

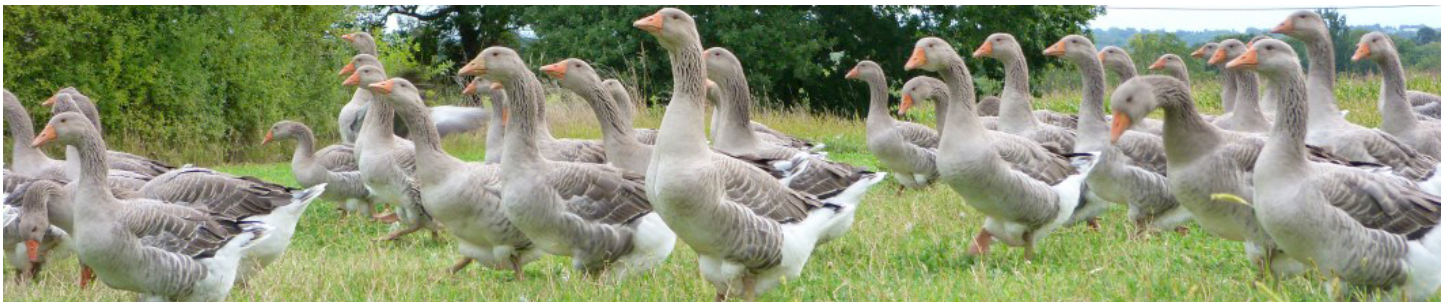
## Cahier des charges "Lou Casse"

Nous certifions sur l'honneur que tous les Produits "Lou Casse" répondent strictement  
au cahier des charges ci-dessous :

- 1-** Nous élevons, gavons, transformons et cuisinons 200 oies par an. Ce sont des Oies gasconnes (coupages oies de Toulouse et oies landaises / gersoises / tarnaises). Elles sont nées et/ou élevées à la ferme.
- 2-** Quand nous n'avons plus rien, nous ne pratiquons pas le "prêt à gaver", consistant à acheter ailleurs des animaux déjà élevés (donc n'ayant pas le même cahier des charges) pour les gaver et/ou transformer et les vendre quand même avec l'étiquette de la ferme. Nous certifions que toutes les conserves "Lou Casse"® répondent strictement au cahier des charges ci-dessous et n'utilisent pas ce genre de "combines". Quand il y en a plus, ben, il y en a plus. Il Faut attendre 1 an ou pré-commander.
- 3-** Temps d'élevage : Les oies sont élevées minimum 7 mois (210 jours) et 9 mois (270 jours) comme autrefois.
- 4-** Surface: Nous élevons 100 oies sur 1 Ha de prairie (dactyles, ray-grass, trèfles, plantain).
- 5-** Alimentation : Nos oies mangent uniquement NOS céréales (plus que Bio donc...) cultivées dans notre ferme. Il s'agit de maïs entier et de blé entier.
- 6-** Gavage: Le gavage est fait à la main et sur chaise de façon traditionnelle. Nous gavons au maïs entier fraîchement récolté et séché de façon naturelle en plein air "au crip", comme autrefois. Le maïs est cuit dans la graisse avant chaque repas.  
Nous gavons 3 fois par jour (6 h/13 h/20 h) pendant minimum 25 jours. Le gavage est effectué qu'en automne-hiver soit 3 mois dans l'année comme autrefois.
- 7-** Plumère: Nous plumons les oies à la ferme à la main comme autrefois avec des amis. C'est une occasion de perpétuer la tradition locale de l'ayudère. Occasion de rencontres, d'échanges, de diversité, d'apprentissages et de transmissions, et d'un repas toujours... très festif. Ces "plumères" sont organisées par notre association "l'ayudère". Association d'apprentissage des traditions du territoire rural gascon.
- 8-** La transformation est effectuée en conserveries agréées. La cuisine y est faite par nos soins selon des recettes familiales. Les produits sont ensuite mis en boîte et stérilisés en conserverie. Transformation en conserveries agréées.

Il nous faut, environ, un an de travail pour obtenir nos produits.

Adishatz,  
Laurent Lacrouts et Mathieu Jourdain.



"The Inspector Cluzo" - Paysans/Musiciens - Ferme "Lou Casse" / Eyres - Moncube (Chalosse - Gascogne)