

Le foie gras du Gers : un patrimoine gastronomique vivant

Communiqué de presse



Le foie gras du Gers : un patrimoine gastronomique vivant

Au cœur de l'IGP Foie Gras du Sud-Ouest (obtenue en 2000), le Gers occupe une place majeure. Ce signe officiel garantit l'origine géographique, le respect des traditions et des pratiques d'élevage exigeantes.

Apprécié pour sa finesse et son goût inimitable, le foie gras est une référence de la gastronomie française.

La filière représente un poids économique essentiel pour le territoire, faisant vivre des milliers d'emplois : agriculteurs, ateliers de transformation, entreprises locales et acteurs du tourisme. Elle participe pleinement à l'identité et à l'attractivité du Gers.

Face aux défis récents, les professionnels s'adaptent : montée en gamme, diversification, amélioration continue des pratiques.

Plus qu'un produit, le foie gras est dans le Gers un symbole de savoir-faire, de tradition et d'excellence agricole.



640067024_1365603162273371_8927566460821747573_n.jpg