

On a dégusté le veau rosé de la Mirandaise



On a dégusté le veau rosé de la Mirandaise

A PAVIE, ON A DEGUSTE LE VEAU ROSE DE MIRANDAISE

Samedi dernier, à la Boucherie Gasconne, se déroulait une animation avec dégustation. Il s'agissait de faire découvrir à la clientèle habituelle le veau rosé de Mirandaise (qu'on pouvait trouver d'ailleurs dans les rayonnages) dégusté sur place après cuisson au brasero.

L'établissement réputé participait ainsi à la promotion de cette viande savoureuse de couleur foncée (chargée en fer) l'animal étant élevé avec sa mère en plein air et se nourrissant avec elle d'herbe, de foin et de céréales, pour un développement plus naturel.

Mikaël Betim, le patron de la boucherie, officiait à la grillade cependant que Julien Soulé, président de la Fédération des éleveurs de la race Mirandaise, présentait le produit, en l'occurrence de la viande de veau rosé de son propre élevage à Saint-Arroman, le veau des prés né et élevé dans le Gers.

Le LEPA de Mirande a inscrit récemment ce produit à la carte de son self-service et ce sera bientôt le cas pour celui de l'EPL d'Auch Beaulieu-Lavacant.

Ces évènements s'inscrivent dans une étude de faisabilité (conduite par Epiterre et l'Adasea du Gers) d'un contrat de prestation pour services environnementaux (CPSE) « Bien-Etre Animal » axée sur les standards du groupe de luxe international KERING permettant de sécuriser et de rémunérer l'agriculteur pour les actions favorables à l'environnement conduites dans le cadre de son activité agricole.

Un projet original à suivre (<https://www.adasea32.fr/veau-des-pres>)



Mirande pavie lepa veau 3.jpg



Mirande pavie lepa veau.jpg