



ISABELLE ET
PIERRE-YVES KUSTER
propriétaires du
Domaine de Barbe

Dordogne
Le
foie gras
sur son
31

À Badefols-sur-Dordogne, au cœur du Périgord pourpre, Pierre-Yves Kuster, propriétaire du Domaine de Barbe, élève avec attention et ferveur des milliers de canards et d'oies chaque année. Il vend ensuite ses produits transformés, à la ferme ou sur Internet. De Montbéliard à la Dordogne, il n'y a qu'un pas : la passion.

Par Marie LEMAITRE

Après quelques centaines de mètres d'une route arborée et sinueuse, le paysage se dégage sur les immenses prairies de Pierre-Yves Kuster. Là, des oies et des canards gambadent librement. Au Domaine de Barbe, en plus de quarante ans, ce qui n'a pas changé, c'est la passion, et l'attention accordée aux animaux : 15 hectares de prairies pour les canards et 10 hectares pour les oies. « En filière courte, il faut trouver un équilibre dans le volume de production, on ne cherche pas à améliorer les quantités chaque année, mais à travailler sur la qualité de la production. Ici, notre volume de production a été déterminé par la structure de l'exploitation, et la superficie nécessaire pour un élevage de qualité et sain », analyse Pierre-Yves Kuster, dirigeant du Domaine de Barbe. Pour cela, le patron s'est entouré de douze salariés, dont Isabelle, son épouse.

CHANGER DE VIE

L'histoire du Domaine de Barbe a commencé bien loin du Périgord, à Montbéliard. D'un côté il y

a Michel Kuster, employé dans les assurances et l'expertise comptable. Mais à 48 ans, il décide de tout lâcher, et ne rêve que d'une chose : changer de vie. À ses côtés, son fils, Pierre-Yves, la tête dans le monde agricole. Si sa famille n'est pas issue de ce milieu, il n'ambitionne qu'une chose : devenir agriculteur.

L'amour de la nature de l'un, et la passion de l'autre les mènent jusqu'à Badefols-sur-Dordogne. « On était sous le charme de la région, et à l'époque, dans les années 1980, on trouvait des propriétés pour des sommes raisonnables », relate Pierre-Yves Kuster. Ils acquièrent le domaine, abandonné, avec « beaucoup de forêts » et 40 hectares de surface agricole utile, une chartreuse et une petite longère. Une fois l'investissement

dans le lieu réalisé : qu'en faire ? Il y a un chai, mais les Kuster ne veulent pas se lancer dans le vin.

DES NOIX POUR UN PARCOURS ARBORICOLE

À 22 ans, Pierre-Yves Kuster débute alors une série de stages, pour trouver sa voie : tabac, mouton, limousines, maïs... Jusqu'au dernier avec Claudie Veyssière, à Biron, productrice de foies gras de canards et d'oies. L'éleveuse s'occupe de tout, jusqu'à la transformation et la conservation. « En petits volumes, mais elle maîtrise chaque étape, c'est une pionnière », souligne Pierre-Yves Kuster. Avec elle, il apprend le gavage, la transformation, et repart même avec quelques recettes. Là, le jeune homme



“ Chaque jour, chaque action va déterminer la qualité du produit que l'on va fabriquer ”

LE GAVAGE, UN APPRENTISSAGE

Lors de sa découverte du métier à 22 ans, Pierre-Yves Kuster a été confronté à l'étape particulière du gavage. Une méthode difficile à apprendre, mais qui résulte d'un phénomène de l'ordre « du naturel et non de l'artificiel », insiste l'éleveur. Qui détaille : « ce n'est pas une maladie, il s'agit du phénomène de stéatose graisseuse.

Avant les migrations, les oiseaux font des réserves énergie pour le voyage ». Et le secret d'un bon gavage pour l'éleveur, c'est « sans brutalité, sans violence et sans stress ». Preuve en est, les oies du Domaine de Barbe ont même de la musique classique pendant la journée lors de la période de gavage ! Au 5 novembre 2023, 218 259 canards avaient reçu leur première dose de vaccin en Dordogne, et 56 755 la deuxième.

découvre sa passion. Avec son père, ils deviendront donc producteurs de foies gras, eux aussi. « Et le Périgord, c'est le foie gras, on se dit qu'on ne peut pas passer à côté de ça. »

« C'est tellement diversifié, on passe d'un métier à un autre, avec pour mot d'ordre produire bien pour produire meilleur. Chaque jour, chaque action va déterminer la qualité du produit que l'on va fabriquer », milite l'éleveur. Car sur sa propriété, Pierre-Yves Kuster a voulu aussi avoir des terres de culture pour nourrir ses animaux. Aujourd'hui le domaine de Barbe produit aussi des noix permettant aux palmipèdes de disposer d'un parcours arboricole, mais également de diversifier l'activité.



