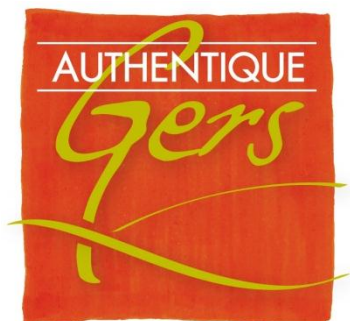


OIE

France-Laure et Jean Pierre
Brazzalotto
Montesquiou

France-Laure Brazzalotto connaît son exploitation et ses animaux comme personne. C'est la 5^è génération qui s'occupe de la ferme familiale. Elle se les bichonne ses palmipèdes : « l'oie, contrairement au canard, est un animal très réceptif, curieux et qui aime le contact. On les achète à 1 jour. Les premières fois, quand on les laisse dans le bâtiment, elles pleurent ! ». Impossible pour elle de faire venir des collaborateurs extérieurs pour s'en occuper, « si l'on veut de la bonne viande, et de bons foies, il faut qu'elles se sentent en confiance, que ce soit pendant l'élevage, au gavage, ou à l'abattage », explique l'agricultrice, « c'est pour cela qu'il faut respecter l'animal, et éviter de le stresser ».. Un travail pénible parfois, mais qui leur plaît, et dont ils veulent conserver l'authenticité. « Comparé aux industriels, c'est une petite échelle, mais on ne peut pas faire plus si on veut continuer à les élever de façon traditionnelle ». Tout se fait à la main. « On leur porte à manger avec des seaux matin et soir, on les attrape une par une pour les gaver. Et il n'y a que moi qui palpe leurs foies pour savoir quand elles sont prêtes pour l'abattage » raconte France-Laure. Les terres qu'exploitaient autrefois ses grands-parents lui servent aujourd'hui à produire le maïs blanc et le blé qui nourriront les oies : « aucune nourriture industrielle chez nous ! Nos produits, nous les faisons de A à Z ».



L'Authenticité vue par France-Laure

« L'authenticité rejoint la tradition. Pour moi, cela s'oppose à l'industriel. Être authentique c'est surtout être indépendant et pouvoir respecter les techniques enseignées par nos parents et grands-parents : élevage, gavage puis vente directe au consommateur, sans passer par de grosses industries qui transforment nos produits »