

La viande de notre région à privilégier

À l'occasion de la quinzaine de la race mirandaise



La viande de notre région à privilégier

Du 25 novembre au 8 décembre, c'est la semaine de la Mirandaise, la race locale du Gers, à laquelle participent douze boucheries partenaires, Intermarché Seissan étant l'une des deux grandes surfaces qui jouent la carte des boucheries artisanales. Déjà l'an dernier, l'enseigne seissanaise avait proposé à sa clientèle un bœuf de cette race, né, élevé et engraisé chez Daniel Danflous.

La race mirandaise, un pur produit local

Fournisseur attiré pour d'autres races, cette fois-ci, c'est une vache de 5 ans qui est issue de son élevage et dont l'évolution de sa morphologie a été suivie, dès la naissance, par les trois bouchers de la maison : Jean, Nathan et Nicolas, sans compter Gilles Sibel, le propriétaire du magasin. Nourrie exclusivement de foin et de céréales produites sur la ferme, elle devait répondre à certains critères bien précis pour mériter d'être retenue lors de cette opération de promotion de la race. Afin d'apprécier au maximum cette viande locale d'exception, vu ses conditions d'élevage, les bouchers sauront vous conseiller les morceaux les plus appropriés à votre préparation, ainsi que la cuisson.

Les circuits courts sont privilégiés

Pour les fêtes, ils proposeront cette fois une vache de la race Aubrac de 5 ans qui, depuis le mois de mai, est à l'engraissement chez Daniel Danflous. En bon spécialiste, il sait que l'animal sera à point d'ici quelques jours. L'enseigne s'évertue de travailler en circuits courts avec des éleveurs dont elle suit le travail, un gage de qualité. Toute l'année, le veau du Gers Lou Béthêt, les volailles de la ferme Compreste de Saint-Médard et l'agneau bio de la famille Milhas de Durban sont disponibles, sélectionnés tout le long de leur existence par ces professionnels de la viande.



Daniel Danflous, un éleveur très engagé