

La quête d'excellence de « vrais paysans »

La famille Cabannes est lauréate du Prix d'excellence du Concours général agricole. Il récompense la régularité du savoir-faire de ces éleveurs de canards gras de la ferme Birouca, à Mugron

Benjamin Ferret
bferret@sudouest.fr

Foies gras, rillettes et magrets séchés sont bien par-tis de la ferme Birouca de Mugron. Placés sous scellés, ils ont pris la destination de Paris, où les attend une dégustation par les jurés du Concours général agricole 2024.

Comme chaque année, Joël et Benoît Cabannes ont l'espoir de pouvoir faire figurer sur leurs productions - marquées sous le nom de La Ferme du foie gras - des récompenses décernées lors du Salon International de l'agriculture.

« Les médailles, on ne va pas les lâcher à l'industrie agroalimentaire ! », s'empare Joël Cabannes quand on lui fait remar-

« On aurait tort d'abandonner le terrain aux gros faiseurs ou ils s'approprient même le mot fermier »

quer que ces distinctions s'affichent tout autant dans les rayonnages des hypermarchés que sur les marchés. « Pour défendre la production artisanale et fermière, il faut continuer de concourir, on aurait tort d'abandonner le terrain aux gros faiseurs au moment où ils s'approprient même le mot fermier. »



Joël et Benoît Cabannes, de la ferme Birouca de Mugron, ont été récompensés du Prix d'excellence du Concours général agricole. ISABELLE LOUVIER // SUD OUEST

Cette pugnacité vaut aujourd'hui à la famille Cabannes d'être lauréate du Prix d'excellence du Concours général agricole. Parmi les 37 récipiendaires de ce millésime, dont six de Nouvelle-Aquitaine, les Mugronnais sont les seuls Landais à être honorés de la sorte.

Il récompense « la régularité de leur savoir-faire », transmis depuis cinq générations, et rap-pelle les médailles acquises lors des trois dernières éditions du salon.

La régularité récompensée

« C'est notre troisième Prix d'excellence, après ceux de 2007 et 2011 », savoure Joël Cabannes. Des médailles, en revanche, il ne sait plus vraiment combien la ferme en comptabilise, entre celles acquises par ses parents, Nicole et Michel, et celles gagnées avec son frère depuis la reprise de l'activité, en 1995.

Le temps les a confortés dans leur volonté de « maîtriser la production de A à Z », au travers d'un mode d'élevage autarc-

que. Il permet aux frères Cabannes de se revendiquer comme « vrais paysans » autant que de garantir une qualité certaine à leurs produits.

« Le gavage des canards est fait au maïs grain entier qu'on produit sur la ferme. » Les 120 hectares exploités leur offrent de quoi cultiver céréales et oléagineux pour élever à l'année environ 9 000 canards mulards, auxquels viennent s'ajouter quelques centaines de « poulets prêts à cuire ». L'élevage des palmipèdes gras, arrivés à la ferme à l'âge d'un jour, dure au moins quatorze semaines. « Le maximum du temps en plein

air ». L'abattage, la transformation et la mise en conserve sont faits non loin, au sein d'un laboratoire géré en commun avec quatre autres producteurs fermiers.

L'esprit de famille

« Cette façon de faire demande plus de temps et plus de main-d'œuvre. Pour faire nos rillettes, on déplaute toutes les viandes à la main », souligne Joël Cabannes. Elle n'entame en rien sa foi dans « la vente directe », avec une Ferme du foie gras présente à l'année à Dax, Bayonne et Biarritz, ainsi que sur le marché de Soustons et un site de

vente en ligne sur Internet la nouvelle génération est intéressée pour prendre la suite des deux frères Cabannes, qui seraient même prêts à suivre leurs enfants dans une diversification de leur production. Sans pour autant perdre leur âme.

L'anecdote rapportée de Paris, où Joël, sa mère et sa nièce Marie ont reçu leur Prix d'excellence le 30 janvier dernier, le prouve. « Comme le ministre de l'Agriculture était là, j'en ai profité pour lui parler de l'intérêt des productions agricoles fermières faites dans un esprit familial. Ce sont elles les plus mères. »

23 87.
e
-yr-
L
e de
mosses
er
et jours

Les discussions se prolongent entre la nréfacticrre et les agriculteurs en colère

SAINT-PAUL-LÈS-DAX
Le marché sauvage du Modef au Grand Mail