

Un éleveur d'Aignan élabore un saucisson de bœuf mirandais

Il le présente au Concours général agricole de Paris



Un éleveur d'Aignan élabore un saucisson de bœuf mirandais

Le Journal du Gers a rencontré Alain Pérès le 22 février. Il élève des bovins de race mirandaise, aussi appelés « bœufs gascons aréolés du Gers » (1), ou encore « bœuf nacré de Gascogne ». Alain Pérès a eu l'idée de renouer avec une vieille tradition locale en faisant du saucisson de bœuf et en utilisant une recette ancienne. Son saucisson est additionné de gras de porc noir de Bigorre par le boucher qui le fabrique (La Halle gimontoise). Il est composé de 80 % de viande de bœuf mirandais et de 20 % de gras de porc noir. Et il est délicieux : goûteux et bien assaisonné !

Où le trouver ? - « L'Association du bœuf nacré de Gascogne » soutient Alain Pérès dans la démarche importante qu'il va faire en présentant son saucisson au Concours général agricole de Paris qui a lieu de 4 au 6 mars 2016. Le public pourra bientôt déguster et acheter ce saucisson de bœuf « Pérès ». Ce sera après le Concours agricole, au magasin Carrefour d'Aignan. Le Journal du Gers tiendra ses lecteurs informés.

Alain Peres exploite 150 ha dans la commune d'Aignan. Dont 40 ha de prairie, 50 ha de vigne et 60 ha de blé-colza-mais.

Une race qui a failli disparaître - Le bœuf mirandais est une race de grande taille, réputée pour sa force, très employée comme animal de trait jusqu'à la mécanisation de l'agriculture. Elle serait arrivée il y a quelque 1 000 ans avec les invasions wisigothes.

Bien qu'elle fût également renommée pour la saveur de sa viande, la race a failli disparaître dans les années 1950-70. La cause ? Le « rendement » est plus faible que celui d'autres races à viande : sa croissance dure cinq ans et on si on veut suralimenter l'animal, il ne fait plus que du gras ! Heureusement quelques passionnés ont sauvé la race, qui ne comptait plus que 150 vaches et un seul taureau dans les années 1970. Il y a actuellement une cinquantaine d'éleveurs de cette race, essentiellement dans le Gers (2).

Alain Pérès est assisté de son fils Florian dans les travaux de la ferme. Ils nourrissent leurs bovins d'herbe et de foin et ils ajoutent des céréales en hiver. Ils ont 20 vaches. Ils élèvent plusieurs bœufs d'âge échelonné de un à cinq ans. Le père et le fils n'élèvent pas d'autre race bovine, mais des poulets « label rouge ».

(1) « Aréolés » parce que leurs yeux sont soulignés de noir. (2) <http://www.slowfood.fr/bulletin/boeufmirandais.pdf>



3 bœufs de 4 ans-et-demi



Alain Peres au milieu de ses bœufs



Idem



Idem



Celui-ci a droit à un dessert



On voit bien la couleur nacré du pelage



Florian Pérès avec les bœufs



Le taureau reste enfermé



Il a un bijou très tendance dans le nez...