

Le canard, nouveau prince de Condé

CONDÉ-EN-BRIE Le foie gras des époux Fagot est devenu une référence gastronomique en Omois.



Les Canardises des 3 vallées organisent des portes ouvertes aujourd'hui et demain.

C'est dans le Périgord, pays du foie gras par excellence, que Bertrand Fagot a appris son métier. Mais c'est à Condé-en-Brie, aux Canardises des 3 Vallées, où ils ont installé leur laboratoire en 1995, que Bertrand et Fanny, son épouse, ont acquis leur réputation de savoir-faire et d'excellence. Foie gras, magrets, saucisses ou encore confits, tous les produits proviennent de l'élevage de 600 palmipèdes installé au plateau de Courboin. Du canard de qualité élevé en pâtures puis gavé au maïs à la ferme.

« Tout se décide en deux mois : novembre et décembre », explique Bertrand Fagot. « C'est durant cette période que nous faisons 65% de notre chiffre d'affaires. Chaque année, tout est remis en cause. Nous ne pouvons compter que sur la qualité de notre production. » Bertrand Fagot qui emploie une personne, Lysiane, pour l'aider déplore les difficultés pour exercer son métier : « Il faut être passionné pour continuer, personne ne nous soutient, nous sommes accablés par les taxes et les impôts qui mangent notre chiffre d'affaires. »

« Nous ne pouvons compter que sur la qualité de notre production »

Bertrand Fagot

Un chiffre d'affaires qui se construit grâce à une clientèle fidèle constituée essentiellement d'acheteurs locaux. « Au mois de décembre nous sommes ouverts tous les jours et puis il y a les portes ouvertes », précise Fanny Fagot.

Les portes ouvertes qui se tiennent aujourd'hui et demain

reste un moment important pour découvrir les ateliers de fabrications, d'élevage et d'abattage et connaître les cycles de production. À noter qu'à quelques kilomètres des Canardises des 3 vallées, à Trélou-sur-Marne, Samuel Roëland élève aussi des canards et produit son foie gras. Le sud de l'aisne deviendrait-il le nouveau pays du canard ?

■ PASCAL FROIDEFOND
Portes ouvertes samedi et dimanche de 9 à 19 heures. Ferme Canardises des 3 vallées, 2, rue du Cahot, à Condé-en-Brie.
les Canardises des 3 vallées sont présentes au marché de Noël de Reims sur le parvis de la cathédrale.

UN BOURG MENACÉ PAR LA DÉSERTIFICATION

« Ici, il faut se battre pour bosser. Lourdeurs administratives, contrôles, changements de normes incessants. J'ai souvent envie de baisser les bras. » Bertrand Fagot s'adresse au sous-préfet, Ronan Léaustic, venu visiter son exploitation ainsi que le reste du bourg. Il faut dire que Condé-en-Brie n'a pas été épargné ces dernières années : fusion du canton avec celui de Charly-sur-Marne et donc perte du chef-lieu en 2015, fermeture de l'antenne du centre des impôts au 31 décembre 2016, les temps sont durs pour le gros village de 650 âmes. Pourtant le maire, Éric Assier, ne baisse pas les bras non plus. Confiant dans le potentiel touristique du bourg médiéval, il a entrepris la rénovation des halles et des maisons anciennes. Un festival d'artisanat et d'art a été organisé pour la première fois cette année avec le châtelain du château des princes de Condé (site touristique le plus visité du sud de l'Aisne). Eric Assier espère aussi revoir bientôt circuler. L'été, le train touristique Montmirail/Mézy-Moulins