**Vignette Producteur :**

Une image contenant herbe, plein air, habits, personne

Description générée automatiquement

Une image contenant plein air, herbe, nourriture, sac

Description générée automatiquement**Vignette produit :**

**François Genelle**

Les foies gras artisanaux de François Genelle

sont élaborés dans le plus pur respect de

la tradition et de la nature. Escapade dans les Landes

pour découvrir de près ses produits exceptionnels.

**Landes**

FOIE GRAS

PRODUIT PAR

FRANÇOIS GENELLE,

PARTENAIRE METRO

DEPUIS 15 ANS

**Pour commencer, pourriez-vous nous parler un peu de vous ?**

Je m’appelle François Genelle, j’ai 57 ans. Depuis mon plus jeune âge, je nourris une passion pour la terre et le travail en harmonie avec la nature, en particulier dans le domaine de l’élevage et de l’agriculture.

Une image contenant plein air, oiseau, oiseau aquatique, herbe

Description générée automatiquementJe dois cette sensibilité à mes grands-parents qui étaient agriculteurs. Avant de rejoindre l’entreprise, j’ai occupé le poste de directeur général dans un secteur qui n’a rien à voir avec l’agriculture. Et il y a sept ans, lorsque j’ai eu l'opportunité d’acquérir la Basse-cour de Castelnau, je me suis dit que c’était le moment de sauter le pas et de me lancer dans l’aventure du canard !

**Qu’est-ce que la Basse-cour ?**

C’est une entreprise artisanale qui a été créée en 1995 par un éleveur de canards et un agriculteur. Ils avaient décidé de construire un atelier de transformation de canard afin de maîtriser toute la chaîne de production, de l'élevage à la vente.

**Et qu’est ce qui a changé depuis votre rachat ?**

On pourrait plutôt parler de ce qui n’a pas changé !

Premièrement, j’ai souhaité conserver l’aspect familial de l’entreprise. J’ai donc gardé l'intégralité du personnel, y compris l'épouse du créateur, qui est restée avec nous jusqu'à sa retraite.

Deuxièmement, j’ai tenu à perpétuer l’héritage de l’entreprise, car j’attache beaucoup d'importance à la tradition. Notre atelier de conserverie fonctionne entièrement à la main, sans recourir à des chaînes de production ! On privilégie une approche artisanale pour le traitement du canard, en utilisant des recettes traditionnelles et en travaillant exclusivement avec des produits de première qualité et sans aucun produit chimique.

**Quels sont les produits fabriqués dans votre conserverie ?**

On développe quatre types de foie gras : du foie gras entier nature, assaisonné uniquement de sel et poivre. Ensuite, on propose une gamme de foie gras mi-cuit déclinée en trois variétés : nature, au piment d'Espelette AOP et le « pépite gourmande », qui associe le foie gras mi-cuit à des amandes, des noisettes, des pistaches, du raisin et du zeste d'orange confite. En plus de cela, notre atelier propose du confit de canard, du pâté pur canard et d’autres produits dérivés du canard.

Une image contenant intérieur, personne, Stockage alimentaire, Aliments en conserve

Description générée automatiquementIl est important de souligner que tous nos produits sont élaborés sans conservateur, sans additifs, sans colorants et sans exhausteurs de goût.

**Quelles sont les différentes étapes pour fabriquer votre foie gras ?**

La première étape consiste à trier les foies, ce qui est indispensable pour respecter les critères de l’IGP. On écarte les foies trop petits ou ceux présentant trop d'hématomes. Par la suite, on procède au déveinage, en retirant les veines et les artères.

Ensuite, on assaisonne ! Pour le foie gras nature, on utilise du sel et du poivre. Pour le foie gras au piment d’Espelette, on ajoute juste du piment d’Espelette, du sel et un soupçon de poivre… Après cela, la préparation est placée dans des conditionnements, il s’agit de poches en plastique sous forme de ballotin.

Enfin arrive l’étape de la cuisson : le foie gras nature est cuit à plus de 100 degrés pour une stérilisation permettant une Date Limite d’Utilisation Optimale minimale de quatre ans. En ce qui concerne les foies gras mi-cuits, ils sont cuits à plus de 65 degrés pour une pasteurisation offrant une Date Limite de Consommation de neuf mois. Tout notre processus de fabrication repose sur des ingrédients naturels sans aucun ajout, car on essaie toujours de préserver le véritable goût du canard dans tous nos produits.

Une image contenant Snack, nourriture, pain, produits de boulangerie

Description générée automatiquement

**Quelles sont les conditions d’élevage de vos canards ?**

On travaille avec deux éleveurs titulaires d’une indication géographique protégée (IGP). Le premier détient une IGP des Landes. On travaille avec lui depuis 20 ans ! Le deuxième a une IGP Périgord.

Une image contenant oiseau, plein air, oiseau aquatique, herbe

Description générée automatiquementPrenons l'exemple du producteur des Landes, qui représente une part importante de notre approvisionnement. Sa ferme autarcique est remarquable ! Il dispose de plus de 100 hectares de cultures céréalières, principalement de maïs, ainsi qu’une vingtaine d'hectares consacrés à ce qu'on appelle « les parcours pour les canards ». Ils sont élevés en liberté ! Son exploitation est magnifique car elle s’étend sur une belle superficie en bordure d'un ruisseau où les canards batifolent lors des montées d'eau, un spectacle magnifique à voir ! C’est un éleveur de père en fils, il possède donc une expertise pratique dans l’élevage des canards, veillant à ce qu’ils soient élevés sans stress, ce qui est essentiel pour nous.

**Selon vous, qu’est-ce qu’un bon foie gras et comment se déguste-t-il ?**

Un bon foie gras se caractérise par sa belle couleur et sa texture suffisamment compacte. De plus, il présente un nez intéressant avec des arômes distinctifs propres au foie de canard. En ce qui concerne la dégustation, la meilleure façon est de goûter le foie gras nature, sans rien d’autre !

**Quelles sont les particularités de votre foie gras ?**

Ici, tout est réalisé de manière artisanale ! On prend notre temps tout au long du processus de fabrication en travaillant à la main et en utilisant exclusivement des produits de qualité, tels que nos canards labélisés Label Rouge et IGP. Notre objectif final reste de proposer à nos clients des produits 100% naturels et d’une qualité irréprochable.

D’ailleurs j'ai été reconnu artisan de qualité par le Collège Culinaire de France.

Une image contenant personne, habits, Équipement médical, Gant médical

Description générée automatiquement

**Parlez-nous de votre partenariat avec METRO.**

Cela fait 15 ans que la Basse-cour collabore avec METRO. Depuis que j’ai repris la conserverie, j’apprécie particulièrement cette relation car chez METRO, ils sont très exigeants en termes de qualité et ce sont de vrais experts dans leur domaine. Ils vont au-delà de l’achat-revente, ce sont de vrais partenaires !

**Texte voix off reel**

Direction le Sud-Ouest, au cœur des Landes, pour découvrir le foie gras de François Genelle. Cet agriculteur dans l’âme nous accueille chaleureusement dans son atelier de conserverie qu’il a acquis il y a 7 ans. Depuis le rachat, rien n’a changé ! François est passionné par le travail artisanal et aime faire les choses naturellement. Ici, on utilise toujours les recettes traditionnelles d’autrefois et on fait tout à la main. Et les canards bénéficient d’excellentes conditions d’élevage en pleine liberté, sans aucun stresse. Ce qui explique le goût exceptionnel des produits de la Basse-cour depuis plus de 28 ans !