

FOIRES, SALONS, MARCHÉS DE NOËL

C'est reparti, youpi !!! Enfin, youpi, je ne sais pas, on prend goût à rester à la maison. Mais comme je vous aime bien, j'espère vous retrouver bientôt.

Foire gastronomique de DIJON :	31 oct au 11 novembre	32 ^{ème} année
Marché de Noël de Bourges :	11 au 24 décembre	11 ^{ème} année
Marché de Noël de Montbéliard :	28 novembre au 28 décembre	34 ^{ème} année

MARCHÉ DE NOËL DE MONTBELIARD

Pour l'instant, il est bien prévu, avec une innovation : il est prolongé jusqu'au 28 décembre. Avec tout de même une fermeture le 25. Avant de vous y déplacer, vérifiez les horaires d'ouverture sur le site suivant : www.lumieres-de-noel.fr

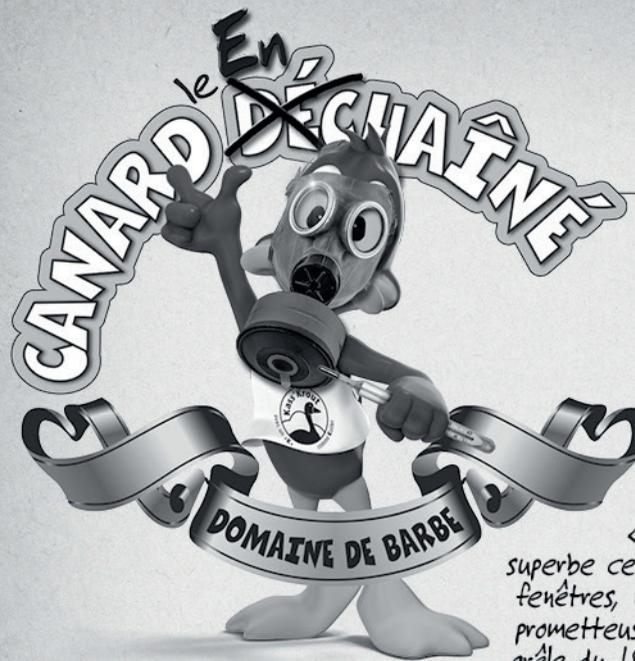
PÉNICHE PARISIENNE

Malheureusement elle ne se fera pas. N'ayant pas réussi à reconstituer un groupe suffisamment étoffé de producteurs (le Covid est passé par là...), nous sommes contraints de jeter l'éponge. Je n'aurai donc pas le plaisir de vous voir mais vous pourrez évidemment profiter de nos produits en passant commande sur notre site internet. Comme bon nombre d'entre vous le font de plus en plus régulièrement...

INFOS PRATIQUES : OUVERTURE DU MAGASIN

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

Fermeture annuelle : du lundi 3 au dimanche 16 janvier 2022.



Chers amis et clients,
Pfouh !!! Dure semaine. Moi qui voulais attaquer ce « Canard », une fois n'est pas coutume, par la conclusion, j'en suis pour mes frais. Vous savez, j'aurais aimé vous parler de choses légères (comme je le fais habituellement en fin de Canard), histoire de vous faire oublier votre « passe sanitaire ».

Vous parler de ce superbe cerf, 14 cors, qui vient bramer sous nos fenêtres, notre récolte de noix qui s'annonce prometteuse malgré le gel de ce printemps, la grêle du 18 juin (ne pas confondre avec l'appel...),

le gros coup de vent du sud-est du 24 juin qui n'a couché, heureusement qu'un seul noyer mais de nombreux arbres d'ornement, notre belle cueillette de girrolles et de cépes, toutes les fleurs de nos pommiers et cerisiers fauchées par le gel assassin...

Oui, j'aurais pu vous parler de toute cette nature qui fait rêver le télé-travailleur citadin, j'aurais pu...mais l'actualité (agricole) de ces dernières semaines m'a amené à souhaiter partager quelques problématiques du moment...

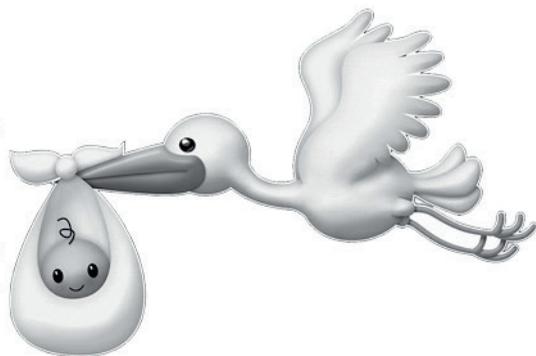
Et j'ai gardé le meilleur pour la fin.

