



Communiqué de presse

Le 23 mai 2025

L'association AVIGERS célèbre son 50^e anniversaire et met en lumière une filière d'exception

A l'occasion de son cinquantième anniversaire, AVIGERS, l'association avicole du Gers, dresse le bilan du chemin parcouru et réaffirme son engagement pour continuer de défendre les productions de volailles fermières du Gers. Lors d'un événement qui a réuni 150 personnes (éleveurs, élus, acteurs de la filière) ce jeudi 22 mai, le président de l'association, Christian Laforêt, a présenté les principaux enjeux : continuer de promouvoir une filière vertueuse pour la région et assurer sa pérennité.



De gauche à droite : Gérard Lannelongue, ancien président d'Avigers ;

Christian Laforêt, président d'Avigers ; Pierre Buffo, ancien directeur d'Avigers

50 ans de travail commun pour défendre les productions traditionnelles fermières

Dans les années 70, des éleveurs engagés se sont regroupés au sein d'un collectif interprofessionnel départemental : AVIGERS, l'association avicole du Gers. L'enjeu

était de promouvoir l'origine et de revendiquer la qualité des volailles produites spécifiquement dans le Gers.

L'association a travaillé sur trois principaux axes :

- **Regrouper la production** (producteurs, abattoirs, accouveurs et fabricants d'aliment) pour consolider la filière
- **Conforter les outils industriels et commerciaux** pour développer la filière
- **Défendre une filière française de volailles élevées en plein air, dans le Gers et promouvoir le savoir-faire traditionnel**

GERS, la marque régionale n°1 du Sud-Ouest

Pour développer une image forte des volailles fermières du Gers, AVIGERS a adopté en 1975 une marque générique 'GERS' commune à plusieurs abattoirs.

- o La marque GERS progresse plus vite que le marché du Label Rouge (+3% à fin 2024 vs. 2023)
- o Elle est référencée dans plusieurs enseignes GMS et RHF : Leclerc, Intermarché, Système U, Carrefour, Fresh, Metro, Promocash, etc.
 - o Une marque multi-circuits, présente en grande distribution, chez les restaurateurs et chez les artisans bouchers
 - o Une présence tout au long de l'année et sur le festif
 - o 1 site d'abattage spécialisé dans le Label Rouge situé à Saramon (32), volume en 2024 :

5 millions de volailles

Christian Laforêt, président d'AVIGERS et éleveur de poulets et de pintades : *« Depuis 50 ans, éleveurs, accouveurs, fabricants d'aliment abattoirs sont engagés pour défendre la qualité des volailles fermières label rouge IGP Gers, élevées dans le respect de la tradition, en plein air. »*

Cette organisation en filière a longtemps été considérée comme un modèle pour d'autres productions. Un travail qui a porté ses fruits puisque depuis 1977 tous nos produits sont « Label Rouge » et, depuis 1996, nous bénéficions également de l'Indication Géographique Protégée (IGP) "Volailles du Gers". C'est une grande fierté et un moyen de valoriser notre territoire, le Gers, terre agricole par excellence, pays de passion où l'on aime les bons produits ! »

L'association AVIGERS poursuit son engagement pour défendre les productions de volailles fermières du Gers

L'association AVIGERS se fixe deux principaux objectifs :

- **Continuer la promotion d'une filière vertueuse pour la région** (plus de 300 éleveurs répartis dans le Gers et les départements limitrophes)
- **Assurer la pérennité de la filière**, fragilisée par les vagues successives d'influenza aviaire et face au défi de la transmission des exploitations, en recrutant de nouveaux éleveurs, en favorisant la transmission et en facilitant les conditions de travail

Christian Laforêt, président d'AVIGERS : *« Le poulet fermier du Gers fait la fierté de ses 300 éleveurs. Très attachés à leur terroir ils revendiquent un savoir-faire reconnu, fruit d'une longue tradition d'élevage qui se transmet de générations en générations. Une volonté de pérenniser les bonnes pratiques d'élevage des aînés tout en les adaptant aux évolutions actuelles mais toujours dans le respect du terroir. »*

De la ferme à l'assiette, une filière 100% intégrée, 100% maîtrisée

Du couvoir à l'abattoir, en passant par les éleveurs gersois et la production de céréales, c'est toute une filière intégrée qui s'est organisée autour de l'élevage de volailles fermières pour proposer aux consommateurs les meilleurs produits possibles et leur assurer une traçabilité et une sécurité alimentaire optimale. Les volailles sont nées, élevées et abattues dans le Gers, sur le site de Saramon. Les poulets fermiers label rouge IGP Gers ont une alimentation 100% végétale dont 80% de céréales minimum. Les poulets sont essentiellement nourris avec du maïs produit dans le Sud-Ouest et garanti sans OGM. Une volonté de la filière de proposer à ses clients et consommateurs des produits locaux, sains et bons pour la santé tout en limitant son empreinte carbone grâce aux céréales produites localement et en limitant le transport entre élevage et abattage.

Christian Laforêt, président d'AVIGERS : *« C'est grâce au savoir-faire des éleveurs gersois et au cahier des charges exigeant du Label Rouge et de l'IGP que les volailles fermières du Gers affichent une qualité incomparable. Une chair jaune, ferme, goûteuse et savoureuse, voilà ce qui caractérise les volailles gersoises. Une qualité qui a été régulièrement récompensée au fil des années avec l'obtention de médailles au Concours Général Agricole de Paris. Preuve d'une qualité continue et de*

l'engagement de toute une filière pour garantir aux consommateurs des produits exceptionnels. »



L'association AVIGERS en quelques dates clés

1975 : Création d'AVIGERS qui rassemble 9 groupements de producteurs et 6 abattoirs

1977 : Les volailles fermières du Gers obtiennent le « Label Rouge »

1996 : Les volailles fermières du Gers obtiennent l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Volailles Fermières du Gers »

2000 : Alimentation des poulets garantie sans OGM

2011 : Création du groupe volailler 'Fermiers du Gers'

2018 : Lancement de la démarche étiquetage bien-être animal

A propos d'AVIGERS

Présidée par Christian Laforêt, éleveur de poulets et de pintades, Avigers est une association de défense des productions de volailles fermières du Gers créée en 1975. Son rôle est notamment de gérer les cahiers des charges tels que l'IGP (indication géographique protégée) et le Label Rouge. Le poulet label représente 80 % du volume, la pintade et les volailles festives le reste. C'est dans les années 70 que des éleveurs engagés se sont regroupés au sein de ce collectif interprofessionnel.