

**Confrérie du canard en Pays de Challans**

**Adresse** Place de l'Europe - 85300 Challans

**Sites**

**Courriel** confrerieducanard.challans@gmail.com

**Date de création** 28/03/1996 **Nombre de Membres** **F** **H** **Nombre d'Adoubés**



**Grand Maître** Marie-Christine DAUSSIN ☎ 06 61 87 40 84 @ mc.daussin@wanadoo.fr

**Président** ☎ @

**Secrétaire** Marie-France PIVETEAU ☎ @

**Trésorier** ☎ @

**Historique**

La Confrérie du Canard du Pays de Challans date de 1996 ! Et elle peut s'enorgueillir que le produit qu'elle défend et fait connaître est servi depuis 80 ans dans l'un des restaurants les plus prestigieux de la capitale, La Tour d'Argent ! Une telle reconnaissance pourrait faire tourner la tête. Mais non, à Challans on conserve le canard humble mais avec fierté tout de même...

Le canard du pays de Challans, Marie-Christine Daussin, Présidente depuis 2020 a appris à le savourer au fil des années. À tel point qu'aujourd'hui, elle se retrouve à la tête de la confrérie dont le but est de promouvoir ce produit. L'implication de cette infirmière libérale à la retraite dans l'association n'est pas tout à fait le fruit du hasard : En 1996, je présidais la Jeune chambre économique de Challans. Nous avons lancé une étude sur la filière du canard challandais. Il en ressortait qu'elle n'était pas assez bien représentée. Il fallait donc fédérer les différents acteurs, éleveurs, abattoirs, restaurateurs et la ville de Challans elle-même. Le canard de Challans fut servi au mariage du Prince Rainier avec Grace Kelly. C'est pourquoi aujourd'hui, il trône à sa juste place sur de nombreuses tables de grands restaurants.

**Produits et Traditions**

Alors que la majorité des 85 millions de canards abattus chaque année en France sont des canards maigres, élevés intensivement dans des hangars sans lumière naturelle, il est une région française, la Vendée, qui peut se vanter de produire l'un des tous meilleurs canards à rôti que l'on peut déguster, le « Canard de Challans ». Le Canard de Challans serait né, selon la légende, vers 1650, du croisement de canards sauvages avec des canards apportés par les Hollandais venus reconstruire les digues. Pour d'autres, il résulterait du croisement entre un canard sauvage de type colvert et un canard rouennais domestique. Bénéficiant du Label Rouge fermier depuis 1965 - unique signe officiel qui garantit une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature - le canard de Challans est un canard de Barbarie au plumage noir et blanc, élevé selon des méthodes ancestrales. La zone d'élevage du canard de Challans, qui s'étend sur quelques dizaines de kilomètres, convient parfaitement à l'animal grâce à son climat tempéré et ses marais alimentés en eau et en sels minéraux par les canaux de la Loire. Il reçoit une alimentation à base de céréales, mais se nourrit aussi d'insectes, de larves, de limaces, d'escargots ou encore de têtards. S'il est reconnu de par le monde, le canard de Challans, avec sa chair rouge grasse et fine, le doit en grande partie à l'un des bastions de la cuisine française, la Tour d'Argent, qui en a fait sa spécialité avec le fameux « Canard Tour d'Argent » ou « Canard au sang » également appelé « canard à la Rouennaise ». En commandant ce plat mythique, vous recevrez un certificat, sachant qu'il a été servi plus d'un million de fois.

**Vos Chapitres** **Lieu**

**Vos Manifestations** **Lieu**

**Fonction Nom et Prénom** Grand Maître Marie-Christine DAUSSIN **Date** 01/07/2023

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**