Je sais que certains, pendant la lecture de ce Canard, n'avaient qu'une pensée à l'esprit : *mais où est passée Isabelle ?* Petits curieux.

Je crois que cette année, j'en suis même certain, le Canard lui passe très au-dessous de la tête car elle plane un peu... La raison en est simple, elle est grand-mère depuis le 22 juillet d'une merveilleuse Agathe. Par la force des choses, je suis grand-père depuis la même date, et très heureux aussi !!!!

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



NOUVELLES DIRECTIVES

DDCSPP : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

En début de semaine, j'ai reçu la visite de 2 agents de la DDCSPP (ancienne direction des services vétérinaires). En effet depuis le vendredi 10 septembre, l'alerte était donnée car un (1) cas de H5N8 (grippe aviaire) a été détecté dans le nord de la France. Immédiatement l'ANSES et les services de l'état ont réévalué le niveau de vigilance à MOYEN. A ce niveau, les préfets définissent des zones à risques particuliers ZRP (présence de migrateurs notamment). Les zones humides et bien sûr les cours d'eau sont concernés. Notre village se situant en bord de Dordogne et même si notre élevage est sur les hauteurs, nous sommes évidemment en première ligne.

Cette réévaluation a pour conséquence l'obligation de confinement de l'intégralité de nos animaux. Depuis l'épisode de 2016, c'est une épée de Damoclès qui se tenait au-dessus de nos élevages. Nous l'avions intégrée, mais jusqu'à il y a encore trois semaines, ce confinement n'était obligatoire qu'au-dessus de 3200 palmipèdes présents sur l'élevage à l'instant T, ce qui n'est pas notre cas. L'arrêté du 29 septembre relatif aux mesures de biosécurité, a ramené ce chiffre à 1500 palmipèdes, nombre que nous excédons légèrement. Et cette tolérance (de non-confinement) n'est autorisée qu'avec la mise en place d'une limitation drastique des surfaces extérieures offertes aux animaux et la pose de filets sur ces mêmes surfaces.

Je ne peux pas en 3 lignes ou 3 paragraphes vous faire un résumé de notre philosophie de producteur. J'en ai déjà beaucoup parlé dans mes précédents « *Canard Déchaîné* ». Ce que je peux dire et c'est bien ça le plus important, nous avons construit notre exploitation sur une exigence de qualité et d'honnêteté, dont découlent toutes les étapes de notre travail. Pour ce qui est de l'élevage des animaux, nous avons fait le choix de le réaliser en extérieur, en liberté, en profitant au maximum d'espace, de verdure, d'ombre, les bâtiments ne servant qu'à les protéger la nuit contre les prédateurs, et les conditions météo difficiles.

Ces choix d'élevage ont d'ailleurs été encouragés pendant longtemps par nos instances professionnelles. Il est donc question maintenant d'un confinement jour et nuit, d'octobre à mars, afin d'éviter la possible propagation du virus H5N8. Et je vous avoue que cela ne m'enchant pas. Ce confinement animal comporte des inconvénients (le confinement humain aussi, vous l'avez expérimenté...), mais nous aurons à cœur de le mener dans les meilleures conditions possibles, afin de nous assurer de perpétuer la qualité des produits que nous vous offrons.

Pour faciliter cette mise en place, je tiens à remercier ici Madame GARES, Docteur vétérinaire, du cabinet vétérinaire SOCSA de Périgueux; pour sa bienveillance, son écoute, son accompagnement pour essayer de mettre en place des solutions pour réaliser les adaptations nécessaires.

PETIT FILM DE L'ANNÉE

Alors que je terminais l'écriture de mon « *Canard* » l'année dernière quasiment à la même date, nous ne savions pas très bien comment allait se dérouler cette fin d'année 2020.

Évidemment, pas très bien, vous vous en êtes rendu compte. Pas de salon à Dijon, ni péniche à Paris, et encore moins de marché de Noël de Montbéliard et de Bourges. Nous avons essayé de trouver des palliatifs, et vous nous avez suivis. Merci pour vos commandes, qu'elles aient été récupérées « *au cul du camion* » ou passées sur notre site internet. La saison a été sauvée !

