

# CANARD

Jocelyne et Patrick Davasse  
Sylvain Lussagnet Gers

Le canard est plus qu'un simple produit Authentique Gers, c'est l'idée de départ du projet. Patrick Davasse travaille dans le canard depuis près de 25 ans. Depuis 1998, il gave et transforme ses palmipèdes, avec son épouse Jocelyne. Des canards élevés en plein air, « et tout est gersois : le maïs pour le nourrir est gersois, l'élevage est fait dans le Gers, le gavage, la découpe et la transformation aussi ». Des canards 100% authentiques et de qualité, que Patrick souhaite vendre d'une autre manière, car la production laisse peu de temps à la commercialisation. D'où l'idée d'une vente via Internet : « j'aurais pu me contenter d'ouvrir un site pour vendre mes canards, mais en discutant avec d'autres petits producteurs, je me suis rendu compte qu'eux aussi avaient du mal à être partout : à la production, avec les clients, sur les marchés ». De ce constat est né Authentique Gers. Patrick Davasse s'occupe de sa production, et de trouver des producteurs qui rentrent dans les critères d'Authentique Gers. Sa femme Jocelyne s'occupe de la commercialisation des produits. « Il fallait aussi un œil plus jeune, et plus moderne pour s'occuper de la partie nouvelles technologies ». C'est Sylvain Lussagnet, 26 ans (un gersois lui aussi, forcément !), qui a cette mission et se charge de la partie Internet et communication.



***L'Authenticité vue par Patrick Davasse: De la mémoire***

« Etre authentique, c'est aussi avoir de la mémoire. Nous voulons retrouver le lien le plus direct avec ceux qui savent apprécier notre travail et nos produits ».