

La Mirandaise, une race locale du Gers désormais recherchée pour la qualité de sa viande



La Mirandaise, une race locale du Gers désormais recherchée pour la qualité de sa viande

La Mirandaise, une race locale du Gers

Pilou et Mimosa, bœuf et vache de la race mirandaie, étaient installés au hall 1 du Salon de l'Agriculture pour représenter la race gersoise à Paris avec leurs éleveurs. Une occasion unique de mettre en avant cet élevage d'excellence autrefois omniprésent dans le Gers et de le faire découvrir au public lors des sessions de présentation en ring.

Mimosa est une habituée du Salon de l'Agriculture, tout comme Daniel Danflous, trésorier de l'association pour la sauvegarde et le développement de cette race principalement locale et responsable de l'élevage SCEA Le Bousquet à Ornézan, dont la belle Mirandaise est issue. C'est la deuxième année que le duo monte à Paris pour représenter la race emblématique du Gers qui a bien failli disparaître à tout jamais.

« Nous sommes là pour faire connaître la race au grand public lors des présentations sur le ring, ce n'est pas dans le cadre d'un concours », précisait sur place, l'éleveur qui prenait le temps, lors de ces présentations pour expliquer au public ses caractéristiques : robe claire, le bout des cornes, les yeux et les sabots noirs. Une vache élégante mais solide et résistante, devenue une véritable ambassadrice de la biodiversité locale.

Pilou, le bœuf, est venu accompagner la belle Mimosa et sa présence rappelle le temps où la race servait à travailler les champs avant l'arrivée des tracteurs. La disparition de la traction animale a failli sonner le glas de la Mirandaise. Mais depuis 20 ans, grâce à la volonté d'un collectif d'éleveurs passionnés et du lycée agricole de Mirande, le cheptel gersoise a retrouvé une belle dynamique. Pilou, propriété du GAEC Lacabuze à Aignan d'Alain Perez, était ainsi le fier représentant de ses ancêtres et une petite vedette du Salon.

L'occasion aussi de mettre à l'honneur le travail des éleveurs gersoises à travers ces deux magnifiques ambassadeurs de la race, inscrits dans la démarche « Mirandaise, race locale du Gers » pour un produit d'excellence et d'avenir.

On retrouvera quelques beaux spécimens de la race lors de la Sainte Madeleine en juillet à Montesquiou où se déroulait autrefois l'une des plus grandes foires de bovins du Sud Ouest. Aujourd'hui lui a succédé une manifestation festive entièrement dédiée à la "Mirandaise".

Un peu d'histoire

La race Mirandaise était traditionnellement une race de travail utilisée dans le département du Gers pour y effectuer les travaux agricoles dans des sols lourds nécessitant une force de travail importante. Les veaux de lait étaient réputés pour leur aptitude à l'engraissement et leur finesse de squelette. On dénombrait 200 000 animaux au début du 20^e siècle. Concurrencée par la blonde d'Aquitaine et la Charolaise, il ne reste en 1983, que 150 vaches et 1 taureau d'insémination. La race est suivie par l'Institut de l'élevage et elle est répertoriée en 2008 dans les races bovines locales à petits effectifs. Aujourd'hui, on compte un millier d'animaux, le nombre d'éleveurs est en hausse et le projet de la race Mirandaise a été déposé au Conservatoire du patrimoine biologique régional Midi-Pyrénées. Forte adaptabilité, belle résistance et potentiel exceptionnel faisant d'elle une excellente race à viande : avec une centaine d'éleveurs et un millier de vaches par an, la Mirandaise,

Fédérés pour une mise en valeur exceptionnelle

Depuis 2018, le lycée agricole de Mirande s'est engagé à améliorer la valorisation de la Mirandaise, une race bovine à faible effectifs, en créant une dynamique autour d'une marque collective. Aujourd'hui, le projet a permis de fédérer les éleveurs de la race bovine Mirandaise, de faire connaître cette viande bovine produite à partir d'herbe des coteaux du Gers et de leur permettre de vivre de leurs productions.

L'établissement s'est engagé dans la sauvegarde de cette race locale. En 2018, David Vaugon, enseignant en zootechnie a pu bénéficier du dispositif "tiers temps" pour valoriser cette race. Dans ce but, il a développé une marque collective et une stratégie de commercialisation et de différenciation axée sur des produits de haute qualité vendus en circuits courts. Le Gers se trouve en effet dans un contexte structurel peu favorable (sols, relief et isolement géographique par rapport aux grands bassins de consommation) et dans un contexte global fortement concurrentiel d'une agriculture intensive orientée vers des productions de masse.

Dans le cadre de ce dispositif, David Vaugon a joué le rôle de catalyseur entre les différents acteurs pour créer une filière locale. Aujourd'hui 19 éleveurs ont signé une charte de production qui exclut le fourrage enrubanné et l'ensilage de maïs. Les vaches pâturent dans les prairies ou sont nourries au foin. La viande est commercialisée dans des circuits courts de proximité auprès de 16 bouchers et de petites surfaces mettant en avant des produits locaux. L'établissement de Mirande limite la commercialisation de la viande en vente directe afin d'éviter la concurrence avec les bouchers locaux.

La mise en valeur des qualités et des spécificités de cette viande a fait l'objet d'une démarche particulière : création d'un logo et de supports de communication (flyer et kakemonos), dépôt d'une marque collective à l'INPI, édition d'un livret de recettes, animations avec des dégustations impliquant des éleveurs et des bouchers dans différents lieux : marchés locaux, salon REGAL Sud de France en Occitanie et boucheries notamment lors des deux « quinzaines de la Mirandaise » en juillet et en décembre. Le succès est au rendez-vous puisque la demande est estimée au double du volume de viande disponible.