© Domaine de Barbe



© Domaine de Barbe

S'inspirant de leur mentor, Pierre-Yves Kuster et son père décident eux aussi de proposer quasi exclusivement des produits transformés. « C'était un choix commercial. Beaucoup de producteurs de la filière courte font les marchés locaux pendant les saisons de production, et vendent des produits découpés, puis pendant la saison vendent du produit fini. Nous, on ne fait que du produit fini. » L'EARL du Domaine de Barbe gère la partie élevage et la SARL La Badefolaise s'occupe de la partie commerciale.

7 700 PALMIPÈDES

Deux ans après l'achat du domaine, la production commence. Nous sommes en 1982. Michel et Pierre-Yves Kuster élèvent 300 oies et 1 200 canards. Désormais, ce sont 1 200 oies et 6 500 canards qui foulent les prairies de l'élevage chaque année, à raison de plusieurs

lots par an (le temps d'élevage d'une oie est de 4 à 5 mois et celui d'un canard de 4 mois). « À l'époque, ce sont les oies qui étaient vraiment emblématiques pour le foie gras. Mais elles sont plus compliquées, ont plus de personnalité, et sont plus fragiles. »

Dès le départ, le père et le fils équipent l'entreprise d'un petit abattoir et d'un laboratoire. Tous les deux agrandis et refaits au fil des normes nationales puis européennes, le premier fait désormais 120 m² et le second 500 m². Un espace nécessaire pour réaliser la trentaine de recettes proposées dans la boutique du domaine. Cette partie est l'apanage d'Isabelle Kuster, l'épouse de Pierre-Yves, qui gère les ventes et la comptabilité. Les recettes, elles, sont toutes élaborées par l'éleveur lui-même, qui s'adapte aux goûts de ses clients. « Au départ, on mettait 15 à 16 g de sel par kilo de foie gras,

maintenant, on est aux alentours de 11 à 12 grammes : les goûts de la société évoluent », note l'éleveur.

TRANSMISSION OU VENTE ?

Le chiffre d'affaires annuel de l'entreprise repose pour 45 % sur les ventes sur place, à la boutique, et notamment grâce aux gîtes que le couple Kuster a installés sur son domaine, à 45 % sur la vente à correspondance grâce à leur site commercial et pour 10 % sur le marché de Noël de Montbéliard, le seul que fait la famille. Mais à 63 ans, Pierre-Yves Kuster songe à passer la main. Parmi ses trois enfants, aucun ne veut reprendre l'entreprise familiale. « Je n'ai peut-être pas trouvé les mots pour transmettre ma passion... » Transmission ou vente, le dirigeant ne sait pas quel sort sera réservé au domaine. Une question qui tarade nombre d'éleveurs de la filière...



Une filière résiliente

Après une année 2022 marquée par l'influenza aviaire, en 2023 l'horizon s'éclaircit pour la filière foie gras. Une tendance à consolider en 2024.

Par Marie LEMAITRE

« **D**epuis 2015, on compile un milléfeuille de problèmes », résume Alexandre Léon, animateur de l'association foie gras du Périgord. Le premier cas de grippe aviaire en Dordogne, à Biras, il s'en souvient très bien : c'était le 25 novembre. Un anniversaire qu'il préférerait ne pas fêter. Jusqu'à un point culminant, en 2022, alors que la filière nationale accuse « une perte de 80 % du cheptel reproducteur », relève Camille Didierjean, conseillère avicole à la Chambre d'Agriculture. Les couvoirs des Pays de la Loire fournissant les canetons de la France entière sont durement touchés par l'épidémie. Depuis le 5 décembre 2023, le ministère de l'Agriculture a de nouveau placé tout le territoire français en risque « élevé » - induisant le confinement des volailles - après la découverte d'un premier foyer en élevage dans le Morbihan. Pour l'instant, le Sud-Ouest semble épargné.

