

Ce qui est tout de même ballot, c'est d'inviter le Périgord l'année où nous nous faisons faucher par la grippe aviaire !!! Pas de chance.

Soyez tout de même rassurés, j'ai caché du stock (ne le dites pas à Isabelle, elle n'est pas au courant).

Je me situerai dans l'allée principale du marché qui accueille habituellement le pays ou la région invitée, devant la mairie.

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

TARIFS

Suis-je suicidaire ou fou ? Nous le saurons plus tard.

Toujours est-il que nous n'avons augmenté notre tarif que de 3 %. Globalement, dans la profession, c'est plutôt entre 5... et 25 % !!!

BOURGES, BELFORT, DIJON

Chers clients et amis, vous l'avez compris, nous ne nous verrons pas pour nos retrouvailles annuelles. Vous imaginez bien le creve-cœur que cela représente pour moi après toutes ces années à vous rencontrer.

Tous mes remerciements pour votre fidélité. Il ne vous reste plus maintenant qu'à venir me voir sur mes terres, nous serons heureux de vous y accueillir.

Et puis il vous reste internet afin de satisfaire vos besoins en bon produits du Périgord.

INFOS PRATIQUES : OUVERTURE DU MAGASIN

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

Dimanche 2 octobre, je profite de la tranquillité de cet après-midi d'automne pour finir mon **Canard Déchaîné**. Les enfants qui sont venus pour le week-end et ma femme Isabelle sont partis dans les bois pour, j'espère, une belle cueillette de cèpes. Ma belle-fille m'a gentiment confié la responsabilité de garder ma petite-fille Agathe durant sa sieste (youpiiiiiiiii !!!). La vie est belle 😊.

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

Bien à vous. Pierre-Yves KUSTER

P.S. : De retour de leur balade, grosse déception : la cueillette de cèpes a fait long feu et s'est transformée en deux beaux paniers de noix et pommes du verger. C'est bien aussi : comme disent les anglais « une pomme par jour éloigne le médecin », et dans le Périgord « 4 noix par jour, santé toute l'année » Vous m'étonnez que je pète le feu !!!



N°30

Octobre 2022

Chers amis et clients,

1982 - 2022. Eh oui, cela fait 40 ans que je suis agriculteur dans le Périgord. Pas mal !!! Nous avons pensé avec Isabelle et toute l'équipe du Domaine, fêter dignement cet anniversaire en vous invitant en Dordogne, mais je bloquais sur des problèmes de logistique... Je plaisante.

Là, où je ne plaisante pas, c'est que je voulais marquer le coup... mais je ne pensais pas le faire de cette façon. Je n'avais pas du tout prévu d'inviter... la grippe aviaire. Je vous rassure, nous ne l'avons pas eue sur le Domaine mais sa présence en Dordogne a tout de même fortement déstabilisé notre exploitation comme vous pourrez le lire plus loin.

Je me doutais bien qu'en choisissant cette voie professionnelle je n'allais pas voguer sur une mer calme et fouler un chemin pavé de roses. Bien sûr, ces 40 années d'activité m'ont tanné le cuir, mais la déflagration qu'occasionne ce nouvel épisode d'influenza aviaire pourrait à la fin toucher notre persévérance. Et si je rajoute l'ensemble des problématiques cumulées cette année : sécheresse, coût alimentaire pour les animaux, emballages, évidemment le gaz, l'électricité et le fuel... vous imaginez ce que nous subissons.

Feu notre Président Jacques CHIRAC qui avait le sens de la formule (pas toujours très élégante, d'ailleurs) disait que « les emmerdes ça vole en escadrille ». Il est vrai que depuis 2016, ce sont des escadrons...

Ceci étant dit, nous n'allons pas passer notre temps à nous lamenter. Ce n'est pas le premier défi que le Domaine de Barbe relèvera.

Je vais donc au cours de ce « Canard Déchaîné » vous apporter quelques explications concernant cette nouvelle séquence de la vie de notre exploitation agricole, quel impact elle a sur notre activité et les réponses mises en place.

SI VOUS AVEZ LOUPÉ LES ÉPISODES PRÉCÉDENTS

2016 : premier épisode de grippe aviaire dans le sud-ouest. Le périgord est touché, le Domaine de Barbe passe entre les gouttes.

2017 : deuxième épisode. Situé principalement en Pyrénées Atlantique et Landes.

2021 : troisième épisode. On prend les mêmes et on recommence. On ajoute le Lot et Garonne et ça frôle la Dordogne. Je ne suis plus qu'à 30 km des foyers les plus proches.

2022 : quatrième épisode. Là, pas de jaloux, tout le monde y a droit ou presque. Ça part des Landes, remonte en Vendée et Pays de La Loire, redescend en Corrèze, Lot et Dordogne.

Le Lot-et-Garonne et le Gers sont moins touchés. Environ 17 millions de volailles abattues, 850 000 en Dordogne.

Le Domaine de Barbe est épargné. Est-ce seulement dû au hasard ? Nous en reparlerons... si j'ai assez de place.

Alors certes, pas touché par le virus, mais impacté, certainement.

