

Les agriculteurs gersois acteurs de leurs modes de commercialisation

La Mirandaise à la une



Les agriculteurs gersois acteurs de leurs modes de commercialisation

Un groupe d'éleveurs gersois motivé pour faire revivre la race bovine Mirandaise a organisé une quinzaine commerciale du 25 novembre au 6 décembre. Pas moins de dix séances d'animation et de dégustation se sont déroulées dans tout le département du Gers. Pendant deux lundis, le jour du marché de Mirande, la classe de BTS en technique commerciale a présenté la race locale du Gers autour d'une dégustation de viande issue du troupeau de leur lycée agricole.

La Marmite Roulante est le partenaire de l'opération commerciale sur notre territoire.



Depuis juin 2019 après la mise en place d'un nouveau cahier des charges, une marque collective a été déposée.

Pour garantir le succès de leur opération commerciale, les éleveurs se sont associés aux bouchers et aux restaurateurs pour apporter le meilleur du territoire à leurs clients. Sans l'aide du conseil départementale, la fédération des éleveurs de Mirandaises ne pourrait pas financer leur développement.

En cent ans, l'effectif est passé de 200.000 animaux à 1.000 aujourd'hui, car la vache mirandaise n'est plus utilisée pour travailler les terres lourdes et les vignes. Délaissée depuis cinquante ans au profit de races plus productives, elle retrouve de l'intérêt dans les zones de côteaux du Gers qu'elle valorise bien et elle fournit une viande d'autrefois avec du goût et du caractère.

C'est pour cela que toutes ces animations sont mises en place pour faire redécouvrir cette race ancienne et peu connue dans notre région. Orchestrée par un chef cuisinier, Fabien Armengaud, du réseau des Tables du Gers, **une dégustation culinaire se tiendra le 12 décembre au salon alimentaire du Régal, à Toulouse, à 16 h.** Sur le stand de démonstration culinaire, Il présentera un Tataki de Bœuf Mirandais à base d'une noix de gîte issue d'une jeune vache élevée par le lycée agricole de Mirande.