

Tradition Foie Gras

est une charte de qualité départementale
qui réunit les producteurs de palmipèdes gras
et d'oies grasses à partir d'un cahier
des charges basé sur des pratiques
traditionnelles et ancestrales.

Les canards et les oies sont :

- élevés en plein air,
- nourris à base de céréales,
- mis en gavage à partir de trois mois minimum,
- gavés traditionnellement au maïs grain entier,
- transformés dans des établissements
agréés par les services vétérinaires.

L'instant gourmand



Magret de canard cuit à la peau
et son escalope de foie, sauce aux cèpes

Ingrédients :

2 magrets de 400 g
200g de foie de canard ou d'oie frais
300 g de cèpes (sauce)
5 cl de Floc
Sel et poivre

Préparation :

Cuire à feu doux les magrets côté peau pendant 15 min.
Les retourner et laisser cuire 1 min pour terminer la cuisson.
Couper les magrets en tranches dans le sens de la largeur
puis assaisonner.
Couper le foie gras en tranches de 1 à 2 cm.
Poêler chaque côté de tranche de foie gras pendant 1 min.
puis assaisonner.
Dans un plat, dresser les tranches de magret sous forme d'éventail.
Garnir l'assiette de foie gras de canard et napper délicatement
de sauce aux cèpes.

Servir aussitôt, c'est un délice....

Association Des Producteurs de Palmipèdes Gras et Volaille
Tél. 05.63.63.18.05

130, Avenue Marcel Unal - 82017 Montauban Cedex
www.agri82.fr



Tradition Foie Gras

Des canards et des oies
élevés sous le soleil du Sud-Ouest



TARN ET GARONNE



TRADITION
FOIE GRAS

TARN ET GARONNE



TRADITION
FOIE GRAS

Venez dans nos fermes retrouver le goût du terroir, vous y serez accueillis dans la tradition paysanne.

**COUDERC Eric
Ferme des Jauberts**

82210 ANGEVILLE
Tél. 05.63.95.40.32 / Fax 05.63.95.47.52
E-mail eric.couderc5@wanadoo.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras
découpe et conserves

**SOCHELEAU Manuella
& ARNALDI Jean-Paul
Ferme de Pezetis**

82120 LAVIT
Tél. 05.63.94.09.79
E-mail earlpezetis@orange.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras,
découpe et conserves

**ANDREIS Eric et Isabelle
Ferme du Mounet**

82120 LAVIT - Tél. 06.88.47.20.72
E-mail andreiseric@orange.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras,
découpe et conserves

**RICHARD Eric et Delphine
Elevage de la Plume Blanche**

82500 LAMOTHE-CUJOMONT
Tél. 05.63.26.43.90 - 06.84.49.65.28
E-mail delrichard@yahoo.fr
Canards : entiers, carcasses et découpe

**CLAVERIE Jean-Pierre et Monique
Ferme de Juyau Bas**

82500 MAUBEC - Tél/Fax 05.63.02.42.45
j-p.claverie@orange.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras, découpe
et conserves

**POINTU Jean-Pierre et Béatrice
Ferme de la Mude**

82500 MAUBEC
Tél / Fax 05.63.65.33.08
jpb@lamude.com
Canards : carcasses, foie gras et conserves

LESTRADE Francis et Aline

82210 CASTELMAYRAN
Tél. 05.63.95.44.03
Canards : entiers, carcasses, foie gras,
découpe et conserves

BADOC Marie-Line

82110 LAUZERTE - Tél. 06.35.59.47.23
Canards : entiers, foie gras, découpe
et conserves

**GRIMAL Christian et Marie-Claude
Ferme d'Aulié**

82220 MOLIERES - Tél. 05.63.67.78.82
E-mail christiangrimal055@orange.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras, découpe et
conserves - Cassé croûte à la ferme

**PIRIS Alain et Catherine
Ferme de Lacassagne**

82220 VAZERAC
Tél. 05.63.67.38.04
E-mail fermedelacassagne@wanadoo.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras
découpe et conserves
Ferme auberge

**DARO Jérôme et Christiane
Ferme de la Souleille**

82270 MONTFERMIER
Tél. 05.63.02.0147
Canards : entiers, carcasses, foie gras,
découpe et conserves

**BELOU Martine
Ferme de Vazellères**

82270 MONTALZAT - foies.gras.free.fr
E-mail martine.belou@orange.fr
Tél 05.63.02.06.81 / 06.42.53.07.86
Canards : entiers, carcasses, foie gras,
découpe et conserves

**VIGUIE Christian et Sylvie
Ferme de Lautardio**

82300 St VINCENT D'AUTEJAC
Tél. 06.13.07.35.44 / Fax 05.63.31.19.47
Canards : prêts à gaver, entiers, carcasses,
foie gras et conserves

**REY Dominique et Jacqueline
Ferme du Bois de Couleau**

82130 LHONOR DE COS
Tél/Fax 05.63.31.32.43 - Port. 06.13.71.86.77
Canards & Oies : entiers, carcasses, foie gras
découpe et conserves

ARNAUDET Christophe et Béatrice

82440 MIRABEL
Tél 05.63.31.19.38 / 06.67.19.13.05
E-mail christophe.arnaudet82@orange.fr
Canards : entiers, carcasses et foie gras

BEDE Joël

82440 REALVILLE - Tél. 05.63.67.10.54
Canards : entiers, carcasses, foie gras et découpe

**DEGANS Alain et Chantal
Ferme de l'Embucaire**

82350 ALBIAS
Tél. 05.63.31.15.90 / Fax 05.63.31.16.80
chantaldegans@hotmail.fr / lembucaire.fr
Canards : foie gras et conserves
Ferme auberge

**BEZOMBES Frédéric
Foie Gras Occitan**

31340 VILLEMUR SUR TARN
Tél. 05.61.35.47.96 / Fax 05.34.27.48.51
E-mail contact@foiegrasoccitan.com
foiegrasoccitan.com
Canards : prêts à gaver, entiers, carcasses,
foie gras, découpe et conserves

**FOURQUIER Henri et Suzanne
Ferme de la Grand Borde**

82500 GOAS
Tél. 05.63.65.29.58 / Fax 05.63.65.23.76
ferme.grandborde@orange.fr
Canards : entiers, carcasses, foie gras,
découpe et conserves

**SABATHE Régis et Maryse
Ferme de Madame**

82500 ESCAZEUX
Tél. 05.63.02.36.39
E-mail regissabathe@orange.fr
Canards & Oies : entiers, carcasses,
foie gras, découpe et conserves