Début d'année, nous sommes tous en attente d'un nouveau confinement en février ou mars, qui n'arrive qu'en avril. Les vacances de Pâques tombent à l'eau, notre chiffre d'affaire aussi.

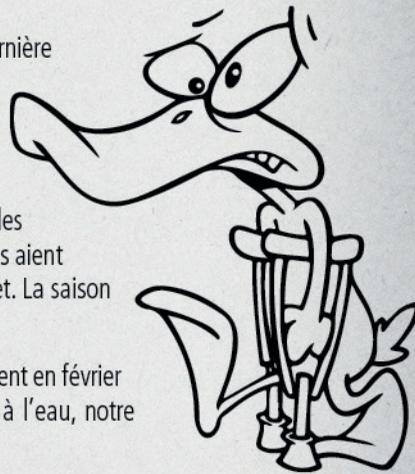
Mai : je commence à préparer la foire de Bourges qui a lieu début juin. Patatras, je me fracture le péroné. 4 semaines de plâtre. Bourges tombe à l'eau, le chiffre d'affaire aussi.

Et l'été arrive. Pardon, je voulais dire un automne précoce. Comme vous étiez encore coincés par ce satané virus, l'affluence touristique a été très forte dans notre région et au Domaine, soyez-en remerciés.

Dernière semaine d'août, s'est tenu le salon des Vins et de la Gastronomie à Belfort. Salon raccourci (5 jours), et trop tôt par rapport à d'habitude, mais nous tirons quand même notre épingle du jeu...

Septembre, l'été est arrivé. Encore beaucoup de monde de passage sur le domaine, et énormément de camping-cars.

Au total cette saison estivale exceptionnelle nous aura permis de récupérer le retard accumulé...



RPA

Responsable protection animale

La demande sociétale pour le bien être animal a énormément progressé dans nos sociétés occidentales, avec, grâce à elle, une prise en compte du respect de celui-ci tout au long sa vie jusqu'au moment de l'abattage, et nous nous en félicitons.

C'est la raison pour laquelle dans le cadre de la loi EGALIM, du 30 octobre 2018, il est dorénavant obligatoire d'avoir un **responsable protection animale** lors de l'abattage des animaux. C'était déjà le cas pour les grands abattoirs, ça l'est maintenant pour tous quelle que soit sa capacité. J'avais déjà beaucoup travaillé et réfléchi sur ce thème avec mon vétérinaire conseil pour être, comment dire, le plus humain possible. Mais l'obligation nous en étant faite, j'ai donc suivi mes 2 jours de « *formation* » il y a quelques semaines, condition sine qua non à la poursuite de notre activité.

Et c'est là le paradoxe du moment, d'un côté être exemplaire sur le bien-être de nos animaux à la fin de leur vie, de l'autre être obligé d'abandonner des aspects de ce bien-être durant tout l'élevage en raison d'une menace potentielle. Est-ce que cette menace justifie les mesures de confinement ? C'est une question que je ne peux évidemment trancher, et en tout cas c'est le choix de l'État accompagné par nos organisations professionnelles (CIFOG).

De notre côté nous considérons que le risque est extrêmement limité au niveau de nos petits élevages, mais malheureusement les producteurs (éleveurs/gaveurs/conserveurs - comme nous) artisanaux pèsent peu sur les choix effectués, face aux intérêts des filières industrielles du foie gras ou du poulet...

KASS'KROUT

Je vous rafraîchis la mémoire. Le KASS'KROUT, ce sont ces 4 bocaux de saveurs différentes spécialement imaginés pour... vos casse-croûtes, apéros, pique-nique...etc.

Il est un peu passé inaperçu en fin d'année dernière, normal, pas de foires.

Par contre, à la fin de cet été nous étions en rupture.

Nous le présentons aujourd'hui dans un coffret carton.

Idéal pour vos petits cadeaux de fin d'année.



TARIFS

Est-ce qu'on en parle ? Comment faire autrement ? Nous avons stabilisé nos prix pendant 2 ans. Mais aujourd'hui, ce n'est plus tenable. Vous entendez tous les soirs au journal télévisé, le flot incessant des augmentations. Je ne vais pas les lister, je ne vous donnerai qu'un exemple et cela suffira. Le coût d'alimentation de nos palmipèdes a augmenté entre mai 2020 et aujourd'hui de 39,7 %.

Nous avons essayé de rester le plus raisonnable possible : notre tarif subit une augmentation de 3 %.