

La Mirandaise sort du lot

Les éleveurs de vaches mirandaises peaufinent leur marque commerciale



La Mirandaise sort du lot

La Fédération Interdépartementale de Mirandaises se projette vers l'avenir grâce au projet européen nommé « Biohéritage : un village, un produit » porté par la Chambre du Commerce et de l'Industrie (CCI) du Gers.

Profitant de l'engouement des consommateurs pour les viandes racées, un groupe de quinze éleveurs s'est lancé pour mettre en place une marque commerciale. Vivre de leur produit et faire connaître cette viande bovine produite à partir d'herbe des coteaux du Gers sont les ambitions des éleveurs de Mirandaises.

Partenaire du projet, le lycée agricole de Mirande accueillait la première réunion destinée à valider le cahier des charges, prémisses indispensables à la création d'une marque collective. Le groupe s'est fait aider dans leur démarche par deux ingénieurs de l'Institut de l'élevage (IDELE) spécialement détachés de Toulouse pour apporter leur expertise. Des discussions sérieuses dans une ambiance studieuse et professionnelle ont permis d'aborder successivement l'aire de production, l'alimentation, l'engraissement, la conduite sanitaire, ainsi que les mesures de préservation de la faune (la cistude d'Europe...) et de la flore (les orchidées...) du Gers.

Un consensus a permis d'aboutir à la finalisation des grands traits d'un cahier des charges. La prochaine réunion prévue le 19 mars 2019, à Mirande, précisera les conditions et le cadre du dépôt de la marque collective portée par la Fédération des éleveurs auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI).

L'année 2019 est riche en projets : celui mené par la CCI, avec « Montesquiou, la Mirandaise » dont l'objectif est de communiquer et de valoriser la race bovine ; l'organisation de la Fête de la Madeleine le 21 juillet 2019 et le renouvellement de la prochaine quinzaine commerciale.

Les éleveurs ont décidé de s'unir pour porter haut les couleurs de la Mirandaise dans le département auprès des artisans bouchers et des restaurateurs prêts à jouer la carte des produits locaux « origine Gers ».

La vache mirandaie ne demande qu'à blanchir nos coteaux verts du Gers et émerveiller les papilles des consommateurs à la recherche de produits aux origines garanties.

En marge de cette réunion, les parents d'une élève en seconde production animale, M et Mme Sicard, installés à Armous et Cau, démarrent un élevage de race mirandaie avec l'achat de trois génisses prêtes à vêler nées au lycée agricole de Mirande qui prépare par ailleurs ardemment le déplacement de sept élèves et d'une vache mirandaie au salon de l'agriculture à Paris fin février.

David Vaugon



mirandaie vache 1 sicard.jpg