FILIÈRE TOUCHÉE MAIS PAS COULÉE

En Dordogne, une soixantaine d'éleveurs ont été impactés par la grippe aviaire. L'IGP locale a perdu 65 % de sa production en élevage, passant de 3 millions de canards en 2021 à 1 million de canards certifiés IGP en 2022. Selon les chiffres du Cifog (Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras), en 2022, la filière a également été touchée par une hausse de ses coûts de production, avec une augmentation de 24,5 % entre 2021 et 2022. En cause : la crise sanitaire, le prix des canetons, les coûts de l'alimentation des animaux, et de l'énergie.

La bonne nouvelle, c'est qu'il y a eu « peu de départs ou de défaillances d'entreprise dans l'IGP » et l'horizon s'éclaircit à l'heure de dresser un premier bilan pour 2023. « La filière reprend des couleurs », annonce Marie-Pierre Pé, présidente du Cifog. Après une chute de la production de 35 % au niveau national, elle va progresser de 20 % en 2023. « Peu touchés par

la grippe aviaire cette année, les éleveurs périgourdins ont récupéré plus de canetons mâles que prévu, trois grandes coopératives du Gers ayant été à l'arrêt pendant quatre mois. Et seuls les mâles permettent l'obtention de l'IGP. « On a pu la remettre en place dès l'été, et on espère retrouver 50 % du potentiel de production », note Alexandre Léon.

VACCINATION DES CANARDS GRAS

Pour 2024, l'animateur de Foie gras du Périgord espère avant tout « reconstruire le potentiel de production » notamment grâce à la vaccination des canards gras, qui était très attendue. Sur un an, 64 millions de canards des filières canard à rôti et à foie gras seront vaccinés, selon le Cifog. « Il s'agit d'une dérogation, car il est interdit de vacciner les volailles en Europe, mais en France, il y a eu une obligation réglementaire de le faire sur les canards gras, dans les élevages de plus de 250 individus. C'est une

expérimentation sur cet animal qui est plus excréteur de virus. Par la suite, on devra le faire valider à grande échelle. C'est le seul espoir dans le paysage pour une amélioration de la situation sanitaire », révèle Alexandre Léon.

Une filière à préserver puisque le foie gras du Périgord bénéficie aujourd'hui d'une grande notoriété, née « du tissu artisanal de producteurs et des grandes marques nationales qui viennent du Périgord comme Rougié ou Delpeyrat », relate Marie-Pierre Pé. Si certains, depuis, en sont partis « par manque de production à l'échelle industrielle, la région reste celle qui compte le plus de conserveurs en TPE / PME », estime Alexandre Léon. Ce que confirme la présidente du Cifog : « Le Périgord a une filière de circuit court bien plus importante que dans d'autres départements ». Et la richesse de ce foie gras, c'est « sa multitude de recettes et des transformateurs qui portent le nom de grandes familles qui sont toujours aux manettes : quand

LA FILIÈRE EN CHIFFRES

En filière longue, c'est-à-dire en groupement de production, la Dordogne compte **190 éleveurs et 90 engraisseurs**

En circuit court, soit des agriculteurs indépendants, la Dordogne enregistre **250 exploitations**.

Plus de 300 entreprises font partie de l'IGP foie gras du Périgord : **plus de 200 producteurs**, éleveurs, gaveurs et une centaine d'entreprises en aval

L'IGP Périgord compte **une vingtaine d'éleveurs** faisant eux-mêmes le gavage et la transformation

500 € par an : c'est le prix d'une adhésion à l'association Foie gras du Périgord qui donne droit à la certification, de la communication et des contrôles

91 : c'est le nombre de **jours minimum** pour faire un foie gras certifié IGP canard à foie gras du Sud-Ouest : 80 au moins pour l'élevage et 10 minimum pour le gavage

on inscrit son nom sur un produit, on engage son honneur, c'est une garantie forte de qualité ».

« ON VEND AUTANT QUE CE QU'ON PRODUIT »

D'autant que le foie gras séduit toujours, l'adhésion ne décroche pas et « on vend autant que ce qu'on produit ». Ce qui est moins le cas sur les produits viandes. « Cela vient surtout des restaurateurs

qui, face aux problèmes d'approvisionnement, ne travaillent plus, ou moins, le produit. Heureusement, la conservation tamponne cet effet », analyse Alexandre Léon. Et sur nos tables de fêtes, le foie gras a été au rendez-vous, mais pas en plus grande quantité qu'en 2022. « Du fait du peu de stocks restant en début d'année, l'offre sera sensiblement équivalente à celle de l'an dernier », détaille Marie-Pierre Pé. ■

