

BOURGES, BELFORT DUON

C'est tout de même la fin d'une période. Je l'avais déjà annoncé l'année dernière, mais la décision est prise : je ne serai plus présent sur les foires, de Bourges au mois de juin, de Belfort en septembre, de Dijon en novembre et sur le marché de Noël de Bourges.

Décision difficile car c'était toujours un plaisir de vous rencontrer et nous avons tissé des liens qui allaient au-delà d'une relation client-fournisseur. 39 ans de participation pour certaines de ces manifestations !!!!

Mais le contact n'est pas rompu. Vous pouvez venir me voir au marché de Noël de Montbéliard et si vos pas vous conduisent dans le Périgord, n'hésitez pas, rendez-nous visite. Et pour vous faire plaisir sans vous déplacer, vous avez notre boutique en ligne.

Pour nos fidèles clients du Berry, nous vous proposons à nouveau un DRIVE, chez Madame Anne-Marie JACQUEMIN, chambres d'hôtes « LA MOZAIK », 3 rue Bertin à Bourges. Vos commandes devront être passées avant le 26 novembre. Vous pourrez les récupérer du lundi 11 au vendredi 15 décembre entre 9 h et 12 h. L'idéal serait d'appeler Mme JACQUEMIN avant de vous y rendre. Téléphone : 02 48 26 58 08



VIVE LA RETRAITE

Je ne vous parle pas de la mienne, bien que ce soit une échabce qui se rapproche aussi pour moi. Non, je parle de la retraite d'une de mes plus fidèles collaboratrices, Marie-France BESE qui a eu la résistance de me supporter pendant... 24 ans.

Evidemment, nous avons fêté ça.

INFOS PRATIQUES : OUVERTURE DU MAGASIN

Consultez notre site internet, toutes les infos y sont données.

VOUS ÊTES FORMIDABLES



Un grand merci chaleureux et sincère pour le soutien que vous nous avez apporté durant ces mois compliqués. Tout d'abord en étant d'une grande fidélité à commander et savourer nos produits mais également pour vos mots, messages et témoignages qui mettent du baume au cœur. Il est difficile pour nous de vous répondre individuellement et nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.

Isabelle et toute l'équipe du Domaine de Barbe se joignent à moi pour vous remercier également de tout cœur de votre soutien et votre fidélité, et vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.

Bien à vous. Pierre-Yves KUSTER



Chers amis et clients,

Heureux de vous retrouver en ce mois d'octobre qui se termine avec l'arrivée, enfin, d'un peu de pluie tant attendue. Il flottait dans l'air il y a encore quelques jours comme une impression de vacances renforcée par des températures, comment dire, surprenantes (inquiétantes ?). Ce que je peux vous dire c'est qu'au Domaine de Barbe, nous n'y étions pas, en vacances.

Vous imaginez bien qu'après la séquence vécue l'année dernière et en début d'année 2023, je vous en ai déjà parlé, nous sommes « au taquet ». Nous essayons de reconstituer nos stocks pour ne pas nous retrouver dans la situation de l'hiver précédent. Car, sachez-le, Noël 2022, nous avons usé et abusé (bien malgré nous) de la formule : « désolé, mais suite à l'épisode de grippe aviaire, nous sommes en rupture de stock ».

Comme vous le comprendrez avec le paragraphe suivant, nous retrouvons progressivement une situation normale.

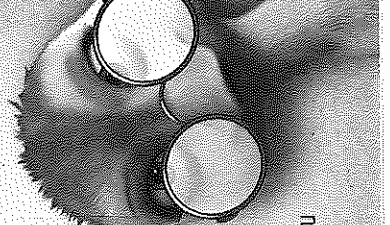
OÙ EN SOMMES-NOUS ?

Aujourd'hui, comme nous l'écrivait le ministère de l'agriculture ET de la souveraineté alimentaire, le niveau de risque au regard de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) est qualifié de négligeable. La France a d'ailleurs récupéré son statut « indemne » le 14 août 2023.

A ce premier élément positif, s'ajoute une nouvelle dont les médias se sont faits largement l'écho, c'est le démarrage de la vaccination qui a pris effet le 1^{er} octobre. Accueil globalement positif dans la profession car il semblerait que cela soit la meilleure solution pour se sortir de cette problématique.

Quelques explications :

- La vaccination est obligatoire pour les élevages de canards de plus de 250 têtes et dont les produits sont commercialisés sur le territoire métropolitain.
- La vaccination est supervisée par un vétérinaire sanitaire.
- Une surveillance obligatoire post-vaccination sera mise en place avec des visites du vétérinaire et la réalisation d'analyses.



– Les services de l'État s'assurent de la bonne exécution de la campagne de vaccination, et bien sûr, le non-respect de l'obligation vaccinale exposera l'éleveur à des sanctions administratives et pénales.

