

La Mirandaie en vedette

Du 27 juillet au 9 août, la quinzaine de la Mirandaie va nous régaler



La Mirandaie en vedette

Elle fait partie de ces races bovines menacées de disparition si quelques éleveurs téméraires n'avaient pas eu l'idée de la tirer de l'oubli. Pourtant, rustique et locale, elle est parfaitement bien adaptée à son terroir et fait même partie du patrimoine. Une robe claire pour lutter contre le soleil lorsqu'il est trop intense, de solides membres, une facilité à mettre bas et des qualités maternelles indéniables.

« Il y a quinze races à très faible effectif en France (moins de 1.000 animaux), dont fait partie la Mirandaie. Actuellement, il y a environ 600 femelles, alors qu'il y avait 200.000 têtes au début du 20e siècle. Nous souhaitons que le nombre d'éleveurs de Mirandaies augmente, afin de préserver cette race. Mais il faut bien entendu un intérêt économique pour qu'ils puissent en vivre, sinon, dans vingt ou trente ans, il n'y en aura plus aucun dans le Gers. On ne trouvera plus que de la viande importée du Canada ou d'Argentine... alerte Géraud Laval, lui-même éleveur et animateur de la filière. Nous voulons redynamiser la Mirandaie, de façon à ce que le public se la réapproprie. Cette quinzaine qui se déroule chez les artisans bouchers du département nous permet de la revaloriser. »

Le cahier des charges de la fédération implique pâturage, alimentation en herbe et fourrage locaux sans OGM, bien-être animal (les vaches ne sont pas écornées mais juste époinçonnées), éco-responsabilité... L'élevage vertueux et les huit mois de pâturage donneront à la chair cette saveur persillée, propre aux animaux élevés en plein air.

Douze boucheries artisanales vont donc proposer, à partir de lundi, cette fameuse Mirandaie, qui permettra aux consommateurs de retrouver le goût et l'authenticité du terroir.

Petite précision : victime de son succès, on ne la trouve déjà plus à Lectoure, et il faudra patienter jusqu'à la fin de l'été pour l'acheter à Fleurance et Auch. Mais quand on aime...



La Mirandaise

L'été de la Mirandaise

Quinzaine commerciale

du 27 juillet
au 9 août 2020



La Mirandaise, une race à viande :

Rustique et locale	Mode de vie
<p style="text-align: center;">Origine Gers garantie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adaptation au terroir • Robe claire contre le soleil • Sabots noirs pour la marche • Solidité des membres • Qualités maternelles (fertilité, facilité de vêlage) 	<ul style="list-style-type: none"> • Elevage extensif • 8 mois de pâturage • Alimentation équilibrée produite dans la zone d'élevage • Valorisation des fourrages de nos coteaux <ul style="list-style-type: none"> • Docilité et longévité de carrière
<p style="text-align: center;">8 Eleveurs adhérents au cahier des charges « La Mirandaise »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lycée Agricole à Mirande • Perez à Aignan • Danflous à Ornezan • Roumat à Lasseran • Laval et Ruiz B. à Idrac-Respaillès • Lafforgue à Pouylebon • Berdier à Miramont d'Astarac • Soulé à Esclassan Labastide 	<p style="text-align: center;">12 Boucheries pour la valorisation en circuit court</p> <ul style="list-style-type: none"> • LABRIC à Auch • MAUVEZINOISE à Mauvezin et à Cologne • BIFFI à Condom • LA MARMITE ROULANTE à Mirande • INTERMARCHE à Seissan • VERNET à Condom • VIDOU à Miélan • CARREFOUR CONTACT à Aignan • LOUBET à Fleurance • GIACOMAZZI à Vic Fezensac • LACOSTE à Lectoure • SUPER U à Masseube



Pour une association de savoir-faire



Gilles Canevèse en visite sur un élevage pour voir les animaux sur pieds



Complicité entre éleveur et animal - Photo DR