
DE FOIE GRAS

2 MARQUES
MAISTRES OCCITANS
pour la grande distribution
CLOS ST SOZY
pour la restauration hors domicile

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS ...

- > Aide au montage des projets
- > Aide au financement par la Coopérative
- > Formation des gaveurs : stage de 15 jours auprès de maîtres de stage
- > Suivi technique à la carte