Il est bon de préciser que **la consommation de produits issus d'animaux vaccinés ne comporte aucun danger. Le vaccin dispose d'une autorisation délivrée par l'Agence nationale du médicament vétérinaire (ANMV) qui garantit son innocuité.**

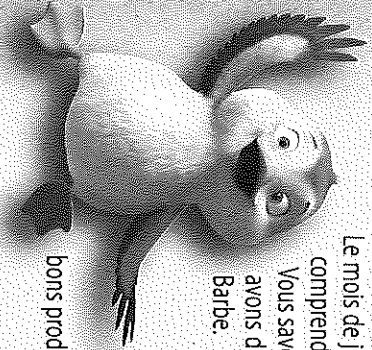
Et dites-vous bien que cela fait très longtemps que vous consommez des viandes issues d'animaux vaccinés (vieux, vaches, cochons, poulets, pintades, dindes...).

PETIT FILM DE L'ANNÉE

Depuis le mois de mars, nos approvisionnements de canetons et d'oisons ayant repris de façon normale, nous avons mis, comme vous l'avez compris, les bouchées doubles, afin d'avoir des produits à vendre pour nos vacances d'été. Toute l'équipe du Domaine a fait un super travail, je l'en remercie encore.

Au début de l'été, l'atelier de transformation fermé, nous avons démarré notre saison touristique.

Le mois de juillet a été un peu calme car il paraît que vous étiez tous en Bretagne. J'ai cru comprendre que vous n'avez pas eu très beau temps (« *euphémisme* », me dit Isabelle). Vous savez ce qu'il vous reste à faire pour l'année prochaine. Je vous rappelle que nous avons des gîtes fort accueillants dans notre beau Périgord, et même au Domaine de Barbe.



En tout cas, malgré des chaleurs parfois accablantes, nous avons eu le plaisir d'accueillir de nombreux visiteurs, et de revoir de fidèles clients, qui ont pour certains fait des détours importants pour remplir leurs coffres de bons produits... et accessoirement nous faire la bise.

Les visites de groupes, en partenariat avec l'hôtel restaurant La Petite Reine, situé à Storac en Périgord, avec qui nous travaillons maintenant depuis environs 6 ans, ont repris leur rythme d'avant COVID. C'est toujours un grand plaisir de recevoir ces visiteurs venant de toute la France et de la Belgique. Nous accueillons également de plus en plus de randonneurs qui font une pause gourmande au Domaine. Cela leur redonne un peu de pepes pour la suite de leur périple.

Et début septembre nous avons repris notre cycle de production qui durera jusqu'au 24 décembre.

MARCHÉ DE NOËL DE MONTBELIARD

Nous y serons. A quel endroit ? Je ne le sais pas au moment où j'écris ces lignes. Peut-être faudra-t-il nous chercher ? Si vous ne nous trouvez pas, le plus simple sera de vous adresser au chalet de l'office de tourisme. Mais nous serons là.

Ce que je sais, par contre, c'est que nous faisons le maximum pour avoir tous les produits que vous désirez.

Le Marché commencera le samedi 25 novembre et finira le dimanche 24 décembre au soir.

La région invitée cette année est **LA PROVENCE**, odorante et gourmande.

Pour les infos complémentaires : www.lumieres-de-noel.fr



VIVE LA SCIENCE

J'en parle durant mes visites et il me semble que je l'ai déjà évoqué dans mes canards déclinés précédents. Je vous rappelle que dans la production de foie gras de canard, seuls les canards mâles sont gavés. Cette particularité liée au sexe existe aussi pour d'autres productions, notamment pour les poulets.

Mais les techniques évoluent. Mon couvoir (GRIMAUD FRERES) a contribué à l'élaboration d'une machine permettant de déterminer le sexe du canard dans l'œuf au bout de 3 semaines de couvaison. Ce qui permet d'écarter les œufs non utilisés dans cette production. Tout ne va pas si mal.

TARIFS

Vous imaginez bien que nous ne sommes pas sous une bulle qui nous protégerait des éléments extérieurs. Vous constaterez donc que nos tarifs ont augmenté mais au regard des augmentations annoncées, constatées et vérifiées dans les rayons de vos GMS, j'ose dire et écrire que nous sommes raisonnables... et attentifs.

TARIFS 2023

Deux erreurs nous ont échappées lors de l'édition de notre tarif 2023.

Ce n'est pourtant pas faute de l'avoir lu et relu.

Mais Isabelle était distraite...

La première : le confit de canard 4 cuisées a disparu du tarif général... mais est toujours bien présent dans le bon de commande.

Et il est, je confirme, toujours produit.

La seconde : le magret salé-séché est au bon poids et au bon prix dans

le tarif mais pas sur le bon de commande. Ça va, vous suivez. Donc attention, si vous commandez en nous renvoyant un bon de commande, pour le magret salé-séché, il faudra faire un correctif... en prenant les chiffres du tarif.

TARIFS TER

Suite à la chute de production vécue en 2022, il nous est difficile de revenir à un niveau de production suffisant en quelques mois sur l'ensemble de nos références, notamment sur les foies gras mi-cuit. Sur le tarif papier que vous venez de recevoir, nous avons retiré le **bocal de 500 g** dans l'appellation « **bloc de foie gras avec morceaux mi-cuit** »... mais vous aurez toutefois la possibilité de le commander pour les fêtes de fin d'année depuis notre site internet ainsi qu'au Marché de Noël de Montbeliard.

Et si vous êtes perdus, vous nous appelez (05 53 73 42 20), Isabelle, Noémie, Elodie se feront un plaisir de vous accompagner. Moi, aussi, bien sûr, encore faut-il que je passe au bureau.