- **Premier point :** lorsqu'une exploitation est atteinte, peut-être en avez-vous entendu parler, une zone de protection (ZP) est établie dans un rayon de 3 km, dans lequel toutes les volailles sont abattues (normalement). En complément de cette zone de protection, une zone de surveillance (ZS) est mise en place dans un rayon de 10 km, dans lequel s'applique un certain nombre de mesures, interdisant tout nouvel apport d'oisons ou canetons dans les élevages. Et la zone de surveillance n'est pas levée tant que toutes les exploitations atteintes n'ont pas été nettoyées et désinfectées. De plus un vide sanitaire (21 jours) doit avoir lieu, ainsi qu'une vérification par les services de l'état. La zone est alors considérée comme zone indemne, ouvrant la possibilité de réintroduction des animaux. Et si une exploitation n'est pas conforme, il faut recommencer le processus et donc augmenter les délais de redémarrage.

Mon secteur est devenu très tardivement zone indemne (ZI), dernière semaine de juillet.

• **Deuxième point, le plus important :** environ 80 % des canards reproducteurs de France sont morts (du virus ou de l'abattage préventif) ; il est aisé de comprendre que la source étant tarie nous ne pouvons avoir de canetons. C'est le cas chez nos fournisseurs, situés principalement en Pays de la Loire et dans les Landes.

Ainsi, depuis le mois de mai, nos couvoirs ne nous ont livré aucun caneton. Et nous n'en recevons pas avant mi-novembre. La durée d'élevage (chez nous) est de 4 mois, plus 13 jours de gavage, cela signifie que les nouveaux produits seront prêts à partir de mi-avril 2023.

Pour l'oie, la situation est un peu plus confortable car les troupeaux de reproducteurs se situent dans des départements un peu moins touchés par le virus. Ainsi j'ai pu recevoir des oisons la première semaine d'août, mais cela reste néanmoins trop tardif pour que je sois en mesure de produire suffisamment pour les fêtes de fin d'année.

Après ce nécessaire explicatif, **où en sommes-nous ?**

Vous le comprenez bien, aucun canard ne sera donc cuisiné pour les fêtes de fin d'année.

Nos ventes se font uniquement grâce au stock présent au 30 juin 2022. Et j'aurai transformé un lot d'oies fin novembre, début décembre, ce qui n'est pas grand-chose.

Aujourd'hui, il nous reste quasiment de tous les produits mais certains vont se trouver rapidement en rupture.

Quel impact pour vous ?

Outre le fait que vous n'aurez pas tous les produits désirés, nous avons pris la décision, difficile, d'annuler nos salons et foires de l'automne (c'est Isabelle qui sera contente... ou pas !), sauf le Marché de Noël de Montbéliard (voir plus bas). Vous noterez également que nous avons retiré le bon de commande de nos tarifs. Nous ne pouvions vous laisser nous retourner des bons de commande avec des produits cochés qui pourraient être en rupture. Trop lourd à gérer. Vos commandes devront se faire le plus possible par notre site internet. Je comprends la gêne que cela occasionnera pour certains d'entre vous. Il reste le téléphone...

Tout cela a donc un impact lourd sur notre fonctionnement, nos résultats économiques, le maintien de l'emploi, notre capacité à résister et à redémarrer en 2023.

ET ALORS CET ANNIVERSAIRE ?

Bien sûr nous voulions fêter nos 40 ans d'activité dignement. La boîte à idées débordait. Mais force est de constater qu'au fur et à mesure que l'année se déroulait, nos prétentions se sont réduites comme peau de chagrin.

J'avoue un peu honteux, que cela s'est terminé avec toute l'équipe du Domaine de Barbe d'une façon très modeste et classique mais tellement sympathique... : restaurant et partie de bowling.

Et puis nous avons profité de ce moment pour souhaiter un très bon départ en retraite à l'un de nos piliers, Brigitte, petite souris discrète mais ô combien efficace qui nous a tout de même accompagnés pendant 16 ans.



Y'A DE L'EAU DANS LE GAZ, EUH PARDON, Y'A DU POULET DANS LE CANARD

Le lobby industriel du canard a une imagination folle. Rien ne l'arrête. Comme disait Michel AUDIARD (les tontons flingueurs Georges LAUTNER), « *les cons ça ose tout, c'est même à ça qu'on les reconnaît* ».

Lorsque vos voisins achèteront dans leurs grandes surfaces préférées des rillettes de canard, il y a de fortes chances qu'il y ait une bonne proportion de viande de poulet camouflée au milieu du canard. Mais, rassurez-les, ils n'en sauront rien car cela ne sera pas écrit sur l'étiquette.

L'industrie a obtenu une dérogation afin de mettre du poulet dans les rillettes de canard tant qu'il y aura pénurie de canard. Je vous l'ai dit, ils osent tout 😊 !

Question subsidiaire, le poulet vient d'où ?

C'est juste une petite info en passant, car vous, veinards, vous connaissez un producteur périgordin qui fait de très bonnes rillettes de canard et uniquement avec du canard.

Bon, d'accord, encore faut-il qu'il en ait !!!!!!! Voir info plus haut.

MARCHÉ DE NOËL DE MONTBÉLIARD

La situation nous a conduit à annuler les salons sauf un, Le Marché de Noël de Montbéliard.

Vous le savez, pour l'avoir déjà évoqué, je suis un enfant du Pays de Montbéliard, ceci explique cela. J'ajouterai un argument supplémentaire, cette année, l'invité d'honneur est la Dordogne (Périgord), vous comprenez que je ne pouvais pas ne pas être présent.